



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様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

■ 都内 ル・ヴァン・ノーブル試飲会

2018年6月18日（月）18時より

主催：ワイン専門平野弥

会費：6,000円（税込み）

会場：スペース銀座（館田珈琲焙煎所 2F）

中央区銀座 1-19-12 銀座ガラスゲート 2F

試飲アイテム：エスプリデュヴァン（平野弥直輸入ワイン）、フィネス、エヴィーノより厳選した約50種類のワインをご用意する予定です。

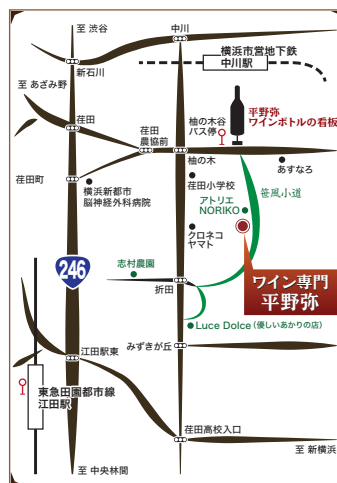
お申込み方法：メールまたはFace Bookより

Mail: vin@hiranoya.net

Face Book:

<https://www.facebook.com/events/237087313710508/>

■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.27・28

2018.6

■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
「旬の魚介」

・今月のおすすめワイン
「シャンパーニュ

ヴァリス・ユベール”アルベース”
グラン・クリュ ブラン・ド・ブラン」

「アルザス・リースリング

リューディー・アルト・トラディション 2015 ショフィット」

・ワイン事始め（3）
「赤ワインと白ワインの違い③」

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という意味。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の経験から特に面白いもの、驚いたものを紹介していきます。

今回のテーマは「旬の魚介」

すみれが丘の「魚吉」さんから新鮮な「トリガイ」「アオヤギ」「カサゴ」「真子ガレイ」「アナゴ」「白イカ」を取り寄せました。

合わせたのは口ルジュリルの「レ・サン・マルタン ブラン AOP コトー・ルーション 2014」。このワインは今までの経験で、蟹との相性が非常に良く、また他の魚介類との相性も比較的良かったワイン。今回、用意した旬の魚介のどれとも素晴らしいマリアージュを見せてくれました。<新鮮な旬の魚介にはレ・サン・マルタン>が平野弥の定番となりました。絶対に試す価値アリです！

焼き真子ガレイを食べた瞬間に「これにはピュリニー・モンラッシェを合わせたい！」ということで、ピュリニー・モンラッシェと酒質が近いコルディエの「ブルゴーニュ・ブラン ジャン・ド・ラ・ヴィーニュ 2015」を用意。合わせてみると「これは素晴らしい！」とスタッフ満場一致の評価。真子ガレイもワインもびっくりするほど美味しくなります。これこそ料理とワインのマリアージュの醍醐味。高級レストランでしか体験できなかった高いレベルの食とワインの世界がご家庭で楽しむ事ができます。

気になった方は是非お試しください。これからの梅雨の季節、熱さと湿度でジメジメとした時期になりますが、このマリアージュで気分をリフレッシュさせましょう。

Le Saint Martin Blanc AOP Cotes Roussillon 2014

●レ・サン・マルタンブラン AOP コトー・ルーション 2014

コント・ド・ロルジュリル 白 / 辛口

¥2,600 (税抜き)

Bourgogne Blanc Jean De La Vigne 2015 Cordier

●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 白 / 辛口

¥3,100 (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

NV Waris Hubert "Albescent" Grand Cur Blanc de Blancs

シャンパーニュ ヴァリス・ユベール "アルベース"

グラン・クリュ ブラン・ド・ブラン

香りは白ゆりのように華やかで光り輝く、クリーミーな味わいはクラマンの畑の個性によるもの。

親しみやすいシャンパーニュ。香りをかいた瞬間に広がる映像的イメージは鮮烈で"アルベース"(白くなりつつある)の言葉のイメージそのものを表現し、エチケット(ラベル)デザインと合致する。

このシャンパーニュの風味は何かと聞かれたら、ボトルのエチケットのデザインそのものと答えれば良い。

これほどコンセプチュアルなシャンパーニュはいままで見たことがない。日常生活に芸術的価値をもたらす稀有で一度は飲むべきシャンパーニュである。



泡白 / 辛口 ¥5,000 (税抜き)

葡萄品種: シャルドネ

Alsace Riesling Lieu-dit Harth Tradition 2015 Schoffit

アルザス・リースリング

リューディー・アルト・トラディション 2015 ショフィット

あふれる花の香りは、ジャスミン、金木犀、白薔薇、スミレ、オレンジフラワーなど、まるで花束を贈られた時のように永遠に香りの世界を彷徨っていたくなるほど魅力的。

2015 年はアルザスワインの当たり年で、このリースリングも内なる力を秘めたしっかりした味わい。

ショフィット特有の澄み渡る青空のような透明感と輝きに、可憐な花の香りの世界が重なり、ひとくち口に含むとどこまでも幸せな気分になてくれます。



白 / 辛口 ¥2,900 (税抜き)

葡萄品種: リースリング

ワイン事始め (3)

『赤ワインと白ワインの違い③』

前号までは、赤ワインと白ワインの違いと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(果皮を潰け込むか、あるいは、除いて発酵するか)を見てきました。

今回は、白ワインと赤ワインの味覚の違いについて見ていきましょう。

白ワインと赤ワインの味わいの違いは何か?と聞かれたら多くの人が、赤ワインには<渋味>があると答えるでしょう。

では、白赤共通の味覚の要素は何でしょうか?それは<酸味>です。ワインの<酸味>は、フルーツをイメージさせます。

この<酸味>と<甘味>のバランスによって白ワインの風味は決定されるといっても良いでしょう。酸味がやや強く甘味が控えめなワインは、辛口と感じ、酸味と甘味が中程度のバランスであればフルーティーと感ずます。もちろん、甘さが酸味よりも多いワインは、甘口と感じ、なには蜂蜜のような甘さを持ったワインもあります。



赤ワインは、<酸味><甘味>に<渋味>が加わり、この3つの要素のバランスによって味わいの違いが表現れます。

前回では、赤ワインの色は黒葡萄の果皮に由来し、発酵過程で色素が抽出されるということを見てきました。この色素の抽出過程でもう一つ重要な成分がワインにもたらされます。それはタンニンと呼ばれ、赤ワインの風味に渋味をもたらします。

それゆえに、色調の濃い赤ワインは<渋味>が強い傾向にあり、逆に色調の薄い赤ワインは比較的<渋味>が弱い傾向にあります。

さて、今回は、<ワインの香りと風味を味わう>というテーマでお話を進めていきます。