

「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.5

「ワインの味は、よく変わる？」

それぞれの産地、造り手、ぶどう品種、年などによって
ワインのおいしさは生まれます。
しかし、そのおいしさがいろいろと変わってしまう場合があることをご存知ですか。
たとえば緑あふれる山の中、清流の音を聞きながら飲むワインは、
どんなものでもおいしいと思えてくる。
あるいは夏の昼。海が目の前に広がるオープンテラスでは、
とても貴重な赤ワインより、やはり、さっぱりとした白ワインの方を飲みたくなってしまふ。
レストランのソムリエから、予備知識を聞きながら飲むワインと、
家で、後かたづけのことを気にしながら飲むのでは、
同じものでも全く違う味のように感じてしまふ…。
つまり、ワインのおいしさは気持ちに大きく左右されるのです。
「渋いな」と思っているところに「このワインは、渋みが特長です」と
ソムリエが言えば「渋みを味わってみよう」と思うように…。
ワイン本来の持つおいしさも大切ですが、どんな気持ちで飲むかが、
愉しくつきあっていく秘訣の1つ、ではないかと思えます。



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】

◆ Dom Ruinart Rosé 90

最古のシャンパーニュメゾン。ロゼの熟した果実味と
ベリー系のやさしい余韻がつづく味わいが特徴。
シャンパーニュの感動を味わうには最上の一本であり、
今までに私が一番感動したロゼシャンパーニュ。
初めての方でも、一瞬にして虜になる瞬間が
ワインにはあります。ワインの出会いに乾杯！

品種：シャルドネ 83%、ピノ・ノワール 17%
入手：僅かにワインショップのセラーか、こだわりの
レストランで眠っているかもしれません。



ソムリエ 新堂 裕一
(中国料理 桃花林)

【注目のワインイベント】

“Wine Cruise Season 16” (2014 10/1～12/31)

◆ 5大シャトーの夕べ

日時：12月12日(金)

会場：フランス料理「ラ・ベル・エポック」(別館12階)

お問い合わせ：(03) 3505-6073

1855年のメドックの格付けより、不動の地位を
築きあげた、フランス・ボルドーの5大シャトー。
2008年の各ヴィンテージを一夜でお楽しみい
ただけるイベントです。ボルドー・メドックのワイン
の頂点に立つ、5つの味わいを比較しながら
ご賞味いただけます。

また、こちらのワインイベントのためにご用意した
ラ・ベル・エポックのお料理とのマリアージュを
ご堪能ください。



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。