

今こそ味わおう！日本のワイン

～第2回 日本のグローバル品種を知る～

開催日時

2010年7月21日(水)
19:00～21:00 (受付18:40～)

開催場所

霞が関ナレッジスクエア
「エキスパート倶楽部」

レベルが上がり、美味しくなったと評判の国産ワイン。ワインは風土の産物といわれますが、日本各地にもさまざまな特徴を持つワイナリーがたくさんあります。ぜひ日本のワインの美味しさ、素晴らしさを味わってください。

プログラム内容

フランス ボルドーと比較しながら日本のグローバル品種についてご紹介します。

ワイン用のぶどうには、広く世界的に栽培されている品種があります。日本でも、古くからこれらのグローバル品種栽培の取り組みがなされ、優良なワインがつくられてきました。最近では海外のコンクールで高く評価されるワインも続々と登場しています。これまでの“挑戦の歴史”の中で追求されてきた日本の風土を生かしたワインのスタイル、栽培についての苦労話などを交えてご紹介します。

- 19時00分 「ワイン用原料ぶどうについて」(コーディネーター: 華井弘子)
グローバル品種とオリジナル品種
- 19時15分 「日本のグローバル品種ワインについて」(講師: 村上 安生 氏)
日本の品種の傾向、日本のワイン産地と栽培品種、サントリーの取り組み、日本ワインのスタイル
- 20時00分 「試飲と懇談」(講師: 村上 安生 氏)
* 試飲と軽食をお楽しみください。

試飲ワイン

- 【白】・サッポロ グランポレール北海道ケルナー(ケルナー)
・サントリー 塩尻 信州シャルドネ2007(シャルドネ)
・バロン ド レスタック ボルドー(ソービニオン・ブラン)
- 【赤】・サントリー 塩尻 信州メルロ(メルロ 未発売)
・サントリー 登美の丘2007(カベルネ・ソービニオン/メルロ)
・マンズ ソラリス信州カベルネソービニオン(カベルネ・ソービニオン)
・バロン ド レスタック ボルドー(カベルネ・ソービニオン/メルロ)

21時00分 終了



「霞が関から文化力」は、文化がもたらす豊かさなどを霞が関から発信し社会を元気にしていくことを目的とする文化庁が推進するプロジェクトです



ゲスト講師: 村上 安生 氏

サントリーワインインターナショナル株式会社
生産研究本部 シニアスペシャリスト
ワイン醸造技術管理士(葡萄酒技術研究会)
ワイン利酒適性資格(ボルドー大学)

1974年3月 山梨大学大学院修士課程醸酵生産学専攻修了。同年4月 サントリー株式会社入社。山梨ワイナリー(現 登美の丘ワイナリー)勤務を皮切りに、35年以上ワインの仕事に従事。1984年～1986年フランス、ボルドー大学留学。

・その他活動 ASEV日本ブドウ・ワイン学会 理事/葡萄酒技術研究会 理事/日本ソムリエ協会 顧問

コーディネーター: 華井 弘子

エキスパート倶楽部 ゼネラルマネージャー

ワインセミナー講師や企業主催のレセプション、パーティのプロデュース、食品・飲食業界の研修講師や、料飲サービスの専門学校講師などの経験を活かし2008年5月より現職。
元サントリーパブリシティサービス株式会社 常務取締役。



実施要項

日 時	2010年7月21日(水) 19:00-21:00 (受付開始18:40-) 「エキスパート倶楽部」
セミナー費用 * 試飲ワイン・軽食含(税込)	・霞が関ナレッジスクエアメンバー 4,000円 ・Web会員/一般 6,000円 * お手数ですが、事前振込でお願いいたします。
定 員	・25名(最小催行人数 20名)
申 込 方 法	・Webサイトからお申込みください。 * お申込みには無料Web会員への登録が必要になります。 霞が関ナレッジスクエアWebサイト http://www.kk2.ne.jp/
主 催・協 賛	主催:財団法人高度映像情報センター(AVCC) 協賛:サントリーワインインターナショナル株式会社

開催場所



霞が関ナレッジスクエア「エキスパート倶楽部」

〒100-0013 千代田区霞が関3-2-3 霞が関コモンゲート
ショップ&レストラン アネックス1階

電話: 03-6823-5266

- ・「虎ノ門駅」銀座線 5番出口より徒歩1分
- ・「霞ヶ関駅」丸ノ内線、千代田線、日比谷線 A13番出口より徒歩4分

問合せ先

財団法人高度映像情報センター(AVCC)
霞が関ナレッジスクエア 事務局 担当 河合・秋葉
電話: 03-3239-1121 FAX: 03-5157-9225