

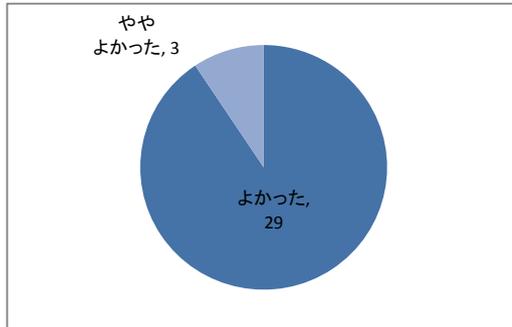
ビジネスパーソン・コミュニティプログラム
ヨーロッパ ワインめぐり ～第2回ドイツ・イタリア編～ アンケート結果

2009年11月27日実施

回答数 32/参加者 32

(1) 本日のプログラムの内容はいかがでしたか。

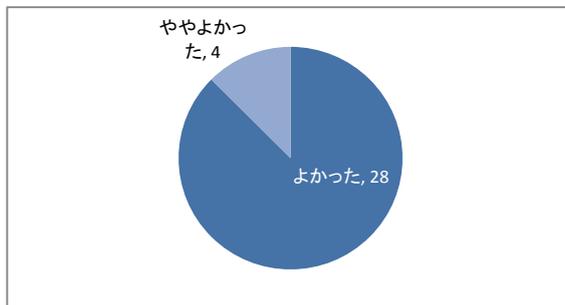
・セミナー全般について



ご回答いただいた理由を教えてください (自由記述)

- ・内容は良かったが値段が高め
- ・賢くなった?
- ・講師の幅広さとユーモアの混ざったお話し
- ・ウイスキー編他、お酒に関するシリーズお願いします
- ・前回もそうでしたがわかり易い説明で楽しいです
- ・講師の説明が非常によくまとまっていてわかりやすく内容も豊富でよかった
- ・講師の方のプレゼンテーションが大変分かりやすかったです
- ・ワインのことを全く知らなかったところ、わかりやすく、ワインの特徴やラベルを見るポイントがわかりとても勉強になりました。
- ・各々の特徴が理解でき、味わうことに楽しめた
- ・普段なじみのないワイン(アウスレーゼ)が飲めて良かったです。全体のバランスも良かったです
- ・ワインをおいしくいただけただけなので
- ・とにかくおいしかった
- ・コストパフォーマンスがとても良い
- ・親しみやすい雰囲気、量もたっぷりで楽しめました
- ・照明が少し落としてもいいのでは?

・試飲について



ご回答いただいた理由を教えてください (自由記述)

- ・おかわりができたらもっとよかった
- ・地方の個性がよく理解できた
- ・自分の舌のいい加減さをよく理解しました
- ・ワインセミナーには数多く出席しているが試飲後内容・コストパフォーマンス等今までの中でも最高に近くすばらしかった
- ・特に美味しかったです。たっぷりの量でたんのうしました
- ・アウスレーゼ、バローロが美味しかったです。
- ・2番目のワインがおいしかった
- ・もう少しチーズが欲しかった
- ・色々なワインが飲める
- ・各々異なる個性を楽しみました。大変おもしろく次回も期待

・ワインに関してもっと知りたいと思うテーマがありましたら、教えてください。(自由記述)

- ・食材との組み合わせについて(寿司とワイン、ソバとワイン、おでんとワインetc)
- ・色や香、味の表現を学びたい
- ・料理との関係
- ・ワインの産地の街の様子についての説明をもう少し聞きたかったです
- ・テイスティング
- ・チーズについて
- ・ワインとチーズのマリアージュ、品種と産地の違い
- ・今日の内容でとても満足しました
- ・グラスの特徴
- ・貴腐
- ・第一回に出られなかったのでフランスをもう一回お願いします
- ・色々なワインを飲みたい
- ・飲み方(よりおいしく飲む為にデキャンタ、ワイングラスの違いなど)
- ・是非カリフォルニア、次に南米を取り上げてください(やはり旅行、赴任、出張はアメリカが多いのではと思います)

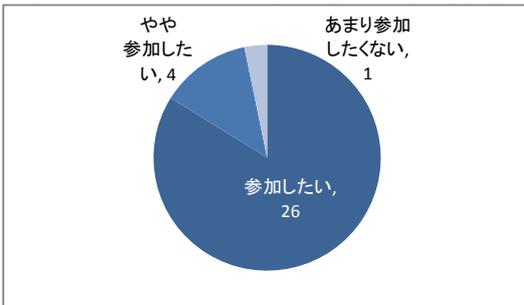
(2)試飲で気に入ったワインがありましたら、上位3位まで順番をつけてください。

一位を3点、二位を2点、三位1点で合算してあります。

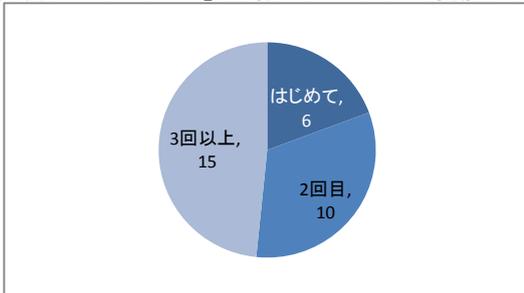
45	2006 ロバート・ヴァイル リースニング ハルプトロッケン (ドイツ ラインガウ地方)
48	2007 ヨハン ヨゼフ プリュム ヴェーレナー ゾンネンウァー リースニング・アウスレーゼ (ドイツ モーゼル地方)
4	2007 ソーニョ ディ リヴォルタ ベネヴァンターノ ビアッコ (イタリア カンパーニャ州)

30	2007 フォンテルートリ キャンティ クラシコ (マッツイ家) (イタリア トスカーナ州)
60	2003 バローロ ゾンケッラ (チェレット家) (イタリア・ピエモンテ州)

(3) 次回は、「スペイン・オーストリア」を予定しています。参加したいと思いますか。



(4)「霞が関ナレッジスクエア」では様々なプログラムを開催しています。参加経験を教えてください。



(5)本日のプログラム参加のきっかけを教えてください。(あてはまるもの1つチェックしてください)

霞が関ナレッジスクエアのWebサイト	メルマガ「エキスパート通信」	チラシ	新聞・雑誌の記事	友人・知人	その他
6	5	1	1	12	0

■ 意見・ご感想・ご要望等のご記入をお願いします。

(お気づきのことがございましたら何でも結構ですので、ぜひご記入ください。)

・資料がカラーで絵や表があってわかりやすい。プロジェクターの写しもよかった。すべてのワインセクションが通でおいしかったです！ 改善点: 講義中パンやチーズはない方がよい。気が散るので。ワインはスタッフが配ってほしい、手伝うと話が聞けないので。試飲の量が少なかった。飲みたい人は飲めるようにしてほしい。ワインに合うチーズについても説明いただけたらうれしいです。

・毎回すばらしい企画に感謝しております。是非数多くのサラリーマンの皆様に参加して頂きたいし、告知をしたらよいと思います。

・もう少し飲ませて欲しい ・安く美味しいワインの選び方Q6Aの中からどうやって選ぶ ・独伊語の訳も教えて ・イタリアワインの格付けは意味がないなら何を基準に選べばいいの? ・順序効果(②の後に③を飲むと③がまずく感じる、最後の⑤が美味しく感じられる)を考えて試飲の順番を考えてください ・クロマージュとの組み合わせも考えて欲しいです。 ・楽しかったです!!

・素晴らしい講師です!!

・ワインも美味しくその背景やワイン選びのポイントもわかりやすく教えていただき大満足しました。どういワインが好きかわからなかったので今後ワインを本当に楽しいセミナーをどうもありがとうございました!! 選ぶのも楽しかったです。

・楽しい会でした。

・前は作り方の方のご紹介でしたが地図や格付け等の基本的な要素をとりこみつつの、試飲はとてもわかりやすく楽しかったです。ドイツ&イタリアもっと極めたいな一と思いました。

・ワインのセクションが素晴らしかったです。今日は樽香をあまりきかせず、ステンレス発酵や土香の品種を生かして作ったワインが多く、説明も普段から感じていることが多くとても共感できかかげました。会の中で社会出来ると嬉しかったです今回は懇親会出れず残念でした

・素晴らしい企画です! 満足度充実度100%ありがとうございました。

・華井さんご苦労様でした。次回楽しみにしています。