



# メーカーズディナー白熱教室

「世界基準のワインづくり」とは。

高島ワイナリー エノログ 川邊久之氏



「脚光を集めはじめた日本ワイン。しかし、このままで良いのか!? 足りないものはなにか? どこへ向かうべきか?」カリフォルニアのナパヴァレーで醸造責任者をつとめ、ワールドクラスのワインづくりを知る川邊さんをお招きして、高島ワイナリーの最新作とともに、その COOL な頭脳と HOT すぎる情熱で、日本ワインを世界基準から語っていただきます!

福田克宏@たこやき坊主

■日時・・・2013年3月29日(金) 19:00 スタート～22:00 終了予定

■場所・・・レストラン『ヴィラ・ドゥーエ』 (<http://www.villa-due.com/>)

神田駅 (JR、地下鉄銀座線) 徒歩 6 分 / JR 新日本橋駅 徒歩 5 分 / 地下鉄三越前駅 徒歩 5 分

東京都千代田区鍛冶町 1-9-11 石川 CO ビル B1F

電話番号 03-5298-1453

■募集・・・24 名様

■会費・・・7800 円

■ワインリスト

- 1) 高島 Pinot Blanc Barrique 榎樽熟成 2011
- 2) 高島 Chardonnay Barrique 榎樽熟成 2010
- 3) 高島 Chardonnay Night Harvest 樽醗酵 2011
- 4) 高島 Premium Rose Barrique 榎樽熟成 2011
- 5) 高島 Merlot Barrique 樽醗酵 2010
- 6) 高島 Cabernet Sauvignon Barrique 樽醗酵 2010
- 7) 高島 ARKADIA Select Harvest "Barrel Surprise" 2010 (未売品・特別に樽から)
- 8) 秘密のワイン



■お申し込みは、氏名、連絡先、人数をお書き添えのうえ、[mail@takoyakibouzu.com](mailto:mail@takoyakibouzu.com) (主催: 福田克宏) まで。  
(当日、前日でのキャンセル料は 100% の会費とさせていただきます。すみません御了承くださいませ!)