

## 2020 年秋・冬シーズンパンフレット訂正・変更一覧

アカデミー・デュ・ヴァン

2020 年秋・冬シーズンパンフレットに下記の通り訂正・変更がありましたのでお知らせいたします。

お申し込みの際は、ご注意くださいますようお願い申し上げます。

| パンフレット<br>該当ページ | 開催校  | コース              | 講座名  | 訂正・変更前                    | 訂正・変更後              |
|-----------------|------|------------------|--|---------------------------|---------------------|
| P.54            | 青山校  | WSET®<br>資格取得コース | WSET®Level 2 Award in Wines～ラベルを読み解く(日本語)<br>土曜日クラス                        | 第 5 回:3/14(日)             | 第 5 回:3/13(土)       |
| P.56            | 青山校  | WSET®<br>資格取得コース | WSET®Level 2 Award in Wines<br>～Looking behind the label～<br>Class: Sunday | 日程表<br>Saturday           | 日程表<br>Sunday       |
| P.69            | 青山校  | ワイン産地<br>マスターコース | 日本ワインマスター講座<br>水屋クラス<br>※テーマ・講座時間に<br>変更はございません                            | 第 1 回:10/20               | 第 1 回:10/21         |
| P.96            | 青山校  | 研究科コース           | ギリシャワインの魅力を探る Level 3<br>固有品種の宝庫<br>ギリシャの真の魅力に迫る<br>※テーマ・講座日に<br>変更はございません | 講座時間<br>14:30～16:00       | 講座時間<br>14:30～16:30 |
| P.99            | 青山校  | 研究科コース           | 品種で学ぶカリフォルニアワイン<br>※テーマ・講座日に<br>変更はございません                                  | コースカテゴリー:<br>ワイン産地マスターコース | コースカテゴリー:<br>研究科コース |
| P.106           | 青山校  | 研究科コース           | 英語・フランス語でテイasting<br>コメントを言えるようになろう!<br>※講座内容に<br>変更はございません                | 講座日:11/24                 | 講座日:11/27           |
| P.114           | 青山校  | 研究科コース           | 生ジャスを聴いてブルゴーニュを飲む<br>※テーマ・講座時間に<br>変更はございません                               | 第 3 回:12/18               | 第 3 回:12/11         |
|                 |      |                  |  | 第 4 回:1/22                | 第 4 回:1/15          |
|                 |      |                  |  | 第 6 回:3/19                | 第 6 回:3/12          |
| P.117           | 銀座校  | 研究科コース           | 焼肉&ワイン☆徹底的にマリアージュ!<br>※テーマ・講座時間に<br>変更はございません。                             | 第 1 回:10/9                | 第 1 回:10/2          |
| P.143           | 青山校  | 特別セミナー           | The grand wines of the Roussillon<br>Masterclass<br>※講座日時に変更はございません        | 受講料<br>¥18,000(税別)        | 受講料<br>¥14,000(税別)  |
| P.148           | 青山校  | レストランコース         | マルゲ&ジェスタンと寿司<br>※講座内容に変更はございません  | 1/11(土)                   | 1/8(金)              |
|                 |      |                  |  | 定員:12名                    | 定員:10名              |
| P.204           | 大阪校  | 研究科コース           | 楽しく飲もう!ドイツワイン<br>ドイツを旅する様な気分で楽しい話と<br>ワインを堪能下さい<br>※テーマ・講座日に<br>変更はございません  | 開催曜日:火曜日                  | 開催曜日:木曜日            |
| P.211           | 大阪校  | 研究科コース           | Step-3.5 Vol.21 偉大な生産者や銘<br>醸ワイン産地についての 2 時間<br>※テーマ・講座日に<br>変更はございません     | 講座時間<br>15:30～17:00       | 講座時間<br>15:30～17:30 |
| P.212           | 大阪校  | 研究科コース           | Step-3.5 Vol.22 偉大な生産者や銘<br>醸ワイン産地についての 2 時間<br>※テーマ・講座日に<br>変更はございません     | 講座時間<br>15:00～17:00       | 講座時間<br>15:30～17:30 |
| P.226           | 名古屋校 | 研究科コース           | 3ステップで知るワインの楽しみ<br>※テーマ・講座時間に<br>変更はございません                                 | 第 1 回:10/11               | 第 1 回:10/18         |

以上

