

1974 アンジェロ・ガヤ、1985 ブルネッコほか。 熟成イタリアワインの魔性と妖艶

NEW

歴史的当たり年、1974年アンジェロ・ガヤ パルパレスコ、

1985年ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ 1975年アルド・コンテルノ パルペーラ（プッシア）

1967年サンジョヴェーゼ 1964年ゲンメ（北ピエモンテ）

などなど、多数の熟成ワインを試飲しながら、想像を絶する、イタリアワインの熟成力と、熟成による向上力、開花力と、その感動をご体験いただくクラスです。

熟成力に定評のあるパローロ、パルパレスコ以外にも、ブルネッコ・ディ・モンタルチーノなどのトスカーナ・ワイン、ピエモンテ北部の至宝、ゲンメやガッティナーラの1970年代、60年代の当たり年、さらには40年以上熟成し驚異的なブケを開花させるパルペーラなども抜栓し、イタリアワインの偉大な熟成力を味わいます。講師はワイン専門誌「ヴィノテーク」を中心に、「ブルータス」、「あまから手帖」、「ミーツ」などを長年執筆するワイン・ジャーナリスト、寺下光彦。

のべ30回以上に渡るイタリア現地取材に加え、フランス各地、ジョージア、ギリシャ、ポルトガルなど、話題の産地に徹底して足を運び、30年以上グランヴァンを飲み続けた膨大な体験の蓄積を元に、「真に偉大なワイン」を教室にお届けします。

今回のワインは全て講師が、取材で何度も訪れたピエモンテ、トスカーナの現地のショップで1本1本、輝きと色調、状態を確認し、大量の古酒の中から選抜と厳選を重ねた、トップコンディションのものばかりです。ゆえ、日本でよく出合う、紹興酒化したものや熱劣化した(死んだ)古酒は無縁ですのでご安心を。偉大なオールド・ヴィンテージならではの、妖艶・華麗・セクシーな香りと味わいを、是非ご堪能ください。

講座は全3回で、毎回25年～50年前後の熟成ワインを3～4本、+同エリアの近年の注目生産者のワイン2～3本、計6本前後を抜栓します。

※レベル1、レベル2のワインラヴァーにも、この美味しさは当然、即座にご理解いただけます。全レベルの方に、お気軽にご参加いただければ幸いです。

- ◆受講期間 全3回
- ◆クラス 金曜日 19:00～21:00
- ◆定員 12名
- ◆担当講師 寺下光彦
- ◆登録料 5,000円(税別)
- ◆受講料 57,000円(税別)
- ◆振替制度 あり(カテゴリー B)

※詳しくは75ページ「研究科コース振替制度」をご参照ください。

回	金曜日 〔夜〕	テーマ
1	10/18	アンジェロ・ガヤ1974年ほか、ピエモンテ・南北の熟成ワインを比較。
2	12/20	1985年ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ、1967年サンジョヴェーゼほか。熟成トスカーナワインを比較。
3	2/21	1975年アルド・コンテルノ/パルペーラ、40年以上熟成の当たり年パローロほか。ピエモンテ南北の熟成ワインを比較。Vol.2。