

ワイン第9号
平成29年1月26日

ワイン関係者様各位

日本ワイナリー協会

第5回ワークショップのご案内

マスカット・ベリーA そのスタイルと最適なグラスの形状

日本の特産種マスカット・ベリーAに特化したワークショップです。

前半は醸造家向けの専門的な内容ですが、後半のマスカット・ベリーAに適したグラスを選びだすためにワイナリー関係者に限定せず、酒販/飲食の場で活躍されているワイン販売のプロにもご参加いただきたく、ワイナリー関係者と併せてご案内いたします。

ワイナリー協会 HP (<http://www.winery.or.jp/>) 「ワークショップ」にも掲載しています。

● 開催日時： 2017年3月13日(月) 13:00-17:30

【第1部(13:00-15:00)：マスカット・ベリーAのスタイルと醸造手法】

醸造家によるパネルディスカッション

パネリスト+試飲ワイン(ワインは予定、敬称略)：

山形 朝日町ワイン製造部 主任 安藤 武 マイスターセレクション遅摘み マスカット・ベリーA

山梨 勝沼醸造 専務取締役 有賀 裕剛 アルガーノ モンテ

山梨 シャトー・メルシャン ワインメーカー 小林 弘憲 穂坂マスカット・ベリーA セレクテッド・ヴィンヤーズ

山梨 ダイヤモンド酒造 醸造責任者 雨宮 吉男 シャンテY.A マスカット・ベリーA plus

岡山 サッポロビール岡山ワイナリー 生産部長 竹下 昌利 岡山マスカット・ベリーA 樽熟成

広島 広島三次ワイナリー 醸造長 太田 直幸 TOMOE マスカット・ベリーA 木津田ヴィンヤード

モデレーター：酒販ニュース ワインジャーナリスト 佐藤 吉司

※ 各パネリストのワインを試飲しながら受講して頂きます。

【第2部(15:30-17:30)：リーデル ワイングラス・セミナー】

講師：リーデル・チーフ・グラス・エデュケーター 庄司 大輔

1. グラスとワインの相性(通常のリーデル グラスセミナー)
2. マスカット・ベリーAのタイプ別グラスの相性実践

ータイプの異なるマスカット・ベリーA2種を形状の異なるグラス3種で試飲、

最適な形状のグラスを選びだす

- 会 場： KKR ホテル東京 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 5,000円 非協会員（酒販飲食も含む） 7,000円
- 定 員： 先着順 100名（協会員および非会員ワイナリー 60名 飲食/酒販 40名）
- 懇 親 会： 当日、ワークショップ終了後に希望者による懇親会を計画しております。（会場未定）
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。
- 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
ishigaki@yoshu.or.jp
別紙申込書に必要事項を記入して **3月3日（金）** までにメール又は FAX にて
提出願います。
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： 5,000円 非協会員（酒販飲食も含む）は 7,000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.6977966

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3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/>