|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | Yuki saito wine seminar |  | 7月29日 （土）  10：30〜  •  8月11日（金・祝）  18：30〜 | | ２部に分けて、これから大きく変っていく世界のワイン業界と業態で必要とされる人材をプロジェクトし、今後のワインビジネスを展望していきます。１部ではブドウ栽培とワイン造りをレビュー。栽培及び醸造の知識を踏まえたワインの評価手法を説明。ワインを飲まずに分析する「ドライテイスティング」を紹介。２部では栽培、醸造手法をビジネスとしての観点から評価。トランプ、Brexit、ヴァーチャルワインビジネスなど時事を踏まえ、変わりゆく世界のワインビジネスを展望。第1回：7月29日（土）10：30〜12：30 〜ブドウ栽培、醸造を踏まえたドライテイスティング〜  ブドウ品種、テロワール及び醸造手法を見込んだ、より高い視点で分析していくテイスティングアプローチを説明。出席者有志とのデモンストレーションを通じて、手法を体現。 第2回：8月11日（金・祝）18：30〜20：30 〜ワインビジネスの時事と展望。将来嘱望される人材とは？〜  御三家（仏、伊、西）対　新世界（米、豪＋）のバランスが変わる。主要国ワイン業界で吹き荒れるM&A（大手企業による買収）の意味。作業員が確保できない世界のブドウ畑と、トランプの追い風。Brexitと、世界の流通業の変遷。 |  | 講師プロフィール**齋藤ゆき**Institute of Master Wine 2nd Stage,DipWSET,Court of Master Sommeliers Certified | | 会場：アカデミー・デュ・ヴァン 青山校 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前5-53-67 コスモス青山ガーデンフロア (東京メトロ表参道駅徒歩5分、各線渋谷駅徒歩10分) TEL: 03-3486-7769 講座費：1回 7,000円申込先 :Facebook、Mail ([riematsuki@me.com](mailto:riematsuki@me.com) 松木 宛て) |  | ニューヨークで金融キャリアを構築後、 生涯のパッションであるワインを追求すべく、若くしてリタイア。長年にわたる国際ビジネスの経験を背景に、ワイン・ビジネス・コンサルタント、及び評論家として日米欧で活躍中。ワインの最高権威であるマスター・オブ・ワイン　(Stage 2)、WSET　(Diploma）及び マスター・ソムリエ協会（ソムリエ）という高資格に加え、UC Davis, Sonoma State、ボルドー、ブルゴーニュのワインスクールなどで現地のプロとの研鑽を重ねる希有な日本人プロ。 | |