

世界の銘醸地から選りすぐりのワインを一堂に。
生産者によるワインセミナーや、ワインに合うおつまみも。

2014年5月

世界のワイン&グルメフェア



・会 期:5月8日(木)~12日(月)

・会 場:日本橋高島屋8階催会場

日本橋高島屋では、5月8日(木)より「世界のワイン&グルメフェア」を開催いたします。

今年は、イタリア人ワインコーディネーター「ジャンルイージ・キオディン氏」とワイナリー5社来日による「ジャンルイージ・セレクション」コーナーの展開と2013年アメリカの最優秀ワイン生産地に選ばれた「パソ・ロブレス」からの高島屋限定

※写真はイメージです。

ワインをメインに日本初登場の辛口ポルトガルワインやブラジルなど珍しいワインも勢ぞろい。

また、チェスコのチーズやダルマイヤーのソーセージ、オテイザの生ハムなどワインに合うグルメ商材を紹介し、ワインと食をテーマに展開いたします。

★「ジャンルイージ・セレクション」コーナー



イタリアは温暖な気候に恵まれており、全20州でそれぞれの特徴あるワイン作りが行われています。今回のワインフェアでは、多くのワイナリーのコンサルティングを行っている、『ジャンルイージ・キオディン氏』とワイナリー5社が来日し、イタリアワインの魅力をご紹介します。

【来日ワイナリー】

- シチリア州 ユーデカ (日本初登場) Ms. Valentina NICODEMO
- ヴェネト州 コルサリス Mr. Antonio FAGANELLO
- ヴェネト州 コントラ・ソアルダ Mr. Mirco GOTTARDI
- ピエモンテ州 パオロ・マンツィオーネ Mr. Paolo MANZON
- トレンティーノ州 エンドリッツィ

☆日本初登場

Dr. Paolo ENDRICI (Mr)、Mr. Daniele ENDRICI

左:2012 チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア DOCG(赤)(750ml)3,888 円

右:2012 フラツパート DOC(赤)(750ml)3,564 円

お問い合わせ

日本橋高島屋 東京都中央区日本橋2-4-1 TEL 03-3211-4111

★パソ・ロブレス地区から7ワイナリー、12種類のワインが日本初登場



カリフォルニア州は極上ワインの生産地として、多くの地域で高品質なワインを醸造しています。中でも、ワインリージョン・オブ・ザ・イヤー2013に選ばれた『パソ・ロブレス・ワインカントリー』はカリフォルニア州でも最も成長著しい地域として注目を浴びています。今回のフェアではパソ・ロブレスワインなど多くの高島屋限定ワインをご紹介します。

【主な日本初登場ワイン】

☆ヴィーニャロブレス

西パソロブレスに位置するヴィーニャロブレス。パソロブレスの気候・土壌を活かしながらヨーロピアンスタイルのブレンドワイン造りが高く評価されているワイナリーのコストパフォーマンスに優れたワイン。

2010カルマ・シャルドネ(白)/2010カルマ・カベルネ ソーヴィニオン(赤)→各 750ml 1,944 円



☆ハースト・ランチ

アメリカのメディア王である創業者のランドルフ・ハーストからその名を冠した、ハースト・ランチのスペシャル・キュヴェです。パソ・ロブレスならではのボルドー系品種に、ローヌ系の品種をブレンドする手法で造られています。

←2011 ランドルフ (赤) 750ml 5,400 円

【来日ワイナリーによるワインセミナー】(各回とも約 30 分・先着 12 名様 of セミナー)

<パソ・ロブレス>ワインセミナー

・日時:5月9日(金)・11日(日)/午後1時・3時

来日予定ワイナリーのヴィーニャ・ロブレス副社長であるマーク・ラデリエール氏によるセミナーを開催。

「ジャンルイージ・キオディン氏」によるイタリアワインセミナー

・日時:5月10日(土)/午後1時・3時・5時