

CAVA DISCOVERY WEEK #1

カバ プロフェッショナルセミナーご案内

「カバ(CAVA)ー卓越したスペインのスパークリングワイン」

この度、スペイン産スパークリングワイン、カバ(CAVA)のプロフェッショナルセミナー(オンライン)を開くこととなりました。「カバ」は伝統製法、瓶内二次発酵で醸造される上質のスパークリングワインです。2021年はカバにとって重要な年であり、この機会にプロの方々に向けて、カバの新レギュレーションのご紹介や多様な食とのマリアージュを探索するテイastingも含めた充実した内容のセミナーとなります。コロナ禍にあり困難な日が続きますが、ぜひご参加いただきたく、ここにご案内申し上げます。

日 程 2021年6月2日(水)・6月3日(木) 両日 15:00~17:00

方 法 オンライン(ZOOM使用) **参加費** 無 料

プログラム

6月2日

「カバの気泡ー 最高品質への新レギュレーション」(スペイン語・通訳あり)

講師：アルバロ・リバルタ氏(スペイン生まれ、2021年マスター・オブ・ワイン認定)



6月3日

「プレミアムカバの特別なマリアージュ」

講師：菊池 貴行氏

(東京生まれ、元サンパウ東京店チーフソムリエ、アクアイグニス所属、2010年カバ騎士)



参加条件

- お仕事でワインに携わる方(一般の方は参加ご遠慮願います)
- 両日のセミナーにご参加できる方
- ZOOMで参加者側カメラをオンにした状態で、テイastingしながらご参加いただける方
- オンライン受講が可能な端末(パソコン、タブレット、スマートフォン)およびWifi環境のある方
- 受講中に、カバと食材を合わせてテイastingや、テクニカルシートへのご記入ができる方

お知らせ

- 事前に事務局よりテイasting用CAVA6種類とマリアージュのための食材をご指定の場所に宅配便でお送りしますので、セミナーまでご自身でボトルを冷やしていただきます。
- 恐れ入りますが、テイasting用グラスやお皿はご自身でご用意、セミナー開始までに準備して下さい。
- セミナーは録画させていただきます。

申込方法

- 別紙申込書にご記入のうえ、5月12日までに申込書をメールの添付ファイルで cavadiscoveryweek@shinto-tsushin.co.jp まで「セミナー申込」の題名をつけてお送りください。(申込書写真でも可)
- 定員がありますので、締切後、5月17日までにご参加の可否をメールでご連絡させていただきます。



カバ プロフェッショナルセミナー申込書

メ 切日: 2021年5月12日

送り先

cavadiscoveryweek@shinto-tsushin.co.jp

フリガナ			
ご氏名	様		
ご氏名 (アルファベット)			
年齢	才	性別	男性 女性
ご所属先 (ご勤務先)			
お仕事	ソムリエ・ワインアドバイザー・ワインショップ・飲食店・その他()		
住所	〒 都道府県		
携帯電話			
メールアドレス	※携帯専用のメールアドレスは不可		

テイスティング用サンプル送り先

住所	〒 都道府県	
電話		
宅配便送付のため、ご不在の曜日や時間指定がある方はご記入ください		