



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～辛口のタイスを検証！	満席 2月14日(木)19:00より
		満席 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。 (*)バローロに使われるストウ品種のこと	満席 3月14日(木)19:00より
		中止 3月21日(木)19:00より
第11章	【イタリア・ヴァッレ・ダオスタ州】 イタリア最小面積の州です。 アルプス最高峰の麓で生産される優しい味わいの 白ワイン・赤ワインを検証してみましょう。	2019年4月18日(木)19:00より
		2019年4月25日(木)19:00より
第12章	【イタリア・トレンティーノ AA 州】 トレンティーノ・アルト・アディジェ州は 白ワインが中心のイタリア最北の州です。 地元固有品種の赤ワインも検証します！	2019年5月16日(木)19:00より
		2019年5月23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"> ・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) ・テーマに合わせたお料理 (お一人様当たりのお料理の総量は軽めのランチ程度) ・テーマ内容の資料配布・ワインリスト
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 https://vinosite.jp
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 <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>	

