

ワイン専門 平野弥通信

Vol.13
2015.1.25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
「ワイン2種と
マリアージュ」
- ・今月のおすすめワイン
「2009 ヴァルポリチェッラ・クラシコ
スペリオール・リパッソ
／ラルコ」
- ・今飲んで美味しいワイン
「2012 ブルゴーニュ・アリゴテ
シャン・フォレ V.V.」
「2012 ブルゴーニュ・ブラン《Ç》」
「2011 モレ・サン・ドニ」
「2008 ロッソ・デル・ヴェロネーゼ ルベオ」
- ・ワイン豆知識
「アマローネ、その他について」

ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、「アマローネ、その他について」です。マリアージュの記事の補足



今回はマリアージュの記事で出てきたアマローネ等について。

紙面のスペース上、向こうに説明を書けなかったため。

アマローネとは、イタリア、ヴェネト州、ヴェローナのヴァルポリチェッラ地区で造られる伝統的なワイン。主な品種はコルヴィーナ・ヴェロネーゼ、ロンディネッタ、モリナーラ種。収穫した葡萄を2〜6ヶ月陰干しし、水分を飛ばし、糖度を上げてから醸造されます。さらに、2年以上の樽熟成、6ヶ月以上の瓶熟成が義務付けられています。

そのワインはアルコール度数が高く、独特な熟成感と苦味が特徴です。「アマローネ」とは「苦い」という意味です。糖度を上げて醸造しますが、貴腐ワインのような極甘口のワインではありません。甘いニュアンスはありますが、辛口ワインです。

マリアージュの記事のワインは、ラルコという生産者の「ロッソ・デル・ヴェロネーゼ ルベオ」。カベルネ・フランといくつかの葡萄をアマローネのように造り、ブレンドしたもの。そして、今月のおすすめワインにある「リパッソ」とは、アマローネの搾りかすが残った樽に普通に造ったヴァルポリチェッラのワインを入れて再度アルコール発酵させたもの。ドライ感とフレッシュ感が共存する面白いワインです。アルコール度数は高め。今、最高におすすめのワインです。



今月のおすすめワイン

ヴァルポリチェッラ・クラシコ
スペリオール・リパッソ 2009
(ラルコ)
Valpolicella Classico
Suveriore Ripasso 2009
(L'Arco)

強いアルコール感と熟成した甘い香りはマールのよう、ドライフルーツはフィグの他にバナナ、杏、上質な蜂蜜、古い日本家屋のイメージは日に焼けた畳、そしてどこか磯を感じさせるブルゴーニュのピノのようなニュアンス。

 赤/辛口 ¥3,500 (税抜き)



今飲んで美味しいワイン

2012 ブルゴーニュ・アリゴテ
シャン・フォレ ヴィエイユ・ヴィーニュ
金木犀、柑橘、石灰、まろやかなアリゴテ
白/辛口 ¥2,800 (税抜き)

自社輸入



2012 ブルゴーニュ・ブラン《Ç》
クリーミーな甘さを感じる香り、蜜と柑橘
白/辛口 ¥3,800 (税抜き)

自社輸入



2011 モレ・サン・ドニ
バラの香水、明るい果実、複雑なスパイス
赤/辛口 ¥7,700 (税抜き)

自社輸入



2010 マルケス・デ・グリニョン カリーサ
凝縮した果実、チョコレート、シルキー
赤/辛口 ¥3,000 (税抜き)



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…

「ワイン2種とマリアージュ」



今回はワイン2本とそれらに合う料理という、珍しくワイン側からのアプローチ。ワインはアルゼンチンのカベルネ・ソーヴィニヨンとイタリアのラルコという生産者のちょっと変わったワイン。カベルネ・フラン主体でアマローネのように造ったワイン（詳細は豆知識で）。カベルネはスパイシーでミント等のハーブのニュアンスがありコーヒーのようなコクがある。ラルコのワインは少しアルコールが高めの枯れたニュアンスのある甘酸っぱいワイン。合わせたのは小倉トーストと和菓子2種類、レバーとイチゴのバルサミコソース。

どちらのワインもどれにも合いますが、どちらかという、小倉館にはカベルネ・ソーヴィニヨン。スパイス感もハーブ感もタンニンもほどよく合い、全体が丸く調和します



和菓子は栗が入ったものと青梅の砂糖漬けのようなものが入ったもの。栗の方にはどちらも合います。梅の方はラルコの甘酸っぱさが良いのですが、梅が想像より酸っぱくなかったのは誤算。

レバーには圧倒的にラルコです。全体的に甘酸っぱい仕上げにしてあるので、当たり前ですね。スペースの都合上ざっくりですが…。(依田 真一)

お知らせ

★ワイン会

2月15日(日) 第9回フィネスワイン倶楽部

場所：ワイン専門平野弥テラス

会費：未定

2月20日(金)「エタージュ」ワイン会

場所：横浜マングリンホテル2F 19:00～

会費：¥12,000

*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*

☆web ショップにアイテム充実中

詳しくはホームページから ☆

■アクセス



▲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

●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
本谷(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。

■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い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