

# NINTH ISLAND

ナインス・アイランド

## 地域

タスマニア州パイパーズ・リヴァー  
*Pipers River, TAS.*

## 設立年

1974年

## 生産量

90,000ケース

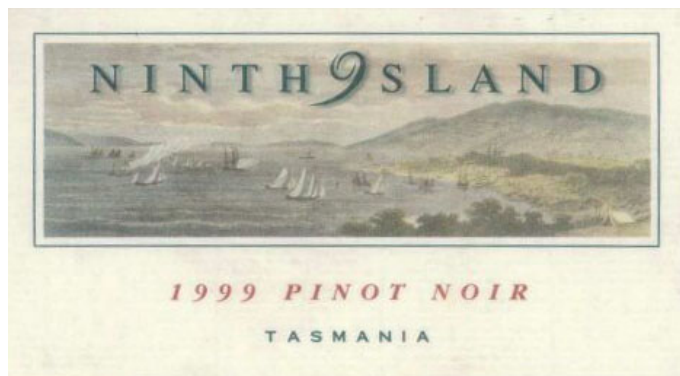
(2004年現在)

\*パイパーズ・ブルック全体の生産量です

## ワインメーカー

ルネ・ベゼマー

*Rene bezemer*



## 取り扱いワイン

リースリング	<i>Riesling</i>
シャルドネ	<i>Chardonnay</i>
ピノ・グリージョ	<i>Pinot Grigio</i>
ソーヴィニオン・ブラン	<i>Sauvignon Blanc</i>
カベルネ・ソーヴィニオン	<i>Cabernet Sauvignon</i>
シラーズ	<i>Shiraz</i>
ピノ・ノワール	<i>Pinot Noir</i>

## 土壌

赤茶色の砂利混じりローム

## 気候

冷涼気候

年間降水量 700mm

10月～4月 300mm



ナインス・アイランドはパイパーズ・ブルック・ヴィンヤードが生産する早飲みタイプのフルーティなワイン・シリーズです。

涼しい気候のできるブドウには、素晴らしい風味の元となるしっかりとした酸味があります。そのため、温暖な地域のワインのような力強さやアルコールの強さは無いものの、エレガントで繊細なワインとなります。香り高く、引き締まった充実感のあるワインがタスマニア・ワインの特徴です。

ナインス・アイランド・シリーズは果実味豊かで、フレッシュな味わいが持ち味です。そのため白ワインには一切オーク樽を用いず、赤ワインでもごくわずかしが使用していません。タスマニアの気候を反映して爽やかで広がるような香りと、チャーミングでしなやかな味わいを楽しめます。

ソーヴィニオン・ブラン '98年は「デキャンタ」誌で、「ワイン・オブ・ザ・マンズ」に選出されました。またピノ・ノワール'00年は「Drink Drank Drunk」というユニークなワイン・ガイドで最優秀ワインに選ばれました。

ピノ・ノワールは'02年がワイン・スペクテイター90点、'03年が2004年インターナショナル・ワイン&スピリット・コンペティション金賞、'04年がインターナショナル・ワイン・チャレンジ銀賞と安定した品質を誇ります。

2001年にパイパーズ・ブルック・ヴィンヤードは、南オーストラリア州ライムストーン・コーストにワイナリーを構えるクレリンジャーの傘下に入りました。これにともないナインス・アイランド・シリーズにライムストーン・コーストのカベルネ・ソーヴィニオンとシラーズが加わりました。

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

Riesling リーズリング	
容量	750 ml
品種	リーズリング
スタイル	白辛口/やや軽
期間	4～6年
特徴	フレッシュな酸味があるのでアペリティフとしてもランチタイムのワインとしても最適。花、トロピカルフルーツ、ライチなどの風味、生き生きとした味わい。冷涼なタスマニアらしいレモンやビタミントラブルレットのようなすっきりした香り。ピュアで雑味のないクリアなワイン。
料理	魚介の加パッチョ、サマサラダなどと

Sauvignon Blanc ソーヴィニヨンブラン	
容量	750 ml
品種	ソーヴィニヨンブラン
スタイル	白辛口/やや軽
期間	2～4年
特徴	タスマニア北部は南緯41度と、ニュージーランドのマルボロ地区とほぼ同じ位置にあるため、ソーヴィニヨンブランには適した気候。香り高く、白桃、柿、キウイフルーツ、メロンなどの香り。緻密な複雑さが楽しめる味わいとフレッシュな酸味の爽やかなフィニッシュ。
料理	生ガキ、タイ風シーフード・サラダなどと。

Chardonnay シャルドネ	
容量	750 ml
品種	シャルドネ
スタイル	白辛口/中
期間	2～4年
特徴	パッションフルーツ、メロンなどの熟した果実の香り。オーク樽を一切使用しないため、シャルドネ本来の果実味が楽しめる。涼しい年にはフレッシュなミネラルさが現れ、暖かい年にはビーズや蜂蜜などの香りが加わる。
料理	ステーキ・ナス・トマトのオイル焼き、キノコのトマトソース煮などと。

Pinot Grigio ピノ・グリージョ	
容量	750 ml
品種	ピノ・グリージョ
スタイル	赤辛口/中
期間	1～3年
特徴	フレッシュな果実風味とすっきりした味わいを強調したため「ピノ・グリー」ではなくイタリア風に「ピノ・グリージョ」としている。花梨、ナッツ、アズ、ハーブなどの香り、実直で素朴な味わい。滑らかな舌触りで、酸味は穏やか。
料理	豚キムチ炒め、コンとペーコンのバター炒めなどと

Pinot Noir ピノ・ノール	
容量	750 ml
品種	ピノ・ノール
スタイル	赤辛口/やや軽
期間	2～4年
特徴	チャーミングでやさしいピノ・ノール。ラズベリー、イチゴ、チェリー、ミレ、ホワイトペッパーなどの風味。果実の甘い香りとスムースでソフトな味わいで、飲みやすいスタイル。ダークチェリーによりビーツ、土やスパイスなどのニュアンスが現れる。熟成によりキノコや皮などの複雑さが加わる。
料理	鴨のブルームソース、サーモンの赤ワインソースなどと。

Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン	
容量	750 ml
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン
スタイル	赤辛口/中
期間	4～6年
特徴	南オーストラリア州ライムストーン・コースト産のブドウを用いたワイン。気候や土壌がケワラに似ているため、ワインもケワラに似てエレガント。深みのあるカスやブラックペリーの香り、しなやかな酸味の中にきめ細かなタンニンとスパイス香がある。ラズベリーのような爽やかさも楽しめる。
料理	ラムの香草焼き、チーズと青ジソのワカワカ包み揚げなどと。

Shiraz シラス	
容量	750 ml
品種	シラス
スタイル	赤辛口/中重
期間	4～6年
特徴	南オーストラリア州ライムストーン・コーストにある、パインズ・ブルック・ヴィンヤードの親会社クリンガールの所有する自社畑で栽培されたブドウを使用。豊かなブルームやスパイスの風味とケワラに似たしなやかな酸味が魅力。黒胡椒、ヨード、土、動物、ミネラルなどのデリケートかつ豊かな味わい。
料理	ビーフとトマトのスパゲティ、ポークチー・黒胡椒ソースなどと。

(2005年8月作成)