



吉平酒店

信州
朝日村

だより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2023. 2

お正月気分も抜けきらぬうちに1月が終わり、2月3うとしています。今このたよりを書いている1月中旬はわりと暖かく過ごしやすいのですが、1月後半にかけて今季最強寒波が来るということで、今からドキドキしています。先日同じ長野県内の飯田市へ行くことがあったのですが、とても暖かくてビックリ！ダウンを着て行ったのですが、そんな厚着している人はほぼおらず、朝日村との気温の差に長野県はななんだと改めて感じる機会になりました。同じ中信地区でも松本市と朝日村でも気温差はけっこうあたりするもので、雪が降った日に車に雪を乗せたまま松本市の方へ向いて走ると周りの車は全然無くて恥づかしいという思いは、冬の間何回かします。(村民あるあるかな?)慣れてるとはいえ、凍った路面でヒヤヒヤする事もあるので運転には十分に気をつけたいですね。

先日、村の公民館行事「ちくほく朝さんほ」講座 in 朝日村の中で当店に寄、て頂きました。この企画は朝日村内の名所を歩いて巡るというもので、10名の方が参加されていました。今回は針尾方面という事でスタートリンクを出発して熱田神社を参拝、そして当店へ来て頂き土蔵の店内を見てもらい、店の成り立ちなどをお話ししました。当店の存在は知っていても中に入った事のない方は「かりだった」ので、知って頂く良い機会になりました。店をやっている当人でさえ、入りにくいな〜うちの店と思うので、(もちろんどなた様もウェルカムです)知ってもらえる事は嬉しいです。ありがたい事です。私自身も朝日村に住んでいて通った事のない道や、行った事のない名所もあるので、自分の住んでいる土地を歩いて回るのはとても良い企画だと思えました。ぜひ続いていってほしいですね。

今日のおすすめワイン



バローロ ヴェルどゥーノ 2018

フラテッリ アレクサンドリア ￥7,200(税込)

イタリアのワインの王といわれるバローロが入荷しました。しかも2018年の当たり年のものです。バローロは熟成しないとあまり美味しくないと言われますが、今飲んでみても楽しめるエレガントなスタイルです。

テイスティングの様子は吉平酒店HPのブログにてご紹介しております。ワインの詳細は裏面をご覧ください。



吉平酒店よもやま話

お陰様で2022-2023年の年またぎウィンターセールが無事終了しました。ほとんど顧客の皆様ばかりで支えていただいていると実感したと共に、吉平酒店ももっと頑張らないと！と決意を新たにした年始でした。さて、2023年に入り SNS 初投稿は吉平酒店には珍しくイタリアワインでした。特に意図はないのですがせっかくなのでバローロについてご紹介したいと思います。

・ Barolo(バローロ)とは？

バローロはイタリア・ピエモンテ州の村の名前であると同時に「ワインの王」と称される高級赤ワインの銘柄です。「ネッピオーロ」というブドウ品種から造られ、イタリアワインの最高峰格付け D.O.C.G.のバローロを名乗る為には、最低3年間の熟成期間が必要(内2年間は木樽で熟成する)で、リゼルヴァは最低5年間の熟成期間が必要(内2年間は木樽で熟成する)と定められています。

・ 奥深いバローロ

バローロは La Morra(ラ モッラ)、Barolo(バローロ)、Castiglione Falletto(カスティリオーネ ファレット)、Serralunga d'Alba(セッラルンガ ダルバ)、Monforte d'Alba(モンフォルテ ダルバ)という5大産地の村があり、更に細分化された MGA(追加地理言及)が2000年代に認定された事で Cannubi(カンヌビ)、Brunate(ブルナーテ)など単一畑から造られたクリュ バローロが注目を集めています。また、ピエモンテ州は複雑な地形によって土壌が異なり、更に「伝統派」と「モダン派」という生産者の特徴によってもバリエーション豊かなワインが生まれています。この他にも、Gaja(ガヤ)、Roberto Voerzio(ロベルト ヴォエルツィオ)、Giuseppe Mascarello(ジュゼッペ マスカレロ)などスター生産者の存在や、長期熟成する魅力など様々なブルゴーニュワインとの類似点がありながら、青天井なブルゴーニュワインと比べて価格が控えめという点も魅力です。

・ 新規取り扱い生産者 Fratelli Alessandria(フラテッリ アレッサンドリア)

バローロエリアの最北端に位置する Verduno(ヴェルドゥーノ)村で1800年代初頭に始まったワイナリーで、現在のアレッサンドリア家が1870年に取得してから家族経営で現在までワイン造りを行なっています。「偉大なワインは偉大な畑から」を信念に栽培はサステナブル農法で行われ、ステンレスタンクでの発酵や伝統的な大樽での熟成など新旧のメリットを活かした醸造により、若い内は近づき難いという古典的なイメージのバローロとは一線を画すバローロを生産しています。

☆お勧めポイント☆

- ①2018年という天候に恵まれた生産年
- ②Verduno(ヴェルドゥーノ)村というの恵まれたロケーション
- ③今でも熟成した後でも楽しめるエレガントなスタイル

フラテッリ アレッサンドリアのフラッグシップである Monvigliero(モンヴィリエーロ)は「この畑のポテンシャルを理解した第一人者」と称賛され、「ピエモンテの知られざる秘宝。特筆すべきは価格が品質に追い付いていないこと」と高品質であるにも関わらず、価格が吊り上がっていないことに注目し太鼓判を押している専門家もいるまだまだ狙い目の実力派生産者です。各銘柄の本数が少ないでするので完売の場合は御了承くださいませ。

