

ワイン専門 平野弥通信

Vol.23

2015.11.25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
「寒い季節の
マリアージュ」
- ・今月のおすすめワイン
「2012 ランブルスコ・マントヴァーノ
／ ヴェルディエーリ・コルテ・パッリアーレ」
- ・今飲んで美味しいワイン
「NV クレマン・ド・リムー」
「2013 ロザート」
「2005 ヴィーノ・ノービレ
ディ・モンテプルチアーノ」
「2012 ニュイ・サン・ジョルジュ
1er・レ・ダモード」
- ・ワイン豆知識
「自然派ワインについて part.1」

ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、「自然派ワインについて part.1」です。ピオワインてなに・・・？

自然派ワイン、オーガニックワイン、ピオワイン。いろいろな呼び名がありますが、その区別って…。

オーガニックというのは有機という意味なのですが、要するに有機農法によって育てられた葡萄から造られるワインがオーガニックワインです。有機農法とは、化学肥料や農薬を控え、有機肥料などを使って農作物や土の能力を最大限に活かす栽培方法のことです。もちろん無農薬ではあるのですが、単純に無農薬という意味でもないのです。土の中や植物と共に生きる微生物などの生態系を守るためでもあり、つまりは環境を守ることであり、もちろん口にする人への影響も考えられた結果ではあるのでもあります。あまり細かく説明すると長くなってしまいますので、オーガニックについてはこの辺で。

そして、ピオワイン。ピオディナミ、ピオロジック、リュットレゾネの三つの農法の総称として主に使われていますが、リュットレゾネに関しては減農薬農法なので、無農薬でもないし有機農法でもありませんが、極力使わない、というオーガニック予備軍といったところ。ピオロジックというのは普通の有機農法だと思ってもらっても間違いではないと思います。ピオディナミとは英語でバイオダイナミクス。バイオは生命、ダイナミクスは力学。農薬を一切使用しないのは勿論のこと、単に有機肥料を使うだけに留まらず本来その土地が持つ力に働きかけ、それを引き出す為の自然環境づくりから考えるのがピオディナミ農法。詳しくは次号につづきます。



使わない、というオーガニック予備軍といったところ。ピオロジックというのは普通の有機農法だと思ってもらっても間違いではないと思います。ピオディナミとは英語でバイオ

ダイナミクス。バイオは生命、ダイナミクスは力学。農薬を一切使用しないのは勿論のこと、単に有機肥料を使うだけに留まらず本来その土地が持つ力に働きかけ、それを引き出す為の自然環境づくりから考えるのがピオディナミ農法。詳しくは次号につづきます。



今月のおすすめワイン

2012 ランブルスコ・マントヴァーノ

ヴェルディエーリ

コルテ・パッリアーレ

2012 Lambrusco Mantovano

Verdierri Corte Pagliare

ジューシーという言葉が本当にぴったりとくるワイン。ワインって、葡萄を搾って出来ているんだね、と当たり前のごとくに改めて気づかされる。

自然に任せた栽培と自然に任せた醸造で食事のために造られたワイン。サラミやソーセージ、生ハム、ミートソースやパルメジャーノチーズ等と。



赤泡／辛口 ¥2,100 (税抜き)

今飲んで美味しいワイン

NV クレマン・ド・リムー

林檎と桃、ほんのりと蜜、柔らかな泡



白泡／辛口

¥2,600 (税抜き)



2013 ロザート

優しい甘い香りとしっかりとした濃いロゼ



ロゼ／辛口

¥2,800 (税抜き)



2005 ヴィーノ・ノービレ

ディ・モンテプルチアーノ

少しドライな果実と滑らかなタンニン



赤／辛口

¥4,600 (税抜き)



2012 ニュイ・サン・ジョルジュ

1er・レ・ダモード

華やかでスパイシーながら透き通った香り



赤／辛口

¥12,500 (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…



「寒い季節の マリアージュ」

季節も深まってくると赤ワイン、とくにブルゴーニュや熟成したものが美味しくなってきます。そもそもブルゴーニュのピノ・ノワールの中にきのこ系の香りがあるので、きのこを使った料理とはとても相性が良いです。きのこ系の料理は熟成した赤ワインとも相性が良いです。古酒とまではいかなくとも、少し果実にドライなものも混ざっていたり、豊や薫のような香りがあるものなどを選ぶと良いと思います。

寒くなってくるとエネルギーのあるものが美味しくなるので、やっぱりお肉、とくに秋が深まるとジビエが多く登場します。とはいえ、鹿や猪や雷鳥などは一般家庭では手に入ることも滅多にないので、鴨などおすすめします。ソースを少し工夫して、赤ワインと季節の果物などを使うとより複雑なマリアージュを楽しむことが出来ます。



果物は意外と使い勝手がよく、生ハムやチーズと合わせたりするとそれだけでワインのおつまみになります。柿や梨、イチジク、りんご等、サラダにしてもとても美味しいです。これらの果物を赤ワインやバルサミコ酢、人参、玉ねぎやベルギーエシャロット等と合わせて火を入れれば肉料理のソースになります。おすすめです。（依田真一）

お知らせ

★ワイン会

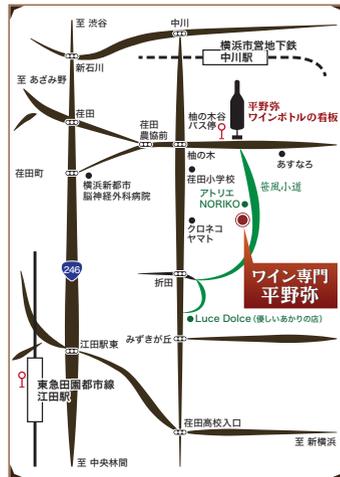
12月のワイン会の予定は今のところありません。

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

★もうすぐ直輸入ワインが多数入荷よいです。詳細は追ってお知らせ致しますので、ホームページを要チェックです。

☆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