

Cave de ワイン県やまなし風 ワインの愉しみ方

<セミヨン>

【江井ヶ島酒造 シャトー・シャルマン セミヨン 釜無 2017】

ワイナリー：江井ヶ島酒造（シャルマン・ワイン）

シャルマンワイナリー古くからヨーロッパ品種を導入しており、白ワインの**セミヨン**、シャルドネ、赤ワインのカベルネ・フランは特に人気があり高評価を受けています。

このワインは北斗市白州町を流れる**釜無川**にほど近い垣根栽培による**セミヨン**を使用。香りは 2017 年産は特に華やかで洋ナシや白桃などの果実の香りに木樽由来のバニラのような香りも加わります。味わいはふくよかな辛口でやわらかな酸味がバランスよく伴い長い余韻が続きます。



このタイプは冷やしすぎず、冷蔵庫に入れていた場合は飲む 30 分位前に取り出し、12℃程度で飲むことによりより風味を楽しむことができます。



<Cave de ワイン県風ペアリング>

山梨県民の大好きな味

のんきばあーばの【ぜいたく 馬いもつ煮】

山梨市にあり、名物の「幻の手打ちほうとう」を筆頭に郷土料理で大人気のお店、「のんきばあーば」さんで造られる**馬肉のもつ煮**です。山梨県で馬肉は郷土料理に欠かせない食材。



「牛より馬い」などと言う人もいるとか・・・。

この「馬いもつ煮」は、湯煎してお皿に盛り付けるだけの手軽なアイテム。

肉には赤ワイン・・・とは限らず、味噌をベースに長い時間煮込まれ、上品でやわらかな味わいなので、**木樽熟成をしたふくよかな白ワイン**ともよく合います。

刻みネギをたっぷり乗せるのが

おすすめ。お好みでレモンや柚子胡椒を加えるのも良いです。赤ワインと合わせる場合には七味やすりだね等スパイスを加えると良いでしょう。

