



# 吉平酒店

信州  
朝日村

# だより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2021.10

わが家の秋の大切な行事、稲刈りが無事に終わりました。例年9月20日頃行っていた稲刈りですが、稲の色づきが悪く1週遅らせて9月25日の稲刈りでした。お天気も良く、はぜ掛けされた稲もカラッと気持ち良さそうでした。わが家のお米は寒冷地用の「あきたこまち」です。昔からずっとあきたこまちでしたが、近年の温暖化でわが家の周りの田んぼも「こしひかり」にする家が増えてきました。たまに頂き物でこしひかりを食べたりするのですが、もちもちして甘みがあって美味しいですね。しかし食べ小費しているせいか、あきたこまちを食べるとしっくりほっとします。10月も月始めは天気が良さそうなので、脱穀もスムーズに行きそうです。美味しい新米が早く食べたいなと、家の窓から見えるわが家の田んぼをにやにやしなから見つめている私です。

## ◎馬也走よしひら夜も営業しております◎

先月号に時短要請に伴う営業のお知らせで9月7日まで夜営業お休みと書かせて頂きましたが、無事要請も解除されておりますので、改めて営業再開のお知らせをさせていただきます。夜の時間でゆっくりお酒を楽しめますので、皆様ご予約お待ちしております。ちなみにワインはもちろんありますし、ビールや日本酒、ノンアルコールも色々ありますよ〜。



♡お買い得ワインのお知らせ



モンジャール ミュネレ ブルゴーニュ 税込 ¥2,750

ブルゴーニュブラン 税込 ¥2,700

ヴォヌロマネ最大のドメヌであるモンジャール ミュネレの最新2019年が特別価格で10月19日(木)に入荷致します。相変わらず高騰しているブルゴーニュワインの中にあつて、品質に信頼のあるモンジャールミュネレのワインをお気軽にお楽しみ頂ける、またとないチャンスとなっております。特に赤はワイン評価誌にて高評価を得ています。たくさん仕入れはしていますが無くなってしまうらごめんなさい。気になる方はお早めにお買い求め下さいませ。



## 吉平酒店よもやま話

最近飲食店の話が多かったので、今月はワインの話をするぞ！と思っていると、タイムリーにワインの話題が転がってきましたのでご紹介したいと思います。

### ・遂に来たか地球温暖化

ワイン業界的には地球温暖化の影響でブドウ栽培の北限が上がり、イギリスでスパークリングが造られ品質も年々向上しているといった話題は数年前からあったのですが、当店としてはさほど取り扱う銘柄も少ないので、地球温暖化の影響というよりは「今は世界中でワインを造っているよね」の範疇を出ない感覚でした。ところが最近入荷し始めたブルゴーニュワイン 2019 年のものの中に異変が起こり始めました。

### ・アルコール度数の上昇

最近入荷したロベール シュルグのブルゴーニュ ピノノワール 2019 を飲食店様に販促していた際に、当然のように 2019 年どう？という話になりました。営業は基本的に商品の入荷が決まった時から始まるので総評からお伝えする事となり、2019 年は作柄も良く収量が減ったこと以外は良かったそうです！なんて話をしていると…既に他の生産者の 2019 年を飲んだ方からアルコール度数ってどのくらい？という問い合わせがありました。「？」と思いながら調べてみると、なんと 14%！！ブルゴーニュ地方ではなかなかお目にかかれない数字にビックリしてしまいました。問い合わせをくださった方に話を聞いてみると、果実味の濃さが凄くて(温暖化でブドウの糖度が上がっている)口に入れた時はピノノワールだと思えない印象だったとの事でした。ただ、その他の部分ではピノノワールがしっかりあったので問題はなかったけど、との事でした。気になる事は確認しないと！いざ試飲です！！

### ・ブルゴーニュ ピノノワール 2019 (ロベール シュルグ)

画像ではガーネットくらいの黒みがかかった赤に見えるのですが、実際には抜栓初日は紫の色合いも入っており正直驚きました。香りはピノノワールらしいバラやベリー系の果実もあるのですが乳酸系の香りも感じられます。口に含むとピノノワールらしいエレガントな味わいがあり 2018 年から続くロベール・シュルグのスタイルだなと感じるのですが、後半からスパイシーなニュアンスとアルコールの熱量がありアルコール度数 14%が力強さの後押しをしています。



### ・嬉しい誤算もありました

ピノノワールは実は食事との合わせ方が難しいのですが、鴨や牛などの赤身肉を使った料理、マグロやカツオなど赤身の魚の料理、それらの赤ワインやトマト煮込みなどと相性が良いです。これも定番ですが、お好み焼きやたこ焼きなどソースとの相性が良いのでこちらもお勧めです。ちなみにこのブルゴーニュ ピノノワールは 2018 年もあるのですが、1 年違うだけでタイプは異なり、キノコやカツオ節など旨味の詰まった食材との相性がよく、同じ造り手でも生産年によってタイプが変わったりしますので、その日の気分によって使い分けていただければと思います。

ちなみにこの銘柄はインポーターで既に完売をしており、当店の在庫のみの御案内となります。気になる方はお早めにお問い合わせくださいませ。

