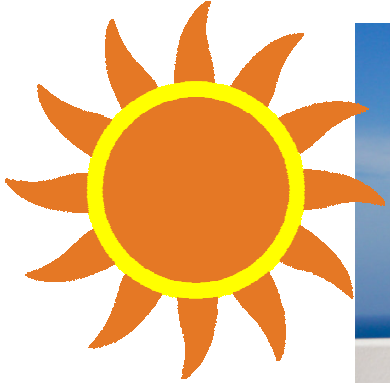




Sunday Wine Lesson

日曜ワイン教室



事前申込制



美味しいワインを試飲しながら、気軽にワインの基本が身につきます

ワインに興味はあるけれど、何だかムズカシそう…。美味しいワインに当たったことがない…。ワインと聞くと、どこか身構えてしまっていないか？

とかく面倒なお酒と捉えられがちなワインを、もっと身近に感じていただけるよう、当店では「ワイン教室」を開催しています。

初心者の方もワインの基礎が学べてワインがぐんと楽しくなる、手軽な入門レッスン。週末の昼下がりのひと時を、気楽にワインとともに過ごしてください。



【講師】

松沢 裕之

神楽坂ワインハウス バイザグラス 店主

日本ソムリエ協会認定 ソムリエ

ワインを楽しむのに必ずしも知識は
要りません。でもワインの基本を知ると、
ワインがぐんと楽しくなります。

お店でワインの好みをスマートに伝えたり、
お手ごろで美味しいワインも自分で選べるようになりますよ！

お申込み・お問合せ

前日の16時までにお申込みください

03 (6339) 1630

ウェブ
お申込み
フォーム



1月後半・2月・3月の講座 ※どのレッスンも1回で完結しますので
ご都合の良い日をお申込みください

ワイン入門

15:00~17:00 (120分)

1/22(日)	まずはこれ！ 初心者向け <u>ワインの基本がわかる講座</u>
2/5(日)	内容 主なブドウ品種や産地などワインの基本を学習します
2/19(日)	・ワイン5種類(泡1・白2・赤2：各60ml)を試飲します
3/5(日)	定員 各回 最大8名
3/19(日)	料金 お一人様 6000円(税込)

白ワイン飲み比べ

15:30~16:40 (70分)

1/15(日)	<u>白ワインの種類ごとの特徴がわかる基本講座</u>
2/26(日)	内容 主な白ブドウ品種の味わいの特徴を体験しながら学習します
	・白ワイン5種類(各60ml)を試飲します
	定員 最大8名
	料金 お一人様 5500円(税込)

基本の赤ワイン飲み比べ

15:30~16:40 (70分)

1/29(日)	<u>代表的な赤ワインの種類ごとの特徴がわかる基本講座</u>
3/12(日)	内容 主な黒ブドウ品種の味わいの特徴を体験しながら学習します
	・赤ワイン5種類(各60ml)を試飲します
	定員 最大8名
	料金 お一人様 6000円(税込)

New

イタリアワイン基本品種の飲み比べ

15:30~16:40 (70分)

2/12(日)	<u>イタリアの代表的なブドウ品種の特徴がわかる基本講座</u>
3/26(日)	内容 主なイタリア品種の味わいの特徴を体験しながら学習します
	・ワイン5種類(白1・赤4：各60ml)を試飲します
	定員 最大8名
	料金 お一人様 6000円(税込)

ワインの抜栓と注ぎ方

15:30~16:40 (70分)

2/23(木祝)	<u>ご家庭やパーティでスマートにワインを開けたい方に</u>
	内容 ワインのコルク抜栓とグラスへの注ぎ方を実際に体験します
	・抜栓したワイン(1本)はお持ち帰りいただけます
	定員 最大4名
	料金 お一人様 6000円(税込) <small>ソムリエナイフは各自でご用意ください(当日販売もいたします)</small>

神楽坂
ワインハウス
バイザグラス
東京都新宿区赤城下町 11-1

