

Degustazione in Kyoto con Produttore da Italia Tiberi&Ribela



ティベリ&リベラ初来日記念 相模屋ワイン試飲会



日頃より相模屋ワインをご愛顧頂き誠にありがとうございます。この度、イタリアはラツィオ州にてナチュラルなワインを造っているカンティーナ《リベラ》の当主《ダニエレ・プレスutti》と、ウンブリア州にて家族に伝わる手造りワインを造るカンティーナ《ティベリ》の6代目当主《フェデリコ・ティベリ》が、来日する運びとなりました。

また、彼らのブドウ栽培の手助け、自然な醸造への手引き、販売の協力を行っている《ダニエロ・マルクッチ》も共に来日いたします。彼らのワインを彼らの手でその想いと共に注ぎ、現地さながらの感覚で皆様感じて頂けたらと思います。皆様のご来場を心よりお待ちしております。

《日程・会場》 2018年1月23日（火）13:00～16:30

Kiln キルン 京都市下京区西木屋町通四条下ル船頭町194 村上重ビル2F

※当日はティベリ&リベラのワインをヴィンテージ違いなど、約25種類程をご用意いたします



ダニエレ・プレスutti Daniele Presutti

コッレカプレッタでブドウ栽培・ワイン造りを学び一念発起でカンティーナ・リベラを設立。妻キアラと共に最高の飲み心地のラツィオワインを目指し、畑と向き合い学び、進化を遂げている将来有望な生産者

ダニエロ・マルクッチ Danilo Marcucci

ウンブリアの生産者コッレカプレッタのワインでナチュラルワインに目覚める。昔ながらに当たり前に自然な農業を行いつつも販売の仕方を知らない生産者や、新たに自然なワインを造ろうとする若い生産者にアドバイスをしながら自らもカンティーナを切り盛りする



フェデリコ・ティベリ Federico Tiberi

ティベリ家6代目当主。150年以上も前より続く農家ティベリ。あたりまえのように家族の為だけに醸し続けてきた伝統の手造りワインを2013年に初めてボトル詰めを開始。ナチュラルに体にしみ込む特徴的な味わいの素晴らしいワインを産み出す

《お問い合わせ先》

(株) 相模屋本店 TEL 03-6422-6231

E-mail info@sagamiya-honten.jp