

ワイン専門

平野弥通信

Vol.20

2015.8.25 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
「ブランカイア・トレ
とマリアージュ」
- ・今月のおすすめワイン
「2012 ブランカイア・トレ
／ カーサ・ブランカイア」
- ・今飲んで美味しいワイン
「NV クレマン・ド・リムー ロゼ」
「2013 ヴェルドウツツォ」
「2013 ブルゴーニュ・ルージュ」
「2012 ニュイ・サン・ジョルジュ」
- ・ワイン豆知識
「マリアージュの方法について」

ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、「マリアージュの方法について」です。香りを取って飲んでますか・・・？

マリアージュの方法、というか、ワインの香りからどんな料理と合うかを考える参考になってくれれば良いと思います。前回、香りの取り方について少し書きました。それが出来るという前提で話を進めます。フルーツ、フローラル、柑橘、グリーン（ハーブ等）、ウッド、スパイス、アニマル、ミネラル。

考え方としてはいくつかあります。同じ香りのものを合わせる。たとえば、オレンジの香りがあるなら、オレンジの入った料理やケーキなど。



あるいは、その香りのものと合うものと合わせる。たとえばハーブ感が強い場合、ハーブを効かせたら美味しい食材。ハーブティーと合う料理。レモンの香りがある場合、レモンを絞ったら美味しそうな料理、といった感じ。しかし、味覚的要素もあるので、甘味、苦味、酸味、そういうものも考慮するとより考えやすくなります。それで絶対に合う、というワケでもないのがまた難しいところなんです。いろいろ試してください。



ミネラル感というのがまた難しいところなんです。石灰的なものや直接的に海を連想させるものなど、気にして捉えてみてください。貝類でも二枚貝や巻貝系で微妙に違ったりするのです。それから野菜。

最後に味覚的要素について。甘味、酸味、渋味、苦味等々ありますが、同じ要素は打ち消し合います。合わせて調和させる方法とぶつけて強調させる方法があります。デザートに合う甘口も辛口もあります。そこは程度とお好みなので、これも試してみてください。

今月のおすすめワイン

2012 ブランカイア・トレ カーサ・ブランカイア

2012 Brancaia "Tre"

Casa Brancaia

甘酸っぱい果実は木苺や桑、カシス、土や草や木、コリアンダー、八角が少し、トウチペッパーも少し、ハーブはローリエとタイム、ローズマリー、駄菓子ラムネ。生肉を想わせるニュアンス。ジューシーでグリーンが強いワイン。ハーブや草花の植物的な香りが強い。スパイス感は柔らかいがしっかりとある。



赤／辛口 ￥3,000 (税抜き)



今飲んで美味しいワイン

NV クレマン・ド・リムー ロゼ

イチゴと林檎と梅、蜜、甘酸っぱくフレッシュ



ロゼ泡／辛口

￥2,700 (税抜き)



2013 ヴェルドウツツォ

梨、ジュニパーベリー、ぷちぷちと極微発泡



白／辛口

￥2,200 (税抜き)



2013 ブルゴーニュ・ルージュ

ジューシーでスパイシー、綺麗な液体



赤／辛口

￥3,500 (税抜き)



2012 ニュイ・サン・ジョルジュ

目の詰まった果実味、カレー系スパイス



赤／辛口

￥7,400 (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…

「ブランカア・トレ とマリアージュ」



夏もそろそろ終わりですが、この夏最後におすすめしたいのは、今月のおすすめワインにあるブランカア・トレ 2012。サンジョヴェーゼ 80%にメルローとカベルネをブレンドしたちょっとモダンなキャンティといったところ。サンジョヴェーゼらしい田舎臭さもありながら、スタイリッシュで、夏そのものといったイメージのワイン。香りから合う料理を考えていくと、イタリアンならトマトソース系、パスタでも煮込みでも。トリッパなんていいですね。香草焼きやパン粉揚げ等、比較的万能に合わせられそうです。肉なら鳥が合いそうなのだが、どちらかというと最近の火を入れすぎない焼き鳥とか、ワイン自体に生肉を想わせる香りがあるので、レアに焼いたものなら牛肉でもいけそうです。これはメルローとカベルネがブレンドされているからだと思います。



それから、このワインは井ものと相性が良いと思います。牛丼、親子丼等。醤油とも相性が良いのですき焼き（寒くなったら）なども良いです。お好み焼きやたこ焼きなんてのも面白いかもしれません。ハンバーグやオムライス、豚の角煮等、普段の食卓に乗せて気軽にいきましょう。野菜との相性も良いので夏野菜のグリルなど。（依田 真一）

お知らせ

★ワイン会

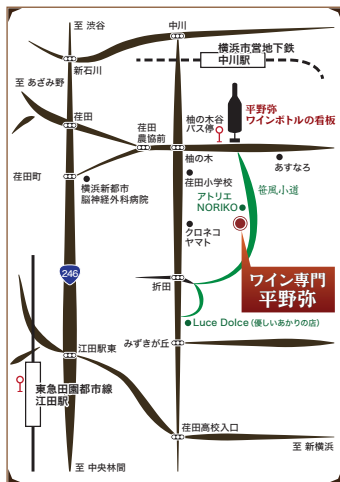
9月のワイン会の予定は今のところありません。

*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*

★自社輸入のレシュノー、クロード・デュガ、コルディエ、フルニエ、ロルジュリル、アンテッシュなど続々入荷中。

☆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