

ワインセミナー開催報告

テイastingしたワイン

- | | | |
|---------------|---------|----------------------|
| 1. スパークリングワイン | スペイン | レゼルヴェア・ラベントス |
| 2. 軽い白ワイン | オーストラリア | イーグルホーク |
| 3. しっかりした白ワイン | イタリア | カヴィ・ラッジオ |
| 4. ロゼワイン | カルフォルニア | ウッドブリッジ・ホワイト・ジンファンデル |
| 5. 軽い赤ワイン | チリ | サンライズ・カベルネ・ソービニオン |
| 6. しっかりした赤ワイン | フランス | シャトーレイソン |
| 7. デザートワイン | ハンガリー | トカイ・ソモロドニ・スイート |

パーティで用意したワイン

- | | | |
|---------|-----------|---------|
| 1. 白ワイン | シャトーメルシャン | 甲州小樽仕込み |
| 2. 赤ワイン | シャトーメルシャン | 長野メルロー |

～参加者の感想～

ワインの種類も様々あり、口当たりの軽いものから重いものの違いを改めて、確認することができました。また、一通りのワインをテイastingすることにより、自分に合っていると思われるワインの種類を探ることができたのではないかと思います。今後は、特定の種類に絞ったセミナーを（たとえば赤ワインのみなど）開催するのも、良いのではないかと感じました。お土産もいただき、とても楽しくワインパーティを楽しみました。

ワインセミナーは来年も開催予定です。
次回の参加をお待ちしています。

