

# ワイン専門 平野弥通信

Vol.6  
2014.6.25号



## ■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、ワインの豆知識、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  
「夏のローヌワイン  
みょうがと冷やし中華」
- ・今月のおすすめワイン  
「2011 ボージョレ・ヴィラージュ  
“ジョセフィーヌ” ロゼ」
- ・今飲んで美味しいワイン  
「2012 シャブリ テロワール・ド・クルギス」  
「2002 シャトー・ル・タンブル」  
「2011 ブーズロン」  
「2011 マルサネ トロワ・テール」
- ・ワイン豆知識  
「ワインの保存について」

## 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。

ここでは、平野弥が独自に追求しているマリアージュについてご紹介いたします。

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たいと思えます。

今回のテーマは…

### 「夏のローヌワイン みょうがと冷やし中華」



食べると物忘れがひどくなると言われたのは昔の話。みょうがには集中力を増す力があるそうです。さて、この茗荷に合うワインは、個人的にはローヌの赤だと思えます。試してみたのはシラーですが、合う部分には、品種自体にももちろんあるのですが、ローヌという地域の特徴であるハーブのニュアンスだと思えます。セロリとローヌワインが合うというのは実験済みで、同じ理由によると思われる。写真はとあるお店で食べた茄子とみょうがのさっぱり漬。漬物ですが、シラーがぴったりでした。



冷やし中華にもオリエンタルなスパイスとハーブの清涼感、酸が綺麗なローヌワイン。ところで、これにセロリを入れたらもっと合うかもしれません。あるいはみょうが。まあ、個人的好みのお話ですが、さらに、梅干しやトマト等。鯉節をどさっとかけたらいいかもしれません。それを冷やし中華と呼べるならですが。  
(依田 真一)

## 今月のおすすめワイン

2011 ボージョレ・ヴィラージュ  
“ジョセフィーヌ” ロゼ  
コルディエ・ペール・エ・フェス  
2011 Beaujolais Villages Josephine Rose  
Domaine Cordier Pere et Fils

いくつもの花を感じる。白ワインを濃くしたような印象。苺などの小さな果実も優しく香る。そして、柑橘のピール。喉にも舌にもストレスはなく、食事と合わせていると水のように飲んでしまうとても綺麗なワイン。ジョセフィーヌとはコルディエの愛娘の名前。



ロゼ/辛口 ¥2,100 (税抜き)

## 今飲んで美味しいワイン

2012 シャブリ テロワール・ド・クルギス  
白檀、レモンを中心とした柑橘、深いミネラル

白/辛口 ¥3,100 (税抜き)



2002 シャトー・ル・タンブル  
カシス、プラム、スーボワ、秋の森

赤/辛口 ¥2,900 (税抜き)



2011 ブーズロン  
駄菓子のラムネ、すずらん、レモンとライム

白/辛口 ¥3,000 (税抜き)



2011 マルサネ トロワ・テール  
村名のクラスを越えたエレガントなワイン

赤/辛口 ¥6,000 (税抜き)



## ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、**ワインの保存**についてです。とくに、これから暑くなるので。



一度でも温度が 20℃以上上がったワインは熱の影響を受けてしまいます。熱の影響を受けたワインからはフレッシュさが損なわれ、香りは潰れ、本来の果実味は失われてしまいます。そして、それは二度と元に戻ることはありません。誌面のスペースの都合上、詳しくは平野弥ホームページをご覧ください。

さて、ワインセラーがない場合のワインの保存方法についてです。ネット上でも様々のことが言われておりますが、平野弥が提唱する方法は一つです。**冷蔵庫に入れてください。出来れば野菜室が良いです。**しかし、これはあくまでも、近いうちに飲むのが前提です。寝かせて熟成させるには向きません。

ワインがもっとも嫌うのは高温です。野菜室でそっとしてあげてください。それはスパークリングでも赤でも白でも全てのワインにおいて同じです。赤は常温、という考え方を持っている人は、その考え方を今すぐに捨ててください。それは間違いです。

飲用温度に関しては、基本的に白より赤の方が高めですが、保管は同じでかまいません。飲む時に、早めに出すなどして調整してください。

夏場の購入後やどこかへ持ち込む場合などの移動時には、保冷剤をつけ、新聞紙で包み、保冷バッグに入れ、速やかに移動することをおすすめします。

## ■ワイン専門平野弥のコンセプトと品揃え

2010年、新たに店舗をオープンするに当たり、これまでのフランス産銘醸ワイン(直輸入)に加え、ドイツ、イタリア、アメリカ・カリフォルニアなど各国のワインや、日常的な食事に適したデイリーワインの品揃えを豊富にしました。

## ■品質管理(保管温度)

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。



店内にはワインセラーがあり、ワインに理想的な温度(12℃~13℃)の下で厳密に管理しています。

ご来店の際には、セラー内でワインを直接お選びいただけます。ワイン生産者のセラーで試飲するのと同じ品質で皆様にワインをお楽しみいただけます。

## 平野弥のワインに対する情熱

ワイン専門平野弥で扱うワインの多くは、私が直接フランス現地において生産者のセラーで試飲を繰り返し厳選したワインです。これらのワインの素晴らしさを皆様に少しでも知っていただくために、完璧な温度管理によりワインを輸入しておりました。

そして、このワイン専門平野弥のノウハウを活かし、2007年にワイン専門の輸入会社「エスプリ・デュ・ヴァン」を立ち上げ、より多くの皆様に高品質で素晴らしいワインを提供するために努力しております。以降、平野弥直輸入ワインの輸入元は株式会社エスプリ・デュ・ヴァンです。

皆様のお越しをお待ち申し上げます。

平野弥店主 平野 光昭

## お知らせ

### ★ワイン会

7月18日(金) 手打ち蕎麦とワインの会  
会費: ¥8,500 19:30~  
会場: 手打ち蕎麦 青葉  
横浜市青葉区桂台 2-30-14

7月27日(日) フィネスワイン倶楽部  
会費: ¥7,000 14:00~  
会場: 平野弥テラス

\*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。

▲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