

Step-I

ワイン総合コース Step-I は、ワインを初めて学ぶ方を対象としたコースで、ワインの基礎・テイasting を体系的に学ぶことを目的としています。アカデミー・デュ・ヴァンが長い歴史の中で洗練を重ねてきた、最も人気の高い講座です。まったくの初心者の方でも安心してワインを初歩から学ぶことができ、1回2時間×20レッスンの修了時には、どなたでも立派なワイン通になれます。本格的なテイasting・テクニクと深い知識の習得を通じ、ワインの喜びが一気に大きく広がります。

◆初心者でもワイン・テイastingができるようになります

Step-I の最大の特徴は、独自のメソッド「比較試飲法」に基づく本格的なワイン・テイasting です。経験豊かな講師の指導のもと、ワインの特徴を言葉にする術を段階的に学び、講座修了時にはブラインド・テイasting（銘柄名などを伏せた状態での利き酒）で、主要なブドウ品種の推定ができるようになります。こうした技術は、独学では身につかないもの。経験豊かな講師の適切なコーチングを通じて、半年間のうちに皆様は成長を実感し、テイastingの虜になっていきます。しかも、厳選された美味しく高品質なワイン（合計約110種類）を、世界一のワイングラス・メーカーであるリール社のグラスで楽しんでいただけますから、楽しみながら技術を磨いていくことができます。

◆オリジナル・テキスト、振替制度、コミュニティ

最も学習効果が上がるように入念に設計されたフルカラーのオリジナル・テキストには、市販の書籍やインターネット上の情報では手に入らない情報が満載です。Step-I は、平日午前・午後・夜、土曜・日曜に多数のクラスが開講され、相互に振替出席が可能となっていますので、お忙しい方でも無理なく通っていただくことができます。共通の趣味をもつクラスメイトとの交流も、Step-I の大きな魅力のひとつ。レッスン後のクラス会や、スクール主催のパーティ/イベントで、生涯続く友情で結ばれた仲間を見つけていただくことができます。

◆早割制度

2019年10月開講の Step-I を早めにお申込みいただくと、受講料が10% off となります。
お申込み締め切り：2019年9月17日（火）19：00

◆セット割制度

ワイン総合コース Step-I と J.S.A. ソムリエ・ワインエキスパート受験対策講座を一緒にお申込みいただくと、受講料が10% off となります。※詳しくは40～41ページをご参照ください。

| 時間帯/回 | 月曜日 | 火曜日 | 水曜日 | 木曜日 | 金曜日 | 土曜日 | 日曜日 |
|-------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | 夜 | 昼 | 夜 | 昼 | 夜 | 昼 | 昼 |
| | 19:00~21:00 | 14:30~16:30 | 19:00~21:00 | 14:30~16:30 | 19:00~21:00 | 14:30~16:30 | 14:30~16:30 |
| | 清水良晃 | 川角浩二 | 中村賢一郎 | ミッシェル渡辺正敏 | 楠田卓也 | 鷲谷紀子 | ユニコン由起子 |
| 1 | 9/30 | 10/1 | 10/1 | 10/2 | 10/2 | 10/3 | 10/4 |
| 2 | 10/7 | 10/8 | 10/8 | 10/9 | 10/9 | 10/10 | 10/11 |
| 3 | 10/14 | 10/15 | 10/15 | 10/16 | 10/16 | 10/17 | 10/18 |
| 4 | 10/21 | 10/22 | 10/22 | 10/23 | 10/23 | 10/24 | 10/25 |
| 5 | 10/28 | 10/29 | 10/29 | 10/30 | 10/30 | 10/31 | 11/1 |
| 6 | 11/4 | 11/5 | 11/5 | 11/6 | 11/6 | 11/7 | 11/8 |
| 7 | 11/11 | 11/12 | 11/12 | 11/13 | 11/13 | 11/14 | 11/15 |
| 8 | 11/18 | 11/19 | 11/19 | 11/20 | 11/20 | 11/21 | 11/22 |
| 9 | 11/25 | 11/26 | 11/26 | 11/27 | 11/27 | 11/28 | 11/29 |
| 10 | 12/2 | 12/3 | 12/3 | 12/4 | 12/4 | 12/5 | 12/6 |
| 11 | 12/9 | 12/10 | 12/10 | 12/11 | 12/11 | 12/12 | 12/13 |
| 12 | 12/16 | 12/17 | 12/17 | 12/18 | 12/18 | 12/19 | 12/20 |
| 13 | 1/6 | 1/7 | 1/7 | 1/8 | 1/8 | 1/9 | 1/10 |
| 14 | 1/13 | 1/14 | 1/14 | 1/15 | 1/15 | 1/16 | 1/17 |
| 15 | 1/20 | 1/21 | 1/21 | 1/22 | 1/22 | 1/23 | 1/24 |
| 16 | 1/27 | 1/28 | 1/28 | 1/29 | 1/29 | 1/30 | 1/31 |
| 17 | 2/3 | 2/4 | 2/4 | 2/5 | 2/5 | 2/6 | 2/7 |
| 18 | 2/10 | 2/11 | 2/11 | 2/12 | 2/12 | 2/13 | 2/14 |
| 19 | 2/17 | 2/18 | 2/18 | 2/19 | 2/19 | 2/20 | 2/21 |
| 20 | 2/24 | 2/25 | 2/25 | 2/26 | 2/26 | 2/27 | 2/28 |

◆登録料

5,000円(税別)

◆受講料

145,000円(税別)

※テキスト代と、第 11 回で使用のリーデル社製グラスセット代金 14,000 円(税別)を含む。

※提携ローンによる分割払いも可能です。ご希望の方はお申し出ください。

◆振替制度

あり

※詳しくは 76 ページ「ワイン総合コース振替制度」をご参照ください。

◆クラス

| クラス名 | 講座時間 | 担当講師 | 定員 |
|---------|---------------------------------------|-----------|-----|
| 月曜日(夜) | 19:00 ~ 21:00 | 清水良晃 | 20名 |
| 火曜日(昼) | 14:30 ~ 16:30 | 川角浩二 | 20名 |
| 火曜日(夜) | 19:00 ~ 21:00 | 中村賢一郎 | 20名 |
| 水曜日(昼) | 14:30 ~ 16:30 | ミッシェル渡辺正敏 | 20名 |
| 水曜日(夜) | 19:00 ~ 21:00 | 楠田卓也 | 20名 |
| 木曜日(昼) | 14:30 ~ 16:30 | 鷺谷紀子 | 20名 |
| 金曜日(昼) | 14:30 ~ 16:30 | ユニコン由起子 | 20名 |
| 土曜日(隔週) | 奇数回 13:00 ~ 15:00 / 偶数回 15:30 ~ 17:30 | 川角浩二 | 20名 |
| 日曜日(隔週) | 奇数回 12:00 ~ 14:00 / 偶数回 14:30 ~ 16:30 | 太田信也 | 20名 |

| 土曜日 | 日曜日 | 回 | テーマ |
|----------------------------|----------------------------|----|--------------------------------|
| 隔週 | 隔週 | | |
| 13:00~15:00 15:30~17:30 | 12:00~14:00 14:30~16:30 | | |
| 川角浩二 | 太田信也 | | |
| 10/5 | 10/6 | 1 | ワインとの出会い ~喜びの扉を開く~ |
| | | 2 | ワインの三大要素 ~品種・テロワール・発酵~ |
| 10/19 | 10/20 | 3 | すべてはブドウ畑から始まる ~栽培の基本~ |
| | | 4 | 白ワインを知る ~ビュアな味わいの秘密~ |
| 11/2 | 11/3 | 5 | 赤ワインを知る ~玄妙・複雑な風味はどこから?~ |
| | | 6 | 偉大なワインを知る ~テロワールと人が織りなす芸術品~ |
| 11/16 | 11/17 | 7 | ロゼワインを知る ~世界で大ブレイク中の第3のスタイル~ |
| | | 8 | 甘口ワインを知る ~驚嘆すべき自然の奇蹟~ |
| 11/30 | 12/1 | 9 | 酒精強化ワインを知る ~どこまでも奥深い大人の世界~ |
| | | 10 | スパークリング・ワインを知る ~優雅で華やかな祝祭の酒~ |
| 12/14 | 12/15 | 11 | グラスとデキャンタの魔法 |
| | | 12 | 世界のワイン市場 ~流通経路/価格形成/スタイル~ |
| 1/11 | 1/12 | 13 | ワインと料理/チーズの相性 ~華やかに彩られた人間の英知~ |
| | | 14 | フランスの銘醸地をめぐる ~ワイン王国の懐の深さ~ |
| 1/25 | 1/26 | 15 | ドイツの銘醸地をめぐる ~寒冷地ならではの個性的なスタイル~ |
| | | 16 | イタリアの銘醸地をめぐる ~陽気さの中に秘められた高貴さ~ |
| 2/8 | 2/9 | 17 | スペインの銘醸地をめぐる ~広大な畑で生まれる新しい風~ |
| | | 18 | アメリカ合衆国、オーストラリア ~ヨーロッパから遠く離れて~ |
| 2/22 | 2/23 | 19 | ブルゴーニュ ~神に約束された土地~ |
| | | 20 | ボルドー ~壮麗な城館が生む偉大なワイン~ |

合格まで一直線! 10%off

J.S.A. ソムリエ・ワインエキスパート受験対策講座一括申込プラン

J.S.A. ソムリエ・ワインエキスパート受験対策講座と、「Step- I」「Step- II」のいずれかを組み合わせて申し込むと、2 講座合計の受講料が 1 割引きとなるプランです。基礎または中級講座でしっかり土台を築いたのちに、試験対策に取り組むことにより、学習や技術習得の効率が上がり、合格率が大きくアップいたします。2020 年秋に栄光を勝ち取りたい方は、このお得な一括申込プランをぜひ活用ください。

※セット申込をされた方は、Step- I or II のクラス選択後、優先的に受験対策講座のクラスを選択できます。(受験対策講座クラスにつきましては 2019 年 12 月頃ご案内予定です)

※ Step- I or II と受験対策講座の開講クラスの曜日・時間帯が同一の場合でも担当講師は異なることがあります。

※ Step- I 講座とセット申込後に、受験対策講座を受講されない場合は、Step- II 講座への編入が可能です。(別途、受講料差額を申し受けます)

※他の割引と併用は出来ません。 ※お申込み締め切り：2019 年 9 月 30 日 (月)

【J.S.A. ソムリエ受験対策講座 100 時間コース I】

Step- I (40 時間) + J.S.A. 受験対策講座 (50 時間) + J.S.A. 受験サービス実技指導 (10 時間)

◆受講期間 約10ヶ月 全50回

◆登録料 5,000円(税別)

◆受講料 275,700円(税別)

【J.S.A. ワインエキスパート受験対策講座 90 時間コース I】

Step- I (40 時間) + J.S.A. 受験対策講座 (50 時間)

◆受講期間 約10ヶ月 全40回

◆登録料 5,000円(税別)

◆受講料 245,700円(税別)

【J.S.A. ソムリエ受験対策講座 100 時間コース II】

Step- II (40 時間) + J.S.A. 受験対策講座 (50 時間) + J.S.A. 受験サービス実技指導 (10 時間)

◆受講期間 約10ヶ月 全50回

◆登録料 5,000円(税別)

◆受講料 284,700円(税別)

【J.S.A. ワインエキスパート受験対策講座 90 時間コース II】

Step- II (40 時間) + J.S.A. 受験対策講座 (50 時間)

◆受講期間 約10ヶ月 全40回

◆登録料 5,000円(税別)

◆受講料 254,700円(税別)

※提携ローンによる分割払いも可能です。ご希望の方はお申し出ください。