

와인테스팅 강의 계획서

이수구분 : 1-4 (3학점)

-

수업 목표

세상에는 수많은 와인이 존재하고 그만큼 다양한 맛과 스타일을 가진 와인들이 있다. 사람의 입맛이라는 것은 매우 주관적이다. 때문에 와인들의 맛을 객관적으로 표현하고 평가한다는 것은 매우 어려운 일이다. 그러나 식음료 분야에 프로를 지향한다면 여러 가지 와인의 색과 향 그리고 맛을 객관적으로 평가하는 능력을 갖추어 업장의 메뉴와 상황 또 고객층에 맞는 와인을 선택하는 능력이 매우 중요하다. 또한 와인의 상태에 맞추어 어떻게 와인을 보관하고 오픈하고 서비스해야 하는지 판단하는 능력 또한 서비스맨의 중요한 능력일 것이다. 본 수업에서는 다양한 와인의 테이스팅을 통해 생산지, 포도품종, 양조방식 등에 따라 와인이 가지고 있는 특징을 파악하는 능력을 배양하고 올바른 테이스팅 방법을 습득함으로써 호텔을 비롯한 외식업계와 주류업계에 진출 할 수 있는 역량을 기를 수 있도록 할 것이다.

교재

구분	교재명	저자	출판사	출판년도
주교재	와인테이스팅의 이해	마이클슈스터	바롬웍스	2010
부교재	The Wine	조영현	백산출판사	2012

성적 평가 기준 및 분포

성적 평가				상대 평가					
중간고사	기말고사	과제물	출석점수	A	90점이상	20 %	B	80점이상	35 %
30 점	30 점	20 점	20 점	C	70점이상	30 %	D	70점미만	15 %
과제물	1. 주어진 상황에 맞는 와인을 선정하여 테이스팅 노트와 선정이유를 작성하여 제출								
	2. COEX 또는 KINTEX에서 열리는 주류 박람회에 참석하여 참관기를 작성하여 제출								

* 성적발표 및 공고는 종강일기준 10일 이내이며 이의신청기간은 성적발표 후 2일 이내

주차별 강의계획서

주차	강의 내용	수업방법	학습자료 (과제포함)	기자재 (보조교구)
1	강의제목 : 와인의 정의 및 분류 강의주제 : 와인의 정의와 역사, 색과 용도 탄산가스 유무 등에 따른 와인의 분류 강의내용 : 와인이 어떠한 기준들에 의해서 분류되는지 알아보고 이 와인들이 어떠한 과정을 거쳐서 만들어지는지 살펴본다.	이론, 답질, 실습	교재, PT 자료	빙프로젝트 시음주 시음클라스 아로마키트
2	강의제목 : 테이스팅의 방법 강의주제 : 체계적이고 객관적인 와인 테이스팅의 방법 강의내용 : 색, 향, 맛을 통해 와인을 객관적으로 테이스팅 할 수 있는 방법을 알아보고 문제가 있는 와인을 분별할 수 있는 방법을 배운다	이론, 답질, 실습	교재, PT 자료	빙프로젝트 시음주 시음클라스 아로마키트
3	강의제목 : 포도 품종, 오크숙성과 와인의 맛 강의주제 : 각 품종이 가지고 있는 특성에 따른 와인의 맛과 와인이 오크에 미치는 영향 강의내용 : 대표적인 레드와 화이트 품종을 비교 테이스팅 하고, 오크숙성을 한 것과 하지 않은 와인을 비교 해 본다	이론, 답질, 실습	교재, PT 자료	빙프로젝트 시음주 시음클라스 아로마키트
4	강의제목 : 드라이 화이트 와인의 스타일과 품질 강의주제 : 이탈리아와 프랑스의 각 품종별 화이트 와인 테이스팅 강의내용 : 이탈리아 트레비아노와 소아베, 피노블랑과 프랑스 루아르의 위스까데, 알자스의 게뷔르츠 트라미너를 시음하고 각 스타일의 차이와 특징을 알아본다	이론, 답질, 실습	교재, PT 자료	빙프로젝트 시음주 시음클라스 아로마키트
5	강의제목 : 드라이 화이트 와인의 테루아와 품질 강의주제 : 알자스의 화이트, 마코네의 화이트, 코트 드 본 지역의 화이트 비교 강의내용 : 루아르의 소비뇽블랑과 마공의 샤르도네 그리고 코트 드 본 지역의 샤르도네를 비교함으로써 테루아별로 나타나는 와인의 차이에 대해 알아본다	이론, 답질, 실습	교재, PT 자료	빙프로젝트 시음주 시음클라스 아로마키트
6	강의제목 : 구대륙과 신대륙 드라이 화이트 와인의 차이 강의주제 : 같은 품종을 구대륙과 신대륙으로 구분하여 테이스팅 강의내용 : 프랑스의 소비뇽과 뉴질랜드 소비뇽&부르고뉴 샤르도네와 캘리포니아 샤르도네 비교 테이스팅	이론, 답질, 실습	교재, PT 자료	빙프로젝트 시음주 시음클라스 아로마키트

주차별 강의계획서				
주차	강 의 내 용	수업방법	학습자료 (과제포함)	기 자 재 (보조교구)
7	중간고사			
8	강의제목 : 스파클링 와인들의 스타일과 품질 강의주제 : 생산지와 양조방식에 따른 스파클링 와인의 차이점 강의내용 : 스페인의 카바, 뉴질랜드의 스파클링 와인, 샴페인을 비교테이스팅 해본다	이론, 질의응답 실습 과제물발 표	교재,PT 자료	빙프로젝트 시음주 시음글라스 아로마키트
9	강의제목 : 레드 와인의 스타일과 탄닌 강의주제 : 숙성되지 않은 와인과 숙성된 와인 품종별 숙성에 따른 변화 강의내용 : 보졸레와 5년 정도 숙성된 네비올로, 탬프라니요, 피노누아를 비교테이스팅 해 본다	이론, 질의응답 실습	교재,PT 자료	빙프로젝트 시음주 시음글라스 아로마키트
10	강의제목 : 레드 와인의 테루아와 품질 강의주제 : 와인의 생산지역과 등급에 따른 품질의 차이 강의내용 : 저가의 보르도 와인, 크뤼 부르주아 와인, 그랑크뤼 세컨드 와인을 비교테이스팅 해보고 품질의 차이를 느껴본다	이론, 질의응답 실습	교재,PT 자료	빙프로젝트 시음주 시음글라스 아로마키트
11	강의제목 : 구대륙과 신대륙 레드와인의 차이 강의주제 : 생산지역이 다른 같은 품종 와인의 비교 테이스팅 강의내용 : 론 지역의 쉬라와 호주의 쉬라즈, 칠레와 캘리포니아의 까베르네 소비뇽을 비교테이스팅 해보고 스타일의 차이를 이해한다	이론, 질의응답 실습	교재,PT 자료	빙프로젝트 시음주 시음글라스 아로마키트
12	강의제목 : 미디엄 드라이, 스위트 화이트 와인 강의주제 : 생산지와 당도에 따른 스위트 와인 비교 테이스팅 강의내용 : 독일의 립프라우밀히와 리슬링 슈페트레제&아우스레제, 토카이 5P 와인을 비교테이스팅 해본다	이론, 질의응답 실습	교재,PT 자료	빙프로젝트 시음주 시음글라스 아로마키트
13	강의제목 : 셰리, 포트, 마데이라 강의주제 : 다양한 타입의 셰리와 포트 마데이라 와인을 비교 테이스팅 강의내용 : 셰리 만자니아와 크림셰리, NV포트와 LBV포트를 비교시음해보고 마데이라와의 풍미차이를 이해한다.	이론, 질의응답 실습	교재,PT 자료	빙프로젝트 시음주 시음글라스 아로마키트
14	강의제목 : 와인과 음식 강의주제 : 음식과 어울리는 와인을 매칭하는 기본원칙 강의내용 : 동질성의 원칙, 반발효과, 신토불이의 원칙에 대해서 알아보고 이해한다	이론, 질의응답 실습 과제물발 표	교재,PT 자료	빙프로젝트 시음주 시음글라스 아로마키트
15	기말고사			
특이 사항	교강사 : 최윤진, 김목, 김협 다양한 소울리에 대회 참가, 국제공인 시음방법 교육 교수법 향상을 위한 전공관련 각종 세미나 시음회 참여			