

ワイン専門 平野弥通信

Vol.9
2014.9.25 号



■平野弥通信とは

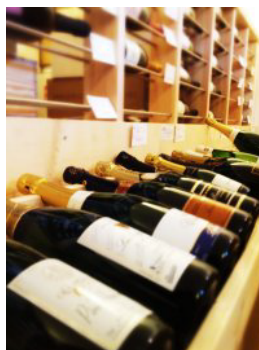
今月のおすすめワインや今飲んで美味しいワイン、ワインの豆知識、その他平野弥独自のワインに関する情報を月ごとに掲載いたします。平野弥通信は毎月25日発行予定です。

■目次

- ・料理とワインのマリアージュ
「ピノ・ノワールの可能性」
- ・今月のおすすめワイン
「2012 ブルゴーニュ・ルージュ
／ ジャン・フルニエ」
- ・今飲んで美味しいワイン
「2012 ブルゴーニュ・シャルドネ」
「2012 マルサネ・ブランレ・ロンジェロワ」
「2012 ブルゴーニュ・ルージュ」
「2011 ブルゴーニュ・オート・コート・
ド・ボーヌ ルージュ」
- ・ワイン豆知識
「そもそもワインとは？」

ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、
そもそもワインとは？です。
このワインは何度で飲めばいい？



最も基本的なことに立ち返りましょう。

ワインの起源は、なんと紀元前4000年頃、メソポタミア文明の頃まで遡るといわれています。遺跡からは葡萄の果汁を絞るための石臼も発見されています。エジプトよりも前です。

ワインとは葡萄の果汁を発酵させたアルコール飲料のことです。世界的に、収穫された葡萄の8割がワイン用ですが、日本では、9割が生食用です。ワインの造り方を、簡単に説明しますと、赤ワインの色は果皮から渋味は種から出ます。

白ワインは果汁のみ。ロゼワインは赤ワインと同じ造り方で、色が出すぎる前に果皮と種を取り除く方法と、赤ワインと白ワインを混ぜて造る方法があります。スパークリングワインは、シャンパーニュ地方でシャンパーニュ方式によって造られたものだけがその名を名乗れ、それ以外は、フランスではクレマンやヴァン・ムスーと言われます。いわゆるシャンパーニュ方式とは、瓶詰め時に酵母と糖分を添加し、瓶内で二次発酵させます。スペインのカヴァも同じ造り方です。その他の作り方は、タンクの中で二次発酵をさせたり、ガスを注入したりといくつかあります。



今月のおすすめワイン

ブルゴーニュ・ルージュ 2012

(ジャン・フルニエ)

Bourgogne Rouge 2012

(Jean Fournier)

とても澄んだ香り。明るく小さなフレッシュベリー、丁子や八角等のスパイス、ハーブ。グラスに鼻を近づけた瞬間に夏の森へと連れて行かれる。湿った土や木や動物、虫まで感じる。どこまでも透き通った酸。何のストレスもなく舌の上と喉を通り過ぎ、口の中に華やかな潤いを残していく。美しいワイン。



赤／辛口

¥3,100 (税抜き)



今飲んで美味しいワイン

2012 ブルゴーニュ・シャルドネ

花、ミネラル、柑橘、ピール、綺麗なワイン



白／辛口

¥3,700 (税抜き)



2012 マルサネ・ブランレ・ロンジェロワ

梨、レモンの砂糖漬け、瑞々しいワイン



白／辛口

¥4,600 (税抜き)



2012 ブルゴーニュ・ルージュ

甘酸っぱい果実、ハーブ、土や木、自然の香り



赤／辛口

¥3,200 (税抜き)



2011 ブルゴーニュ・オート・コート・

ド・ボーヌ ルージュ



甘く華やかで、奥行きがあり、品もある

¥5,700 (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…

「ピノ・ノワールの可能性」



今月のおすすめワインに合わせて、ブルゴーニュのピノ・ノワールという品種の可能性について書きたいと思います。よく言われている鴨や赤ワイン煮込み等はもちろん合います。それはそれで間違いありません、今回はそれ以外について。

ブルゴーニュのピノ・ノワールは、梅やかつお出汁、ものよってはほんのりと磯の香りまでします。その他、きのこ系の香りもあり、日本の秋の味覚との相性がとても良いです。ブルゴーニュのピノ・ノワールといっても様々なタイプがあり、一概には言えないのですが、細かい相性についてはまた別の機会に別の場所で。基本的に状態が良ければ、どんなものとも味覚的に喧嘩はしません。



刺身、煮付け、おひたし、スパイスだと山椒との相性がよく、丼ものやフライなどに一振りするだけでより合うようになります。普段の食事にこそ、ピノ・ノワールを。その他、ピノの特徴としてオリエンタルなスパイスが上げられるので、実はカレーなどにも合います。タイカレーや八角が香る中華、北京ダック等。
(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일리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ております。

平野弥店主 平野 光昭

お知らせ

★ワイン会

10月4日（土）19:00～「クロード・デュガ 2011」
定員6～7名 会費¥12,000
場所：平野弥テラス

10月11日（土）19:00～「ジャン・フルニエ 2012」
定員12名 会費¥7,000
場所：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*

★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/

■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