

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お言葉を継ぎ、心に響くワインを多くの皆様に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

■第2回 平野弥 × BLUE DOOR COFFEE ワイン会

開催日: 2019年6月28日(金) 19:30~21:30

開催場所: BLUE DOOR COFFEE たまプラーザ店

会費: 5,000円(税込)

※簡単な軽食をご用意致します。

第2回目はブルゴーニュ地方のワインをお楽しみいただけます。



■アヴァンツァーレ × 平野弥 炭火で BBQ 会

開催日: 2019年6月30日(日) 16:00~18:30

会場: ワイン専門平野弥

会費: 10,000円(ワイン代・食事代・税込)

センター北の人気店、アヴァンツァーレさんとのコラボ企画!

バーベキュー料理とそれに合わせた平野弥直輸入ワインをお楽しみいただけます。

※キャンセルポリシー: 6/24(月)以降のキャンセルの場合には会費の70%を頂戴いたします。

※雨天決行(台風などの著しい天候不良の場合は中止)



■アクセス



▲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荻田南町 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.37

2019.5



■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 『初経』
- ・今月のおすすめワイン
 - 「クレマン・ド・リム キュベ・ユージェニー ブリュット 2016 アンテッシュ」
 - 「ブルゴーニュ・ブラン 2016 フランソワ・ミクルスキー」
 - 「ジヴリー・ブルミエ・クリュ・クロ・サルモン 2016 ドメーヌ・デュ・クロ・サルモン」
 - 「レ・サン・マルタン ブラン グランキュヴェ 2017 コント・ド・ロルジュリル」
- ・ワイン事始め (10) ワインの香りと風味を味わう⑦

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 「初鰹」



一般的に、鰹には旬が2回あると言われています。5月後半からを1度目の旬として、この時期に獲れたカツオが「初鰹」と呼ばれます。一方、8月頃にUターンしてきたカツオを9月頃に三陸沖で獲ったものが「戻り鰹」と呼ばれる2度目の旬を迎えたカツオとなります。

初鰹は脂が少なく、身の締まった赤身のさっぱりした味の特徴、あっさりした味わいです。

鰹はたたきであったり、竜田揚げであったりと様々な調理法がありますが、今回はシンプルに刺身で。薬味はワサビ、ミョウガ、紫蘇を用意。

数種類のワインを試しましたが、その中でも良かったのは、

◆マルサネ・ルージュエ・シェゾー 2015

ジャン・フルニエ 赤/辛口 ¥4,700 (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)

鰹の脂の風味に合わせるのなかなか難しい中、このワインは臭みを感じることなく、鰹の鉄分とも調和し非常に良いマリアージュを見せてくれました。ポイントはワサビをしっかり効かせること！無しでも美味しいですが、ワサビがあるとではだいぶ違います。

ワサビが苦手な方は、紫蘇を試してみてください。その場合は、紫蘇との相性の良いロルジュリルのピノ・ノワールと合わせると美味しくいただけます。

食材はこちらから↓

魚吉水産 (うおよしすいさん)

〒224-0013 横浜市都筑区すみれが丘 20-4

Tel:045-592-0284

今月のおすすめワイン

Cremant de Limoux Cuvee Eugenie Brut 2015 Antech
クレマン・ド・リムー キュベ・ユージェニー

ブリュット 2016 アンテッシュ

3月号でもおすすめワインとして紹介しましたが、さらに美味しくなっているので再度おすすめさせていただきます！

ジュニパーベリーのようなグリーンスパイスやハーブの香り、さらにはジャスミンやマリーゴールドといった花の香りやニュアンスに富んだ素晴らしい香りがグラスに広がります。

夏に向かうこれからの季節にピッタリなスパークリングワインであり、飲むと爽やかな風が頬を撫でるような心地よさを感じさせてくれます。



泡白/辛口 ¥2,600 (税抜き)



レ・サン・マルタンブラン グランキュヴェ
2017 コント・ド・ロルジュリル

ヴェルメンティノ種由来の綺麗なグリーンノート！
魚介系はもちろん、トマトやバジルを使ったソースとも相性抜群！

白/辛口 ¥2,300 (税抜き)

ブルゴーニュ・ブラン

2016 フランソワ・ミクルスキー

まるでムルソーのような風味が感じられます！

これらが旬の鮎と合わせて欲しい！

白/辛口 ¥4,200 (税抜き)

ジヴリー・プルミエ・クリュ・クロ・サルモン
2016 ドメーヌ・デュ・クロ・サルモン

赤系の果実にスパイスのニュアンスが加わり、
絶妙なハーモニーを奏でます

赤/中重口 ¥5,700 (税抜き)



ワイン事始め (10)

ワインの香りと風味を味わう⑦

【3】ワインの味わい-③

前号では、シャルドネから造られる2つのワインを比較しました。

今回は、ドメーヌ・コルディエ (Cordier) の上位ランクのワインを試飲します。葡萄品種は同じくシャルドネです。

2015年 Pouilly Fuisse Jean Gustave (プイ・フイッセ ジャン・ギュスターヴ) 生産者: ドメーヌ・コルディエ (Cordier) 香り: クリーミーで上品な香り。ずずらん、チューベローズ (月下香) のような可憐な花々、白薔薇の香りにグレープフルーツの果皮やヴァニラのような甘さが加わり、高い品格を感じます。味わい: 貴公子のような凛としたたずまいが美しく、口に含むとピュリニー・モンラッシュを思わせるシャープな酸味が心地よく、高貴なブルゴーニュワインのひとつといえるでしょう。

さて、このランクになると、香りや味わいの複雑さ、奥行きは増してきます。そして、ミネラルや旨味、果実味などの味覚的調和の世界を超えて、音楽や詩のように心を打つ美的調和の世界が表現されます。ひとつの芸術作品のように品格と存在感があります。

(まとめ) ワインの香りと味わいを見ていきますと、3つのランクがあるのが分かります。

(1) ひとつの瑞々しい液体にさまざまな香りと味わいのニュアンスが表現されている段階

(2) 香りや味わいに個性と力が出てくる段階、味覚的調和の世界

(3) 品格と存在感、精神的調和の世界

いずれの段階においても、純粹で透明感があるひとつの液体であることには変わりなく、私たちの日常的な生活を豊かにしてくれます。

【次号につづく】