

MY CELLAR NO.4 主催 2023 SPRING

# ワイン講座

バラエティ豊かなワインの世界を  
満喫していただける講座をご用意しています。  
ビギナーにもおすすめの「い・し・ず・え」、  
ワインに新たな視点をもたらす「お・ね・う・ち」の2種を設定。  
毎回ご用意する、ショップこだわりのテイastingワインにもご期待ください!

- 初心者の方も大歓迎です!
- 1回完結! 興味のある回だけご参加いただけます
- 毎回4~6種類のテイastingセット付き

## #01 基礎編

### い・し・ず・え

ワインの基本を楽しく理解できます。

## #02 応用編

### お・ね・う・ち

毎回ユニークな視点から「価値あるワイン」を探求します。

## #03 実践編

ショップセレクトのワインを持ち込んで、  
近隣のレストランでクラス会を実施します。

愉  
し  
く  
な  
る  
。  
視  
点  
を  
変  
え  
れ  
ば  
、  
ワ  
イ  
ン  
は  
も  
っ  
と



担当講師  
八木 羊

2008年から関西のワインスクールや飲食店などで独自の視点に立った講座を展開。ワイン業界には、裸だとか耳がロバだとか、王様の悪口は言いにくいという風潮がありますが、人気に胡坐をかき「王様」級の有名産地は歯に衣着せず批評します。貧乏学生だった頃にワインと出会ったせいか、コストパフォーマンスを嗅ぎ分けることには自信があり、知る人ぞ知る産地や品種の、キラリと光るワインを偏愛しています。

### 申し込み方法

Webサイトからお申し込みいただけます。  
<https://www.mycellar4.jp/view/category/workshop>  
※お申し込みには、会員登録が必要となります。

お問い合わせ先：080-6983-8480



### キャンセルポリシー

お申し込み確定後のキャンセルは、原則としてお受けいたしかねます。  
ただし、代理の方に講座を受講いただくことは可能です。

## い・し・ず・え

## 基礎編

## 第1回 ワインとは何か ～天・地・人がもたらす多様性～

5/21 (日)

ワインを飲んだことがないという方でも抵抗なく学びに入れるよう、「ワインとはどのようなお酒なのか」にはじまり、産地や生産者、年ごとの天候などによって実に多様なワインが生み出されていることについて理解することが初回の目的です。スパークリングワインと、白・ロゼ・赤のあわせて4種のワインを試飲します。

## 第2回 白ワインの製法と多様性 ～辛口から甘口まで～

6/18 (日)

白ワインの製造法について学ぶとともに、辛口から半辛口、甘口などワインの残糖度の違いはどのようにもたらされるのかを理解します。世界を代表する白ワイン用ブドウ品種3種からつくられる辛口白ワインと、甘口白ワイン1種をあわせて4種を試飲します。

## 第3回 赤ワインの製法と多様性

7/23 (日)

赤ワインの製造法について学びます。また、品種や産地など味の多様性をもたらす要因について理解します。世界を代表する赤ワイン用ブドウ品種4種からつくられる辛口赤ワインを試飲します。

## 第4回 スパークリングワインの製法と多様性

8/20 (日)

スパークリングワインの製法にはどのような方式があり、方式によってどのような味の違いが生まれるのかを学びます。代表的な3つの製法のスパークリングワイン4種を比較試飲します。シャンパーニュが、同じ製法を用いる他産地より優位性を保っている秘訣を探ります。

## 第5回 その他のワインの製法 ～ロゼ、オレンジ、酒精強化など～

9/24 (日)

ロゼワインや酒精強化ワイン、最近人気を集めているオレンジワインなど、過去4回で網羅できなかったワインの製法について学びます。ロゼワイン、オレンジワイン、酒精強化ワインのほか、淡い色調の赤ワインを加えた4種を試飲します。

金額  
各回 8,800円(税込)

時間  
14:00～15:30  
(全日程)

定員 8名

## 第1回 現代ブルゴーニュ考① ～こんなトコあったんや編～

5/21 (日)

物価上昇の時代ですが、とりわけ価格高騰が激しいブルゴーニュ地方のワイン。「もう買えない」と嘆きたい気持ちになりますが、輸入元各社はそれこそ血眼になって知られざるエリアを発掘しようとしています。有名どころがズラリと並ぶイメージしかないブルゴーニュですが「へー、こんなトコあったんや」という産地の6種のワインを試飲します。

## 第2回 現代リースリング考 ～国境をこえたさまざまな土壌から～

6/18 (日)

リースリングは、ピノ・ノワール以上に産地を選ぶブドウ品種かもしれません。冷涼な気候であることはもちろんですが、土壌によっても違った表情を見せてくれることは意外と知られていないかもしれません。フランス、ドイツ、オーストラリアの3か国の異なる土壌のリースリング6種を比較し、土地の個性が生み出すリースリングの個性について学びます。

## 第3回 現代ネッピオーロ考 ～少年たちのその後～

7/23 (日)

長期熟成が不可欠な「イタリアワインの王」バローロ。それを早くから楽しめるワインへと変貌させようとするバローロ・ボーイズと呼ばれるグループが登場したのは1980年代のことです。40年近くが経過し、革新派と伝統派とが対峙する構図はかなり様変わりしてきているようにも感じます。かつてボーイズと呼ばれた3人がつくるバローロを含む6種を試飲し、ネッピオーロ種の現在を探ります。

## 第4回 コート・デ・ブランを究める ～6つのグラン・クリュ比較～

8/20 (日)

エペルネの南に広がる白亜の丘コート・デ・ブランがシャルドネ栽培の好適地で、ミネラル豊かで高品質なシャンパーニュを生み出していることはご承知のとおりですが、それぞれの村の個性を理解するところまでは手が届いていない人も多いため。グラン・クリュに選ばれた6つの村のブドウ100%でつくられた6種を比較し、この地区の村々の個性を体感します。

## 第5回 現代ブルゴーニュ考② ～こんなヒトおったんや編～

9/24 (日)

ブルゴーニュの価格高騰に対抗するシリーズの2回目です。畑の位置とともに生産者の力量が、品質に大きく影響することは周知のとおりですが、誰もが知る名人のワインは激しい争奪戦の挙句に国宝級の価格がつけられているのが実情です。何とか手が出せる「ネクスト名人」6人のワインを試飲します。

お・ね・う・ち  
応用編

金額  
各回 11,000円(税込)  
但し、8/20(日)と9/24(日)は  
13,200円(税込)

時間  
16:30～18:00  
(全日程)

定員 8名