

好みのぶどう品種を知る

第1回赤ワイン基本品種セミナー開催します

『ブドウ品種の違いが分かる!!

初級ワインセミナー』



1月開催の第1回目は赤ワイン。赤ワインといっても様々な品種のブドウから造られており味も香りも全く違います。まずはレストランでもよく見かける基本的な3種類のワインを飲み比べ、香りと味の特徴を覚えましょう。

いつもはなんとなく飲んでいても「飲み比べ」をすると違いが面白いほどわかります。

好みがわかるとレストランやショップでも気分にあったものを選べるようになります♪

◇こんな方にぴったり♪

- ・ワインが好き!もっと美味しく飲みたい♪・ワインについてももう少し知りたいが聞ける人がいない&ワインスクールは値段も敷居も高い。
 - ・お土産のワイン選びに悩んだ事がある。・新しい趣味が欲しい。・いつかソムリエの資格を取りたい。など、幅広い目的に対応した内容です♪
- 1回少人数制なので、気軽に飲みながら楽しく学びましょう。あまりお酒が飲めない方でも、テイastingは少量ですのでご安心ください。

ご夫婦でも共通の趣味として楽しんでいただけますよ♪



1月21日(土) 16:00~17:00

1月22日(日) 16:00~17:00

*ワインの基礎知識

赤ワイン3種テイasting、
解説など

約1時間前後 要予約

会費3000円を**1周年特別価格**

2000円

講師 パッチョコーネ マスター

一般社団法人 日本ソムリエ協会認定ソムリエ