# 吉平酒店 信州朝日村 だより

YOSHIHIRA SAKETEN　Open 10:00 ~ Close 19:00　2023.10

10月に入りやっと涼しくなりました。ですが急に涼しくなったので体と衣替えが全く追いついておりません。服は自分はとりあえず半袖の上に一枚羽織り、せっせと子どもの服を暖かいものに切り替えています。体は寝不足が体の不調にすぐつながるようになってきたので、ちょっと調子悪いな〜と思ったらしっかり食べて寝る事を心がけるようにしています。最近は小麦の価格高騰という事もあり、家ではお米を食べる機会が増えたのですが、以前にも増してお米おいしい！と思うようになりました。炊きたての白ごはんはもちろんの事、梅干しやわかめなどおにぎりもおいしくせっせと握っています。家でお米を作ってて良かったな〜としみじみ思います。お米をしっかり食べる事で腹もちも良く、疲れてバテる事も少なくなりました。食欲の秋はおいしいものがたくさんありますが、基本の主食を大切にしてゆきたいと思います。

先月は馬地走よしひらにて吉平私物ワインを楽しむ会を開催致しました。ご参加下さった皆様ありがとうございました。私が飲みたい！と思ったワインという偏ったラインナップでしたが、如何だったでしょうか？シャンパン、ボルドー、安定のブルゴーニュとどれも素晴らしかったのですが、個人的にはコンドリューの凝縮感がありしなやかな質感が印象的でした。中々皆様と一緒に飲みながらというのは難しかったので、グラスに残しておいて後で楽しませて頂きました。片付けの時グラスを割らずに終えられた事は良かったです。和食とワインを皆様に楽しんで頂ける会を今後も考えてゆきたいと思います。ご期待下さい！

## 今月の新入荷ワイン

"Zanasi（ザナージ）"

・ランブルスコ ディ ソルバーラ セッコ ロザートNV　税込¥2,300

日本ではなかなかお目にかかる機会のないロゼランブルスコ。軽やかな味わいで、ピンクワール好きにお試し頂きたい1本です。

・ランブルスコ グラスパロッサ ディ カステルヴェトロ ブルーノ ザナージNV　税込¥2,300

インポーターの担当さんの話しでは、珍しいロゼよりも売れているそうで、比較対象が多いほどその品質の高さを感じて頂ける赤ランブルスコです。

☆ランブルスコについて詳しくは裏面をご覧下さい ⇨

# 吉平酒店よもやま話

今月は当店としては珍しく量販店でも目にする機会が多いランブルスコという微発泡ワインが入荷しましたので、ランブルスコについてと量販店で売られているものとの違いをご紹介したいと思います。

**・Lambrusco(ランブルスコ)について**

ランブルスコはイタリア・エミリア ロマーニャ州で造られる微発泡ワインで、日本では赤が一般的ですがロゼや白も生産されています。また一口にランブルスコと言っても実は種類がたくさんありますので、目安をご紹介します。

☆ランブルスコ ディ ソルバーラ（ランブルスコ ソルバーラがブドウ品種）
☆ランブルスコ グラスパロッサ ディ カステルヴェトロ（ランブルスコ グラスパロッサがブドウ品種）
☆ランブルスコ ディ サラミーノ ディ サンタ クローチェ（ランブルスコ サラミーノがブドウ品種）

上の表の 3 生産地が高品質のものが多く、甘辛度も Secco セッコ(辛口)、Semi-Secco セミセッコ(やや辛口)、Amabile アマービレ(やや甘口)、Dolce ドルチェ(甘口)があり、目的に応じて使い分けが出来ます。

**・ランブルスコ×食事**

辛口のものは同じエミリア ロマーニャ州の特産品であるパルマ産プロシュット(生ハム)、ボロネーゼ(パスタ)、パルミジャーノ レッジャーノ(チーズ)が定番の組み合わせで、これだけでコース料理として楽しめそうでしたが、他にも中華やエスニック料理との組み合わせもお勧めです。また、甘口のものはチーズやデザートとお楽しみいただけます。

**・今回新入荷したランブルスコのご紹介**

**☆Zanasi(ザナージ)**

今回新入荷したランブルスコの生産者であるザナージはグラスパロッサの中心地で 4 代に渡り 100 年以上ワイン造りを行っており、伝統を重視したシンプルな有機農法で栽培しています。長くワイン造りをしていると当然高樹齢のブドウの樹も多く、ピュアで複雑味のある本物のランブルスコを生み出しています。

**★Lambrusco di Sorbara Secco Rosato NV**

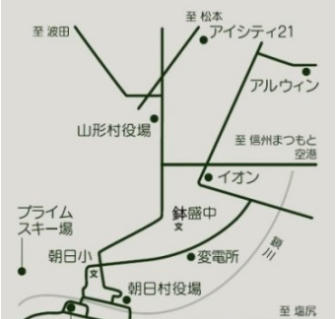
（ランブルスコ ディ ソルバーラ セッコ ロザート）

気軽にお楽しみいただけるスタイルのロゼ微発泡ワインで食前酒としてもお勧めですが、定番の生ハムは勿論、餃子やマルゲリータピザなど様々な食事とも軽やかにお楽しみいただけます。

**★Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Secco“Bruno Zanasi”NV**

（ランブルスコ グラスパロッサ ディ カステルヴェトロ “ブルーノ ザナージ”）

親しみ易いスタイルの赤微発泡ワインで食前から食中まで幅広くお楽しみいただけますが、定番の組み合わせだけでなくスパイスカレーなどとも楽しめる汎用性の高さも魅力です。




390-1103 長野県東筑摩郡朝日村針尾178
t.080-5349-6493 f.0263-99-3532
E-mail:yoshihira1986@gmail.com