ホテルオークラ ワインアカデミー 37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つくる目的。世界的に有名なワインをテイスティングしながら学びます。

19:30～21:00

受講料 ： ¥198,000

	カリキュラム	講 師	A組（水） 満席	B組（木） 満席
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	4月17日	4月18日
第2回	テイスティング方法 🍷 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	平原 誠次	5月22日	5月23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	6月19日	6月20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	7月31日	7月25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	8月21日	8月29日
第6回	シャンパーニュを知る＜基礎編＞ 🍷 クリュッグ、ドン・ペリニヨン など	平原 誠次	9月25日	9月26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スティングをします。

19:30～21:00

受講料 ： ¥198,000

	カリキュラム	講 師	A組（月） 満席	B組（木） 満席
第1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	4月15日	4月11日
第2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	5月13日	5月9日
第3回	知っておくべきワインと産地 ＜アメリカ＞ 🍷 Y by YOSHIKI、シュレーダー・セラーズ など	吉田 健二	6月17日	6月13日
第4回	「ブルゴーニュのテロワールを感じる」各村の特徴をテイスティングしながら理解する 🍷 エシェゾー、クロード・デュガ など	平原 誠次	7月22日	7月18日
第5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	8月19日	8月22日
第6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、セーニャ など	吉田 健二	9月9日	9月5日

3. Lesson Ⅲ

知っているとワインに広がりが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

	カリキュラム	講 師	A組（火） 満席	B組（水） 満席
第1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	4月9日	4月10日
第2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	冨永 純子	5月14日	5月8日
第3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、ニュイ・サン・ジョルジュ など	高橋 時丸	6月18日	6月12日
第4回	知っておくべきワインと産地 ＜日本、オーストリア、ジョージア、ポルトガル＞ 🍷 椀子ヴィンヤード トップキュヴェ「オムニス」、ヴィンテージ・マデイラ など	吉田 健二	7月23日	7月17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・ノーワルを飲み比べます。 🍷 DRC、ハイド・ドゥ・ヴィレーヌ など	吉田 健二	8月20日	8月28日
第6回	熟成による違い 🍷シャトー・レオヴィル・ポワフェレ垂直 など	高橋 時丸	9月10日	9月11日

4. テイスティングクラス

毎回、個性豊かな講師達がテーマ・ワインを選定し、テイスティングを中心に講座を進めていきます。

19:30～21:00

受講料 ： ¥158,400

	カリキュラム	講 師	A組（火） 満席	B組（金） 満席
第1回	Class MURATA「世界のワイン」🍷 ワイ・バイ・ヨシキ×シャンパーニュ ポメリー ブリュット ロゼ 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します。	村田 惠子	6月4日	6月7日
第2回	Class HIRAHARA「フランスワインと郷土料理 ～アルザス編～」🍷 ”アルザスで最も偉大なリースリング”と称されるクロ・サンテューヌ 多彩な品種が特徴のアルザスワインの個性や魅力を、名物料理と共にお楽しみいただきます。	平原 誠次	7月9日	7月12日
第3回	Class TOKIMARU「時丸氏が愛してやまないワイン」🍷 シャトー・ラフィット・ロスシルド フランスワインを中心した銘醸ワインの歴史や背景、魅力をお伝えします。時丸氏の思い出をスパイスにお楽しみください。	高橋 時丸	8月6日	8月2日
第4回	Class YAMADA「イタリシャス／”正統派イタリアワイン”の逸品」🍷 カーゼ・バッセ・ディ・ジャンフランコ・ソルデーラ 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”を中心にテイスティングします。他では飲めない”逸品”に出会えます。	山田 久扇子	9月3日	9月6日

※ 初めてワインアカデミーにお申込みされる方は、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。

※ 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。

※ 表示料金には、消費税が含まれております。

2024年3月現在