

ワイナリー関係者様各位

第 7 回ワークショップのご案内

冷涼気候地の白品種とピノ・ノワール —ニュージーランドと北海道—

当協会では日本ワインの品質向上に資する一環として、醸造技術者のためのワークショップを開催しております。この 7 月、道産ワイン懇談会が当協会に団体加盟されたのを機会に、今回、道産ワイン懇談会後援の下、下記の通り札幌で開催することと致しました。

第一部の講師はニュージーランドの醸造家小山竜宇氏。ここ数年で複数回、北海道を訪ねられ道内のワイン醸造について把握された上でニュージーランドでのワイン醸造について、道内でのワイン醸造に役立つ技術的な側面を含めお話いただきます。

第 2 部は道内の醸造家に、ご本人が造ったワインをテイastingしながら、その醸造のポリシーと手法についてお話いただきます。

ご多忙の所とは存じますが、皆様の参加をお待ちしております。

— 言 己 —

- **日 時：** 11 月 13 日（月） 13：30-16：30
 - 13:40-15:20 第 1 部
ニュージーランドにおけるその醸造手法：スタンダードとトレンド
講師：小山 竜宇 Moutford-KOYAMA WINES オーナー醸造家
 - 15:30-16:30 第 2 部
道産ワイン テクニカル・テイasting
プレゼンター：10R ワイナリー上幌ワイン Bruce Gutlove
千歳ワイナリー 青木 康弘
山崎ワイナリー 山崎 亮一
- **会 場：** メルキュールホテル札幌 4F エリーゼ
札幌市中央区南 4 条西 2 丁目 2-4 ☎011-518-5703
- **参加費：** ワイナリー協会/道産ワイン懇談会 会員ワイナリー 3,000 円
上記の非会員ワイナリー及びワイナリー設立予定者 4,000 円
- **講 師：** 小山 竜宇 Moutford-KOYAMA WINES (NZ) オーナー醸造家
ニュージーランドのリンカーン大学農学部栽培醸造学科卒後、同国のマウントフォード・ワインズのアシスタント・ワインメーカーとして働く傍ら自社ブランド「コヤマ・ワインズ」を立ち上げた。

今年、マウントフォードを買収。マウントフォードでは、これまで多くの日本の若手醸造家を収穫期に研修生として受け入れてきた。

- **主 催：** 日本ワイナリー協会
後援 道産ワイン懇談会
- **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 FAX 03-6202-5738
E-mail: kubono@yoshu.or.jp
ishigaki@yoshu.or.jp
別紙申込書に必要事項を記入し、**11月6日(月)までにメール又はFAXにて提出願います。**
- **会費の支払方法**
会 費： 3,000 円 非協会員は 4,000 円
なお、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 (ニホワイリーキョウカイ)
11月8日(水)までにお振込みいただきますようお願いいたします。

