

2024年 CAVA プロフェッショナルセミナーご案内

この度、D.O.CAVA カバ原産地呼称統制委員会は、日本にて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向きセミナーを開きます。

「カバ」は伝統製法、瓶内二次発酵で醸造される上質なスパークリングワインです。

この機会にプロの方々に向けて、カバの特徴、カバの等級・産地など新レギュレーションのご紹介、そして多様な食材とのマリージュを探るテイastingも含めた充実した内容のセミナーとなります。

ぜひご参加いただければとここにご案内申し上げます。

セミナー受講後の習熟度テストで合格点に達した方には修了証を発行いたします。



2024年10月8日(火)14:00～17:00 (13:30受付 14:00開始 17:00終了)

場所：代官山ヒルサイドバンケット

東京都渋谷区猿楽町29-10 ヒルサイドテラスC棟B1F

◎定員あり ◎セミナー後、習熟度確認テストがございます(任意参加)

参加費
無料

第一部



講師：ジュディ・マネロ氏

(D.O. CAVA 広報担当)

「CAVA洗練された
スペインのスパークリングワイン」

第二部



講師：菊池 貴行氏

(レストラン Tinc Gana
マネジャー兼ソムリエ、
2009年 CAVA 騎士)

「CAVAと料理の
特別なマリージュ」

【参加条件とご注意】

- お仕事でワインに携わる方(一般の方は参加いただくことができません)。
- 第一部・第二部ともセミナーに時間厳守でご参加できる方。
- 2021年以降のD.O. CAVA主催セミナーに出席した方はご遠慮ください。
- 事情によりプログラムに変更がごある可能性があります。
- 会場までの交通費は自己負担となります。
- 有名シェフの料理とのマリージュテイastingとなります。(アレルギー対応なし)



【申込方法】

QRコードから9月15日まで入力してください。
締切後、9月25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。



ヒルサイドバンケットは大通りより少し奥まった外地下にあります。

後援：スペイン大使館経済商務部、一般社団法人日本ソムリエ協会、一般社団法人全日本司厨士協会

D.O. CAVA



EUによる
資金提供を受けている