

稲垣商店

イタリア 9 生産者お披露目

初めての試飲会<<京都>>

初めまして。株式会社稲垣商店と申します。皆様をざわつかせてから半年、忘れかけてきた今！ようやく試飲会の準備が整いました。お馴染みのワインが多いと思いますが、僕達にとっては全く違うワインです。造り手達も相当な覚悟をもって僕達と一緒に道を選んでくれました。僕たちが考える本物のワインを僕達が考える理想のインポーターの仕事を追求め、皆様にお届けしたいと思ひます。皆様にお会いできる事を楽しみにしてまひます！

月日： 5月20日(火)

時間： 2時間定員制 ※以下の時間帯からお選びください。

A-13:00~15:00 定員 30名様

B-15:00~17:00 定員 30名様

場所： TKP 京都四条カンファレンスセンター

※行き方は→

住所： 京都府京都市下京区立売中之町 99 四条 SET ビル 6 階

費用： 1,000 円 ※参加費としてご協力をお願いします。



<<試飲予定ワイナリー>>全 30 種試飲予定



Marsuret

常にフレッシュな状態で毎月入港するプロセッコ、マルスレット。グレラ種特有の可憐で甘やかな香が最高の状態で味わえます。また澱ごと詰めたブリュット・ナチュールは傑作です。



Ca La Bionda

今、注目を集めているヴァルポリチェッラ。最北の石灰岩磐の畑から産まれるカ・ラ・ピオンダのワインは美しい酸味とミネラル感。軽快でタンニンをほぼ感じないスタイルはまるでブルゴーニュ。



Marco Colicchio

ローマの火山岩土壌に育つマルヴァジア・ブンティナを少しだけマセラシオンしたワイン。葡萄樹はアーティチョークなどの野菜と混植されています。なんのひっかけもない楽～なワイン。



Pojer e Sandri

日本ではノジオラで有名ですが現地ではミラトウルガウとピノ・ネロが人気なんです。そして、佐々木希さんも絶賛してくれたゼロ・インフィニートも勿論、お試しください！



Bacchereto

ピオディナミで強くなった葡萄樹はどんどん表現力を増しています。カルミナーノは勿論ですが、白ワインのサッソカルロも過去最高の出来ではないでしょうか。美味しいですねー！



Santa 10

パーチナのステファノにワイン造りを学び、ナチュラルでも、サンジョヴェーゼのパワフルさを、しっかり体感できる味わいを目指している。大人気オレンジのサンタ・トレも入港予定！



Ranchelle

失われたマレンマのワイン文化を復活させるべく動き出したクリストフ。酸化防止剤無添加で流行を無視した本当のナチュラルワインを醸します。なんのストレスもない液体…。



Il Mortellito

シチリア南東部ノート。シチリアの日常酒を基本に自然栽培で葡萄本来のポテンシャルを引き出し、クリスピーで軽やかながら、余韻のあるワインを生み出します。



C.O.S

シチリア、ヴィットリアの第一人者。アンフォラ発酵のピトスも年々、完成度が高まっています。そして注目頂きたいのが単一畑のデッラ・フォンタナ。少し熟成するとバローロのような雰囲気…。

お申込みはこちら▶ order@inagakishoten.com

御社名：

お名前：

メールアドレス（必須）：

ご希望の時間帯：

定員制になりますのでご希望の時間帯で参加可能かどうかをメールでご案内させていただきます。



Instagram & Facebook

稲垣商店取扱いの中から、今美味しい状態のワインや美味しい食材のアレンジレシピなどなど、ゆる〜く配信中！登録をお願いします！



Mail Magazine

最新在庫、新入港商品、限定品予約、お得な 프로모ーション、試飲会等々を発信します！

購読登録は、こちらにメールを送るだけ！

e-mail: order@inagakishoten.com