

ワイン専門

平野弥通信

Vol.24

2015.12.25 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
「最終回なので
まとめの的な・・・」
- ・今月のおすすめワイン
「2013 マルサネ・ルージュ
キュベ・サン・チュルバン
／ ジャン・フルニエ」
- ・今飲んで美味しいワイン
「NV アレクサンドル・プネ
エクストラ・ブリュット
「2012 ブルゴーニュ・ブラン」
「2010 シャトー・ラランド・ボリー」
「2012 シャンボール・ミュジニー」
- ・ワイン豆知識
「自然派ワインについて part.2」

ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、
「自然派ワインについて part.2」です。
ビオディナミ農法について・・・？

ビオディナミとはオーストリア出身の思想家アドルフ・シュタイナーという人によって提唱された有機農法の一つですが、農薬を一切使用しないのは勿論のこと、単に有機肥料を使うだけに留まらず本来その土地が持つ力に働きかけ、それを引き出す為の自然環境づくりから考える。というところまでが前回の話。

もう少し詳しく書くと、農薬と化学肥料を使わず、独自の調合材を使用し、天体の動きとの調和、動物との共生をその特徴とします。



時にオカルト扱いをされてしまう理由が、月やその他の天体の動きが植物に与える作用を重視した農業暦を用いた栽培を行う、というところ。農業暦とは、占星術や太陰暦、黄道十二宮や惑星の位置と関連させて作業が決定されるカレンダー。そして、その独自の調合剤。水晶の粉、タンポポの花を牛の鼓膜に詰めて一冬寝かせたもの、雌牛の角に糞を詰めて寝かせたもの等であるが、その理由が宇宙や地球のフォースを高めるため、という。



しかし、内容や理由はともあれ、それによって素晴らしいワインがいくつも作られているのも事実だし、昔から行われている土着信仰のようなものと考えてみれば、それほどおかしい事でもないと思います。有名なところだと

ロマネ・コンティやルフレーブ、シャトー・ラトゥール等もビオディナミ農法なのです。

しかし、まずは何より、ワインが完璧な状態で輸入されなければ、そんな話しても意味がないと思いますが。

今月のおすすめワイン

2013 マルサネ・ルージュ
キュベ・サン・チュルバン
ジャン・フルニエ

2013 Marsannay Rouge
Cuvée Saint Urbain
Jean Fournier

暗い色の果実と熟成肉のような香り、紫を感じる、そしてスパイシー、インド系のスパイスと中華系のスパイスが複雑に混ざり合っている、クリーミーで少し紅茶のニュアンス。雨上がりの夜の森、とても爽やかで月明かりが生い茂った葉の影を作る。



¥4,200 (税抜き)



今飲んで美味しいワイン

NV アレクサンドル・プネ
エクストラ・ブリュット
グリーン・スパイス、ハーブ、洋梨



白泡／辛口

¥5,000 (税抜き)



2012 ブルゴーニュ・ブラン
白い花、その茎や葉、強いミネラル



白／辛口

¥5,700 (税抜き)



2010 シャトー・ラランド・ボリー

チョコレートのコク、滑らかなタンニン



赤／辛口

¥5,000 (税抜き)



2012 シャンボール・ミュジニー

しっかりしていて品が良い、動植物を感じる



赤／辛口

¥12,500 (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…



「最終回なので

まとめ的な・・・」

今回でこれも最終回になりますが、皆様のお役に立てたのかどうか、それだけが気になります。最後なので根本的なことを一つ。

平野弥として提唱するマリアージュはワインの状態が完璧であるということが大前提です。たとえ同じワインでも状態が悪ければ、とたんに合わなくなるのです。刺身とブルゴーニュのピノ・ノワールも（何度か書きました）、熱の入ったワインでは同じようにはなりません。それを踏まえていただいて、最後の記事を書かせていただきます。いろいろなワインとマリアージュを試してきましたが、ブルゴーニュのピノ・ノワールとシャルドネは比較的万能で、あまり食材と喧嘩するようなことはありません。甘辛の差もあり関係ありません。しかし、添加物が入っているものとはあまり合わないようです。ブルゴーニュといっても



ひと括りに出来ないくらい多様です。それぞれのワインの中にある植物やスパイス感を捉えて、料理を味覚ではなく香りで合わせるようにすれば、はずれはないでしょう。そして困ったときはリースリングです。本当に誰とでも仲良くできる八方美人です。全て、とまでは言いませんが。辛口から極甘口までの幅広さも使い勝手が良い。（依田 真一）

お知らせ

★ワイン会

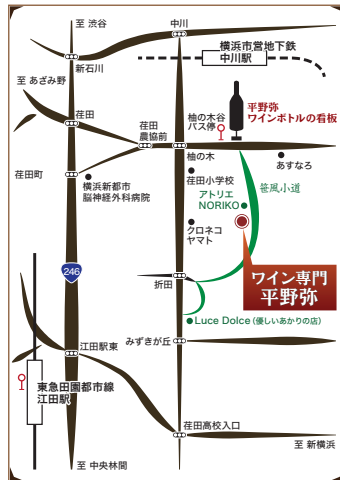
1月のワイン会の予定は今のところありません。

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

★平野弥通信は今号をもって最終回となります。ご愛読ありがとうございました。

☆ブルゴーニュ、初輸入シャンパーニュ等々、直輸入アイテム充実してます。webdショップをご参考に☆

■アクセス



▲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ております。

平野弥店主 平野 光昭