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。

ワイン会情報

■ル・ヴァン・ノーブル 試飲会(@ 東銀座)

日時:2019年4月22日(月)18:00~20:00

会費:4,000円(稅込)

ワイン:約40種類 ※簡単な軽食をご用意致します

会場:スペース銀座会場:スペース銀座(館田珈琲焙煎所店内2階)

住所:東京都中央区銀座 1-19-12 銀座グラスゲート 2F 東京メトロ 銀座駅徒歩 9 分、京橋駅より徒歩 7 分

都営浅草線 宝町駅より徒歩 3 分

今期最初のル・ヴァン・ノーブル試飲会です!

今回はジャン・フルニエ、コルディエ、ロルジュリルなど、

平野弥直輸入の中でも基盤となる生産者達のワインに スポットを当て、

約40種類ご用意致します。

詳細は下記 URL からご確認ください。

https://www.facebook.com/events/626543401143494/

■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.3.

2019.3

■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。

■目次

- 料理とワインのマリアージュ 『あさりとハマグリ』
- 今月のおすすめワイン

「レ・モエット AOP ピクプール・ド・ピネ

2018 コント・ド・ロルジュリル」

「シラー・ヴィオニエ IGP オック 2014

コント・ド・ロルジュリル」

「マルサネ・ブラン キュヴェ・サン・チュルヴァン 2015

ジャン・フルニエ」

「クレマンド・リムー キュヴェ・ユージェニー 2016

アンテッシュー

・ワイン事始め(8) ワインの香りと風味を味わう⑤

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

今回のテーマは「あさりとハマグリ」



特にこの時期に美味しい食材と言えば『貝』ではないでしょうか。 今回はその中でも『あさり』と『ハマグリ』に合うワインをご紹介 してまいります。

まずはあさりですが、特に相性が良いのは、ロルジュリルの ソーヴィニヨン・ブランと、新入荷でジャン・フルニエの マルサネ・ロゼ!共にあさりの旨味を上手く引き立ててくれます。 バターを少し加えると、さらに相性が良くなります。



ハマグリもソーヴィニヨン・ブラン が一番です!ハマグリの甘みとワイン の風味がとても引き立ちます。 その他にはロルジュリルのピノ・ ノワールもなかなかでした。

今回はあさりもハマグリもシンプルに酒蒸しでしたが、 他にはキャベツや菜の花と合わせたパスタや、バター焼き or 蒸し も美味しいと思います。

美味しい旬の食材と、美味しいワインのマリアージュを 是非お試しください!

- ◆ソーヴィニヨン・ブラン 2018 コント・ド・ロルジュリル 白/辛口 ¥1,300(税抜き)
- ◆ピノ・ノワール 2018 コント・ド・ロルジュリル 赤/辛口 ¥1,500 (税抜き)
- ◆マルサネ・ロゼ 2017 ジャン・フルニエ ロゼ/辛口 ¥3,300 (税抜き)

食材は、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

Les Mouettes AOP Picpoul de Pinet 2018 Comtes de Lorgeril

レ・モエット AOP ピクプール・ド・ピネ

2018 コント・ド・ロルジュリル

昨年一番人気ですぐに完売した ワインの品質がさらに向上して再び 入荷しました!

今の季節に一番の白ワイン! 春野菜や白イカ、あさりなどの 食材にとても相性が良いワインです!

香りはグリーン系のフレッシュハーブが基調で、地中海にきらきらと輝く 太陽と青空をイメージする爽快感があります。豊かなミネラルと フレッシュな果実味が広がる味わいは 心地よく、食卓の楽しみが倍増します。





白/辛口

¥1,700 (税抜き)

YRAH-VIOGNIE

MARSANNAY

シラー・ヴィオニエ IGP オック 2017 コント・ド・ロルジュリル

昨年初入荷で即完売の超人気ワイン! スパイスの風味豊かなハイ・コスパワイン



赤/中重口

¥1.500 (税抜き)

マルサネ・ブラン キュヴェ・サン・チュルヴァン 2015 ジャン・フルニエ

爽やかな若草、黄色い花の蜜の香り、 酸味とジューシーな果実味のバランスが◎



白/辛口

¥3,800(税抜き)

クレマン・ド・リムー キュヴェ・ユージェニー 2016 アンテッシュ

新ヴィンテージで再入荷!タイムやセルフィーユなどの 爽やかなハーブの香りが、この季節にピッタリ!



泡白/辛口

¥2,600 (税抜き)



ワイン事始め (8)

ワインの香りと風味を味わう(5)

【3】ワインの味わい -①

前号までは、ワインの香りには、トップ・ノート、ミドル・ノート、ベース・ノートの3つのレベルがあり、それぞれのレベルで香りは調和していること。それらの香りはひとつひとつ独立しているわけではなく、まるで色彩のグラーデーションのように連なり変化していきます。そして、ある場合には、ひとつの視覚的映像的世界をイメージさせることを見てきました。

今号から、ワインの味わいについてみていきます。

この場合に、ワインを化学的に分析し解説していくという方法はとりません。あくまでも、私たちがワインを楽しむ際に、ワインから得られる味覚的・感覚的世界をどのように理解していったら良いのか?という観点から話を進めていきます。

ワインの味わいの基本的要素とは?

白ワインの場合には、酸味と果実味(甘さ)の2つの要素の バランスにより味わいが構成されます。

赤ワインの場合には、酸味と果実味(甘さ)、渋味の3つの要素のバランスにより味わいが構成されます。

ワインの味わいの本質とは?

ワインの味わいから、酸味と果実味(甘さ)、渋味などの要素をそぎ落としていくと、何が残るでしょうか?

それは、<山間から流れ出る清流のような、瑞々しい新鮮で透明感のある心地よい液体である>といえるでしょう。口の中をまったくストレスを感じさせずに綺麗に流れ落ちていき、ワインの風味が余韻に残影のように残ります。

これが、ワインの味わいの最もシンプルな形であり、ベース にある本質的な要素なのです。

【次号につづく】