



アメリカのワイン三大評価誌(他ワインアドヴォケイト、ワインスペクテーター)
ワインエンスージアスト誌のヨーロッパワイナリーオブザイヤー
(欧州最優秀ワイナリー)2019年に受賞。年間1社のみ受賞。
ガンベロロッソ(イタリアワイン版ミシュラン)最優秀ワイナリー2012年受賞。

Tasca d'Almeritaの8代目アルベルト・タスカ氏来日。

フリーティスティングワインの会

■日時：2026年3月3日（火）15:00～16:45 通訳はワインジャーナリスト宮嶋勲氏

（アルベルト氏は15:00～16:00まで滞在、商品説明、質疑応答等）14～15アイテム出品予定



■場所：ピアノピアーノ様 〒550-0003 大阪市西区京町堀1-4-22 TEL：06-6448-5774



■8代目アルベルト・タスカ（1971年生まれ）は、革新と研究を重視する姿勢を引き継ぎつつ、「シチリアは多様性という宝である（Sicily is a treasure of differences）」という考えを基礎に据え、サステナビリティを経営の中心に据えてきました。土地を「先祖からの遺産ではなく、未来の子どもたちから借りているもの」と捉え、環境負荷を抑えた農業の実践を追求するとともに、「ワインという言語を通して土地に声を与える」という信念のもと、持続可能性に関する教育や普及活動にも積極的に取り組んでいます。

■ レガレアーリ 〈パレルモ〉

タスカの原点であり、土着品種と国際品種が共存する多彩な丘陵地帯。ロッソ・デル・コンテをはじめ、区画ごとの個性をワインに昇華している。

■ サリエ・デ・ラ・トゥール 〈モンレアーレ〉

シチリアにおけるシラーの可能性を切り拓いたテヌータであり、同時にネーロ・ダーヴォラやグリッロといった土着品種も大切に育む。標高270～370mの畠は粘土砂質土壤で、果実の純度と酸のバランスを生む。

■ タスカンテ 〈エトナ〉

火山性土壤で育つネレッロ・マスカレーゼは、張りのある酸と緻密なタンニンを備え、ミネラル感あふれる赤を生む。コントラーダの個性を表現する単一畠シリーズが、エトナの多様性を描く。



| | | | |
|------|--|------|--|
| お店名 | | 電話番号 | |
| 代表者様 | | 合計人数 | |



株式会社メモス

〒541-0048 大阪市中央区瓦町3-3-2 三喜大阪本社ビル5F

株式会社メモスフード＆リカ一事業部 sales_food@memos.co.jp

FAX **06-6484-6542**



⇨ お申し込みはこちらから