

ワイン専門 平野弥通信

Vol.3
2014.3.25 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
「意外なマリアージュ」
- ・今月のおすすめワイン
「2009 コート・デュ・ローヌ
“ラ・ルヴィエール”」
- ・今飲んで美味しいワイン
「2011 ルナータ ファランギーナ」
「2011 ヴァン・ド・ペイ・ヴォークリューズ
“スザンヌ”」
「2011 マルサネ・ブラン クロ・デュ・ロワ」
「2010 ブルゴーニュ “ロンスヴィ”」
- ・ワイン豆知識
「ブルゴーニュ地方について」

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…

「意外なマリアージュ」



さて、まずは上の写真から。「グリーンカレー」です。ワインに合わせて作ったわけでもない普通のグリーンカレー。紙面の都合上、結論だけ書きます。白ならシャルドネ、赤ならメルローかピノ・ノワールです。ついでに辛いもの繋がり「エビチリ」というと、赤はやはりメルロー、白はリースリングです。ちなみにこのリースリング、ほとんど万能と言ってもいいほど基本的にどんなものとも喧嘩はしません。白ワインで迷ったらリースリング、というのは一つの手です。



もっと意外なマリアージュを。「ぬか漬け」です。これにはヴィオニエです。さらに「おむすび」というとピノ・ノワール。これはどちらかというと海苔に合うのです。たくあんや柴漬けなどもピノと合います。「餃子」にはカベルネ・ソーヴィニヨン。醤油とお酢とラー油で普通に。ワインの状態の良さは必須条件です。
(依田 真一)

今月のおすすめワイン

2009 コート・デュ・ローヌ

“ラ・ルヴィエール”
ディ・ヴァン

2009 Cotes du Rhone La Rouviere
Dix Vin

ぎゅっと目の詰まった果実は、イチジク。そしてスパイス。コリアンダーが一番前、ナツメグ、丁子、生薬。雨上がりの森のように、全ての植物が濡れている。土、木、葉、花。
とてもきれいなローヌワイン。



赤/辛口

¥2,040 (税抜き)

今飲んで美味しいワイン

2011 ルナータ ファランギーナ

花の香り、ジュンパーベリー、綺麗なワイン



白/辛口

¥1,800 (税抜き)



2011 ヴァン・ド・ペイ・ヴォークリューズ
“スザンヌ”



果実、スパイス、ハーブ、上品なローヌ

赤/辛口

¥1,500 (税抜き)



2011 マルサネ・ブラン クロ・デュ・ロワ
スイートコーンのような甘さとコクは春野菜と



白/辛口

¥4,000 (税抜き)



2010 ブルゴーニュ “ロンスヴィ”
全ての要素が丸く綺麗にまとまっている



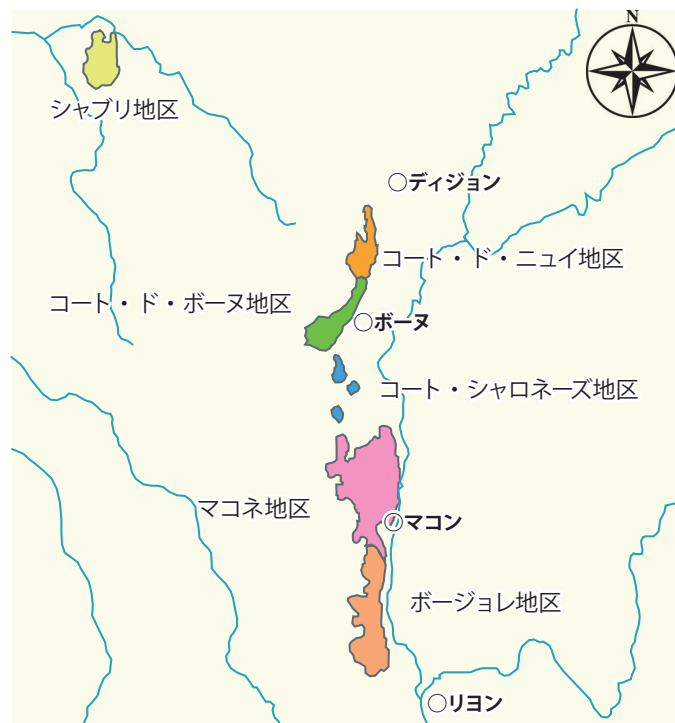
赤/辛口

¥3,600 (税抜き)



ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、**ブルゴーニュ地方**についてです。
前回のフランスの地図からブルゴーニュへズームアップ。



ブルゴーニュはワイン法により、地方名、地区名、村名、畑名まで細分化されており、最小単位である畑名をラベルに表示したワインが最も格上となります。

前回は地方名が書かれた地図を掲載しましたが、その中からブルゴーニュ地方へズームアップすると上記の通りとなります。ディジョンからボーヌ、マコンを経てリヨンまで250km。

ブルゴーニュでワイン用に栽培される主な葡萄品種は、赤がピノ・ノワール、ガメイ。白がシャルドネ、アリゴテです。コート・ド・ニュイとボーヌは合わせてコート・ドール（黄金の丘）と呼ばれ、最も偉大なワインが多く生産される地区です。

■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を行っています。



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

4月18日（金）ウメノヤ

19:30～ 会費¥9,000

たまプラーザ駅徒歩10分

4月20日（日）イタリアンバール・アヴァンツァーレ

19:00～ 会費¥7,000

センター南駅徒歩1分

*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*

★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