平野弥のワインに対する情熱

■ワインは芸術だ!

「ワインは人々に感動を与えるもの、それゆえにワインは芸術だ!」という故古賀守先生の言葉を受け継ぎ、心に響くワインを多くの皆様のご紹介させていただきます。

■フランスより直輸入! - パリのワインショップ よりも高いクオリティーを実現!

ブルゴーニュ、シャンパーニュ、アルザス、ラングドックなどフランス現地生産者のセラーで試飲し厳選された直輸入ワインは、デイリーワインから高級ワインまで幅広い品ぞろえです。 生産者のセラーで試飲するのと同等のクオリティーでワインをお楽しみ頂けます。

■ワインと料理のマリアージュを探求 - 未だ誰も 見たことのない味覚の美的世界を紹介します!

例えば、鮮魚に赤ワイン、肉に白ワインのマリアージュも 存在します。平野弥ワインのマジック!クオリティーの高い ワインだからこそできること!ワインと料理の調和した世界 は、日々の食卓に喜びを与え人生を豊かにします。

■品質管理

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。

■日本に唯一の特別なワインセラー - ワインにとっての理想的空間!



店内ワインセラー奥の小部屋においてワインの保存にとって適温(12℃~14℃)の空気を作り、ダクトでセラー内部を循環させています。平野弥独自の空調システムによりワインにまったくストレスのかからない状態が作り出され、理想的な保管とワインの熟成がなされます。

お知らせ

■平野弥ワイン会

2018年3月10日(土)19時より

テーマ:ラングドックワインと料理とマリアージュ

会費:6,000円 (ワイン&料理代・税・サービス料込)

ワイン 12 種類+食事つき

2018年4月7日(土) 19時より

テーマ: 渡仏報告会 (帰国後に報告会を開催します)

会費:9,000円(ワイン代・税・サービス料込)

食事なし、お一人様一品お持ちいただきます。

ワイン会の詳細はホームページ、Faceabook ページ 店舗にお問い合わせください

■アクセス



●電車でのアクセス

- ▼東急田園都市線「江田駅」 東口乗り場 [1]より東急綱 44、 または綱 45系統綱島駅行きに 乗車し、三つ目のバス停「柚の木 谷(ゆのきや)」下車。 徒歩で5分ほど。
- ▼東急田園都市線「あざみ野駅」 タクシーで 10 分ほど。
- ▼横浜市営地下鉄「中川駅」 徒歩で 18 分ほど。
- ▼横浜市営地下鉄「センター北駅」「センター南駅」 タクシーで 10 分ほど。
- ▲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 **平野弥通信** Vol. 25

2018.2

■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、料理とワインのマリアージュ、ワイン事始め、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 魚介と赤ワイン! 「赤貝&紫蘇」「ホタルイカ」
- ・今月のおすすめワイン 「シラー・ヴィオニエ 2016 / コント・ド・ロルジュリル」
- 今飲んで美味しいワイン

「NV ブリュット・ナチュール / アンテッシュ」 「プイィ・フュイッセ ヴィーニュ・ブランシュ 2014

/ ドメーヌ・コルディエ」

「シャトー・シフル 2014 / コント・ド・ロルジュリル」 「モレ・サン・ドニ トレ・ジラール 2014

/ ユベール・リニエ」

・ワイン事始め 連載第一回 「赤ワインと白ワインの違い」

ホームページ:www.hiranoya.net

Face Book: https://www.facebook.com/wineshop.hiranoya

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… 魚介に赤ワイン!

「赤貝&紫蘇」

「ホタルイカ」

ピノ・ノワール 2016コント・ド・ロルジュリル 赤 辛口
● Pinot Noir 2016 Comte de Lorgeril × 赤貝&紫蘇

最初は赤貝を少しの醤油で試しましたが、普通に美味しくなんともという感じで、所謂何か足りないという印象でした。そこで、このワインの中に紫蘇のようなニュアンスがあったので、添えてあった紫蘇に赤貝を巻いて食べると、最高のマリアージュとなりました!



紫蘇の香りがワインと一緒に天に向かって広がって、その後から赤貝の旨味がググッと ... そして、生臭さの様な臭みが一切感じられなくなります。

このピノ・ノワールは南フランスのワインで価格は店頭で税込約1,700円。圧倒的なハイ・コスパ・マリアージュです!

メルロー2016コント・ド・ロルジュリル 赤 辛口 ●Merlot 2016 Comte de Lorgeril × ホタルイカ



あるお客様が「この組み合わせが美味い!」と教えてくださったので、先ずは実践!なるほど、ホタルイカの中にある肝の味わいとこのメルローの組み合わせは非常に面白いです。

メルローが肝の風味と味わいを一切 邪魔せず、ちゃんと同居しています。 とても美味しい組み合わせです!これも 1,500円くらいのワインですので、気軽 にマリアージュを楽しむ事が出来ます。

魚介類は、魚吉水産(うおよしすいさん)で購入しました。 住所: 〒224-0013 神奈川県横浜市都筑区すみれが丘 20-4 電話: 045-592-0284

今月のおすすめワイン

シラー・ヴィオニエ 2016 / コント・ド・ロルジュリル

夏の生い茂る緑のニュアンス、ブルーベリーやブラックチェリーのリキュールのような香りと味わい。酸味は穏やか、まるで森の中に迷い込んだような錯覚を覚えます。この価格で5,000円は下らないコート・ロティの香り味わいそのものを感じることは奇跡に近いと言えます!羊肉を使ったお料理との相性も良いでしょう。葡萄品種:シラー、ヴィオニエ





¥1,800 (税抜き)

今飲んで美味しいワイン

ブリュット・ナチュール NV

/ アンテッシュ

青リンゴやハーブ、クリアでミネラルに富む

白泡/辛口

¥2,600 (税抜き)

プイィ・フュイッセ ヴィーニュ・ブランシュ 2014 / ドメーヌ・コルディエ

グレープフルーツ、バニラの香り

白/辛口

¥5,700 (税抜き)

シャトー・シフル 2014

/ コント・ド・ロルジュリル

ショコラとリキュールのような甘み

★/辛口

¥2,800 (税抜き)

モレ・サン・ドニ トレ・ジラール 2014 / ユベール・リニエ

心地よいベリーの風味と透明感

赤/辛口

¥9,300 (税抜き)









ワイン事始め

新しく「ワイン事始め」というコラムを始めます! 初回は『赤ワインと白ワインの違い』

私たちが出会うワインの大半が赤ワインと白ワインです。そしてわずかにロゼワイン、発泡性ワインがありますが、今ここでは、赤ワインと白ワインについてお話をしていきましょう。

では、質問です。赤ワインと白ワインの違いは何でしょうか? 答えは、赤い色のワインが"赤ワイン"、白い色のワインが"白 ワイン"。

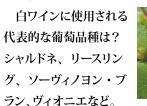
「エッそんなこと!?」と思われるかもしれませんが、赤ワイン と白ワインは、そのワインの色調(赤か白か)で分類されます。 ですからピンク色の色調のワインはロゼワインに分類されます。

では、赤ワインと白ワインの違いはなぜ生み出されえるので しょうか?それには2つの理由があります。1つは原料葡萄の果 皮の色で、2つ目の理由はワインの製造方法の違いにあります。

赤ワインに使用される代表的な葡萄品種は?

ワイン売り場で目にするワインの中で、葡萄品種がワイン名

になっているボトルが 並んでいます。カベルネ ・ソーヴィニョン、メルロ ー、ピノ・ノワール、シ ラー、など。







【カベルネ・ソーヴィニヨン】





【シャルドネ】

写真をご覧になってわかることは、赤ワインに使用される葡萄の果皮は黒から濃紺色(黒葡萄と呼ばれます)で、白ワインに使用される葡萄の果皮は緑色から黄色(白葡萄と呼ばれます)ですね。そして、果皮に含まれる色素がワインの醸造過程において抽出されワインが色づきます。

では、次号では、葡萄の色素が抽出されるワインの醸造についてみていきましょう。