

創業130年の老舗ワイナリー 「ルバイヤート」の取り組み

～“日本ワインの第一人者”大村春夫さんと味わう7種～



本プログラムは3/13開催を予定しておりましたが、7/10に延期し実施致します。
 広い会場に変更し、収容率を下げ、講師・お客様同士の間隔を広げました。
 詳しくは **裏面レイアウト図** をご覧ください

1890年（明治23年）に創業。親子4代にわたり、世界に誇れる純国産ワイン造りに取り組み、日本ワインを代表する勝沼のワイナリー「ルバイヤート」。醸造家でもあり経営者でもある大村春夫さんから、自分が納得できるワイン造りを目指した試行錯誤の取り組みや日本ワインの変遷についてお話を伺います。醸造家の解説で7種類のワインを比較試飲できる貴重な機会でもあります。

2020年

7/10 (金)

18:30～20:00 (受付 18:10) 【形式】着席 【定員】28名

セミナー内容 (予定)

- ・試行錯誤を続けてきたルバイヤートの歴史
- ・醸造家としてのこれまでの取り組み
- ・伝統品種甲州・欧州品種について
- ・日本ワインの過去、今、未来へ
- ・7種の試飲 (バゲット付き)
- ・質疑応答

【試飲ワイン (予定)】7種

白 2018ルバイヤート甲州シュールリー
 2018ルバイヤート甲州樽貯蔵
 2018ルバイヤートソーヴィニオン・ブラン
 2017ルバイヤートシャルドネ 「旧屋敷収穫」

赤 2017ルバイヤートマスカット・ベリーA樽貯蔵バレルセレクト
 2013プティ・ドメヌ・ルバイヤート
 2013ドメヌルバイヤート

講師



大村春夫さん
 丸藤葡萄酒工業株式会社
 代表取締役

1951年、山梨県生まれ。1974年に東京農業大学農学部醸造学科を卒業後、丸藤葡萄酒工業株式会社入社。国税庁醸造試験所、フランスのボルドーITV(ぶどう・ぶどう酒研究所)、ボルドー大学での研修を経て、1977年に帰国後、家業であるワイン造りに従事。2006年代表取締役に就任。伝統品種甲州と欧州品種の垣根栽培にもいち早く取り組み、日本の食に合うワイン造りを目指している。

勝沼ワイン協会会員/山梨県ワイン酒造組合理事/山梨ワイナリー協会副会長/日本醸造協会評議員

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

参加費

3,500円 (税込)

※ KK2 協賛メンバーは500円引き(事前支払)クレジットカードのみ

申込方法

KK2 Webサイトからお申込みください

※ KK2 Web会員への登録が必要です(無料)



講義は収録し、後日KK2 Webサイトで公開します。
 講義内容を録音・録画することをご遠慮ください。

主催：一般財団法人高度映像情報センター(AVCG)
 協力：丸藤葡萄酒工業株式会社
 お問合せ：霞が関ナレッジスクエア 事務局
 電話：03-3288-1921(9:00～17:30 月～金、祝日除く)

ルバイヤート ワイナリー

日本ワインコンクール金賞受賞多数。
 日本ワイナリーアワード5つ星獲得。
 2016年G7伊勢志摩サミットの夕食会でワイン提供。

ワイナリー見学(無料)もおすすめ。
 [アクセス]勝沼ICより車5分。勝沼ぶどう郷駅より車10分。

◆「ルバイヤート」とは
 丸藤葡萄酒工業株式会社のワインの商標名(ブランドネーム)です。

会場 (変更しました)

2020年1月20日放送、TBS系「メイドインジャパン」で日本代表ワインとして紹介されました。

霞が関ナレッジスクエア(KK2) 「スタジオ」
 東京都千代田区霞が関3-2-1 霞が関コンモングート
 西館ショップ&レストラン3F(西館奥 エスカレーター上がる)



【銀座線】虎ノ門駅 5番出口 11番出口より徒歩3分
 【丸の内線、千代田線、日比谷線】霞ヶ関駅 A13番出口より徒歩5分

2020年7月10日開催 食と文化講座 会場レイアウトイメージ

