

南イタリア『シチリア・カラブリア・プーリア』のワイン&郷土料理を味わおう！

食べて飲んで一晩で南イタリア3州『シチリア、カラブリア、プーリア』をめぐるお得なディナー。

シチリアのスパマンテ、カラブリア州の白・赤ワイン、プーリア州の白・赤ワイン、

そして、それぞれのワインに合わせた郷土料理をご用意いたします。

今回は、イタリアで醸造を学び、ワイン醸造の資格をもつ、練馬の名店ヴィノテカ ラ ガッツァのオーナー
頓所嘉信(とんしょよしのぶ)氏を講師に迎えます。

醸造の目線からのワインの楽しみ方も聞けるチャンス!!! この機会をお見逃しなく!!!

《ワイン》

なかなかマニアックなイタリア土着品種をお楽しみいただけます！

- ① シチリア州スパークリングワイン/ブドウ品種: ミュラートウルガウ 100%
- ② カラブリア州白ワイン/ブドウ品種: グレコビアンコ 60%、モントニコ 40%
- ③ カラブリア州赤ワイン/ブドウ品種: マリオッコ 100%
- ④ プーリア州白ワイン/ブドウ品種: ヴェルデーカ 100%
- ⑤ プーリア州赤ワイン/ブドウ品種: ネーロ ディ トロイア 100%
- ⑥ プーリア州赤ワイン/ブドウ品種: ススマニエッロ 100%

日時 11月9日(水) 18:30 開場 / 19:00 スタート

会費 お一人様 8,800 円 (消費税等すべて込々)

会場 タンタローバ小石川

定員 20 名様 **※要予約 先着順**

《講師》

頓所 嘉信(トシヨ ヨシノブ)

ヴィノテカ ラ ガッツァ オーナー

株式会社縁造 代表取締役



Vinoteca La Gazza

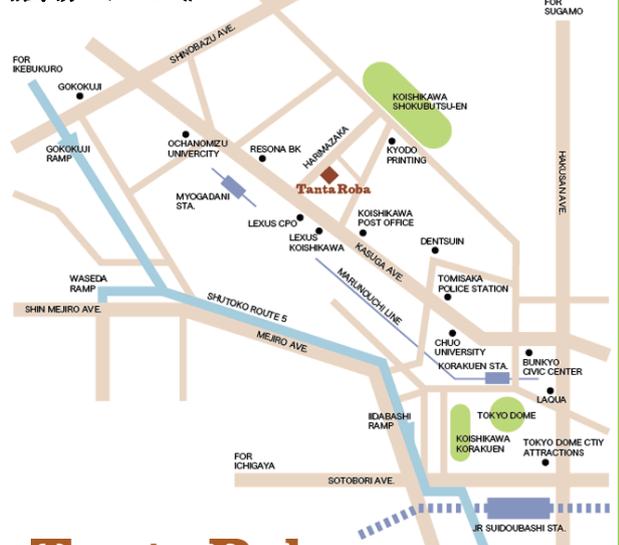


17歳からイタリア・フィレンツェに渡り、醸造学校に通う傍ら、フィレンツェの中心街にある「Torattoria ZAZA」「Volpi e l'uva」などで働き、20歳で帰国。2010年、イタリアワイン売上げ実績、オリジナルワインの契約を評価され、エミリア・ロマーニャ州ブリジゲッタ市長より「感謝状」を授与。

2014年4月、株式会社縁造(えんぞう)設立。

1999年より務めたレストランロニオンの経営を引き継ぎ、2カ月の改装を経て Vinoteca La Gazza(ヴィノテカ ラ ガッツァ)を開業。

《会場アクセス》



Tanta Roba

タンタローバ小石川

〒112-0006 東京都文京区小石川 4-18-7

TEL 03-3815-1122