

ワン&オンリー・ケープタウンのNOBU 南アのスペシャルワイン & 最高級スパークリングワインとのコラボレーション

2014年2月



ワン&オンリー・ケープタウンのノブ・レストランは、その名声にふさわしい、格調高い特別なダイニング・イベントを2014年に企画しました。偶数月は、最高級のメソッド・キャップ・クラシック (MCC) 生産者とその素晴らしいスパークリングワインと食事をマッチングさせたゴージャスなバブル&フレイバーの夜をノブ・ラウンジにて開催します。奇数月は、同じワインの異なるヴィンテージワインをテイastingする「ヴァーティカル・マスタークラス」のタベで、南アフリカを代表するワイナリーやワインメーカーが作りあげた最高のワインと、ノブが提供する最高のメニューを合わせてご提供します。南アフリカのカリスマ司会者でワン&オンリーのブランドアン

バサダーでもある Aybrey Ngcungama がホストをつとめ、南アフリカが誇るヴィンテージワイン、スパークリングワインとノブの卓越したアジアンテイストのコラボレーションをお楽しみいただきます。

ノブのワイン&ダイニング・イベント・スケジュール

- ① 3月5日 - ヴァーティカル・マスタークラス：「シュナン・ブラン」 - クライン・ザルゼ・ワイン
南アフリカを代表するブドウ、シュナン・ブラン。シュナン種のプロ、クライン・ザルゼ・ワインのヨハン・ジュベールがホテルを訪れます。何年にもわたり、ヨハンはシュナン・ブランの素晴らしさをあらゆる形で伝えてきましたが、今回は幅のあるワインのフレイバーやスタイルを食事と合わせ、思い出に残るプログラムを展開します。
- ② 4月2日 - MCC：ハウス・オブ・クローヌ
涼しい内陸部のタルバッハ地区にあるハウス・オブ・クローネという家族経営のワイナリーのスパークリングワインをご紹介します。洗練されたオリジナルのパッケージ・デザインが自慢のクローヌ・ワインは国内でも最高級のMCCです。
- ③ 5月21日 - ヴァーティカル・マスタークラス：「ソーヴィニオン・ブラン」 - トカラ・ワイン
トカラ・ワインのマイルズ・モソップが登場し、受賞歴を誇るソーヴィニオン・ブランのシリーズをご紹介します。南アフリカで人気のブドウ種であるソーヴィニオン・ブランは、目を見張るほど様々な味が存在しますが、マイルズは南アフリカの各地域で作られた自社のワインを持ちより、その味の違いを楽しんでいただく予定です。

One&Only

Cape Town

① 6月3日 - MCC : グラハム・ベック・ワインズ

南アフリカで最も有名なMCCの生産者、グラハム・ベック・ワインのピーター・フェレイラがノブ・ラウンジに登場します。グラハム・ベックのワインは王族からロックスターまであらゆるセブに愛されており、今回は誉れ高いキュヴェ・クライヴに加え、ヴィンテージからノン・ヴィンテージまで数種類のワインをご用意します。

① 7月2日 - ヴァーティカル・マスタークラス : 「レッド・ブレンド」 - ルパート&ロートシルト・ヴィニュロン
アフリカのロートシルト家は、シャトー・ラフィット・ロートシルトのパートナーでシャトー・クラルク（リストラック）、そして隣接地にペル＝ルバードやマルメゾンの両シャトーを保有します。かたやフランスのルパート家は、南アはケープ地方のフランシュホークに、ラルマランとラ・モットという2件のワイナリーを所有している事業家です。その両家の提携によるワインは力強さとエレガンスが見事なバランスをもち、ノブの食事にぴったりなワインです。醸造家のイヴォンヌ・レスターがブレンドの芸術について語ります。

① 8月6日 - MCC : ヴィリエラ・ワイン

家族経営のワイナリー、ジェフ・グリエのヴィリエラ・ワインをノブ・ラウンジに迎えます。ジェフ・グリエは魅力的な軽い「スターライト」から、南アフリカの最高と度々称されるトップクラスのキュヴェ「モンロ」まで、幅広いMCCを製造しています。

① 9月3日 - ヴァーティカル・マスタークラス : 「ピノ・ノワール」 - ハミルトン・ラッセル・ヴァインヤーズ
ピノ・ノワールのタベ。ノブのメニューに合わせるピノ・ノワールは唯一、ハミルトン・ラッセル・ヴァインヤーズしかありません。過去30年にわたり、南アフリカのピノ・ノワールを育て、根付かせてきたアンソニー・ハミルトン・ラッセルとハンネス・ストームが生産するワインは、ノブの香り高く、気取らない味と質感にふさわしい味とスタイルです。

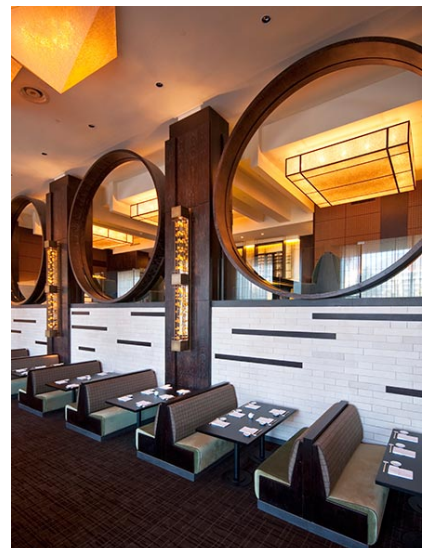
① 10月1日 - MCC : ボッシュェンダル・ワイン・エステイト

フランシュック地域にブドウ畑を持つボッシュェンダルは、国内でも国外でも常に称賛の声が高く、スタイル、優雅さ、気品を体現するそのワインはノブの料理にとり最高のパートナーとして、ゲストにも忘れられない夜を演出してくれることでしょう。

① 11月5日 - ヴァーティカル・マスタークラス : 「シャルドネ」 - コンスタンシア・ユイットシグ・ワイン・エステイト

2014年最後のイベントでは、コンスタンシア・ユイットシグ・ワイン・エステイトがノブのエレガントなメニューにシャルドネを合わせます。コンスタンシアの涼しい気候は、シャルドネに向いており、さらにコンスタンシア・ユイットシグのワインは木樽熟成させているもの（wooded）とさせていないもの（unwooded）があることで、ワインメーカーやシェフが創造力に富んだ、エキサイティングなマッチングを生み出すことを可能にする多様性があります。

ノブ・ラウンジMCCイブニングの料金は495ランド（1名さま）で、美味なる発泡酒とノブの世界的に有名なメニューを一緒にお楽しみいただけます。ノブ・ヴァーティカル・マスタークラスは450ランド（1名さま）でアジアスタイルの料理とワインの忘れられないマッチングを堪能していただけます。デ・トーレン・プライベート・セラー・イブニングは1名さま495ランドです。全てのイベントは定員に限りがありますので、お早めのご予約を！




ワン&オンリー・リゾートに関して

ワン&オンリー・リゾートは、ラグジュアリーリゾートを求める人々のために創られた厳選されたラグジュアリーリゾートのコレクションで、その卓越したリゾートのホールマークとして知られています。世界で最も美しいリゾート地だけに、その地域を生かし、最高級のデザインとサービスを提供しています。各リゾートは数々の栄誉ある賞に輝いており、現在、ワン&オンリー・リーティラをモルディブ、ワン&オンリー・ル・サンジュランをモーリシャス、ワン&オンリー・ロイヤルミラージュをドバイ、ワン&オンリー・オーシャンクラブをバハマ、ワン&オンリー・パミラをメキシコ、ロスカボス、ワン&オンリー・ケープタウンを南アフリカ、さらにワン&オンリー・ザ・パームをドバイに展開しています。また先頃、ワン&オンリーは中国海南島の三亚、ワン&オンリー初のヨーロッパでのプロパティをモンテネグロ、そしてサウジアラビアのジェッダに、新しい3軒のワン&オンリー・リゾートをオープンすることを発表しました。さらに、グレートバリアリーフのヘイマン島とマネジメント契約を結んだワン&オンリーは、数億円規模の改装の後、ワン&オンリー・ヘイマンアイランドとして2014年7月にリニューアルオープンします。

ワン&オンリーの詳細は、oneandonlyresorts.com でご覧いただけます。

このプレス・リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、
ワン&オンリー・リゾート日本地区PR代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。
Tel : 03-3403-5328 / Fax : 03-3403-5329 / e-mail : info@kentosnetwork.co.jp
Web : www.kentosnetwork.co.jp / Blog : www.kentosnetwork.co.jp/wp

 twitter.com/LUXE_TRAVEL

