



Le Bois Noir ボワノワール



～黒木都ワインスクール～

2020年4月～9月 カリキュラム

時間

昼クラス 14:00～16:00

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 <月曜日夜・水曜日夜・火曜日昼・土曜日>

月曜日夜・水曜日夜 19:00~21:00 講師：黒木都

火曜日昼 14:00~16:00 講師：江口光昭

土曜日 16:00~18:00 講師：谷藤律子

第1回 4/20(月夜)・4/15(水夜)・4/14(火昼)・4/25(土)

テイasting方法 ~白ブドウ1~

第2回 5/18(月夜)・5/20(水夜)・5/19(火昼)・5/30(土)

ワイン用ブドウについて ~黒ブドウ1~

第3回 6/22(月夜)・6/17(水夜)・6/16(火昼)・6/27(土)

ワインの醸造 ~白ブドウ2~

第4回 7/20(月夜)・7/15(水夜)・7/14(火昼)・7/18(土)

ラベルの読み方 ~黒ブドウ2~

第5回 8/24(月夜)・8/19(水夜)・8/18(火昼)・8/29(土)

産地1・ヨーロッパ ~白ブドウ3~

第6回 9/14(月夜)・9/16(水夜)・9/15(火昼)・9/26(土)

産地2・ニューワールド ~黒ブドウ3~

初級クラス2 <金曜夜> 19:00~21:00 講師：黒木都

第7回 4/17(金) ワインの歴史 ~白ブドウ4~

第8回 5/15(金) ワインの取り扱い方法 ~黒ブドウ4~

第9回 6/19(金) ワインの選び方 ~白ブドウ5~

第10回 7/31(金) ワインの格付けと有名ワイン ~黒ブドウ5~

第11回 8/21(金) ワインとチーズ ~白ブドウ・ブラインド~

第12回 9/18(金) 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 <月曜日夜・土曜日>

月曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

土曜日 16:00～18:00 講師：谷藤律子

第1回 4/6(月)・4/11(土) フランス：ポルドー地方

第2回 5/11(月)・5/2(土) フランス：ブルゴーニュ地方

第3回 6/8(月)・6/6(土) フランス：ロワール地方

第4回 7/6(月)・7/4(土) フランス：シャンパーニュ地方

第5回 8/3(月)・8/1(土) フランス：コート・デュ・ローヌ地方

第6回 9/7(月)・9/5(土) フランス：アルザス地方

中級クラス2 <水曜日夜> 19:00～21:00 講師：黒木都

第7回 4/8(水) イタリア：ピエモンテ州

第8回 5/13(水) イタリア：トスカーナ州

第9回 6/10(水) イタリア：北東部

第10回 7/8(水) イタリア：南部と島

第11回 8/5(水) スペイン&ポルトガル

第12回 9/9(水) ドイツ&オーストリア

中級クラス3 <木曜日夜・火曜日昼>

木曜日夜 19:00~21:00 講師：黒木都

火曜日昼 14:00~16:00 講師：江口光昭

第13回 4/9(木夜)・4/7(火昼) カリフォルニア

第14回 5/14(木夜)・5/12(火昼) その他アメリカ、カナダ

第15回 6/11(木夜)・6/9(火昼) チリ、アルゼンチン

第16回 7/9(木夜)・7/7(火昼) オーストラリア、ニュージーランド

第17回 8/20(木夜)・8/4(火昼) 南アフリカ、その他

第18回 9/10(木夜)・9/8(火昼) 日本

***** ワインを学ぶ：上級クラス *****

ワインの知識をより深めるクラスです。

試験対策にも。

上級クラス2 <木曜日夜> 19:00~21:00 講師：黒木都

醸造方法や生産者についてなど、より深い知識を学びワインを極めます。

受講料：¥5,500/1回 (ワイン4~6種類、チーズ付き)

6回一括 ¥30,000 (¥5,000/1回)

第1回 4/16(木) カベルネ・ソーヴィニヨン種について

第2回 5/21(木) メルロ種について

第3回 6/18(木) ピノ・ノワール種について

第4回 7/16(木) シャルドネ種について

第5回 8/27(木) ソーヴィニヨン・ブラン種について

第6回 9/17(木) シラー種について

*** テイスティング講座 ***

ソムリエ及びワインエキスパートの受験者やスキルアップのためのテイスティング講座です。

ブラインドテイスティング

受講料：¥5,000/1回 (ワイン4~6種類)

4回一括 ¥18,000 (¥4,500/1回)

<月曜日夜> 19:00~21:00 講師：黒木都

品種と産地の判別のポイントを重点的に行います。

ワインエキスパート、ソムリエの受験者の方の2次試験対策に最適です。

第1回 4/13(月) 白ワイン1

第2回 6/15(月) 赤ワイン1

第3回 7/13(月) 白ワイン2

第4回 8/17(月) 赤ワイン2

フォローアップ・ブラインドテイスティング

受講料：¥5,000/1回 (ワイン3種類)

5回一括 ¥22,500 (¥4,500/1回)

<土曜日> 13:00~15:00 講師：今浦紀恵

2019年度ブラインドテイスティング・コンテスト全国2位に輝いた今浦紀恵講師より、ブラインドテイスティングの基本フォームを学びます。当講座は有資格者、およびエクセレンス受験者などを対象としています。

受講資格に関してはお問合せください。

第1回 4/25(土) ブラインドテイスティング1

第2回 5/30(土) ブラインドテイスティング2

第3回 6/27(土) ブラインドテイスティング3

第4回 7/25(土) ブラインドテイスティング4

第5回 8/22(土) ブラインドテイスティング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A <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 14:00～16:00 講師：黒木都

第1回 4/22(水) スペインのDOCa、リオハとプリオラート

第2回 5/27(水) カリフォルニアの今

第3回 6/24(水) ギリシャのワイン

第4回 7/22(水) 南アフリカのワイン

第5回 8/26(水) フランスのAOCスパークリングワイン

第6回 9/23(水) コート・デュ・ローヌ地方を深める

ワイン探究クラスB <木曜日夜> 19:00～21:00 講師：黒木都

ワインの産地や品種を再確認。いろいろな比較テイastingができます。

受講料：¥5,500/1回（ワイン3～6種類、チーズ付き）

5回一括 ¥25,000（¥5,000/1回）

第1回 4/23(木) バローロ&バルバレスコ

第2回 5/28(木) コート・デュ・ローヌのワインを掘り下げる

第3回 6/25(木) 世界のピノ・ノワール比較テイasting

第4回 7/30(木) スパークリングワインの違いを知る

第5回 9/24(木) 日本ワイン最新事情

世界のワイン産地探訪 <月曜日夜> 19:00~21:00 講師：黒木都

世界には多くのワイン産地が存在します。そんなワイン産地を学んでワインの幅を広げましょう。

受講料：¥5,500/1回 (ワイン3~6種類、チーズ付き)

6回一括 ¥30,000 (¥5,000/1回)

第1回 4/27(月) フランス ブルゴーニュ地方

第2回 5/25(月) イタリア ピエモンテ州

第3回 6/29(月) フランス ラングドック地方

第4回 7/27(月) イタリア ヴェネト州

第5回 8/31(月) フランス 南西地方

第6回 9/28(月) アメリカ オレゴン州

シャンパンが好き! <隔月水曜日夜> 19:00~21:00 講師：黒木都

7年かけて最後までたどり着いた「シャンパンラリー」がリニューアル! シャンパンを楽しむクラスとして様々なメゾンを飲みつくします。

受講料：¥12,000/1回 (オードブル&チーズ付き)

2回一括 ¥22,000 (¥11,000/1回)

※プレステージが入る際はプラス料金がかかる場合がございます。

第15回 6/3(水) モンターニュ・ド・ランスのメゾン「カティエ」

第16回 7/29(水) ブラン・ド・ブラン! 「ギィ・シャルルマーニュ」

ブルゴーニュワイン研究会 <水曜日夜> 19:00~21:00 講師：黒木都

知りたくてもなかなか機会がない、そんなテーマを設けました。

ブルゴーニュのワインにもっと詳しくなりましょう。

受講料：¥8,500/1回 (ワイン4~6種類、チーズ付き)

3回一括 ¥24,000 (¥8,000/1回)

第1回 4/1(水) 生産者を知る~コート・ド・ニュイ編~ 赤ワイン

第2回 7/1(水) 生産者を知る~コート・ド・ボーヌ編~ 赤ワイン

第3回 9/2(水) 生産者を知る~コート・ド・ボーヌ編~ 白ワイン

*** 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。ワインとのマリージュも体験します。

チーズ基礎 1 <木曜日夜> 19:00~21:00 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 4/2(木) チーズの基礎知識

第2回 5/7(木) フレッシュタイプ

第3回 6/4(木) 白カビタイプ

第4回 7/2(木) シェーヴルタイプ

第5回 8/6(木) ウォッシュタイプ

第6回 9/3(木) 青カビタイプ

チーズとワインのマリージュ <火曜日夜>

19:00~21:00 講師：黒木都

チーズを様々な角度から勉強し、ワインとのマリージュを体験します。

受講料：¥5,500/1回 (チーズ数種類、ワイン数種類)

5回一括 ¥25,000 (¥5,000/1回)

第1回 4/21(火) 春は羊のミルクのチーズ達！

第2回 5/26(火) 今、日本のチーズがすごい

第3回 6/23(火) 恒例！シェーヴル祭り 2020☆

第4回 7/21(火) スパークリングワインに合わせるチーズアレンジ

第5回 8/18(火) 北イタリアのチーズとワインのマリージュ

*** お食事とワインを楽しむ ***

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。

各先生によるレシピ付きで、調理方法なども学べます。

受講料：¥8,000（お料理及びワイン）

第1回 6/5(金) bon repas 主宰 谷藤律子氏

「スパイス&ハーブの香りを楽しむ簡単フレンチ」

第2回 8/7(金) À Table 主宰 中島和美氏

「夏野菜が主役の地中海料理」

料理研究家・講師 bon repas 主宰 谷藤律子氏

JSA 認定シニア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。

2020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：金曜日 19:00～21:30 阪本かおり 黒木都

- 第1回 3/13(金) チーズの文化史、製造①
- 第2回 3/27(金) チーズの製造②
- 第3回 4/10(金) フランス①
- 第4回 4/24(金) フランス②
- 第5回 5/8(金) イタリア①
- 第6回 5/22(金) イタリア②、スイス
- 第7回 6/12(金) その他ヨーロッパ
- 第8回 6/26(金) 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 7/3(金) チーズの販売、チーズのサービス、チーズと飲み物
- 第10回 7/10(金) 模擬試験

※日程は試験日程次第で変更になる可能性があります。

2020年チーズプロフェッショナル1次試験対策講座 短期集中講座

受講料：1回 ¥6,000（チーズテイasting付き）

全5回一括支払い ¥27,000

講師：水曜日 14:00～16:30 阪本かおり 黒木都

- 第1回 4/8(水) チーズの製造①
- 第2回 5/13(水) チーズの製造②
- 第3回 6/10(水) 各国のチーズ 重要ポイント①
- 第4回 7/1(水) 各国のチーズ 重要ポイント②
- 第5回 7/8(水) 栄養・販売・サービス その他

2020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（ワインテイスティング込み 1回3～4アイテム）
全16回一括支払い ¥77,000

講師：月曜日昼 14:00～16:30 江口光昭
木曜日昼 14:00～16:30 黒木都
火曜日夜 19:00～21:30 黒木都
土曜日 13:00～15:30 今浦紀恵

- 第1回 3/9(月)・3/3(火)・3/5(木)・3/7(土) ワイン概論
- 第2回 3/23(月)・3/17(火)・3/19(木)・3/14(土) 酒類概論2
- 第3回 3/30(月)・3/24(火)・3/26(木)・3/28(土) 日本
- 第4回 4/13(月)・4/7(火)・4/9(木)・4/11(土) フランス1
- 第5回 4/20(月)・4/14(火)・4/16(木)・4/18(土) フランス2
- 第6回 5/11(月)・4/28(火)・4/30(木)・5/2(土) フランス3
- 第7回 5/18(月)・5/12(火)・5/14(木)・5/16(土) イタリア
- 第8回 5/25(月)・5/19(火)・5/21(木)・5/23(土) スペイン・ポルトガル
- 第9回 6/8(月)・6/2(火)・6/4(木)・6/6(土) ヨーロッパ1
- 第10回 6/15(月)・6/9(火)・6/11(木)・6/13(土) ヨーロッパ2
- 第11回 6/22(月)・6/16(火)・6/18(木)・6/20(土) ヨーロッパ3
- 第12回 7/6(月)・6/30(火)・7/2(木)・7/4(土) ニューワールド1
- 第13回 7/13(月)・7/7(火)・7/9(木)・7/11(土) ニューワールド2
- 第14回 7/20(月)・7/14(火)・7/16(木)・7/18(土)
ニューワールド3、テイスティング、チーズ
- 第15回 7/27(月)・7/28(火)・7/30(木)・8/1(土)
ワインの購入、日本酒・焼酎
- 第16回 8/3(月)・8/4(火)・8/6(水)・8/8(土) 模擬試験

2020年ソムリエ&ワインエキスパート2次試験対策講座

月曜日昼 14:00~16:00 8/31、9/7、9/14、9/28、10/5
木曜日昼 14:00~16:00 9/3、9/10、9/17、9/24、10/1
火曜日夜 19:00~21:00 9/1、9/8、9/15、9/29、10/6
土曜日 13:00~15:00 9/5、9/12、9/19、9/26、10/3

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 4/4(土) 4/5(日) 6/21(日) 9/16(水)

※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。

***** 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
J.S.A.認定 ソムリエ
C.P.A.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
コマンドリー・ド・ボルドー
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

今浦 紀恵 (いまうらのりえ)
J.S.A.認定ソムリエ・エクセレンス
C.P.A.認定 チーズプロフェッショナル
Wine&Café non オーナー
WSET LEVEL 3 AWARD IN WINES
日本ソムリエ協会主催 2019 ワインブラインドコンテスト準優勝

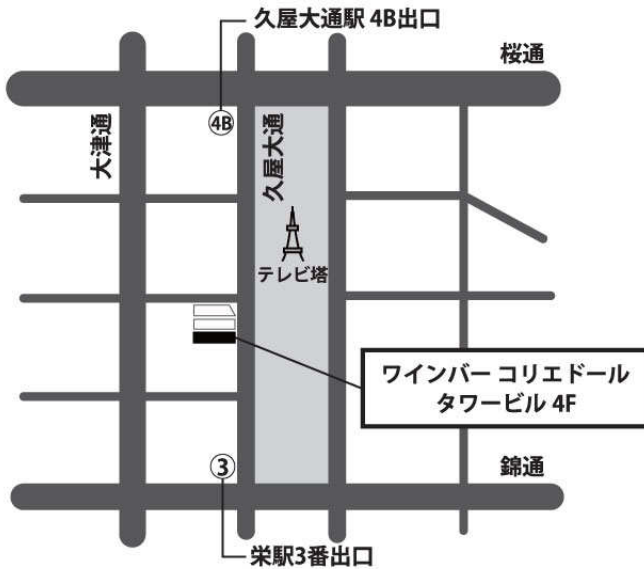
講師

谷藤 律子 (やとうりつこ)
bon repas 主宰
J.S.A.認定 ワインエキスパート・エクセレンス
(日本ソムリエ協会 三重支部役員)
J.S.A.認定 SAKE DIPLOMA
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

講師

江口 光昭 (えぐちみつあき)
J.S.A.認定 ソムリエ
J.S.A.認定 ワインエキスパート・エクセレンス
WSET Level3 Award in Wines
日本ソムリエ協会認定ワイン検定優秀講師

***** 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/>

*** 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