

## ◆◆◆ 中級講座 『テイスティング講座』 編◆◆◆

品種は同じでも、ブドウが育つ場所、土地によって、出来るワインの味や香りは違ってしまいます。

ブドウ品種ごとの醸造方法、主要ワイン産地の特徴などの講座のあとに、ブラインドテイスティングをします。

今話題の産地や生産者のワインを集めて、

シャルドネ・ピノ・ノワール・ソーヴィニヨン・ブラン・カベルネ・ソービニオン・メルロー・シラー・リースリングを飲み比べましょう。

(日本ソムリエ協会テイスティング 2次対策にも対応している講座です。)

品種ごとのフルコメントも試験を想定した実践的なシートを使っての講座内容です。

メイン料理 1品と天然酵母のパンを召し上がっていただけるお得な講座内容です。

**開講期間 毎月 1回 日時 毎月 1回 19:00~21:30**

第 1、4 金曜日、日曜日 16:00~18:30

会員料金で受講の場合は、入会金 5,000 円 (税込 5400 円) がかります。

なお入会金は中級講座以上講座割引として (5,000 円) として還元致します。

6 回 33,000 円(税込 35,640 円) 3 回 17,100 円 (税込 18,468 円)

1 回 6,000 円 (税込 6,480 円) 非会員 7,000 円 (税込 7,560 円)

	金曜日 19:00 日曜日 16:00	ブドウ品種	産地
第 1 回	2017 年 11 月 4,6	ピノ・ノワール、ガメイ、 カベルネ・フラン	アメリカ・カリフォルニア ブルゴーニュ・コートドニュイ ドイツ・ラインガウ クリュ・ボージョレー ロワール・シノン
第 2 回	2016 年 11 月 25,27	シャルドネ	アメリカ・ナパ・ヴァレー フランス・ブルゴーニュ シャブリ、マコネ オーストラリア・西オーストラリア州

第3回	2017年1月 27,29	ソーヴィニヨン・ブラン ・ミュスカデ・  甲州	フランス・ロワール  フランス・ボルドー  日本  ニュージーランド  ロワール・ミュスカデ
第4回	2016年2月 24,26	リースリング  ゲヴェルツトラミネル	フランス・アルザス  ドイツ・ラインガウ  ドイツ・モーゼル  オーストラリア・南オーストラリア州
第5回	2016年3月 24,26	カベルネ・ソーヴィニヨ ン・ネッビオーロ・サン ジョヴェーゼ・テンブラ  ニーリョ	アメリカ・カリフォルニア チリ・セントラルヴァレー  フランス・ボルドーメドック イタリア・バローロ イタリア・キアンティ・クラシコ スペインリオハ・テンブラニー  リョ
第6回	2016年4月 27,29	シラー・ジンファンデ ル・マルベック・メルロ	アメリカ・カリフォルニア  オーストラリア・バロッサ・ヴァレー  フランス・コート・デュ・ローヌ  アルゼンチン・メンドーサ  フランス・ボルドー・ポムロール

第 6 回	2017 年 9 月 5400 円 (6480 円)	日本ソムリエ協会試験対 策 ブラインド 10 種類	フランス、イタリア、カリフォルニア オーストラリア、ニュージーランド チリ他試験に出る品種を中心に白 5 種類、赤 5 種類をブラインドテ ィスティング、分析コメント解答解説付き 今回のみ、ブラインドティスティング大会ですので、 料金は 5400 円（非会員 6480 円）
-------	-------------------------------------	---------------------------------	--

定員 1 クラス 10 名 最低開催人数 3 名以上で開催いたします。