

ワインフォーラム  
WINE FORUM  
in NAGANO



## 世界が恋する、NAGANO WINE

日照時間が長く水はけの良い丘陵地に広がる、長野県のぶどう畑。  
そこで育まれる高品質のぶどうと卓越した技術により醸造される  
長野県産ワイン「NAGANO WINE」は、近年、高い評価を受けています。  
長野県では、世界に通用する「NAGANO WINE」のブランド化を図り  
さらに多くの人に知っていただくために、さまざまな取り組みを行ってまいります。

平成25年1月22日(火) 13:00~16:00  
場所: ホテル国際21 芙蓉の間(長野市)

主催: 長野県  
共催: 長野県ワイン協会

# WINE FORUM in NAGANO

## プログラム

13:00 開場

13:30 開演

13:30 開会のご挨拶

長野県観光部長

野池 明登

13:35 構想案の発表

「長野県のワイン振興策について」

発表者 長野県観光部観光振興課長 秋山 優一

「オフィシャルサイト」プレ公開

発表者 ユイット株式会社 代表 宮下 幸子

14:10 パネルディスカッション

「長野県をワインバレーに  
～世界が恋する、NAGANO WINE～」

・コーディネーター

おいしい信州ふード大使

玉村 豊男

・パネリスト

長野県知事

阿部 守一

長野県ワイン協会理事長

塚原 嘉章

雑誌「ワイナート」編集長

小松 由加子

テイスティング

ディスカッションの途中に、ソムリエの説明を交えて、  
長野県産ワインを信州ジビエやチーズとともに  
テイスティングをしていただきます。

JSA認定シニアソムリエ

石田 通也

チーズアドバイザー・サーバー

霜田 早苗

15:50 閉会のご挨拶

長野県ワイン協会理事

塩原悟文

16:00 終演

## パネルディスカッション出演者

エッセイスト・画家・農園主・ワイナリーオーナー  
おいしい信州ふード大使

玉村 豊男

長野県東御市在住。「ヴィラデスト ガーデン  
ファーム アンド ワイナリー」オーナー。  
長野県原産地呼称管理制度委員会会長、  
信州ジビエ研究会会長なども務めている。  
著書は『食の地平線』『種まく人』など多数。  
最新刊は『隠居志願』(東京書籍)。



長野県知事

阿部 守一

2010年より長野県知事に就任。  
おいしい信州ふード(風土)宣言を発表した  
ほか、信州ジビエ研究会を設立し、食の  
魅力向上を進めている。また、ワインを  
切り口とした地域の活性化に意欲的に  
取り組んでいる。



長野県ワイン協会理事長

塚原 嘉章

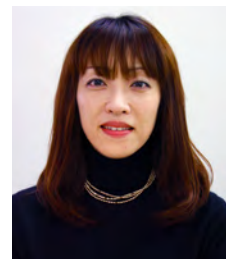
塩尻市在住。1960年、祖父が興した  
井筒屋葡萄酒醸造所(現井筒ワイン)  
に入社。1991年より社長就任。国産ワイン  
コンクール実行委員会副会長、日本  
ブドウ・ワイン学会評議員、葡萄酒技術  
研究会会員など多数、務めている。



雑誌「ワイナート」編集長

小松 由加子

アカデミー・デュ・ヴァン東京校に在籍中、  
プロからも信頼されるワイン専門誌  
「ワイナート」(美術出版社)の編集スタッフに。  
ワイナート4号から現在まで13年間、  
編集作業に携わる。2008年より編集長。



## 今日、お試しいただくテイスティングワインとチーズとジビエ

桶ワイナリー

ピノ・ノワール 2010

イチゴやチェリーの香りと共にソフトな  
スパイスのニュアンスも感じられる  
赤ワイン。ブルゴーニュのコート・ド  
ボヌを想わせる上品で繊細さを  
感じさせる見事な出来栄で、今後の  
熟成も楽しみな1本です。

サントリージャパンプレミアム

安曇野ソーヴィニヨン・ブラン 2011

レモン、グレープフルーツのような  
酸味をイメージする柑橘香に加え、  
ほのかなハーブ香が調和する  
爽やかな辛口白ワイン。ほどよい  
酸味が広がる引き締まった味わいに  
仕上がっています。



(右) 独特の風味と味わいがある  
清水牧場の山のチーズ。  
(左) ノルマンディー産のカマン  
ベールの酵母を使用した開田高原  
アイスクリーム工房の白カビチーズ。



南信州・根羽村の品質の良い鹿  
もも肉。クセがなくさっぱりとした  
味わいが特徴です。

JSA認定シニアソムリエ

石田 通也

安曇野市在住。27歳で(社)日本  
ソムリエ協会認定「ソムリエ」呼称  
資格取得。全日本最優秀ソムリエ  
コンクールに2度出場。  
現在、レストラン「Le SALON」の  
オーナー。



チーズアドバイザー・サーバー

霜田 早苗

松本市在住。チーズショップ「ジュレ  
ブランシュ」オーナー。2000年  
チーズアドバイザー・チーズ  
サーバー資格、2002年セル  
シユール・シユールのシュバリエ  
(騎士)称号取得。

