

ワイン専門

平野弥通信

Vol.15

2015.3.25 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
「春の食材とワイン」
- ・今月のおすすめワイン
「2012 ボージョレ・ヴィラージュ
“ジョセフィーヌ” ロゼ
／ コルディエ・ペール・エ・フェス」
- ・今飲んで美味しいワイン
「2012 ブルゴーニュ・ブラン
レ・ザヴォワンヌ」
「2013 コルテ・マルツァゴ
クストーザ “ラ・ソルダネッラ”」
「2011 ヴァン・ド・ペイ・ド
・ヴォークリューズ スザンヌ」
「2012 ブルゴーニュ・ピノ・ノアール」
- ・ワイン豆知識
「ロワインの造り方」

ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、
「ロゼワインの造り方について」です。
「ロゼ」って、どうやって造るのでしょうか

存在や味わいが、赤と白の中間と思われがちなロゼワインですが、ロゼにはロゼの楽しみ方があるものです。これからの季節、とても重宝するワインです。とはいえ、マリアージュに関しては別の記事で。スペース上、簡単にしか説明できませんが、ロゼワインにはいくつかの造り方があります。

vol.9 でも書いたのですが、そもそも赤ワインの色は葡萄の果皮から出ます。その色が程よくついたところでそれらと分離させ、ここから白ワインと同じ低温発酵させます。低温発酵とは、酵母に香気成分を多く発生させる等の効果があります。これを「セニエ法」と言います。二つ目は、黒葡萄で白ワインと同じ造り方をすると、破碎、圧搾をする際に果皮から果汁に移る色がロゼになります。それを発酵、熟成させる。破碎時に自然に流れ出る果汁を分離して造る場合もあります。これらを「直接圧搾法」と言います。



黒葡萄と白葡萄を圧搾、除梗（じょうこう）等をした段階で混ぜて、一緒に発酵させる方法を「混醸法」と言います。要は、赤白混ぜて醸造です。スパークリングワインは、上記のセニエ法と同じ造り方と、黒葡萄と白葡萄で造ったものを混ぜ合わせ、さらに赤ワイン混ぜて造る「アッサンブラージュ（ブレンド）法」があります。シャンパーニュに関してはロゼの方が高い。手間がかかるというのが表向きの理由ですが・・・。

今月のおすすめワイン

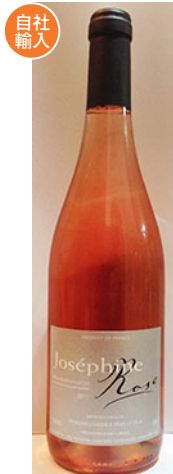
2012 ボージョレ・ヴィラージュ

“ジョセフィーヌ” ロゼ

コルディエ・ペール・エ・フェス

2011 Beaujolais Villages Josephine Rose
Domaine Cordier Pere et Fils

ほんのりと甘い香りはフルーツガムのように感じる。小さな花、うすくイチゴ、ヴァニラ、ピンクグレープフルーツ、植物的青さ、春菊、水辺（綺麗な小川）の石、トマトの後味に似たようなものもある。酸味が綺麗に立ってます。そしてミネラル感は貝類に合いそう。



ロゼ／辛口 ￥2,100（税抜き）

今飲んで美味しいワイン

2012 ブルゴーニュ・ブラン

レ・ザヴォワンヌ

蜂蜜、植物的なグリーン、透明感がある



白／辛口

￥3,300（税抜き）



2013 コルテ・マルツァゴ

クストーザ “ラ・ソルダネッラ”

草原の香り、バナナや白桃、柔らかな酸



白／辛口

￥2,200（税抜き）



2011 ヴァン・ド・ペイ・ド

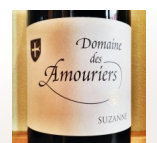
・ヴォークリューズ スザンヌ

木苺、カシス、ハーブが強い、スパイス



赤／辛口

￥1,800（税抜き）



2012 ブルゴーニュ・ピノ・ノアール

黒い果実、スパイス、ハーブ、深い森



赤／辛口

￥3,500（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…

「春の食材とワイン」



スーパーや八百屋さんに春の野菜が並ぶようになってきました。いくつか試してみましょう。

こごみ、うるい、蕾菜、アスパラ、菜の花。クセの強いものだと、ふきのとう、筍、独活、タラの芽、白だとピノ・ブランやソーヴィニヨン・ブランをおすすめします。ちょっと西洋的になるとホワイトアスパラなんてのもありますが、これにはロゼもよく合います。シーフードだとホタルイカ、蛤、アサリ、あいなめ、かます、さよりなんかですかね。写真上はホタルイカとおかひじき。これにはピノ・ブランを合わせました。右のザヴォワンヌ。このワインは上記の魚類にもいけるでしょう。ここには載せるスペースがありませんが、山菜の天ぷら全般にこのワインは合うと思います。



写真左、蛤とホンビノス、タラの芽、椎茸のワイン蒸し。ちなみに椎茸は春も旬です。ワインはコルディエのロゼ。今月のおすすめワイン。このワインは貝類とよく合います。春野菜との相性も良いので、まさに春のワインです。いろいろと試してみると面白いと思います。比較的万能で何にでもあわせ易いので、まずは気軽に。(依田 真一)

お知らせ

月一の勉強会を再開しようかと考えています。
まだ未定ですが、詳細が決まり次第お知らせいたします。

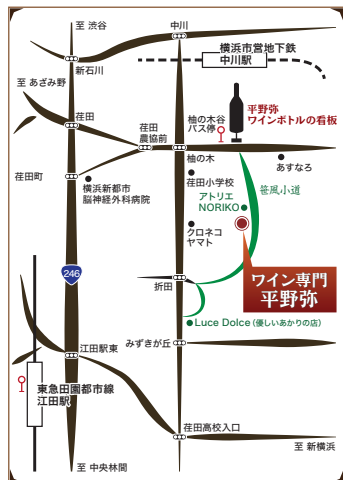
★ワイン会

4月のワイン会の予定は今のところありません。

*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

■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