

行ってきました！

イタリアシチリア島 / マルサラ訪問記

9月5日から9日の5日間、ワイン担当吉野はイタリアのシチリア島にある「マルサラ」というところへワイン研修に行っただけでなく、日本から飛行機を乗り継ぎ23時間、やっと着いたマルサラはもう真夜中でした。今回の研修はシチリアでワインの生産量第2位を誇る「カンティーネ・パオリーニ社」の訪問とマルサラ地区の素晴らしさを体験する、という企画でした。

パオリーニ社は年間500万本ワインを生産しています。海沿いから山間にかけてブドウ畑を持っており、海拔0メートル付近のブドウからはミネラルたっぷりな塩味を感じるブドウが、山間では果実味がたっぷりのブドウが収穫できます。

造られるワインはミネラルたっぷりの白ワインや果実味豊かな赤ワインが中心。シチリアの風土やマルサラ料理との相性は抜群！日本食にも相性が良いので、普段の食卓にも合わせる事ができますよ！
美味しい料理と美味しいワインが楽しめるシチリア。一度は訪れてみる価値のある島でした。関わってくれたすべての人に感謝です。



写真：パオリーニ社エンツォ夫妻とパチリ



パオリーニ社の入口
夕たわに実ったグリッロ種
どこまでも広がるブドウ畑



魚介類が豊富なので料理がおいしい！



マスカットをつかったジビッポ！（近日入荷予定）
海・道路・ブドウ畑（海拔0メートル地帯）



和・洋酒専門店(有)リカーポート蔵家
〒194-0037 東京都町田市木曽西1-1-15
Tel: 042-793-2176 / FAX: 042-793-2177
E-MAIL: machida@kura-ya.com *Face Bookやっています*
営業時間: 9:30~20:00 / 定休日: 月曜日
駐車場5台完備 / 配達・発送承ります。

