

osteria UVA RARA

mikasa kaikan

オステリア ウーヴァ・ラーラ



EUGENIO  
COLLAVINI  
コッラヴィーニ

# 土着品種リボッラ・ジャッラを復活させた北イタリアの名門ワイナリー コッラヴィーニ オーナーファミリー ルイーシ 氏来日記念 ワインメーカーズ・ディナー

エウジェニオ・コッラヴィーニ氏が1896年に創業。現オーナー・マンリオ氏の子息、ルイーシ氏は4代目にあたります。  
マンリオ氏は25年前に絶滅しかかっていた土着品種リボッラ・ジャッラを復活させ  
イタリアで初めてのリボッラ・ジャッラによるスパークリングワインを造りました。  
現在フリウリ伝統の白ワイン及び赤ワインを幅広いレンジで生産し、世界的に高い評価を受けています。  
清々しい秋の夕べに、ぜひ、珠玉のワインと当店自慢のお料理との上質なアッピナメント  
(ワインと料理との心地良い組み合わせ)をご堪能ください。みなさまのご来店を、心よりお待ちしております。



日時 **2019年10月30日(水)**  
開場18:30 開宴19:00

場所 **Osteria UVA RARA**  
**オステリア ウーヴァ・ラーラ横浜**  
横浜市西区南幸1-5-1 相鉄ジョイナス B2F

価格 **¥10,000 (税別)**

御予約電話番号 **(045) 313-6086**

富士大 嘉之シェフ



ルイーシ・コッラヴィーニ氏



1981年、三笠会館入社。徳島県出身。2年間かつての三笠会館東銀座店フレンチにてホールを経験。その後カリフォルニアフレンチVerte Spa、かつて広尾にあったCONTINENTAL HIROOを経て、新宿にあった三笠会館初のピアレ스토랑、PaoDine料理長就任。美味しいおつまみメニューが人気となる。AGIO市川店、新宿店、柏店、Verte Spaの料理長を歴任。ジャンルにとらわれない創作料理を得意とする。2019年4月よりUVA RARA横浜料理長就任。食べた人が笑顔になる料理をモットーとし、「料理は芸術。美しく美味しくあれ!」と語る。休日は気分転換のドライブと洗車。

1896年に彼の曾祖父、エウジェニオ・コッラヴィーニ氏により創立されたワイナリー、コッラヴィーニ社の4代目。ルイーシは、フリウリのドウ畑に囲まれた環境で生まれ育ち、幼少時代の収穫時期には自身もブドウの収穫を手伝った。  
若かりし頃、一度ワイナリーを離れ、フランスと英国のワイン業界にて研鑽を積む。  
1980年代後半にワイナリーへ戻り、営業、PR、マーケティングを含むすべての方面に関わっている。  
現在は、営業のトップとして、父と兄とともに、伝統を重んじつつ、革新をつらぬく、フリウリ地区の高品質ワインを造り出すワイナリーの伝説を継承するために尽力している。