



～ドイツ・オーストリア ワインセミナー～

International
Science Club
of Osaka



ビールとともに優れたワインの産地として知られるドイツ。最大の特徴はリースリング。リースリングとは白ワイン用ぶどう品種でドイツにおいて最も重要な地位を占めています。ドイツワインと言えば、アルコール度数が低く、気品や風格に溢れた繊細な甘口リースリングが有名です。

今回はブルゴーニュにも匹敵するピノノワールのシュペートブルグンダーのワインも楽しんでいただきます。シュペートとは、ドイツ語で「遅い」を意味する言葉で即ち「晩熟」を意味し、一方で、ブルグンダーは「ブルゴーニュの」を意味するドイツ語ですので、「ブルゴーニュの晩熟ブドウ」を意味を持つブドウであり、実はこの品種はフランスでいう「ピノ・ノワール」です。

ドイツと同様に、オーストリアでは白ワインの生産が盛んです。寒暖の激しい冷涼な大陸性気候であるため、ドイツやフランスのアルザス地方で栽培が盛んなリースリングも有名ですが、オーストリアワインの代名詞といえば「グリュナー・フェルトリーナー」。栽培面積も全オーストリアの3分の1以上を占めています。グリュナー・フェルトリーナーをはじめ、土地にあったワインを造るオリジナリティがオーストリアワインの魅力の一つで、この他にも赤のブラウフレンキッシュやツヴァイゲルトといった数多くの地場品種が栽培されています。

シニアワインアドバイザー・シニアソムリエの中村彰様に選んでいただいたワインを飲みながら、ワイン産地、生産者、ワインの味わい、歴史などについてお話を伺います。農産物であるワインを、一定以上の品質で、百貨店で販売できる量を確保するために、世界中にアンテナを張り、ネゴシアン（ワインの卸商）や生産者との情報交換に手を尽くされておられます。今回も驚きのワインもご紹介いただきます。ご家族ご友人をお誘い合わせの上、ご参加をお待ちしております。

記

◇日 時：2019年2月22日（金）18：30～20：30

◇場 所：大阪科学技術センター7階レストラン

◇ゲスト：中村 彰 氏

（ワインコンシェルジュ まこと 代表者・

（一社）ワインソムリエ協会認定

シニアワインアドバイザー・シニアソムリエ）



