



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のこと！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

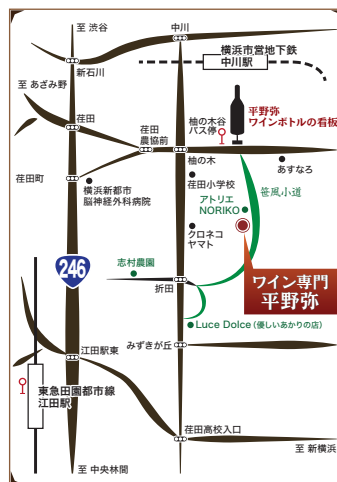
テーマ：渡仏報告会（帰国後に報告会を開催します）

会費：6,500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、Facebook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.26
2018.3

■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
「すき焼き風牛肉のたたき」
「イカのお刺身」
- 今月のおすすめワイン
「マランジェ プルミエ・クリュ
クロ・ド・ラ・ブティエール 2016 / バシユレ・モノ」
- 今飲んで美味しいワイン
「クレマン・ド・リムー キュヴェ・エモーション 2015
/ アンテッシュ」
「ブルゴーニュ・ブラン ジャン・ド・ラ・ヴィーニュ 2015
/ ドメヌ・コルディエ」
「アルモジェ 2013 / ヴァルテル・デ・バット」
「シャサーニュ・モンラッシェ・ルージュ 2015
/ ジャン・クロード・ラモネ」
- ワイン事始め（2）
「赤ワインと白ワインの違い②」

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ます。

レ・カズカイユ AOP カバルデス 2013 コント・ド・ロルジュリル 赤 辛口

●Les Cascailles AOP Cabardes 2013 Comte de Lorgieril
× すき焼き風牛肉のたたき

こちらはあるイベントで出されたお料理。赤身の多い牛肉に、卵黄、白髪ねぎ、そして少し甘辛いすき焼き風のようなタレをかけたお料理なのですが、ロルジュリルのカバルデスとの相性がバッチリでした！牛肉の旨味と、タレの味付け、これがボルドーブレンドのこのワインの甘みと上手く調和し、何とも幸せな気持ちにさせてくれます。ご自宅ですき焼きをする日がありましたら、このワインを試してみたいでしょうか？



¥2,800 (税抜き)

ピクプール・ド・ピネ 2016 コント・ド・ロルジュリル 白 辛口

●Picpoul de Pinet 2016 Comtes de Lorgieril

× イカのお刺身



これも面白い発見でした。お刺身の場合、醤油でも美味しいですが、お薦めは塩！ワインのミネラルがしっかりしているので、塩のミネラルを足すことでさらに調和が取れます。塩辛でもいけてしまうので、是非お試しを。1,000 円台のワインで凄い体験が出来ますよ。

¥1,800 (税抜き)

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

マランジュ プルミエ・クリュ
クロ・ド・ラ・ブティエール 2014/バシュレ・モノ

スマイレや紫陽花といったフローラルな香りが一気に広がり、その後に甘草や胡椒のようなスパイス、そしてクランベリーのアロマが出てきます。非常に凝縮感があり、タンニンはありますが、きめ細かくストレスに感じることはありません。輸入して約半年。コンディションが整い、クリアで華やかなワインに仕上がってきました！
葡萄品種：ピノ・ノワール



赤/辛口 ¥4,800 (税抜き)

今飲んで美味しいワイン

クレマン・ド・リムー キュヴェ・エモーション
2015/アンテッシュ

ベリーのニュアンス、華やかで春に美味しい

ロゼ泡/辛口/フランス ¥2,700 (税抜き)



ブルゴーニュ・ブラン ジャン・ド・ラ・ヴィーニュ
2015/ドメーヌ・コルディエ

レモンの柑橘と洋梨の蜜、素晴らしいバランス

白/辛口/フランス ¥3,100 (税抜き)



アルモジェ 2013
/ヴァルテル・デ・バッテ

ラベルの様に青く透き通った味わい

白/辛口/イタリア ¥5,600 (税抜き)



シャサーニュ・モンラッシェ・ルージュ 2015
/ジャン・クロード・ラモネ

心地よいベリーの風味と透明感

赤/辛口/フランス ¥7,700 (税抜き)



ワイン事始め (2)

『赤ワインと白ワインの違い②』

前号では、赤ワインと白ワインの違いは、ワインをその色調による分類であること、そして、赤ワインと白ワインの違いが生み出される理由として、1つ目は原料葡萄の果皮の色（黒葡萄か白葡萄か）2つ目の理由はワインの製造方法の違いにあることに触れました。

前号からのつづきで、ワインの醸造過程で葡萄の果皮の色素がどのように抽出されるのかを見てみましょう。

その前にまず、葡萄からワインはどのように造られるのか？というお話をします。

もっともシンプルなワインの造り方は、<< 葡萄を潰して7日ほど器に入れて放置する >> ということです。ただそれだけです！

葡萄の果皮の表面には酵母がいて、葡萄の実を潰すと葡萄果汁に含まれる糖分を酵母が食べて炭酸ガスとアルコールを排出します。

現代ワイン造りにおいては、この酵母という微生物の働きをコントロールすること（アルコール発酵）により、洗練された風味のワインが造り出されるのです。

さて、赤ワイン造りでは黒葡萄の実をまるごと発酵タンクに入れます。するとアルコール発酵の過程で黒葡萄の果皮から色素が抽出されます。



【発酵中の黒葡萄】

他方、白ワイン造りではアルコール発酵の前に葡萄の実をプレス機にかけて果汁のみで発酵させます。要は、アルコール発酵の過程において果皮から色素が抽出されるというわけではないのです。

最近、オレンジワインと呼ばれるワインがありますが、こちらは白葡萄の果皮と一緒にアルコール発酵を行います。白葡萄の色素が抽出されワインはオレンジ色になるの

【オレンジワイン】です。

