



～主要ブドウ品種飲み比べ ワインセミナー～

International
Science Club
of Osaka



今回は「テロワール by エノチカ」高島屋大阪支店長・ソムリエの平田哲也氏をお招きして、「主要ブドウ品種飲み比べ」をテーマにワインセミナーを開催いたします。

ワインの味わいを決定する第一の要因であるブドウ品種。生産される土地の気候、風土、造り手による醸造方法の違いといった様々な背景がありますが、ブドウ品種をよく知り、特徴を掴むことがワインの楽しみを大きく広げてくれます。

代表的なブドウ品種で造られたワインを5種類をご用意いただき、それぞれの特徴をわかりやすく解説いたします。新たなワインの発見があるかもしれません。

ご家族ご友人をお誘い合わせの上、ご参加をお待ちしております。

記

◇日 時：2020年1月22日（水）18：30～20：30

◇場 所：大阪科学技術センター7階レストラン

◇ゲスト：平田 哲也 氏
（テロワール by エノチカ 高島屋大阪支店長・ソムリエ）

◇テーマ：「主要ブドウ品種飲み比べ」

◇定 員：20名

◇参加費：10,000円（ワインと食事代）

★ウェルカムドリンク（スパークリングワイン）・
白・赤、貴腐ワインを予定しております。



