

1. Lesson I ワインを楽しむベースをしっかりとつくる目的の講座です。世界的に有名なワインをテイastingしながら学びます。

受講料： ¥187,000			満席	満席	満席	満席
	カリキュラム	講師	A組(月)	B組(水)	C組(月)	D組(水)
第1回	ワインとの接し方 ☞ キスラー・シャルドネ、ダッラ・ヴァッレ・カベルネ・ソーヴィニヨン など	渡部 明央	10月25日	10月27日	10月11日	10月13日
第2回	テイasting方法 ☞ シャトー・ラフィット・ロスシルド、パタール・モンラッシェ など	平原 誠次	11月22日	11月24日	11月15日	11月17日
第3回	有名ワインを飲み比べて考える製法とラベル ☞ モンラッシェ(Drouhin)、シャトー・マルゴー など	渡部 明央	12月20日	12月22日	12月27日	12月8日
第4回	有名ワインを飲み比べて考える製法とラベル ☞ ウニコ、オーパス・ワン など	渡部 明央	1月17日	1月19日	1月10日(祝)	1月5日
第5回	シャンパーニュを知る ☞ クリュッグ、ドン・ペリニオン など	西田 望	2月14日	2月9日	2月21日	2月2日
第6回	ブルゴーニュの話 ☞ ロマネ・サン・ヴィヴァン(DRC)、グリオット・シャンペルトン(Ponsot) など	矢渡 美幸	3月14日	3月16日	3月28日	3月2日

2. Lesson II ワインを楽しむうえで知っておきたい産地の情報の講座です。その産地を代表するワインをテイastingします。

受講料： ¥187,000			満席	満席
	カリキュラム	講師	A組(月)	B組(金)
第1回	ボルドー地方と格付け ☞ シャトー・ムートン・ロスシルド、シャトー・ディケム など	渡部 明央	10月18日	10月15日
第2回	日本が誇るワイン ☞ シャトー・メルシャン 桔梗が原メルロ、登美 など	上原 真	11月8日	11月5日
第3回	知っておくべきワインと産地 <アメリカ> ☞ オーパス・ワン、スタッグス・リープ・カベルネ・ソーヴィニヨン など	吉田 健二	12月13日	12月10日
第4回	知っておくべきワインと産地 <イタリア> ☞ バルバレスコ(GAJA)、サッシカイア など	山田 久扇子	1月24日	1月21日
第5回	知っておくべきワインと産地 <オーストラリア、ニュージーランド、南米、南アフリカ> ☞ ペンフォールズ・グランジ、アルマヴィーヴァ など	吉田 健二	2月7日	2月4日
第6回	サードワールドなど、知っていると話したくなるワインや産地 ☞ クヴェヴリ、アオ・ユン など	吉田 健二	3月7日	3月4日

3. Lesson III 知っているワインに広がりや得られるエッセンスがいっぱいの講座です。

受講料： ¥187,000			満席	満席	満席
	カリキュラム	講師	A組(火)	B組(木)	C組(木)
第1回	「ブルゴーニュのテロワールを感じる」各村の特徴をテイastingしながら理解しましょう。 ☞ クロ・ドゥ・タル、ヴォーヌ・ロマネ など	渡部 明央	10月12日	10月14日	10月28日
第2回	「ワインの世界の裏話」価格、流通、評価などのお話です。 ☞ シャトー・キルヴァン、シャトー・ラトゥール など	渡部 明央	11月9日	11月11日	11月25日
第3回	「カトリックとワイン」ワイン、歴史、宗教の話をつかりやすく解説します。 ☞ エルミタージュ、ニュー・サン・ジョルジュ(Rouget) など	高橋 時丸	12月14日	12月16日	1月6日
第4回	「チーズのお話」ワインを楽しむ上で、会話を盛り上げるにはぜひ知りたいチーズのお話です。 ☞ ヴォーヌ・ロマネ・スシヨ、シャトー・オー・ブリオン など	富永 純子	1月18日	1月20日	1月27日
第5回	「映画とワイン」映画とワインの深い関係を実際に映画を見ながら解説します。 ☞ ルイ・ローデレール・クリスタル・ブリュット、パルメイヤー・シャルドネ など	青木 富美子	2月8日	2月10日	2月24日
第6回	熟成による違い ☞ コルトン・シャルルマーニュ(Martray)、シャトー・カロン・セギュール垂直 など	高橋 時丸	3月8日	3月10日	3月24日

4. 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： ¥187,000			満席	満席	満席	満席	満席
	カリキュラム	講師	A組(火)	B組(水)	C組(木)	D組(金)	G組(金)
第1回	Class WATABE 「みんな大好きピノ・ノワール」 評価の高いピノ・ノワールにフォーカスしてお話します。	渡部 明央	10月19日	10月20日	10月21日	10月22日	10月29日
第2回	Class YAMADA 「イタリヤ」 毎回好評の山田氏によるイタリアワインテイasting。レアワインを豊富に取り揃えてテイastingします。	山田 久扇子	11月16日	12月1日	11月18日	11月19日	12月3日
第3回	Class MURATA 「世界のワイン」 ヨーロッパ、ニューワールドの話題のワインをワイン王国社長の村田氏ならではの視点でご紹介します。	村田 恵子	12月21日	1月12日	12月23日	12月24日	1月14日
第4回	Class TOKIMARU 「ケルト人とワイン」 高橋氏ならではの語り口で歴史とワインの楽しみをお伝えします。	高橋 時丸	2月15日	2月16日	2月17日	2月18日	2月25日
第5回	Class TAKESHITA 「ピオ・ディナミで楽しむブルゴーニュ」 日本のピオ・ディナミ伝道師の草分け、竹下氏の楽しく美味しい講座です。	竹下 正樹	3月15日	3月23日	3月17日	3月18日	3月25日

5. ナポレオン・ボナパルト ナポレオンの足跡をたどりながら、主任講師 渡部の解釈を入れ、その土地土地の皇帝クラスのワインをテイastingします。

受講料： ¥143,000			満席	満席
	カリキュラム	講師	A組(月)	B組(木)
第1回	生い立ち	渡部 明央	11月1日	11月4日
第2回	若き英雄	渡部 明央	12月6日	12月9日
第3回	絶頂期	渡部 明央	1月31日	2月3日
第4回	崩壊	渡部 明央	2月28日	3月3日

6. フランスワインを掘り下げましょう フランスワインをより詳しく解説します。レアワイン満載の講座です。

受講料： ¥143,000			満席	満席
	カリキュラム	講師	A組(水)	B組(金)
第1回	プレスティージュ・シャンパーニュ比較	西田 望	11月10日	11月12日
第2回	コート・デュ・ローヌ	高橋 時丸	12月15日	12月17日
第3回	南フランスワインの楽しみ方	内藤 邦夫	1月26日	1月28日
第4回	ブルゴーニュのグラン・クリュを飲み比べてみよう	矢渡 美幸	3月9日	3月11日

7. 高級ワインを比較テイastingしましょう 高級ワインをテイasting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： ¥286,000			満席
	カリキュラム	講師	火曜日
第1回	DRC Montrachet と世界のシャルドネ	渡部 明央	11月2日
第2回	DRC比較 La Tache 2016 & Romanee-Saint-Vivant 2016	矢渡 美幸	12月7日
第3回	Screaming Eagle 2013 Maya 2013 Opus One 2013	吉田 健二	2月1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し込みされる方は、別途入会金 ¥132,000が必要となります。
 ※ 講座の開催時間は、緊急事態宣言やまん延防止等重点措置により、変更になる場合がございます。
 ※ 表示料金には、消費税が含まれております。