

「ワインの中へ」

人と会うように、さまざまなワインに出会っていく、
ワインの奥深い世界をさまざまな視点や角度からご案内します。

ワインは水を使わずに造る唯一のお酒。

ブランデー、日本酒、ウォッカ…。お酒にもさまざまな種類がありますが、
水を一切使わず、ブドウという素材だけで造っていくのがワインです。

土地にミネラルが多ければ、ミネラル分が多いワインに。

暖かい気候なら、果実味豊かな味に。そして造り手がユニークな人ならば、
面白い味になる。ワインはとっても素直なお酒なのです。

だからこそ、ワインにはさまざまな味があり、そして香りがあるのです。

同じブドウ品種なのに、なぜ、これほどまでに違うのか。

その秘密はこういったいくつもの条件が複雑にかさなりあっているからこそ
生まれてくるのです。このおいしさは、造り手の愛情なのか、

大地の恵みなのか。それともすべてが備わった奇跡なのか…。

1杯のワインが語ろうとする、その壮大な物語に思いを巡らせながら飲んでみる。
そんな楽しみ方も、いいかもしれません。

ワインの中へ。 ホテルオークラ東京

▶ スペシャルサイトはこちら
<http://www.hotelokura.co.jp/tokyo/special/wine/>

ワインの中へ旅する
コラム Vol.1
～ワインの句読点～

◆ 「ワインの中へ」のエスコート役

渡部 明央 ホテルオークラ東京 チーフソムリエ

ホテルオークラ東京 12名の
ソムリエを統括するワインの
エキスパート。のべ2600人が
受講したワインアカデミーの
主任講師を務める。

ワインとは・・・一言

歴史・文化を五感で知る
ことができる最高の嗜好品

<経歴>

1997年パリ「アルページュ」、ジョワニー「ラ・コート・サンジャック」といったミシュラン三ツ星を獲得するレストランにてソムリエとして勤務後、1998年ロンドン「サヴォイホテル」にてソムリエ、バーテンダーとして活躍。帰国後2000年には九州・沖縄サミットにて、ソムリエとして各国首脳の前でワインサービスを担当する。2001年より現職。

(社) 日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ
(社) 日本ソムリエ協会理事
ポートワインコンクール入賞



◆ 10ワイナリー11人の生産者来日記念！
“世界のワインメーカーズディナー”

日時：3月13日（木）18：30～

ぶどう畑の手入れ、栽培からはじまるワイン造りの世界。その全てを知る生産者と共にディナーを愉しんでいただく1日限りのイベントを、館内6ヶ所のレストランにて同時開催します。

◆ 必ず伝えたい珠玉の一本

トルブレック ザ レアード
TORBRECK The Laird 2006

オーストラリア最高の造り手、
デヴィッド・パウエルが夢に見た、
これ以上はない程の孤高の品。
現在、最も高価なオーストラリア・ワイン
であり、考えうる最上の基準で造られた
完璧主義者達から生まれたワイン。

品種：100%シラーズ



*3月21日（祝・金）試飲即売会「マルシェ・デ・ヴァン」開催に先がけ事前販売いたします。
<http://www.hotelokura.co.jp/tokyo/special/marche6/>

報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京営業企画部広報課 荒井・小栗・坂本

〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL：03-3224-6731（直通）

一般の方からのお問い合わせ先 ホテルオークラ東京 TEL：03-3582-0111（代表）

※なお今回の情報は配信日現在で予定しているものです。詳細は上記、広報担当までお問い合わせください。