

ホテルオークラ ワインアカデミー
40期スケジュール

		[講座時間]		
1. Lesson I		19:30～21:00		
受講料 : ¥231,000		満席		
	カリキュラム	講 師	A組(火)	B組(水)
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	10月14日	10月15日
第2回	テイスティング方法	平原 誠次	11月25日	11月26日
第3回	「ワインの歴史」 ～時丸先生のワイン史とともに巡る世界観をお愉しみください～	高橋 時丸	12月16日	12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1～	上原 真	1月20日	1月21日
第5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～	上原 真	2月24日	2月18日
第6回	シャンパーニュを知る <基礎編>	上手 忍	3月24日	3月25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。 マストワイン🍷：シャトー・ラトゥールなど		19:30～21:00		
受講料： ¥231,000			満席			
	カリキュラム	講 師	A組(月)	B組(火)	C組(木)	
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	10月20日	10月21日	10月23日	
第2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	11月10日	11月11日	11月13日	
第3回	シャンパーニュを知る <上級編> ～シャンパーニュのさらなる深みへようこそ～	阿部 誠	12月22日	12月23日	12月25日	
第4回	「日本のワイン」 ～上原ワールドへようこそ～	上原 真	1月26日	1月27日	1月29日	
第5回	自然派ワイン ～初級編：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	2月16日	2月17日	2月19日	
第6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お話～	富永 純子	3月16日	3月17日	3月19日	

3. Lesson III		知っているのとワインに広がり得られるエッセンスがいったいのクラスです。		19:30～21:00		
受講料： ¥231,000		マストワイン🍷：シャトー・オー・ブリオン、シャルム・シャンベルタン など		満席	満席	満席
	カリキュラム	講 師	A組(月)	B組(木)	C組(金)	
第1回	「平原講師と行くフランスの散策」 ～今すぐフランスに行きたくなるワイン紀行～	平原 誠次	10月27日	10月30日	10月24日	
第2回	「ワインの比較試飲 ”Super Dégustation Comparative” 」 ～阿部講師ならではのテイスティングポイントを学びましょう～	阿部 誠	11月17日	11月20日	11月21日	
第3回	「チーズのお話」 ～富永先生が語るワインとチーズのマリアージュのお話～	富永 純子	12月15日	12月18日	12月12日	
第4回	「フランスワイン」 ～高橋講師の経験に基づくワインのお話～	高橋 時丸	1月19日	1月22日	1月16日	
第5回	日本のワインとワインの健康伝説	上原 真	2月9日	2月12日	2月13日	
第6回	自然派ワイン ～上級編：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	3月9日	3月12日	3月13日	

4. テイスティングクラス		19:30～21:00				
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。						
受講料：¥181,500		マストワイン🍷：クリュック ロゼなど				
	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」 ヨーロッパ、ニューワールドの話題のワインを、ワインジャーナリストの村田氏ならではの視点で紹介します。	村田 恵子	12月2日	12月3日	12月4日	12月5日
第2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スティングします。	阿部 誠	1月13日	1月14日	1月8日	1月9日
第3回	Class YOSHIDA 「YOSHIDAの好きな泡、白、赤」 ～チーフソムリエの愛するワインを一緒に☆～	吉田 健二	2月10日	2月4日	2月5日	2月6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」	山田 久扇子	3月3日	3月4日	3月5日	3月6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。
- ※ 来期へのお振替及びLessonをまたいでのお振替は致しかねます。
- ※ 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。