



吉平酒店

信州
朝日村

だより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00

2022.10


9月の台風の合間を縫って終わらせた稲刈りとはせ掛けも、2週間待って脱穀となりました。5月から始まった田んぼも脱穀まで終わると一安心です。とはいえトラクターから草刈り、水の管理までほぼ一人でしているので、田植えと稲刈りの手伝いだけの私達は大感謝してお米を食べています。今年は水の管理をいつもよりマメにしたおかげで実りが良く、収穫量の多い年になったそうです。25年位前は私の家の田んぼの周りも皆お米を作っていました。今では休耕地もだいぶ増え昔の辺り一面稲穂の揺れる景色を思い出しては寂しく思います。最近では物価高で小麦粉や卵、油など普段の食卓に欠かせない物がどんどん値上がりしているので、買い物の時手が止まってしまう事もしばしば…。日本人の主食でもあるお米を自分の家で作り、買わずに済んでいるという事は、このご時世とてもありがたく大切な事だと思えます。父の代で米の自給自足を終わらせないように私達娘世代も頑張らねば!と思えますが、まずは酒屋という本業をしっかりと、来年は田んぼの管理もぼちぼち覚えていけたらと考えています。




今日のおすすめワイン




今日は日本初輸入となったブルゴーニュの名門ドメヌールボワイヨのクリュ デ ボジョレをご紹介します。

 ムーラン ナヴァン ヴィエイ ヴィーニュ 2018 税込 ¥3,000

ヴィエイ ヴィーニュというだけあって、平均樹齢75年のブドウから造られています。

 ムーラン ナヴァン レルショ 2018 税込 ¥3,330

今回3種類の中で最も樹齢が高い平均80年のブドウから造られており、充実した果実味に加えてスパイスの複雑味が長い余韻まで感じられます。

 ムーラン ナヴァン レブリュセリオン 2018 税込 ¥4,160

平均樹齢50-60年のブドウから造られており、今回の3種類の中で最も奥深さやボリュームがありスタイルの大きいワインです。



