

BERINGER ONLINE SEMINAR

『オステリア ルッカ』 榎谷シェフ
ベリンジャー・ヴィンヤーズ

オステリア ルッカ
榎谷シェフ



ベリンジャー
ブランド担当: 木暮



BERINGER.
ESTD 1876

ベリンジャー オンライン・ テイスティングセミナー!

～榎谷シェフが教えるベリンジャーとの最高の楽しみ方～

開催日時

10月10日(土) 17時～18時

配信方法

youtube プレミアムライブ配信



榎谷 周一郎 オステリア ルッカ Osteria Lucca オーナーシェフ

1973年東京神楽坂生まれ。16歳より料理の道に入り、フランス料理を修業後、イタリア料理に転向。

1998年、25歳の若さで代官山に「オステリア ルッカ」をオープンし、2004年恵比寿に移転。

素材の味を引き出すことにこだわり、料理はクラシックを基本にしつつも独自のエッセンスが加えられた“榎谷流”のオリジナル性でお客を惹き付ける。近年は、テレビや雑誌、レシピ本など、活躍の幅を広げている。

榎谷シェフ考案
3種のステーキ
ソースレシピ▶



【レシピ動画】 youtube



BERINGER
FOUNDERS' ESTATE
CABERNET SAUVIGNON
ベリンジャー
ファウンダース エステート
カベルネ ソーヴィニヨン

- 生産地/アメリカ/カリフォルニア
- 品種/カベルネ・ソーヴィニヨン主体
- タイプ/赤・ミディアム
- 醸造/発酵後に5カ月間、フレンチオーク樽85%
アメリカンオーク樽15%で熟成

taste

.....



BERINGER
FOUNDERS' ESTATE
CHARDONNAY
ベリンジャー
ファウンダース エステート
シャルドネ

- 生産地/アメリカ/カリフォルニア
- 品種/シャルドネ主体
- タイプ/白・辛口
- 醸造/フレンチオーク樽で4カ月熟成

taste

.....



BERINGER
FOUNDERS' ESTATE
PINOT NOIR
ベリンジャー
ファウンダース エステート
ピノ ノワール

- 生産地/アメリカ/カリフォルニア
- 品種/ピノ・ノワール主体
- タイプ/赤・ミディアム
- 醸造/フレンチオーク樽で5カ月熟成

taste

.....