

カリキュラム区分	高品質ワイン製造	新ブランド化	国際競争力強化
授業科目名	日本ワイン学		
担当教員名	小田 滋晃（京都大学 教授） 後藤 奈美（（独法）酒類総合研究所） 恩田 匠（山梨県ワインセンター） 上野 昇（メルシャン（株）） 小林 弘憲（メルシャン（株））		
開講学期	前期・後期の別	授業時間数	10時間
授業の目的	甲州種などの地域のブドウの特徴を知るだけでなく、グローバルにブランド戦略を展開するうえで必要な知識を得ることを目的とする。		
授業の概要	ワインは、地域全体としてブランド化を促進する必要がある。本授業では、甲州種などの地域のブドウの特徴を知るだけでなく、グローバルにブランド戦略を展開するうえで必要な知識を教授する。		
授業の到達目標	地域ブドウで作ったワインをブランド化するために必要な知識の獲得		
授業の方法	数名の教員によるオムニバス形式		
講義内容	第1回：地元のブドウを知る（甲州種の由来）（後藤・実務家1時間） 第2回：地元のブドウを知る（甲州種のDNA研究）（後藤・実務家1時間） 第3回：甲州種から作るスパークリングワインの特徴（恩田・実務家1時間） 第4回：甲州種から作るスパークリングワインの製造（恩田・実務家1時間） 第5回：歴史的変遷から見る甲州ワインの特徴1（上野・実務家1時間） 第6回：歴史的変遷から見る甲州ワインの特徴2（上野・実務家1時間） 第7回：甲州種の栽培（小林・実務家1時間） 第8回：甲州種のワイン製造（小林・実務家1時間） 第9回：ワインによるブランド戦略 第10回：地域を利用したマーケティングとテロワール		
成績評価の方法評価基準	受講態度（20%）：授業への積極性と表現 小テスト／レポート（80%）：論理的な理解力と表現		
教科書	教員が都度、用意する。		
参考図書	教員が都度、用意する。		
その他	[必要知識・準備] ワイン製造やブドウ栽培の基礎知識は必須である。		