ワイン専門



Vol.7 2014.7.25 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。 平野弥诵信は毎月25日発行予定です。

■目次

- 料理とワインのマリアージュ 「冷やし中華」
- 今月のおすすめワイン 「2012 ソーヴィニヨン・ブラン」
- ・今飲んで美味しいワイン 「NV プロセッコ"ヴァポレット"」 「2012 ブルゴーニュ・アリゴテ」 「2012 ブルゴーニュ・ルージュ」 「2011 サン・トーバン 1er レ・ピタンジュレ」
- ・ワイン豆知識 「ワイングラスについて」

ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、 **ワイングラスについて**です。 このワインはどのグラスで飲めばいい?



ワイングラスには沢山の種 類があります。正直、どれ を選べばいいのか分からな い、という人は多いと思い ます。今回は、ワイングラ スの選び方について。一概 には言えない部分もありま すが、簡単に説明します。

3種類用意しました。右 の写直の左からブルゴー ニュ、ボルドー、ボルドー を小ぶりにしたタイプ。 ブルゴーニュワインには、 その名の通りブルゴー ニュグラスです。赤でも 白でもです。ボルドーに はボルドーグラス。ブル ゴーニュ以外はこちらの ほうが良いです。



赤ワインと白ワインでグラスを分けようとする人が多い ですが、そうではありません。分からなくなったら、 ボトルの形を見てください。左の2本がブルゴーニュ、 右がボルドーとイタリアです。でっぷりしたボトルとグ ラスがブルゴーニュ、縦長に見えるのがボルドーです。 そして、もう一つのボルドーを小ぶりにしたようなグラ スは普段飲みの低価格ワインに向いています。これも、 赤でも白でも。とりあえず、1種類だけ、というので あればこのタイプが良いと思います。

今月のおすすめワイン

2012 レ・テラス ソーヴィニヨン・ブラン

2012 Les Terrasses

Sauvignon Blanc (Comtes de Lorgeril)

白い花、白い果肉の南国系フルーツ、 青林檎、植物的な青さ、清涼感のある ハーブ。透き通った酸、軽快な飲み口な がらしっかりとした味わいがある。 暑い夏に、少し冷やし気味で飲むととて

も美味しい。比較的どんな料理にも合 います。清物にだって合います。





白泡/辛口

¥1.300 (税抜き)

今飲んで美味しいワイン

NV プロセッコ "ヴァポレット" 青林檎系のすっきりとしたスパークリング



白泡/辛口

¥1.800 (税抜き)



2012 ブルゴーニュ・アリゴテ アリゴテらしい造り、驚くべきクオリティ



¥5.000 (税抜き)



2012 ブルゴーニュ・ルージュ 甘酸っぱい果実、パカレの特別キュベ



¥6.400 (税抜き)



2011 サン・トーバン1er レ・ピタンジュレ ジューシーでスパイシー、良い意味で田舎っぽい



¥4.600 (税抜き)



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 ていきたいと思います。

今回のテーマは…

「冷やし中華」



前号に引き続き冷やし中華。前回はちょっと触れただけなので、もう少し突き詰めます。味のベースは醤油、お酢、砂糖ですね。乗せる具材は、ハムあるいは鶏肉、胡瓜、錦糸卵、トマト、が基本ですかね。紙面のスペース上過程は省きますが、白より赤です。味だけを見るとピノ・ノワールな気もしますが、いろいろな具材が乗ることを考えるとローヌ系ではないかと。最近、夏の食事とローヌの組み合わせに注目している筆者です。

そして、新しい冷やし中華を作ってみました。



たれは、醤油、、味醂、白ワインビネガーか米酢(米酢の方が柔らかくなります)、はちみつ、塩少々、ごま油、仕上げにレモン。具材はトマトを茗荷のピクルス、オクラの軽い塩茹で、上に大葉。麺はカッペリーニで、つまり冷製パスタです。パスタの方が中華麺よりさつぱりします。

合わせたのはボージョレのロゼ。ありです。 (依田 真一)

■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譲ワイン(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°C~13°C)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ております。

平野弥店主 平野 光昭

お知らせ

★ワイン会

8月3日(日) イタリアンバール・アヴァンツァーレ 会費¥9,500(税込み) 19:30~ 横浜市営地下鉄センター南駅徒歩2分

ワイン会の詳細はホームページ、Faceabookページ 店舗にお問い合わせください

★ランチ営業

ランチ営業は 2013 年 12 月 22 日で終了しました。 たくさんご愛顧いただき、ありがとうございました。

■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