

2026年 CAVA プロフェッショナルセミナー 京都のご案内

参加費
無料

この度、D.O.CAVA カバ原産地呼称統制委員会は、
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けセミナーを京都にて開催致します。
「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。
プロの方々に向けて、カバの特徴、等級・産地、先進的な様々な取り組みのご紹介、
そして多様な食材とのマリージュを探索するテイスティングも含めた
充実した内容のセミナーとなります。
ぜひご参加いただきたく、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。



2026年9月14日(月)14:00～17:00
(13:45 受付)

会場：ザ・サウザンド京都（JR京都駅 徒歩2分）

◎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）

第一部



「D.O.CAVA
ー世界をリードする
レギュレーションと卓越した品質」

講師：ジュディ・マネロ氏
(D.O. CAVA 広報担当)

第二部



「スペリオール CAVA と
料理のマリージュ」

講師：紫貴あき氏
(ソムリエール、ワイン講師)

【参加条件とご注意】

- お仕事でワインや飲食に携わる方（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。
- 2024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で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。
- 料理とのマリージュテイスティングとなります。（アレルギー対応なし）
- 定員に限りがありますため、受付は先着順となります。お早めにお申し込みください。
- ご参加は、20歳以上の方に限らせていただきます。



【申込方法】

QRコードを読み取り、専用フォームよりご入力ください。

ザ・サウザンド京都へのアクセス方法：

住所：京都府京都市下京区東塩小路町570

- ・JR京都駅 中央口（烏丸口：ニデック京都タワー側）から、東へ徒歩約2分
- ・地下鉄烏丸線 京都駅
地下連絡通路からは“出口5”をご利用ください
- ・京阪電鉄 七条駅 ステーションループバス
「七条京阪前」から4分

※車でのご来場は固くお断り致します。

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

