

# Gramona Makers Dinner

グラモナ メーカーズ・ディナー

最高級CAVA「グラモナ」×小笠原伯爵邸

スペイン最高級CAVAグラモナの魅力をたっぷり堪能できる

## グラモナ メーカーズディナー

当日は、グラモナのワイン5種に合わせて、小笠原伯爵邸シェフ、ゴンサロ アルバスの特別ディナーをお楽しみいただけます。

## スペイン最高級カヴァ「グラモナ」

長期瓶内熟成カヴァのパイオニアである、グラモナ社。カタルーニャ州で生産される、固有品種チャレロ種をベースに洗練されたスパークリングワインの生産に長年従事し、世界トップクラスのクオリティを誇ります。ぶどうはすべて有機無農薬栽培の手摘み、最近ではビオダイナミ栽培を導入。クオリティのあくなき追求、情熱は脈々と当主へと受け継がれ、エレガントさと複雑さが至高の味わいのカヴァを生み出しています。



グラモナ 最高経営責任者 五代目当主

## チャビエル グラモナ氏を迎えて

2018. 1.16 火

Start 19:00

小笠原伯爵邸

東京都新宿区河田町10-10

Fee

完全予約制 ¥20,000 (税サ込み)  
フルコースディナー  
テイastingワイン (5種)

Wine

Imperial Gran Reserva Brut 2012  
III Lustrós, Gran Reserva Brut Nature 2009  
Xarel·lo Ovum 2014  
Celler Battle Gran Reserva Brut 2006  
Vi de Glass Gewürztraminer 2011  
ヴィンテージが変更になる場合がございます

Web

Web予約  
<http://www.ogasawaratei.com/>



Contact

小笠原伯爵邸  
03-3359-5830



グラモナ 最高経営責任者

Xavier Gramona

チャビエル グラモナ

グラモナ社社長 五代目当主 1959年生まれ  
カタルーニャワイン醸造大学にてブドウ栽培ワイン醸造学を学ぶ。  
エサーデビジネス大学、MSCロンドンビジネス大学にて経営学修士を取得後1987年に実家であるグラモナ社の役員に就任。従兄弟ジャウメ・グラモナ氏と共にグラモナ社の経営に深く関わり、一族経営のこのカヴァメーカーを切り盛りする。経営のみならず、ブドウ畑、醸造、熟成における過程まで全ての責任を負って品質管理も行う。

小笠原伯爵邸 料理長

Gonzalo Alvarez

ゴンサロ アルバレス

1978年生まれ  
バルセロナにあるEscuela de hosteleria de HOFMANN (ホフマン)料理学校を卒業後、ミシュラン1つ星レストランのL'Esquard (レスグアルド) など数々のレストランで学ぶ。Neichel(ネイチェル)の全部門のシェフを経て2009年より小笠原伯爵邸の料理長に就任。スペインで培った料理の基本と、スペインの今を伝えるテクニックを織り交ぜ、日本の恵み豊かな食材を使用した繊細で奥行きのある料理で皆様をお迎えいたします。

