



## ワイン講座～研究会～

数え切れない程たくさんの銘柄が存在するワイン。おかげで、店主もまだまだ勉強中の身です。気になってしょうがないワインを店主がテーマに合わせて選んで、みんなで検証する、研究会を発足しました。「飲んでみたいけど、自分用には購入しないようなワイン」を選考基準にしています。ぜひ、一緒に試してみませんか。

	研究会 各テーマ	開催日時
第7章	【フランス・ボルドー地方】(赤ワイン) ボルドー各地から選んだ 10～20年のボトル熟成したワインの飲み比べ	2018年12月13日(木)19:00より
		<b>満席</b> 2018年12月20日(木)19:00より
第8章	【オーストリアのワイン】 優良な造り手による 代表的な白ワインと赤ワインを楽しむ	2019年1月17日(木)19:00より
		2019年1月24日(木)19:00より
第9章	【ドイツ・モーゼル地方】(白ワイン) 伝統の甘口ではなく、 近年台頭してきた中辛口～辛口のタイプを検証!	2019年2月14日(木)19:00より
		2019年2月21日(木)19:00より
第10章	【イタリア・ピエモンテ州】(赤ワイン) ネッピオーロ(*)を軸に ピエモンテ産の赤ワインをご紹介します。 (*)ハローロに使われるスドウ品種のこと	2019年3月14日(木)19:00より
		2019年3月21日(木)19:00より

参加費	各章とも 5,400 円(税込)
定員	各章の各回とも 6 名様
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワイン4種類程度(総量グラス3杯弱程度、テーマ毎に変動の可能性有)</li> <li>・テーマに合わせたお料理(お一人様あたりのお料理の総量は軽めのランチ程度)</li> <li>・テーマ内容の資料配布・ワインリスト</li> </ul>
持参物	特に必要ございません ワインの香りや味わいを書き留めたい場合は筆記具をご持参下さい
お申し込み	店頭、お電話または web 予約サイト、Facebook より TEL 082-225-8668 <a href="https://vinosite.jp">https://vinosite.jp</a>
1つの章のみのご参加可能 ご予約時にまとめてのお申し込み可能 <b><u>3日前からキャンセル料100%となりますことをご了承下さい</u></b>	



