

Column: カレーにワインを

＜ワインとカレーのマリアージュ＞

これまでも色々試してきたテーマですが今回素晴らしいマリアージュを発見できたのでご紹介致します。

発端はスタッフが購入してきたスパイスがしっかりと聞いたカレー風味のラスク。

これに前日の社内試飲で開いていたドメヌ・レシュノーのワインを合わせたところ、ワインの甘味がふわっと広がり、後からスパイスの辛味と香りが追いかけてきます。ブルゴーニュ・ルーージュ、モレ・サン・ドニ、ニューイ・サン・ジョルジュとランク違い・畑違いで試しましたが、どれも美味しく、何よりカレーと合わせる時に邪魔してしまうタンニン、いわゆる渋味を感じる部分が綺麗に流れていきます。

これはとても不思議な体験でした。

というのも、通常ワインと料理とのマリアージュ(相性)を考えると、葡萄品種や畑・産地の個性(テロワール)との関係を見ていきますが、今回は生産者のワインのスタイル(個性)にカレーがぴったり合ったということなのです。

また、この体験を通じてワインとお料理のマリアージュを探求する際のアプローチがひとつ加わりました。

他のカレーでも同じように上手くマリアージュさせることが出来るのかということで、その後も様々なカレーで検証してみました。スタッフが作ったガラムマサラたっぷりのキーマカレー、レストラン特製のスパイスの辛味控えめのカレー、お客様お手製ほうれん草のインドカレー等々。ジャンルも違えば、作った人も違いますが、合わせるとどれも違和感なく合わせられます。

特に2015年のブルゴーニュ・ピノ・ノワールは抜群の相性でワインの甘味、スパイスの風味の広がりが圧倒的でした。

皆様も是非、ご家庭のカレーで試してみてください。

●ブルゴーニュ・ピノ・ノワール 2015 ドメヌ・レシュノー ¥3,500(税別)

◇ワインバー・シノワ渋谷店では

シノワ特製カレーと
シュノー 2014年 Nuits St Georges Aux Chouilllets
Vielle Vigne(ニューイ・サン・ジョルジュ オー・シュ
イエ ヴィエイユ・ヴィーニュ)
のマリアージュが楽しめます。



ワイン専門平野弥のワインはなぜ美味しいのか？

★すべてのワインを試飲チェック

基本的にすべてのワインを試飲しチェックします。

★平野弥の味覚的基準に合わないものは販売せず

えぐ味があるワイン、香りや風味が平板になってしまったワインは販売しません。

★平野弥が美味しいと考えるワインとは？

透明感があり綺麗な風味を持つワイン、ニュアンスに富み、生き生きとした生命感のあるワインです。

★生産者の美的価値観を伝えるために

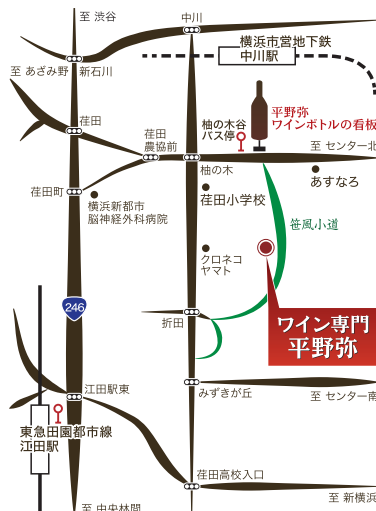
平野弥の味覚的基準は生産者の美的価値観でもあります。食の究極美は純粋性(ピュアリティ)にあります。

★そのために徹底した品質管理を実現

20℃以上の環境にワインが置かれてしまうと、ワインの純粋性は失われてしまいます。

また、5℃以下では低温劣化を生じます。平野弥では徹底した温度管理を輸入・保管・販売のすべての過程において実現しています。

■アクセス



- 東急田園都市線「江田駅」より綱島駅行きバスに乗り、バス停「柚の木谷(ゆのきや)」下車、徒歩5分ほど。
- 横浜市営地下鉄「中川駅」より徒歩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
営業時間：12時～19時
Tel : 045-915-6767
E-mail : vin@hiranoya.net

日本で唯一
特別な冷却システム
による完璧な保管



ワイン専門 平野弥通信



Vol.39

2020. 8

■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：2020年8月8日(土)～8月16日(日)

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・PayPay でのお支払いは7%引き、カードは3%引きです

■目次

- P2 デイリーワイン革命 I
- P3 おすすめランキング
- P4 デイリーワイン革命 II
- P5 コラム：カレーにワインを！
- P6 ワイン専門平野弥のワインはなぜ美味しいのか？

ホームページ：www.hiranoya.net



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

デイリーワイン革命Ⅰ

★コンディションが良く美味しく、そしてバリエーションがあるデイリーワインを日本のマーケットで探すのは残念ながら困難です。

まさにこの問題を解決したワインが、平野弥輸入のラングドックワインの数々です。

白5種類ロゼ1種類赤7種類の中からお勧めワインをご紹介します。

生産者：Comtes de Lorgeril(コント・ド・ロルジュリル)

1位 2019 Les Mouettes AOP Picpoul de Pinet (レ・モエット AOP ピクプール・ド・ピネ) 白辛口

瑞々しくピーチや洋ナシのアロマ、白イカや魚介に！ ¥1,700 (税別)

2位 2019 Rose Comtes de Lorgeril Vin de Pays D'Oc (ロゼ ヴァン・ド・ペイドック) ロゼ辛口

夏にラングドックのロゼは定番、癒される美味しさです！

¥1,300 (税別)

3位 2019 Sauvignon Blanc Comtes de Lorgeril Vin de Pays D'Oc(ソーヴィニヨン・ブラン コント・ド・ロルジュリル ドック) 白辛口

典型的ボルドータイプのソーヴィニヨン・ブラン。 ¥1,300 (税別)

4位 2017 Syrah Comtes de Lorgeril Vin de Pays D'Oc (シラー ヴァン・ド・ペイドック) 赤辛口

教科書的なシラー。タンニン細かくスパイスシーです！ ¥1,300(税別)

5位 2018 Le Saint Martin Blanc Grand cuvee AOP Cotes Roussillon(レ・サン・マルタンブラン グランキュベ AOP コトー・ルーション) 白辛口

魚介に甲殻類に最適です！ ¥2,300 (税別)

番外編

2018 Les Hautes Terrasses Syrah-Viognier IGP Oc

(レ・オー・テラス シラー・ヴィオニエ IGP オック)

赤辛口 番外の理由はお飲みいただきますと分かります。グラスは大きめのボルドーグラスで。まるでコートロティやコルナスの世界が表現されます。この価格では考えられないウルトラワインです！

¥1,500(税別)

おすすめランキング白ワイン

定番のコルディエ、マコン・オーボワ・ダリエが安定の美味しさ、コルディエの白ワインが上位ランキングです。

1位 2017 Macon Aux Bois d'Allier(マコン・オーボワ・ダリエ) 白辛口

生産者：Cordier Pere et Fils(コルディエ・ペール・エ・フィス)

お料理の幅も広く今一番のワインです。

¥2,700 (税別)

2位 2017 Macon Milly Lamartine "Clos du Four"(マコン・ミリー・ラマルティエヌ"クロ・デュ・フォー") 白辛口

生産者：Cordier Pere et Fils(コルディエ・ペール・エ・フィス)

コートドールの秀逸な白に迫る品質！

¥3,500 (税別)

3位 2015 Bourgogne Blanc S...? (ブルゴーニュ・ブラン S クエストション) 白辛口

生産者：Jean Fournier(ジャン・フルニエ)

トロピカルフルーツにグリーンハーブ系オイリーなニュアンス

¥2,800 (税別)

4位 2016 Tramin červený(トラミン・チェルヴネ) 白辛口

生産者：Jaroslav Osička(ヤロスラフ・オセチカ)

葡萄品種トラミネールの辛口でここまで完成度の高いワインはこれまで見たことがない、素晴らしいワインです！

¥4,700(税別)

5位 2017 Saint Veran "Clos A la Cote"(サン・ヴェランクロ・ア・ラ・コート) 白辛口

生産者：Cordier Pere et Fils(コルディエ・ペール・エ・フィス)

パイナップルなど南国の果実のアロマが魅力的！

¥3,600 (税別)

6位 2018 Vire Clesse en Brechen(ヴィレ・クレッセ アン・ブレシェン) 白辛口

生産者：Cordier Pere et Fils(コルディエ・ペール・エ・フィス)

とても綺麗なワインです。

¥3,500 (税別)

おすすめランキング赤ワイン

1位 2017 Bourgogne Cote d'Or Rouge(ブルゴーニュ・コート・ドール・ルージュ) 赤辛口 生産者：Jean Fournier(ジャン・フルニエ)

【23% off】 ¥3,500 ⇒ ¥2,700(税別)

2位 2017 Chorey les Beaune(ショレイ・レ・ボヌ) 赤辛口 生産者：Tollot Beaut(トロ・ボー)

¥5,500(税別)

3位 2015 Andrea natura(アンドレア・ナチュラ) 赤辛口

生産者：Dobra vinice(ドヴラ・ヴィニーチェ)

チェコ最高の芸術的なワイン生産者ドブラの入門ワイン！

【20% off】 ¥4,300 ⇒ ¥3,440(税別)

デイリーワイン革命Ⅱ

★猛暑を乗り切る **スパークリングワイン!**

期間限定特価 通常価格の **20% off**

Limoux (リムー)

生産者：Antech(アンテッシュ)

1位 2018年 Cremant de Limoux Cuvee Emotion Brut Rose(クレマン・ド・リムー キュベ・エモーション・ブリュット・ロゼ) 辛口

¥2,400 ⇒ ¥1,920(税別)

2位 NV Cremant de Limoux "Pure Emotion Rose"(クレマン・ド・リムー "ピュア・エモーション・ロゼ") 辛口

¥2,400 ⇒ ¥1,920(税別)

3位 2016年 Blanquette de Limoux Reserve Brut(ブランケット・ド・リムー レゼルヴ ブリュット) 辛口

¥2,200 ⇒ ¥1,760(税別)

4位 2017年 Cremant de Limoux Cuvee Eugenie Brut(クレマン・ド・リムー キュベ・ユージェニー ブリュット) 辛口

¥2,400 ⇒ ¥1,920(税別)

5位 NV Blanquette de Limoux Brut Nature(ブランケット・ド・リムー ブリュット・ナチュル) 辛口

¥2,200 ⇒ ¥1,760(税別)

番外編1

NV Antech Esprit de Bulles(アンテッシュ エスプリ ドゥブレ) やや甘口

¥2,200 ⇒ ¥1,760(税別)

古典的製法=発酵途中で瓶詰による優しい風味。アルコール6.5度やや甘口。食中酒としても適しています。

番外編2

2017年 Cremant de Limoux Heritage(クレマン・ド・リムー エリタージュ) 辛口

¥2,700 ⇒ ¥2,160(税別)

シャンパーニュに迫る最上級のクレマン・ド・リムー！

番外編3

Chamagne シャンパーニュ

生産者：Andre Robert アンドレ・ロベール)

NV Andre Robert Les Jardins du Mesnil Grand Cru (アンドレ・ロベール レ・ジャルダン・デュ・メニル グラン・クリュ)

シャルドネの最上級メニルの区画より極上の品質です！

【23% off】 ¥6,500 ⇒ ¥5,000(税別)