



# AOSANDO

## ARGENTINE WINE WEEK

### VOL.2

ARGENTINE WINE STREET@ 青参道  
—お散歩しながらアルゼンチンワインを楽しもう—

青参道の各所にワインスタンド&テントが登場。オーガニック食品の生産量が世界第3位のアルゼンチン。その豊かな大地から生まれたオーガニックワイン「ファミリア・セチン」「サンタ・アナ・エコ」と、夏にお勧めの白ワイン「ドン・クリストバル・1492」をご用意、テスティングいただけます。通りにはリラックスできるテラスも。お買い物だけでない発見がある青参道をご堪能下さい。

会期:2009年8月15日(土)・8月16日(日) 14:00-19:00

会場:soup of he(r)art・H.P.DECO特設テント

協賛:アサヒビール株式会社、有限会社カツミ商会、株式会社カサ・ピノ・ジャパン  
アルゼンチン・オーガニック食材ショッパRCO



#### OPENING EVENT

#### TANGO LESSON & SHOW @ soup of he(r)art

8月15日(土) 19:30 - 21:00 ※ショッパの営業時間は臨時営業時間で12:00-19:00となります。

アルゼンチンワインをいただきながら、タンゴスタジオの一流ダンサーのデモンストレーションとレッスンをを行います。レッスンを行っていただくのは渋谷にスタジオを構える東京タンゴシティ(www.tokyotangocity.com)。アルゼンチンから講師として来日したCesar Canisales, Ivana Ayala, Luis Cappellettiさんを講師に迎え、初心者でも出来る楽しいレッスンをいたします。講師による迫力のタンゴもお楽しみ下さい。



#### <AOSANDO ECO NEWS>

会場となっております、soup of he(r)art, H.P.DECO東京にて販売しておりますグラス&カップをお買い上げいただき、プラスチックカップを辞退していただいたお客様には、アルゼンチン・オーガニック食材ショッパRCOより素敵なプレゼントを進呈。アルゼンチン・パタゴニアから届いた天然ソルトやオーガニックマテ茶をプレゼント致します。



www.aosando.com

H.P.F. how people live  
www.hpfrance.com



オーガニック・ワイン

**SANTA ANA ECO  
(サンタ・アナ・エコ)**

—青空と雪解け水に育まれた、アルゼンチンの実りをお届けします—

1981年設立のサンタ・アナはアルゼンチンを代表するワイナリー。「サンタ・アナ・エコ」は、アルゼンチン有機認証機関アルヘンサートの認定を受けたオーガニックワインです。アンデスの太陽と雪どけ水の恵みのもと、自社畑だからできる徹底した管理により、化学合成肥料や農薬を使用せず、畑には被覆植物(ライ麦など)を生やして土壌を強化するなど、丁寧なぶどう栽培を行っています。

サンタ・アナ・エコ トロンテス(白)

有機栽培ぶどう100%から造られたワイン。アルゼンチン固有品種トロンテスを使用。ピーチやマスカットの甘い香りとなめらかな味わいが楽しめます。

サンタ・アナ・エコ カベルネ・ソーヴィニオン(赤)

有機栽培ぶどう100%から造られたワイン。カシスやブルーベリーなどの果実の香りとスパイスのニュアンスが特徴。エレガントな渋みと深みのある余韻が見事な心地よい味わいです。

お問い合わせ先: アサヒビール株式会社

TEL: 0120-011-121 (お客様相談室)

オンラインショップ:

<http://www.asahibeer.co.jp/enjoy/wine/>



オーガニック・ワイン

**FAMILIA CECCHIN  
(ファミリア・セチン)**

オーナーがアルゼンチン・スローフード協会の会長でもあるファミリア・セチン社は、<自然派>のバイオニア的存在です。有機農法にこだわり、従来の有機農法を進化させたバイオダイナミック農法に取り組んでいます。自然環境のバランスを重視するバイオダイナミック農法は、化学肥料や殺虫剤を使わない事は勿論、作業はすべて馬車、収穫は完全に手摘みと徹底。アンデスの麗、生命力溢れる大地の恵みを楽しむぶどうから生まれる自然本来の香りと味のビオディナミワインです。

ファミリア・セチン 特選マスカット(白)

色はイエロー・ゴールド、香りはフルーツ本来の力強さや多様さを持ち、桃の蜜を感じさせます。口当たりは蜂蜜、フルーツのデリケートな甘さが広がります。(品種:100%マスカット)

ファミリア・セチン 特選マルベック(赤)

色は鮮やかなバイオレットと赤いプラム色。香りは熟したプラムやカシスを感じさせます。口あたりはプラムやラズベリー、硬すぎずバランスのとれたタンニンなどが特徴です。

お問い合わせ先: 株式会社カサ・ピノ・ジャパン

TEL: 045-309-6006

e-mail: [mail@casapino.net](mailto:mail@casapino.net)

オンラインショップ:

<http://www.argentinaorganico.jp/>



夏におすすめの白ワイン

**DON CRISTOBAL DON CRISTOBAL 1492  
1 4 9 2 (ドン・クリストバル・1492)**

1998年より最先端技術の設備をもつワイナリーで生産を開始し、2001年の収穫より『世界に通用する新世界ワイン』として世界的なワイン市場に参入をはたしました。「1492」とはクリストファー・コロンブスが南米大陸を発見した年にちなんでつけられ、500年以上の時を経て今度は南米アルゼンチンワイン【ドン・クリストバル】が世界のワイン市場に船出を果たしました。

ドン・クリストバル・1492 ヴェルデホ 2008(白)

緑色を帯びたレモンイエロー。柑橘系果物やハーブを思わせる爽やかな香り。スッキリとした心地よい酸味と豊かな果実味とのバランスが良く、フルーティーで程よくコクのある味わいに仕上がっています。個性的ですがクセがなく、爽快感のあるスッキリまとまったワインです。(品種:ヴェルデホ/白・辛口)

ドン・クリストバル・1492 トロンテス 2008(白)

マスカット、ライチ思わせる香り。「甘味」をイメージさせる香りですが、上品な果実味としっかりとした酸味が上手く調和した、甘みを抑えた清涼感のある味わい。ボリュームも程よく、コク、厚みのある、しっかりとした飲み口が特徴。心地よく感じられる苦味がアクセントになっており、爽やかな余韻が続きます。

(品種:トロンテス/白・辛口)

お問い合わせ先: 有限会社 カツミ商会

TEL:045-226-2253

e-mail: [nakagawa@katsumi-asc.co.jp](mailto:nakagawa@katsumi-asc.co.jp)

アンテナショップ: ワインショップ サンタ

ムール(TEL. 045-226-2243)



※未成年者飲酒、飲酒運転に関しまして>

未成年者の飲酒はお断りさせていただきます。また、お車の運転はご遠慮くださいますようお願い申し上げます。



TANGO&LUXURY SHOES  
Comme il Faut(コム・イル・フォー)

タンゴダンサーのアリシアとラケルにより始まったタンゴシューズブランド。美しさと機能を兼ね備えた靴は、ダンスウェアのマノロ・ブラニークと呼ばれ、ダンスシューズとしてのみならずラグジュアリーシューズとしても愛用され、トップダンサーからファッションアディクトまで多くの女性を魅了している。

◎sop of herjart 〒107-0061 東京都港区北青山3-7-10 Tel:03-3409-0627

