

2015年2月2日

一般社団法人 葡萄酒技術研究会 エノログ部会 認定
エノログ（ワイン醸造技術管理士）各位

一般社団法人 葡萄酒技術研究会
会長 戸塚 昭 印省略
エノログ部会長 松本 信彦 印省略

エノログ部会 研修会開催について

拝啓

師走の候、貴社ますますご盛栄のこととお喜び申し上げます。平素は一般社団法人葡萄酒技術研究会の活動に格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、エノログ部会研修会を下記の通り開催いたします。万障お繰り合わせの上、ご参加くださいますようお願い申し上げます。

敬具

記

研修内容： コート・ド・ガスコニュのワイン、セガンモローの樽について
講演者： Mr. Philippe FEZAS（フィリップ・フェザス）氏
日時： 2015年3月12日（木） 15:00 ~ 17:00（受付開始 14:30）
場所： 日本ソムリエ協会ビル 東京都千代田区神田東松下町17-3



参加費： エノログ部会部会員 2,000 円 葡萄酒技術研究会 3,000 円

なお会場の関係から参加者 25 名を上限とし、申し込み順・エノログ部会員を優先いたします。当日はワインのテースティングを行います。車での来場は控えてください。

テースティング品目 (予定)

ドメーヌ・シルレ テール・ブランシュ (白)

ドメーヌ・シルレ グランレゼルバ (赤)

アッサンブラージュ 白

アッサンブラージュ 赤

[ドメーヌ・シルレ Philippe Fezas フィリップ・フザス氏略歴]

1967 年にアルマニャックおよびガスコーニュの心臓部に約 30 h a の畑を所有するブドウ栽培農家に生まれる。収穫したブドウは全て協同組合に回すか、アルマニャックの蒸留用ワインに使用されていました。1992 年にトゥールーズ大学醸造学部を卒業し、フランス国家醸造資格を取得しました。1994 年よりスギャン・モロー社において、エノログおよび営業担当役員としてボルドーの 5 大シャトーをはじめとする主要シャトー、スペインのベガ・シシリアやピングス、イタリアのアンテノリやプラネタなどのワイン醸造に関して、樽メーカーとしての視点から深く関わっています。自らの結婚式に振舞った自作ワインが出席者に大好評だったことから、1995 年からドメーヌとして在来品種タナにこだわったワイン醸造を行っています。

【申し込み方法】

参加の申し込みは、2 月 27 日 (金) までにエノログ部会 広報担当：寺口まで、メールまたは FAX にてご連絡をお願いします。

東京ヨーロッパ貿易 株式会社 寺口 信生

TEL: 045-329-2390 FAX: 045-329-2391

E-mail teraguchi@seiyoishii.co.jp

以上