

# 広島アンデルセン ワインスクール

## 2012年1月開講・第2期生募集



**開講クラス** 水曜日 夜クラス 18:30 ~ 20:30

※毎回、4~6種類のワインをテイスティングします。

回数	日程	テーマ	内容
第1回	1月11日(水)	ワインを楽しむための基本	基本をマスターしましょう！ワインと付き合うための第1歩を勉強します。ソムリエナイフでカッコよくワインを開ける、ワインを注ぐ、グラスを扱う・・・など、実習を取り入れて楽しく学びます。
第2回	2月8日(水)	好みの白ワインを見つけましょう！	多種多様な白ワインの品種や辛口・甘口の違いを確認しましょう。白ワインの基本知識(代表的な産地・生産者・ブドウ品種) テイスティング(香りや味わいの特長を表現する)
第3回	3月14日(水)	好みの赤ワインを見つけましょう！	赤ワインのテイスティングとブドウ品種を比較しましょう。赤ワインの魅力に迫ります。赤ワインの基本知識(代表的な産地・生産者・ブドウ品種) テイスティング(香りや味わいの特長を表現する)
第4回	4月11日(水)	好みのスパークリングワインを見つけましょう！	シャンパン、スパークリングワインの違いと泡の魅力を知りましょう。スパークリングワインの基本知識(代表的な産地・生産者・ブドウ品種) シャンパンとスパークリングワインの違い テイスティング(香りや味わい、泡の特長を表現する)
第5回	5月9日(水)	ワインをご家庭で楽しむために	最終回は、パン、チーズ、デリ等と合わせて、テイスティングしてみましょう。ワインを楽しむための知識を学ぶ(ラベルの読み方・グラスの違い・管理方法・チーズや料理との相性) 修了証授与

- 講師：藤田 晋士 (広島アンデルセン ソムリエ)
- 会場：6階コペンハーゲンルーム、デンマークルーム
- 入学金：15,750円(税込、ソムリエナイフ付き)
- 授業料：36,750円(税込、5回分)
- 定員：24名程度

### 受講のご案内

- ・入学金はお申し込み時に、授業料は開講日前日までにお支払いください。(お振り込みもできます)
- ・授業料は開校日の前日までにキャンセルをいただいた場合、返金のご相談に応じます。(手数料がかかります)
- ・筆記用具をお持ちください。
- ・再受講や振替受講についてはご相談ください。
- ・未成年の方の入会はお断りいたします。
- ・お車でのお越しはご遠慮ください。

お申し込み・お問い合わせは、  
 広島アンデルセン3F マーガレットクラブカウンター  
 TEL(082)247-2880(10時~19時まで受付)

**ANDERSEN**  
 HIROSHIMA