イタリアワイン試飲会 in 鎌倉のお知らせ

拝啓、貴店益々御盛業の段大慶に存じ上げます。この度、新着イタリアワインの試飲会を開催する運びとなりましたのでお知らせさせていただきます。今回は７月末入港のイタリアワイン、新入荷の 12 種類を試飲頂けます。鎌倉では久しぶりの試飲会でございまして、なにかと不慣れな点が多くご不便をおかけするとは思いますが、皆様お誘いあわせの上、お気軽にご来場頂けたら嬉しく思います。会場の準備の都合もございますので出来るだけご予約をお願いいたします。お忙しいとは存じますが、ご来場賜りますようよろしくお願い申し上げます。

相模屋本店はイタリア･フランスの小さな農家のワインを輸入し、細々と販売しております小さな輸入元です。

生産者の顔、想い、情熱を感じて頂ける暖かいワインを皆様にお届けいたします。

※下記空欄をご記入頂きＦＡＸ、またはメールにてご返信をお願いいたします

※※

平成 28 年 9 月 16 日（金）

14：30～16：30　（最終入場）

場所：TRES

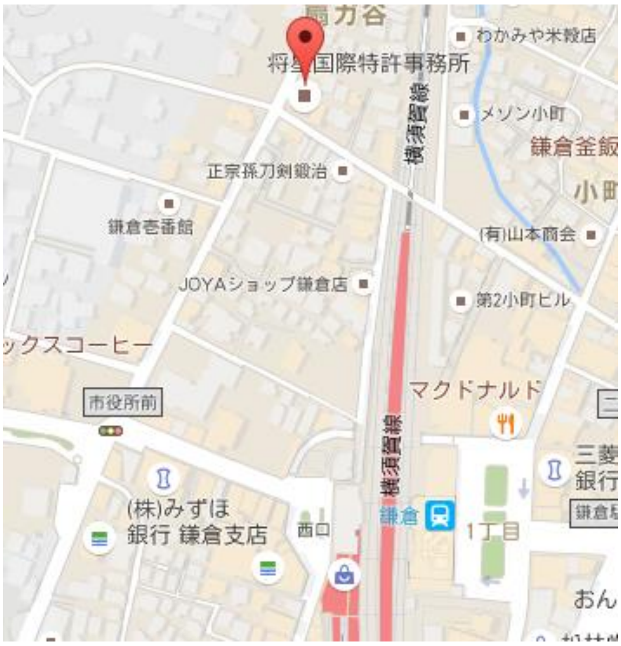
鎌倉市扇ガ谷 1-8-9-102

【　お申込み　】

店舗名

代表者名　　　　　　　　　　　　　　　　　　人数　　　名

※アルコールの試飲会です　ご来場の際、お車や自転車でのご来場は避け
公共交通機関でのご来場にご協力くださいませ。



※※

【皆様へ】

いつもご愛好頂いております皆様、また初めてお話しさせて頂きます皆様、改めましてどうぞよろしくお願いいたします。私共、相模屋本店にワインを送ってくれておりますイタリアの生産者達は、皆小規模で家族を中心にブドウ栽培を行う小さな農家です。それぞれ農業・醸造スタイルは違いますが、どの造り手も自らの土地に誇りを持ち、歴史や伝統を重んじながら、新しい事に挑戦していく、熱い情熱を持っている人達です。結果的に自然な農業、添加物の無い醸造を行う造り手が多くはなっていますが、初めからそこを追い求めて選んでいる訳ではありません。しかし、我々の好みの味が、彼らのワインの様に添加物が無い、もしくは少ないものにとても多く感じる事もまた事実です。今日本には、膨大な数のワインが輸入され皆様に楽しまれています。どのワインも間違ったものなどありません。それが自然だろうと自然で無かろうと。。。我々相模屋本店のワインは、弊社のスタッフのみの好みでセレクトしております。故にそのワインの味も万人が好みという事は決してありません。しかしどのワインにも良い個性があり、生産者の情熱が詰まっている素晴らしいワイン達です。是非今回の試飲会で皆様お一人お一人の「好き」な味を見つけて頂ける事を、心に響く出会いがある事を願っております。どうぞよろしくお願いいたします m(__)m

【当日のワイン】

ピエモンテ・カッシーナタヴィンの新しいヴィーノ・ロッソ、気軽でとっても素敵なワインです。そしてウンブリアからはティベリの 2015 年ヴィンテージ、天候不順の 2014 年であれだけのワインを造ったティベリ、、、今年もまた凄い事になってます。前回入荷量が少なく十分なご紹介が出来なかったラツィオのリベラも待望の入荷です！これまたしっかりとご紹介出来ていなかったトスカーナのサンバルトロメオ、土の養分を感じるロッソや今回初リリースとなるヴィンサントもお披露目です。そしてそして、新規生産者、ヴェネトのコル・タマリエ。この春ヴィーニイタリーの小さなスタンディングブースで見つけた可愛らしい二人の可愛らしいラベルのプロセッコ。もちろん味わいも凄いです！！そしてもう一つ、新しい蔵フォンゴリ。ウンブリア伝統のサグランティーノの生産者です。悶絶のサグランティーノは少し落ち着かせてから次回の試飲会でのご紹介といたしまして、まずは素晴らしいポテンシャルを持つビアンコから、、、今回は全てイタリアワインです。しかしイタリア料理店さまに限らず、どのジャンルの飲食店の皆様にも「国」や「産地」のくくりでは無く、「一生産者」、「一ワイン」、「一お酒」として感じ、お飲み頂きたいと願っております。皆様のご来場心よりお待ちしております。

※※

株式会社　相模屋本店　　台東区浅草 1-8-2　TEL03-6231-6422　FAX03-3845-1121
E-mail info@sagamiya-honten.jp　　お問い合わせ先　090-9822-0938（のみや携帯）