

オーストラリアの自然派 “大地と共に歩むワイナリー達”

-日本を代表するトップソムリエ二名の共演!!-



森 覚

井黒 卓

この度オーストラリアワイン専門インポーター「ファームストーン(株)」主催での、オンライン形式のワインセミナーイベントを開催致します。

「大地と共に生きるワイン造りをめざしてきたオーストラリアのワイナリー達が、20年の時を経て到達した“自然派”というワイン」に着目し、日本のトップソムリエお二人がテイスティングを交えその魅力を解説してまいります。

【セミナー配信日時】 2020年10月14日(水) 15:00から約1時間

【セミナー参加費】 **無料**

【講師】 ■ 森 覚

コンラッド東京エグゼクティブソムリエ
2008年全日本最優秀ソムリエコンクール優勝
2016年A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール8位入賞

■ 井黒 卓

ロオジェソムリエ
2020年全日本最優秀ソムリエコンクール優勝

【お申込み】 事前申し込み制。Zoomでのオンラインセミナーとなります。

右記申込フォームよりお申込みください。<<https://forms.gle/HCGWLELTbhHUXCqg8>>



【お申込み期日】 2020年10月4日(日) ※お申込み期日を延長致しました。

【ご参加方法】 参加確定後に確定のご案内をお送りします。合わせてZoomのリンクをお送りします。

【ご紹介ワイン】

本セミナーではオーストラリアを代表する自然派ワインである、以下銘柄をご紹介させていただきます。

当日ご紹介ワインの資料に関しましては、ご参加者様全員にデータにて配信させていただきます。



- | | |
|---|----------------|
| ○カレン ソーヴィニヨンブラン/セミヨン 2016(マーガレットリヴァー) | 参考上代4,708円(税込) |
| ○パス リヴァー シャルドネ 2016(ギブスランド) | 参考上代6,050円(税込) |
| ●デ ボルトリ ファイ ピノノワール 2018(ヤラヴァレー) | 参考上代7,480円(税込) |
| ●ウッドランズ マーガレットリザーブ カベルネ/メルロ2016(マーガレットリヴァー) | 参考上代7,018円(税込) |

上記ご紹介ワイン4点につきまして、事前にご参加者様限定の特別セットをご購入いただけます。

当日セミナー内容に合わせてテイスティングいただける内容となりますので、一緒にご希望の方はセミナー申込フォームよりお申込みください。尚、※ご決済方法：**代金引換配送のみ**

【お届け日】 9月21日(月・祝)以降でご指定日配送。 ※お申込み日より最短4営業日頂戴致します。

〈参加者様限定特別4本セット〉
限定200セット※先着

ワイン通常価格計25,256円(税込) → セミナー参加者様特別価格 **20,000円**
(税・送料[クール]込!)

お問い合わせ先 **ファームストーン株式会社**
東京都大田区大森西5-27-4 TEL:03-3761-5354
e-mail: wine@farmstone.com

- 未成年者の飲酒は法律で禁止されております。
- セミナーに付きましてご不明な点などございましたら、左に記載した番号までお問い合わせください。

オーストラリアの自然派 “大地と共に歩むワイナリー達”

「大地と共に生きるワイン造りをめざしてきたオーストラリアのワイナリー達が、20年の時を経て到達した“自然派”というワイン」に着目し、自然派ワイン（オーガニック、ビオディナミに移行、または実践している、サステイナブルなワインづくりを行っている）を、作り手のこだわりと共に4つご紹介させていただきます。

【セミナーご紹介ワイン】



2016 ソーヴィニヨン・ブラン/セミヨン [カレン]

参考小売：4,280円

生産地：西オーストラリア マーガレットリヴァー

品種構成：ソーヴィニヨン・ブラン76%、セミヨン24%

樽熟成：9か月（全体の60%のみ、内新樽70%）

自社畑であるカレンヴィンヤード産で、全て自根、かつ1976年設立当初に植樹したブドウを使用。全て野生酵母による発酵。SO₂の添加は発酵後とボトリング時に最小限使用。新鮮なカットグラスやクレソン、そして樽由来のバニラの風味。いきいきとした果実味と程よいミネラル感のバランスが良く、長い余韻続きます。

CULLEN WINES
Margaret River



〈カレン〉

ビオディナミ農法によるブドウ栽培により大地のリズムを整えて「土地の心を表現する」ことを心掛けている。排出CO₂よりも吸収量の方が多いためカーボンポジティブワイナリーです。



2016 シャルドネ [バス・リヴァー]

参考小売：5,500円

生産地：ヴィクトリア州 ギップスランド

品種構成：シャルドネ100%

樽熟成：10か月（40~50%新樽）

ブドウは全てギップスランドの南氷洋から2~3kmという冷涼な気象条件を持つ自社畑のもの。ブルゴーニュの気候条件、土壌の条件に近い産地としてセントラル・オタゴ、オレゴンと並び称されています。穏やかに広がるストーンフルーツの香り、上質な酸はブルゴーニュ1級、特級畑を彷彿させます。



〈バスリヴァー〉

ギップスランドで最初に創設された5つのワイナリーのひとつ。バイオダイナミックを実践し(有機認証予定)、100%ギップスランドの単一エリア産のワインを手掛けます。



2018 ファイ・ピノ・ノワール [デ・ボルトリ]

参考小売：6,800円

生産地：ヴィクトリア州 ヤラヴァレー

品種構成：ピノ・ノワール 100%

樽熟成：10か月（フランス産樽、30%新樽）

ヤラヴァレーの中でも標高240m程のアップパーヤラに位置する畑、ルサティアパーク産で樹齢30年の古木からなるブドウを使用。深く濃いルビー色。華やかな赤系果実の香りに、スパイスのニュアンスを感じます。各地ワインショウで金賞常連の、デ・ボルトリ社最高峰のピノ・ノワール。

ESTD 1928
De BORTOLI
FAMILY WINEMAKERS

〈デ・ボルトリ〉

1928年創業以来、その品質の良さで発展し、現在では年間6,000,000ケースを超えるオーストラリア最大級のワイナリー。大量生産のワインも手掛ける一方、冷涼なヤラヴァレーで土地の個性を活かしたプレミアムワインの生産を行っています。



2016 マーガレットリザーヴ カベルネ/メルロー [ウッドランズ]

参考小売：6,380円

生産地：西オーストラリア州 マーガレットリヴァー

品種構成：カベルネソーヴィニヨン70%、メルロー17%、マルベック13%

樽熟成：18か月（50%新樽）

全て自根でオーガニック栽培のブドウを使用。プレミアムワインの産地ウィルヤブラップヴァレーを代表するワイン。熟したカシス、プラム、わずかなミントと腐葉土のニュアンス。ジューシーな果実味を支えるしっかりとした酸が特徴です。

ESTD 1973
WOODLANDS
MARGARET RIVER WINERY

〈ウッドランズ〉

1973年に設立。マーガレットリバーにおける最初の5つの葡萄園の1つ。自社のウィルヤブラップヴァレーは2020年1月にオーガニック認証を受けています。