

SADOYA と料理の夕べ

サドヤ 今井裕久氏を招き甲州ワインを堪能する



【日時・場所・料金】

○開催日時

平成 27 年 3 月 20 日 (金曜日)

18:00 から

○場 所

常磐ホテル 1 階 離れ田舎家

甲府市湯村 2-5-21

○料 金

ワインとお食事セットで

お一人様 10,000 円 税別

限定 20 席！お早めにご予約を

【当日のワインリスト (予定)】

○(ロゼ) ロゼスパークリング 2013

サドヤ農場のカベルネ・ソーヴィニオン使用。フレッシュでフルーティな香りど、さわやかな味わいが特徴。きめ細やかな優しい泡の心地良い刺激をお楽しみください。

○(白) オリウエ 2013 甲州シュール・リー

梨北・穂坂地区で収穫された甲州種 100% 利用。かりん・白桃などの果実の香り。甲州種の特徴の白胡椒やスモーキーなニュアンスも楽しめます。

○(白) オルロージュ 2012

フランス語で時計を意味するオルロージュ。県内のぶどうを利用し優しく上品に仕上げた辛口ワインです。セミヨンがブレンドされハチミツや洋なしのような香りに加え、やわらかな味わいと厚みが加わっています

○(白) シャトーブリアン 2010

2010 年のセミヨンは順調な生育でした。善光寺グラン・クリュ (特級畑) のセミヨンを使用しています。天候、作柄に恵まれた年だけに造られる単一年度ヴィンテージワイン。バランスが良く長い余韻を楽しめます。

○(赤) シャトーブリアン 2009

降雨の少ない天候に恵まれ、収穫時期には寒暖差のある日々も続き高品質で収穫できた 2009 年のカベルネ・ソーヴィニオン。しっかりと凝縮感の中にシャトーブリアン本来のしなやかさを感じます。

○(赤) シャトーブリアン 1992

1992 年は春先から暖かく萌芽は順調で、萌芽も順調。7-9 月にかけて降水量が少なく昼夜の寒暖差が大きく非常に順調に生育しました。23 年の年月を経ても尚、澁刺とした印象。豊かなコクとバランスのとれたタンニンがしっかりと感じ、心地良い余韻が長く続きます。

【SADOYA サドヤ】

明治 42 年、江戸時代より続く油屋「佐渡屋」を、洋酒・ビールなどを扱う「サドヤ洋酒店」に転業。それ以来、山梨の風土を生かした「特徴あるワイン」の醸造に注力し、ひたすら研究して参りました。サドヤは創業者・今井精三により、大正六年に甲府の地に誕生しました。

ハイカラなものを好み、時代を先取りする気風の持ち主であった精三は、「古くからぶどうの栽培地である甲州に育った自分には、ワインの製造こそが天命だ」と考え、洋酒店からワインの醸造に転業。「日本で栽培したぶどうで世界品質のワインを」との思いから、フランスのワイン専用品種の栽培に先駆けて着手するなど、サドヤは古くから甲州の地のワイン製造において、常に前進してまいりました。