

## 日本ワイナリー協会主催 ワークショップ<オレンジワイン>のご案内

開催日：2025年3月14日（金）13時30分～18時

場所：防災士研修センター <九段下研修ルーム>

東京都千代田区九段南1-5-5 九段サウスサイドスクエア9階

東京メトロ東西線、半蔵門線、都営地下鉄新宿線 九段下駅 6番出口 徒歩2分

参加費：協会会員 6,000円/名、非会員 8,000円

申込：こちらの申し込みフォームからお願い致します。→**申込〓切日：3月3日（月）**



※受領確認のメールは送付されません

※セミナーの受講証を登録頂いたメールアドレスに送付します（1週間前予定）

<https://forms.office.com/r/5KnkELTc3w>

<登壇予定者（敬称略）>

- ① 鈴木俊哉 朝日町ワイン 栽培醸造係長
- ② 柴田豊一郎 ココファーム&ワイナリー 醸造責任者
- ③ 鷹野ひろ子 セブンシダーズワイナリー 栽培・醸造責任者
- ④ 掛川史人 カーヴ・ドッチ 取締役 醸造責任者
- ⑤ 山本麻衣花 マングリンオリエンタル東京ソムリエ
- ⑥ Jen Parr ニュージーランド “Valli” Wine Maker（オンライン出演）

ファシリテーター 高瀬秀樹 シャトーメルシャン 桔梗ヶ原ワイナリー長

<内容及びタイムスケジュール>

13:00-13:30 受付

13:30-13:40 開会・理事長挨拶

13:40-15:05 各社の代表的なオレンジワインとその製法について（試飲5種）

<試飲ワイン>

- ① Valli “ザ・リアル・マッコイ” ピノ・グリ オレンジ 2023 (NZ ワイン)
- ② 朝日町ワイン レイス デラウェア マセレーション 2024
- ③ セブンシダースワイナリー MAUVE DELAWARE & KOSHU 2023
- ④ ココファーム&ワイナリー 甲州 F.O.S. 2021
- ⑤ カーヴ ドッチ いっかく 2023 (ソーヴィニヨン・ブラン、ケルナー)

15:05-15:20 ソムリエの視点から見たオレンジワインの可能性について

<ポイント>

- ① サービスの場でオレンジであるべき理由 (オレンジでも良いではなくて)
- ② 日本ワインでこういうオレンジがあったらいいのになあというスタイル
- ③ 世界と比較した時の日本のオレンジワインの特徴と強み
- ④ 現場でお客様に人気のあるオレンジワインのトレンド
- ⑤ 世界で流行しているオレンジワインのスタイル
- ⑥ 他のワインと比較してオレンジの需要と認知度は？

15:20-15:30 オレンジワインの規定について進んでいる事の報告

(ワイン表示問題検討協議会：大滝氏)

15:30-15:40 休憩

15:40-16:10 世界のオレンジワインの多様なスタイルの試飲 (10 種)

アロマティック系、ジョージアのアンバーワイン、

スキンコンタクトのソーヴィニヨン・ブラン、PIWI のオレンジなど予定

16:10-16:40 試飲を踏まえてのグループディスカッション

16:40-17:25 グループ発表と登壇者との意見交換

17:25-17:30 閉会の挨拶

ご質問等連絡先： 日本ワイナリー協会ワークショップ担当 [workshop@yoshu.or.jp](mailto:workshop@yoshu.or.jp)