

ゼンチンワインフェア in 東京

Wines from Argentina

主催: グルメ・アルヘンティーノ

アンデスに抱かれた魅惑の

ボデカ(ア

2008年

ールにおい

ワインを紹

2008年

日開催、外

によって開

係者20人が

チンワイン

ブドウ栽培

も世界第

高さから

ンチンワイ

注目が集

ノマーデ・ワインズ(メンドーサ州)



人を楽ませるワインを

「ユニークな場所から、ユニークなワインを」をモットーに掲げるこのボデガは2002年設立。ニューフェイスながら既に味わいには、円熟味が出ている。トマス・アチャバル氏は「人を楽ませ、驚きを与えるワイン作り」を目指す。

問い合わせ:

Mr. Tomas Achaval (トマス・アチャバル)

TEL (54-9-11) 4-993-7752 FAX (54-2320) 4-99053

tomasachaval@nomadewines.com

www.nomadewines.com

アルゼンチンワインはとにかく美味しい。それが紹介したいのはコストパフォーマンスに優れたワインだけではありません。健康な牛肉を岩塩と炭火だけで調理したアサードや、農産物をほとんど使わない野菜を中心とした豊かな食事。そして、タンゴやフォルクローレを聞き、自らも愉快に踊る……アルゼンチンに住む普通の人たちのライフスタイルが、とても素晴らしいんです」と、イベントを企画した「グルメ・アルヘンティーノ」の坂上富美雄氏は語る。

「現地で真面目なワイン造りに取り組んでいる生産者の多くは、規模の小さな家族経営のボデガ。物価の問題もあって、なかなか海外市場に打って出られないのが現状で

日アルゼンチン
ルゼンチンワイ

酒を結びつける。開公式では、ボルスキ駐日アルゼンチン舞台としたシーンを迎え始めている。可能性を強く示唆するスピーチを行う。アルゼンチンワインといえは、マルベックにも比類がないほレストラクチャリーの。この赤ワインは、アルゼンチンの人々た。ほかに、繊細華麗なトロピカスツシャルドネ、複雑な果実味をたたき。ニンなど。優品は枚挙にいとまがない。のアンデスをいただいた標高の高い。解け水や伏流水を灌漑に用いる。テロワールの賜物である。その環境にもまた、豊かな草をもたらす。ワインだけではなく、それを取