



北海道における 醸造用ブドウ 生産セミナーⅡ



とき 平成31年**2月10日(日) 14:30~16:30**

ところ **とちちフラザ 会議室304(定員50名)**

(帯広市西4条南13丁目1番地)

※地下駐車場もございますが、満車の場合は「帯広市役所南側駐車場」又は「市営駐車場」(帯広駅北地下駐車場又は帯広駅南駐車場)等をご利用ください。

また、交流会参加の皆様につきましては、公共交通機関を利用してご来場ください。

対象者 十勝管内でワイン醸造・醸造用ブドウ栽培を実施又は予定されている方
飲食や観光など幅広い分野で十勝産ワインの積極的な活用を希望される方
大学等教育機関、産業支援機関、行政機関、金融機関等

「『山幸』のポテンシャルを探して！」

世界の中でも冷涼な気候は高品質ワインを醸造する上で大切なファクターとなっています。ワインにおける酸度は長期熟成を促し、エレガントなワインを造るには欠かせない要素です。欠陥ととらえがちであった高酸度、低pHの「山幸」に焦点を当てた話をします。自根栽培ができ、凍害の心配の少ないこの品種はぶどう栽培農家にとって大きなメリットがあります。新しい品種は常に挑戦することによって育っていきます。アカデミー十勝の大切なテーマの十勝に合った『ぶどう栽培』と『ワイン造り』を考えたいと思います。

スピーカー

エノログ 廣瀬 秀司 氏

田辺由美のワインスクール 主宰 田辺 由美 氏



【参加申込み】別紙お申込書により、2月4日(月)までに事務局へお申込みください。

【意見交換会】17:00 から帯広市内で意見交換会を予定しております。

参加についてはセミナーお申込みに合わせてお知らせください。

※3,500円程度(ソフトドリンクのみは2,000円程度)の会費制です。

※道内ワイナリー等のワインの提供を検討しております。

主催 ワインアカデミー十勝(事務局:十勝総合振興局)

共催 帯広信用金庫 / 協力 国立大学法人帯広畜産大学

【お問合せ・お申込み】北海道十勝総合振興局産業振興部商工労働観光課

TEL: 0155-26-9046 / FAX: 0155-25-7756 / MAIL: tokachi.shoko1@pref.hokkaido.lg.jp