

2018年 新企画シリーズ！ テーマも講師も毎回変わる♪

新講座！『世界のワイン』 オムニバスセミナー（1day）第二弾

2018年4月から始まった新企画講座シリーズ！

テーマや国は毎回変わり、世界のいろいろなワイン生産国を探求。

そして講師も毎回変わるというオムニバス形式！！

その国や地域を専門的に扱うインポーターやソムリエなどのプロの方を講師にお招きし、

その産地の^{いま}現在や、魅力について、熱く語っていただきます！！

第一弾の『スペイン』に続き、第二弾は『ドイツ』です！

オムニバスセミナー 第二弾！！ 『ドイツ』

～ドイツのリースリング、赤ワインの今～（1day）

【日時】 6月3日（日）15:00～17:00 【受講料】 ¥8,640（税込 / ワイン10種）

【講師】 宮城 純 氏（ヴァインベルク 代表）

講師プロフィール 宮城 純 氏

「ヴァインベルク」代表 JSA 認定ソムリエ 上級ドイツワインケナー

ヨーロッパ、ドイツを何度か旅する中でドイツワインの魅力にひかれ、10年前からは現地で醸造所巡りや試飲会にも参加するドイツワイン好きに。

もっと日本の方にドイツワインの魅力を知ってほしいという想いから

2013年にドイツワイン専門の輸入、販売会社「ヴァインベルク」を立ち上げる。

まだ日本では知られていなくても魅力的な造り手のワインを輸入。

そば、天ぷら、フレンチなど様々なテーマで月1回程度ワイン会を開催。



★講座の詳細、試飲アイテム、お申し込み方法などは裏面をご覧ください。

『世界のワイン』オムニバスセミナー第二弾！！『ドイツ』

～ドイツのリースリング、赤ワインの今～（1day）

ドイツワインというだけで敬遠される方が多いのが日本での現状ですが、

生産量は他の国に比べて少ないながらも高品質なワインを生産できる地域です。

気候や土壌を尊重した造り方によりワインのキャラクターの幅がとても広く、薄っぺらいという印象を持っている方が

多かった赤ワインも、温暖化の影響もありクオリティの高いワインが造られています。

白ワインはソーヴィニヨン・ブラン以外はリースリングを試飲していただきます。格付け、収穫糖度、残糖、土壌などの違いから

リースリングのポテンシャル、幅広さ、魅力を感じていただきます。

赤ワインは、亜硫酸無添加のヴァン・ナチュールのタイプからピノ・ノワールまで

キャラクターの全く異なる4種類のトロッケン（辛口）。

小売価格 3000 円から 7,000 円のヴァインベルク輸入ワイン。

産地や品種という区別だけではなく、ブレンドされているワインなど試験には出題されないようなワインも選んでいて、ドイツワインの今がわかる内容です。

★ 試飲予定ワイン ★

白：ソーヴィニヨン・ブラン / クナウス（ヴェルテンベルク） イエズイーテンガルテン / シュピンドラー（ファルツ）

ヒューナーベルク ファインヘルブ / マルティン・ミュレン（モーゼル） ヴルツェルエヒテ / ベルンハルト・アイフェル（モーゼル）

オイヒャリウスベルク シュペートレーゼ / ファルケンシュタイン（ザール/モーゼル）

赤： トロリンガー Pure / クナウス（ヴェルテンベルク）

ピノ・ノワール リューデスハイム / ビショフリッヒェス・リューデスハイム（ラインガウ）

ロート・ヒューゲル（4 種ブレンド） / ビッケルシュトゥンプ（フランケン） 他、全 10 アイテムを予定



【日時】 **6月3日（日）15:00～17:00** 【受講料】 **¥8,640（税込 / ワイン 10 種）**

【講師】 **宮城 純氏**（ヴァインベルク 代表）

【定員】 **44 名** * 満席になり次第、キャンセル待ちとなります。

【会場】 田崎真也ワインサロン 東京都港区愛宕 1-5-3 愛宕 AS ビル 3F

TEL : 03-5405-2101 FAX : 03-5405-2102 E-mail:tw@tasaki-shinya.com

【お申込方法】

田崎真也ワインサロン HP もしくはメールにてお申し込みください。

※メールの場合は、件名を「**オムニバスセミナー（ドイツ）**」として、**お名前（フリガナも）、ご住所、お電話番号**をご記入ください。お申込確認後、お振込のご案内メールまたは請求書をお送りいたします。