

## 「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.7

#### 「ビンの中にある宇宙。 ワイン熟成その1」

熟成はワインに、とっても大切。

白ワインは主に酸味が、そして赤ワインは渋みがまるやかになっていきます。

ちなみに熟成の1つにクラスター化があります。

水の分子がアルコールの分子にまんべんなくついている状態で、口当たりがまるやかに。

アルコールが16%ぐらいでクラスター化が起こると言われていますが実は焼酎も同じで、

おいしく割るにはアルコール度数16%程度がいいと。いわゆる「割水」です。

お酒にはおいしく飲める黄金比があるのかもしれませんが。

さて熟成は大きく分けて樽による酸化熟成とビンによる還元熟成があります。

木を焦がした樽、特に新樽ではバニラの甘い香りがワインを包んでいきます。

そうして樽の熟成を経てビンへ。わずか750ml。

その中で、ワインはいくつもの物語をつくっていくのです。

紫から始まり、ピンク、レンガ、オレンジ…、熟成の過程で変化していく色。

数本に過ぎなかったバラが、やがて100本の花束になったように開く香り。

フランスでは熟成を育成とも呼びます。時に揺られ、空気のいたずらによって

生まれるドラマチックな変化。果たしてどんな味わいを楽しませてくれるのか…。

それは栓を開けてみるまでわかりません。



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】

#### Vosne-Romanée Cros-Parantoux 1986

##### Domaine Henri Jayer

一本のワインが人生を変えることもあります。

今は亡き伝説の造り手、アンリ・ジャイエのひたむきな情熱が込められたワイン。

コルクが抜かれた瞬間から魅了され、とても長く複雑な余韻が喜びとなって私を満たしてくれました。

この出会いがきっかけのひとつとなり今の私があります。20年近くの時が流れても色あせない思い出の一本。

品種:ピノ・ノワール

入手:入手困難

ソムリエ 矢渡 美幸  
(和食・天ぷら 山里)



#### 【注目のワインイベント】開催まであと2日!

##### ◆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。



##### ◆有料試飲「ワインバー」コーナーのラインアップ

ジャック・セロス シュプスタンス ..... ¥2,500

オーパス・ワン 2010 ..... ¥2,000

シャトー・ラトゥール 2005 ..... ¥7,000 他

※各1グラス料金

#### 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。