

着席
セミナー

TERRA
VERT

醸造・栽培担当ピエトロ氏来日 オッデーロ来日セミナー

平素は格別のご高配を賜り誠に有難うございます。さて、伝統的バローロの老舗で現存する最古のセラーを持つと言われる「オッデーロ」の醸造、栽培担当ピエトロ氏が来日致します。来日に併せて、彼等の所有する偉大なクリュ・バローロを一挙に皆様と試飲しながら、畑、栽培、醸造に関して造り手本人から話を聞いていきたいと思っております。この機会にぜひご参加下さい。

バローロ・クリュを水平・垂直比較！ 「ヴィーニャ・リオンダ」「ブルナーテ」「ブツシア」 「ヴィレツロ」「ロッケ・ディ・カスティリオーネ」他

▼参加ご希望の地域の□にチェックを入れてください

限定20名

《東京》

月日:2月18日(月)

時間:15:00 開始~17:00 終了(14:55 までに着席)

場所:テラヴェール会議室

住所:港区赤坂 4-1-31 アカネビル 7F

限定20名

《名古屋》

月日:2月20日(水)

時間:15:15 開始~16:30 終了(15:10 までに着席)

場所:アロマフレスカ名古屋

住所:名古屋市中区栄 3-16-1 松坂屋本館 10F

限定20名

《大阪》

月日:2月21日(木)

時間:15:00 開始~17:00 終了(14:55 までに着席)

場所:キッコーマン食品近畿支社

住所:浪速区難波中 2-10-70 なんばパークス内パークスタワー5F

限定20名

《神戸》

月日:2月22日(金)

時間:15:00 開始~17:00 終了(14:55 までに着席)

場所:クアルト

住所:神戸市中央区中山手通 2-3-7 サンハイツ中山手ビル



「オッデーロ」ピエトロ氏

現存するバローロ、バルバレスコの造り手の中で最も古い歴史を持つと言われる「オッデーロ」。今も 1700 年代に建てられた当時のカンティエーナで醸造している。初めてボトルングしたのは 1878 年。彼等の大きな魅力の 1 つは、その長い歴史のお陰で「ヴィーニャ・リオンダ」「ブツシア」「ブルナーテ」「ロッケ・ディ・カスティリオーネ」「ガッリーナ」といった偉大な畑の最良区画を所有していること。

試飲予定ワイン

ヴィンテージ垂直比較

2014 Barolo "Classico"

2013 Barolo "Classico"

2012 Barolo "Classico"

畑別水平比較

2013 Barolo "Villero"

2013 Barolo "Rocche di Castiglione"

2011 Barolo "Brunate"

ヴィンテージ垂直比較

2011 Barolo "Bussia Vigna Mondoca" Riserva

2010 Barolo "Bussia Vigna Mondoca" Riserva

2009 Barolo "Bussia Vigna Mondoca" Riserva

2007 Barolo "Bussia Vigna Mondoca" Riserva

※都合により変更になることもあります

下記に御記入の上ファックスでお申し込みをお願いいたします
FAX:03-3584-2681

貴店名

お名前

メールで限定商品や新入港のご案内を送信しております※ご希望の方は下記に御記入ください

電話番号

e-mail(スマートフォン可)