



ワイン・ティスティングと講演のタベ

初夏の候、皆様にはますますご清適のことと存じ上げます。

さて、去る3月の弊コースの開設記念講演&シンポジウムでお世話になったイタリア国際スローフード協会ご一行が上洛されるのを機に、下記のようにワイン・ティスティングと講演の会を催すことになりました。この会では、欧州屈指のワイン評論家としても名高いジャコモ・モヨリー氏による講演に続き、新進でありながら伝説のワイン・メーカーとしてつとに知られているフェウディ・サン・グレゴリオ社の赤白のワインを用いてのワイン・ティスティングの講習を行います。ご多用中とは存じますが、是非ともご出席を賜れば幸いです。

なお、フェウディ・サン・グレゴリオ社よりご提供いただくワインの数が限られておりますので、定員は60名とさせていただきます。あしからず、ご了承下さい

- 日時：5月29日(月) 午後6～8時
- 場所：同志社大学町家キャンパス江湖館
(京都市中京区衣通丸太町下ル)
- 参加費 2000円(講演料、ワイン・軽食代含)

参加ご希望の方は、今里@同志社大学
(imasatos@sj8.so-net.ne.jp)宛、5月27日(土)
までにご連絡下さい。申込み多数の場合は、先着順
とさせていただきます。Tel. 090-3079-9260

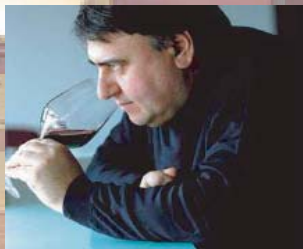
●ジャコモ・モヨリー



Giacomo Mojoli

1955 生まれ。美学、心理学についての論文で学位を取る。文学、哲学の講義をするかたわら、コミュニケーション理論と広告言語の発達について研究。ツーリズム、ワインとガストロノミーに関しての主要出版物のために、各種ジャーナリスト活動をする。その中にはイタリア、世界のワインについてのガイドブック、またはスローフード出版局でキュレーターをし、食文化に関する各種出版物の監修。スローフード・インターナショナル国際理事。協会の雄弁なスポークスマンとして活躍。協会の中では国際関係、スローシティ、サローネ・デル・グストなどの主要イベントについての構想、監督を務める。イタリア国营放送RAI、ラジオなどの番組にゲストコメンテーターとして多数参加。一方日本の食文化、習俗を愛し、その良き理解者でもある。日本のテレビや出版物に数多く紹介されている。いまや国内外で「ジャコモさん」の愛称をもつ。最近ではミラノ工科大、デザイン学科で教鞭をとるなど各方面で活躍している。ワインの専門家としても国内外に知られ、スローフード協会とガンベロ・ロツソによる「ヴィーニ・ディターリア」の選考委員でもある。

●エンツォ・エルコリーノ



Enzo Ercolino

スローフード協会の歴史的コラボレーターであり、その思想を共有してきた貴重な友人である。特に国際理事ジャコモ・モヨリーと共に、各種先進的プロジェクトに参加している。2年前に開校したスローフード食科学大学をはじめ、味覚教育プログラム、サローネ・デル・グスト、伝統食品を保存する運動に協力。風光明媚なロケーションのフェウディ醸造所は、自然を愛するエンツォの趣味を反映したもので、シンプルなデザインが周りの自然環境と調和するような美しい設計を施されている。これは日本人建築家 森ひかる氏の作品。また訪問者を対象にした文化活動にも力を入れており、醸造所の周りに作られた植物園で、自然講座を企画したり、最近では使用済みのバリックを使ったアウディトリウム(音楽ホール)の建設も進んでおり、日本からすでにミュージシャンがレコーディングに来る計画もあるという。すでに伝説のワインメーカーとなったフェウディを、伝統と先進技術のバランスをとりながら成長させた、イタリア・ワイン界の「偉人」である。

●石田雅芳



Masayoshi Ishida

スローフード協会国際本部の日本担当官。同志社大学文学研究科卒。専攻はイタリア美術史。94年よりロータリー財団の奨学生としてフィレンツェへ渡る。98年よりフィレンツェ市の公認美術解説員。イタリア年の現地コーディネーターなどを通じて、日本のメディアとのコラボレーション多数。2002年よりスローフード協会の国際本部(ピエモンテ州ブラ市)で、日本のスローフード運動のスーパーバイザーとして活動。モヨリーとのコンビにより日本各地で講演活動。スローフード協会哲学の普及に努める。