

**1. ブルゴーニュを中心としたワインの基礎コース** 美味しいピノ・ノワールとシャルドネをテイスティングしながら、ワインに対する認識を新たにするコース。

受講料： ¥135,000(消費税別)

	カリキュラム	講師	A組(火)	B組(水)	C組(木)	D組(金)
第1回	世界の産地と比較 ～ピノ・ノワールとシャルドネ～	渡部 明央	6月16日	6月17日	6月18日	6月19日
第2回	AOCで見るブルゴーニュ ～シャブリとシャロネーズ、牡蠣とエスカルゴ～	渡部 明央	7月28日	7月29日	7月30日	7月31日
第3回	コード・ドゥ・ニュイとコート・ドゥ・ボース ～テロワールとは？～	渡部 明央	8月18日	8月19日	8月20日	8月21日
第4回	ドメーヌとネゴシアン、ピオディナミとは ～生産者による違い～	渡部 明央	9月8日	9月9日	9月17日	9月18日
第5回	ブルゴーニュ地方と比較して理解するフランスワイン ～ロワール、ローヌ、ボルドーなど～	渡部 明央	10月20日	10月21日	10月15日	10月16日

**2. 有名産地の生産者比較** 有名産地の有名生産者を比較する事で、より深く産地やワイン造りの理解を深めるコース。

受講料： ¥150,000(消費税別)

	カリキュラム	講師	A組(月)	B組(火)	C組(金)
第1回	Brunello di Montalcino	山田 久扇子	6月29日	6月30日	6月26日
第2回	Vosne Romanée	渡部 明央	7月20日	7月21日	7月17日
第3回	Chambolle Musigny	渡部 明央	9月14日	9月15日	9月11日
第4回	Barolo	山田 久扇子	10月12日	10月13日	10月9日

**3. シャンパーニュコース** 様々な切り口でシャンパーニュを試飲しましょう。

受講料： ¥130,000(消費税別)

	カリキュラム	講師	A組(月)	B組(火)	C組(木)	D組(金)
第1回	偉大な産地の歴史と製造方法	矢渡 美幸	7月6日	7月7日	7月2日	7月3日
第2回	アッサンブラージュ、マロラクティックなど醸造視点から見るシャンパーニュ	西田 望	8月24日	8月25日	9月3日	9月4日
第3回	ドザージュ、熟成視点から見るシャンパーニュ	渡部 明央	9月28日	9月29日	10月1日	10月2日
第4回	有名プレスティージュ比較	西田 望	10月26日	10月27日	10月29日	10月30日

**4. ニューワールド&サードワールドワイン** ワインの世界で最も注目されているワインや、なかなか比較できない高級ニューワールドワインなどをテイスティングしながら学びます。

受講料： ¥130,000(消費税別)

	カリキュラム	講師	A組(月)	B組(木)
第1回	”サードワールド”その魅力と楽しみ方	吉田 健二	7月13日	7月9日
第2回	シャンパーニュを脅かすイギリスのグラン・メゾン	吉田 健二	8月3日	8月6日
第3回	超高品質比較、ソーヴィニヨン&カベルネ	吉田 健二	9月7日	9月10日
第4回	飲んでおくべき高級ニューワールドワイン	吉田 健二	10月19日	10月22日

**5. テイスティングクラス** 毎回、個性豊かな講師達がテーマ、ワインを選定し、テイスティングを中心に講座を進めていきます。

受講料： ¥100,000(消費税別)

	カリキュラム	講師	A組(火)	B組(水)	C組(木)
第1回	Class MURATA「世界のワイン」	村田 恵子	6月23日	6月24日	6月25日
第2回	Class WATABE「熟成ワイン」	渡部 明央	7月14日	7月15日	7月16日
第3回	Class YAMADA「イタリシヤス」	山田 久扇子	9月1日	9月2日	8月27日
第4回	Class TOMINAGA「旬を美味しく楽しむフランスチーズとワイン ～秋編～」	富永 純子	10月6日	10月7日	10月8日

**6. 高級ワインを比較試飲してみよう** 高級ワインをテイスティングするにも、比較対象があった方が心にも頭にも残ります。

受講料： ¥450,000(消費税別)

	カリキュラム	講師	
第1回	Romanée Conti と La Tâche	渡部 明央	7月1日(水)
第2回	Le Pin と Petrus	渡部 明央	9月16日(水)
第3回	5大シャトー比較	渡部 明央	10月14日(水)

**7. 歴史と共にワインを楽しむ** 宗教的背景、時代背景など、楽しむためのワインに至るまでの長い歴史を、高橋時丸が愉しく解説いたします。

受講料： ¥40,000(消費税別)

	カリキュラム	講師	A組(水)	B組(金)
第1回	ワインの起源から中世まで	高橋 時丸	7月8日	7月10日
第2回	19世紀後期から現代のワインまで	高橋 時丸	8月26日	8月28日

**8. ウイスキーコース** 生産者やブランドに焦点を当てて、ウイスキーを紐解きます。

受講料： ¥30,000(消費税別)

	カリキュラム	講師	A組(水)	B組(金)
第1回	ジャパニーズウイスキーのパイオニア、サントリーウイスキーを楽しむ	黒木 亮平	8月5日	8月7日
第2回	スコッチウイスキーの巨人、ジョニーウォーカーの垂直テイスティング	黒木 亮平	9月23日	9月25日

※ 来期へのお振替はございません。また、カリキュラム内容、講師は変更することがございます。

2020年6月1日現在