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

■ 新着ブルゴーニュ試飲会

2018年7月28日 (土) 19時より

主催:ワイン専門平野弥会費:9,500円(税込み)

お一人一品お持ち込みいただきます。

会場:ワイン専門平野弥

試飲ワインは、アラン・ユドロ・ノエラ 2016、ロベール・グロフィエ 2016、フランソワ・ミクルスキー 2015、ユベール・リニエ 2015、ジャック・カリヨン 2015・・・等です。

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/198868137463113/

■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.29

■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。

■目次

- 料理とワインのマリアージュ 「旬の魚介②」
- ・今月のおすすめワイン
 「クレマン・ド・リムー キュベ・ユージェニー
 ブリュット 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
 ドメーヌ・コルディエ」
- ワイン事始め(4)「ワインの香りと風味を味わう①」

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たいと思います。

今回のテーマは「旬の魚介②」

今回は和歌山県産、旬の真アジです。

爽やかなスパークリングワイン、南フランスのクレマン・ド・ リムー(シャンパーニュと同じ製法です)からキュベ・ユージェ ニーを合わせみました。

真アジは青魚のなかで最も透明感があり綺麗な白身のような 味わいがあります。

キュベ・ユージェニーには、この真 真アジの風味に通じる透明感と旨味が あり、香りはフレッシュハーブなどグ リーンノートが特徴的です。

合わせる際に、すだち、生姜などの 風味が引き立ちます。

真アジに数滴スダチを絞りキュベ・ユージェニーと合わせるとすだちのグリーンな香りに包まれ、優しい甘味が引き出されます。

また、生姜を添えてキュベ・ユージェニーと合わせると、より一層に真アジの旨味が強調され風味が引き立ちます。

他の食材でも、

キュベ・ユージェニーの香りにハーブ系のグリーンノートがあるため、タイム、シブレット、セルフィーユ、などのフレッシュハーブを加えるとお料理の香りが立体的になり、より一層風味が引き立ちます。

是非、お試しください。

無介類は、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

Cremant de Limoux "Pure Emotion" Rose

クレマン・ド・リムー ピュア・エモーション ロゼ アンテッシュ

夏の帰り道、

重いリュック背負って帰り、 一人夕飯の準備に汗だくになり・・ 食卓に情緒あふれる夕焼けのごときの 淡いロゼ色のスパークリング

乾いた喉に爽快感。。 小学生の頃、 裏山で食べた野イチゴの 甘酸っぱい懐かしさを感じた。

" Pure Emotion" とは 〜純粋な感動〜



葡萄品種:シャルドネ、シュナン・ブラン、モーザック、 ピノ・ノワール ■

泡ロゼ/辛口 ¥2.700 (税抜き)

Bourgogne Blanc Jean De La Vigne 2015 Domaine Cordier

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

ブルゴーニュ地方のピュリニー・ モンラッシェは、世界で最上級の白 ワインのひとつ。

そんなピュリニー・モンラシェを 想わせるワインが今回ご紹介するワ インです。

美しい酸と上品な風味は、他の同 クラスのワインの質をはるかに超え ています。

花の蜜のような甘くの華やかな香 りとクリスタルのような透明なミネラ ルが相互に重なり合い、見事なハー モニーを奏でます。

一口飲むごとに心が癒されるワイ

ンです!

葡萄品種:シャルドネ100%



白/辛口 ¥3,100 (税抜き)

ワイン事始め (4)

ワインの香りと風味を味わう①

さて、今回から<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。

グラスにワインを注いで、香りは何ですか?と問いかけると、 多くの皆さんが、ワインの香りの中で花やフルーツの香りを探そ うとするかもしれません。

しかし、このやり方では、香りの全体像が見えなってしまい、 ワインの香りの世界に入っていくことが難しくなってしまいます。 なぜならば、香りの世界には奥行きがあり、立体的なイメージ があるからです。

香りの全体像をイメージすることによって、はじめて私たちは ワインの香りの世界を楽しむことができるようになるのです。

では、どのようにしたら良いでしょうか?

【1】知識を捨てて香りの感覚的世界を楽しむ

ーさまざまな知識や雑念を捨ててワインと素直に向き合い、 香りを感じる(感覚する) ことー

人間の頭脳の働かせ方からいうと、まずは、左脳的働き(知識)をブロックして右脳的働き(感覚)を開かせることがポイントです。

これは、無心に相手と向き合う境地であり、禅や最近注目されているマインドフルネスに通じる心の在り方でもあります。

このような心境でワインに向き合うと、グラスに注がれた瞬間に放たれる香りに私たちの心は動かされ、さまざまな情感が 生み出されます。

フレッシュで心地よい香り、とか、香水みたいに華やかな香りだとか、花の蜜のように優しい香りだとか、などなど、です。

この<心を動かされること>がワインの香りを楽しむことの第 一歩なのです。

次号では、具体的に見ていくようにしましょう。