

ワイン専門

平野弥通信

Vol.16

2015.4.25 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
「貝類と春野菜と」
- ・今月のおすすめワイン
「2014 ピクプール・ド・ピネ
／ ムーラン・ド・ガサック」
- ・今飲んで美味しいワイン
「2012 ヴェルディッキオ・ディ・
カステッリ・ディ・イエジ・クラシコ」
「2012 レ・プランス・アベ・シルヴァネール」
「2012 ブランカイア・トレ」
「2013 コルテ・マルツァゴ
バルドリーノ "ラ・モララ"」
- ・ワイン豆知識
「イタリアのワイン法について」

ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、
「イタリアのワイン法について」です。
ボトルの首に巻いてあるアレって・・・

イタリアワインは第二次大戦後に一度廃れ、復興したのはわりと最近で（もちろん古くから途絶えることなく続いている伝統的なものもある）、世界的に認められるようになってきたのは実は1980年代頃からです。スーパータスカンなどと呼ばれた近代的な造り方をしたトスカナワインなどがその先駆け。

イタリアにもワイン法があり、19世紀にはキャンティ、1920年代にはバローロ等が産地の指定をされたがまだ法的でなかった。



法律化されたのは1963年。葡萄の収量、ワインの収量、アルコール度数等が定められています。D.O.C.（統制原産地呼称）はフランスの A.O.C を模して作られましたが、けっこう賛否あったようで、1984年にさらに各上の D.O.C.G.（統制保障原産地呼称）というのが出来ました。ボトルの首にテープで巻いてあるアレです。赤ワインには紫色、白ワインには黄緑色です。知っていましたか？



1992年に制定された、さらに下のクラス、フランスのヴァン・ド・ペイに相当する I.G.T.（地域特性表示ワイン）は2009年に I.G.P.（保護地理表示ワイン）となり、ラベルに品種と生産地が表示されるようになりました。

そして V.d.T.（いわゆるテーブルワイン）というのはとくに何の規制もなく、何の申請もされていないワインもここに入ります。

ちなみにイタリアはワイン輸出量世界2位です。1位は？

今月のおすすめワイン

2014 ピクプール・ド・ピネ
ムーラン・ド・ガサック

2014 Picpoul de Pinet
Moulin De Gassac

桃と蜜の多い林檎、若い植物の緑、春の植物、石灰、粘土、小川の石、白檀、貝殻にあるような香りはミネラル感。飲んでみると、少し粘性のある液体。舌に塩味のようなものがある。すると喉を通るが、しっかりと飲みこたえはある。



白／辛口 ￥2,100（税抜き）



今飲んで美味しいワイン

2012 ヴェルディッキオ・ディ・
カステッリ・ディ・イエジ・クラシコ
熟した果物、レモン、ライム、強い花の香り



白／辛口 ￥3,300（税抜き）



2012 レ・プランス・アベ
・シルヴァネール

緑の柑橘、強いミネラル感、ドライなワイン



白／辛口 ￥2,200（税抜き）



2012 ブランカイア・トレ
チェリーや小さなベリー、ハーブ感が強い



赤／辛口 ￥3,000（税抜き）



2013 コルテ・マルツァゴ
バルドリーノ "ラ・モララ"

甘い果実感、オリエンタルなハーブ



赤／辛口 ￥2,200（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…

「貝類と春野菜と」



春の貝類というとハマグリ、アサリ、サザエ、マテ貝、赤貝等。赤貝以外は似た方向ですね。赤貝はあまり自宅ですることもないので、その他の貝類で考えていきます。それぞれの特徴もあるのですが、ここではどれでも合いそうなものでいきましょう。まずは今月のおすすめワインのピックアップ、一番合うのはサザエ。その下のヴェルディッキオにはアサリ。その他は合わない、というわけではないですよ。どれでも合いますが、中でも万能選手はシルヴァネール。不思議と、この貝類に合うワイン達は総じて春野菜とも相性が良いです。そして、先月から引き続き口々もおすすめです。そろそろ夏野菜も出てくる頃ですが、まだまだ関東地方は春です。貝類と春野菜も相性が良いですからね。いろいろと試してみてください。



「今飲んで美味しいワイン」で紹介しているコルテ・マルツァゴ。このワインにはレモングラスやパクチーなどの香りがあり、タイ料理やベトナム料理と相性が良いと思います。暖かくなってくるとオリエンタルな料理が食べたくなりますね。とりあえず試してみるのがグリーンカレー。春夏野菜たっぷりで作ってみました。合います。（依田 真一）

お知らせ

★ワイン教室始めました

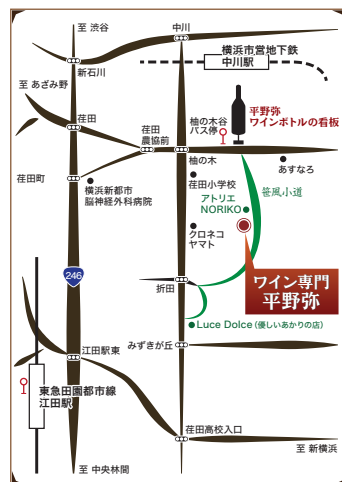
毎月第酸土曜日が日曜日、あるいは両日。参加希望者数等によって変わることがあります。

5月は店主出張の都合により16日（土）の開催となります。詳細はホームページ、または店頭にてお尋ねください

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