

地域

グレート・サザン
Great Southern, W.A

設立年

1986年

生産量

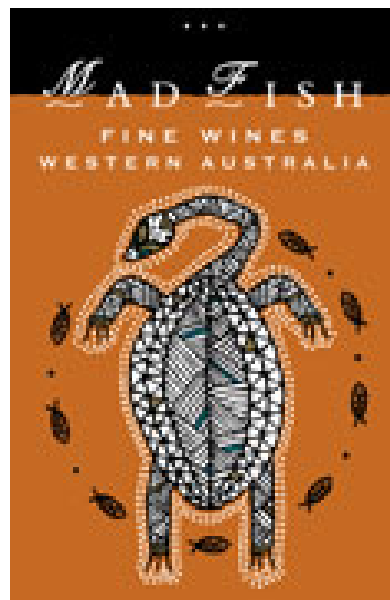
100,000ケース
(2004年現在)
*ハワード・パーク全体の生産量
です

ワインメーカー

マイケル・ケリガン
Michael Kerrigan

MADFISH

マッドフィッシュ



取り扱いワイン

ホワイト	White
リースリング	Riesling
レッド	Red
シラーズ	Shiraz
ピノ・ノワール	Pinot Noir

土壌

灰茶色～茶色の砂
混じりローム質土壌

気候

やや涼しい気候
デンマークは海洋性、マウント・
パークは内陸性気候
HDD 1450
年間降水量 750mm
10月～4月 230mm



マッドフィッシュ・シリーズは、ハワード・パークの造るフルーティで飲みやすいスタイルのワインです。

名前はワイナリーから南に15kmほど下ったマッドフィッシュ湾にちなんでいます。その昔イルカに追われた魚の群れが、水面からジャンプしながら逃げまどう様子が、まるで気が狂って暴れているようにみえたことからこの湾は、マッドフィッシュ・ベイと呼ばれました。この湾では魚がよく捕れたことから、アボリジニの豊漁のシンボルである亀がラベルに描かれています。

マッドフィッシュ・シリーズは、グレート・サザン地区及びペンバートン地区の契約栽培者から購入した果実を中心に、西オーストラリア州のブドウで造られています。グレート・サザン地区は広大で、海沿いのデンマークと内陸部のマウント・パークでは同じ品種でも随分と違った香りや味わいを持ちます。ハワード・パークでは、毎年各地、各畑の個性を見極めてバランスよいワインに仕上げられています。

また、マーガレット・リバーに新しいワイナリーと畑を作り、生産体制を強化しました。今ではマーガレット・リバーの契約栽培者からもブドウを購入し、マッドフィッシュ・シリーズに用いています。

白、赤ともに食卓向きで、イタリアン、フレンチはもちろんエスニックや中華料理などとも気軽に楽しめます。

輸入元：ヴィレッジ・セラーズ株式会社

〒935-0056 富山県氷見市上田上野 6-5 0766-72-8680 Fax 0766-72-8681

マッドフィッシュ・ホワイト Madfish White

容量	750ml
品種	シャルドネ、セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン
スタイル	白辛口 / 中重
期間	2～4年
特徴	通常80%以上シャルドネで残り20%未満がセミヨンとソーヴィニヨン・ブラン。メロン、ピーチ、青草、ハーブなどの香り。口当たりはやさしく、熟した果実風味のなかにスパイシーさとみずみずしい酸味が混じる。
料理	タコのトマト煮、エンチラーダなどと。

リースリング Madfish Riesling

容量	750ml
品種	リースリング
スタイル	白辛口 / 中
期間	5～9年
特徴	涼しいグレート・サザン地区のブドウを使用。花や南国果実の香りを中心にシトラス、ミネラル、ムスク、ネクタリンなどのニュアンスをもつ。フレッシュでジューシーな味わい。ソフトで飲みやすいが、熟成する力ももっている。
料理	キスのエスカベージュ、ザワークラウトなどと。

マッドフィッシュ・レッド Madfish Red

容量	750ml
品種	カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シラーズ
スタイル	赤辛口 / 中重
期間	2～5年
特徴	カベルネ・フランとカベルネ・ソーヴィニヨンを主体に少量のメルローとシラーズをブレンド。スパイシーなチェリーやラズベリーの香りが特徴的で、味わいの中にも広がるベリーの風味がある。スパイスや土、ドライ・トマトを思わせるニュアンスはグレート・サザンの特徴。
料理	チリ・コン・カルネ、牛肉の串焼きなどと。

マッドフィッシュ・シラーズ Madfish Shiraz

容量	750ml
品種	シラーズ
スタイル	赤辛口 / 中
期間	2～4年
特徴	グレート・サザン、マーガレット・リヴァー、ブラックウッド・ヴァレーなど西オーストラリア州各地のブドウを巧みにブレンド。ほどよく凝縮した果実味とこなれた味わい。若いヴィンテージでも落ち着きがあり飲みやすいワイン。プラム、スパイス、土、なめし皮、カカオなどの風味。
料理	お好み焼き、田舎風パテなどと。

マッドフィッシュ・ピノ・ノワール Madfish Pinot Noir

容量	750ml
品種	ピノ・ノワール
スタイル	赤辛口 / 中重
期間	2～4年
特徴	マウント・バーカー、デンマーク、ペンバートンの3ヶ所からのピノ・ノワールを使用。開放式発酵器で醸造後、フレンチ・オーク樽で10ヶ月間熟成。チェリーやイチゴなどの果実香とトースティでチョコのような樽香がある。アルコール度が高く次第にチェリー・リキュールのような味わいに変わる。
料理	ブリのスパイス焼き、ドネル・ケバブなどと。

(2006年8月作成)