

新着美酒

●郷乃誉 霞山 おりがらみ

酸味と柔らかさが絶妙の「霞山」の季節限定品。全国出荷量、百本程度。

一升 四、二〇〇円

●郷乃誉 花あわせ おりがらみ

海外では超プレミア酒として扱われているほどの郷乃誉。花あわせは、霞山よりキレイな酒質。

一升 四、五〇〇円

●郷乃誉 黒吟 もろみしずく原酒

極めて華やかな香りが特徴の「黒吟」のモロミそのものを荒い布(ザル?)でこしただけです。

一升 六、六〇〇円

●龍勢 活濁酒

こちらでもモロミそのものです。どぶろくを彷彿させる旨さ。ガス圧高めなので開封は慎重に。

四合 一、四五〇円

●龍勢 純吟中取り無濾過生原酒

なんとも長い名前ですが、龍勢の新聞紙包装は買って損は絶対させません。

一升 三、六〇〇円

●北の錦 大吟 あらばしり

北斗随想でお馴染みの北の錦が醸す季節限定品。「あらばしり」とは酒を搾る工程である上槽の時に圧力をかけずに一番最初に出て来る少し濁った部分のことです。

北海道地酒なので、おみやげ用として最適かと思えます。

四合 二、五五〇円

花めくす音 近口入荷予定!



去年の十二月大好評だった「花めくす音」が三月中旬に再び限定入荷することになりました。現在ご予約を受け付けております。

三〇〇ミリリットル 八四〇円

新規取り扱い地酒

福地 辛口純米酒



当店に新しい通年商品が仲間入りしました。静岡県の富士高砂酒造は蔵元の方が何度か来店したことがあるのですが、なかなか真面目に酒造りに取り組んでいるという印象を受けました。辛口でありながらやわらかくふくよかなお酒です。コストパフォーマンスは抜群です。

一升 二、一〇〇円

お酒の飲み頃温度について

筆者自身、特に、お酒を飲み頃温度まで調節して毎日酒を飲んでいくわけではありませぬ。お酒は楽しく飲むのが一番で飲み頃温度にまで気を使いながら飲んでいては美味しいお酒もまずくなってしまうという考えです。

我が家では、冬場、自宅の玄関が酒の置き場所となっています。ある、大変寒い日の夜、玄関に置いてあった大吟醸酒を飲んだのですが、なんかいつもの味と違う、というか、あからさまに酒が苦いではありませんか。時間が経つにつれ元の味に戻ってきたのですが、酒が冷え過ぎていて、飲み頃温度から外れていたのではありませんか。

大吟醸酒のような香りの華やかなお酒は冷蔵庫より若干高め(十度程度)の温度で飲むのがおすすめです。ちなみに、冬場は純米酒をちよつとぬるめの燗にして飲むと最高ですよ、お試しください。

おばさん厳選 今月のワイン

当店取り扱いセカンドワイン在庫状況

1	一級 CH・マルゴーのセカンド	
2	二級 CH・ラフィット・ロートシルトのセカンド	5、680円
3	三級 CH・ラトゥール・ラトゥール1999	5、565円
4	四級 CH・オーブリアンのセカンド	5、600円
5	五級 CH・グリユオーラローズのセカンド	8、925円
6	六級 CH・レオヴィルラスカースのセカンド	8、800円
7	七級 CH・モンローズのセカンド	9、975円
8	八級 CH・ピションロング・ヴィルバロンのセカンド	9、975円
9	九級 CH・ラグランジュのセカンド	3、150円
10	十級 CH・ボンテカネのセカンド	4、600円
11	レ・クラウヴ CH・バブクレマンのセカンド	3、800円
12	レ・クレマンタン・デュ・パブクレマン1999	3、360円
	サンテミリオン CH・ヴァランドローのセカンド	8、400円
	ヴィルジニド・ヴァランドロー2000	

たとえワインに興味のない人でもCH・マルゴーとかCH・ラトゥールという名前は知っていると思います。大抵の生産者はフラッグシップワインの他にも最低でもひとつかふたつ、樹齢の若いぶどうや、一番良いところを取り除いたあとのブドウ等で造ったワインがあります。

マルゴーやラトゥールですと、いくら出来の悪い年でも大変高価となりますが、セカンドクラスのワインですと、約三分の一くらいの価格で販売されます。でも味が三分の一というわけではなく、トップクラスの品質に満たないというだけのこと、充分に美味しいワインが多いです。

