



内藤 和雄 氏

J.S.A. 認定ソムリエ



- ・西麻布のレストラン ヴィーノ・デッラ・パーチェのディレクター & ソムリエ。
- ・1987年より定期的に渡伊、イタリアのほぼ全てのワイン原産地と料理、風土を学ぶ。
- ・第一回イタリアワイン・ベストソムリエコンクール JET CUP 優勝
- ・アカデミー・デュ・ヴァン講師
- ・湘南料理塾講師



Tasting Item

- ・DIANO d'ALBA Superiore 2015
- ・BARBERA d'ALBA Superiore 2015
- ・LANGHE NEBBIOLO "GENTILIUM" 2015
- ・BARBARESCO 2014
- ・BAROLO RISERVA 2010
- ・BARBARESCO RISERVA 1989

イタリアは独特の世界観を持っている、そのような言葉をよく耳にします。伝統と革新、土着ブドウ品種と国際ブドウ品種の対峙、規定と現実の乖離など、そしていまだ完成形とされることなく、圧倒的なスピード感で進化し続けているのです。

そのような中、古典的ワインが革新派に圧倒され過ぎてきたと昨今感じることもしばしばありました。鮮烈なアピールがない分、中にはクラシックであればクラシックであるほど、幾多もの生産者に埋もれてしまっているようにも思います。

今回来日する、SALVANO はまさにクラシック・スタンダードのホープといっても間違いのないでしょう。そのワイン造りはまさに「フィネス」に集約されます。ブドウの成熟度、醸し、熟成桶の選択やその期間、すべてに絶妙なバランスと繊細さを感じさせます。またピエモンテではしばし軽んぜられることもあったドルチェットに光を当て真剣に取り組んできた造り手の1人でもあります。今回は、イタリアワインの第一人者、内藤和雄氏をナビゲーターにお招きして、ネッピオーロやドルチェットの真髄に迫りつつ、SALVANO のワイン造りをご紹介します。スペシャルワインにはバルバレスコのグレートヴィンテージ1989年もご用意しております。

日本初セミナー!!

内藤和雄氏が語る クラシック・スタンダード SALVANO/Piemonte



日時: 2018年 11月8日(木) 14:30-16:30

場所: アカデミー・デュ・ヴァン 青山校

講師: 内藤 和雄 氏



英和商事株式会社

〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町4-1

<http://eiwa-wine.com/>
mail: support@eiwa-wine.com
TEL: 03-3663-1168

