



平野弥のワインに対する情熱

■ワインは芸術だ！

「ワインは人々に感動を与えるもの、それゆえにワインは芸術だ！」という故古賀守先生の言葉を受け継ぎ、心に響くワインを多くの皆様のご紹介させていただきます。

■フランスより直輸入！ - パリのワインショップよりも高いクオリティーを実現！

ブルゴーニュ、シャンパーニュ、アルザス、ラングドックなどフランス現地生産者のセラーで試飲し厳選された直輸入ワインは、デイリーワインから高級ワインまで幅広い品ぞろえです。生産者のセラーで試飲するのと同等のクオリティーでワインをお楽しみ頂けます。

■ワインと料理のマリアージュを探究 - 未だ誰も見たことのない味覚の美的世界を紹介します！

例えば、鮮魚に赤ワイン、肉に白ワインのマリアージュも存在します。平野弥ワインのマジック！クオリティーの高いワインだからこそのこと！ワインと料理の調和した世界は、日々の食卓に喜びを与え人生を豊かにします。

■品質管理

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。

■日本に唯一の特別なワインセラー - ワインにとっての理想的空間！



店内ワインセラー奥の小部屋においてワインの保存にとって適温（12℃～14℃）の空気を作り、ダクトでセラー内部を循環させています。平野弥独自の空調システムによりワインにまったくストレスのかからない状態が作り出され、理想的な保管とワインの熟成がなされます。

お知らせ

■孤高の割烹「桎」×平野弥ワインの会

日時：11月8日（木）19：00～

会費：20,000 円（ワイン+お食事代+税）

会場：ニュー・桎（西部新宿線 新井薬師前駅から徒歩1分）

■ル・ヴァン・ノーブル試飲販売会

日時：11月12日（月）18：30～20：30

会費：7,000 円（簡単な軽食をご用意しております。）

会場：スペース銀座（都営浅草線 宝町駅から徒歩5分）

■上海蟹とワインの会（四五六菜館本館）

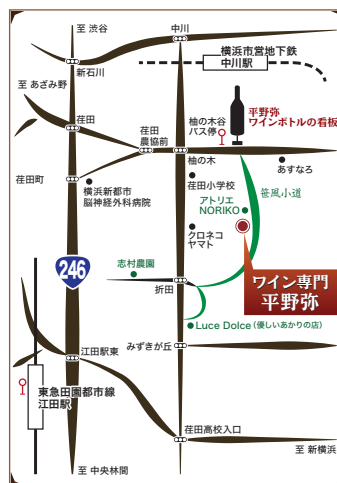
日時：11月17日（土）19：00～

会費：13,000 円（ワイン+お食事代+税）

会場：四五六菜館本館

（みなとみらい線元町・中華街駅 徒歩4分）

■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り、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。

▼横浜市営地下鉄「センター北駅」「センター南駅」タクシーで10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

平野弥通信



Vol.31

2018.10

■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、料理とワインのマリアージュ、ワイン事始め、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。

■目次

・料理とワインのマリアージュ
「秋刀魚」

・今月のおすすめワイン
「ブルゴーニュ・ブラン 2015 フランソワ・ミクルスキー」

・新着おすすめワイン
「ジャン・ルイ・ヴェルニョン エクスプレシオン
エクストラ ブリュット グランクリュ 2009」
「モンタニー レ・クロ 2016 ドメヌ・デュ・クロサロモン」
「モレ・サン・ドニトレ・ジラルド 2015 / ユベール・リニエ」

・ワイン事始め（6）
「ワインの香りと風味を味わう③」

ホームページ：www.hiranoya.net

Face Book：https://www.facebook.com/wineshop.hiranoya

料理とワインのマリアージュ

今回のテーマは「秋刀魚」

去年発見した『秋刀魚とジヴリー』という鉄板のマリアージュ。今年はそこからもう一つ踏み込んで、他に秋刀魚と相性の良いワインは無いのか、複数のワインを候補に挙げ検証してみました。秋刀魚は塩焼きと刺身という代表的な食べ方で試します。

秋刀魚はいつもお世話になっております、すみれが丘の魚吉水産から取り寄せました。

そして、結果は下の図のようになりました。



【図1】

	塩焼き	刺身
①	○	○
②	△	△
③	○	△
④	◎	○

①レ・サンマルタン・ブラン 2014 ロルジュリル ¥2,500

②マコン 2015 コルディエ ¥2,850

③ピノ・ノワール 2016 ロルジュリル ¥1,600

④ジヴリー 1er Cru クロ・サルモン 2014 クロ・サルモン ¥5,800

ジヴリーは他のワインに比べ、風味の相性が抜群でした。そして、今回の検証で発見出来たのは、サンマルタンの万能なところですよ！元より、他の魚介類の刺身との相性も良いワインでしたが、秋刀魚とも楽しめるというのは大きな発見です。詳細な試飲コメントはブログに掲載してありますのでご覧ください。

<https://ameblo.jp/wineshop-hiranoya/entry-12404778407.html>

魚吉水産(うおよしすいさん)

〒224-0013 横浜市都筑区すみれが丘 20-4

Tel:045-592-0284

今月のおすすめワイン

Bourgogne Blanc 2015 Francois Mikulski

ブルゴーニュ・ブラン 2015

フランソワ・ミクルスキー

松の実やイランイランといったグリーンをイメージさせる香りと、グレープフルーツやレモンの柑橘の香りが見事に調和しています。

グレープフルーツのような少し苦味をとともう酸味と旨味はミクルスキーのワインの特徴で、2015 年は良く葡萄が熟し、果実の凝縮感が感じられます。

複雑で奥行きがありフィネスを感じさせるワインです。



白/辛口 ¥4,300 (税抜き)

新着おすすめワイン

ジャン・ルイ・ヴェルニヨン エクスプレシオン
エクストラ ブリュット グランクリュ 2009

柔らかい泡立ち、甘くも華やかな香りが心地よい



泡白/辛口

¥7,600 (税抜き)



モンタニー レ・クロ 2016
/ ドメヌ・デュ・クロサロモン

ハッキリと主張のある酸とミネラルが清々しい



白/辛口

¥4,500 (税抜き)



モレ・サン・ドニトレ・ジラル 2015
/ ユベール・リニエ

圧倒的な透明感！

ユベール・リニエの新たな境地!?



赤/辛口

¥10,800 (税抜き)



ワイン事始め (6)

ワインの香りと風味を味わう③

【2】ワインの香りを楽しむ-②(前号よりつづき)

前号では、ワインの香りには、トップ・ノート、ミドル・ノート、ベース・ノートの三つのレベルがあり、それぞれのレベルで香りは調和していることを話しました。

今回は、平野弥直輸入ワインの定番である、Macon Aux Bois d'Allier(マコン・オーボワ・ダリエ)を見てみましょう。

マコン・オーボワ・ダリエの香りの特徴は花の蜜や熟した果実の香り、風味全体はボリュームのあるイメージです。

しかし、トップ・ノートは、非常に繊細で透明感がありフレッシュです。

グラスにワインを注ぎ、ゆっくりと鼻を近づけていきます。最初に、感じられる香りがトップ・ノートです。

ワインの香りを一生懸命にとらえようとすると、どうしてもグラスの奥に鼻を突っ込むようになることがあります。

しかし、このようなやり方ですとワインの香りのトップ・ノートは、捉えそくなってしまいます。ゆっくりとグラスに鼻を近づけて、香りの上澄みをすくうようなイメージで香りをとらえます。

そうすると、柑橘の香りがスーッと細く上昇してくるような形でとらえられます。香りのイメージは繊細でピュアで冷たさを感じます。雪が深々と積もった翌朝に、暖かい陽光に照らされ、冬の冷たいそよ風に頬を少し撫でられるような感覚をイメージさせます。光り輝く純粋でとても美しいと感じさせる香りです。

さらに、鼻をグラスの奥に近づけます。次に現れるのがミドル・ノートです。

グレープフルーツなどの熟した柑橘や黄桃や白桃、洋ナシの香りが表現されています。

【次号につづく】