



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14章	【ドイツのスパークリングワイン】 蒸し暑い季節には、爽やかなスパークリング！ ドイツらしい優しい酸味の泡が心地よいです。 “ゼクト”に迫ります。	満席 7月18日(木)19:00より
		満席 7月25日(木)19:00より
第15章	【フランス・ポルドーのロゼ&白ワイン】 有名ではないけれど、食事に合わせたくなる、 優良な小規模の造り手のワインを中心に。 他、スパークリングワインもごさいます。	2019年 8月15日(木)19:00より
		2019年 8月22日(木)19:00より
第16章	【ポルトガルのワイン】 スパークリングワイン・白ワイン・赤ワイン サバを使った料理と合わせて、 ポルトガル独自のワイン文化をお届けします。	2019年 9月12日(木)19:00より
		2019年 9月26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 (お一人様あ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>	

