

## ワイン総合コース Step-Iのご案内



はじめての方もワイン好きからワイン通へ

### ワイン総合コース Step-I

20回のレッスン修了時には、好みのワインを自分で選べるようになります。

2021年4月スタート

基礎から体系的に学べる！

1回120分  
全20回

早割 3/15まで  
143,550円  
(税込)

こんな方に  
おすすめ

- ✓ ワインの基礎やテイスティングを初歩から学びたい
- ✓ レストランやショップで好みのワインを選べるようになりたい
- ✓ ワインについて語り合えるようになりたい
- ✓ ワインの資格取得に向けて、知識・スキルの土台をつくりたい

### 初心者でもワイン・テイスティングができるようになります

1回2時間の授業は、前半：講義 / 後半：テイスティングの構成。これにより、知識と実践力がバランスよく身につきます。テイスティングでは、経験豊かな講師の指導のもと、複数の上質なワインを飲み比べることで（比較試飲法）、次第に個々のワインの特徴の違いを理解でき、言葉にできるようになっていきます。講座修了時にはブラインド（銘柄名などを伏せた状態での試飲）で、主要なブドウ品種の推定ができるようになります、ご自身が様々な場面でワインを楽しめるようになることに驚かれることでしょう。

### こんなワインが楽しめます

美味しく高品質なワイン 合計 110 種類\*。単なる「教材」ではなく、美味しく楽しむことにも重きを置いて専属のバイヤーが厳選しています。

\*ヨーロッパの主要産地、北米、オーストラリア、ブルゴーニュ、ボルドーなど。

### 楽しみながら体系的に学べる、 ワイン仲間ができるのも講座の魅力

カリキュラムにはワインへの興味が広がる情報が満載。「ワインにはどんな種類があり、どのように造られているのか」という基本的なテーマから、「グラスの選び方」、「料理との相性」、「世界の主要産地」など、楽しみながら、段階を追って体系的に学んでいただけます。また、ワインという共通の趣味をもつクラスメイトとの交流が深まるのも本講座の魅力のひとつ。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、他では得られない交友が広がります。



## ワイン総合コースStep-I

受講期間	約6ヶ月 1回120分x20回
登録料	新規 5,500円(税込) 更新 2,200円(税込)
受講料	159,500円(税込) → <b>早割キャンペーン価格143,550円(税込) 3/15(月) 19:00まで</b>
お支払い方法	クレジットカード、銀行振込
振替制度	あり
会場	アカデミー・デュ・ヴァン 大阪校

## ■クラス

クラス名	講座時間	担当講師
月曜日(夜)	19:00-21:00	清水良晃
火曜日(昼)	14:30-16:30	川角浩二
火曜日(夜)	19:00-21:00	中村賢一郎
水曜日(夜)	14:30-16:30	ミッシェル渡辺正敏
木曜日(昼)	14:30-16:30	鷲谷紀子
土曜日(昼)	15:00-17:00	※回によって異なります
土曜日(隔週)	13:00-15:00 / 15:30-17:30	川角浩二
日曜日(昼)	14:00-13:00	太田信也

## ■日程&amp;カリキュラム

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	土曜日	土曜日	日曜日	テーマ
	夜	昼・夜	昼	昼	昼	隔週	昼	
1	4/26	4/27	4/28	4/29	5/8	5/8	5/9	ワインとの出会い～悦びの扉を開く～
2	5/10	5/11	5/12	5/13	5/15	5/8	5/16	ワインの三大要素～品種・テロワール・発酵～
3	5/17	5/18	5/19	5/20	5/22	5/22	5/23	すべてはブドウ畑から始まる～栽培の基本～
4	5/24	5/25	5/26	5/27	5/29	5/22	5/30	白ワインを知る～ピュアな味わいの秘密～
5	5/31	6/1	6/2	6/3	6/5	6/5	6/6	赤ワインを知る～玄妙・複雑な風味はどこから?～
6	6/7	6/8	6/9	6/10	6/12	6/5	6/13	偉大なワインを知る～テロワールと人が織りなす芸術品～
7	6/14	6/15	6/16	6/17	6/19	6/19	6/20	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	6/21	6/22	6/23	6/24	6/26	6/19	6/27	甘口ワインを知る～驚嘆すべき自然の奇蹟～
9	6/28	6/29	6/30	7/1	7/3	7/3	7/4	酒精強化ワインを知る～どこまでも奥深い大人の世界～
10	7/5	7/6	7/7	7/8	7/10	7/3	7/11	スパークリング・ワインを知る～優雅で華やかな祝祭の酒～
11	7/12	7/13	7/14	7/15	7/17	7/17	7/18	グラスとデキャンタの魔法
12	7/19	7/20	7/21	7/22	7/24	7/17	7/25	世界のワイン市場～流通経路/価格形成/スタイル～
13	7/26	7/27	7/28	7/29	7/31	7/31	8/1	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	8/2	8/3	8/4	8/5	8/7	7/31	8/8	フランスの銘醸地をめぐる～ワイン王国の懐の深さ～
15	8/16	8/17	8/18	8/19	8/21	8/21	8/22	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	8/23	8/24	8/25	8/26	8/28	8/21	8/29	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～
17	8/30	8/31	9/1	9/2	9/4	9/4	9/5	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	9/6	9/7	9/8	9/9	9/11	9/4	9/12	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～
19	9/13	9/14	9/15	9/16	9/18	9/18	9/19	ブルゴーニュ～神に約束された土地～
20	9/20	9/21	9/22	9/23	9/25	9/18	9/26	ボルドー～壮麗な城館が生む偉大なワイン～

2021.1.10 更新



アカデミー・デュ・ヴァン 大阪校 〒530-0001 大阪市北区梅田3-3-45 マルイト西梅田ビルB1

TEL: 06-6455-2121 FAX: 06-6455-2122 www.adv.gr.jp