



Le Bois Noir ボワノワール



～黒木都ワインスクール～

2017年4月～9月 カリキュラム

時間

昼クラス 13:00～15:00

夜クラス 19:00～21:00

土曜日クラス 13:00～15:00 or 16:00～18:00

定員：4～14名

少人数制のワインとチーズのスクールです

1回からでもご参加可能ですので、お気軽にご参加ください！

***** 受講料について *****

- ◇ 当スクールはお気軽にご参加いただけるよう、入会費は不要です。
- ◇ 1回ごとのお申込みも可能です。
- ◇ 各回通して一括お支払の方は割引となります。事情によりお休みされる方は3日前までにご連絡いただければ、同額の講座へ自由に振替可能です。また、翌期への持ち越しもできます。2日前以降のキャンセルは返金はありませんのでご了承ください。
- ◇ 1回お申込みの方もキャンセルは3日前までをお願いいたします。2日前以降のキャンセルは全額ご負担をお願いいたします。
- ◇ お申込みはこちらへ ⇒ info@leboisnoir.com

*** ワインを学ぶ：初級クラス ***

ワインの基礎を学び、ブドウ品種の比較試飲により品種の特徴を捉えます。

受講料： ¥4,500/1回 (ワイン4種、チーズ付き)

6回一括 ¥24,000 (¥4,000/1回)

初級クラス1 <木曜日夜・火曜日昼・土曜日>

木曜日夜 19:00~21:00 講師：黒木都

火曜日昼 13:00~15:00 講師：江口光昭

土曜日 16:00~18:00 講師：杉藤尚子

第1回 4/20(木夜)・4/18(火昼)・4/15(土)

テイasting方法~白ブドウ1~

第2回 5/18(木夜)・5/23(火昼)・5/20(土)

ワイン用ブドウについて~黒ブドウ1~

第3回 6/15(木夜)・6/20(火昼)・6/17(土)

ワインの醸造~白ブドウ2~

第4回 7/20(木夜)・7/18(火昼)・7/22(土)

ラベルの読み方~黒ブドウ2~

第5回 8/24(木夜)・8/22(火昼)・8/19(土)

産地1・ヨーロッパ~白ブドウ3~

第6回 9/14(木夜)・9/19(火昼)・9/16(土)

産地2・ニューワールド~黒ブドウ3~

初級クラス2 <月曜夜> 講師：黒木都

第7回 4/10(月) ワインの歴史 ~白ブドウ4~

第8回 5/15(月) ワインの取り扱い方法 ~黒ブドウ4~

第9回 6/12(月) ワインの選び方 ~白ブドウ5~

第10回 7/10(月) 各国の有名ワイン ~黒ブドウ5~

第11回 8/21(月) ワインとチーズ ~白ブドウ・ブラインド~

第12回 9/11(月) ワインとお料理 ~黒ブドウ・ブラインド~

*** ワインを学ぶ：中級クラス ***

ワインを産地別に学びます。3クールでワインの世界一周達成です！

中級1：フランス

中級2：その他ヨーロッパ

中級3：ニューワールド

受講料：¥5,000／1回（ワイン4～6種類、チーズ付き）

6回一括 ¥27,000（¥4,500／1回）

中級クラス1 <水曜日夜・水曜日昼>

水曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

水曜日昼 13:00～15:00 講師：江口光昭

第1回 4/5(水) フランス：ボルドー地方

第2回 5/10(水) フランス：ブルゴーニュ地方

第3回 6/7(水) フランス：ロワール地方

第4回 7/5(水) フランス：シャンパーニュ地方

第5回 8/2(水) フランス：コート・デュ・ローヌ地方

第6回 9/6(水) フランス：アルザス地方

中級クラス2 <木曜日夜> 講師：黒木都

第7回 4/27(木) イタリア：ピエモンテ州

第8回 5/25(木) イタリア：トスカーナ州

第9回 6/22(木) イタリア：北東部

第10回 7/27(木) イタリア：南部と島

第11回 8/31(木) スペイン&ポルトガル

第12回 9/21(木) ドイツ&オーストリア

中級クラス3 <月曜日夜> 講師：黒木都

- 第13回 4/24(月) カリフォルニア
- 第14回 5/29(月) その他アメリカ、カナダ
- 第15回 6/26(月) チリ、アルゼンチン
- 第16回 7/31(月) オーストラリア、ニュージーランド
- 第17回 8/28(月) 南アフリカ、その他
- 第18回 9/25(月) 日本

***** ワインを学ぶ：上級クラス *****

上級クラス1は2017年10月より開講いたします。

***** ブラインドテイस्टینگ *****

上級者のスキルアップ 及び 資格取得を目指す方のためのクラス

受講料：¥5,000/1回 (ワイン4~6種類、チーズ付き)

10回一括：¥45,000 (¥4,500/1回)

※ご希望の回数で一括お支払の際は割引価格を適用します。

ブラインドテイस्टینگ <月曜日夜・水曜日夜> 講師：黒木都

- 第1回 4/17(月) 白ワイン1
- 第2回 4/26(水) 白ワイン2
- 第3回 5/22(月) 赤ワイン1
- 第4回 5/31(水) 赤ワイン2
- 第5回 6/19(月) 白ワイン3
- 第6回 6/28(水) 白ワイン4
- 第7回 7/24(月) 赤ワイン3
- 第8回 7/26(水) 赤ワイン4
- 第9回 8/30(水) 白ワイン5
- 第10回 9/27(水) 赤ワイン5

*** ワインの知識を深めるクラス ***

上級クラス修了の方、資格取得者の方、ワインをもっと探求したい方、
また、幅広くいろんなワインを体験したいという方のためのクラス。

ワイン探究クラス <水曜日夜・昼>

世界中のワインを様々な角度から学びます。

受講料：¥5,500/1回（ワイン3～6種類、チーズ&おつまみ付き）

6回一括 ¥30,000（¥5,000/1回）

水曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

水曜日昼 13:00～15:00 講師：黒木都

- 第1回 4/19(水) 世界の代表白ワイン
- 第2回 5/24(水) 世界の代表赤ワイン
- 第3回 6/21(水) フランス vs ニューワールド ソーヴィニヨン・ブラン編
- 第4回 7/19(水) 今、ピノ・グリが流行中!?
- 第5回 8/23(水) フランス vs ニューワールド ピノ・ノワール編
- 第6回 9/20(水) 最近のオーストラリアワイン事情

フランス専科 <水曜日夜> 講師：黒木都

フランスのワインを掘り下げていろいろな角度から研究します。

受講料：¥5,500/1回（ワイン3～6種類、チーズ&おつまみ付き）

6回一括 ¥30,000（¥5,000/1回）

- 第1回 4/12(水) シャンパーニュ、品種の違い
- 第2回 5/17(水) ブルゴーニュ地方の赤ワイン研究
- 第3回 6/14(水) ボルドー右岸の赤ワイン村名比較
- 第4回 7/12(水) シラーとグルナッシュ
- 第5回 8/9(水) ソーヴィニヨン・ブラン ～ボルドー vs ロワール～
- 第6回 9/13(水) 南西地方が面白い!

原ソムリエのイタリアワイン講座 <月曜日夜>

イタリアワインをプロのソムリエから学ぶ、特別講座。

講師：原裕信

受講料：¥5,500／1回 (ワイン数種 及び おつまみ)

6回一括：¥30,000 (¥5,000／1回)

- 第1回 4/3(月) 奥深いランブルスコの世界 エミリア=ロマーニャ州
- 第2回 5/8(月) 青い空青い海 マルケ州
- 第3回 6/5(月) 緑の大地 ウンブリア州
- 第4回 7/3(月) 裏イタリア アブルッツォ州とモリーゼ州
- 第5回 8/7(月) イタリアの中心ローマ ラッツィオ州
- 第6回 9/4(月) 見直すべきサンジョヴェーゼ トスカーナ州

***** シャンパンラリー *****

シャンパンラリー <隔月木曜日夜> 講師：黒木都

シャンパンをアルファベット順に飲んでいくという前人未踏の企画です。

受講料：¥12,000 より／1回 (オードブル&チーズ付き)

(プレスティージシャンパンの時は時価プラス料金をお願いいたします)

- 第41回 4/6(木) (予定)ド・ヴノージュ
- 第42回 6/1(木) (予定)エドシク・モノポール
- 第43回 8/3(木) (予定)ヴィルマール (最終回予定！！)

※10月からは新しい銘酒辞典でAから再スタートします！

*** チーズをワインとともに楽しく学ぶ ***

チーズを学ぶクラス。ワインとのマリアージュも体験します。

チーズ基礎 1 <木曜日夜> 講師：黒木都

チーズの基礎知識を学びながら、ワインとのマリアージュも体験します。

受講料：¥5,500/1回 (チーズ6種類、ワイン2~3種類)

6回一括 ¥30,000 (¥5,000/1回)

- 第1回 4/13(木) チーズの基礎知識
- 第2回 5/11(木) フレッシュタイプ
- 第3回 6/8(木) 白カビタイプ
- 第4回 7/6(木) シェーヴルタイプ
- 第5回 8/10(木) ウォッシュタイプ
- 第6回 9/7(木) 青カビタイプ

チーズとワインのマリアージュ <火曜日夜> 講師：黒木都

知識を身に着けて、ワインに合うチーズ選びができるようになります。

受講料：¥5,500/1回 (チーズ数種類、ワイン数種類)

6回一括 ¥30,000 (¥5,000/1回)

- 第1回 4/18(火) チーズの宝庫 オーヴェルニュ地方のチーズ
- 第2回 5/16(火) イタリア・ピエモンテ州のチーズは奥が深い
- 第3回 6/13(火) フランス vs イタリア マリアージュ対決
- 第4回 7/11(火) 恒例！シェーヴル祭り 2017
- 第5回 8/22(火) ビールとチーズのマリアージュ体験
- 第6回 9/26(火) 世界のウォッシュチーズ

*** お食事とワインを楽しむ ***

コリエドールのワイン会 <不定期開催 19:00~21:00>

5階フランス料理『キュージーン・コリエドール』でのスペシャルワイン会。
シェフ野々山のお料理とワインのマリアージュを楽しみます。

参加費：¥12,000（コース料理及びワイン）

- 第1回 4/4(火) イタリア・ピエモンテ州のワインとお料理のマリアージュ
第2回 6/29(木) コート・デュ・ローヌ地方のワインとお料理のマリアージュ
第3回 9/28(木) ロワール地方のワインとお料理のマリアージュ

マリアージュ研究会 <不定期開催 19:00~21:00>

名古屋で活躍する料理研究家を招いてソムリエ黒木とのコラボによる
お料理とワインのマリアージュを探求します。

受講料：¥8,000（お料理及びワイン）

- 第1回 5/30(火) bon repas 主宰 谷藤律子氏
テーマ『初夏を楽しむ料理』
第2回 7/25(火) À Table 主宰 中島和美氏
テーマ『フランス プロヴァンスの家庭料理』

料理研究家・講師 bon repas 主宰 谷藤律子氏

JSA 認定ワインエキスパート JFCA 認定フードコーディネーター
栄中日文化センター講師、桑名市民講座講師

大阪の有名調理師専門学校で、西洋料理をパリ・ホテルリッツ内リッツエスコフィエでフランス料理を学ぶ。「かんたん・オシャレ&ワインがおいしく楽しめる」オリジナルレシピを日々考案。

料理研究家・講師 À Table 主宰 中島和美氏

パリの料理学校、ル・コルドン・ブルーに学ぶ。帰国後、1994年より料理サロン「À Table」を主宰。ジャンルにとらわれないおもてなし家庭料理と、健康と美を意識したナチュラルな料理を提案している。

***** ワインとチーズの資格を取る *****

試験対策講座です。少人数で密な講義により、深い理解を目指します。
途中参加も可能です。その際はご希望により補講を開催いたします。

2017年チーズプロフェッショナル1次試験対策講座

受講料：1回 ¥6,000（チーズテイasting付き）

全10回一括支払い ¥54,000

講師：土曜日 16:00～18:00 阪本かおり

- 第1回 3/4 チーズの文化史、製造①
- 第2回 3/18 チーズの製造②
- 第3回 4/8 フランス①
- 第4回 4/22 フランス②
- 第5回 5/13 イタリア①
- 第6回 5/27 イタリア②、スイス
- 第7回 6/10 その他ヨーロッパ
- 第8回 6/24 アジア、ニューワールドのチーズ
チーズの栄養と世界のチーズ料理
- 第9回 7/8 チーズの販売、チーズのサービス、チーズと飲み物
- 第10回 7/15 模擬試験

2017年チーズプロフェッショナル試験日程

1次試験 7/23(日)

2次試験 10/2(月)

日本ソムリエ協会認定ワイン検定

ワイン初心者のための、ワイン検定です。

1日で講習と検定を行う、気軽に受験できる検定です。

講習、検定、認定料：¥10,286

認定講師：江口光昭

◆ワイン検定ブロンズ 4/2(日) 6/28(水) 9/30(土)

※ワイン検定のお申込みは、日本ソムリエ協会が運営するワイン検定のサイトに直接お申込みください。

2017年ソムリエ&ワインエキスパート1次試験対策講座

受講料：1回 ¥6,000（ワインテイस्टینگ込み 1回3～4アイテム）
全12回一括支払い ¥66,000

講師：木曜日昼 13:00～15:00 黒木都
火曜日夜 19:00～21:00 黒木都
土曜日 13:00～15:00 今浦紀恵

- 第1回 3/14(火)・3/16(木)・3/18(土) オリエンテーション・酒類概論1
 - 第2回 3/28(火)・3/30(木)・4/1(土) 酒類概論2
 - 第3回 4/11(火)・4/13(木)・4/15(土) 日本
 - 第4回 4/25(火)・4/27(木)・4/22(土) フランス1
 - 第5回 5/9(火)・5/11(木)・5/13(土) フランス2
 - 第6回 5/23(火)・5/25(木)・5/27(土) フランス3
 - 第7回 6/6(火)・6/8(木)・6/10(土) イタリア
 - 第8回 6/20(火)・6/22(木)・6/24(土) スペイン・ポルトガル
 - 第9回 7/4(火)・7/6(木)・7/8(土) その他ヨーロッパ
 - 第10回 7/18(火)・7/20(木)・7/22(土) ニューワールド1
 - 第11回 8/1(火)・8/3(木)・8/5(土) ニューワールド2
 - 第12回 8/8(火)・8/10(木)・8/12(土) 公衆衛生ほか
- ※予備日 8/15(火)・8/17(木)・8/19(土)

2017年ソムリエ&ワインエキスパート2次試験対策講座

木曜日昼 13:00～15:00 8/31、9/7、9/14、9/21
火曜日夜 19:00～21:00 8/29、9/5、9/12、9/19
金曜日夜 19:00～21:00 9/1、9/8、9/15、9/22
土曜日 13:00～15:00 9/2、9/9、9/16、9/23

2017年ソムリエ&ワインエキスパート試験日程

- 1次試験 8/20(日)
- 2次試験 9/25(月)
- 3次試験 11/6(月) ソムリエのみ

***** 講師紹介 *****

校長

黒木 都 (くろきみやこ)

ワインバー・コリエドール オーナー

キュージーンヌ・コリエドール オーナー

JSA 認定 ソムリエ

CPA 認定 チーズプロフェッショナル

フランスチーズ鑑評騎士

JFCA 認定フードコーディネーター

NHK 岐阜文化センター講師

講師

阪本 かおり (さかもとかおり)

C.P.A 認定チーズプロフェッショナル

J.S.A 認定ワインエキスパート

F.B.O 認定利き酒師

WSET 認定 Advanced Certificate

愛知大学オープンカレッジ 講師

講師

原 裕信 (はらひろのぶ)

JSA 認定 シニアソムリエ

講師

今浦 紀恵 (いまうらのりえ)

JSA 認定 シニアソムリエ

CPA 認定 チーズプロフェッショナル

Wine&Café non オーナー

講師

杉藤 尚子 (すぎとうなおこ)

JSA 認定 ソムリエ

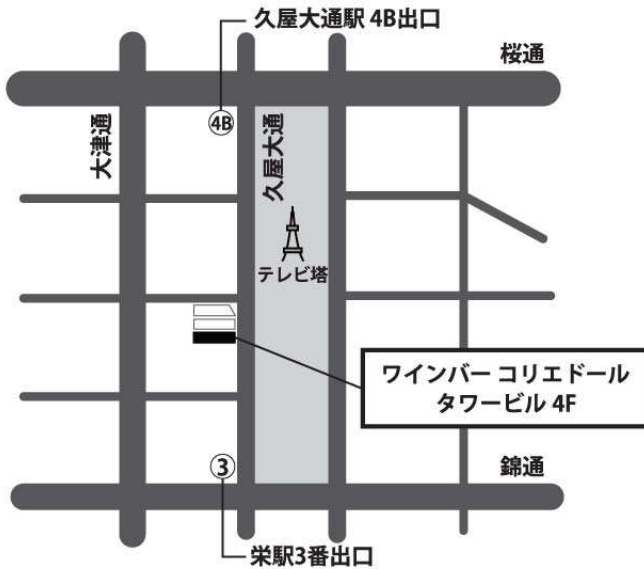
講師

江口 光昭 (えぐちみつあき)

J.S.A 認定 ワインエキスパート

日本ソムリエ協会認定ワイン検定ブロンズ及びシルバー講師

***** スクール開講場所 *****



ワインバー・コリエドール

愛知県名古屋市中区錦3-15-10 タワービル4階

TEL : 052-971-6101

<http://www.lecollierdor.com/>

姉妹店 フランス料理キュイジーヌ・コリエドール(5階)

*** お問い合わせお申込み ***

e-mail : info@leboisnoir.com

ホームページ <http://leboisnoir.com/>

株式会社ボワノワール

代表取締役 黒木 都