

강의계획서

| 주 | 이론 | 와인 테이스팅 실습 |
|----|---|---------------|
| 1 | 와인 및 와인 테이스팅의 소개 | 와인 테이스팅 방식 |
| 2 | 와인의 성분: 화학적 분자구조 (물 + 에탄올 + 포도성분 + 기타) | 프랑스 보르도 와인 |
| 3 | 와인의 종류(1): 용도<-- 성분: 색/향/미(당도/산도/타닌/알코올)/body | 프랑스 부르그뉴 와인 |
| 4 | 와인의 종류(2): 재배방식 - 재배 방식 <-- 품종, 자연/화학, 수확, 가공 | 프랑스 론 와인 |
| 5 | 와인의 종류(3): 양조 방식 -단일/혼합, 자연효모, 성분첨가, 화학성분, 숙성기간 | 프랑스 루아르 와인 |
| 6 | 와인의 생산지역(1): 유럽 국가(프랑스, 이탈리아 등) | 이탈리아 피에몬테 와인 |
| 7 | 와인의 생산지역(2): 비-유럽 국가(미국, 칠레 등) | 이탈리아 토스카나 와인 |
| 8 | 와인의 상표: 유럽/비-유럽, 규정 vs 임의 사항 | 스페인 와인 |
| 9 | 와인의 음용: 다원 감각의 만족 - 식사 vs 음식 조합 vs 서비스(온도) | 독일 와인: 화이트 와인 |
| 10 | 와인 문화: 현황 파악 및 평가, 그리고 개선방안 - 와인에 대한 상식/관행 vs 교양/예절 --> 와인문화 | 미국 캘리포니아 와인 |

※15주 이상시 추가하여 작성 가능