



11月17日(日)開催 旧白洲邸 武相荘 ワインを楽しむ会〈第12回〉 ソムリエ岡島直樹氏

イタリアワイン 北と南の飲み比べ



Eirik Solheim (CC BY-SA 2.0)
URL: flickr.com/photos/eiriksol/



縦長に伸びるイタリア。州ごとに食や習慣も違います。
バターやクリームを使う北部に比べ、南はトマトソース。
手打ちパスタが多い北部、南は乾麺が多い、など。
ワインも北のエlegantでスタイリッシュなもの。



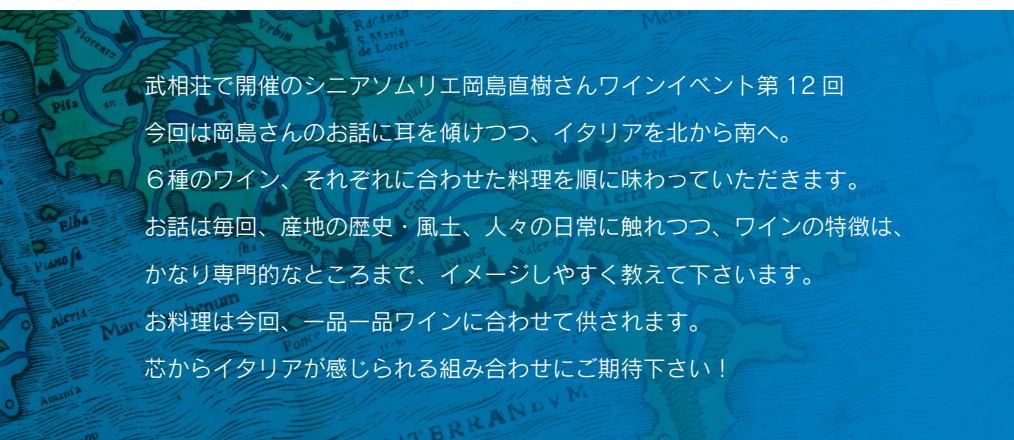
南部は太陽いっぱい浴びてのどっしり、果実味のワインだったり、
歴史的にもアラブのニュアンスをもっていたり。

700を超えるといわれるイタリアの地ぶどう。

今回はその中でもおすすめのワインを選んでみました。



岡島直樹



武相荘で開催のシニアソムリエ岡島直樹さんワインイベント第12回
今回は岡島さんのお話に耳を傾けつつ、イタリアを北から南へ。
6種のワイン、それぞれに合わせた料理を順に味わっていただきます。
お話は毎回、産地の歴史・風土、人々の日常に触れつつ、ワインの特徴は、
かなり専門的などころまで、イメージしやすく教えて下さいませ。
お料理は今回、一品一品ワインに合わせて供されます。
芯からイタリアが感じられる組み合わせにご期待下さい！



- ◆開催日時 2024年11月17日(日)17:30～
- ◆会場・定員 旧白洲邸 武相荘 レストラン/定員20名
- ◆料金 お一人様19,000円(ワイン6種・ディナー代込み/税込)
コース外のドリンクご要望の際は、個別実費にて承ります。
- ◆ドレスコード 男性はジャケット着用にてご参加ください。
- ◆その他特典 武相荘ミュージアム観覧チケット2割引
※チケット売場にて、当イベント参加の旨お申し出ください。
※鑑賞はイベント開始前のお時間をご予定ください。
- ◆応募〆切 2024年11月8日(金)最終〆切
キャンセルは必ずこの日までにご連絡ください。
以降のキャンセルでは料金が発生いたします。
- ◆お申し込み先 武相荘ウェブサイト <https://buaiso.com>

岡島直樹氏 プロフィール

1956年9月18日生まれ
高校入学する春休みにアルバイトとして飲食業に従事し、いつの間にか本業となる。フランスバリ、リヨンにてコックとして修行、イタリアプーリアでイタリア料理を修行も、酒好きも手伝っていつしかソムリエの道へ。
日経レストラン第一回メニューグランプリ入賞
1999年首都圏最優秀ソムリエ受賞。サントリーワインスクール、赤土ワインスクール、鶴見大学オープンカレッジ等で講師を務める。
際コーポレーション統括ソムリエとして長年活躍。
2018年よりワイン食堂 con Giglio (鎌倉市扇ヶ谷) オーナーシェフ。

お申し込み先

