

「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。

こうしてワインは、今グラスの中にある。

水が少ないヨーロッパで貴重な水分だったワインは、昔から生活のさまざまなところに使われてきました。イタリアの家の壁がワイン色なのは、水のかわりにワインを使ってつくっているからです。生活の糧であったワインに、よりおいしさを求めるようになったのは、まず、フランスと言えるでしょう。あの村ではこんな味、この村ではこんな味というふうに次第に個性を楽しむようになってきました。その後ワインは、ぶどう栽培、醸造法、熟成と進化し、1855年ボルドーでワインの格付けが始まります。しかし19世紀後半、フランスにぶどうの木の根をダメにしてしまう虫が繁殖し壊滅状態に。ところが、アメリカのぶどうの根は大丈夫だったのです。そこで根をアメリカ、根から上をフランスとして継ぎ木してみると、見事に豊かなぶどうを实らせたのです。最大の危機を乗り越えたフランスワインは今もさまざまに進化しています。ブルゴーニュでは個性化がさらに進み、畑ごとではなく、1列単位で味を考えるほどに。想像を遥かに超える歴史を刻んできたワイン。今飲む、そのワインもまた歴史の1頁を刻んでいるのです。

ワインの中へ旅する
コラム
ワインの句読点 vol.4

ワインの中へ。ホテルオークラ東京

<http://www.hotelokura.co.jp/tokyo/special/wine/>

◆必ず伝えたい珠玉の一本

Romanée Conti 1971

今までロマネ・コンティを開けても
美味しいワインとしか思わなかったが、
本当に飲み頃を迎えたロマネ・コンティを飲んで、
人生観が変わりました。ブルゴーニュとは、
かくあるべき、その指標になるワインです。

品種: ピノ・ノワール



ソムリエ 伊藤 博之
(和食・天ぶら 山里)

【注目のワインイベント】

◆ワイン試飲即売会 “Marché des Vins Vol.7”

日時: 9月15日(月・祝) 12:00~18:00 (最終入場 17:00)

会場: 宴会場「平安の間」(本館1階) 入場料: ¥2,000

ホテルオークラ東京 12人のソムリエが選んだ
世界200種類以上のワインが揃い、
無料試飲いただける日本最大級のワイン市場。
親しみやすいワインから、幻のワインまで、
幅広くご提供するほか、貴重な高級ワインを
愉しめる「ワインバー」&「軽食」コーナーも
有料にてご用意。チーフソムリエ渡部をはじめ
5人のソムリエによる無料ワインセミナーもあり、
会場での時間を存分に堪能いただけます。



◆事前販売 ※9月10日(水)まで

コストパフォーマンスに優れたものなど15種類を数量限定でご用意。
お申込み: シェフズガーデン カメリア(別館1階)
TEL: 03-3224-6654(11:00 ~18:00)

◆ガーデンイベント “ワインとシャンピニオンの夕べ”

日時: 9月18日(木) 18時~

開催: 西洋料理 テラスレストラン(本館1階)

夏に疲れた身体を癒してくれる、地球の香りのキノコ料理とワインの夕べ
をご用意。ワインと同じように気候や風土による土地の香りが豊かなキノコは
ワインとの相性も抜群です。

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

※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。