

# 楽しく学ぼう！！はじめてワイン



一緒に、楽しく、ワインを学んでみませんか

今や「教養」としてワインの知識が求められる「時代」。  
ワインを単に飲むだけでなく、その知識を得ることにより、ビジネス・シーンはもちろん、あなたの普段の食生活の楽しさ、豊かさの幅がぐっとひろがります。

またこの講座では3種のワインをテイスティングして頂きますが、最低1本は、常に小売価格5000円以上のワインをご用意いたします(1本平均3500円以上)。「普段はお手頃価格のワインしか買わない」という方でも是非、少し背伸びしたワインもお楽しみくださいませ。

## 【日程(全て木曜日)】

★第1クール・第2クール制です。両クールは同じ内容です。ご都合良いクールをお選びください。(振替可)

＜第1クール＞

令和1年5月23日、6月20日、7月18日、8月15日、9月19日

＜第2クール＞

令和1年10月17日、11月21日、12月19日、令和2年1月16日、2月20日

【時間】 18時～20時(途中10分間休憩を設けます)

【料金】 <イントロダクション> 3000円 <第1回～4回> 各4500円

★全4回通してお申込みの方は17000円で承ります。

## 【会場】

京都テルサ・東館2階第10会議室(京都市南区東九条下殿田町70)

★7月18日のみ研修室(東館2階)、10月17日のみ第8会議室(東館3階)で行います。

【共催】 京都府男女共同参画センター(らら京都)

【定員】 7名(先着順。定員に達し次第、締め切ります。)

## 【お問い合わせ・お申し込み先】

林典子

Email: [nhayashi@sweets-wine.com](mailto:nhayashi@sweets-wine.com) ホームページ: <https://www.sweets-wine.com/>

Tel: 075-692-3424 (月～金10時～16時)

(お申込みの場合は、①お名前②ご連絡先③ご希望クールと回をお知らせください。)

★反対面の「ご注意ください」を必ずご確認ください。

★右記QRコードより、ホーム→「楽しく学ぼう！！はじめてワイン」の申込みフォームからお申込み頂けます。



## 講師 林 典子

日本ソムリエ協会認定・ワインエキスパート

2016年からお菓子とワインのイベント・セミナー事業である「京都より、お菓子とワインの世界」を主宰。ワイン販売も行う。

「どうすれば、ワインを通じてもっと楽しい時間を過ごすことができるか」を日々研究中。



講座詳細は反対面へ→

# 楽しく学ぼう！！はじめてワイン

## 講座内容

イントロダクション（第1クール5月23日・第2クール10月17日）

「高いワインって美味しいの??」

ワインショップやお酒屋さんに行った時、どんなワインを選んだら良いか、迷いますよね。せっかくお金を出すのだから！！あなたに合った美味しいワインの選び方をレクチャーします。このレクチャーで、より楽しいお食事の時間を過ごしてください。

同時に、主に「フランス」と「チリ」を比較することにより、ワインの価格設定等、ワインの「お金」についておはなしをさせていただきます。

＜テイスティング＞

1000円、3000円、7000円のワイン(白)を飲み比べ。ワインの価格の違いが「美味しさ」に繋がるか…この機会に是非、知ってみてください。

第1回 ワインはこうしてつくられる（第1クール6月20日・第2クール11月21日）

赤ワインと白ワインとの作られ方の違いを中心に、1年を通じたワインの作り方をおはなしします。

＜テイスティング＞

白ワインの王道品種「シャルドネ」を国別に飲み比べ。同じ品種でも国ごとの違いを知ることで世界を感じてください。

第2回 こんなにも多彩！！白ワイン（第1クール7月18日・第2クール12月19日）

ワイン初心者にもとっつきやすい白ワイン。その品種は多彩で、特徴を知ることにより、お食事の楽しみ方の幅がぐっと広がります。代表的な白ワイン品種3種をテイスティングしながらおはなしします。

＜テイスティング＞

白ワインの代表的品種・3種を飲み比べ。是非、あなたの好きな品種を見つけてください。

第3回 絶対に外せません！！スパークリングワイン（第1クール8月15日・第2クール1月16日）

飲みやすく、おめでたい席にはぴったりのスパークリングワイン。シャンパンを中心にその作り方等をおはなしします。

＜テイスティング＞

シャンパンをはじめ、代表的スパークリングワイン3種を飲み比べ。この機会に是非、シャンパンもお楽しみください。

第4回 じっくり知ろう！！赤ワイン & ブランインド・テイスティングに挑戦！！

（第1クール9月19日・第2クール2月20日）

せっかくワインを学ぶのだから、知って欲しい赤ワインの品種や飲み方ポイントをおはなしします。

＜テイスティング＞

赤ワインの代表的品種・3種を飲み比べ。「赤ワインが苦手…」という方も赤ワインを少しでも好きになってくださいますように。そして最後はブラインド・テイスティングに挑戦しましょう！！これまでお出したワインの中で、何の品種かを考えてみてください。

### ★事前のお振込みをお願いしております★

恐れ入りますが、お申込み後、5日以内にお振込みをお願いいたします。お振込み後、お申込み完了となります。

**ゆうちょ銀行【店名】四四八【店番】448【預金種目】普通預金【口座番号】4359967**

林典子までお願いいたします。

### ★ご注意ください★

①ワインのテイスティングがあるため、20歳以下の方、お車、バイク、自転車を運転される方のご参加は固くお断りしております。大変お手数ですが、講座毎に20歳以上であること、車、バイク、自転車に乗らない旨の誓約書にサインして頂きます。

②しっかりテイスティングして頂くため、試食程度にはなりますが、クラッカー等をご用意いたします。アレルギーのある方は事前にお知らせくださいませ。

③恐れ入りますが、準備の関係上、開催日の3日前以降のキャンセルは承っておりませんので、ご了承ください。