

ワイン専門 平野弥通信

Vol.8
2014.8.25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
「しめ鯖、鯖の味噌煮」
- ・今月のおすすめワイン
「2011 グリニャン・レ・ザデマール
レ・グラン・ボワ」
- ・今飲んで美味しいワイン
「2012 クラシック・ブラン
ベルジュリー・ド・ロルチュ」
「2011 ブルゴーニュ シャルドネ」
「2011 アリアニコ ベネベンターノ」
「2012 ブルゴーニュ ピノ・ノワール」
- ・ワイン豆知識
「ワインの飲用温度について」

ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、
ワインの飲用温度についてです。
ワインは何度で飲めばいい？



意外と勘違いをしている方が多いので、ワインを飲む時の温度について書きます。白ワインは冷やして、赤ワインは常温（室温）で、と思っている方が沢山あります。レストランでさえ、そうしているところが沢山あります。

それは間違いです。最大の間違いは赤ワインを常温（室温）で置いておくということ。一度でも20℃を超えたワインは熱劣化してしまいます。そして、それは二度と元には戻りません。つまり常温で飲むということはありません。

基本的に白ワインの方が冷やしめで飲む、ということとは間違っていない。細かいことを言えば、それぞれのワインに、それぞれに適した温度があるのですが、ここではもう少し簡単に説明します。

白ワインは8℃あたり（冷蔵庫より少し高いくらい）から飲み始めるのが良いでしょう。赤はセラー温度（16～17℃）くらいから。夏場であればもう少し下からでも良いと思います。グラスに注いだ時点で少し温度が上がるし、もちろん、時間経過でも上がっていきます。ちなみに、ワインクーラーを使用した場合、首まで入れて、1分で約1℃下がります。参考までに。



今月のおすすめワイン

グリニャン・レ・ザデマール
レ・グラン・ボワ 2011
(ディ・ヴァン)
Grignan Les Adhemar
Le Grand Bois 2011
(Dix Vin)

黒蜜、スパイスは強いが尖っていないオリエンタルなスパイス。八角、丁子、トウチ、ペッパー等。
タンニンはさほど強くないがしっかりとある。酸が透き通っていて瑞々しいので濃いローヌというイメージからは遠い。



赤/辛口

¥1,850 (税抜き)

今飲んで美味しいワイン

2012 クラシック・ブラン
ベルジュリー・ド・ロルチュ
すずらんと柑橘、とても綺麗なワイン
白/辛口 ¥2,500 (税抜き)



2011 ブルゴーニュ シャルドネ
酸が生き生きとしていて、ミネラリーなワイン
白/辛口 ¥3,700 (税抜き)

社
輸
入



2011 アリアニコ ベネベンターノ
カシス系果実とスパイスとハーブ、繊細なワイン
赤/辛口 ¥1,800 (税抜き)



2012 ブルゴーニュ ピノ・ノワール
明るい果実と酸、ピノ・ノワールらしい
赤/辛口 ¥2,800 (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。

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…

「しめ鯖、
鯖の味噌煮」

しつこいほどに刺身や和食や家庭料理とワイン、ということをお願いしていますが、今回もこれです。しめ鯖。薬味は山葵ですね。ワインはディ・ヴァン、グリニャン・レ・ザデマール2011。グルナッシュとシラーが半々です。黒蜜とスパイス、透き通った酸が綺麗なローヌワイン。辛口の醤油で合わせると、ふわりと口の中で調和します。少し甘めの九州醤油と合わせると、甘さがくっつくので、その他の要素が強調されます。

基本的にこういうタイプのローヌワインは、比較的どんな料理とも合いますが、和食との相性がとても良く、その他の刺身はもちろん、焼き鳥や煮つけなどとよく合います。つまり醤油との相性がとても良いのです。



鯖つながりでもう一つ。味噌煮です。ワインはイタリアのアリアニコという品種。果実はカシス系、それからハーブやスパイスが優しく香るワイン。どこかピノ・ノワールに通ずる部分がある。

これも全体的に和食との相性がよく、特にこのワインは少し枯れたニュアンスがあり、そこがまた味噌とよく合います。
(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

9月は、ワイン会の予定はありません。

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

★yahoo ショッピング

yahoo! ショッピングにストアをオープンしました。
store.shopping.yahoo.co.jp/winesenmon-hiranoya/

★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