



吉平酒店

信州
朝日村

だより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2021.6

田んぼに水が入り、かえるの大合唱が一層にぎやかな季節になりました。夜はかえるですが、日中はつばめのおしゃべりがにぎやかです。毎年わか家の軒先にもやって来て巣をかけようとするのですが、人間にも巣をかけたほしくない場所があるので、「こっちはやめてくれ〜こっちはいいよ」と話しながりに上手に誘導しています。巣の場所さえ決まってしまうと後はヒナがかえり、可愛い顔をのどかせてくれるのを人間も楽しみに待ちます。巣の下が糞だらけだとブツブツ言いながらも日に日に大きくなるヒナは可愛く、巣立ってしまうと空っぽの巣を見上げては寂しく思います。人間の勝手な都合で巣の場所に口を出してみたり、可愛がったりしていますが、そんな気持ちを知らずか毎年わか家に来てくれているので、今年も無事巣立って来年元気に戻って来てほしいと思います。

★ さて2021年も6月になり半年が過ぎようとしています。そこで当店ソムリエによる 2021年上半期おすすめワイン5選 を紹介したいと思います★



ラゲリリザヴ エクストラブリュット NV (シャンパーニュダヴィットフェヴル) ¥6,470

日本初輸入のまた珍しいシャンパーニュであり、熟成したような複雑さと芳醇さのある味わいはお値段以上です。



ヴィレクレス プレトドカンティエヌ2018 (アンドレ・ボム) ¥5,000

おすすめワインは何ですか?と尋ねられるとまず頭に浮かぶ生産者であり、マイナー地域なので価格が上がらず逆に嬉しく思える品質です。



ムランナヴァン クロデヴェティエ 2015 (シャト・デュムラナヴァン) ¥4,400

良い意味で「え?これがガメイ?」と思わせてくれるしっかりとした果実味と少し甘さのあるスパイスのニュアンスが6年の熟成を感じさせない力強いタンニンと合わさり、心地良いワインです。



グランカベルネフラン 2017 (プレタエステート) ¥4,680

全てのプロセスがオーガニックですが、野暮ったさは一切なく赤ピーマンなど野菜を思わせる香りが、しなやかさのある果実味、柔らかいタンニンのバランスがよく、つい飲んでしまう赤ワインです。



シールドネ ベルヴェデーレ 2019 (カンティエナリエゾー) ¥3,300

確かに「MINORI」も推したい気持ちはあるのですが、この白ワインの豊潤さを知らないと、リエゾーさんはワイン造るの上手いなあとお手助けしたくないです。



吉平酒店よもやま話

最近では長野県内や当店の営業エリアである松本市・塩尻市でもコロナの影響が如実に表れ始め、車で回っていても見かける人の数やお話の中に昨年とは違った空気を感じます。まあ当店は能天気なところがありますのでマイペースに営業しております。さて、今月は世の中の雰囲気を含め世間話的に色々書いていこうと思います。先に言っておきますが、オリンピックの話は出てきません(笑)

・緊急事態宣言に伴う禁酒法時代の再来!?

当然リアルタイムで1920~1933年までアメリカで行われていた禁酒法の時代は知らないですし、日本はアメリカほど強制力を発揮できるものではないのでこれほどとはなりません、緊急事態宣言下の飲食店では従うお店も多くあるそうです。それに伴い売れているのがワインオルタナティブ飲料です!

・ワインオルタナティブ飲料って何?

ワインオルタナティブとは、簡単に言えば「ワインのように楽しめるノンアルコール飲料」です。当店では「NON (ノン)」というシリーズの取り扱いがあり、世界一のレストランに4度輝いたコペンハーゲンにあるNOMA (ノーマ) の元飲料ディレクターが、オーストラリアで立ち上げた飲料メーカーです。シリーズはNo.1~No.5まであり、ブドウ果汁をベースに様々な果実や香辛料を加えて複雑味のある味わいに仕上がっています。一般的なジュースとは違い甘味が抑えられているので、食事中にピッタリです。こだわりがギュッと詰まっているので一般的なジュースよりは値が張るのですが、1度お試しいただきたいノンアルコール飲料です!!



※現在都内を中心に飛ぶように売れており、当店ではNo.5以外欠品中で6月中旬に再入荷します。

・話は変わりワインの保存方法について

最近では家飲みと言いながらもワインは他と比べて単価が高い(もしかしたらウチが高いのかも...)という中で、日常酒として選ばれにくいのではないかと感じています。実際に我が家でも1本のワインを1日で飲み切るほどの飲み方はしていません。そこでワインを保存する上でお勧めのアイテムがあります。

Pulltex AntiOX (プルテックス アンチ オックス) (画像右)

一見ただのゴム製のキャップなのですが中にカーボンフィルターが内蔵されており、カーボン(炭素)が瓶内の酸素とくっつき二酸化炭素に変換し、ワインの酸化を防いでくれます。本当かなあとと思われるかもしれませんが、コスト面的にも効果と使用年数の割にお得なので、多くの飲食店の方が実際に使用しています。

Pulltex® AntiOx
WineStopper
世界中で人気爆発!!
カーボンフィルターがワインの酸化を防止!

酸化防止カーボンフィルター

バキューバンでは、香りが飛んでしまったり、そのまま置いておくと抜栓数日後には完全に酸化して飲めなかったり、とワインの保管は難しいものでしたが、とっっても心強いアイテムが登場しました。

勿論 CORAVIN (コラヴァン) (画像右) という使用感を実感できるアイテムもあるのですが、本体価格が高く、ワインと交換に注入されるガスを購入し続けなければならないというランニングコストを払い続けなければいけません。

1本のワインをじっくり楽しむ「秘密兵器」
送料無料!

コラヴァン
CORAVIN

コルクを抜かずにワイン注ぐことができるコラヴァン。
"とっておきの1本を、時間をかけて楽しみたい"
そんなワイン愛好家のニーズを満たしてくれます。

あとはそれぞれの状況に応じて選んでいただければと思います。

この様に現在は様々なアイテムにより1本のワインを長く楽しむ事が出来ます。是非ワインを日常的にお楽しみくださいませ。

吉平酒店
390-1103 長野県東筑摩郡朝日村針尾178
t.080-5349-6493 f.0263-99-3532
E-mail:yoshinira1986@gmail.com