

ワイン専門 平野弥通信

Vol.18

2015.6.25 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
「リースリングと
キャンティ・クラシコ」
- ・今月のおすすめワイン
「2011 キャンティ・クラシ・リゼルヴァ
／ カーサ・ブランカイア」
- ・今飲んで美味しいワイン
「2013 テッレ・ディ・キエティ・ピアンコ」
「2009 グラン・クリュ
ケスラー リースリング」
「2013 マルケ・サンジョベーゼ」
「2012 シャトー・ド・ランギュイッサン」
- ・ワイン豆知識
「キャンティとキャンティ・クラシコについて」

ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、
「キャンティとキャンティ・クラシコについて」です。
意外と近年、いろいろ変わってます・・・

昔はトスカーナといったらキャンティ、みたいなイメージがありました。軽くてすっきりした赤ワインで、どこのイタリアンレストランにも置いてあった気がします。それに「クラシコ」と付いたら、ちょっと上のクラスなのかなあ、と思いますよね。しかし、「キャンティ」と「キャンティ・クラシコ」は地域が違います。

元々を辿れば、現在のキャンティ・クラシコが生産されている地域がキャンティの発祥で、後からその名に乗っかってルールも守らず、大量に造られ流通した質の悪いワインと一線を画するために 1942 年に現キャンティ・クラシコ協会の前身となる組織が作られました。

イタリアのワイン法が施行されたのは 1963 年、キャンティが DOCG（統制保証付原産地呼称ワイン）に昇格したのが 1984 年ですが、その頃はまだキャンティ・クラシコはキャンティの中に含まれていました。

キャンティ・クラシコが単独の DOCG を獲得したのは 1996 年ですが、キャンティ・クラシコの地域でキャンティの生産が禁止されたのは 2010 年と、わりと最近。というわけで現在、キャンティとキャンティ・クラシコは別の地域で生産される完全に別のワインなのです。

どちらもメインの葡萄はサンジョヴェーゼ。使用比率はキャンティが 75%以上、キャンティ・クラシコが 80%以上。白葡萄の使用は禁止。サンジョヴェーゼ 100%でもOKです。



今月のおすすめワイン

2011 キャンティ・クラシコ ・リゼルヴァ カーサ・ブランカイア

2011 Chianti Classico Riserva
Casa Brancaia

深く暗いイメージ。果実はプルーンや少しドライなイチジク、小さなベリー。少し湿った土や木や草、湿った倒木、暗い森の奥。生肉を連想させる香りもある。そしてどこか磯を想わせる香り。甘く柔らかな液体。しっかりとした酸と柔らかなタンニン。



白／辛口 ￥3,200 (税抜き)



今飲んで美味しいワイン

2013 テッレ・ディ・キエティ・ピアンコ ハーブ、グレープフルーツ、強いミネラル感



白／辛口 ￥1,750 (税抜き)



2009 ケスラー・リースリング

熟した桃と蜜、レモンとピール、小川の石



白／辛口 ￥3,500 (税抜き)



2013 マルケ・サンジョベーゼ

濡れた土や草、スパイス、ユーカリの葉



赤／辛口 ￥1,750 (税抜き)



2012 シャトー・ド・ランギュイッサン

プラム、ペッパー、苔むした森、ミディアム



赤／辛口 ￥2,300 (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…

「リースリングと キャンティ・クラシコ」



ドメヌ・シュルンバジェの「グラン・クリュ・ケスラー・リースリング 2009」リースリングは万能選手で基本的にどんな料理にも合うのですが、ここ最近で面白かったのは自然薯と。摩り下ろしてそのまま食べます。つまり「とろろ」ですね。普通に合います。アルザスはじゃがいも料理が多いですからね。芋系とはやはり相性が良いです。もう時期的に終わりですが、春野菜や山菜と合わせると根底に流れるミネラル感が高次元で調和します。これこそマリアージュといった感じ。天ぷらが一番シンプルで分かりやすいかも知れませんが、その他の調理方法でももちろん合います。これからの時期だとウモロコシや瓜系の野菜と合わせると良いと思います。そして瓜系の野菜と合うということは鮎とも相性が良いということです。鮎はメロンの香りがしますよね。



今月のおすすめワイン。料理を合わせるなら、豆や野菜を沢山使ったトマト煮込みや牛肉や子羊。魚でも香草焼きなどにすると良いでしょう。意外と干物などもいけそうな予感。佃煮やとんかつ等、普通の食卓にあるようなものでも合うはず。そして、トマトソースに最も合うワインは（個人的には）キャンティ・クラシコだと思います。（依田 真一）

お知らせ ★ワイン会

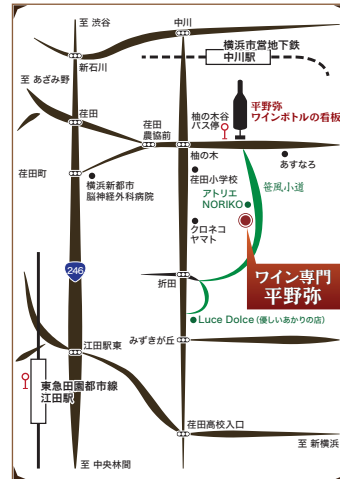
7月のワイン会の予定は今のところありません。

＊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＊

★自社輸入のコルディエ入荷しました。

☆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