



# 吉平酒店

信州  
朝日村

# だより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2021.11

朝日村の山々も赤や黄色に染まり、日々山の変化が美しい11月になりました。日頃馬也走よしひらに飾る花を探しに山際をウロウロしているのですが、寒くなってきたからか、花が無くなってきたてしまいました。花は無くとも色づいた実や枝、葉はあるので、何とか組み合わせで飾ってはいますが、素人が考えているのでほんとにパツパツしない感じになることもしばしば…。お花を習いに行きたいなと思いつつInstagram等見てアイデアをストックしています。今は本を買わなくとも、お花やそのアレンジの写真を沢山見る事ができてありがたいですね。これから霜が降りて落葉したら何を飾ろうかと頭を悩ませています。

さて、吉平酒店はおかげ様で創業5周年を迎えることができました。日頃からの皆様のご愛顧に深く感謝いたします。5周年もコロナ禍の中で迎える事になりました。店舗での屋外試飲会、年数回行ってきたワイン会は開催できずお客様とワインを囲みながらお話しする機会は無くなってしまいました。そんな中9月に馬也走よしひらをオープンしたのですが、初めはこんな時期に飲食店をオープンしてお客様は来てくれるだろうか？受け入れてくれるだろうか？といった不安はかなりありました。しかし、ワインを飲みながら楽しそうにお食事される姿や、当店のオードブルとワインを見購入して自宅で楽しむとお話しされるお客様のお顔を見て、そういった不安も最近では自信や希望に変わってきています。6年目の「吉平酒店」、1年目の「馬也走よしひら」どちらも焦らずでも歩みは止めずに進んで行きたいと思っておりますので、今後ともどうぞよろしくお願い致します。



## 今日の 新入荷ワイン



カンティーナ・リエゾーの白ワインが2種入荷致しました！



**ニャルドネ バルヴェデーレ 2020 税込¥3,300**

透明感がありながら、熟度を感じるレモンイエローの色調にグレープフルーツやパイナップルなど温みのある果実が感じられます。口当たりが柔らかく存在感と旨味が口に広がる。マイルドな酸とほろ苦さがワインに奥行きを与えています。



**ニャルドネ バルヴェデーレ 2020 アンティコ 税込¥3,300**

オレンジワインにカテゴリーされるこのワインですが、赤ワインのような扱いの方が本質を發揮できるかと思えます。味噌との相性が良くマグロなど赤身の魚と合わせるのもオススメです。



## 吉平酒店よもやま話

10月から少しずつ飲食業界が活気づき始め、最初はいつまでこの状態が続くのかな？と悲観的に捉えている部分がありましたが、10月が終わる頃でもその状況は継続しています。飲食店に活気が戻ってきているのですが、自粛が日常に馴染んでいる方も多く見受けられ、家飲みの楽しみ方を満喫されている様子にも感じます。今月は当店の飲食店「馳走よしひら」でも導入したコラヴァンという機材について御紹介しながら、家飲みを更に満喫する方法を御案内したいと思います。

### ・「CORAVIN」(コラヴァン) とは？

コラヴァンは右の画像にあるようなワインボトルに装着する機材で、ワインラバーや飲食店が待ちに待った夢の機能が搭載されています。その機能とは、コルクを抜かずにワインが飲める、しかも同時に何種類も楽しめるというものです。



### ・どうゆう仕組みなのか？

コラヴァンは下の図のようにニードル(針)がコルクを貫通してワインを注げる仕組みになっており、瓶からワインが抜けた分アルゴンガスが注入されワインが酸化しないようになっています。また、コルクは木で出来ているのでニードルを抜くと勝手に塞がります。



※アルゴンガスは空気中に3番目に多く含まれる物質で、他の物質と反応を起こさない不活性で無害の気体です。空気より重いので瓶の中でワインと直接接触し、ワインが空気と触れることなくいつも開けたての状態でのワインを酸化の影響がなくお楽しみいただけます。

### ・コラヴァンで実現する夢のワインライフ

ワインは開けると飲み切らないといけないという一種の強迫観念めいたものが付きまとうお酒なのですが、このコラヴァンがあれば一気に解消します。また、高価なワインは熟成の状態が気になる場所ですがコラヴァンがあれば少しだけテイasting(味見)が出来、熟成の度合いを確認する事が出来ます。しかもそれを数種類同時に出来るのが魅力です！



### ・コラヴァンのデメリットは？

ワインを飲んでいて2、3日目味が美味しかったという経験はありませんでしょうか？コラヴァンのデメリットは正にそれで、いつも開けたての状態を楽しめる反面、時間によって生まれる味わいを感じられない場合がある事です。あとはアルゴンガスを定期的には買わないといけないのですが、これは美味しいワインを酸化の心配なく同時に複数種類楽しめることを考えるとそんなに大きな問題ではないかと思えます。

### ・11月のお休みのお知らせです！！

11月は14日、28日の日曜日にお休みをいただきます。それ以外の日にちに関しては店舗営業していますが、急な営業時間の変更はフェイスブックやInstagramでお知らせします。宜しくお願い致します。

