

吉平酒店よもやま話

もう師走です。なんだかんだ忙しかったなあ…と振り返れば今年は様々な補助金、助成金、金融関係の書類などなど本業以外に費やした時間が多い年になりました。12月に入るとお歳暮シーズンが本格化し、その後はクリスマス、お正月と怒涛の飲んだくれシーズンが待ち構えています。そこで今回はワインの紹介と共に、改めてワインの楽しみ方についてお話したいと思います。

・ワインは意外と日持ちがする！？

よくワインは開けたら飲み切らないと…というお話を未だに聞くのですが、当店の SNS を見ていただいても分かる様に抜栓してから長くお楽しみいただけます。寧ろ、今日より明日、明日より明後日…という様に1本で味わいの変化が楽しめるだけでなく、10~20年以上熟成している古酒でない限り抜栓初日より後日の方が美味しい場合がほとんどです。また、この時期ですと部屋に置きっぱなしでも高温になる事が無いので管理も楽チンです！一応、氷点下にならない場所に置いてください(長野県あるあるです(笑))

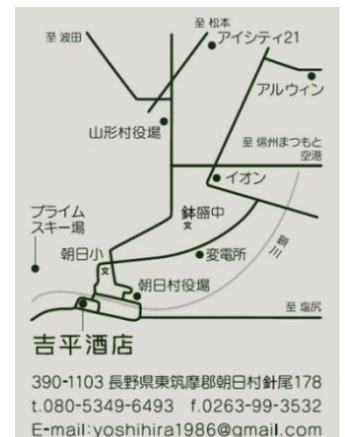
・特別なシーンに向けてレストラン事情！！

このご時世なので外食をされる方がどのくらいいらっしゃるかわかりませんが、吉平酒店は飲食店へのワインの供給を行っていますのでこれからの時期に役立つレストラン事情をお知らせします。特別な場面といえばコース料理を提供している飲食店を利用する事が多いかと思えます。近年のコース料理は少量・多数の提供方法が多い傾向にあるのですが、実はメインのお肉料理以外は白ワインで合わせられる場合がほとんどです。中にはシャンパンやスパークリングで通せば良いという意見も確かにあるのですが、個人的には炭酸をずっと飲み続けられないし、時間が経つと炭酸が抜けてしまう…とってしまいます。

・白ワインは汎用性が高い！？

白ワインにはスッキリとしている物とリッチな味わいの物があります。大まかな目安ですが店頭では3,000円、飲食店では6,000円が境だと思います。前者の白ワインは、セオリー通り魚介類や野菜との相性が良く、後者は白身肉やしっかりとした味付けの料理と合わせていただけます。価格が高くなるにつれてワインのポテンシャルも高く、木樽のニュアンスもしっかりと感じられ食事との汎用性も高くなってきますので、様々な料理が並ぶシーンであれば重宝します。

☆そこで、これからの時期にお勧めの白ワインをご紹介します！！☆



Vire Clesse “Hommage A Gisele Bonhomme” 2017

(ヴィクレッセ オマーージュ ア ジゼル ボノム) **¥8,240**

僅か1,600本のみ生産されたアンドレ・ボノムの最上位キュヴェで、1930年植樹された樹齢90年以上の有機栽培の最高品質の葡萄を集めて造られたこの時期にピッタリな華やかでリッチな白ワインです。白ワインですがしっかりとのお魚料理だけでなく味噌漬けやすき焼きなどしっかりとした味付けのお肉料理とも合わせてお楽しみいただけます。ブルゴーニュグラスというボディの大きな形状のグラスをお使いいただくと、存分にワインのポテンシャルを感じていただけます。是非お試しくださいませ。

