

北海道アカデミックワイン學第1回報告

2024年5月16開催

今や全道各地に64もワイナリーがある北海道はワインの一大生産地。北海道のワインの素晴らしさを多くの方たちに伝えたいと、今回の北海道アカデミックワイン學では、北海道のワインと消費者をつなぐ企業やライター、ツアーガイドの方などを対象に開催しました。

第一部は、「発酵のメカニズム」をテーマに北海道大学大学院農学研究院 応用微生物学の曾根輝雄教授のご講演。ブドウを原料に酵母の力で、腐敗せずに発酵が進むことが、スライドを用いながら紹介されました。

第二部のテイスティングは石蔵のワイン貯蔵庫で行われ、北海道大学オリジナル「北大シードル」で乾杯したあと、野生酵母発酵で醸造された北海道内のワインをテイスティング。余市町ドメヌ・モンと仁木町のドメヌ・イチのワインが用意されました。

参加者からは、

「アカデミックにワインを学ぶ絶好の機会だった」

「今まで以上に北海道のワインを応援したいと思った」

「発酵について学んだあとの野生酵母ワインはより一層おいしく感じられた」

などの感想が寄せられました。

第2回は、7月24日に開催されますが、定員に達し、応募はすでに締め切りとなっています。



