



# 吉平酒店

信州  
朝日村

# だより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2022.4

曇りがちで寒かった3月も終わり、急に暖かな4月になりました。花粉は辛いですが、あちらこちらで花が咲き始めるのは嬉しいものです。先月から自宅の畑でハウスでの野菜栽培を始めたのですが、寒くて風の強い朝日村でもこんなに早く芽が出るのか!と驚くほど野菜の生育が早いです。自分達の手で育てた野菜を調理し、お客様に提供する事は飲食店を始めるにあたり実現したい事だったので、野菜の成長を見る度に嬉しくなりますね。もうしばらくしたら収穫を迎えると思いますので、ぜひ馬也走よしひらで味わってみて下さい。

★吉平酒店・馬也走よしひら お休みのお知らせ★

4月20日(水)・21日(木)は吉平酒店・馬也走よしひら両店どちらもお休みとさせていただきます。ご迷惑をおかけしますがよろしくお願い致します。

吉平酒店 **GW SALE!** のお知らせ

- 吉平酒店は4月29日(祝)～5月5日(祝)まで休まず営業致します。
- 合わせてゴールデンウィークのお得なSALEを行いたいと思います。

- 店内ワイン 税込 5,000円以上お買い上げで **5%OFF!!**
- 税込 10,000円以上お買い上げで **10%OFF!!!**
- 税込 30,000円以上お買い上げで **15%OFF!!!!**

ぜひこの機会におまとめ買い下さいませ。お待ちしております。

🌸 今月のおすすめワイン 🌸



バルバレスコ リゼルヴァ 2015(左) 税込¥5,100

バルバレスコ 2018(右) 税込¥6,600

イタリアワインの王道金名柄であるバルバレスコがお買い得な価格で新入荷しました。詳細は裏面にありますが、それぞれのテロワールを感じていただけるキャラクターの違う2本となっております。7年熟成した落ち着いたワインもリリース直後の若いワインもどちらも数量限定の入荷となっております。ご興味のある方はお早めに!



## 吉平酒店よもやま話

吉平酒店では基本的にフランスワインが多く、中でもブルゴーニュワインが大半を占めます。ですが最近ではイタリアワインの入荷も著しく、今回はイタリアのピエモンテ州よりお買い得価格で入荷しましたので今月はそのワインの詳細をご紹介しますと思います。

### ・ピエモンテ州といえば「バローロ」と「バルバレスコ」

イタリアワインと言えば「バローロ」と「バルバレスコ」という名前を聞いたことがあるのではないかと思います。共にピエモンテ州のネッピオーロから造られたワインで混同されがちですので、今回はその違いを簡潔に掘り下げていきたいと思っています。

### ☆バローロとバルバレスコ☆

	バローロ	バルバレスコ
リリースまでの熟成期間	収穫年の翌年1月1日から最低3年間の熟成 (木樽熟成2年を含む)	収穫年の11月1日から最低26か月の熟成 (木樽熟成9か月を含む)
アルコール度数	13%以上	12.5%以上
Riserva 表記	5年以上熟成 (木樽熟成2年を含む)	50か月以上熟成 (木樽熟成9か月を含む)

全体的にバローロの方がリリースまでの熟成期間やアルコール度数、Riserva(リゼルヴァ)表記の規定が長いのは、バローロがバルバレスコより標高が50メートル高い場所にあるので成熟に時間がかかり収穫時期が遅くなります。そういったブドウは色もタンニン成分も濃くなり、ワインになった時に少し落ち着かないと飲みづらくなってしまふからかなと思います。

### ・さて、本題のバルバレスコへ

今回ご紹介しているバルバレスコというワインは、主に Neive(ネイヴェ)、Barbaresco(バルバレスコ)、Treiso(トレイズ)の3つの村で生産されます。ただこれは DOCG というイタリアの原産地呼称の規定の話で、今回のマヌエル マリナッチは Alba(アルバ)村(DOCG 上現在はトレイズに併合されています)の単一畑から生産されています。

一般的にネイヴェは果実味豊かでタンニンの豊富さ、スパイスのニュアンスが特徴、バルバレスコはネイヴェと同じ方向性ですが3つの村の中で最もしっかりとした重厚さが特徴、トレイズは香りが華やかで酸味が強いのが特徴です。

### ・新入荷ワインのお勧めポイントと楽しみ方

今回はその中からフランチェスコ ヴェルジオはネイヴェ、マヌエル マリナッチはトレイズ(アルバ)の特徴が感じ取れる味わいです。お召し上がり方としては16℃以上からのスタート、ブルゴーニュグラスがお勧めで、フランチェスコ ヴェルジオは焼肉などしっかりとした味付けのお肉料理、マヌエル マリナッチは2015年産で柔らかいニュアンスがありますので、焼き鳥やオイスターソース炒め、意外にタルタルソースとの相性の良い赤ワインです。

どちらとも数日かけて変化を楽しみながらお召し上がりいただけるポテンシャルの赤ワインですので、様々な食事と一緒に楽しみくださいませ。

