

Sato

— 究極のナチュラルワインを目指して —

ニュージーランド南島セントラルオタゴ

サトウ・ワインズ

よしあき

佐藤嘉晃氏 ワインメーカーズディナー

＊

日 時：2017年9月19日（火）

19：00 スタート（18：30 受付開始）

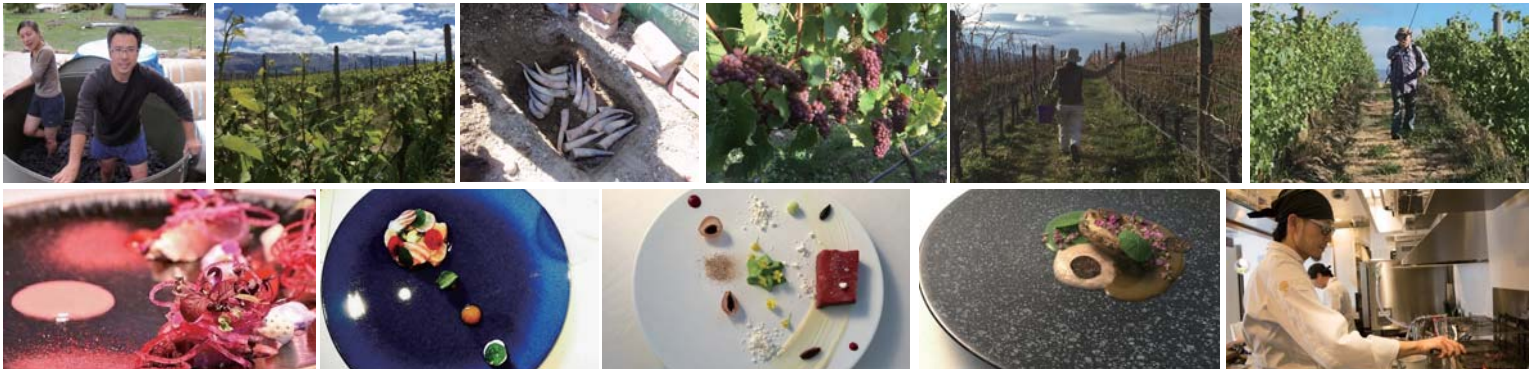
会 場：リストランテ・ドゥエ

神戸市中央区山手通 1-25 -6 ラ・ドルレイ神戸三宮ビル 6F

<http://ristorante-due.jp/> TEL：078-221-2266

会 費：20,000 円（税・サ込み）

定 員：限定■名様 ※要ご予約



サトウ・ワインズ

サトウ・ワインズは2009年、佐藤嘉晃・恭子夫妻によって始められた小さなプロジェクトです。セントラル・オタゴのトップワイナリー、フェルトン・ロードやブルゴーニュのジャン・イヴ・ビゾー、フィリップ・パカレなどで醸造の経験を積んできた夫妻は、「ブドウの樹は有機及びバイオダイナミックによって育成されるべきで、ワイン造りにおいても極力人の手を介さず、化学薬剤や添加物を使用しないこと」を信念に、限りなく自然に任せたワイン造りを目指しています。サトウ・ワインズのワインは、有機及びバイオダイナミック農法で育成されたブドウのみから造られ、亜硫酸も通常ボトリング直前のみ僅かに行い、压榨及び発酵時には添加しません。佐藤自身が体にやさしく、スムーズな喉越しのワインを求めているからです。

デリケートでどこまでも純粹なワインを追い求めるサトウ・ワインズは世界でも注目され、アジア、オセアニアのみならず北米、ヨーロッパにも輸出されている他、夫婦二人の小さなプロジェクトによる限定生産にもかかわらず、あのジャンシス・ロビンソンがワインのバイブルともいえる『The World Atlas of Wine 7th Edition』で、セントラル・オタゴの代表銘柄として紹介するほどの高い評価を得ています。

一夜限りの特別ディナーです。定員になり次第締め切りとさせていただきますので、お早めにご予約をお願いいたします。

〔ご予約・お問い合わせ〕 **リストランテ・ドゥエ** TEL：078-221-2266

2017年8月

協力：ヴィレッジ・セラーズ株式会社

Village Cellars
Winners of the World since 1987