

ワイン中級講座 2017年4月期 新規受講生募集中 1回からも受講できます。週2回のお振替えができます。1回からの受講も可能です。

前菜・メイン料理つき、天然酵母パン他

格付けシャトー格付けワイン、有名作り手、生産者5～6種類のテイスティング。

ワイン中級講座は、基本的な世界のワイン生産地を学ばれた方が、さらに生産地、土壌、品種の個性を探りながら、世界のワイン産地を旅するように、料理とともにワインを楽しむ講座です。1度は飲んでみたい名産地ワイン、世界の有名な作り手ワインを楽しめます。

基本的なぶどう品種以外のテロワールを表現する品種のテイスティング(5～6種類)や生産者の特徴を地方のオードブル(前菜)、メイン料理とともに探っていきます。

「生産者ごとの比較」「いろいろな造り手を覚えたい」そして、ちょっといいワインを同じ仲間と楽しみたい方のために、中級講座ができました。世界各ワイン産地を代表する著名な造り手から新進気鋭の生産者など、『人やテロワール』の個性を中心に、ぶどう品種の個性や風土を知るだけでなく、有名作り手個性やワインの個性を深めていきます。

## ■講座概要

**期間** 開講期間 毎月2回 6ヶ月間 4月～12月 11月～6月  
12回(年2回4月、10月開催)

**日時** 日時  
4月期 隔週水曜 19:00～、土 19:00  
11月期 隔週水曜 19:00～、土 19:00

**対象** 初級講座を卒業された方、または、フランス、イタリア他ワイン産地を中心に学びたい方、  
また、資格試験取得後のスキルUPにも。

**受講料** 受講料 72,000円 税込み 77,760円 (分割の場合は2回まで。38,880円の分割) 6回のお申し込みは 39,000円 (税込み 42,120円) 3回 20,000円 (税込み 21,600円)  
1回 7,000円 (税込み 7,350円) (会員料金で受講の場合は入会金 5,400円をお支払ください。)  
(非会員 1回 8,640円)

2017年 4 月期

4月 19 日 (水)

19:00

4月 22 日 (土)

19:00

2016年 11 月期

11月 2 日 (水)

19:00

11月 5 日 (土)

19:00

**ボルドー地方 1 左岸地区のワイン**

メドック地区・格付けシャトー村・地区の味わいカベルネ・ソーヴィニオン主体のワインと地区の違いテイスティング予定ワイン (変更もあります。)

1、マルゴール村 2 級デュルフオール・ヴィヴァンセカンド **Le Relais de Dufort Vivens 2011** 2 級 セカンド

2、ポイヤック村 **Ch.Lynch-Moussas 2011** メドック格付け 5 級

3、オーメドック シャトー・ド・カマンサック **Chateau de Camensac 2011** Médoc 格付け シャトー1855 年 5 級

4、サンジュリアア村 3 級セカンド **LesFiefsde Lagrange 2008** メドック格付け 3 級ラグランジュのセカンド

5、サンジュリアン村 3 級 **Ch.Lagrange 2006** メドック格付け 3 級 (日本のサントリー所有)

**前菜 牡蠣のフンドヴォー煮****メイン料理 牛すね肉の煮込み**

2017年 4 月期

5月 3 日 (水)

19:00

5月 6 日 (土)

19:00

2016年 11 月期

11月 23 日 (水)

19:00

11月 26 日 (土)

19:00

**ボルドー地方 2 Grave、Sauterne、右岸地区サンテミリオン格付けシャトーとポムロール**

サンテミリオン・ポムロール・グラヴ地区・ソーテルヌ地区、メルロ種の格付け AOC 地区の違い、ソーヴィヨンブラン、セミヨン貴腐

1、Ch(シャトー). de Castres(ド キヤストゥ) 2007 AOC **Grave** シャトー・ドゥ・キャストゥルのオーナー兼醸造責任者であるジョゼ・ロドリゲ-ラランド氏はボルドー大学醸造学部出身。

「ワインは土壌で決まる」、「ワイン造りは理論に基づいた行動であり、全ては偶然ではない」と述べるように、科学的な醸造理論に基づいた、新世界ワインに似た新しいワイン造りを追求。葡萄の果実味を最大限に引き出す近代的手法がワインの新たな世界を切り開いている。

2、Ch(シャトー). Olivier(オリヴィエ) 2008 グラヴ 格付けシャトー1953 年 赤・白グラヴ地方の格付けシャトーの一つ。力強さとエレガントさを併せ持つ、フレッシュな味わい。

ボルドー・グラヴ地方では 1953 年より最初の格付けが採用され、メドック地方とは異なり、わずか 16 シャトーのみが偉大な格付けシャトーとして選出されています。シャトー・オリヴィエは、赤・白ワインとも

わずか 16 シャトーしかない偉大な格付けシャトーです。

3、**Chateau La Pointe** シャトー・ラ・ポワントシャトー・ラ・ポワントはポムロールのほぼ中心辺り、高台から南西に下がった辺り、シャトー・トロタノワとシャトー・ネナンの間辺りにあります。『サンテミリオンの品質革命』の立役者と言われるシャトー・アンジェリユスのオーナーがこのシャトーのコンサルタントを務めており、さらに、2007 年からフランスの保険会社ジェネラリ・フランスがシャトーを買収しています。

4、**Ch. Simard 2003**

		<p>ボルドー最高峰に君臨するシャトー・オーゾンヌ。そんなトップシャトーのオーナーがそこに住んでしまうほど想い入れのあるシャトーで造ったワインかのサンテミリオン特別一級[シャトー・オーゾンヌ]のオーナーであるアラン・ヴォーティエ氏の叔父マジエールが所有していたシャトー。</p> <p><b>5、シャトー・クロ・オー・ペラゲ Ch.Clos Haut-Peyraguey 1999</b> Sauterne 1er 全 17ha の畑のうち 12ha のみがグラン・ヴァン用の畑で、さらに厳選されたセミヨン 90%とソーヴィニヨン・ブラン 10%を、フレンチオーク樽で 22 ヶ月熟成「このクリュは、オー・ポンムの上ではないが最も高い部分に位置し、このため近隣の他のプルミエ・クリュを見下ろしているようにも感じられる。土壌は粘土質に富み、このためワインは、ボディがしっかりと豊満となる。造り手のヴィンテージは、収穫も醸造も非のうちどころがなく、世界の素晴らしい極甘口ワインの一つとしては、リーズナブルな価格を持っているため、なおさらよりいっそうの成功をおさめている。」と絶賛</p> <p><b>前菜 魚介のワイン蒸し</b>  <b>メイン料理 牛ほほ肉の赤ワイン煮 デザートキャラメルソース</b></p>
3 回目	<p>2017年4月期  5月17日(水)  19:00  5月20日(土)  19:00  2016年11月期  11月30日(水)  19:00  12月03日(土)  19:00</p>	<p>ブルゴーニュ地方 1 シャルドネの違い  シャルドネ種の違い 有名作り手による  シャブリ地区・コート・ド・ボヌ地区格付けの違い ムルソー、シャサーニュモンラッシェ他</p> <p><b>前菜：牡蠣のエスカルゴバター焼き</b>  <b>メイン料理：鶏肉のフリカッセ</b>  <b>前菜：牡蠣のエスカルゴバター焼きメイン料理：鶏肉のフリカッセ</b></p> <p><b>1, Chablis Tete d'Or 2013 Chardonnay</b> ビヨールシモンのプルミエクリュモンテ・ド・トネルのすぐ西区画からのエレガントで調和のとれたワイン。</p> <p><b>2, Bouzeron ALIGOTE [2013] DOMAINE A. ET P. DE VILLAIN</b> 高名な醸造家オベール ド ヴィレーヌ氏のドメーヌ。氏はドメーヌ ド ラ ロマネ コンティの経営を継ぐ前に父親から「自分のドメーヌを持ち、ドメーヌのワイン作り、ドメーヌ経営を学ぶように」という指示を受けており、フランスに戻って 1971 年に始めたのが「ドメーヌ ド ヴィレーヌ」。</p> <p><b>3, Pouilly-Fuisse Chateau-Fuisse Vieilles Vignes 2011Chateau de FUISSE</b> シャトー ド フェイッセ はプイ・フィッセの大御所。</p> <p><b>4, MEURSAULT 2006 ミッシェル・ピカール</b> ミッシェル・ピカールはフランス・ブルゴーニュのドメーヌ所有者として、またネゴシアン・エレヴェール（葡萄やワインを買って育てる酒商）として第一級の評価を受けるメーカー</p> <p><b>5, POLIGNY-MONTRACHET 2012 ピュリニー モンラッシェ シャンソン</b> ブルゴーニュで産出されるワインを、フランス国内やヨーロッパに販売していたシモン・ヴェリーが 1750 年にシャンソンを設立。ボヌでも 1、2 を争う歴史あるメゾンとされています</p>
4 回目	<p>2017年4月期  6月7日(水)  19:00  6月10日(土)  19:00</p>	<p>ブルゴーニュ地方 2 コートドヌイ ピノ・ノワールの違い ジュブレシャンベルタン・シャンボールミュジニー・ヴォヌロマネ村、区名・村名・クリュの違いを探る <b>ジャンボンペルシエ コック・オーヴァン</b></p> <p><b>1, Marsannay Ros e [2013] Dom. BrunoClair</b> ニュイ地区を中心に活躍、ジュブレも気品がある。1919 年にロゼを発明したのが、「ドメーヌ・クレール・ダユ」のジョセフ・クレールピノ・ノワールで造ったヴァン・</p>

	<p>2016年11月期 12月21日(水) 19:00 12月24日(土) 19:00</p>	<p>グリ(黒ぶどうの果汁を絞り、ピンク色の果汁を発酵して作るワイン。はディジョンのカフェで大流行に!現在は孫のブルーノが継続して作り、高い評価を得ています。</p> <p><b>2、Hautes Cote de Nuits オー・コード・ド・ニュイ ドメヌ・ミッシェルグロ 2012</b> ヴォーヌ・ロマネのグロ家は伝説の作り手父ジャングロから受け継いだ名門 ミッシェル・グロ</p> <p><b>3、Domaine Camus Pere ペール&amp;Fils フィス Gevrey-Chambertin 2009</b> 180年の歴史を持つジュヴレ特級畑最大の所有者180年の歴史を持つジュヴレ特級畑最大の所有者であり、いぶし銀の作り手。昔から何も変えていない。変える必要もない。日々の仕事の中で、Chambertinの魂が自然と作り手に宿り、真実の形となる。</p> <p><b>4、Chambolle Musigny V.V 2010 ルーペールエフィス</b> 優雅で、エレガントなワイン、ルーメソッドといわれる伝統と現代の醸造方法の融合です。</p> <p><b>5、Vosne-Romanée 2012 ドメヌ ルネ カシュー エ フィス Domaine René Cacheux &amp; Fils</b> ヴォーヌ・ロマネ村で4代続く栽培農家の現在の当主はジェラルール・カシュー氏。ワインのスタイルは、クラシカルでピュアな果実味を残したバランス感の優れたワインです。</p>
<p>5 回目</p>	<p>人数によっては1日 のみの開催になり ます。</p> <p>2017年4月期 6月21日(水) 19:00 6月24日(土) 19:00 2016年11月期 1月4日(水)19:00 1月7日(土)19:00</p>	<p>シャンパーニュ地方 モンターニュ・ド・ランス、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ、コート・デ・ブラン地区</p> <p>3つの主要地区と有名作り手 モンターニュ・ド・ランス地区、 <b>前菜：牡蠣のシャンパーニュ風</b> <b>メイン料理：白身魚のポワレ</b></p> <p>1、2 <b>LOUIS(レイ・)CASTERS(キャステール 2種)</b> 100%1品種で造るとても珍しいシャンパーニュ、ピノ・ムニエとピノ・ノワールの違いを楽しめます。</p> <p>3、<b>BRUT CONVERSATION GRAND CRU</b> グランクリュのブランドブランル・メニル・シュール・オジェのこだわりの作り手です。 シャンパーニュ品種による違いとテイステイン プルミエ・クリュのブレンドのブランドブラン 100%1品種で造るとても珍しいシャンパーニュ、ピノ・ムニエとピノ・ノワールの違いを楽しみます。</p> <p>4、<b>HEIDSIECK&amp;Co.MONOPOLE Blue Top Brut NV</b> 世界で4番目に古いシャンパーニュメゾン、エドシック・モノポール。フランスはもとより、イギリス、ドイツ、アメリカ等でトップ級の人気を得ています。</p> <p>5、<b>Laurent-Perrier Brut L-PNV ローランペリエ</b> 業界第4位ながら、繊細なバランスとクリュへのこだわり、王室ゆかりのシャンパーニュ</p>
<p>6 回目</p>	<p>2017年4月期 7月12日(水) 19:00 7月15日(土) 19:00 2016年11月期</p>	<p>アルザス・ロワール地方 有名作り手による 北フランスのブドウ白品種の違いを探る。 <b>前菜：フリュイドメール風</b> <b>メイン料理：キッシュ・ローレーヌ</b></p> <p>1、ミユスカデ 2014 <b>Domaine de L'Ecu 2014</b></p>

	<p>1月25日(水) 19:00</p> <p>1月28日(土) 19:00</p>	<p><b>Muscadet Sèvre et Maine [Sur Lie]</b></p> <p>ワイン名のドルトネスは土壌の岩石の名前、正片麻岩に由来する。</p> <p>通常ミュスカデは表土の 30cm 下は正片麻岩、正片麻岩等の岩板があり、根が表土の浅いところにしか伸びない。</p> <p>しかしギィ・ボサールのミュスカデは、ビオディナミを行う事により、地中深く根をはり、正片麻岩のミネラル分を十分にすい上げる。</p> <p>豊富なミネラル分、骨格があり、酸味と果実味のバランスが素晴らしい。</p> <p>2、シュナン・ブラン、<b>Vouvray Marc Bredif 1994</b></p> <p>Marc Bredif : マルク・ブレディフ</p> <p>1893年エルネスト・ブレディフ氏によって創設され、この地で最も早くシャンパン製法を取り入れたクレマン・ド・ロワールを造りだしたのもこのマルク・ブレディフ社によるものでした。</p> <p>ヴーヴレイに所有するカーヴは8世紀に端を発し、凝灰岩を掘った当時は穴居として使われていたところで、この地区で最も美しく広大なカーヴとして知られています。</p> <p>ワインの熟成に最適なこのカーヴでは1874年まで遡るヴィンテージワインが現在も貯蔵されています</p> <p>3、ソーヴィニヨン・ブラン <b>SANCERRE2013</b></p> <p><b>DOMAINE HENRY NATTER</b> は樽熟成のエlegantさと華やかなワイン。ドメヌ・アンリ・ナテルはロワールのモンティエニ村に1974年に創業した比較的新しいドメヌである。ナテル夫妻が力を合わせて畑の再生に取り組み、地域農業振興会から「型破り葡萄栽培業者名誉賞」を受賞している。</p> <p>4 F. E. トリンバック (F.E. Trimbach) リースリング キュヴェ フレデリック・エミール (Riesling Cuvée Frederic-Emile)</p> <p>トリンバック社の子孫たちが中興の祖、フレデリック・エミールに敬意を表し誕生したのがこのワインで、その名を名乗るのにふさわしい品質のブドウが収穫できた年にしか生産されません。</p> <p>リボヴィレ村にあるグラン・クリュの自社畑で栽培された樹齢の古いブドウから造られています。</p> <p>5、Gewurztraminer Cuvée Théo (Domarine Weinbach) <sup>ドメヌ ファインヴァック</sup> <b>グヴェルツトラミネール・キュヴェ・テオ2010</b></p> <p>グラン・クリュ シュロスベルク畑の麓で、ドメヌの横にあるクロ・デ・キャプサン畑のブドウを使用。品種特有のライチやバラを思わせる華やかな香りがあり、優しい甘みと魅力的な果実の風味が豊かに広がります。</p>
回数	開催日	講座内容・テイスティングワイン
7回	<p>2016年4月期</p> <p>7月26日(水) 19:00</p> <p>7月29日(土) 19:00</p> <p>2016年11月期</p> <p>2月22日(水)19:00</p>	<p>コート・デュ・ローヌ地方、南フランスのワイン産地</p> <p>南フランスのブドウ黒品種の違いとロゼワインを探る。</p> <p>有名作り手による、シラー、グルナッシュ、カリニャン、ムールヴェードル</p> <p>前菜 <b>ブイヤベース風スープ、ニース風サラダ・ニシンのマリネ</b> とともに、<b>メイン カスレ、羊の舌の煮込み</b></p> <p>1、HERMITAGE "CUVEE ANTIQUE" 2010</p> <p>エルミタージュ "キュヴェ アンティック"</p> <p>CAVE DE LA VISITATION カーヴ ドゥ ラ ヴィジタシオン</p>

	<p>2月25日(土)19:00</p>	<p>メゾンながら自社畑からのエレガントさと凝縮した味わい</p> <p>2、<b>CHATEAUNEUF-DU-PAPEROUGE</b> シャトーヌフ デュ パプ ルージュ 2010</p> <p>DOMAINE ROGER PERRIN ドメーヌ ロジェ ペラン 葡萄畑には樹齢 100 年以上の古樹が点在する。 砂利と石灰質からなる土壌も香りと酸味を適度に抑え、ミネラル分豊富な複雑で奥行きあるワインに仕上げている。</p> <p>3、<b>Bandol Rouge</b> ドメーヌ タンピエ 2011 バンドールでトップクラスの評価を得ている秀逸なぶどう園</p> <p>4、<b>Bandol Rosé</b> ドメーヌ タンピエ 2012 バンドールで最も有名な作り手は映画プロヴァンスの贈り物でも有名</p> <p>5、<b>CONDRIEU"CUVEE APHRODITE"</b>2007 南フランスで最高峰の白ワインコンドリュエ</p>
<p>8 回</p>	<p>2017年4月期 8月9日(水) 19:00 8月12日(土) 19:00 2016年11月期 3月15日(水)19:00 3月18日(土)19:00</p>	<p>イタリア1 北イタリアの品種 バローロ、バルバレスコ、フランチャコルタ、ソアーヴェ、ロエーロ <b>前菜：温野菜のバーニャカウダ風 メイン料理：牛肉の赤ワイン煮</b></p> <p>1、<b>ピエモンテ Barolo Cheretto [2010]</b> 伝統と格式のすばらしさ、イタリアの伝統ワイン</p> <p>2、<b>Barbaresco Asij Cheretto 2011</b> バルバレスコ最高の畑とチェレットの伝統とモダンを味わえるワイン。</p> <p>3、<b>Roberto Voerziolangehe DOC Nebbiolo 09</b> より気軽に飲めるバローロの弟的存在! 年間生産量は僅か 10,000 本のみ! モダン・バローロ (バローロボーイズの最高峰の作り手、バローロの畑の若木から作るセカンド的ワインがランゲです)</p> <p>4、<b>ロンバルディア、フランチャコルタ Franciacorta DOCG Brut Cuvée Prestige フランチャコルタ キュヴェ・プレステージ</b> フランチャコルタの2代生産者の代表的な味わい</p> <p>5、<b>ヴェネト州 Soave Classico Vigneti(ヴィニエティ) di(ディ) Foscarino(フォスカリーノ) 2010</b> イナマが所有する葡萄畑は 56ha。一つの醸造所で所有する畑としてはソアヴェ・クラシコ地域で最大です。そのうち、28ha はソアヴェ・クラシコ中央のモンテ・フォスカリーノ上部斜面の最良部分に位置しています。</p>
<p>9 回</p>	<p>2017年4月期 9月13日(水) 19:00 9月16日(土) 19:00 2016年11月 4月5日(水)19:00 4月8日(土)19:00</p>	<p>イタリア2 中部・南イタリアの品種 トスカーナブ・ルネロ、カンパーニャグレーコ・アリアーニコ、アブルッツォ、シチリア州のブドウ品種、 <b>前菜：たこのマリネ、カポナータ、ピッツアマルゲリータ メイン料理：ラム肉の煮込み</b></p> <p>1、<b>DOCG ブルネロ・ディ・モンタルチーノ カステッロディジョコンド BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2009</b> イタリア最高峰のフレスコバルディ所有のブルネロディモンタルチーノは、伝統とエレガントさを備えたすばらしいワインです。</p> <p>2、<b>DOC モンテプルチアーノ・ダブルツツォ・コッリーネ・テラマーネ・レゼルヴァ・オピ</b></p>

		<p>ファルネーゼはアブルッツォで最高評価を得ています。OPI はトップキュヴェ</p> <p><b>3、DOC タウラジ 「マストロ=名工」の名を冠する南イタリア最高の造り手 1878 年に創業した「マストロベラルディーノ」</b>古代からのアリアーニコからの凝縮したワインは南イタリアでもトップのワインです。</p> <p><b>4、DOCG グレーコ・ディ・トゥーフォ ファウディ・サン・グレゴリオ</b></p> <p>ギリシアからのグレーコとカンパーニャ最高峰の作り手のコクと華やかさを持ったワイン。5、DOCG チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア プラネタのネロ・ダヴォーラとフラッパートからの伝統あるシチリアの味わい</p> <p><b>5、DOCG チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア</b> プラネタのネロ・ダヴォーラとフラッパートからの伝統あるシチリアの味わい。</p>
<p>10 回</p>	<p><b>2017 年 4 月期</b> 9 月 27 日 (水) 19 : 00 9 月 30 日 (土) 19:00 <b>2016 年 11 月期</b> 4 月 12 日 (水) 19:00 4 月 15 日 (土) 19:00</p>	<p>スペイン・ポルトガルのワイン産地</p> <p><b>前菜：魚介のパエリア</b></p> <p><b>メイン料理：羊のロースト</b></p> <p>1、スペイン リオハ <b>RODA2</b> リセルヴァ <b>1999</b> リオハの樽の巧みな技術と熟成のエレガントなバランスのワインです。</p> <p>2、<b>リベラ・デル・デュエロ ペスケラ・クリアンサ 2007</b> はベカ・シシリアと並ぶ最高評価の作り手、スペインのペトリュスとも呼ばれる。</p> <p>テンプラニーヨの違いを 2 つの産地で楽しめます。</p> <p>3、リアスパイシャス の貴婦人 <b>Albariño de Fefiñanes 2010</b> アルバリーニョは魚介と海のスペイン最高の白ワインです。</p> <p>4、<b>CAVA セグラヴェューダス ブルート レゼルバ エレダード</b></p> <p>スペイン王室御用達、スペイン最高評価の CAVA です。数々の受賞歴のある、長期熟成の CAVA をテイティングします。</p> <p>5、<b>シェリー マンサニージャ (La Gitana) マンサニージャ NO1</b> メーカーでまずは乾杯です。</p> <p><b>6、ポートテイラーズ・トゥニーポート</b></p> <p>テイラーズは、ヴィンテージ・ポートに代わって毎日気軽に飲め、既に飲み頃で長い間待つ必要もなく、しかも品質が高いポートを望む声に応えるべく造られた、トップ生産者のポート。今回は、20 年熟成もののトゥニーポートを楽しみます。</p>
<p>11 回</p>	<p><b>2017 年 4 月期</b> 11 月 15 (水) 19 : 00 11 月 18 (土) 19:00 <b>2016 年 11 月期</b> 5 月 4 日 (木) 19:00 5 月 7 日 (日) 16:00</p>	<p>アメリカのワイン産地</p> <p><b>前菜牡蠣のブルゴーニュ風</b></p> <p><b>・メイン料理キノコノカネロニ</b></p> <p>アメリカのワイン産地</p> <p>カリフォルニア、オレゴン、ワシントン州のワイン</p> <p>州による味わいの違いを探る</p> <p><b>1、カベルネ・ソーヴィニオン (カリフォルニア)</b> エンブレムロバート・モンダヴィと長男マイケル、そしてその子どもたち、</p> <p>モンダヴィ家 4 代の脈々と続くワイン造りの技術を結集して造られた、ナパ・ヴァレーの畑の特色をカベルネ・ソーヴィニオン主体で表現したワインです。</p> <p><b>2、シャルドネ (カリフォルニア)</b> ロバート・モンダヴィ ナパヴァレーカリフォルニアワインの父、モンダヴィーのワイン</p>

		<p><b>3、ジンファンデル (カリフォルニア) コッポラ デレクターズカット</b> コッポラ監督の凝縮した味わいのジンファンデル</p> <p><b>4、ピノ・ノワール (オレゴン) ジ・アイリーヴィンヤード 1975 年のブルゴーニュとの目隠し対決</b>でみごと <b>2 位</b>となったワイン</p> <p><b>5、ピノ・ノワール (カリフォルニア) カレラ ド ヴィレ</b> 5つの畑の中では最もジェンセンに近い区画である。 ジョシュ・ジェンセンはブルゴーニュ・ワインに魅せられ、ピノ・ノワールの虜になってしまった男。彼はブルゴーニュのワイン造りを学ぶためにロマネ・コンティ社 (以下DRC) に修行に行った。そこで栽培から、醸造など DRC の伝説の醸造長、故アンドレ・ノブレからワイン造りのノウハウを学んだ。</p>
12 回	<p><b>2017 年 4 月期</b> <b>12 月 6 日 (水)</b> <b>19 : 00</b></p> <p><b>12 月 9 日 (土)</b> <b>19:00</b></p> <p><b>2016 年 11 月期</b> <b>5 月 24 日 (水)</b> <b>19:00</b></p> <p><b>5 月 27 日 (土)</b> <b>19:00</b></p>	<p><b>オーストラリア、ニュージーランド、チリのワイン産地</b></p> <p><b>前菜：白身魚のポワレ</b></p> <p><b>メイン料理：豚肉の煮込みアニス風ソース</b></p> <p><b>南半球の主要産地のワインの違い</b></p> <p>南半球の主要産地のワインの違い</p> <p>オーストラリア シラーズ オーストラリアワイン指定文化財として知られる、</p> <p><b>1,ペンフォールド社の カリムナシラーズ 2008,</b></p> <p><b>2,ルーウィン・エステート シャルドネ 2011</b></p> <p>アートシリーズでおなじみ、西オーストラリア州最高峰</p> <p><b>3,クラウディ・ベイソーヴィニオン・ブラン 2012</b> ニュージーランド トップワイナリー</p> <p><b>4,リップン・ピノ・ノワール 2010</b></p> <p>セントラル・オタゴの 2 大生産者</p> <p><b>5,ロスヴァスコス・カベルネ・ソーヴィニオン 2010</b></p> <p>チリ シャトー・ラフィットがチリで作る</p>



## 1、受講のながれについて

全日程予約制になっています。

予約は、受講スケジュール表にご記入いただくか、**電話03-6455-1623(午前10時から午後10時半まで)**  
**メール(ワイン専用アドレス)担当中村まで [nakamura@pocket-wine-school.com](mailto:nakamura@pocket-wine-school.com) までご連絡ください。**

(時間外の場合は、緊急の場合以外はメールでのご連絡をお願いしております。)

受講日の変更に関しましては、前日までをお願いいたします。

当日の変更は週2日開催のお振り替えはできますが、来期振り替えができかねますので、必ず、前日までにご連絡ください。  
また、お料理やワイン等の準備がございます。また高価格帯のものもございますので、変更等はなるべく1週間前までをお願いいたします。

## 2、授業のご質問等について

**電話03-6455-1623で担当の中村にご連絡いただくか、**

**メール(ワイン専用アドレス)担当中村まで [nakamura@pocket-wine-school.com](mailto:nakamura@pocket-wine-school.com) までご連絡ください。**

10月20日より移転営業いたします。10/20以降は以下をお願いいたします。

**Pocket Wine School ポケット ワイン スクール(10月20日より)**

〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 2-15-9 チェラーザ代官山 402

TEL 03-6455-1623 (電話受付:10:00~18:00)

FAX 03-6455-1629

E-mail [info@pocket-wine-school.com](mailto:info@pocket-wine-school.com)

[nakamura@pocket-wine-school.com](mailto:nakamura@pocket-wine-school.com)

URL <http://www.pocket-wine-school.com>

## 3、入会金分5000円分は講座割引料金として使用できます。

### (資格、中級講座以上)

ポケットワインサロンは少人数制の10名程度、さらにライフスタイルなどの専門講座は5名程度の人数です。

某スクールのような、トップソムリエなどはいませんが、JSA試験対策講座の合格率は90%以上です。

講師や仲間との距離も近く、友達のように楽しめますし、疑問点はその日のうちに解決できると思います。

授業は2時間半~3時間ですが、その後は会員のみビストロ感覚で、会員割引価格で有名作り手のグラスワイン(ティスティンググラスでしたら300円~)

そして、地方料理を楽しめます。講師と共に、授業後も楽しく食事とワインを楽しめます。

スタッフは海外での経験豊富な講師、また試験対策専門の講師など、

楽しく、飲みながら学べる講座内容になっております。

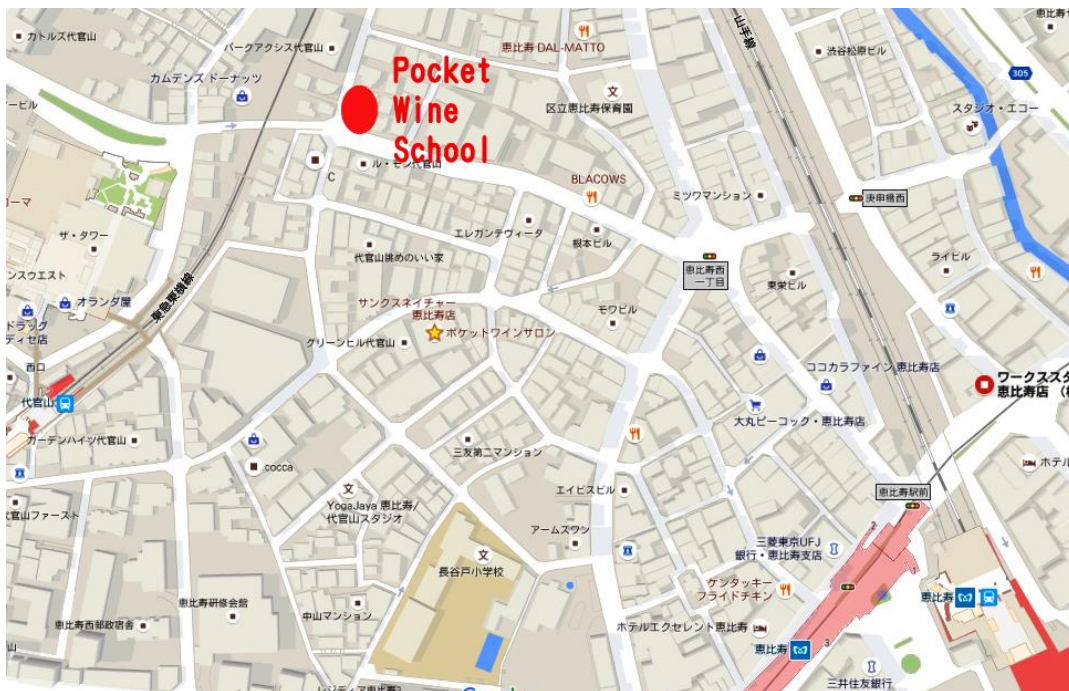
時間があれば、授業のあとに講師とビストロ感覚で地方料理を楽しみながら、補講がてらたのみましょう！

お食事やワインをご注文いただければお時間がある限り、対応いたします！

◆アクセス(移転先住所)

JR 恵比寿駅西口・日比谷線恵比寿駅から徒歩 7 分

東急東横線代官山駅から徒歩 3 分



**Pocket Wine School** ポケット ワイン スクール(10 月 20 日より)

〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 2-15-9 チェラーザ代官山 402

TEL 03-6455-1623 (電話受付:10:00~18:00)

FAX 03-6455-1629

E-mail [info@pocket-wine-school.com](mailto:info@pocket-wine-school.com)

[nakamura@pocket-wine-school.com](mailto:nakamura@pocket-wine-school.com)

URL <http://www.pocket-wine-school.com>

レストランは 11 月より渋谷に移転予定