

絶品、ヴァン・ナチュラル（自然派ワイン）の感動を、より深く、楽しく、広げる NEW

今、まさにヴァン・ナチュラルの時代です。

世界中で爆発的にファンを増やし、最も活発に驚異的ニュー・スター生産者が生まれているジャンル、それがヴァン・ナチュラル（自然派ワイン）です。

既にパリでは、ヴァン・ナチュラル専門バー/レストランが200軒を越えた!!、とも語られる今、世界のワインの全体像は、ヴァン・ナチュラルぬきには語れない、といっても過言ではない時代です。

このクラスはそんな、熱く動く、ヴァン・ナチュラルの最新情勢を、必飲の話題作、トップ産地、トップ生産者のワインを満喫しながら、体感していただくクラスです。（自然派ワイン・ピグナーも、もちろん大歓迎です）。産地はブルゴーニュ、アルザスなどのフランス、そして南北イタリアはもちろん、今、仏・伊の有名ワインを脅かすと言え高く評価されるオーストリア、南アフリカ、東欧諸国などなども網羅。

ご好評いただいた2018～2019年の自然派クラスでご紹介しきれなかった、傑出した生産者、感動的ワイン、そして入手困難ワインを多数、ご紹介いたします。加えて、酸化防止剤添加の少ないワインは長期熟成しない、との悪しき俗言を徹底反証する(!)、熟成自然派ワインも、回により抜栓します。

講師はワイン専門誌「ヴィノテーク」を中心に、「ブルータス」、「あまから手帖」、「ミーツ」などを長年執筆し続けるワイン・ジャーナリスト、寺下光彦。

のべ30回以上に渡るイタリア現地取材に加え、フランス各地、ジョージア、ギリシャ、ポルトガルなど、話題の自然派ワイン産地に徹底して足を運び、30年以上グランヴァンを飲み、15年以上ヴァン・ナチュラルの積極紹介を続けた、膨大な体験の蓄積を元に、「真に感動的なワイン」を教室にお届けします。

もちろん、かつて時折散見された、異臭のする欠陥ワインは、このクラスでは無縁です。

今「飛び抜けて美味しいから」、「心が美しく洗われるほど感動的だから」、世界で選ばれている、素晴らしいヴァン・ナチュラル（自然派ワイン）の至福を、ぜひこのクラスで。より広く、より深く。ご発見・ご満喫ください。講座は全3回で、今、体験必須の極上ヴァン・ナチュラル計7本前後をテイスティングします。

※レベル1、レベル2のワインラヴァーにも、ヴァン・ナチュラルの美味しさは、まさに自然に（簡単に）理解いただけます。全レベルの方に、お気軽にご参加いただければ幸いです。

- ◆受講期間 全3回
- ◆クラス 金曜日 19:00～21:00
- ◆定員 12名
- ◆担当講師 寺下光彦
- ◆登録料 5,000円(税別)
- ◆受講料 45,000円(税別)
- ◆振替制度 あり(カテゴリーC)
※詳しくは75ページ「研究科コース振替制度」をご参照ください。

回	金曜日 (夜)	テーマ
1	11/22	フランス VS 世界の、偉大なピノ・ノワール・ヴァン・ナチュラル対決。
2	1/24	仏、伊の重要ヴァン・ナチュラルと、その他の国の偉大なヴァン・ナチュラル対決/赤ワイン編
3	3/20	仏、伊の重要ヴァン・ナチュラルと、その他の国の偉大なヴァン・ナチュラル対決/白ワイン編