

その先の、道へ。

# 北海道



まずはスパークリングワインの取扱いから始めませんか？

## 「北海道産ワインセミナー」を開催します！

北海道は、醸造用ぶどうの栽培面積が日本一で、ワイナリーもこの10年間で2.5倍となる37カ所を有する国内有数のワイン産地です。また、昨年6月には、国際的な産地保護制度であるワインの「GI Hokkaido」が国から指定されました。北海道の冷涼な気候は、香りのよく、酸のしっかりとしたブドウの栽培に最適であることから、その豊かな酸をいかしたスパークリングワインの生産が増加しており、今後も盛んになることが期待されています。

今回のセミナーは、いま業界でトレンドのスパークリングワイン特集です。日本国内で初めてスパークリングワインを製品化した十勝ワイン、小規模で自然に寄り添うワインづくりを行っているさっぽろ藤野ワイナリー、2018年に初めて自社農園のぶどうで作ったワインをリリースしたばかりのキャメルファーム & ワイナリーの3社から講師をお招きし、北海道の多様で特色あるスパークリングワインについて、飲食店や酒販店でのワイン販売に直結する知識を参加者に学んでいただきます。

日時：2019年2月21日(木) 13:30～15:00

場所：ロイトン札幌 2階「エンプレスホール」(札幌市中央区北1条西10丁目)

参加費：無料(定員50名) 定員になり次第、締め切りとさせていただきます

対象：飲食業界および酒類販売業界等の関係者 ※当日は名刺をご持参ください

<セミナー内容> ※ワインの試飲がありますので、お車での来場はお控えください。

1. 北海道産ワインをめぐる動き(13:30～13:45)

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

2. ワイナリー3社によるテイस्टィングを交えたプレゼンテーション(各25分間)

①さっぽろ藤野ワイナリー 醸造責任者 浦本忠幸 (メソートリュラルについて)

②キャメルファーム & ワイナリー 醸造責任者 井坂真介 (シャルマ方式について)

③北海道池田町 十勝ワイン 製造係長 大淵秀樹 (瓶内二次発酵方式について)

3. 名刺交換、交流タイム(希望者のみ閉会后 会場またはロビーにて行います)

FAX申し込み

Fax 0134-64-5582 (お早めにお申込みください)

貴社名(店名): \_\_\_\_\_ ご参加人数: \_\_\_\_\_ 名

参加者役職・氏名: \_\_\_\_\_

(恐れ入りますが、なるべく1店舗あたり2名まででお願いいたします)

返信FAX番号

当日ご連絡先:

主催:北海道(受託事業者:NPO法人ワインクラスター北海道)

協力:三本コーヒー株式会社

お申込み、お問い合わせ先:NPO法人ワインクラスター北海道 (TEL0134-64-5581)