

ホテルオークラ ワインアカデミー  
41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 : ¥231,000		マストワイン🍷 : シャトー・ムートン・ロスシルド、ウニコ、オーパス・ワンなど	満席	満席
カリキュラム		講師	A組(水)	B組(金)
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22日	4月24日
第2回	テイasting方法	阿部 誠	5月27日	5月22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楽しみください～	高橋 時丸	6月10日	6月12日
第4回	シャンパーニュを知る<基礎編>	上手 忍	7月29日	7月31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1～	上原 真	8月19日	8月21日
第6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(ブルゴーニュ含む)の製法の違いや特性を学びましょう パート2～	上原 真	9月9日	9月11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 : ¥231,000		マストワイン🍷 : シャトー・ラトゥールなど	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 <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8日
第2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	5月19日	5月20日
第3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	6月30日	6月24日
第4回	「世界のワイン」<初級編>～話題のワインをワイン王国の村田講師がやさしくご教授くださいます～	村田 恵子	7月14日	7月15日
第5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	8月25日	8月26日
第6回	「日本のワイン」～初級編～	上原 真	9月15日	9月16日

3. Lesson III		知っているワインに広がりが見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		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(火)	C組(木)
第1回	「上原講師と行くイタリアの散策」～今すぐイタリアに行きたくなる ワイン紀行～	上原 真	4月20日	4月21日	4月23日
第2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	5月25日	5月26日	5月28日
第3回	「チーズのお話」<上級編>～チーズとワインの関係を深堀り☆おいしくいただく原理を学びましょう～	富永 純子	6月15日	6月16日	6月11日
第4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	7月27日	7月28日	7月30日
第5回	「新世界のワインの探求」	上原 真	8月17日	8月18日	8月20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	9月28日	9月29日	9月24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 : ¥181,500		マストワイン🍷 : クリュック ロゼなど	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 「ボルドーより愛をこめて」 時丸講師の愛するボルドーのワインと共にお楽しみください。	高橋 時丸	4月7日	4月1日	4月9日	4月10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、ワイン王国の村田氏ならではの視点で紹介いたします。	村田 恵子	5月12日	5月13日	5月7日	5月8日
第3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」🍷 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	7月7日	7月8日	7月16日	7月17日
第4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。他では飲めない”逸品”に出会えます。	山田 久扇子	9月1日	9月2日	9月10日	9月4日

5. 高級ワイン		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 : ¥495,000		マストワイン🍷 : DRC、シャンベルタン(アルマンルソー)など	満席	
カリキュラム		講師	A組(金)	
第1回	Class YOSHIDA 「Make your dream come true 最高峰飲み比べの宵～チーフソムリエの語らいとともに～」	吉田 健二	7月24日	
第2回	Class UEHARA 「Happiness is with wine 格別な一夜を～ソムリエ上原が幸せを運びます～」	上原 真	9月18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Lesson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。