

## Cave de ワイン県やまなし風 ワインの愉しみ方

## 【プティ・ヴェルド 2018 / フジクレール】

食品メーカーで知られる**フジッコ**が1986年にワイン醸造を開始、1990年に設立したワイナリー。設立当時から**純国産葡萄100%**でワイン造りをしていた数少ない造り手です。

このワインは、標高が高く日照量の多い**北杜市明野町**で栽培された**良質のプティ・ヴェルド**のみを使用し、**補糖無し**で発酵の後、**5カ月間木樽熟成**されたワインです。

カシスやブルーベリーなどの果実香に加えスミレの花、黒胡椒などのスパイス、さらに木樽由来のバニラの香りが調和します。

味わいは凝縮感があり、豊かな渋みとなめらかな酸味が

バランスよく広がり、長い余韻が続きます。

16℃～18℃位の温度で、少し大きめの赤ワイン用のグラスを使用すると良いです。

**ビーフシチュー**や**ペッパーステーキ**、

**鹿肉を使った煮込み料理**などよく合います。



## &lt;Cave de ワイン県風ペアリング&gt;

## ～板前がつくる鶏もつ煮～

## 【割烹立よし 甲州鶏もつ煮】

山梨県富士川町の老舗割烹旅館の板前さんが生み出した鳥もつ煮。仕込みから箱詰めまで全ての工程が実際の店舗で行われています。

しっかりと噛み応えがあり、旨味をしっかりと閉じ込めた**甘辛醤油味**は、**プティ・ヴェルド**などの濃厚な赤ワインとよく合います。お好みで山梨の名物スパイス「すりだね」を少量加えてみるのも良いでしょう。

## 【甲州ワインビーフにんにく肉味噌】

ワインに合わせてそのまま食べてもよし、また**ステーキ**や炒め物へのちよい足しとしてもおすすめです。

**甲州ワインビーフ**を100%使用、ニンニクがごろっとそのまま入っており、歯ごたえも楽しめます。

