

入会金：¥120,000(消費税別)

[ 講座時間 19:30~21:00 ]

### 1. 各国のワインの捉え方 <入門>

各国を代表するワインをテイastingしながら、各国の地方の特色を大まかに把握するコース。

受講料： ¥130,000 (消費税別)

			満席	満席	満席
カリキュラム			A組(月)	B組(火)	C組(金)
第1回	イタリア(GAJA, Antinori など)	渡部 明央	11月16日	11月17日	11月13日
第2回	フランス(Ch.Mouton, Guigal など)	渡部 明央	12月21日	12月22日	12月25日
第3回	スペイン(Vega Sicilia, Palacios など)	渡部 明央	1月25日	1月26日	1月29日
第4回	ニューワールド(Opus One, Almaviva など)	渡部 明央	3月1日	3月2日	3月5日

### 2. ブルゴーニュを中心としたワインの基礎コース <入門>

美味しいピノ・ノワールとシャルドネをテイastingしながら、ワインに対する基礎知識を習得するコース。

受講料： ¥130,000 (消費税別)

			満席	満席	満席
カリキュラム			A組(月)	B組(水)	C組(木)
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	11月9日	11月11日	11月12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～	渡部 明央	12月7日	12月9日	12月10日
第3回	クレマンとコード・ドゥ・ニューイ ～テロワールとは?～	渡部 明央	1月18日	1月20日	1月14日
第4回	コート・ドゥ・ボヌとボージョレ ～生産者による違い～	渡部 明央	2月15日	2月17日	2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	3月22日	3月24日	3月25日

### 3. 美味しいワインで学ぶフランスワイン <初級>

フランスを周遊しながら、各産地のバックグラウンドまで詳しく解説いたします。

受講料： ¥130,000 (消費税別)

			満席	満席	満席
カリキュラム			A組(火)	B組(木)	C組(金)
第1回	シャンパーニュ&ブルゴーニュ	高橋 時丸	11月10日	11月5日	11月6日
第2回	アルザス&ロワール	高橋 時丸	12月8日	12月17日	12月18日
第3回	ローヌ&プロヴァンス	高橋 時丸	1月19日	1月21日	1月22日
第4回	ボルドー	高橋 時丸	2月16日	2月25日	2月26日

### 4. 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)

			残りわずか	残りわずか	残りわずか
カリキュラム			A組(火)	B組(水)	C組(金)
第1回	シャンパーニュの基礎知識&有名ノンヴィンテージ、今は何がイケてる?	矢渡 美幸	11月24日	11月18日	11月20日
第2回	シャルドネ大好き Blanc de Blancs(Clos du Mesnil, Salon など)	西田 望	1月12日	1月13日	1月15日
第3回	RMとNMなど、シャンパーニュメゾンの形態の違い(Jacques Selosse など)	大出 剛広	2月9日	2月10日	2月12日
第4回	Prestige Champagne、フィロソフィーの違い(Dom Perignon P2, Fleur de Miraval など)	西田 望	3月16日	3月17日	3月19日

### 5. テイasting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astingを中心に講座を進めていきます。

受講料： ¥130,000 (消費税別)

			満席	満席	満席	満席
カリキュラム			A組(火)	B組(水)	C組(木)	D組(金)
第1回	Class MURATA「世界のワイン」	村田 恵子	12月1日	12月2日	12月3日	12月4日
第2回	Class WATABE「クリーミーワインのすすめ」	渡部 明央	1月5日	1月6日	1月7日	1月8日
第3回	Class YAMADA「イタリヤス」	山田 久扇子	2月2日	2月3日	2月4日	2月5日
第4回	Class YOSHIDA「クリスピーワイン」	吉田 健二	3月9日	3月10日	3月11日	3月12日

### 6. ペアリングの楽しみ

ペアリングの法則を知ると食事がもっと楽しくなります。次の日から使える体験をしてみませんか。

受講料： ¥100,000 (消費税別)

			満席	満席	満席
カリキュラム			A組(月)	B組(水)	C組(木)
第1回	ワインペアリングの考え方	富永 純子	11月30日	11月25日	11月26日
第2回	日本酒とワインで考えるペアリング	矢渡 美幸	12月28日	12月23日	12月24日
第3回	先入観で幸せなペアリング	渡部 明央	2月1日	1月27日	1月28日
第4回	王道のペアリングを実体験	大出 剛広	3月8日	3月3日	3月4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。

※ 初めてワインアカデミーにお申込みされる方は、別途入会金 120,000円(消費税別)が必要となります。