

ワイン中級講座 2019年4月期 新規受講生募集中 1回からも受講できます。1回目週2回のお振替えができます。1回からの受講も可能です。ポルドー地方 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 4月17日水曜日 19時、4月20日土曜日 19時より。メドック格付けシャトー1855年 サンジュリアン村 3級 Ch.Lagrange 他5種類格付けシャトーのテイスティング、前菜 牡蠣のフォンドヴォー煮メイン料理 牛すね肉の煮込み  
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。オリジナル教本を使つての産地や地理歴史を学んでいただきます。

後半は、ポルドー格付けシャトーやブルゴーニュ有名産地の村名の比較、さらに有名作り手、有名産地の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)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

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 7350円) (会員料金で受講の場合は入会金 5400円をお支払ください。)  
(非会員 1回 8640円)

##### 受講料

★各講座とも、授業が始まる1週間前までに受講料を下記の口座にお振込みお願いいたします。

振込先 西武信用金庫 恵比寿支店 103 株式会社 Pocket Wine School 普通口座 2212191

①申し込み方法: 受講申し込み、お問い合わせフォームよりお願いします。

<https://pocket-wine-school.com/contact.html>

②TEL: 03-6455-1623

2019年 4月期

4月17日(水)

19:00

4月20日(土)

19:00

2018年 11月期

10月31日(水)

19:00

11月3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・地区の味わいかベルネ・ソーヴィニオン主体のワインと地区の違いティスティング予定ワイン(変更もあります。)

1、マルゴー村 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**

2019年 4月期

5月1日(水)

19:00

5月4日(土)

19:00

2018年 11月期

11月21日(水)

19:00

11月24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,La Croix de(ラクロワ ド) Carbonnieux(カルボニュー) 2013**

グラヴ 格付けシャトー1953年 赤・白セカンドワイン **2,Ch(シャトー). Carbonnieux(カルボニュー) 2014** 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,シャトー・ド・サル Ch.de Sales 2013** (粘土質土壌) AOC: **Pomerol** ポムロール最大の畑を所有する安定したシャ

トー**4、 Ch. Simard 2006** 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。

**5、カルム・ド・リュセック Crmes de Rieussec 2009** このワインを造るシャトー リュセックは、古くから高く評価されてきたソーテルヌ地区のトップシャトーのひとつで、あのシャトー ラフィット・ロートシルトで知られるロスチャイルド家が所有する名門シャトーです。ソーテルヌといえばこのシャトー リュセックに隣接するシャトー ディケムが最高峰とされていますが、近年はリュセックがディケムを超える高い評価を得るほどの素晴らしいワインを造り注目を集めています。

**前菜 サーモンのポワレ、ヴァンブランソース**

## メイン料理 牛スネ赤ワイン煮 デザートキャラメルのみース

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・ボーヌ地区格付けの違い ムルソー、ピュリニーモンラッシェ、プイフイツ  
 セ他

### 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

2019年4月期

5月15日(水)

19:00

5月18日(土)

19:00

**1, Chablis Tete d'Or 2015 Chardonnay** ビヨーシモンのブルミエクリュモンテ・ド・トネー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。

**2, Bouzeron ALIGOTE [2015] DOMAINE A. ET P. DE VILLAIN** 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」。

**3, Pouilly-Fuisse Vieilles Vignes 2013Domaine Cordier Pere et Fils**1930年代に創業されたコルディエ。マコネ地区の老舗であり、その牽引者としての役割は偉大である。ブルゴーニュ・ワイン専門誌『ブルゴーニュ・オジュルデュイ』で、2005年のブルゴーニュ No.1 のヴィニユロンに選ばれるなど、その名は広く知られ、ラフォン、ルフレーヴを始め、近年マコネ地区に注目し生産を開始したブルゴーニュ屈指の生産者でさえも、教を請いに彼の元を訪れる。

**4, Meursault Racines Croisees [2013] Henri Pion AOC Meursault** パリの「ホテル・リッツ」のメイン・ダイニング「レスブラドン」を始め、各国の有名星付レストランでオンリスト。フランス No.1 ソムリエの Romain Ilitis 氏も 6 種類のアンリ・ピオンをオンリスト。平均樹齢 60 年以上の古樹からのシャルドネを、手摘み 100%でオーク樽 12 ヶ月で、しかも年産わずか 2400 本のみ造られる究極ムルソー

**5, POLIGNY-MONTRACHET 2014 ピュリニー モンラッシェ シャンソン** 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。ボーヌでも 1、2 を争う歴史あるメゾンとされています

2019年4月期

6月5日(水)

19:00

6月8日(土)

19:00

ブルゴーニュ地方 2 コートドニュイ 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・ヴォーヌロマネ村、区名・村名・クリュの違いを探る ジャンボンペルシエ コック・オーヴァン

**1, Marsannay Rosé [2013] Dom. Bruno Clair** 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・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いで作り、高い評価を得ています。

**2, Hautes Cote de Nuits オー・コード・ド・ニュイ ドメーヌ・ミッシェルグロ 2012** 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

**3, Domaine Camus Pere ペール&Fils フィス Gevrey-Chambertin 2009** 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、いぶし銀の造り手。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。

**4, Chambolle Musigny V.V 2010 ルーパールエフィス** 優雅で、エレガントなワイン、ルーメソッドといわれ

2018年11月期

12月19日(水)

19:00

12月22日(土)

19:00

		<p>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 <i>Domaine René Cacheux &amp; Fils</i></b> ヴォース・ロマネ村で4代続く栽培農家の現在の当主はジェラル・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>
5 回目	<p>人数によっては1日のみの開催になります。</p> <p><b>2019年 4月期</b> 6月19日(水) 19:00 6月22日(土) 19:00</p> <p><b>2018年 11月期</b> 1月5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><b>3つの主要地区と有名作り手</b> 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：自身魚のポワレ</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みます。</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ィステイン 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-PerrierBrut 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>
6 回目	<p><b>2019年 4月期</b> 7月10日(水) 19:00 7月13日(土) 19:00</p> <p><b>2018年 11月期</b> 1月23日(水) 19:00 1月26日(土) 19:00</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。</p> <p><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、<b>ミュスカデ 2014 <i>Domaine de L'Ecu2016</i></b> <b>Muscadet Sèvre et Maine 【Sur Lie】</b> 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。 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。 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。 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、<b>シュナン・ブラン、<i>Vouvray Marc Bredif 2005</i></b> 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><b>3,サンセル ルモンゴネト ブルジョワ SANCERRE LA BOURGEOISE BLANC 2016</b></p> <p>～キング・オブ・サンセル サンセルの王者～ブルジョワ家はサンセルで10世代にわたって続く由緒ある家系です。現当主ジャン・マリーの父アンリが1955年に元詰めを始めました。パリに出向き、ビストロを1軒1軒回り、サンセルのワインをパリに広めたパイオニア的存在です。いまでは生産量の65%が世界70カ国にまで輸出されるまでになりました。</p> <p><b>4 Domaine Paul Blanck Grand Cru Shlossberg Riesling [2012]</b></p> <p><b>1975</b>年から始まったアルザス・グラン・クリュ認定制度の第一号はこのポール・ブランクの所有していたシュロスベルク.5つの銘醸畑のグラン・クリュを所有し、アルザスを代表する生産者の一人に。<b>1989</b>年以来、化学肥料,除草剤類は一切使用せず、「テロワールの持つ力を最大限に引き出すこと」が家訓のナチュラルなワイン造り。</p> <p>『ゆったりとした大きな広がり。これぞアルザスが世界に誇るリースリングの銘醸畑の風格』</p> <p>5、ゲヴェルトトラミネール ロッシュ カルケール Gewurztraminer Roche Calcaire ドメーヌ・ツイント・フンプレヒト <b>Domaine Zind Humbrecht 2014</b> 高貴なテロワールとビオディナミへの情熱が醸す芳醇で複雑な味わい</p> <p>世界のワイン専門誌から90点以上を1,000回以上獲得した銘醸ワイナリー</p>
回数	開催日	講座内容・ティastingワイン
7回	<p><b>2019年4月期</b></p> <p>7月24日(水)</p> <p>19:00</p> <p>7月27日(土)</p> <p>19:00</p> <p><b>2018年11月期</b></p> <p>2月20日(水)19:00</p> <p>2月23日(土)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。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><b>前菜ブイヤベース風スープ、ニース風サラダ・ニシンのマリネとともに、メイン カスレ、羊の煮込み</b> 1,Cote Rotie AOC, コートロティ Cote Rotie Brune et Blonde Guigal 2012 E.</p> <p>Guigal フランス ヴアレ・デュ・ローヌ アンピュイメゾン創設からわずか70年コート・ロティに君臨する北部ローヌの盟主ギガルはローヌを語る上で、欠くことのできない偉大なドメーヌ。その歴史は1945年、初代のエティエンヌがアンピュイの町に社を構えたのが始まり。2、Chateauneuf-du-Pape AOC, Rouge シャトー・ヌフ・デュ・パップ Domaine Girard du oucou2013 フランス南東部シャトーヌフでビオディナミを実践する2人しかいない生産者。口に含むと新鮮な酸味が感じられ、鼻に抜ける芳醇で複雑な風味。3、Bandol Rouge ドメーヌタンピエ 2014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4、Bandol Rosé ドメーヌ タンピエ 2015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5、CONDRIEU"Dorianne"コンドリュエー 2015 BONSERINE ボンスリーヌボンスリーヌは2006年、北部ローヌのスペシャリストであるギガル家が取得したドメーヌ。コート・ロティに所有する</p>

		ブドウ畑の面積 10ha は、当時、ギガルに次ぐ広さであった。醸造上、ギガルとの差異が見られる。樽香を抑え、果実のアロマをより強調したスタイルといえる。
8 回	<p>2019年4月期 8月7日(水) 19:00</p> <p>8月10日(土) 19:00</p> <p>2018年11月期 3月13日(水)19:00 3月16日(土) 19:00</p>	<p>イタリア1 北イタリアの品種 バローロ、バロバレスコ、フランチャコルタ、ソアーヴェ、ランゲ (ヌー・ペ・レツテ)</p> <p><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、ピエモンテ Barolo Cheretto [2013] 伝統と格式のすばらしさ、イタリアの伝統ワイン</p> <p>2、Barbaresco Asij Cheretto 2014 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、Roberto Voerzio Langehe DOC Nebbiolo 2015 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!</p> <p>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、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 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、ヴェネト州 Soave Classico Vigneti(ヴィニエティ) di(ディ) Foscari(フォスカリーノ) 2015 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>
9 回	<p>2019年4月期 9月11日(水) 19:00</p> <p>9月14日(土) 19:00</p> <p>2018年11月 4月3日(水)19:00 4月6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、カボナータ、イワシのマリネ メイン料理：豚すね肉の煮込み、アニス風味 1</b>、ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ [2013]年・ピアン・デル・クエルチ元詰(ピンティ家)・DOCG ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ Brunello di Montalcino Pian delle Querci (Pinti Family) D.O.C.G. Brunello di Montalcino 2013 イタリア最高峰のワインブルネッロ! 1991年からブルネッロ・ディ・モンタルチーノの生産者として歩みははじめました。、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、モンテプルチアーノ・ダブルツツォ・リゼルヴァ Montepulciano d'Abruzzo DOC Rserve(レゼルヴァ) [2013] Di Camillo ディ・カミッロ Di Camillo ディ・カミッロポッジオ・フィオリーノの丘陵で造られる、バランスのとれた味わいを誇る生産者安定した酒質を生み出す家族経営のワイナリーとして運営されている。</p> <p>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」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。4、DOCG グレーコ・ディ・トゥーフォ 「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」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>
10 回	<p>2019年4月期 9月25日(水) 19:00</p> <p>9月28日(土)</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、タコのガリシア風、バスク風魚介のブイヤベース</b> <b>メイン料理：子羊の煮込み</b></p> <p>1、スペイン リオハ Bodegas Lagunilla リセルヴァ 2002 リオハの樽の巧みな技術と熟成の</p>



	<p>19:00</p> <p>2018年11月期</p> <p>4月10日(水)19:00</p> <p>4月13日(土)</p> <p>19:00</p>	<p>エレガントなバランスのワインです。</p> <p>2、リベラ・デル・デュエロ ペスケラ・クリアンサ 2013 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>テンプラニーリョの違いを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 <i>Albariño de Fefiñanes</i> 2016 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、CAVA セグラヴューダス Brut Vintage 2011</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astingします。</p> <p>5、シェリー マンサニージャ (La Gitana) マンサニージャ NO1 メーカーでまずは乾杯です。</p> <p>6、ポートテイラーズ・トウニーポート</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年熟成もののトウニーポートを楽しみます。</p>
<p>11</p> <p>回</p>	<p>2019年4月期</p> <p>11月13日(水)</p> <p>19:00</p> <p>11月16日(土)</p> <p>19:00</p> <p>2018年11月期</p> <p>5月2日(木)19:00</p> <p>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>・メイン料理 <b>ブッフブルギニオン</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>1、カベルネ・ソーヴィニオン (カリフォルニア) 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>2、シャルドネ (カリフォルニア) 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、モンダヴィのワイン</p> <p>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</p> <p>コッポラ監督の凝縮した味わいのジンファンデル</p> <p>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でみごと2位となったワイン</p> <p>5、ピノ・ノワール (カリフォルニア) カレラ ド ヴィレ 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>
<p>12</p> <p>回</p>	<p>2019年4月期</p> <p>12月4日(水)</p> <p>19:00</p> <p>12月7日(土)</p>	<p>オーストラリア、ニュージーランド、チリのワイン産地</p> <p><b>前菜：真鯛のポワレ・ヴァンプランソース</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>南半球の主要産地のワインの違い</p>

<p>19:00</p> <p>2018年11月期</p> <p>5月22日(水)</p> <p>19:00</p> <p>5月25日(土)</p> <p>19:00</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>1,ペンフォールド社の カリムナシラーズ 2012,</p> <p>2,ルーウィン・エステート シャルドネ 2014</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>3,クラウディ・ベイソーヴィニヨン・ブラン 2016 ニュージーランド トップワイナリー</p> <p>4,リップン・ピノ・ノワール 2014</p> <p>セントラル・オタゴの2大生産者 エレガントさはコートドニュイを思わせる味わい。</p> <p>5,カーサ・ラポストール・カベルネ・ソーヴィニヨン 2010</p> <p>フランス・グランマルニエ社がチリで作るプレミアムワイン</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、その週の振替のみ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、来期の振替、新規の受講は必ず、1週間前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(テイ스팅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