



SILVER 銀 HEIGHTS



中国寧夏のシルバーハイツ メーカーズディナー

～ シルバーハイツの醸造家 エマ・ガオを迎えて ～

日本でも飛躍的に認知度が上がっている中国ワインですが、その中でも最も評価が高いシルバーハイツの醸造家のエマ・ガオさんをお迎えしてメーカーズディナーを行います。

スーツアンレストラン陳 名古屋店の副支配人兼ソムリエの井上慎平氏は以前から中国ワインの酒質の高さに注目し、魅力を伝えているスペシャリストです。

ボルドースタイルが多かった中国ワインですが、昨今は白ワインやオレンジワイン、ピノ・ノワールなどの酒質も素晴らしい、また中国を代表する品種のマルスランも現在キャセイパシフィック航空のビジネスクラスで採用になっているワインもお出しします。

世界でも有名な中国ワインの醸造家の一人のエマ・ガオの話を聞きながら、スーツアンレストラン陳の料理と中国ワインとの相性を極めた井上氏のペアリングをお楽しみください。

■日程：2024年 6月29日（土曜日）18:00～21:00（17:40開場）

■参加費 : 19,000円(税込)

■定員 : 16名 ※先着順に承ります

■ドレスコード：スマートカジュアル

- ・ファミリーリザーブ シャルドネ 2021
- ・ラストウォーリア一口ゼ 2022
- ・サンドレイクムーン（オレンジワイン） 2021
- ・ジアユアン ピノ・ノワール 2020
- ・ジアユアン マルスラン 2021
- ・エマズリザーブ（マグナム） 2014

«会場»

■会場 : スーツアンレストラン陳 名古屋

■住所 : 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4
JRセントラルタワーズ 12階

■電話 : 052-566-5501



エマ・ガオ 経歴

シルバーハイツのエマ・ガオは中国のモダンワインシーンを牽引してきました。寧夏で育った彼女は父親から、この地域特有のテロワールの可能性を教えられてきました。1999年にボルドー大学に入学し、国家醸造学の資格を取得し有名シャトーにて研鑽を積み、2005年に国家資格（Diplôme national d'oenologue）を取得し帰国。中国国内のワイン商社勤務を経て、2007年にシルバーハイツを立ち上げました。シルバーハイツは創業当初から有機農法を取り入れ、2017年からはバイオダイナミクス農法と最小限の人為的介入によるワイン造りに転換しました。2023年には中国のワイナリーとして初めて国際的なバイオダイナミクスの認証であるDemeterを取得したワイナリーです。



お申し込み・お問い合わせ先

スーツアンレストラン陳 名古屋

TEL 052-566-5501 受付時間 11時～22時

※苦手な食材やアレルギーがある方は申込時にお申し出ください