



【ワインセミナー】

International
Science Club
of Osaka



～今がブーム！

話題のナチュラルワインを味わおう！～

最近「ナチュラルワイン」や「自然派ワイン」などのワードをよく耳にしませんか？一般的に、「限りなく自然に造った（＝人為的操作をしていない）ワイン、化学肥料や化学薬品を使っていないワイン」がナチュラルワインと呼ばれています。しかし、化学肥料や化学薬品の不使用・無添加がナチュラルワインの目的ではありません。ブドウ本来の美味しさを感じられる味わい豊かなワインを造ること、テロワール（風土）や生産者の人となりを感じられるような、個性あふれるワインを造ること、そのための手段がナチュラルワインなのです。

ナチュラルワインは、添加物、保存料、砂糖などを極力使用せず、純粹に熟成させたブドウ果汁だけで作られます。ワイン生産者は、ブドウを手摘みで収穫するなど自然への敬意を払い、環境や消費者を尊重して造ることを意識しています。温度管理や水やりのコントロールなど、人の手を極力加えず自然の力で造られるため、その年の環境に左右されやすく、同じ品質のワインを造り続けることは大変難しいのですが、その分、通常のワインよりもテロワールが大きくワインに反映され、その地域ならではのワインを楽しむことができます。1本1本へのワイン生産者の想いを感じることが出来ることも最大の魅力です。「ナチュラルワイン」はシンプルにとっても美味しく、味以外にもたくさんの魅力が詰まったワインです。

今回は、世界中から集めたナチュラルワインを6種類セレクトし、産地によって異なる味わいを美味しい料理と共にお楽しみ頂きます。ご家族ご友人とお誘い合わせの上、新たなワインの発見をしてみませんか。

記

◇日時：2024年3月13日（水）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：平田 哲也 氏

〔テロワール by エノテカ 京都高島屋店 店長〕
〔(社)日本ソムリエ協会認定ソムリエ〕

◇テーマ：「今がブーム！話題のナチュラルワインを味わおう！」

◇定員：24名

◇参加費：12,000円／人（ワインと食事代）

★スパークリング・白・赤ワインを、計6種類ご用意しております。



e-mail : science@isco.gr.jp (大阪国際サイエンスクラブ宛)

(または、FAX:06-6441-0459)

お申し込み締め切り日：2024年3月6日(水)
(定員に達し次第締め切らせて頂きます)

ワインセミナー<3/13(水)開催> 参加申込書

社名・団体名：

所在地：〒

TEL：() — FAX：() —

E-Mail：

(今回のセミナーに関する連絡先 E メールアドレスがあればご記入ください)

氏名	所属・役職	備考

※ご連絡頂いた個人情報は、本事業のご案内及び当財団の関連する講演会・見学会等のご案内以外には使用致しません。

