



Le Bois Noir ボワノワール



～黒木都ワインスクール～

2016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 14:00～16:00 or 16:00～18:00

※土曜日クラスは日程により時間が異なりますのでご注意ください。

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 *****

- ◇ 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。

*** 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 <水曜日夜・木曜日昼・土曜日昼>

木曜日昼 13:00~15:00 講師：江口光昭

水曜日夜 19:00~21:00 講師：黒木都

土曜日 16:00~18:00 講師：青木龍二

第1回 4/13(水夜)・21(木昼)・16(土)

テイasting方法~白ブドウ1~

第2回 5/18(水夜)・26(木昼)・21(土)

ワイン用ブドウについて~黒ブドウ1~

第3回 6/15(水夜)・23(木昼)・18(土)

ワインの醸造~白ブドウ2~

第4回 7/13(水夜)・21(木昼)・16(土)

ラベルの読み方~黒ブドウ2~

第5回 8/10(水夜)・18(木昼)・20(土)

産地1・ヨーロッパ~白ブドウ3~

第6回 9/7(水夜)・15(木昼)・17(土)

産地2・ニューワールド~黒ブドウ3~

初級クラス2 <木曜日夜>

木曜日夜 19:00~21:00 講師：黒木都

第7回 4/28(木) ワインの歴史 ~白ブドウ4~

第8回 6/2(木) ワインの取り扱い方法 ~黒ブドウ4~

第9回 6/30(木) ワインの選び方 ~白ブドウ5~

第10回 7/28(木) 各国の有名ワイン ~黒ブドウ5~

第11回 8/25(木) ワインとチーズ ~白ブドウ・ブラインド~

第12回 9/29(木) 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 19:00~21:00>

第1回 4/18(月) フランス：ボルドー地方

第2回 5/23(月) フランス：ブルゴーニュ地方

第3回 6/20(月) フランス：ロワール地方

第4回 7/25(月) フランス：シャンパーニュ地方

第5回 8/29(月) フランス：コート・デュ・ローヌ地方

第6回 9/26(月) フランス：アルザス地方

中級クラス2 <水曜日夜 19:00~21:00>

第7回 4/20(水) イタリア：ピエモンテ州

第8回 5/25(水) イタリア：トスカーナ州

第9回 6/22(水) イタリア：北東部

第10回 7/20(水) イタリア：南部と島

第11回 8/24(水) スペイン&ポルトガル

第12回 9/21(水) ドイツ&オーストリア

中級クラス3 <金曜日夜 19:00~21:00>

第13回 4/15(金) カリフォルニア

第14回 5/13(金) その他アメリカ、カナダ

第15回 6/10(金) チリ、アルゼンチン

第16回 7/15(金) オーストラリア、ニュージーランド

第17回 8/12(金) 南アフリカ、その他

第18回 9/9(金) 日本

*** ワインを学ぶ：上級クラス ***

上級クラス1 <水曜日 昼 13:00~15:00 夜 19:00~21:00>

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 4/27(水) ワイン・テイasting方法 ~外観・香り・味わい~
- 第2回 6/1(水) 白ワイン葡萄品種比較
- 第3回 6/29(水) 赤ワイン葡萄品種比較
- 第4回 7/27(水) テロワール ~気候と土壌~
- 第5回 8/31(水) 醸造とワインの味わい
- 第6回 9/28(水) ワインの熟成

ブラインドテイasting <月曜日夜 19:00~21:00>

上級者のスキルアップクラス。資格取得を目指す方にも。

受講料：¥4,500/1回 (ワイン4~6種類、チーズ付き)

6回一括：¥24,000 (¥4,000/1回)

- 第1回 4/11(月) 白ワイン1
- 第2回 5/16(月) 赤ワイン1
- 第3回 6/13(月) 白ワイン2
- 第4回 7/11(月) 赤ワイン2
- 第5回 8/8(月) 白ワイン3
- 第6回 9/5(月) 赤ワイン3

*** シャンパンラリー ***

シャンパンラリー <隔月木曜日夜 19:00~21:00>

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)

(プレスティージュ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36回 4/21(木) (予定)サロン
- 第37回 6/23(木) (予定)ジャック・セロス
- 第38回 8/18(木) (予定)テタンジェ

*** 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 19:00~21:00>

世界中のワインを学び、飲み比べします。

受講料：¥5,500/1回 (ワイン3~6種類、チーズ&おつまみ付き)

5回一括 ¥25,000 (¥5,000/1回)

- 第1回 4/6(水) 世界のシャルドネ種飲み比べ
- 第2回 5/11(水) リースリング種の産地別特徴について
- 第3回 6/8(水) バローロとバルバレスコ
- 第4回 7/6(水) 今注目! オーストリアのワイン
- 第5回 8/3(水) 世界のスパークリングワイン その味わいの違い

フランス専科 <木曜日夜 19:00~21:00>

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 4/14(木) フランスの代表白ブドウ品種
- 第2回 5/19(木) フランスの代表黒ブドウ品種
- 第3回 6/16(木) フランスのブドウ品種をもっと知る 白ワイン編
- 第4回 7/14(木) フランスのブドウ品種をもっと知る 赤ワイン編
- 第5回 8/11(木) フランスのソーヴィニヨン・ブラン研究
- 第6回 9/8(木) クレマン飲み比べ

ワインの楽しさと美味しさ

<土曜日 14:00~16:00> ※当クラスは通常と開講時間が異なります。

今期より開講の新設講座。

気軽に楽しめる、土曜日開講の講座です。

講師：今浦紀恵 《Wine&Café non オーナー シニアソムリエ》

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 4/2(土) まずは泡！楽しむ泡とおもてなしの泡
- 第2回 5/7(土) スッキリ辛口白ワインと初夏の楽しみ
- 第3回 6/4(土) コクあり旨味系白ワインの味わい
- 第4回 7/2(土) 夏でも赤！飲み口のいい軽やかな赤ワイン
- 第5回 8/6(土) 秋冬に向けて、各国のフルボディ赤ワイン
- 第6回 9/3(土) ワインと料理を楽しもう+悩み解決質問会！

ガッルーラ 原ソムリエのイタリアワイン講座

<隔月月曜日夜 19:00~21:00>

イタリアワインをプロから学ぶ、特別講座。

名店ガッルーラの原ソムリエをお招きします。

講師：原裕信 《イタリア料理ガッルーラ 支配人 シニアソムリエ》

受講料：¥5,500/1回 (ワイン数種 及び おつまみ)

3回一括：¥15,000 (¥5,000/1回)

- 第1回 4/4(月) ミラノだけじゃもったいないロンバルディア
- 第2回 6/6(月) 雄大な自然美を誇るトレンティーノアルトアディジェ
- 第3回 8/1(月) 銘醸地の宝庫ピエモンテ

*** 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。基礎はみっちりチーズのお話を。通は様々な角度からチーズを楽しく学びます。両クラスとも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 19:00~21:00>

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 4/7(木) チーズの基礎知識

第2回 5/12(木) フレッシュタイプ

第3回 6/9(木) 白カビタイプ

第4回 7/7(木) シェーヴルタイプ

第5回 8/4(木) ウォッシュタイプ

第6回 9/1(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 19:00~21:00>

ワインのおつまみに最良の友、チーズ。

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しょう。

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 4/19(火) ボルドー地方のワインとチーズのマリアージュ

第2回 5/24(火) ブルゴーニュ地方のワインとチーズのマリアージュ

第3回 6/21(火) コート・デュ・ローヌ地方のワインとチーズのマリアージュ

第4回 7/19(火) 恒例！今が旬！シェーヴル祭り☆&ロワールワイン

第5回 8/23(火) スパークリングワインとチーズアレンジ

*** 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 5/26(木) ブルゴーニュ地方のワインとお料理のマリアージュ

第2回 8/30(火) ボルドー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 5/10(火) bon repas 主宰 谷藤律子氏

テーマ『プロヴァンス風料理とワインを楽しむ』

第2回 7/21(木) Á Table 主宰 中島和美氏

テーマ『各国代表白ワインと夏野菜料理とのマリアージュ』

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 Á 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「Á 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。

ソムリエ&ワインアドバイザー&ワインエキスパート試験対策

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12回一括支払い ¥66,000

講師：黒木都

★水曜日昼 13:00～15:00

★火曜日夜 19:00～21:00

第1回 3/2(水) 3/1(火) オリエンテーション・酒類概論1

第2回 3/16(水) 3/15(火) 酒類概論2

第3回 3/30(水) 3/29(火) 日本

第4回 4/6(水) 4/12(火) フランス1

第5回 4/20(水) 4/26(火) フランス2

第6回 5/11(水) 5/17(火) イタリア

第7回 5/25(水) 5/31(火) ヨーロッパ1

第8回 6/8(水) 6/14(火) ヨーロッパ2

第9回 6/22(水) 6/28(火) ニューワールド1

第10回 7/6(水) 7/12(火) ニューワールド2

第11回 7/20(水) 7/26(火) 購入管理販売・料理・公衆衛生

第12回 8/3(水) 8/9(火) 模擬試験

※予備日 8/17(水) 8/16(火)

チーズプロフェッショナル試験対策講座

受講料：1回 ¥6,000（チーズテイस्टィング込み 1回3～6アイテム）
10回一括支払い ¥54,000

講師：阪本かおり

★土曜日・昼 16:00～18:00

- 第1回 3/12 チーズの文化史、製造①
- 第2回 3/26 チーズの製造②
- 第3回 4/9 フランス①
- 第4回 4/23 フランス②
- 第5回 5/14 イタリア①
- 第6回 5/28 イタリア②、スイス
- 第7回 6/11 その他ヨーロッパ
- 第8回 6/25 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 7/9 チーズの販売、チーズのサービス、チーズと飲み物
- 第10回 7/23 模擬試験

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

◆ブロンズ検定 4/17(日)
9/10(土)

◆シルバー検定 11/13(日)

※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 キュイジーヌ・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

青木 龍二 (あおきりゅうじ)

JSA 認定 ソムリエ

日本酒きき酒師

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

イタリア料理レストラン ガッルーラ 支配人

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

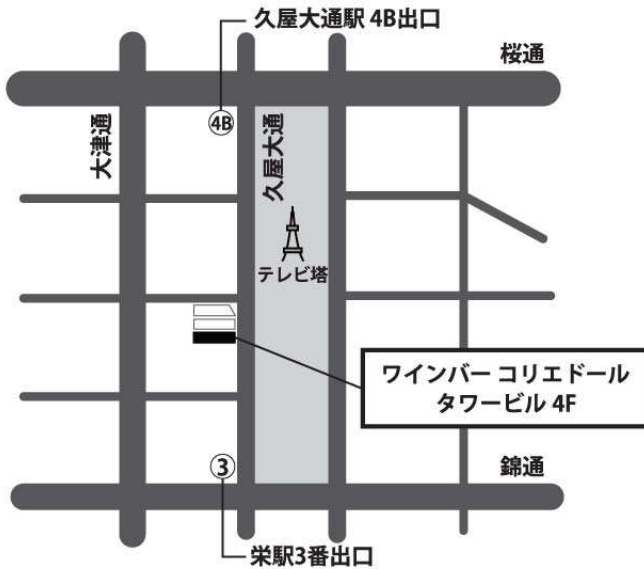
講師

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