

イタリア シチリアワインと 和食の会

2017.3.13[月]

19:00～ [受付]18:30～

定員 30名

会費 ワイン・食事付き
6,000 税込 / お一人様

会場 ひとはし

 ひとはし

NAGOYA MEIKI 3CHO-ME KITCHEN HITO HASHI

TEL 052-485-8258

愛知県名古屋市中村区名駅3丁目17-34

営業時間 17:00～0:00

<http://hitohashi.jp/>



写真はイメージです



テラッツェ・デットナ
TERRAZZE DELL'ETNA



来日講師

アレッシア・ベヴィラックア氏



テラッツェ・デットナ社の創業者、ニーノ・ベヴィラックア氏を父に持つ。父が叶えたワイン造りをするという夢と、その情熱を共有したいという思いからワイン業界でのキャリアをスタートさせる。イタリア国内ではシチリア州、カンパーニア州、また国外ではイギリスのマーケットを担当している。



シチリア島 エトナ山のミネラル豊富な 土壌で作られた 一線を画すワイン

生粋のシチリア人、ニーノ・ベヴィラックア氏のワインに懸ける情熱から生まれたワイナリーです。エトナ山の斜面に広がる自然公園の内部に位置し、ブドウ畑だけでなくオークや栗の木が生い茂る類まれな自然環境に囲まれています。そこは、エトナ山が噴火した時に流れ出た溶岩が1000年以上もの

時と共に崩れ砂粒状になったものから構成されており、ミネラル分が豊富で非常に肥えた土壌です。その影響から、この地で生まれるワインはミディアムボディでミネラル感が強く感じられ、他のシチリアワインとは一線を画しています。

