

つくり手講座 生産者トーク

環境負荷の少ないブドウづくりが生み出す清々しい味わい クリサワブラン～風土に適したワインづくり～

2007年の初リリース時から、涼やかな味と華やかな香りで道産ワインの注目株となった「クリサワブラン」。「この土地に合わせてできるだけ無理のない栽培法を探っていきたい。」とその土地らしさを追求し、2002年の開園以来、化学合成肥料と除草剤を使わず、刈った草を土に還す循環型農法を基本にしている中澤ヴィンヤードの園主、中澤一行さんにお話をさせていただきます。

日時：2011年3月19日(土)

ゲスト：中澤一行さん(中澤ヴィンヤード 園主)



第一部 中澤一行さんの生産者トーク

時間：14:30～16:00

参加費：1,500円

(クリサワブラン1杯付き)

定員：15名

第二部 ワインに合わせたコースを食べる

時間：16:00～18:00

参加費：3,500円

(クリサワブランに合わせたコース料理、クリサワブラン1杯付き)

定員：8名

両方に参加した場合はあわせて4,500円です。

【主催】バルコ札幌

【共催】いいね！農style

【会場】BARCOM Sapporo(バルコ札幌)

札幌市中央区北2条西2丁目-15 STV北2条ビル1F

【申し込み・お問い合わせ】

バルコ札幌店内(スタッフまで)

またはe-mail:entry@barcom.jp/TEL:011-211-1954/FAX:011-210-4167まで



これまでの料理(参考)
毎回テーマに合わせたコースをご用意します

様

お申込み承りました。
受付

年 月 日

お申込み書

3月19日「クリサワブランの生産者トーク」

第一部・第二部・両方 に申込みます。

お名前

ご連絡先