

# ワイン・メーカーズ・ディナー

## SANGERVASIO × CARATELLO

### オーナー:ルカ・トマジーニ氏 来日“初”和歌山

トスカーナ州ピサ県のパラヤというエリアより、有機栽培でのワイン造りのパイオニア的生産者

**サンジェルヴァジオの当主ルカ・トマジーニ氏**が来日初めての和歌山にやってきます！！

今回、**トスカーナ州での修業経験をお持ちである本格イタリアン**

『Caratello(カラテッロ)』の**江村シェフ**のご協力の下、

**SANGERVASIO × CARATELLO コラボレーション・ディナー**を行います！！

ワインもお料理もトスカーナを感じられる、間違いなく素晴らしい会になります！！  
是非とも、足をお運び頂ければと思います。



【イタリアワイン最強ガイド】  
で有名なイタリア在住の  
「**闘うワイン商**」  
**川頭 義之**さんが  
通訳として来てくださいます。  
現地の最新情報も満載！！



日時:2016年2月26日(金)

開場:19時 開始:19時30分

料金:7,000円(税・サービス料込)

会場:**CARATELLO** (カラテッロ)

和歌山県和歌山市九番丁10 九番丁ビル 1階  
※和歌山市役所の裏手になります

**ご予約番号:073-499-4535**

担当:江村

**25名様限定**

### ワインリスト◇LISTA DEI VINI

ROSA SPUMANTE NV	ローザ・スプマンテ
SANGERVASIO BIANCO 2014	サンジェルヴァジオ・ビアンコ
CHIANTI 2014	キャンティ
SANGERVASIO ROSSO 2011	サンジェルヴァジオ・ロッソ
A SILIO 2008	ア・シリオ
I RENAI 2007	イ・レナイ
RECINAIO VINSANTO 2003	レチナイオ・ヴィンサント

### メニュー◇MENU

トスカーナ	前菜	10種
トスカーナ	パスタ	1種
メイン魚	カチュッコ	※トスカーナ名物
メイン肉	ポルケッタ	※江村シェフのスペシャリテ
※ビュッフェ形式にて		

サンジェルヴァジオとは...

今イタリア国内で最も注目されている地域の一つであるエリアにて1990年代初頭に設立され、その当初より有機栽培葡萄に基づいたワイン造りを行いパイオニア的存在の生産者です。

オーナーのルカ・トマジーニ氏自身が畑と醸造を管理し、国内No.1エノロゴ(醸造家)であるルカ・ダットマ氏と共に設立当初より仰ぎ、トップクラスの素晴らしいワイナリーになりました。

近年、イタリアワインが高騰する中、本当に価値のあるワインとは、体に優しくそして美味しい、さらには誰もが簡単に入手できる事を考えるオーナーのポリシーを反映したコストパフォーマンスの高いワイン造りを行っております。



協力: ALTOLIVELLO (株)アルトリヴェッロ 東京都渋谷区恵比寿西1-17-1-401 TEL:03-5428-3131