

ワイン王国

THE WINE KINGDOM

2018 May No.10

世界の

アイコンワイン

現地取材 トスカーナワイン
気鋭の造り手たち

ロングパートナー アサヒビール ポルト
シャトー・キルヴァン

50



ワインセラーの ある毎日

Wine Cellar

ワインを最高の状態で楽しむためには欠かせない「ワインセラー」。長期熟成用から、本体も小さく導入しやすいもの、いつでもフレッシュなワインを抽出していただけるワインサーバーまで、用途によってさまざまなワインセラーやサーバーが販売されている。年間を通じて寒暖の差がある日本において、特にこれから暑くなる前に、導入を検討したいセラーたちを紹介する

INDEX

- | | |
|---------|------|
| ヴァンテック | p124 |
| スタイルクレア | p125 |
| ファンヴィーノ | p126 |
| ユーロカーヴ | p127 |
| ルフィエール | p128 |
| ヴィノルンゴ | p129 |

text by Ryo TAMURA(p118~120,p123) Go FUKUSAKI(p121)
Tomoko HONMA(p122,p125) Tatsuya OGAKI(p124)

photographs by Komei KADOWAKI(p120,p121,p125)
Katsumi HORIKOSHI(p122) Shoichi NOSE(p123) Toru IIDA(p124)

ワインが見える ワインで魅せる。

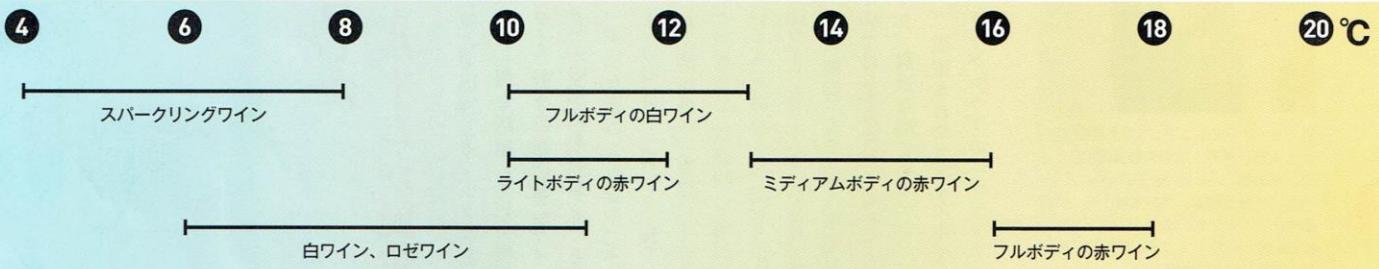
ここ数年、ワイン業態の飲食店で増えているのが、ワインセラーをバックヤードの厨房機器ととらえず、ワインボトルのビジュアルそのものをプレゼンテーションする什器として使用するケースだ。近年のワイン生産者のワインボトルやエチケットのデザインに対するこだわりは、ますます意識的・意欲的になってきているのは周知の通り。ワインのオーダーを促すためにも、ボトルそのものをお客様に触れさせない手はない。ワインボトルを見せることと、先述の「暗闇の環境」とは一見相矛盾するようだが、そこはセラーメーカー各社がUVカットガラスドアを標準装備したモデルを発売しているから、心配無用だ。

また、高級ワインでも少量ずつグラスで提供でき、酸化による劣化を最小限にとどめるワインサーバーも、ワインを見せつつ品質管理ができるという点で注目すべきアイテム。さらに、ごく手軽にワインボトルを飾るのに適したワインホルダーも発売されているので、陳列スペースに採用すれば、単にワインを立てて並べるのに比べてアクセントになることだろう。

もちろん、ワインを「見せたい」という願望は飲食店だけにあらず。ワイン愛好家にとって、ワインボトルが「見える」ということはすなわち、悦び以外の何ものでもない。ワインに魅せられたあなたなら、きっと贅同いただけるに違いない。



ワインが美味しい温度



750mlのボトルが2本設置でき、温度は7~18℃の間で任意設定できる。注ぐ量は5~99mlの間でプリセットでき、常に一定の量でサーブすることが可能。必要量を見えよ提供できる(連続サーブも可能)



High Quality Glass Wine
Vino lungo

ヴィノルンゴ



「神田明神下みやび」本店支配人、料理部部長。「フランスやイタリア料理では、料理の味に負けないワインを選んできましたが、和食では、料理と向き合い、そっと寄り添ってくれる“大和なでしこ”的なワインをセレクトしています」と言う

ワインの扱いに慣れたプロも満足するサーバー

東京・神田明神の東側、男坂を下つてすぐにある「神田明神下みやび」。江戸前の天ぷらと寿司をメインに、ワインにも合う洋食のティエストが入った創作料理が自慢の日本料理店だ。白いのれんをくぐり店内に入るト、カウンターの向こうに落ちていた店の空気とすっと馴染むワインサーバー「ヴィノルンゴ」がある。

「抜栓したワインでも良い状態で置いておけるので、心置きなくグレーードの高いワインをご提供できるようになりました」と笑顔で話すのは、支配人の杉村幸益氏。フレンチやイタリアンでのサービス経験を経て、2011年の入店以来、ワインの品ぞろえに力を入れてきた。

「神田明神下みやび」本店支配人、料理部部長。「フランスやイタリア料理では、料理の味に負けないワインを選んできましたが、和食では、料理と向き合い、そっと寄り添ってくれる“大和なでしこ”的なワインをセレクトしています」と言う

「抜栓したワインでも良い状態で置いておけるので、心置きなくグレーードの高いワインをご提供できるようになりました」と笑顔で話すのは、支配人の杉村幸益氏。フレンチやイタリアンでのサービス経験を経て、2011年の入店以来、ワインの品ぞろえに力を入れてきた。

「抜栓したワインでも良い状態で置いておけるので、心置きなくグレーードの高いワインをご提供できるようになりました」と笑顔で話すのは、支配人の杉村幸益氏。フレンチやイタリアンでのサービス経験を経て、2011年の入店以来、ワインの品ぞろえに力を入れてきた。

「抜栓したワインでも良い状態で置いておけるので、心置きなくグレーードの高いワインをご提供できるようになりました」と笑顔で話すのは、支配人の杉村幸益氏。フレンチやイタリアンでのサービス経験を経て、2011年の入店以来、ワインの品ぞろえに力を入れてきた。



神田明神下みやび

住所: 東京都千代田区外神田2-8-9
TEL: 03-3251-0155
営業時間: 11:30~14:00LO
17:30~21:00LO
定休日: 日・祝

カウンターのほか掘り炬燵式の小上がり、テーブル席のある落ち着いた雰囲気の1階店内。カウンターは天ぷらカウンターと寿司カウンターがあり、職人にによる揚げたての料理を楽しむことができる。

「抜栓したワインでも良い状態で置いておけるので、心置きなくグレーードの高いワインをご提供できるようになりました」と笑顔で話すのは、支配人の杉村幸益氏。フレンチやイタリアンでのサービス経験を経て、2011年の入店以来、ワインの品ぞろえに力を入れてきた。

「抜栓したワインでも良い状態で置いておけるので、心置きなくグレーードの高いワインをご提供できるようになりました」と笑顔で話すのは、支配人の杉村幸益氏。フレンチやイタリアンでのサービス経験を経て、2011年の入店以来、ワインの品ぞろえに力を入れてきた。

ンシャルを最大級に引き出してくれます。

「みやび」の周辺は、江戸時代に江戸城の料理を司る「御台所御賄方」の武家屋敷が集まり、「御台所町」と呼ばれていた。このため、銭形平次の住まいがあつたという設定の舞台にもなり、「食」への感度の高い“大人の隠れ家”として親しまれている。杉村氏は「フルボトルは無理でも、食事に合わせて良いワインを1~2杯だけ飲みたい」と希望されるお客様も多いです。その方の好みに合ったグラスワインをお勧めできるので、喜んでリピートしていただいています」と言う。

「ヴィノルンゴ」は、場所をとらないコンパクト設計ながら、1回注入ごとに瓶内に窒素ガスが噴射されることによって、ワインと空気の接触を防ぎ酸化を防止する。不純物が極めて少ない食品用高純度の窒素ガスを使っているため、風味の変質リスクも抑えられるのが特徴だ。さらに、ワインが通るチューブには、汚れ、色素、細菌が付着しづらい医療用として体内で使用される素材を使っており、ワインのボテ

ワンタッチの操作でワインを注げる所以不慣れなスタッフでも簡単にワインサービスができる



ヴィノルンゴ

本体サイズ:
W250×D350×H520mm

収納本数: 2本

設定可能温度帯: 7~18℃

冷却方式: コンプレッサー方式

抗酸化セラーサーバー ヴィノルンゴ
本体一式 價格: 13万2408円(税別)
抗酸化窒素ガスカートリッジ ルンゴ
N2 5本セット 價格: 6204円(税別)