

ホテルオークラ ワインアカデミー  
39期スケジュール

[ 講座時間 ]

<b>1. Lesson I</b>		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 : ¥231,000			満席	満席
	カリキュラム	講師	A組(月)	B組(火)
第1回	ワインとの接し方 ～ワインの基礎を学びましょう～	吉田 健二	4月21日	4月15日
第2回	国際感覚のテイasting方法 ～世界で通用するテイasting方法を全日本最優秀ソムリエがレクチャーします～	阿部 誠	5月12日	5月13日
第3回	有名ワインを飲み比べて考える製法とラベル ～さまざまな国で作られるワインの製法の違いや特性を学びましょう パート1～	吉田 健二	6月9日	6月17日
第4回	有名ワインを飲み比べて考える製法とラベル ～さまざまな国で作られるワインの製法の違いや特性を学びましょう パート2～	吉田 健二	7月7日	7月8日
第5回	ブルゴーニュワインのラベルの見方 ～みんな大好きブルゴーニュワインを知るには、まずはラベルからです～	上原 真	8月18日	8月26日
第6回	シャンパーニュを知る<基礎編> ～これから飲み頃のシャンパーニュを学びましょう～	高橋 時丸	9月8日	9月16日

<b>2. Lesson II</b>		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 : ¥231,000			満席	満席	
	カリキュラム	講師	A組(月)	B組(木)	C組(金)
第1回	知っておくべきワインと産地 <ニューワールド> ～大航海時代以後、新しくワイン造りを始めた新世界圏～	吉田 健二	4月14日	4月17日	4月18日
第2回	「科学とワイン」 ～「サイエンス」がワインを美味しくする？ 科学が明かすワインの新知识を～	清水 健一	5月19日	5月22日	5月16日
第3回	シャンパーニュ<上級編> ～シャンパーニュの更なる深みへようこそ～	高橋 時丸	6月16日	6月19日	6月13日
第4回	「ル・ブルギニオン」 ～ブルゴーニュワインの神髄を理解する～	阿部 誠	7月14日	7月24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> ～あなたはイタリア派？ 人気の山田講師がイタリアワインの魅力を伝授します～	山田 久扇子	9月1日	8月28日	8月29日
第6回	自然派ワイン ～最近話題の「自然派」ワインとは！？ 簡単そうで難解な「自然派」を竹下講師がわかりやすくレクチャーします～	竹下 正樹	9月29日	9月25日	9月26日

<b>3. Lesson III</b>		知っているワインに広がりを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 : ¥231,000			満席	満席	満席
	カリキュラム	講師	A組(火)	B組(水)	C組(木)
第1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～	富永 純子	4月8日	4月9日	4月10日
第2回	「日本のワイン」 ～今、評価が高まっている国産ワインの全貌をMercianのスペシャリストが伝授します～	メルシャン 醸造家	5月20日	5月14日	5月15日
第3回	「ワインの比較試飲 "Super Dégustation Comparative"」 ～阿部講師ならではのテイastingポイントを学びましょう～	阿部 誠	6月10日	6月11日	6月12日
第4回	「健康とワイン」 ～美味しく飲んで健康になりましょう ワインが人間へもたらす効果を探る～	清水 健一	7月15日	7月16日	7月17日
第5回	「カトリックとワイン」 ～ワイン、歴史、宗教の話をつかりやすく解説します～	高橋 時丸	8月19日	8月27日	8月21日
第6回	「ブルゴーニュの多彩なテロワールを愉しむ」 ～村の特徴をテイastingしながら理解する～	高橋 時丸	9月9日	9月10日	9月11日

<b>4. テイastingクラス</b>		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 : ¥181,500			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 TOKIMARU 「ワインの歴史」 時丸講師のワイン史とともに巡る世界観をお楽しみください。	高橋 時丸	6月3日	6月4日	6月5日	6月6日
第2回	Class MURATA 「世界のワイン」 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	7月1日	7月2日	7月3日	7月4日
第3回	Class YAMADA 「イタリアシャス/"正統派イタリアワイン"の逸品」 山田講師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	8月5日	8月6日	8月7日	8月8日
第4回	Class M・A 「魅惑のシャンパーニュ」 阿部講師がワインアカデミー用に厳選したシャンパーニュをテイastingします。	阿部 誠	9月2日	9月3日	9月4日	9月5日

<b>5. スペシャルクラス</b>		和食「山里」の名物ソムリエ 岡田の特別「國酒」講座	19:30～21:00	
受講料 : ¥38,500			満席	
	カリキュラム	講師	A組(水)	
全1回	「あなたの知らない日本酒の世界」 ～全5アイテム！高級日本酒の味わいを楽しんでいただく1回限りの特別コース～	岡田 昌男	9月17日	

- ※ 初めてワインアカデミーにお申込される方は、別途入会金 ¥154,000 が必要となります。
- ※ 来期へのお振替 および レッスンをまたいでの振替はいたしかねます。
- ※ 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。