



グラスで探る 北海道産ワインの魅力

【日時】2023年10月21日(土)

第1回:12:00~14:00、第2回:16:00~18:00

【会場】リーデル名古屋店

名古屋市中区錦3-6-29 サウスハウス1F

【参加費】5,500円(税込)

※参加者全員にグラス1脚プレゼント

※4種類の北海道産ワインのテイスティング付き

【定員】各回20名(先着)

【お申込】下記QRコードから
ご登録ください。

第1回
12:00~14:00

第2回
16:00~18:00



北海道産ワインのトレンド

冷涼な気候を生かした注目のワイン産地、北海道のワイン最新情報と代表的なワイン品種、テイスティングワインのご紹介をします

講師：NPO法人ワインクラスター北海道

代表理事 シニアソムリエ 阿部眞久



グラス形状とワインの相性

4種類のワインを使い、グラスの形の違いによるワインの味わいの変化とグラスとワインの相性を体感してください

講師：リーデル・ジャパン ブランドアンバサダー/

シニアグラス・エデュケーター 庄司大輔



北海道は、ワイナリー数がこの10年間で3倍となる57カ所(R5.6現在)を有する国内有数のワイン産地です。

また、2018年6月には、国際的な産地保護制度であるGI制度によるワインの産地として「北海道」が国から指定され、池田町で開発されたブドウ品種「山幸」が2021年に国際ブドウ品種に登録されるなど注目を浴びています。

主催：北海道 共催：リーデル・ジャパン

食絶景北海道



《ご参加の皆様へのお願い》

- ・ワインテイスティング付きのセミナーになります。公共交通機関でお越しください。
- ・お申し込みは20歳以上の方に限らせていただきます。