

“2020年ヴィンテージイヤー”イベント実施予定

No.	時期	イベント名	イベント内容（特に記載がない場合は、立科町で実施します）	ブドウ栽培	文化教養	会員限定	有料
①	7月	最新ヴィンテージ試飲会 #1	2019年ヴィンテージ二種を販売開始前に試飲します。（東京開催）		○	○	
②	8月	摘房体験会	余分なブドウの房を取り除く作業を行います。	○			
③		最新ヴィンテージ試飲会 #2	2019年ヴィンテージ二種を販売開始前に試飲します。		○	○	
④	9月	収穫Festa!	熟したブドウを収穫します。早朝から全量（シャルドネの予定）を収穫する一大イベントです。	○			
⑤	10月	収穫Festa!	熟したブドウを収穫します。早朝から全量（メルローの予定）を収穫する一大イベントです。	○			
⑥	11月	冬に向けた準備作業	凍害対策として樹根に藁をまく作業を中心に行います。	○			
⑦	12月	アロマとワインとマインドフルネス	一年を振り返り、“今、この時”を大切に生きることについて考え、その実践手法を体験します。（東京開催）		○		○
⑧	1月	巻きひげとり隊	ワイヤーに絡みついた巻きひげを一つひとつ取り除く作業を行います。	○			
⑨		ヴィンヤード BBQ	シャルドネの枝を薪にしてヴィンヤードでBBQを行います。		○		
⑩	2月	新商品発表会 #1	新しいワインを二種を試飲します。（東京開催）		○	○	
⑪		新商品発表会 #2	新しいワインを二種を試飲します。		○	○	
⑫	3月	春に向けた準備作業	剪定で不要となった枝や樹根にまいた藁を集める作業を中心に行います。	○			
⑬	4月	わいわい♪わいん塾「ワインの魅力」	識って楽しむワインの魅力、シニアソムリエによる解説を交えてワインを味わいます。		○		○
⑭	5月	春のヴィンヤード作業	伸びた枝をワイヤーに収める作業などを行います。	○			
⑮		ピザ窯料理	ピザはもちろん、ワインとのマリアージュも愉しめるピザ窯料理を創作して味わいます。		○		○
⑯	6月	誘引体験会	伸びた枝をワイヤーに固定する作業などを行います。	○			
⑰		敢えてゆっくり過ごす立科の休日	神社を散策したり、温泉に入ったりしながら、“今、この時”の大切さを見直す時を過ごします。		○		○

・天候やブドウの生育状況等の事情で実施できなくなる場合や、作業内容によって人数制限を設ける場合があります。

・無料のイベントに関し、飲食代等の実費をご負担頂く場合があります。