

旅に役立つ教養セミナー 第6弾 旅行を楽しむための **ワイン講座** 全3回

『ワインとは何なのか?』

ワインはセブだけのものではありません。ワインを飲むと気持ちが朗らかになり、会話が弾みます。旅先では、ワインを通じて仲間知り合い、楽しみ、感動も付いてくる。まさに人生を豊かにする魔法のひとつなのです!

そんなワインを、業界(ソムリエ等)向けではなく、**一般の旅行者目線**で学ぶのがこの講座。

セミナーではワインの基本的な知識とテイスティングの仕方を学びます。

【講座の目的】

- 好みのワインがどんな種類かを知る
- 旅行先のレストランやショップで好みのワイン選びができるようになる
- 旅行先のワイナリー巡りでの説明が理解できるようになる
- ワインラベルに書かれている内容がわかるようになる
- 国によるワインの違いを知る
- 外国人に日本のワインの特徴を説明できるようになる

「ワインを知って、もっと旅行を楽しみたい!」という皆さま、ぜひご参加ください!!



	開催日時	テーマ / 内容
第1回	2月2日(土) 14:00~16:00	【ワインの基本】 ワインラベルを読み解く ・ワインの味わいを決めるものとは? (外観・香り・味わい・タンニン・甘口/辛口・他) ・ワインの種類(赤・白・ロゼ・スパークリング・デザート・他) 【テイスティング】 ・テイスティングの仕方
第2回	2月16日(土) 14:00~16:00	【ワインのバリエーション①】 有名産地のワイン ・世界のワイン勢力図、旧世界・新世界 ・有名産地ワイン (フランス・イタリア・スペイン・チリ・USA・他) ・一般的なブドウ種類と特徴 ・ワインの名前の付け方(ブドウ品種・産地名・他) ・ワインの格付け ・100%か、ブレンドか? 【テイスティング】 4種類のワイン&チーズ2種類 ・ワインとチーズの関係・グラスと温度・料理と適したワイン
第3回	3月10日(日) 14:00~16:00	【ワインのバリエーション②】 珍しい地域と日本のワイン ・珍しい地域のワイン(ジョージア・モルドバ・他) ・日本のワイン ・一般的な種類と特徴 ・ワインの名前の付け方(ブドウ品種・産地名・他) 【テイスティング】 4種類のワイン&チーズ2種類 ・ワインとチーズの関係・グラスと温度・料理と適したワイン

- ◎ 場所: **Space 415** (JR・メトロ中野駅より徒歩12分)
- ◎ 講師: **日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ 他 わだ えみ**



「**わだえみのわいん塾**」主宰。

ワインスクールでの講師歴20年、これまで述べ2000人以上のソムリエ、ワインエキスパート、愛好家を輩出。「**10万円の鞆を買うよりワインを学ぼう。**」という価値観のもと、文化としてのワイン、シードル、日本酒の普及と“地酒で地方活性”を目指し、東京を拠点に、長野県上田市等、日本各地でわいん塾を開講中。

【保有資格】

日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ/日本ソムリエ協会認定ワインエキスパート/日本ソムリエ協会認定SAKE DIPLOMA/WSET® Level 3 Award in Wines/日本ドイツワイン協会認定ドイツ上級ワインケナー/チーズプロフェッショナル協会認定チーズプロフェッショナル/日本ワイン検定1級 日本ワインマスター/南アフリカワイン・スペシャリスト (WOSA認定)/日本シードルマスター協会認定シードルアンバサダー

- ◎ 参加対象: **20歳以上**
- ◎ 参加費用: 各回 **お一人様 5,000円** (ワイン試飲代・消費税込み)
特別割引1 お友達割引 2名様同時お申込みの場合 **10,000円 → 9,500円!**
特別割引2 すべてご参加の方 **15,000円 → 14,500円!**
 ※事前予約・お振込み必要 お友達割引とぜんぶ割引の併用はできません
- ◎ キャンセル規定: **3日前50%、前々日80%、前日および当日100%**
- ◎ 最少催行人数: **各回とも 8名様 (最大20名様まで)**
- ◎ お申込・お問合せ: **株式会社アイ・ティ・エス (i Travel Square)**
 website: <https://i-travel-square.tokyo/seminar/wine/>
 email: info@i-travel-square.tokyo tel: 03-6706-4700