

1000種類以上のワインに、毎日300種以上の試飲をご用意！ 第94回 世界の酒とチーズフェスティバル

10月10日(水)～10月16日(火)/大丸東京店 11階催事場

◆午前10時～午後8時◆木・金曜日は午後9時まで◆初日は15:00オープン

来場者数1万人！ワイン3万本を売り上げる大丸東京店の名物イベント！1975年に始まった「世界の酒とチーズフェスティバル」は日本で最も歴史あるワインフェア。世界中から1000種類以上のワインが集結し、毎日300種類以上の試飲もご用意！品揃え、試飲数共に日本最大級の規模です！今回のテーマは「コロンブスデーから始まるワインの新発見」、10月12日の新大陸発見デーになぞらえ、コロンブスにゆかりのある国のワインもご用意。そして、前回の第93回で人気だったワインや、ワインのお供には欠かせないバイヤーおすすめのチーズもご紹介します！

第93回のNO.1ワインはコレ！

赤ワイン



フレッシュでしっかりした果実味、さわやかな酸味でソフトな口当たり。〈ポルトガル/ダン〉キンタ・ドス・ロケス・キンタ・ド・コーレイヨ 1,215円

白ワイン



柑橘系の香りの中にトロピカルフルーツのような完熟した甘い香りを持ち、フレッシュな酸とたっぷりの果実感が味わえる。〈チリ/カサブランカヴァレー〉カサステルボスケ・ソーヴィニヨンブラン・レゼルバ1,566円

ロゼワイン



鮮やかな色あい、華やかな香り、果実味たっぷりのボリューム感ある味わい。〈チリ/カチャポアル・ヴァレー〉トレオン・デ・パレデスヴァレ・デ・レンゴ1,566円

スパークリングワイン



スツクリとした酸味とフレッシュな果実味が特徴で、繊細で永続的な泡立ちが美しい辛口。〈南アフリカ/ウェスタンケープ〉KVV・キューヴェ・ブリュット1,263円

大丸初出店！インポーターおすすめワイン



手積みで良質な果実を厳選、10ヶ月の熟成のうち2ヶ月以上はオーク樽を使用。グラスに注ぐと、バラのような華やかな香りが立ち込みます。濃厚な紫色と凝縮したタンニン、スパイシーな味わいが特徴。〈アルメニア〉アルマス・カルムラヒュット赤2,880円



熟したフルーツ、ジャスミンの花、カラメルの香り、穏やかな酸味と果実味に十分なタンニンがあることからボリュームを感じる。〈ジョージア〉ミルディア・ニ・ムツヴァネ・クヴェリ白4,410円



山梨県で明治初期から愛されていた「一升瓶ワイン」。ぶどうの新鮮さと果実味のある味爽やかな辛口タイプで、味に丸みがありやわらかでバランスよく調和している。〈日本/山梨〉2017 シャトー勝沼・GI山梨・蔵出し 甲州白(1,800ml)2,916円

必見！バイヤーおすすめチーズ

発泡性ワインにぴったり！



濃厚な味わいの後にも余韻があり、シャンパンやスパークリングなど発泡性との相性がばっちり。〈チェスコ〉プチグレ シャンペノア(150g)2,430円

おつまみや朝食に！



26ヶ月の熟成により形成された味とコクは長期熟成ならではの格別さ。〈チェスコ〉ベームスターEXオールド(100g)1,080円

様々なワインによく合う！



熟成中は塩水とブランデー(マール酒)で何度も洗い強い風味を生み出すウォッシュチーズです。〈チェスコ〉エポワスシャランセ(250g)4,190円

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

浅海・宮川