

Sophy Presents



SOPHY

THE ACADEMY

Wine Seminar

～ワインを通じて世界を知ろう！超基本編②～

★スパークリングワイン特集★

2014年3月9日(日)

16:45開場 17:00～18:30 定員：10名
参加費：3,000円 (ソフィー生 2,000円)



ワインは世界各国で生産されており、生産地によって味わいが異なることはさることながら、その楽しみ方も多様です。そんな奥深さを持つワインを通じて、生産地の文化や楽しみ方などを学び、世界を知りましょう！講師にはソフィー講師でワインエキスパートの資格をお持ちの沢慶司氏をお迎えします。

「お肉には赤を、魚には白を、そして恋にはシャンパンを♪」

「シャンパンは戦いに負けたときに飲む必要があり、勝った時には飲む価値がある」などなど、シャンパンを含むスパークリングワインには様々な格言が存在します。

第二回の今回は、なぜスパークリングワインが世界中を魅了しているのかを紐解いていきます！歓送迎会が多いこのシーズンにピッタリな華やかな世界と一緒に勉強してみませんか。もちろんテイastingもしますよ♪



<沢慶司氏プロフィール>

幼少時代にアメリカで5年、フランスで7年過ごし、バックパッカーとして世界50カ国を訪問。フランス系化粧品会社在职中にワインクラブを立ち上げ、ワインエキスパートを取得。その後、趣味のワインが転じワインの仕事に従事。2012年オランダはロッテルダム経営大学院(RSM)に留学。経営学修士(MBA)を取得。新しい文化や価値観を学ぶことを何よりの楽しみにしている。経営学修士、ワインエキスパート、日本ワイン検定2級、Jr.オイスターマイスター。



参加希望の方は下の申込用紙を提出、またはメール(ebs@sophy-ac.com)にて

☐ 2014年3月9日 ワインセミナーに申込みます。

お名前：

連絡先：