

ワイン関係者様各位

日本ワイナリー協会

## 第8回ワークショップのご案内

今回は2部構成です。第一部は、世界最大のコルク栓製造会社アモリム社の研究部門ディレクターとして「TCAフリー・コルク」の開発をけん引、ポルト大教授のミゲル・カブラル氏にコルク栓だけでなく、クロージャーに全般について最新動向をお話しいたします。

近年、培養酵母を接種せずに発酵させたワインが増えていますが、第2部では実際に酵母を接種しないワインを造る醸造家による酵母についての理解、発酵の手法さらに発酵中の管理についてのディスカッションです。

この「案内」はワイナリー協会 HP ( <http://www.winery.or.jp/> ) にも掲載しています。

● **開催日時：** 2018年3月12日(月) 13:00-17:00

【第1部(13:05-15:05)： Latest research in cork stoppers and other closures

(コルク栓及び他のワイン栓についての最新研究成果)

講師：Miguel Cabral (ミゲル・カブラル)

アモリム社研究開発部門ディレクター

ポルト大学薬学部微生物教室教授

【第2部(15:20-17:00)： パネルディスカッション「酵母を接種しない発酵について」

モデレーター:シャトー・メルシャン勝沼ワイナリー チーフワインメーカー 安蔵 光弘

パネリスト及び試飲ワイン：

- 農楽蔵 代表/栽培醸造家 佐々木 佳津子

ノラポン・ブラン 2015

- 丸藤葡萄酒工業 栽培醸造家 安蔵 正子

ルバイヤート シャルドネ「旧屋敷収穫」2017

- ヴィラデストワイナリー 代表取締役/栽培醸造責任者 小西 超

ヴィラデスト タザワ メルロー 2014

● **会 場：** KKR ホテル東京 11階 孔雀の間 ( 東京都千代田区大手町1-4-1 )

<http://www.kkr-hotel-tokyo.gr.jp/>

- 会 費： 協会員 4,000 円 非協会員 6,000 円
- 定 員： 先着順 100 名（協会員および非会員ワイナリー/ワイン関連用品サプライヤー 80 名  
飲食/酒販 20 名）
- 懇 親 会： 当日、ワークショップ終了後に同ホテル「丹頂の間」におきまして希望者による懇親会を計画しております。  
懇親会費 5,000 円を予定していますので、併せてお申込みください。  
できましたらワインをご持参ください。
- 申 込 先： 日本ワイナリー協会 事務局担当 窪野・石垣  
〒103-0027 東京都中央区日本橋 2-12-7 武田新江戸橋ビル 2 階  
☎03-6202-5728 FAX03-6202-5738  
E-mail: [kubono@yoshu.or.jp](mailto:kubono@yoshu.or.jp)  
[ishigaki@yoshu.or.jp](mailto:ishigaki@yoshu.or.jp)  
別紙申込書に必要事項を記入して 3月2日（金） までにメール又は FAX にて提出願います。酒販飲食勤務の方は勤務先を必ず明記ください。  
先着順（定員 100 名）としておりますので、希望者多数の場合は参加できないことがありますのでご了承ください。
- 会費、懇親会費の支払方法  
会 費： 4,000 円 非協会員（酒販飲食も含む）は 6,000 円  
懇親会費： 5,000 円  
なお、会費、懇親会費の納入は振込のみとさせていただきます。

振込口座：三井住友銀行 日本橋東支店

普通預金 No.6 9 7 7 9 6 6

口座名義 日本ワイナリー協会（ニホンワイナリーキョウカイ）

3月2日（金） までにお振込み下さるようお願いいたします。

【参考】 日本ワイナリー協会 HP: <http://www.winery.or.jp/>