

グロッサー・ヴァイン メーカーズディナー

@どぜう 飯田屋

4月3日(日)18時30分~

「どじょう」にこだわるワイン会 アイゼンベルグのテロワールを飲み比べる

オーストリア・ブルゲンラント州アイゼンベルグ地区の生産者 **Groszer Wein** のオーナー
マティアス・クルン氏の来日に伴い、メーカーズディナーを開催します！

明治創業で100年以上の歴史を誇る、浅草の老舗のどぜう料理「飯田屋」での開催です。

<Groszer Wein グロッサー・ヴァイン>

ブルゲンラント州にて、2012年創業の新進気鋭のワイナリー。

ワインのほとんどは、オーストリアを代表する高貴赤ワイン用品種ブラウフレンキッシュ種からの、フルボディの赤ワインです。畑はブルゲンラント州でも最も名高い銘醸地のひとつアイゼンベルグ地区を中心に所有しており、アイゼンベルグを代表する銘醸畑「サパリ」「サイブリッツ」も所有。

過剰なオーク風味や、醸造上のテクニクを排し、テロワールの個性を忠実に表現するワインを指向しています。

会場は明治創業で100年以上の歴史を誇る、浅草の老舗のどぜう料理「飯田屋」さん。

「どぜう/どじょう」と言えば、日本酒がよく合う料理ですが、果たして赤ワインとの相性はどうか？

皆で楽しく検証してみましょう！

日時：4月3日(日)18時30分~21時

会場：どぜう飯田屋 東京都台東区西浅草 3-3-2

定員：18名

会費：11,000円(税込) ワイン5種

(おひとり様500ml程度)コース料理含む

主催：(株)ワンモアグラス 篠原

後援：エイ・ダブリュー・エイ

お申込みは info@onemoreglass.co.jp まで

(お店・インポーターへは問い合わせないようお願い致します)

※禁煙です。

※複数の方で、ひとつのお鍋をお召し上がり頂く可能性もありますので、予めご了承ください。

※グラスをおひとり様2脚は当方でご用意しますが、お気に入りのグラス・酒器などありましたら是非ご持参ください。

※大人数&本来ワインを供出しない会場&大衆的なお店ですので、大らかなお気持ちでご参加ください。

※開催3日前以降のキャンセルにつきましては、
キャンセル料を請求させていただきます。

ご用意するワイン(予定) すべて Groszer Wein

ロゼ Gemischter Satz Rose 2014

複数品種の混植・混醸によるロゼワイン

赤1 Blaufraenkisch 2013

グロッサー・ヴァインのベーシックレンジの赤
アイゼンベルグ周辺の複数の畑

赤2 Blaufraenkisch vom Riegl 2012

グロッサー・ヴァインの上位レンジ すべてアイゼン
ベルグの丘の畑より。ブルゴーニュの村名格にあたる

赤3 Blaufraenkisch Saybritz 2012

グロッサー・ヴァインの最上位レンジ
単一畑サイブリッツ

赤4 Blaufraenkisch Szapary 2012

グロッサー・ヴァインの最上位レンジ
単一畑サパリ



主催：株式会社ワンモアグラス 代表 篠原 (2011年度オーストリアワイン大使)

後援：エイ・ダブリュー・エイ