

ワインの世界へようこそ!

ワイン講座

～大学発オリジナルワインを含む5種のワインと手作りはちみつのテイスティング～

2024.3.16.sat

14:00 ~ 17:00

申込締切

3/14

(木)

ワインを楽しみながら、ワインの産地、歴史、つくり方、ぶどうの品種などについて学んでみませんか？
今回、テイスティングいただくのは「地球に優しい」をテーマに選んだ、赤・白・スパークリング、全5種類のサステナビリ
ティワイン。

このうち1種類は、学生がキャンパス内で育てたぶどうから造ったオリジナルワインです。

また、ワインづくりに関わる学生たちが養蜂にもチャレンジし、採取したはちみつもあわせてテイスティングいただきます。
お1人でのご参加も大歓迎です。どなたでもお気軽にご参加ください。

開催場所 千葉商科大学

参加料 2,500円

主催/共催 千葉商科大学 / 日本ワイン文化振興協会・Le蔵

定員 30名程度 ※20歳以上の方

申込方法

下記Peatixのページからお申込みください。
Peatixでは、クレジットカード/コンビニ・
ATM払い/PayPal(口座振替)からお好きな方法
でチケットを購入いただけます。
※Peatixからのお申込みについてご不明な点がある場合は、下記お問合せ先までご連絡ください。

<https://wine20240316.peatix.com/>



友だち特典

Peatixから同行者の分もまとめてお申込み
いただいた場合は、チケット購入枚数分の
学生食堂(千葉商科大学内)ランチチケット
をプレゼントいたします。

講師

山田 淳一 氏



日本ワイン文化振興協会理事
Le蔵
トータルフードコーディネーター
Wine Bar RIDOS Vendange Manager

講座概要

- I. 魅惑のワイン～基礎知識編～
まずワインを知って楽しむ
- II. 素敵にワイン～実技編～
ワインをもっと感じる
- III. ワインの雑学
- IV. 「CUC100ワイン・プロジェクト」の活動紹介、
キャンパス内のぶどう畑、養蜂場の見学など



※内容は変更になる場合があります。

※裏面の詳細もご覧ください。

お問い合わせ 千葉商科大学 公開講座係

〒272-8512 千葉県市川市国府台1-3-1

E-mail: cucr_open@cuc.ac.jp

TEL: 047-372-4111 (平日: 9:00~17:00)

アクセス

●JR総武線市川駅: 徒歩20分、バス10分

●京成線国府台駅: 徒歩8分

●北総線矢切駅: 徒歩15分、バス10分

●JR常磐線松戸駅: バス20分

※バス利用の場合、いずれも「和洋女子大前」
下車 徒歩2分



ワイン講座のココに注目!!!

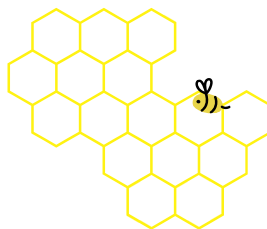
他の講座にはない、千葉商科大学のワイン講座ならではの内容をお楽しみください。

千葉県初、大学オリジナルワインが テイスティングできる!



CUC100ワイン・プロジェクトの学生が、2022年9月にキャンパス内の畑で収穫したぶどう(マスカット・ベリーA)からつくったワインです。大学のキャンパス内で栽培したぶどうでワインを醸造したのは、本学が千葉県で初!フレッシュですっきりした辛口の日本ワインが完成しました。

キャンパス内で養蜂したはちみつを テイスティングできる!



同プロジェクトの学生が養蜂し採取した「国府台bee Garden」はちみつ。なんと「全国学生養蜂サミット2023」で最優秀賞受賞に輝いた絶品なんです!まろやかで甘みがしっかりとしたはちみつをクラッカーにのせてテイスティングいただけます。

ぶどう畑を見学できる!



飲むだけではなく、実際にぶどうを育てているキャンパス内の畑を見学できます。ワインづくりを手がける、同プロジェクトの学生が圃場へのご案内します。作り手である学生からワインづくりへの想いを聞いてみてください。

当日ご提供するワインと&フード

ワイン



- 赤ワイン2種類(1つはオリジナルワインです)、白ワイン2種類、スパークリングワイン1種類をグラスに1杯ずつテイスティングいただきます。(おかわりはできません)
- 日本ワインだけでなく、「地球に優しい」をテーマに世界各国から選んだ、講師のオリジナルセレクトのラインアップとなります。
- 日常的に楽しむカジュアルワインから、ちょっといいレストランで出される、普段はあまり飲むことのないランクのワインまでご用意します。

フード

- はちみつ以外に数種類のカナッペとスナックをご用意します。

※こちらでお水をご用意しますが、お水をたくさん飲みたい場合はご自身でもお持ちください。



※写真はイメージです。