

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に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求 - 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できること! 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。

ワイン会情報

■タイ家庭料理と平野弥直輸入ワインを楽しむ会

開催日: 2019年7月25日(木)19:00~

開催場所: クルワ・プリックタイ(東横線武蔵小杉駅徒歩10分)

会費: 8,500円(食事代、ワイン代、税・サービス料込)

※当日現金でのお支払いをお願いします。

キャンセルポリシー: 前日キャンセルの場合は

会費の50%、当日キャンセルの場合には会費

の100%をお支払い頂きます



■第3回 平野弥 × BLUE DOOR COFFEE ワイン会

開催日: 2019年7月26日(金)19:30~

開催場所: BLUE DOOR COFFEE たまプラーザ店

会費: 5,000円(税込)

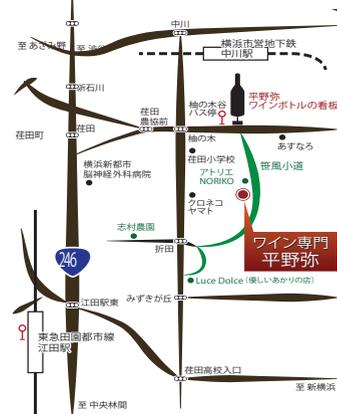
※簡単な軽食をご用意致します。

第3回目はシャンパーニュとクレマン・ド・リム-

フランス最古のスパークリングワインの産地であるリム-とシャンパーニュを比較しながらそれぞれの個性を楽しみます。



■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「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.38

2019.7



■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。

■平野弥 サマーセールのお知らせ

期間: 2019年7月1日(月)~7月15日(祝月)

- ・店舗内のすべてのワイン・日本酒が対象です。ただし書籍・備品類は除く。
- ・電話・メールでのご注文も対象となります。
- 【注】yahooショップでの販売は対象となりません。
- ・現金でのお支払いは7%引き、カードは3%引きです

■目次

- ・料理とワインのマリアージュ
テーマは『アジ』
- ・今月のおすすめワイン
マルサネ・ロゼ 2017 ジャン・フルニエ (他)
- ・ワイン事始め (11)
『ワイン個性を知る』- ①

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「アジ」



通年を通して日本の食卓に登場し、刺身、塩焼き、フライ、干物など様々な食べ方が楽しめる鰯ですが、一番の旬は初夏から夏、具体的な月を表すと4月～7月、遅くとも8月までが一般的な旬として知られています。

今回は刺身、塩焼き、なめろうにしてどんなワインが合うか色々試してみました！

その中で抜群の活躍を見せてくれたのが2本のロゼワイン

◆マルサネ・ロゼ 2017 ジャン・フルニエ
ロゼ / 辛口 ¥3,300 (税抜き)

◆ロゼ 2017 コント・ド・ロルジュリル
ロゼ / 辛口 ¥1,300 (税抜き)



薬味として紫蘇・生姜・ミョウガを用意していたのですが、刺身には生姜を、なめろうには紫蘇を加えて一緒に合わせると、鰯の脂、時には臭みに感じてしまう風味を綺麗に流し後味を良くしてくれて、更にワインの果実味がよりふくよかに感じられマリアージュの完成度が高くなります。

マルサネ・ロゼは風味がふわっと軽やかに広がり、ロルジュリルのロゼはしっとり落ち着いた味わいになります。お好みで試してみても良いと思います。

食材はこちらから↓

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

Marsannay Rose 2017 Jean Fournier

マルサネ・ロゼ 2017 ジャン・フルニエ

平野弥で今、最もお薦めできるワインです!!

輸入直後に少しタニックでアンバランスでしたが、6ヶ月経って、まるでサナギから美しい蝶が羽ばたくようにとても魅力的なワイン成長しました!



うっとりするようなフローラルな香りは、ぶどう品種であるピノ・ノワールから由来し、口に含むと白桃のような優しいフルーツのアロマが広がるのは、造りてジャン・フルニエの才覚に依ります。

従来のマルサネ・ロゼのレベルから超えたレベルにあり、私たちの食卓に楽しみと豊かさを与えてくれることに間違いはありません。

ロゼ / 辛口 ¥3,300 (税抜き)

レ・モエット AOP ピクプール・ド・ピネ 2018 コント・ド・ロルジュリル

清涼感のあるハーブの香りに桃の果汁のような優しい甘み。

白 / 辛口 ¥1,700 (税抜き)



リュリー・ブラン オン・バ・ド・ヴォヴリー

2015 ジャン・バチスト・ポンソ

甘い洋梨の蜜の、白い花、ミントのようなスッキリとしたハーブ
緑や黄色のアロマのトーンが華やかです!

白 / 辛口 ¥4,700 (税抜き)



リュリー プルミエ・クリュ モレム ルージュ

2015 ジャン・バチスト・ポンソ

スマイルのような紫の色調の香りに少しの土の香り、
色調も味わいも濃く艶っぽい印象のあるワイン。

赤 / 中重口 ¥4,700 (税抜き)



ワイン事始め (11)

ワインの個性を知る - ①

[4] ワインの個性を決定する要因とは?

前号までは、『ワインの香り&風味を味わう』というテーマで話してきました。

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3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、そして、ワインの風味には次の3つのランクがあることをみてきました。

- 1) 瑞々しい液体に香り&味わいのニュアンスが表現されている
- 2) 香り味わいに個性と力が出てくる段階であり、味覚的調和の世界
- 3) 品格と存在感、精神的調和の世界

今回からは、『ワインの個性を知る』というテーマで話を進めていきます。

ワインの個性をかたちづくる要因は多様であり、気候風土やその土地の食文化、民族性なども影響します。

葡萄の品種、葡萄が植えられている大地や気候の条件、栽培家などの人間の働き。収穫から醸造、瓶詰に至るまでの様々な段階、醸造家の感性や技術的・技能的なレベルと醸造理論、・・・等々。

これらのさまざまな要因の中で最も重要で根本的かつ本質的な要因は、<葡萄と人間>です。

葡萄品種によってワインの風味は異なり、また、葡萄品種が異なるとワインの個性も変わります。そこで、ワインの風味の特徴をそのワインが造られる葡萄品種とお関係においてとらえていきます。

【次号につづく】