



2023年9月28日

世界のケーブルネ・ソーヴィニヨンの頂点に立った 「Tenuta San Guido (テヌータ・サン・ガイド)」 x 岩田 渉シェフソムリエ 一夜限りのメーカーズディナー開催

京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)」(京都市下京区・総支配人:櫻井 美和)は、イタリアのワイナリー「Tenuta San Guido (テヌータ・サン・ガイド)」とのメーカーズディナーを2023年11月11日(土)に開催いたします。これは、元祖「スーパータスカン」と呼び声の高いトップキュヴェ「サッシカイア」が世界最高峰とも称されるワイナリーとのコラボレーションです。



テヌータ・サン・ガイドは、「スーパータスカン」とも呼ばれる、トスカナの地で伝統的なワイン法にとらわれることなく「自由に」そして「美味しさ」とことん追求したワインを醸造することで知られています。国際品種「ケーブルネ・ソーヴィニヨン」を主要品種にした「サッシカイア」は、1978年にイギリスで最も権威のある英ワイン雑誌『デキャンタ』主催のブラインド・テイスティングにて「ベスト・ケーブルネ・ソーヴィニヨン」を獲得。さらに、「1985年ヴィンテージ」は、世界で最も有名なワイン評論家の一人「ロバート・パーカー・Jr」より米ワイン雑誌『ワイン・アドヴォケート』にて100点満点の評価を得て、世界にその名を広めました。

当日は、国際的にも高く評価された「2008年ヴィンテージ」や「2019年ヴィンテージ」を含むラインナップで皆様をお迎えします。さらに、ワイナリーよりオーナーファミリーのプリシラ・インチーザ・デッラ・ロケッタ氏が来場し、当ホテルのシェフソムリエ 岩田 渉とともに、テヌータ・サン・ガイドの魅力を余すところなくお伝えします。ワイン、食材、料理人、ソムリエを通じて、今もなお進化し続ける「テヌータ・サン・ガイド」のその確かな品質と信念を表現する一夜限りのメーカーズディナーイベントです。

イベント概要

【日 時】 2023年11月11日(土) 18:30~21:30(18:00 開場)

【場 所】 イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【料 金】 50,000円/人

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/tenuta-san-guido.html>

【お問い合わせ】 TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00~19:00)

※表示価格にサービス料13%と消費税が含まれております。

※20歳以上の方が対象です。

※メニュー内容および食材の産地等は、仕入れの都合により変更となることがございます。※画像はイメージです。

※「Tenuta San Guido」メーカーズディナー付き特別宿泊プラン(1泊2食付2名1室ご利用時 1名様65,000円～、サービス料13%と消費税込、宿泊税別途)もご用意しております。詳しくはお問い合わせください。

<https://go-keihanhotelgroup.reservation.jp/hotels/keihan-thousand/plans/10108621>

ワインリスト

Le Difese 2021 Tenuta San Guido

Guidalberto 2021 Tenuta San Guido

Sassicaia 2020 Tenuta San Guido

Sassicaia 2019 Tenuta San Guido ※イギリスで最も権威のある英ワイン雑誌『デキャンタ』で満点の100点を獲得

Sassicaia 2008 Tenuta San Guido ※本イベントのために用意されたダブルマグナム

※やむを得ない事情により、当日の提供内容を変更する場合があります。

Tenuta San Guido (テヌータ・サン・ガイド)

元祖スーパータスカンとして圧倒的な存在感を放ち続ける「サッシカイア」を手掛けるワイナリー。1994年には、イタリアで初めて単独ワイナリーで統制原産地呼称「DOC」を獲得。近年では、「2015年ヴィンテージ」が『ワイン・スペクテーター』の2018年度ワイン年間「TOP100」において世界一、「2016年ヴィンテージ」は『ワイン・アドヴォケイト』にて満点の100点を獲得して1985年ヴィンテージに匹敵するクオリティと称賛されるなど、数々の実績を残している。当日のイベントで用意する「2008年ヴィンテージ」は米ワイン雑誌『ワイン・アドヴォケイト』にて100点満点中97点を、また「2019年ヴィンテージ」は英ワイン雑誌『デキャンタ』で満点の評価を獲得した。

Priscilla Incisa della Rocchetta

Owner Family of Tenuta San Guido

プリシラ・インチーザ・デッラ・ロケッタ氏 テヌータ サン ガイド オーナーファミリー

1975年ローマ生まれ。1994年から2000年までユニバーシティ・カレッジ・ロンドン（ロンドン大学）に在籍、美術史学部学士修了後、イタリアン・バロックアート修士号習得。イタリアへ帰国後、ポルグリーで家業に専念し、イタリア国内だけでなく海外でも“ファミリー・アンバサダー”として、サッシカイアの魅力を世界中に伝えている。



THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ 岩田 渉

岩田 渉 (いわた わたる)

1989年愛知県生まれ。大学在学中、留学先のニュージーランドでワインに魅了され、4年間ワインの勉強に没頭する。卒業後、2014年にソムリエ資格取得。同年京都のワインバー「Cave de K(カーヴ・ド・ケイ)」のソムリエに着任。2019年9月に現職、THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ就任。

◆主な受賞歴

2017年「第8回全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝

2018年「第4回A.S.I.アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」優勝

2019年ベルギー開催「第16回A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」では、アジア・オセアニア代表として出場し準決勝進出を果たす。

2020年「Gault & Millau2020」にて「ベストソムリエ賞」を受賞

2021年「ルイナール ソムリエチャレンジ2021」優勝

2023年「第17回A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」にて日本代表として準決勝進出。世界第5位に輝く。



THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド京都)

所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

アクセス：JR京都駅より東へ徒歩約2分

開業日：2019(平成31)年1月29日

階数：地下1階～地上9階 (客室:3階～9階 / 222室)

H P: <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



＜このリリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ＞

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

ザ・サウザンド京都 広報担当 / ブランドマーケティング部

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp