L’école du Vin

2022年度　ソムリエ･ワインエキスパート受験対策【準備講座】

オンラインコース（全12回）

【講義動画配信スケジュール】

動画、資料はともにURLをメールにてお送りいたします。

※講義内容、スケジュールは変更になる場合がございます。

動画配信日	カリキュラム	資料送付日
11/25	①　ワイン概論　（1）　／　テイスティング基礎	11/18
12/2	②　ワイン概論　（2）　赤・白・ロゼワインの醸造方法	11/25
12/9	③　フランス(概論、シャンパーニュ・アルザス）	12/2
12/16	④　フランス（ブルゴーニュ＆ボージョレ地方、ローヌ渓谷地方）	12/9
12/23	⑤　フランスワイン（ボルドー地方、ロワール渓谷地方）	12/16
1/13	⑥　イタリア（概論、北部主要産地）	1/6
1/20	⑦　イタリア（中部・南部主要産地）	1/13
1/27	⑧　スペイン、ドイツ／世界三大酒精強化ワインを知る	1/20
2/3	⑨　アメリカ、南アフリカ	1/27
2/10	⑩　アルゼンチン、チリ	2/3
2/17	⑪　オーストラリア、ニュージーランド	2/10
2/24	⑫　日本／テイスティングまとめ	2/17

【テイスティングスケジュール】

テイスティングは2回分を1回の授業で行います。飲み残し分はお持ち帰りも可能です。

※講義内容、スケジュールは変更になる場合がございます。

	木曜日（新宿校） 19:00～21:00 担当：中尾講師		土曜日（新宿校） 11:00～13:00 担当：岩崎講師	
第1回・第2回	12/2	19:00～21:00	12/4	11:00～13:00
第3回・第4回	12/16	19:00～21:00	12/18	11:00～13:00
第5回・第6回	1/6	19:00～21:00	1/8	11:00～13:00
第7回・第8回	1/20	19:00～21:00	1/22	11:00～13:00
第9回・第10回	2/10	19:00～21:00	2/12	11:00～13:00
第11回・第12回	2/24	19:00～21:00	2/26	14:00～16:00