



ヴィレッジ・セラーズ
第137回 銀座試飲会のご案内



テイスティングの基本

— 品種特徴を捉え、産地と生産者によるスタイルの違いを知る —

基本からもう一度見直したい

若手スタッフの学習に!

産地による差異をもう一步踏み込んで体得したい

資格試験対策として

日ごろよりお世話になっております。ヴィレッジ・セラーズ第137回銀座試飲会 [4/20 (金)]のご案内です。
今回は「テイスティングの基本」をテーマとして、品種それぞれの特徴を捉えながら、産地と生産者によるワインのスタイルの違いを知ることに焦点を当てています。基本を見直したい、産地や生産者ごとの差異を体得したい、若手スタッフがワインを知る機会として等、ぜひ本試飲会をご活用ください。またワインテイスター大越基裕氏による試飲セミナー「ワインのサービスに役立つテイスティング実践基礎レッスン」(事前申込制・先着20名様)を同日開催します。皆様のご参加をお待ちしています。

◆ 試飲アイテム 全32種類

- 例 〈リースリング〉 アニズ・レイン(AUS)、ローソンズ・ドライ・ヒルズ(NZ)、
イトゥー・ゼット(US)
〈ソーヴィニヨン・ブラン〉 マティック(Chile)、パルサー・エステート(NZ)、
ピロ・ファイヤー・ガリー(AUS)
〈シャルドネ〉 ターレンベルグ(AUS)、フォックスグロブ(US)、
ホーリジャー・エステート(AUS)
〈ピノ・ノワール〉 マタヒウィ・エステート(NZ)、イリノグ・ステーション(AUS)
〈カベルネ・ソーヴィニヨン〉 コイル(Chile)、ホーイン・エステート(AUS)
〈シラー〉 ホテガ・コロメ(Argentina)、トリニティ・ヒル(NZ) 他

◆ 試飲セミナー (15:30-16:30) **事前申込制・定員 20 名様**

- ★ テーマ：ワインのサービスに役立つ
テイスティング実践基礎レッスン
★ 講師：大越基裕氏 (ワインテイスター/ソムリエ)



品種特徴を理解し、味わいのスタイルから提案する販売のヒント、フードペアリング、ワインリストの構成など豊富な経験に基づいて、分かりやすく解説していただきます。試飲会出展ワインを用いて、漠然とした“印象”ではなく味わいを具体的に捉えるテイスティングを行い、サービスにおける実践的なスキルを基礎に立ち返って考えるセミナーです。

■ 日時：2018年4月20日(金) 11:00~15:20 (時間内フリーテイスティング)

● 事前申込制 試飲セミナー 15:30~16:30 (セミナー時間帯のフリーテイスティングはご遠慮ください)

■ 場所：ヴィレッジ・セラーズ 銀座イベント・スペース
東京都中央区銀座4-13-15 成和銀座ビル3F

◎ 日比谷線、都営浅草線

「東銀座」駅3番出口1分

Google Map→



※ 全出展ワインリストはこちら
(ヴィレッジ・セラーズ WEB)



<http://www.village-cellars.co.jp/pdf/ginzalist.pdf>

■ お申込み：要予約。担当営業まで、もしくは以下をFAXいただくか、wine@village-cellars.co.jpまで同内容をご記入の上お申込みください。準備の関係上4/17(火)までにお申込みをお願いします。

■ お問合せ：ヴィレッジ・セラーズ(株) TEL：0766-72-8680 / FAX：0766-72-8681

ヴィレッジ・セラーズ(株) 行 FAX：0766-72-8681

第137回 4月20日(金) 銀座試飲会「テイスティングの基本」

↓☑を入れてください

フリー試飲のみご参加

試飲セミナー(15:30-16:30)参加ご希望(20名様、先着順)

※セミナーの受付は先着順です。お申し込み後、確定した方には4/17(火)までにご連絡を差し上げます。何卒ご了承ください。

ご氏名	貴社名
電話&FAX	E-mail

弊社試飲会等のイベントはメールでもご案内しています。
☐に☑を入れていただくとメールアドレスを新規登録させていただきます。

ヴィレッジ・セラーズ E-mail 通信の送付を希望する