

# ワイン教室

2017年1月スタート（第61期）初級コース月曜日午前クラス

教室：ニッポンクラブ 5-11 Lavington Street SE1 0NZ

買い上手、飲み上手になる秘訣を学びましょう。

知る人ぞ知る。。。実は、イギリスは世界で最も多くの種類のワインが売られているだけでなく、ワイン教育が最も発達している国なのです。

私のワイン教室は、世界で最も広く適用されておりますワイン教育機関で英国政府認定ワイン&スピリッツ初級検定を、イギリスで日本語で受けることのできる唯一のワイン教室です。

‘最初の一步を大切に’をモットーに、日本クラブにて2000年からワイン講座を開講し、ワインを楽しく&正しく学んでいただいております。この初級コースは、8回講義からなり、テースティング方法、ワインの品質、ブドウ品種、発泡性ワイン等、ワインの基本をしっかりと学んでいただきます。毎回、約1時間の講義の後、6種類のワイン・テースティングをし、その後はチーズとビスケットを楽しんでいただきます。講義では、ワインに関する基本事項はもとより、ワインに関連する話題や、お料理との相性についても学んでいただけます。

お席に余裕がある限る場合には、単発でもご参加いただけますので、ご興味のある講座のみご参加くださいませ。コース終了時には、英国政府認定レベル 2検定試験をお受けになることができます。この試験は、コースを受けられた方のみならず、単発でご参加なされた方、全く参加されなかった方でも受けることが可能です。コースに参加なされた奥様のご主人様方もけっこう試験を受けられていますよ。

合格者の皆様には、ワイン&スピリッツ教育協会より認定書&バッジが授与されます。私のワイン教室では、その上に中級コース(WSET Level3)、そして上級単発講座を常設させていただいております。

ミヨコ・スティーブソン

(ジャーニー‘ワイン・ミニミニ講座’に毎月寄稿、WSETディプロマ有資格講師、Circle of Wine Writers 会員、Chevaliers de Tastevin 団員、Jurade de Saint-Emilion 団員、Ordre des Coteaux de Champagne 団員、Freeman of the City、)

日時： 1月9日、16日、23日、30日、2月6日、20日、3月13日、20日 午前11:20-13:00

お教室：日本クラブ

<コース内容>

1月9日	コース説明、テースティング方法、ワインのスタイル&品質、料理との相性 ( £ 70)		
1月16日	シャンパーニュ&発泡性ワイン ( £ 75)	1月23日	シャルドネ種、ピノ・ノワール種 ( £ 75)
1月30日	カベルネ・ソーヴィニオン種、メルロ種、ソーヴィニオン・ブラン種 ( £ 75)	2月6日	シラー種、グルナッシュ種、リースリング種 ( £ 70)
2月20日	他白ブドウ品種/他白ワイン ( £ 70)	3月13日	他黒ブドウ品種/他赤ワイン ( £ 75)
3月20日	甘口ワイン、酒精強化ワイン、スピリッツ ( £ 70)		

お申込み締切：12月19日（もしくは、それ以前で13名様に達しましたら締め切らせていただきます。）

検定予定試験 3月27日（月曜日）午前11時00分～（試験は1時間、50問四択問題、合格ラインは55%）

試験場：日本クラブ

受験料：日本語125ポンド（試験、WSETより資格認定証、認定資格バッジ、税金含み）

コースが始まり、半ばまで進みましたら受験のご希望を伺います

受講料：全コース510ポンド：この受講料には、スタディー・パック ( £ 75)、テースティング用ISOグラス ( £ 25/6個、箱入り)、テースティング用ワイン毎回6種、チーズが含まれております。また、全コースを再受講なされる場合、受講料は350ポンドになります。

