

「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.8

「子どもと、おなじ年。 ワインの熟成その2」

自分の生まれ年のワインを飲むという話を聞きますが、
子どもの生まれた年のワインを家で熟成させていく、という楽しみ方もあります。
たとえば、手頃な価格のワインを5本買ってきて、
子どものベッドの下に寝かせておく。
そうして子どもが誕生日をむかえた日に定期的にワインを開けていく。
4才ごとに飲めば、最後の5本目は、ちょうど20才になった子どもと
一緒に愉しむことができます。
子どもが成長していくのと同じように、ワインのおいしさが成長していく。
あどけない小学生のころのワインの味、すがすがしい思春期の
ころのワインの香り、そして成人して、はじめてグラスを交わしたとき…。
子どもと同じ年のワインはどんなふうに時を重ね、大人になっていくのか。
愛する我が子の寝息を聴いて熟成していくワインは、はたしてどんな味か…。
時間をかけて変化していくお酒だからこそ、味わえる贅沢です。



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】

◆Barbaresco 2000 Gaja

ガイヤによってバルバレスコは有名になったといっても過言ではありません。さまざまな革新的なワイン造りによって世界中の生産者に尊敬されています。何年か前に、アンジェロ・ガイヤ氏のセミナーを開ける機会があり、マイクを片手に会場内を堂々と歩き回りながらセミナーをする姿に圧倒的な存在感を感じ、本物のワインを造る人の情熱はすごいと思いました。自宅のワインセラーにはグレートヴィンテージ2000年のバルバレスコがあります。もう、15年……。どの機会でも楽しむかと悩んでいます。オークラのワインリストには2010年のバルバレスコがあり、それはいつでもネッビオーロの美しさを味わえる特別な1本です。
品種：ネッビオーロ種 100%
入手：可能



ソムリエ 小松崎 貴子（鉄板焼 さざんか）

【注目のワインイベント】

◆グレートヴィンテージ2000年のシャトー・パルメと鉄板焼のワインディナー

日時：6月5日（金）18:00～

会場：鉄板焼「さざんか」（本館11階）¥35,000

グレートヴィンテージ2000年を、鉄板焼の和牛に合わせてご堪能いただけます。パルメ独特の香り高いブーケ、複雑妖艶なアロマと個性、そして滑らかで深みのある果実味といつも変わらない凝縮感に、魅了されます。

【銘柄】ルイ・ロデレール・ブリュット・プルミエ/バロン・ド・エル 2009
アルテ・レゴ・ド・パルメ2000/シャトー・パルメ2000

◆お庭で楽しむワインの夕べ ティレニア海の島々のワイン

日時：5月28日（火）ディナータイム

会場：西洋料理「テラスレストラン」（本館1階）¥18,000

地中海の海域の一部ティレニア海。大きな島はコルシカ島、シチリア島、サルデーニャ島などがあります。今回はこれらの島々で出来る素晴らしいワインとシェフのお料理とともに楽しいひとときを春爛漫のテラスレストランのお庭でお楽しみください。

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。