

シャルパンテ・カレッジ

http://charpente.jp/ TEL:03-6206-8844
東京都千代田区錦糸町 1-8-1 SRビル 10F

Curriculum

カリキュラム

「ワインの女王」ボルドー・ワインの魅力

ボルドー・ワインの歴史や雑学などを幅広く学べる講座。最終回(5回目)は食事をしながら、ワインと料理のマッチングが実際に体験できる。講師はボルドー第2大学醸造学部にてDUADを取得した三好弘太郎。
受講料:3万8880円(税込)

「Amour du Vin ~ Winter ~」

「ワインは好きだけど詳しくない、楽しみ方を知りたい」という人を対象にした講座。最終回(5回目)はレストランでマリアージュを楽しむ食事会がある。冬期のテーマは「美しき泡の世界」シャンパーニュとスパークリングワインの魅力を探る全5回。
受講料:3万9960円(税込、食事会の代金含む) / 隔週全5回・1回2時間

「チーズ入門講座」

ワインとチーズは、お互いを引き立て合う最高のパートナー。チーズの基礎知識を身に付けることで、ワインとのマリアージュの幅もさらに広がる。講座では数種のチーズの試食ができる。
受講料:2万5920円(税込) / 隔週全6回・1回2時間

「野菜とワインのマリアージュ」

野菜は生で食べる場合と、加熱して食べる場合によって味や食感が変わる。そこにワインを合わせると味わいが深くなり楽しみも倍増する。味付けや調理法などで変化する野菜の美味しさを学ぶ講座。
受講料:2万5920円(税込) / 全2回・1回2時間

「呼称資格認定試験対策講座」

(一社)日本ソムリエ協会の呼称資格である「ワインエキスパート」「ワインアドバイザー」「ソムリエ」の資格取得に向けた講座。振替制度や補講、ビデオ受講制度、追加受講制度などサポート制度も万全。
受講料:9万8000円(税別) / 隔週全24回・1回2時間

キメ細かく資格試験受験者をサポート 次世代のトップソムリエを育成



「わかりやすく教える努力をすることで、ソムリエとしてのスキルアップを指す「次世代のワイン業界を担う人材育成」を目標に掲げている。

「わが国に最も適したワインを知り、楽しさを深めた人に最適なワインスクールだ。」

JR神田駅東口(東京メトロ銀座線神田駅)から徒歩2分、オフィスビルの最上階にある「シャルパンテ・カレッジ」は、ワインバル「ヴィノシティ」を展開する藤森真氏が学長を務めるワインスクールだ。呼称資格認定試験合格者の輩出はもちろんのこと、すでにプロとして活躍するソムリエが講師となりながら、自身のスキルアップをも目指す「次世代のワイン業界を担う人材育成」を目標に掲げている。

講座は、試験対策のほかにも、チーズとワインのマリアージュやフランスの銘醸地について学ぶなど、初心者から資格取得者まで幅広く楽しめる内容となっている。昨年、試験対策講座を受講しエキスパートに合格した太田美代子さんは「アットホームな雰囲気にも驚かれました。テストなどがキツイ時もありましたが、楽しく学べました」と話す。

体験レポート

呼称資格認定試験 基礎準備講座



石田 充
Mitsuru ISHIDA
JSA認定
シニアソムリエ
㈱シャルパンテ
ヴィノシティ・グループ
統括ソムリエ

テイスティングしたワイン、左から「ザルデン・シャルドネ 2013年」「トルホース・ソーヴィニヨン・ブラン 2014年」「セレナ・マスカットベリーA」「マヒ・マルボロ・ピノ・ノワール 2012年」「リッチランド・シラーズ 2013年」



「呼称資格認定試験準備講座」は、2月に開講する「試験対策講座」のプレ講座だ。出題範囲や問題数が広がる傾向にある近年の試験に対応するため、10月〜1月の全12回で試験範囲の基礎固めを目標に開講した。

この日の授業範囲は、オーストラリア、ニュージーランド、南アフリカ、シニアソムリエ認定試験の試験官を務めたことのある石田氏が、独自のテキストをもとに各国の概略や気候、土壌、品種、産地などを解説していく。合同に昨年の試験問題を紹介します。「ポイントを押さえて勉強すれば、点が取れる国です」と説明すると、生徒たちは大きく頷きながらメモをとっていた。

後半は、テイスティングのレッスン。3種はオープンテイスティングで、日本ソムリエ協会教本を使いながら勉強方法を指導する。残り3種はブラインド・テイスティングに挑戦した。石田氏は「何も考えずに飲むのと1本に集中するのはまったく違う。たぐさんの引き出しを作っておいて下さい」とアドバイスした。

とかく本番までに息切れしやすい試験勉強だが、早い時期から取り組むことで出題範囲の全体像をつかむことができ、合格に向けた大きな一歩となるだろう。

「今は、来夏にむけて自分の得意分野や勉強の楽しさを見つけて時期。助走期間だと思って焦らず、まずは楽しませよう」

講師の石田充氏が生徒にこう話しかけると、緊張がやわらかった教室の雰囲気はホッと和らいだ。