

ワイン専門 平野弥通信

Vol.10
2014.10.25号



■平野弥通信とは

今月のおすすめワインや今飲んで美味しいワイン、ワインの豆知識、その他平野弥独自のワインに関する情報を月ごとに掲載いたします。平野弥通信は毎月25日発行予定です。

■目次

・料理とワインのマリアージュ
「リースリング」

・今月のおすすめワイン
「2010 レ・プランス・アベ リースリング
／ 「ドメーヌ・シュルンバジェ」

・今飲んで美味しいワイン
「2012 ピュリニー・モンラッシェ
ブルミエ・クリュ・レ・コンベット」
「2011 ブルゴーニュ・ブラン
ジャン・ド・ラ・ヴィーニュ」
「2002 シャトー・ル・タンブル」
「2011 ブルゴーニュ・ルージュ」

・ワイン豆知識
「マリアージュについて」

ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、マリアージュについてです。マリアージュ以前に…。



「料理とワインのマリアージュ」というコーナーがありますが、平野弥が提唱するマリアージュが一般的に言われているそれと、いかに、なぜ、違うのかについて、書かせていただきたいと思えます。

状態の良いワインは、基本的にどんなものとも味覚的に喧嘩はしないものの、と謳い続けていますが、状態の良いワインとは何かということの詳細については平野弥ホームページを参照していただくとして、簡単に説明させていただきます。

熱の影響を受けたワインは舌に苦味、喉にエグ味を残します。それが、食材とぶつかり、時に不快な味にするのです。状態の良いワインはストレスなく口中を流れていき、潤いと香りの余韻を綺麗に残します。そもそもワインは飲料であるので、口中はウェットになるのです。炊いた白米を食べていても、何の不和もなく飲むことが出来ます。そういう状態のワインであれば、そもそもマリアージュというものの概念が変わってきます。それを踏まえて様々な独自のマリアージュ検証を行ってきた結果の一部を紹介しているのが「料理とワインのマリアージュ」というコーナーです。



今月のおすすめワイン

レ・プランス・アベ

リースリング 2010
(ドメーヌ・シュルンバジェ)

Les Prince Abbes Riesling 2010
(Domaine Schlumberger)

オイル香と小さな白い花、ほんのりと蜜、柑橘はレモンとグレープフルーツの間くらい、そして、そのピール、ローリエ、石灰。口に含むとフレッシュな柑橘ジュース。どこか貝類を思わせるミネラル感。しかし浮かぶのは谷間の川。



白/辛口 ¥2,500 (税抜き)



今飲んで美味しいワイン

2012 ピュリニー・モンラッシェ
ブルミエ・クリュ・レ・コンベット

花、洋ナシ、ミネラル、上品なワイン

白/辛口 ¥13,800 (税抜き)

自社輸入



2011 ブルゴーニュ・ブラン
ジャン・ド・ラ・ヴィーニュ

金木犀、蜜、ハーブ、華やかなワイン

白/辛口 ¥2,700 (税抜き)

自社輸入



2002 シャトー・ル・タンブル

カシス、スパイス、秋の森、自然の香り

赤/辛口 ¥2,800 (税抜き)



2011 ブルゴーニュ・ルージュ

生薬、スパイス、一つ上の次元にあるワイン

赤/辛口 ¥6,500 (税抜き)

自社輸入



料理とワインのマリアージュ

マリアージュとはフランス語での結婚。ワインと料理の相性が良い時にも使います。

ワイン専門平野弥が独自に行ってきたさまざまなマリアージュ実験の中から特に面白いもの、驚いたものを紹介していきたいと思います。

今回のテーマは…

「リースリング」



リースリング。アルザスやドイツ等寒い地域でよく作られる葡萄ですから、寒い地域の料理、寒い時期の料理とも相性がとても良いのですが、そもそも万能と言っていいほど何とでも合わせやすいのです。かなりの辛口から極甘口まで幅広くありますが、今回は辛口からやや甘口あたりまでを対象に考えていきます。主に桃や洋ナシ等の果実と蜜のような甘い香り、そしてオイル香と呼ばれるゴムのような香りとミネラルがその特徴です。

じゃがいも系の料理や煮込み料理。豚肉や鶏肉、それから辛いものともよく合います。キムチとの相性もとても良いです。インドやタイのカレー（もちろん日本のカレーも）、ソースとの相性も良いので、お好み焼きやたこ焼き。家庭料理のお供におすすめです。



中華だと、麻婆系、小籠包等 点心中。ビネガー系と相性がよいので黒酢も合います。ラクレットやグラタン等のチーズ料理、極甘口であれば青かびや白カビのチーズ。醤油との相性があまりよくないので、和風の煮込み系はいけません。鍋ならとてもよく合います。ポン酢もよいでしょう。この冬、困ったときはリースリングを是非。（依田 真一）

■ワイン専門平野弥のコンセプトと品揃え

2010年、新たに店舗をオープンするに当たり、これまでのフランス産銘醸ワイン（直輸入）に加え、ドイツ、イタリア、アメリカ・カリフォルニアなど各国のワインや、日常的な食事に適したデイリーワインの品揃えを豊富にしました。

■品質管理（保管温度）

平野弥では、ワインセラー以外の場所にワインを陳列または保管することはありません。また、販売前の試飲によるチェックも原則的に行っています。



店内にはワインセラーがあり、ワインに理想的な温度（12℃～13℃）の下で厳密に管理しています。ご来店の際には、セラー内でワインを直接お選びいただけます。ワイン生産者のセラーで試飲するのと同じ品質で皆様にワインをお楽しみいただけます。

平野弥のワインに対する情熱

ワイン専門平野弥で扱うワインの多くは、私が直接フランス現地において生産者のセラーで試飲を繰り返し厳選したワインです。これらのワインの素晴らしさを皆様に少しでも知っていただくために、完璧な温度管理によりワインを輸入しておりました。

そして、このワイン専門平野弥のノウハウを活かし、2007年にワイン専門の輸入会社「エスプリ・デュ・ヴァン」を立ち上げ、より多くの皆様に高品質で素晴らしいワインを提供するために努力しております。以降、平野弥直輸入ワインの輸入元は株式会社エスプリ・デュ・ヴァンです。

皆様のお越しをお待ち申し上げております。

平野弥店主 平野 光昭

お知らせ

★ワイン会

10月4日（土）19:00～「クロード・デュガ 2011」
定員6～7名 会費¥12,000
場所：平野弥テラス

10月11日（土）19:00～「ジャン・フルニエ 2012」
定員12名 会費¥7,000
場所：平野弥テラス

*ワイン会の詳細はホームページ、Facebook ページ
店舗にお問い合わせください*

★yahoo ショッピング

yahoo! ショッピングにストアをオープンしました。
store.shopping.yahoo.co.jp/winesenmon-hiranoya/

■アクセス



●電車でのアクセス

▼東急田園都市線「江田駅」
東口乗り場 [1]より東急綱 44、
または綱 45系統綱島駅行きに
乗車し、三つ目のバス停「榎の木
谷（ゆのきや）」下車。
徒歩で5分ほど。

▼東急田園都市線「あざみ野駅」
タクシーで10分ほど。

▼横浜市営地下鉄「中川駅」
徒歩で18分ほど。

▲店舗敷地に5～6台の無料駐車場がございます。

〒224-0008 神奈川県横浜市都筑区荏田南町 4212-1

営業日 : 水曜日～日曜日
ショップ : 12:00～19:00
TEL : 045-915-6767
E-mail : vin@hiranoya.net