

“ワイン大陸”シチリアの牽引者 プラネタ ワインメーカーズ ディナー

歴史、気候、バラエティーに富んだテロワールに恵まれたシチリアは“ワイン大陸”と呼ばれています。プラネタのワイナリーは、それぞれの地域の特性を生かしたワイン造りのために設立され、その個性を十分に発揮してワインを生産しています。



サンピーカ・ディア・シチリア
ウルモ・ワイナリー



マンフィ
ディセンザ・ワイナリー



アラスト
ポチッチーノ・ワイナリー



ヴィットリア
トリッチーノ・ワイナリー



エトナ
フォート・ディ・メットゾ・ワイナリー



マンフィ
マルパリーナ

日時 2015年6月30日 火
開場 18:30 開始 19:00

料金 ¥10,000 (税・サービス込)

会場 il desiderio
Ristorante

レストランテ イル・デジデリオ
東京都港区南青山2-27-18 PASSAGE AOYAMA 2F

ご予約電話番号 (03) 3470-1070

LISTA DEI VINI ◆ ワインリスト

- Brut Metodo Classico (New Item)
- Alastro 2013
- Cerasuolo di Vittoria 2013
- Cometa 2013
- Santa Cecilia 2010

シェフ 佐藤 真一氏

1978年青森出身。98年に渡伊。イタリアで二番目に三つ星を獲得した「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ」やイタリアでもっとも長くミシュラン三つ星を維持する「リストランテ・ダル・ペスカトーレ」、三つ星「エノテカー・ピンキオーリ」など数々の名店で5年半にわたり修業を積む。2008年4月「イル・デジデリオ」オープンとともにシェフに就任。伝統料理にとどまることなく常に新しさやオリジナリティを追求する。また、ゲストのリクエストに答えて調味料の加減を変えるなど、きめ細やかなホスピタリティを信条とする。

輸出マネージャー

ペニー・ミュレイ氏

イギリス生まれ。美術品を取り扱う仕事を通して、イタリア文化、とくにワインに魅了される。その後、トスカーナ州のワイナリーで輸出やPRの業務に師事。12年前よりプラネタに参画。プラネタ一家とともに、シチリアワインの素晴らしさを世界中に広めるために奮闘中。

