

「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。

ワインの中へ旅するコラム ワインの句読点 vol.6

「グラスの味？」

ワインの香りと味を、人は鼻と舌で感じます。
それを最大限に引き出すのがグラスなのです。
基本的に、飲み口が丸まっているチューリップ型がよいとされていますが、それは香りを逃がさないようにしているから。
さらにちょっと楕円のブルゴーニュ型と、背の高いボルドー型に分かれます。
比較的、揮発性が高いブルゴーニュワインの香りを閉じ込めるように、香り豊かなボルドーワインの空気と触れる時間を多くし、変化する香りを楽しめるように設計されているのです。
そしてワインの持つ甘み、渋み、酸味といった味をドラマチックに演出するのが舌へのアプローチ。
舌先は甘みを、奥へいくほど苦みを、そして端に酸味を感じる舌の味覚を理解しながらグラスの厚みやカタチを選んでいきます。
同じワインでもグラスが変わると、舌へ届く場所が変わることで、違うおいしさのように感じる。苦みを楽しみたいのに、舌先にすぐに落ちる設計になっているグラスで飲んでも、効果は出ないことになります。
そしてもうひとつ大切なのが気分。気持ちが豊かになる場所で、ゆっくりと楽しむ。
おいしさには欠かせません…。



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】

◆BOCA CAMPO DELLE PIANE 1990

Antonio Cerri

生産者が激減し絶滅寸前であったDOC ボーカ。随一の造り手であったアントニオ・チェリ氏の意志を受け継いだのは、現当主であるクリストフル・キュンズリ氏。キュンズリ氏が継いだ後の1999年にボトリングされた、古典的ネッビオーロの味わいが深く心身に染み渡る珠玉の一本です。

品種:ネッビオーロ種主体
入手:入手可能(希少性高)



ソムリエ 深堀 浩志
(欧風料理 オーキッドルーム)

【注目のワインイベント】

◆ワイン試飲即売会“Marché des Vins Vol.8”

日時:2月22日(日)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

ホテルオークラ東京14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。



◆ワインセットの事前予約受付期間 ※2月16日(月)まで

コストパフォーマンスに優れたものなど16種類を数量限定でご用意。事前販売をご利用の方には入場券を1枚プレゼントいたします。
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)

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)

※上記イベントの詳細は広報担当までお問い合わせください。