

「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。

見えない引き出しを、いくつ開けるか。

ソムリエは優れたワイン評論家になれません。
ワインのいいところを、どうしても見つけようとしてしまうからです。
たとえば渋味がちょっと強いワインだとすると「脂ののった食べ物には合う」と料理との組み合わせを考え、その良さを引き出そうとしてしまう…。
ソムリエの仕事は、ワインに点数をつけることではありません。
今日、飲むワインが、お客様にとっておいしく、そしてかけがえのない存在になるようにしていくこと。
つまり、それぞれのワインがもっている魅力を
できる限り楽しんでいただくことなのです。同じワインでも10分後に飲むと、
香りが華やかになる。そんなことをさりげなくお伝えできれば、
どんな香りになるか胸がふくらんでいく。
長い時間をかけてできたワインなら、ブドウを摘んだ人は、もうこの世にいないかもしれない、
ということに想いを巡らせてみれば、その一瞬が、忘れられない貴重な時に変っていく。
ワインは何も話しません。でもソムリエがいれば、
ワインと飲む人の距離は、なくなるほどに近くなる。
まだ知らなかったワインの引き出しが、開かれていくはずですよ。

ワインの中へ旅する
コラム
ワインの句読点 vol.3

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

鳥居平今村・上菱平圃場

日本で初めて葡萄栽培が始まった
とされる別格のテロワールを誇る
銘畑「鳥居平」。その中でも最高
の区画である「上菱平圃場」の
ぶどうを100%使用し作られる
限定生産ワイン。

無形文化遺産に登録された「和食」
との相性はすばらしい。

品種：甲州種

シニアソムリエ 岡田昌男
(和食 山里)



◆最高峰のシャンパン VS イベント

“シャルドネのクオリティ” Krug & Salon

日時：7月12日(土) 18時～

開催：バロンオークラ(別館12階)

白葡萄のみを原料とした辛口シャンパンの代名詞

「ブラン・ド・ブラン」の王道を歩む、「クリュッグ・クロ・デ・メニル」と
「サロン」が最高峰とされます。熟成した1990年ヴィンテージを
同時にお愉しみいただけます。

◆世紀のワイン “イグレッグ[Y]” 2011年をグラスで

日時：7月1日(火)～9月30日(火)

開催：館内全レストラン

世界の最高峰の貴腐ワインであるシャトーディケムで辛口のワインが造られている事を知っている方は少ないのではないのでしょうか。2011年のヴィンテージはイグレッグ史上最高と言われている。全レストランにてグラス¥6,480でご賞味いただけます。

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)

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。