

イタリアワイン 通信講座

好きな人と、好きな時間に、自宅で学べるワイン講座。

第三期生募集スタート!

この春
はじめてみませんか♪

----- こんな方にオススメ -----

- ワインに興味があるが、何から勉強すればよいかわからない方
 - ワインスクールに興味があるが、時間や場所の都合が合わず通えない方
 - テイスティングの手法やお料理との相性もあわせて学びたい方
 - 基礎から応用までワインを分かりやすく ”美味しく” 学びたい方
 - イタリア関係のお仕事をされている方
-

イタリアワイン通信講座 で検索

第3期生
4月
スタート!
Produced by Mototsugu Hayashi

第1期生
第2期生
満員御礼

イタリアワイン通信講座

好きな人と、好きな時間に、自宅で学べるワイン講座。

イタリアワインは難しい。だからこそ面白い。—ソムリエ林基就

イタリア年間最優秀ソムリエ賞受賞*

イタリアワインをもっと深く理解し、美味しく飲むということを伝えたい。そのために私個人の15年に渡るイタリアでのソムリエ経験、テイスティングやアップナメントの知識も織り込んだ、実践的かつ分かりやすいワイン学習カリキュラムを企画・開発いたしました。毎月2本のワインと一緒に、全12回お届けいたします。他の国のワインと比べて分かりにくい、難しいと言われるイタリアワインの入り口として、お役立てください。



2009年イ・リストランティ・ディタリア 最優秀ソムリエ賞受賞*
2012年ワインのオスカー賞といわれるオスカー・デル・ヴィーノ
2012 最優秀ソムリエ賞受賞。アジア人としては初の受賞となる。



自宅で学べる。 Vino Hayashi が監修した「イタリアワインの教科書」。

毎月お送りするテキストによって、一般的なワインスクールで学習する基礎知識を体系的に学べるのはもちろん、全12回の講座において、イタリアワインの文化、歴史、生産地域など、イタリアワインの魅力である "多様性" を北から南まで学ぶことができます。初心者の方でも安心して学べます。

1年で24本楽しめる。林基就が厳選する イタリアワインを、テーマに沿って毎月2本お届け。

お届けするワインは、ソムリエ林基就の現地コネクションによって入荷が実現した、イタリアワインの個性を表現した直輸入ワイン。テキストを片手にワインの色を見て、香りを嗅ぎ、味わうことで学習が深まります。ご家族やお友達とご一緒に楽しみむことも可能です。



グラスが違えばこんなに違う。
4つのグラスで、テイスティングを学べます。

初めに4種類のワイングラス(品質に定評のあるSCHOTT ZWIESEL社製)をお届けます。毎月お届けするワインをそれぞれのグラスで飲むことで、グラスの形状によって変化するワインの香り、味わいを実際に体験し学習することができます。

ワイン名	「マイルビー」	ヴィンテージ	2012
産地	DOCバルベラ・ダルバ	アルコール度数	14.0%
生産者	ヴィジ	生産地	ピエモンテ州
ブドウ品種	バルベラ 100%		
色調	明るいルビー色	酸味	中程度
香り	中程度	アルコール	中程度
味わい	中程度	タンニン	中程度



毎回お届けのワインにソムリエ林基就のテイスティングノート付。

- ワインを学び楽しむためのアフター・サービスとして
- ▶ 専用メーリングリストと情報ページで、学習をサポート。テキストの内容、お届けしたワインに不明点、疑問があればお気軽にご質問ください。丁寧にお答え致します。
- ▶ **[受講生特典]** store.vinohayashi.jpのワインが常時**10%オフ**

12ヵ月で巡るイタリアワインの世界

テキストで理論から実践まで学ぶことができるだけでなく、毎月届くワインを楽しみながら、各州の個性の違いを実感できます。

	テーマ	コラム	ワイン
4月 第1回	イタリアワインの世界へようこそ 歴史、地理、文化的な視点から、イタリアワインの多様性の背景を理解する。	・最適なグラスの選び方	
5月 第2回	良いワインは良いブドウからしか造れない ブドウの生育サイクル、栽培方法を学ぶ。基本的なブドウ品種を知る。	・恥をかかないワインのマナー	
6月 第3回	ブドウに愛される土地の条件 ブドウに適した土地の条件を学ぶ。様々なテロワール(気候、土壌、地勢)を知る。	・より美味しく飲むためのワインの温度 ・スマートなコルクの開け方	
7月 第4回	ブドウがワインに変わるまで ワインの基本的な造り方を学ぶ。醸造/熟成方法の違いと、ワインに及ぼす影響を知る。	・価値を高めるワインの保管 ・知っておきたい状態不良のあれこれ	
8月 第5回	色から観るワインのバリエーション 色の違いからワインのバリエーションについて学ぶ。白、赤、ロゼの違いとその造り方を知る。	・高いほど美味しい? 古ければ美味しい? ワインの値付けについて	
9月 第6回	様々なタイプのワイン スプマンテ、デザートワイン、酒精強化ワイン等様々なタイプのワインと造り方について学ぶ。	・ワンランク上の食前酒と心を掴むための食後酒	
10月 第7回	料理とのアッピナメント イタリア各地の食文化を学びつつ、料理とワインとのアッピナメント(相性)について知る。	・ソムリエの操縦法 ・ワイン持ち込みの心得	
11月 第8回	様々なブドウ品種 国際品種から土着品種までブドウのパラエティを知る。品種によるワインの個性を学ぶ。	・甘口ワインの秘密	
12月 第9回	造り手の哲学とスタイルの違い 伝統的/革新的/ピオの造り手など、生産者のフィロソフィーとワインのスタイルについて学ぶ。	・貴族から農夫まで、ワイナリーの実態	
1月 第10回	海のワイン 沿岸地域を代表するブドウ品種、ワインの銘柄、味わいや香りの特徴などを学ぶ。	・1日で飲みきるなんてもったいない 明日のためのワインの栓	
2月 第11回	山のワイン 丘陵・山岳地帯を代表するブドウ品種、ワインの銘柄、味わいや香りの特徴などを学ぶ。	・デキャンタージュの魔法	
3月 第12回	偉大なワイン 偉大なワインを造るための条件、テロワール、醸造・熟成方法などを学ぶ。	・上級者の古酒選び	

イタリア各州について

- 第1回 トレンティーノ=アルト・アディジェ州
- 第2回 ピエモンテ州
- 第3回 ヴァッレ・ダオスタ州 / リグーリア州
- 第4回 エミリア=ロマーニャ州
- 第5回 フリウリ=ヴェネツィア・ジュリア州/ヴェネト州
- 第6回 ロンバルディア州
- 第7回 トスカーナ州
- 第8回 マルケ州 / ウンブリア州
- 第9回 アブルッツォ州 / モリーゼ州
- 第10回 サルデーニャ州 / シチリア州
- 第11回 ラツィオ州 / カンパーニア州
- 第12回 カラブリア州 / プーリア州 / バジリカータ州



※お届けするワインは記載したものと一部変更になる場合がございます。

イタリアワイン 通信講座の目標

- ▶ **ワインの個性とバラエティを生み出す様々な要素を知り、多様性を楽しめるようになる。**
- ▶ **ワインラベルやワインリストが読めるようになる。**
- ▶ **レストランやワインショップで自分の好みを伝え、選べるようになる。**
- ▶ **イタリアワインを通して、イタリアの地理や歴史についてより深く理解できるようになる。**

受講生様のご意見をご紹介します!

栃木県 (50代男性)
手に入りにくいワインが毎月届くのが魅力。分からない点はメールで質問でき、丁寧に答えが返ってくるのも嬉しい。

東京都 (30代女性)
ワインアドバイザーの資格を持っていますが、あらためてイタリアに特化した勉強ができて楽しいです。テーマに合ったワインを飲みながら学習することで驚きや発見がありますし、ワインのクオリティの高いことも嬉しい。毎月付属するテイスティング・ノートにコメントを書き込むのが楽しくなってきました。

神奈川県 (50代女性)
以前よりVino Hayashiの定期購入コース会員であったが、こちらの講座に大変興味があり定期購入に加えて受講をはじめました。学ぶことで、美味しいワインがより美味しく味わえると実感しています。

東京都 (40代女性)
イタリア映画のタイアップ企画を通じて通信講座を知り、迷わず入会しました。送られてきた美味しいワインは、気に入ったものをネットショップでリピートできるのも魅力的に感じます。

東京都 (40代男性)
以前からVino Hayashiのワイン(特にCUPANO)のファンで受講してみました。オフイベントやワイン会の誘いも多く、魅力的。



お申し込み書

毎月お届けするもの



テキスト (全12回)

初回テキストの概要 (14 ページ) イタリアワインへようこそ / テイスティングとグラスの基礎 / イタリア最北端の州トレンティーノ・アルト・阿迪ジェとそのワイン



ワイン (毎月2本 × 全12回)

初回のワイン
 (白) アルト・阿迪ジェソ・ヴィニョン・ブラン 通常価格 4,104円(税込) 送料別
 (赤) アルト・阿迪ジェスキアヴァ 通常価格 3,888円(税込) 送料別

+



ワイングラス4種

・中くらいのチューリップ型
 ・中くらいのバルーン型
 ・大きめのバルーン型
 ・大きめのチューリップ型
 通常価格 各1,836円
 合計7,344円(税込)



特製バインダー

毎月届くテキストを綴じて保存ができます。

2016年4月
第1回お届け

月額 **10,584円** (消費税込) × 12ヵ月継続
 (送料別) のコースとなります

毎月下旬頃発送

お客様情報

フリガナ			メールアドレス	※専用メーリングリストで学習をサポートしますので出来る限りご記入ください。	
お名前	姓	名			
	生年月日	(西暦)	年	月	日

※酒類の購入には年齢確認が必要となります。必ず生年月日をお知らせ願います。

配送先情報

※確認のご連絡をさせて頂くため、繋がりがやすい携帯番号をお薦めいたします。

フリガナ			電話番号	-	-
配送先お名前	姓	名	配送先社名・部署名		
フリガナ					
ご住所	〒 -				
備考	※お届け日時等、ご要望がございましたらご記入ください。				

お支払い方法 (代金引換え / クレジットカード)

お支払い方法	<input type="checkbox"/> 代金引換え <input type="checkbox"/> VISA <input type="checkbox"/> Master <input type="checkbox"/> JCB <input type="checkbox"/> Diners <input type="checkbox"/> AMEX いずれかにチェックマークを入れて下さい												
カード番号				-			-						
有効期限	月 / 年		カード名義		※「HANAKO YAMADA」のように、カードの表示どおりご入力ください。								

※未成年者の飲酒は法律で禁止されているため、20歳未満の方はお申し込みいただけません。

パソコン・スマートフォンからも簡単にお申し込み頂けます！

お申込ページはこちら
 ヴィーノスクール3
bit.ly/vinoschool3



Tel: **03-5643-5558**

Fax: **03-5643-5559**

FAXの場合、本状に必要な事項をご記入頂き、そのまま送信して頂けます。

備考