

ドイツワインケナークラブ主催

## ドイツワインセミナー《ドイツの地質とワイン》

趣味は岩石、鉱物、砂に化石の採集が趣味だと云う坂本雄一さんは、ブドウ畑の地質に就いては誰にも負けない博識と実際に畑を歩いて見てきた幅広い経験をお持ちです。特にリースリングとピノ・ノワールがお好きで、ドイツの地質の違いによるワインセットを販売するなど、拘りの講師として、飛騨高山から今回お招きしました。会場となる「モリモトハウス」はドイツ食品普及協会代表、森本智子さんの運営するイベントスペースです。普段から料理教室やワイン教室に使われています。いつもとは一寸違った試飲セミナーでは是非、地質の違いを学びましょう。会場が狭いため、**16名のみ募集**です。

日時：2016年6月29日（水）19時00分より21時00分

場所：〈モリモトハウス〉

中央区日本橋人形町 2-13-11

（左隣がクリーニング店です）

半蔵門線「水天宮」駅7番出口より徒歩1分

または日比谷線「人形町」駅A1出口より徒歩3分

TEL: 080-4290-6095（森本）



会費：5,000円（会員）、6,000円（一般）

※3日前までキャンセル料無料、2日前1/3、  
前日1/2、当日全額頂戴いたします。

講師略歴：坂本 雄一

飛騨高山の「坂本酒店」店主。東海大学大学院にて、理学修士（海洋地質学）取得、日本地質学会、日本堆積学会、飛騨地学研究会所属、フランス食品振興会認定コンセイエ。田崎真也ワインサロン「ワインの地質学講座」の講師を務める他、ヴィノテークの取材レポート執筆なども行う。

ご注意：16名のみ募集

ワインの試飲がありますので、お車でのご来場はご遠慮ください。

お申し込み：[afujimori@dwgjp.com](mailto:afujimori@dwgjp.com)

080-2093-2403（藤森まで）