

講座番号

ライフスタイル

012

# ワインの一生を知る「ぶどうからグラスまで」

～品種・栽培、醸造、熟成、流通から消費までを学んで、ワインの奥深さに触れる～

## 講座内容

同じ年の同じ銘柄のボトルでも、様々な要素が相まって、ボトルごとに違いが現れます。人も、素質と環境が影響し合い、それぞれが唯一の個性を放ちます。講座では、ワインの原料であるぶどうの品種・栽培から、醸造、熟成、流通、消費までを、人の一生になぞらえて体系的に解説します。第2回の講座では、「醸造」に焦点をあて、醸造がもたらすワインのタイプについて学びます。各回とも、講座の後半にはワインのテイスティングを行います。

期 間	5月23日、7月4日	受講料	すべて受講する場合 7,000円 1回だけ受講する場合 4,000円 ※お申し込みの際、希望日をお知らせください。
曜 日	土曜日	定 員	30名 ※最少催行人数16名
時 間	14:00～15:30	会 場	関内アカデミック・リサーチセンター
回 数	全2回	持ち物	筆記用具、お水
備 考	●この講座は5月15日(金)までに中止の連絡がなければ開催となります。 ●ワインの試飲を行いますのでお車・自転車でのお越しはご遠慮ください。		

## 講座スケジュール

回数	日 程	内 容
1	5月23日(土)	<b>人生を重ねながら、ワインの一生を知る</b> ワインはぶどうの栽培から始まり、嗜まれることでその一生を終えます。人の人生になぞらえながら、栽培・醸造・熟成・流通・消費といったワインの歩みを体系的に解説します。「ワインに自分を重ねて味わう楽しみ」に気づける内容です。講座では、内容にちなんだワインのテイスティングも行います。
2	7月 4日(土)	<b>醸造がもたらす、ワインのタイプを知る</b> 第1回講座で扱った「醸造」に焦点を当て、醸造がもたらすワインのタイプについて学びます。ワインを科学する醸造技術を知ることで、ワインの選び方のポイントが見えてきます。「好みのワイン」を見つける一助になる内容です。講座の後半では、テーマにちなんだワインのテイスティングも行います。

## 講師紹介



小林 綾亜子(こばやし あやこ)

J.S.A ワイン検定講師

国内のワイン造りに携わり得ている経験を交え、ワインの魅力を伝えている。一方、大学でのキャリア支援や、企業での研修を通じた人材育成にも取り組んでおり、「人と向き合う」視点から、ワインの世界を多角的に紹介している。

資格：J.S.Aワインエキスパート、国家資格キャリアコンサルタント