ワイン専門



2015.5.25 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 「ランブルスコと マリアージュュ
- 今月のおすすめワイン 「2013 マコン・オーボワ・ダリエ / コルディエ・ペール・エ・フィス |
- ・今飲んで美味しいワイン 「2013 プティ・シャブリ」 「2012 ブルゴーニュ・シャルドネ」 「2011 レッジャーノ・ランブルスコ セッコ」 「2011 アバデンゴ・ローブレ」
- ・ワイン豆知識 「ブルゴーニュとボルドーついて」

ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、 「ブルゴーニュとボルドーついて」です。 何が違う、って、簡単にはいえませんが・・・

よく並べて比べられるブルゴーニュとボルドー。さて、 何がどう違うのでしょう。ざっくりと書きます。

ブルゴーニュワインの発展に大きく関わっていたのは カトリックの修道会です。そして、かつてブルゴーニュ は公国であり、その貴族らに愛され、高い品質を求 められ、外交に使われていたりしていました。

一方、ボルドーはイギリス領 であった時に、「クラレット」 と呼ばれ、イギリスとの交 易によって発展しましたが、 1453年にフランスが戦争



で勝利し、イギリスとの交易は一時終わります。その 先はまた長くなるので割愛。

というワケで、そもそもの歴史的経緯が全く違います。 ワインの特徴についてもっとも分かりやすい部分で言 えば、ブルゴーニュは単一品種によって造られるのに 対し、ボルドーは(そのほとんどが)複数の品種をアッ サンブラージュ(ブレンド)して造られます。

ブルゴーニュは力強さからワインの王、ボルドーはし



なやかさからワインの女王、と は呼ばれていますが、ボルドー の方がフルボディが多く、ブル ゴーニュは基本的にミディアムボ ディです。簡単に言うとブルゴー ニュが華やかな香りと酸がその 特徴で、ボルドーは果実味と強

いタンニンでしょうか。

まあ、それぞれにそれぞれの良さがあります。合う料理 も違います。場面に応じて選んでもらえれば幸いです。 と、言いつつ、うちはブルゴーニュがメインですが。

今月のおすすめワイン

2013 マコン・オーボワ・ダリエ コルディエ・ ペール・エ・フィス

2013 Macon Aux Bois d'Allier Domaine Cordier Pere et Fils

磨いた宝石を覗いているような気分にな る。直接的に石を連想させるミネラル感、 薄いジャスミンとバラと名前も分からな い花々、グレープフルーツ、蜂蜜という より花の蜜そのもの。軽くないのにふわ りとしている。味わいまで透明感がある。 ノンストレスな液体。



¥3.200 (税抜き) 白/辛口

今飲んで美味しいワイン

2013 プティ・シャブリ

白バラ、金柑、貝殻、シャブリらしいミネラル感



¥3.400 (税抜き)



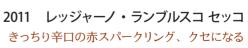
2012 ブルゴーニュ・シャルドネ

植物や大地、自然を感じさせる綺麗なワイン



白/辛口

¥3.400 (税抜き)





赤泡/辛口

¥2.500 (税抜き)



2011 アバデンゴ・ローブレ 可愛い果実感と森、ほどよいタンニン



¥1.800 (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…

「ランブルスコと マリアージュ」



暑い季節になってくると、やはり泡や白が飲みたくなりますが、ここで一つ提案。赤のスパークリングはいかがでしょう。イタリアはエミリア・ロマーニャのランブルスコという微発泡のスパークリングワインです。ランブルスコにも辛口、甘口、白と色々ありますが、おすすめするのは辛口の赤です。しっかりとした味わいがあるのに、すっきりと飲めます。飲み応えがありながら爽やかなのです。エミリア・ロマーニャで有名な食べ物はパルマの生ハム、パルメジャーノ、モルタデッラ、ボロネーゼ等々有名なものばかり。豚肉の加工品(フレンチでいうシャルキュトリー)が多く、まさにそういう料理にランブルスコは合います。脂に泡、濃い味に負けない強さ、それでいて単体でも美味しい。まずは試しに飲んでみてください。カレー粉の炒め物、レバーかつ等々、色々合います。



さらに突き進みます。たまた まソーセージに添えたエシャ レットの酢漬けがこれまた合 いました。たぶん、イワシの 酢漬けなんかもいけると思わ す。それからスイカと合わ せるとパンチのような味わい に。ということはその他ハフ ルーツでもいけます。生合わ とフルーツなんてものにまう とフルーのようね。また 色々ありそう。 (依田真一)

お知らせ ★ワイン会

6月のワイン会の予定は今のところありません。

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

☆web ショップにアイテム充実中 詳しくはホームページから

■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]より東急網 44、 または網 45系統網島駅行きに 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

■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