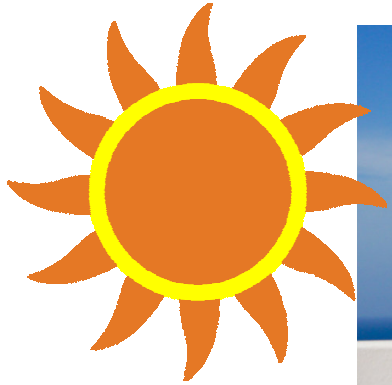




Sunday Wine Lesson

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ですか？

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



3月～4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)
3/5(日)	まずはこれ！ 初心者向け ワインの基本がわかる講座	
3/19(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	
4/2(日)	・ワイン5種類(泡1・白2・赤2:各60ml)を試飲します	
4/9(日)	定員	各回 最大8名
4/30(日)	料金	お一人様 6000円

白ワイン飲み比べ		15:30～16:40 (70分)
3/26(日)	白ワインの種類ごとの特徴がわかる基本講座	
4/23(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

基本の赤ワイン飲み比べ		15:30～16:40 (70分)
3/12(日)	代表的な赤ワインの種類ごとの特徴がわかる基本講座	
4/16(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

ワインの抜栓と注ぎ方		15:30～16:40 (70分)
4/29(土祝)	ご家庭やパーティでスマートにワインを開けたい方に	
	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
	ソムリエナイフは各自でご用意ください (お持ちでない方には当日販売もいたします)	

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

