

「ワインの中へ。」

人と出会うように、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.2

国の香り。

ワインは、この世の中でもっとも香りを楽しむ飲み物です。バラ、マンゴー、鉄、獣…。ぶどうからつくるワインは、発酵と熟成という長い時間の中で、さまざまな香りに変わっていきます。その何十種類もあるワインの香りの中で、国の香りがあることをご存知ですか。たとえば、フランスのワインは、いろいろな花束でできた香水のような香り、日本はお米を炊いた時のような香り、アメリカはローストポークとジャムの香り…。ワインは、ぶどうの品種、その土地の土、気候、そして作り手によって、香りや味が変わってきますが、それを大きなスケールで考えてみれば、それぞれの国の土地、気候、国民性が、そのまま香りにあらわれてくるということもあるはず。しかし、香りはとても繊細で、かすかなもの。それも感じようと意識しないと、全く感じられない存在でもあるのです。「ソムリエの言うことなんて信じられない。香りなんて同じだよ」と思いながら飲むと、全部同じように感じてしまいます。それとも、これは、どこの国の香りがするのだろうかと胸を躍らせながら飲むのか。果たしてどちらが幸せでしょうか。

「ワインの中へ。」ホテルオークラ東京スペシャルサイト

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

◆ワインの HOW - TO

～飲みきれなかったワインの活用法～

5月の連休で集まりの増えるこの季節。ご自宅でワインを召し上がる機会も増えるのではないのでしょうか。新緑の季節に合わせ、白ワインが残った際の簡単な活用法をオークラのシェフがご紹介。

【一口分くらい】目安 50cc

ドライフルーツに振りかけて一晩置くとソフトな食感になり、チーズとの相性もワンランクアップ。

ラム酒で漬けるよりもすっきりとした味わいで、様々なチーズとも合わせやすい一品の完成。次のワインを開ける楽しみも倍増します。

☆【グラス半分くらい】、【グラス一杯分くらい】の活用法等、
続きは「ワインの中へ。」スペシャルサイトで公開中

◆最高のワインを造るために最高のぶどうを育てる “アルマン・ルソーと広東料理を味わう”

日時：5月9日（金）ディナータイム

会場：桃花林(本館6階)

今や入手困難といわれ、ブルゴーニュのトップ生産者である偉大な造り手「アルマン・ルソー」を畑別で愉しむワイン会。貴重な「シャンベルタン」もご賞味いただけます。

◆必ず伝えたい珠玉の一本

ラ ターシュ
La Tache 1976



DRC社が単独所有するグラン・クリュより造られ、時には「ロマネコンティの腕白な弟」とも表現される。ドライフラワーのバラや、シナモンの香りが特徴。品種：ピノ・ノワール

ソムリエになって、今までで一番印象に残った感動の一本。ブルゴーニュワインの偉大さと奥深さを教えられました。同様の忘れられない感動をお客様にも体験していただきたく、日々ワインをおすすめしております。

アシスタントチーフソムリエ 田村 正俊
(中国料理 桃花林)

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。