

トスカーナワインコース

トスカーナのワインとチーズ、オリーブオイルのプチレッスン

トスカーナはイタリアでも有数のワイン産地。ワインは好きだけどせっかくフィレンツェにきたのだからトスカーナのワインを知りたいという方のための入門コース。3種類のトスカーナワインを味わい、味の違い、トスカーナの主要ワイン産地、ブドウ品種を学びます。

トスカーナはペコリーノチーズとオリーブオイルの産地としても有名。3種類のペコリーノチーズと高級エキストラ・ヴァージン・オリーブオイルを試食しながらそれらの知識にも触れます。

講師はイタリアの日本人ソムリエなので、専門用語も日本語で学べます。

<コース詳細>

催行日： 毎日

時間： 16:00 ~ 18:00

所要： 約2時間

人数： 3名~8名

ワイン、食材費込み

会場(集合、解散)： Ass. Firenze in Tasca(サンタ・クローチェ広場から徒歩1分)



Ass. Firenze in Tasca Corso dei Tintori 25, 50122 Firenze Italy