

“九州初・ワイン造り教室”

世界一美味しいワインは自分の手で造ったもの！

[2020年ワインの森大学（ワイン造り教室）・第4期生] 募集



自然豊かな醸造場入口



趣のある地下貯蔵庫



当社オーナー 林田浩暢

当社は、世界で初めての巨峰ぶどうの開植の地・田主丸町で、世界で初めて『巨峰ワイン』の製造に成功しました。フランスの著名なワイナリーの方々から「フランスのコピーでない日本の本物のオリジナルワインに出会った」と称賛頂き、現在ではその技術を活かして、十数種類のフルーツワインを製造しています。

当社は15年前より、オリジナルワインに興味を持つお客様や学生たちと一緒に『マイワイン造り』を楽しんできました。耳納北麓のマイナスイオンたっぷりの美しい緑の中で、ぶどう棚のぶどうと語り、心を込めてぶどうに手を添え触り、秋には収穫したぶどうをじっくりと醸す。汗をかいた後だからこそ味わえる、自分たちが醸した“マイワイン”に「美味しい！心がうなるよ！旨い！」と喜び・感動する様子を見て、当社スタッフが感動をさせていただきました。この感動の気持ちを“もっと多くの人たちと分かち合うことが出来たら”と、スタッフが出来る精一杯の事を考え企画したのが、**九州初**の『ワインの森大学（ワイン造り教室）』です。一年を通し、季節を追って、ぶどう栽培から、ワイン製造までの作業を、ワイナリーのスタッフと一緒に感動を共有しませんか？

皆さんと分かち合うものは、

巨峰ぶどうの花摘み、誘引、袋かけなどの栽培を体験した後、巨峰ぶどうの収穫と“足ふみ”で仕込みを体験し、そのワインが発酵熟成した頃の晩秋に、自分の手で瓶に詰めて、その1本、1本にあなた自身が描いたラベルを貼れば

“私だけのオリジナルワイン” の完成です！！

修了式後のパーティーでは、今回製造した限定マイワインやフルーツワイン等、数点のワインがテイスティング出来ます。**「本当に美味しいワインは汗をかいて造ったもの」と、感動出来る事でしょう！**

開催実施スケジュール

| | | |
|-----|----------------|---------|
| 第1講 | 2020年5月16日（土） | 10時～15時 |
| 第2講 | 2020年6月27日（土） | 10時～15時 |
| 第3講 | 2020年8月22日（土） | 10時～15時 |
| 第4講 | 2020年12月12日（土） | 10時～15時 |



開催実施場所 (株) 巨峰ワイン 福岡県久留米市田主丸町益生田246-1 電話 0943-72-2382

参加費用 全4講で1名様/33,000円(税込) 【教科書・昼食費・巨峰ぶどう2房・マイワイン720ML6本を含む】

応募方法 E-mail : info@kyoho-winery.com に下記の応募要項をメールでのみ受付、参加者発表は4/24にメールで通知

応募要項 「ワインの森大学・参加希望」「参加希望人数」各人の「氏名(ふりがな)」「生年月日」「性別」「住所」「電話番号」

応募受付期間 2020年4月20日(月)まで 応募定員 25名 ※応募多数の場合は抽選

飲むだけじゃなく造ってみようよ、私のワイン！