

醸造責任者
リンズィ氏来日決定

9/10

木

オーストラリア国内で最多受賞歴
産地を代表するワイナリー

Paringa Estate

パリンガエステート メーカーズディナー

時間 19:00 スタート

会場 Certo チェルト
東京都新宿区須賀町1-26

会費 1名様16,000円
(税・サービス料込み)
シェフ厳選料理＋ワイン5種



モーニントン・ペニンシュラに位置するワイナリーで、ピノ・ノワールを中心に、シャルドネ、シラズなどを手掛けています。火山岩由来の鉄分を多く含む赤土は水はけに優れ、海拔約150mの冷涼な環境と穏やかな海風がブドウ栽培に適しています。特にピノ・ノワールは果実味としっかりしたボディ、エレガンスを兼ね備えたスタイルを追求。区画やクローンごとに醸造を行い、フレンチオーク樽で熟成させることで、土地の個性と品種の魅力を引き出しています。南側は砂質土壌で軽やかに、北側は粘土質土壌で力強く仕上がるなど、地域内でも多様なテロワールが特徴です。

オーナーのリンズィ・マッコール氏は酪農家の生まれで、自然や農業に親しんで育ちました。地理教師として働く傍ら豪州各地のワイナリーや畑を訪ね、ワインへの情熱を深めます。1984年にモーニントン・ペニンシュラの果樹園を購入し、1985年から植樹を開始。1996年にワイン造りに専念すると、「偉大なワインは畑から宿る」という信念のもと、土壌や気候、樹の生育を細やかに見極めたブドウ栽培を追求。畑の個性を最大限に表現するワイン造りにこだわっています。

ご予約はチェルト ☎03-5369-3455まで