

ホテルオークラ ワインアカデミー
38期スケジュール

[講座時間]

1. Lesson I		ワインを愉しむベースをしっかりと作る目的。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 : ¥209,000			満席	満席
	カリキュラム	講師	A組(月)	B組(金)
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28日	11月1日
第2回	テイasting方法 ☞ シャトー・ラフィット・ロスシルド、パタール・モンラッシェ など	岡田 昌男	11月25日	11月22日
第3回	有名ワインを飲み比べて考える製法とラベル ☞ コルトン・ブラン、シャトー・ムートン・ロスシルド など	吉田 健二	12月23日	12月13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20日	1月17日
第5回	ブルゴーニュワインのラベルの見方 ☞ ムルソー、シャルム・シャンベルタン など	平原 誠次	2月3日	2月7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	上手 忍	3月10日	3月7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 : ¥209,000			満席	満席
	カリキュラム	講師	A組(水)	B組(木)
第1回	知っておくべきワインと産地 <イタリア> ☞ バルバレスコ など	山田 久扇子	10月30日	10月31日
第2回	ボルドー地方と格付け ☞ シャトー・ラトゥール、ソーテルヌ など	高橋 時丸	11月27日	11月14日
第3回	知っておくべきワインと産地 <アメリカ> ☞ シェーファー・ヒルサイド・セレクト など	吉田 健二	1月8日	1月9日
第4回	「ブルゴーニュの多彩なテロワールを楽しむ」 村の特徴をテイastingしながら理解する ☞ シャンベルタン・クロ・ドゥ・ペーズ など	高橋 時丸	1月29日	1月30日
第5回	シャンパーニュ<上級編> ☞ マイイ、エグリ・ウーリエ など	高橋 時丸	2月26日	2月27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> ☞ セーニャ など	吉田 健二	3月26日	3月27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たっぷりのクラスです。	19:30~21:00	
受講料 : ¥209,000			満席	満席
	カリキュラム	講師	A組(月)	B組(木)
第1回	「ガストロノミーとワイン」 オークラ東京の誇る料理と時丸チョイスのワインを、軽快なトークで盛り上げます。 ☞ シャンパーニュ・バルメ、コルトン など	高橋 時丸	10月7日	10月10日
第2回	「フランスの『庭園』を訪ねて ロワール地方のワイン」 ☞ ニコラ・ジョリー、アルフォンス・メロ など	高橋 時丸	11月11日	11月7日
第3回	「チーズのお話」 ワインを愉しむ上で、話の盛り上がりにはぜひ知りたいチーズの話 ☞ シャトー・マルゴー など	富永 純子	12月9日	11月28日
第4回	「現在飲むべき ブルゴーニュ注目のドメヌ」 講師自ら現地に足を運んで得た、今ホットな生産者をお伝えします。 ☞ ポンソ、ドメヌ・ド・ラ・ブージュレ など	森上 久生	1月27日	1月23日
第5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、ボルトガル> ☞ ロンダイ(中国)、ヴィンテージ・マデイラ など	吉田 健二	2月17日	2月13日
第6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	3月17日	3月13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 : ¥165,000			満席	満席	満席	満席
	カリキュラム	講師	A組(火)	B組(金)	C組(水)	D組(木)
第1回	Class MURATA 「世界のワイン」 ☞ 話題の英国スパークリング「ガズボーン」 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します。	村田 恵子	12月3日	12月6日	12月4日	12月5日
第2回	Class TOMINAGA 「世界で押さえておきたいチーズとワインをペアリング」 ☞ ヴーヴ・クリコ ラ・グラン・ダム など いつも楽しい講義の富永先生が、ワインに欠かせないチーズとのマリアージュをレクチャーします。	富永 純子	1月21日	1月24日	1月22日	1月16日
第3回	Class YAMADA 「イタリシャス／”正統派イタリアワイン”の逸品」 山田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。ほかでは飲めない”逸品”に出会えます。	山田 久扇子	2月25日	2月21日	2月19日	2月20日
第4回	Class TOKIMARU 「ロースを知らずしてワインを語るなかれ」 ☞ シャトー・ヌフ・デュ・パブ など コート・デュ・ロースの魅力に迫ります。	高橋 時丸	3月18日	3月14日	3月5日	3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。