

物語が香る 土と風のワイン

ベルジュラック テイスティングワインセミナー



ベルジュラックはボルドーから車で東へ1時間半、サンテミリオンに隣接したドルドーニュ河の両岸に広がるワイン生産地です。ボルドーの知名度に隠れがちですが、ベルジュラックのワインの品質の高さとバラエティの豊かさは昨今注目度が高まっています。トリュフ、黒セツブ茸、野禽類など、豊富な食材に恵まれた、この地の大自然の中で造られる表情豊かなベルジュラックワインの魅力を是非この機会に再発見してください。

この度は、ベルジュラックから生産者を迎え、テイスティングセミナーを行います。

ベルジュラックワイン委員会(C.I.V.R.B)/フランス食品振興会

【ベルジュラック テイスティングワインセミナー (参加費無料)】

テーマ: **ベルジュラックとその色の多様性 (Bergerac & La Diversité des Couleurs)**

<東京> 日時:2010年9月7日(火) 会場:グランドプリンスホテル新高輪 3F『天平』

※東京会場はお申し込みを締め切らせていただきました 港区高輪東京都港区高輪 3-13-1 TEL: 03-3442-1111

<大阪> 日時:2010年9月8日(水) 会場:ウェスティンホテル大阪 2F『ソノーラ』

大阪市北区大淀中1-1-20 TEL: 06-6440-1111

開催時間(2都市共通): 14:00-16:00

講師: Arnaud ISNARD(A.イスナール) /ベルジュラックワイン委員会代表 (Château Masburel ディレクター)

*セミナーのお申し込みが定員を超える場合は、お申し込みの先着順とさせていただきます。
また、ご同伴をお断りさせていただく場合もございますので予めご了承下さい。

*ベルジュラックワインセミナー申込書 ***切り取らずそのままお送りください***FAX: 03-5789-0087*

※今回ご記入頂きます個人情報は、本イベントの入場登録に関する諸手続きのために使用させていただきます。

開催時間	9/7(火) 東京	9/8(水) 大阪
セミナー 14:00-16:00		名

貴社・貴店名

ご氏名:

TEL:

FAX:

e-mail:

業務形態/職種 (該当するものを○で囲んでください)

— 飲食店 & ホテル:ソムリエ ・ サービス ・ バーマン ・ 料理人 ・ レストラン関係者 ・ ホテル関係者

— 小売:酒販店(ワイン専門店) ・ デパート ・ スーパー ・ その他()

— 輸入業 ・ 問屋 — 報道関係者(媒体名をお書き下さい。)

— その他(具体的にお書きください。)

***商談を目的としたプロ向けのイベントですので、一般の方のご来場は固くお断り申し上げます。**

■ セミナーの申し込みが定員を超える場合は、先着順とさせていただきます。先着に漏れた場合のみ、ご連絡させていただきます。尚、予めお申込みいただいても、開始 5 分前までにご入場いただけない場合は、キャンセル扱いとなり、お席の保証はいたしかねますのでご注意ください。

■ 酒類の試飲を伴いますので、お車でのご来場、またお子様連れでのご来場はお断り申し上げます。

主催:ベルジュラックワイン委員会(C.I.V.R.B.) / 欧州連合(EU)

運営:フランス食品振興会(SOPEXA)ベルジュラック担当 鈴木 tel: 03-5789-0081 fax: 03-5789-0087 yasuko.suzuki@sopexa.com