

2017 年 4 月 1 日から販売を開始した野田村産 100 % の山葡萄ワイン「紫雫 MarineRouge2016」。

本セミナーでは、口ゼと赤の醸造工程の違いや酵母、香りと味の違いを、醸造家とソムリエの二つの立場からの解説をし、野田村のみなさんに、山葡萄ワインについて一層興味を持っていただきたいと思います。

涼海の丘ワイナリー

醸造所長 SOMMELIER 坂下 誠

プログラム

開会挨拶 渥美公秀 大阪大学大学院教授

18:00 涼海の丘から、山葡萄ワインを世界へ

ー野田村産 100%山葡萄ワイン紫雫 Marine Rouge2016 の楽しみ方

講師：坂下 誠（涼海の丘ワイナリー 醸造所長）

19:30 終了

講師紹介：坂下 誠（さかした まこと）

（株）のだむら 涼海の丘ワイナリー所長

（一社）日本ソムリエ協会北東北支部岩手委員

2012 年 シニアソムリエ取得。



主催：大阪大学未来共生イノベーター博士課程プログラム

後援：チーム北リアス、大阪大学野田村コミュニティ復興研究会

国立天文台震災復興データセンター

問い合わせ先

大阪大学野田村サテライト

住所：野田村大字野田 22-114-49

TEL：0194-75-4221

HP：<http://www.respect.osaka-u.ac.jp/satellite-nodamura/>



場所：野田村メンバーホープガイッジ『ねま〜る』

第51回 大阪大学野田村サテライトセミナー

涼海の丘から、山葡萄ワインを世界へ

野田村産100%山葡萄ワイン

紫雫 Marine Rouge 2016 の楽しみ方

参加費無料

村民企画 第4回

5月11日(木)

18:00~19:30