

酒類業界
関係者様
限定

入場無料
ご予約制

ヨハン・ヴィンヤーズ 醸造家来日試飲セミナー

from
オレゴン州
ウィラメット・ヴァレー
ヴァン・デューザー・コリドー



日ごろよりお世話になっております。

このたびオレゴン州ウィラメット・ヴァレー、ヴァン・デューザー・コリドーよりヨハン・ヴィンヤーズ 醸造家兼ゼネラル・マネージャー、モーガン・ベック氏が初来日、以下の通り、5月19日（月）大阪 梅田にて試飲セミナーを開催します。

ヨハン・ヴィンヤーズは2005年の設立当初からバイオダイナミック農法を実践し、2010年デメター認証を取得。パーマカルチャーの考え方に沿い、35haの自社畑では現在16品種を100%不耕起栽培、ワインはすべて自然発酵により仕込まれます。本セミナーでは、ヴァン・デューザー・コリドーの自然環境を最大限生かし、その土地を表現するヨハン・ヴィンヤーズの実直なワイン造りを醸造家自らご紹介するとともに、その栽培哲学と信念が形となった5つのワインをご試飲いただきます。

ご多忙とは存じますが、ご参加いただければ幸いです。

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

ヨハン・ヴィンヤーズ 醸造家来日試飲セミナー in 大阪

■ 日時：5月19日（月） 事前予約制 ※ 酒類業界関係者様限定（入場無料）

試飲セミナー 14:30~16:00 [先着40名限定/着席形式]

セミナー時間帯の前後各30分（14:00-14:30/16:00-16:30）で、
ヨハン・ヴィンヤーズの現行取扱アイテムをご試飲いただけます。

■ 会場：大阪梅田 貸会議室ユーズツウ 4階 H室
（JR大阪駅「中央口」「桜橋口」徒歩約8分）
大阪府大阪市北区梅田 2-1-18 富士ビル



[Google マップ](#)

■ セミナースピーカー：モーガン・ベック

[ヨハン・ヴィンヤーズ 醸造家、ゼネラル・マネージャー]

試飲セミナーは、現行アイテムから5ワイン [グリューナー・ヴェルトリーナー '21; シャルドネ '20; ピノ・グリッド カルスカル '21; マレージョン '21; エステート・ピノ・ノワール '22（予定）] を取り上げ栽培・醸造、産地特徴などについてお話しします。

■ セミナー定員：40名様（先着順）

■ お申込み：5/14（水）までに[お申込みフォーム](#)よりお申込みください。

※ 送信1回につき1名様ずつのお申込みです。

■ お問合せ：ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL：0766-72-8680（富山本社 平日 9:00-17:00）

E-mail：wine@village-cellars.co.jp

モーガン・ベック Morgan Beck

コロラド州出身。大学卒業後、一度は金融の仕事に就いたものの、その後レストラン勤務やワインスクールに通う中で醸造・栽培に強く惹かれ、造り手に転向。バイオダイナミック栽培によるワイン造りを自身のテーマに、セントラル・オタゴ（NZ）、カサブランカ・ヴァレー（チリ）、オレゴンのワイナリー、カリフォルニアの畑管理会社で経験を積む。

2015年、たまたま口にしたヨハン・ヴィンヤーズのシャルドネに強い衝撃を受け、翌日、創設者で醸造家のダグ・ヨハン・サンドビーと栽培責任者ダン・リンクに会いに行き、アシスタントとしてヨハン・ヴィンヤーズに加わる。2018年から醸造責任者、2020年からはゼネラル・マネージャーとしてヨハン・ヴィンヤーズのワイン造りを率いる。



[モーガン・ベックへの
インタビュー記事](#)

（弊社ワインカタログ
2024夏 掲載）

[お申込み
フォーム](#)
（大阪 5/19）

