



注目品種”ティモラッソ”の Pomodolce来日 Tastin'GRANDO / 業務店様向けセミナー\

2.25 (水)

13:00-15:00

(定員20名の完全ご予約制となります)



近年注目を集める“ティモラッソ種”的有力生産者に数えられるPomodolce(ポモドルチェ)より、ダヴィコ・アレッサンドロ氏が来日に伴いティスティングセミナーを開催致します。ティモラッソ種とは19世紀にはピエモンテとロンバルディアで栽培されていたブドウでしたが、フィロキセラによる病害や収量の少なさで一時絶滅寸前に。一時は絶滅の危機に瀕していた中、1990年代以降にピエモンテ州アレッサンドリア県周辺生産者達の努力により奇跡の復活。その高貴な味わいから今では「ピエモンテ白の星」や「白のバローロ」と呼ばれるほど注目を集めております。今回はそのティモラッソ種を中心にポモドルチェの魅力をたっぷりと語ってもらいます。

Pomodolce (ポモ・ドルチェ) イタリア / ピエモンテ

ピエモンテの南東、ロンバルディアの州境に位置するトルトーナにて3世代に渡り農家として葡萄を栽培してきたポモドルチェ。瓶詰めを本格的に開始した2005年当初より自然に配慮した有機農法を実践しています。非常に栽培がデリケートな土着品種“ティモラッソ種”的栽培に全力を注ぎ込んでおり『生産量にはこだわらず品質重視のワイン』を心掛け、徹底した収量制限を行うと同時に畑や醸造時には化学的な物質の使用を避け4haの畠は全てビオディナミ栽培を実践するティモラッソ種の優良生産者です。

お申込み方法

各営業担当、または下記メールまで

- ・貴店名・ご担当者様をお伝えください。
- *試飲ワインに限りがございますため、
1店舗 1名様までとさせていただきます。

info@grando.co.jp

詳細はHPをご覧ください。



<https://grando.co.jp/2026/01/26/pomodolce/>

出展アイテムはHPにて随時更新

QRコードから簡単アクセス



会場

コンワビル 第三会議室

東京都中央区築地1丁目12-22 コンワビル13階

東京メトロ日比谷線東銀座駅5出口より徒歩2分
都営地下鉄浅草線東銀座駅A7、A8出口より徒歩3分
東京メトロ日比谷線築地駅1, 2出口より徒歩3分

