

ワインセミナー レジюме

2016.2.13
某銀行

1 ワインて何？

どうしてこんなに種類が多いのか
他のアルコール飲料とどう違うのか

2 赤、白、ロゼ どう違うの

製法の違い
味わいの違い

3 スパークリングワイン(シャンパン)は どうして泡があるの

シャンパン方式
シャルマ法
ガス注入法

4 甘辛・軽重は何故あるの

ぶどうの種類と特徴
製法の違い

5 ワインはいつごろから造られているの

ノアの箱舟
ギルガメシュ叙事詩

6 生食用のぶどうとワイン用のぶどう

ワイン用は小粒
ワイン用のほうが糖度が高い

7 貴腐ワインとアイスワイン

貴腐ワインの歴史、製法
アイスワインの歴史、製法

8 ワインは古いほどおいしいの

ワインの飲みごろ
ヴィンテージワイン

9 ワイン瓶とコルク

コルクの簡単な抜き方

10 レストランでの 上手なワインの注文の仕方

ソムリエとの上手な付き合い方

11 有名人格付けの秘密

なぜ間違えるのかの公式