

ワインテイastingトレーニング講座

ブラインドテイastingで見分けるワインの個性をテーマに沿って
5アイテムを比較テイastingします
解答用紙は実際の試験に沿った形式のものを使用していきます

会場: 京都本校 (ワインバー・タストヴァン)

A日程 白ワイン

「テーマ: アロマティック品種」

8/27 (日) 12:00~14:00

8/28 (月) 11:00~13:00

8/30 (水) 11:00~13:00

B日程 赤ワイン

「テーマ: 濃い色調の品種」

9/4 (月) 12:00~14:00

9/5 (火) 11:00~13:00

C日程 白ワイン

「テーマ: ニュートラル系品種」

9/17 (日) 12:00~14:00

9/19 (火) 11:00~13:00

9/20 (水) 11:00~13:00

D日程 赤ワイン

「テーマ: 淡い色調の品種」

9/26 (火) 10:00~12:00

9/27 (水) 11:00~13:00

E日程 白ワイン

「テーマ: 酸による見極め方」

10/2 (月) 12:00~14:00

10/3 (火) 11:00~13:00

F日程 赤ワイン

「テーマ: 特徴的な香りから品種を捉える」

10/8 (日) 12:00~14:00

10/10 (火) 10:00~12:00

10/11 (水) 10:00~12:00

会場: 名古屋校 (モリス)

A日程 白ワイン 9/10 (日) 10:00~12:00

「テーマ: アロマティック品種」

B日程 赤ワイン 9/17 (日) 10:00~12:00

「テーマ: 濃い色調の品種」

C日程 白ワイン 9/24 (日) 10:00~12:00

「テーマ: ニュートラル系品種」

D日程 赤ワイン 10/1 (日) 10:00~12:00

「テーマ: 淡い色調の品種」

F日程 赤ワイン 10/15 (日) 10:00~12:00

「テーマ: 特徴的な香りから品種を捉える」

受講料(各レッスン1回あたり)

受講生 7,700円(税込) / 受講生以外 8,800円(税込) ※ワイン5アイテムが会費に含まれます

テイステイング 模擬試験

本番の試験と同じスタイルで行う模擬試験です
 40分の試験後に解説を行い、合格へ導きます
 試験数（ワイン3アイテム/その他飲料2アイテム）

会場：京都本校（ワインバー・タストヴァン 内）

A日程

8/27（日） 14：30～16：00
 8/28（月） 13：30～15：00
 8/30（水） 13：30～15：00

B日程

9/4（月） 14：30～16：00
 9/5（火） 13：30～15：00

C日程

9/17（日） 14：30～16：00
 9/19（火） 13：30～15：00
 9/20（水） 13：30～15：00

D日程

9/26（火） 12：30～14：00
 9/27（水） 13：30～15：00

E日程

10/2（月） 14：30～16：00
 10/3（火） 13：30～15：00

F日程

10/8（日） 14：30～16：00
 10/10（火） 12：30～14：00
 10/11（水） 12：30～14：00

G日程

10/15（日） 12：00～13：30

会場：名古屋校（モリス）

A日程 9/10（日） 12：30～14：00
 B日程 9/17（日） 12：30～14：00
 C日程 9/24（日） 12：30～14：00
 D日程 10/1（日） 12：30～14：00
 F日程 10/15（日） 12：30～14：00

受講料（各レッスン1回あたり）

受講生 6,600円（税込） / 受講生以外 7,700円（税込）

※ワイン3アイテム、その他飲料2アイテム（計5アイテム）が会費に含まれます

蒸留酒その他テイスティングのお知らせ

テイスティング試験の中でも一撃で当てる必要がある酒精強化ワイン、蒸留酒、その他酒類を40種類以上用意するというテイスティング会を開催します。フリーテイスティングでしっかりと記憶して下さい。

※時間内ご都合の良い時にお越し下さい

参加人数は限らせて頂きますので早目のお申込をお願いします。

会場: 京都本校 (ワインバー・タストヴァン 内)

9/24 (日) 13:00~14:30

10/9 (月祝) 12:00~13:30

10/10 (火) 14:30~16:00

10/11 (水) 14:30~16:00

10/15 (日) 14:00~15:30

テイスティング飲料(予定)

| | | | |
|-----------------|---------------|-----------|-----------|
| シェリー(フィノ) | ヴェルモット | グラン・マルニエ | カルバドス |
| シェリー(アモンティリヤード) | スーズ | コアントロー | ピスコ |
| シェリー(オロロソ) | ガリアーノ | サザンカンフォート | コニャック |
| シェリー(ペドロヒメネス) | ペルノ | アマレット | アルマニャック |
| ホワイトポート | シャルトリューズ ジョーヌ | フランジェリコ | スコッチウイスキー |
| ルビーポート | シャルトリューズ ヴェール | ジン | バーボンウイスキー |
| トウニーポート | ベネディクティン DOM | ウオッカ | 紹興酒 |
| マディラ | チナール | テキーラ | 米焼酎 |
| ピノ・デ・シャラント | イエーガーマイスター | ラム | 麦焼酎 |
| ミュスカド・ボム・ド・ヴニーズ | カンパリ | マール | 芋焼酎 |
| バニユルス | マラスキーノ | グラッパ | 泡盛 |

受講料(各レッスン1回あたり)

受講生 5,000円(税込) / 受講生以外 8,000円(税込)

各講座 お申込み方法、お支払方法のご案内

☆会費は一日あたりです。一週間前までのお支払いをお願い致します。

☆お申し込みはメールをお願い致します。

☆クレジットカードでお支払い希望の場合は、お申し込み時のメールに記載してください。別途ご案内致します。

☆入金後、3日前までの日程の変更は通常授業同様に可能です。

☆開講3日前以降のご自身のご都合によるキャンセル、日程変更は受講料全額をいただきます。

お振込先

三井住友銀行 四条支店
(普通)1920051
口座名 ワインスクールイノウエジユク イノウエ トミオ

メール : inoue-wineschool@ezweb.ne.jp

TEL : 075-251-0818

INOUE
WINE
SCHOOL
ワインスクール 井上塾