

令和5年5月8日

各報道機関 御中

国立大学法人山梨大学

日本初！国内最大規模！本格的な国際ワインセミナー 国際ブドウ・ワイン科学コンソーシアム Oenoviti International 「SYMPOSIUM 2023 日本大会」開催のお知らせ

この度、5月13日(土)に、国際ブドウ・ワイン科学コンソーシアム Oenoviti International「SYMPOSIUM 2023 日本大会」を本学にて開催することとなりました。

Oenoviti International は、世界的な視野でワイン産業の課題解決に取り組むことを目的として設立され、フランス・ボルドー大学を主幹とし、世界24か国のブドウ・ワイン関係の教育研究機関が加盟する国際的なネットワークです。

本学では、このネットワークに2016年に加入し、「日本ワイン」の品質を世界レベルに上げるため、ワイン科学研究センターを中心に、世界中の研究者と情報交換を行ってきました。本セミナーは、日本で開催されるワインに関する本格的な国際セミナーとしては、初めてかつ最大規模のものであり、ワインに関する最先端の状況を知ることができる機会です。

本セミナーは京都大学と山梨大学の2会場で開催しますが、一般の皆様も無料で参加が可能です。本学会場につきましては、下記のとおり報道関係の皆様にも公開しますので、当日の取材及び貴報道枠でのご紹介をよろしくお願いいたします。

記

開催日時： 令和5年5月13日(土) 09:00~15:00

会場： 山梨大学 甲府東キャンパス A2号館 21教室
〒400-8510 山梨県甲府市武田4丁目4-37

料金： 無料(要登録)

言語： 英語

出席者： 山梨大学側：中村学長 奥田理事 鈴木生命環境学部長

テーマ：「ワイン事業経営に”自然資本”を取り入れることの破壊的影響」

“Disruptive Effects of Including Natural Capital in Wine Business Management”

【山梨会場次第】

テーマ：ワイン事業経営に”自然資本”を取り入れることの破壊的影響	
9:00	開会
9:15	温暖化とワインの品質の関係～転換点に近づいているのか？ (G. Gambetta、Bordeaux Sciences Agro (フランス))
9:30	ブドウの品質に対する気候変化の影響 (S. Castellarin、British Columbia 大 (カナダ))
9:45	ワインのアルコール濃度に対する温暖化の影響～低糖度品種は選択肢となりうるか？ (L. Torregrosa、L' Institut Agro Montpellier (フランス))
10:45	北海道のワイナリーにおけるブドウ畑土壌、ブドウ、ワインマスト中の菌叢の分析 (曾根輝雄、北海道大)
11:00	ブドウ栽培における微生物の広がり (I. Belda、Tras-os-Montes 大 (ポルトガル))
13:00	参加者による地域の魅力開拓によるワインツーリズムの持続性～日本の過疎地域開発の事例 (川崎訓昭、秋田県立大)
13:15	持続的なワインツーリズムの原則と対策 (G. Szolnoki、Hochschule Geisenhem 大 (ドイツ))
13:30	持続可能なワインツーリズム～ジェンダーの観点から (V. Woldarsky、Rovira i Virgili 大 (スペイン))
14:00	ブドウ畑を強靱で持続可能にする～直感から科学的証拠まで、Moët Hennessy の新規戦略 (T. Svinartchuk、Moët Hennessy (フランス))
14:15	灌漑用の水資源～メンドーサでのブドウ畑拡大における主制約要因。技術的、経済的および法律的な提案 (A. Gennari、Nacional de Cuyo 大 (アルゼンチン))
14:30	ワインツーリズムが顧客、ワイナリー、環境にとって相互に有益な契機になる方法 (T. Bouzdine-Chameeva、KEDGE Business School (フランス))
15:00	閉会

〈本件についての問い合わせ先〉

山梨大学ワイン科学研究センター事務局 園井

TEL : 055-220-8604

E-mail : wine.sci.info@gmail.com

〈広報についての問い合わせ先〉

山梨大学総務企画部総務課広報企画室

TEL : 055-220-8005、8006 FAX : 055-220-8799

E-mail : koho@yamanashi.ac.jp

Oenoviti International Symposium 2023

参加無料 (英語)
要登録



登録はQRコードから

■ 5月11日 (木) 「ワイン・酒・健康」

京都大学益川ホール

〒606-8267 京都府京都市左京区北白川追分町 京都大学 吉田キャンパス 北部構内

- 9:00 開会
- 9:30 フレンチパラドックスから30年、「ワインと健康」の動向
P. L. Teissedre 先生 Bordeaux 大 (フランス)
- 9:50 ワインのポリフェノールによる活性酸素の消去とオートファジーに関するレスベラトロール
佐藤充克 先生 山梨大 (日本)
- 10:10 人の健康のモデルとしての酵母
平田 大 先生 新潟大 (日本)
- 10:30 ヴェルジュ (ブドウ果汁) を用いたワインの酸性化～その技術、経済および健康効果
A. Botezatu 先生 Texas A&M Agrilife (アメリカ)
- 11:20 ワインポリフェノール～生物学的利用性、代謝、微生物への作用
I. Fernandes 先生 Porto 大学 (ポルトガル)
- 11:40 植物を主体とする食品による長寿日本人の腸内細菌叢
内藤裕二 先生 京都府立医大 (日本)
- 12:00 ワインと健康～試行、メカニズムとその効果
C. Stockley 先生 アデレード大 (オーストラリア)

■ 5月13日 (土) 「ワイン事業経営に”自然資本”を取り入れることの破壊的影響」

山梨大学 A2-21 教室

〒400-8510 山梨県甲府市武田4丁目4-37 工学部キャンパス内

参加無料 (英語)
要登録

- 9:00 開会
- 9:15 温暖化とワインの品質の関係～転換点に近づいているのか？
G. Gambetta 先生 Bordeaux Sciences Agro (フランス)
- 9:30 ブドウの品質に対する気候変化の影響
S. Castellarin 先生 British Columbia 大 (カナダ)
- 9:45 ワインのアルコール濃度に対する温暖化の影響～低糖度品種は選択肢となりうるか？
L. Torregrosa 先生 L'Institut Agro Montpellier (フランス)
- 10:45 北海道のワイナリーにおけるブドウ畑土壌、ブドウ、ワインマスト中の菌叢の分析
曾根輝雄 先生 北海道大 (日本)
- 11:00 ブドウ栽培における微生物の広がり
I. Belda 先生 Tras-os-Montes 大 (ポルトガル)
- 13:00 参加者による地域の魅力開拓によるワインツーリズムの持続性～日本の過疎地域開発の事例
川崎訓昭 先生 秋田県立大 (日本)
- 13:15 持続的なワインツーリズムの原則と対策
G. Szolnoki 先生 Hochschule Geisenheim 大 (ドイツ)
- 13:30 持続可能なワインツーリズム～ジェンダーの観点から
V. Woldarsky 先生 Rovira i Virgili 大 (スペイン)
- 14:00 ブドウ畑を強靱で持続可能にする～直感から科学的証拠まで、Moët Hennessy の新規戦略
T. Svinartchuk 先生 Moët Hennessy (フランス)
- 14:15 灌漑用の水資源～メンドーサでのブドウ畑拡大における主制約要因。技術的、経済的および法律的な提案
A. Gennari 先生 Nacional de Cuyo 大 (アルゼンチン)
- 14:30 ワインツーリズムが顧客、ワイナリー、環境にとって相互に有益な契機になる方法
T. Bouzdine-Chameeva 先生 KEDGE Business School (フランス)

主催：Oenoviti International Network (主幹：ボルドー大学)

問い合わせ先：wine.sci.info@gmail.com (山梨大学ワイン科学情報共有事務局)

登録フォーム URL <https://forms.gle/AB7AYoppknPpKyJq6>

日本初、ワインとブドウ栽培の本格的国際セミナー