



※写真はイメージです

第2回 五感で楽しむワイン講座

要予約

～「酒美土場(シュビドゥバ)」店主岩井穂純さん～

11/28(水) 19:00～21:30

会場：Restaurant日水土

定員：12名

参加費：8,500円（お食事・ワイン代込）

お申込み：お電話またはQRコード（Tel.03-3562-7720）



築地の自然派ワインショップ「酒美土場（シュビドゥバ）」の店主で、自然派ワインをこよなく愛す岩井さんをお招きし、講座・テイasting・立食形式のお食事が1つになったワイン会です。自分の心の状態、周りの環境がワインに与える影響は大きいと話す岩井さん。今回は器・光・音にフォーカスし、環境の変化によってワインの味がどう変わるか皆で実験してみませんか。ワイングラス以外にも色々な器で試飲をするので、試してみたい器があれば是非ともご持参ください。さまざまなテイasting方法から、嗅覚・味覚だけでなく、新しいワインの楽しみ方を教えていただきます。

岩井穂純 AWMB認定オーストリアワイン大使/J.S.A.認定ソムリエ。ワインインポーターのコンサルタント、南青山レストランPORTUSプロデューサーなどを経て、自然派ワインショップ酒美土場（シュビドゥバ）を立ち上げる。自然派ワインをこよなく愛し、オレンジワイン講座・ビオディナミ講座など多数開催。

Beaujolais nouveau
2018

ボジョレー・ヌーヴォー 2018

11/15(木) 解禁!

ご予約を承ります!

1年に1度だけのお楽しみ。
ボジョレー・ヌーヴォーがいよいよ解禁！フランス自然派ワインの代表的な造り手2人による、特別なボジョレー・ヌーヴォーを皆様へお届けいたします。

M. ラピエール氏

華やかな果実味とスムーズな飲み心地。赤ワインでありながらエキス分のしっかりとした透明感のある繊細な味わいに満ちた味わい…。飲み飽きないやさしさと心地よさにあふれたヌーヴォーを生み出しています。

ラピエール&シャヌデ / ボジョレー・ヌーヴォー
¥3,996



フィリップ・パカレ氏

単なるヌーヴォーを超えた高品質の新酒であり解禁日以降もワインとしてのステージを登り続け、成長していきます。失われつつある本当のボジョレー、本当のガメイの美しさをこのワインで表現しています。

フィリップパカレ / ボジョレー ヴァンドプリムール
¥4,320



Natural Honey