



SPRING 2024 EDITION

<タイトル>

【4月21日&22日】Mondo ナチュラルワイン東京 2024

～世界のナチュラルワイン 300 種をテイスティング & 生産者との交流イベント～

<本文>

2023年4月に北欧で大人気のナチュラルワイン・フェス「ルディック・ナチュリア」の日本版として初めて開催され、大好評のうちに閉幕した「Mondo ナチュラルワイン東京 自然派ワイン&ワイナリー展 2024」の第3弾が、2024年4月21日（日）と22日（月）に開催決定！

アクセスの良い新宿の会場にて開催致します。イタリアやスペインをはじめ世界各地から厳選したナチュラルワイン約300種類をラインアップし、日本初上陸のワインもご堪能いただけます。また、このイベントのために来日した海外の生産者の皆さんとおしゃべりしながら、フードとのペアリングなどもお楽しみ頂けます。

【開催日時】：2024年4月21日(日)・22日(月)

11:00～18:00: ワイン業界関係者様（業界関係者様限定: ワイン輸入業者・飲食店・大使館・

商務部・プレス

13:00～18:00: 一般のお客様対象

【会場】：新宿 NSビル B1 (JR「新宿」駅徒歩7分)

〒163-0813 東京都新宿区西新宿 2-4-1

【料金】 ●ワイン業界関係者様：無料

※要事前登録。当日は身分証明書をご提示の上、名刺（お一人あたり2枚）をご提出ください。

対象：ワイン輸入業者、レストラン関係者（オーナー、ソムリエ、シェフ、マネージャークラス限定）、大使

館関係者、プレス関係者など

●一般のお客様対象

前売りオンライン予約：4,800円(税込)、当日チケット：6,000円(税込)

チケット販売：[Peatex サイト](#)

※お申し込み後のお客様都合によるキャンセル・返金には原則対応いたしません。

また、試飲用ワインが一部品切れとなった場合も返金は致しかねます。あらかじめご了承ください。

※フードはチケット料金に含まれません。会場で別途ご購入下さい。

※当日チケットおよびフードの購入は**現金のみ**となります。

参加条件：満20歳以上

※お酒を提供するイベントです。

※20歳未満の方の飲酒・飲酒運転は法律で禁止されています。

自動車、バイク、自転車での来場は固くお断りいたします。

運転免許証等で年齢を確認させていただくことがございます。

主催：Giovanni Segni、LCUBE Consulting 合同会社

後援：イタリア大使館

公式サイト：<https://www.mondonaturalwine.com/>

Instagram：[mondo_natural_wine](#)

■楽しみ方、いろいろ！日本最大級のナチュラルワイン・フェス

・約200種類のワインをテイスティング可能！お気に入りの銘柄を見つけよう

今年はいタリアやスペイン、スロベニア、アメリカなど世界から厳選したナチュラルワイン約300種類をご用意します。一口にナチュラルワインと言っても、その味わいや香りは千差万別、各銘柄が唯一無二の魅力を持っています。気になる銘柄をテイスティングして、お気に入りの銘柄を見つけましょう。



・生産者の皆さんと気軽におしゃべり！各ワインのストーリーを学ぼう

会場でテイastingできるナチュラルワインは、熱意のある生産者によって丁寧に作られ、ブドウの栽培方法や醸造方法、添加物の種類に至るまで独自の厳しい基準を満たしたもののばかりです。当日は、世界各地から来日した生産者やインポーターの皆さんと交流しながらのテイastingが可能。ぜひ気軽に話しかけて、ナチュラルワインづくりにかける熱い想いやこだわりを、直接聞いてみてください。



・フードメニューも充実！ワインとのペアリングを楽しもう

会場には各種フードメニューもご用意しています（別売り）。都内で人気のトラットリアやレストラン特製のメニューは、いずれもワインとの相性が抜群！お気に入りのナチュラルワインとのペアリングをお楽しみください。



■そもそも「ナチュラルワイン」とは？

ナチュラルワインには、一般的には「できる限り化学物質を使わず、自然の力を借りながら伝統的な製法で作ったワインのこと」とされています。MONDO ナチュラルワインでは、より高品質で安全なナチュラルワインを皆様にお届けするため、独自に設定した以下のガイドラインを満たすナチュラルワインのみを会場にラインアップしています。

【ブドウ畑とセラーに関するガイドライン】

- ・原則として、有機またはバイオダイナミック農法の認証を受けていた農法で作られていること。認証を受けていない場合も合成化学物質や灌漑を使用していないこと。
- ・銅は最大 3kg/ha/年、硫黄は最大 60kg/ha/年を越えて使用しないこと。将来的には、これらを完全に排除することを目標に掲げている必要があります。
- ・手作業で収穫していること。
- ・必ず自然発酵であること。発酵は、ブドウとワイン醸造環境に自然に存在する酵母を使って行うこと。伝統的手法による二次発酵中は中性酵母、できれば有機酵母および/または自社酵母を使用することが認められています。
- ・マロラクティック発酵を必ず行うこと。
- ・クライオマセラシオンなどの積極的な温度管理は禁止。厳密に必要な場合にのみ極めてマイルドな温度管理を行うこと。
- ・瓶詰段階で添加する二酸化硫黄以外の添加物は一切加えないこと。二酸化硫黄の総量は 50mg/l を超えないこと。
- ・清澄（コラージュ）を行わないこと。
- ・ろ過は推奨しておらず、10 ミクロン以下の孔／膜を備えた装置による粗いろ過のみが認められています。
- ・無菌ろ過、低温マセレーション、合成酵素の添加、酸味料、逆浸透膜、低温抽出、低温殺菌など、ワインの香りや味味いを変えるような人為的な操作は認められていません。

<問い合わせ先>

MONDO ナチュラルワイン東京 自然派ワイン&ワイナリー展 日本事務局
LCUBE Consulting 合同会社

お問い合わせ：mail@lcubeconsulting.com