

ホテルオークラ ワインアカデミー 36期スケジュール

[講座時間]

1. Lesson I ワインを楽しむベースをしっかりとつくる目的。世界的に有名なワインをテイastingしながら学びます。 19:30~21:00

受講料：¥198,000		満席	満席	
	カリキュラム	講師	A組(月)	B組(木)
第1回	ワインとの接し方 ▼ キスラー・シャルドネ、ダッラ・ヴァッレカベルネ・ソーヴィニヨン など	吉田 健二	10月23日	10月19日
第2回	テイasting方法 ▼ シャトー・ラフィット・ロスシルド、バタール・モンラッシェ など	吉田 健二	11月20日	11月16日
第3回	有名ワインを飲み比べて考える製法とラベル ▼ モンラッシェ、シャトー・ムートン・ロスシルド など	吉田 健二	12月18日	12月14日
第4回	有名ワインを飲み比べて考える製法とラベル ▼ ウニコ、オーパス・ワン など	吉田 健二	1月15日	1月11日
第5回	ブルゴーニュワインのラベルの見方 ▼ メオ・カミュゼ、コルトン・シャルルマーニュ など	平原 誠次	2月26日	2月22日
第6回	シャンパーニュを知る<基礎編> ▼ クリュッグ、ドン・ペリニオン など	西田 望	3月18日	3月21日

2. Lesson II ワインを楽しむうえで知っておきたい産地の情報の講座。その代表するワインをテイastingします。 19:30~21:00

受講料：¥198,000		満席	満席	
	カリキュラム	講師	A組(火)	B組(水)
第1回	知っておくべきワインと産地 <イタリア> ▼ ソライア、サッシカイア など	山田 久扇子	10月17日	10月25日
第2回	知っておくべきワインと産地 <アメリカ> ▼ Y by YOSHIKI、ケンゾー・エステイト「藍」など	吉田 健二	11月7日	11月15日
第3回	シャンパーニュ<上級編> ▼ フルール・ド・ミラヴァル ロゼ、ラタフィア・ド・シャンパーニュ など	西田 望	12月5日	12月6日
第4回	ボルドー地方と格付け ▼ シャトー・ラトゥール、シャトー・ディケム など	高橋 時丸	1月16日	1月24日
第5回	知っておくべきワインと産地 <オーストラリア、ニュージーランド、南米、南アフリカ> ▼ ペンフォールズ・グランジ、エラスリス ヴィニエド・チャドウィック など	吉田 健二	2月20日	2月14日
第6回	「ブルゴーニュのテロワールを感じる」各村の特徴をテイastingしながら理解する ▼ クロ・ドゥ・タール、クロード・デュガ など	平原 誠次	3月19日	3月13日

3. Lesson III 知っているワインに広がり得られるエッセンスがいっぱいのクラスです。 19:30~21:00

受講料：¥198,000		満席	満席	
	カリキュラム	講師	A組(月)	B組(金)
第1回	知っておくべきワインと産地 <日本、オーストラリア、ジョージア、ポルトガル> ▼ 梶子ヴィンヤード トップキュヴェ「オムニス」、ヴィンテージ・マデイラ 1980年 など	吉田 健二	10月16日	10月27日
第2回	「カトリックとワイン」ワイン、歴史、宗教の話を分かりやすく解説します ▼ エルミタージュ、ニュー・サン・ジョルジュ など	高橋 時丸	11月27日	11月24日
第3回	「チーズのお話」ワインを楽しむ上で、話の盛り上がりにはぜひ知りたいチーズの話 ▼ シャトー・オー・ブリオン、ソーテルヌ など	富永 純子	12月11日	12月15日
第4回	「識ってさらに楽しむペアリング術」 ▼ シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ、シャルム・シャンベルタン など	森上 久生	1月22日	1月26日
第5回	「シャルドネ&ピノ・ノワール」世界各地で造られるシャルドネとピノ・ノワールを飲み比べます。 ▼ DRC、ハイド・ドゥ・ヴィレーヌ など	吉田 健二	2月19日	2月16日
第6回	熟成による違い ▼ シャトー・ランシュ・バージュ垂直 など	高橋 時丸	3月11日	3月15日

4. テイastingクラス 毎回、個性豊かな講師達がテーマ・ワインを選定し、テイastingを中心に講座を進めていきます。 19:30~21:00

受講料：¥198,000		満席	満席	満席	満席	
	カリキュラム	講師	A組(火)	B組(水)	C組(木)	D組(金)
第1回	Class MURATA「世界のワイン」▼ ブルゴーニュの新星「アントワヌ・ルブティ・ド・ラ・ビーニュ」などヨーロッパ、ニューワールドの話題のワインを、ワイン王国社長の村田氏ならではの視点で紹介いたします。	村田 恵子	10月31日	11月1日	11月9日	11月10日
第2回	Class MORIGAMI「進化が止まらない日本のワイン」▼ ドメーヌ・タカヒコ「ナナツモリ」、安心院ワイン「極果」など世界的に評価されるようになった日本ワインの歴史・成長・躍進を、今注目の造り手と共に紹介します。	森上 久生	12月12日	12月13日	12月7日	12月8日
第3回	Class YOSHIDA「世界のピノ・ノワール」▼ オレゴンのカルトワイン「アンティキティラ」、サッシカイアの家系がアルゼンチンで造る「ボデガ・チャクラ」などワインラヴァーを魅了する赤ワインの人気品種「ピノ・ノワール」。世界の銘醸地で造られる多彩な魅力をお伝えします。	吉田 健二	1月23日	1月17日	1月18日	1月19日
第4回	Class TOKIMARU「ハブスブルク家の歴史とワイン」▼ ベガ・シシリア「ウニコレゼルヴァ・エスペリアル」、パローロ「ロミラスコ」(アルド・コンテルノ) など欧州で勢力を拡大し強大な統治国家を築いたハブスブルク家。その華麗な歴史をたどりながらワインを楽しみます。	高橋 時丸	2月13日	2月7日	2月15日	2月9日
第5回	Class YAMADA「イタリアンジャス／”正統派イタリアワイン”の逸品」山田久扇子氏がワインアカデミー用に厳選した”美味しくてレアなワイン”を中心にテイastingします。他では飲めない”逸品”に出会えます。	山田 久扇子	3月5日	3月6日	3月7日	3月8日

5. シャンパーニュコース 知れば知るほど奥が深いシャンパーニュを様々な角度から掘り下げます。 ※本コースのみ開催時間が19:00~20:30となります。 19:00~20:30

受講料：¥165,000		満席	満席	
	カリキュラム	講師	A組(火)	B組(水)
第1回	個性光るレコルトン・マニピュランの世界 ▼ ミニエール「レ・モワノー」など「ポスト・ジャック・セロス」や今注目のグローワ、すでに入手困難になりつつある生産者など、RMの世界を知るとシャンパーニュの視野が広がります。	西田 望	11月21日	11月22日
第2回	いろいろなロゼシャンパーニュを飲み比べる ▼ クリュッグ・ロゼ など3つの造り方からロゼシャンパーニュの多様性や造り手の個性を知り、味わいの違いや楽しみ方を探りましょう。	西田 望	12月19日	12月20日
第3回	ブラン・ド・ノワールの誘惑 ▼ ビルカール・サルモン「クロ・サンティエール」などこの時期に飲みたい骨太シャンパーニュ。黒ぶどうの名手が織りなす芳醇な香りや奥深い味わいに魅了されること間違いありません。	平原 誠次	1月30日	1月31日
第4回	「熟成」を知り、「時」を味わうシャンパーニュ ▼ パイパー・エドジック「オール・セリイ 1982」グレートヴィンテージのシャンパーニュを味わい、時間がもたらしてくれた長期熟成シャンパーニュの至福の美味しさに陶酔されましょう。	西田 望	2月27日	2月28日

6. 高級ワインを楽しむ 入手困難なレアワインや、人生の中で一度は飲んでおきたい「垂涎もののワイン」を体験していただくクラスです。 19:30~21:00

受講料：¥462,000		満席	
	カリキュラム	講師	木曜日
第1回	ヨーロッパの銘醸ワインに酔いしれる (▼ ロース地方シャトーヌフ・デュ・パブの頂点に君臨する「シャトー・ラヤス」、入手困難ブルゴーニュワイン「アルマン・ルソー」など)	平原 誠次	11月2日
第2回	ニューワールドの極上ワインを楽しむ (▼ オーストラリア最高峰のシラーズ「ヘンチキヒル・オブ・グレース」、スクリーミング・イーグル超え！?「ゴーストホース」など)	吉田 健二	1月25日
第3回	モンラッシェを識る (▼ 世界最高峰の白ワインDRC「モンラッシェ」、名門ドメーヌ ジョセフ・ドルーアン「モンラッシェ マルキ・ド・ラギッシュ」など)	矢渡 美幸	3月28日

- ※ 初めてワインアカデミーにお申し込みされる方は、別途入会金 ¥154,000が必要となります。
- ※ 来期へのお振替はございません。また、カリキュラムの内容や講師、ワインのアイテムは変更することがございます。
- ※ 講座の開催時間は、緊急事態宣言やまん延防止等措置により、変更になる場合がございます。
- ※ 表示料金には、消費税が含まれております。