

2017年 ステップアップクラス 講座内容の概要

【テーマ】「世界の各産地の基本を確認し、応用していこう！」

日程		テーマ		テイasting内容(予定)
1月	17日	基本品種(赤)	赤	簡単なブラインド
	31日	基本品種(白)	白	簡単なブラインド
2月	14日	イタリアの赤	赤	イタリア北部、中部、南部の代表的品種
	28日	イタリアの高級ワイン	赤	ブルネッロ、アマローネ、バローロから2種
3月	14日	南仏の赤(南西地方や酒精強化含む)	赤	南仏、南西の赤ワインとVdN
	28日	ローヌの赤、北と南の特長	赤	シラー、グルナッシュの比較など

2017年 4月以降の講座内容の概要

日程		テーマ		テイasting内容(予定)
4月	20日(木)	ブルゴーニュの白 (会場: ナチュレルモン)	白	シャブリ(1級)とコート・ド・ボヌ地区の村名格の飲み比べを予定
5月	18日(木)	アルザスとドイツの比較	白	リースリングを中心に
6月	15日(木)	ロワールの特長	白	3~4種、ロワールのバラエティ性を楽しむ
	日付未定	【半期お疲れ様会】ステップアップのみ		飲食店にてワインを持ち込んで食事会。
7月	20日(木)	白ワイン復習	白	白の簡単なブラインドテイastingの予定
8月	17日(木)	ワイン醸造、スパークリングの製法	泡	シャンパーニュや微発泡を含む3種の泡
9月	21日(木)	ブルゴーニュの赤	赤	ブルゴーニュの村名格の飲み比べを予定
10月	19日(木)	ボルドーを中心に、スペインや新世界との関係について	赤	ボルドー、スペイン、新世界の赤を予定
11月	2日(木)	赤ワイン復習	赤	赤の簡単なブラインドテイastingを予定
12月	7日(木)	今年のまとめ		ワイン未定
	日付未定	【合同忘年会】ステップアップと初心者		飲食店にてワインを持ち込んで食事会。

赤文字の「食事会」のみ料金は別会費となります。
 4月20日(木)は、会場がナチュレルモンになります。ご了承下さい。
 11月と12月は第1木曜日に変更しています。