

ワインアカデミー 42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	¥231,000		

	カリキュラム	講 師	A組(木)	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	10月22日	10月30日
第2回	テイスティング方法～世界で通用するテイスティング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	11月26日	11月27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～	上原 真	12月17日	12月25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(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	1月21日	1月29日
第5回	シャンパーニュを知る＜基礎編＞	上手 忍	2月25日	2月26日
第6回	「ワインの歴史」～ワイン、歴史、宗教の話を分かりやすく解説します～	高橋 時丸	3月18日	3月19日

2. Lesson II	ワインを愉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します。	19:30～21:00	
受講料	¥231,000	満席	

	カリキュラム	講 師	A組(水)	B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	10月21日	10月23日
第2回	シャンパーニュ＜上級編＞～シャンパーニュのさらなる深みへようこそ～	上原 真	11月11日	11月13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	12月9日	12月4日
第4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	1月13日	1月22日
第5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	2月10日	2月12日
第6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～	富永 純子	3月17日	3月12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	満席	満席	満席

	カリキュラム	講 師	A組(月)	B組(火)	C組(水)
第1回	シャンパーニュとスパークリングワイン	上原 真	10月26日	10月27日	10月28日
第2回	「ガストロノミーとワイン」～オークラの誇る料理と時丸チョイスのワインを、軽快なトークの中でいただきます～	高橋 時丸	11月30日	11月24日	11月25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	12月14日	12月15日	12月16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スティングポイントを学びましょう～	阿部 誠	1月18日	1月19日	1月20日
第5回	「ロスチャイルド家のボルドー」～世界的に有名な金融一族であり、ワイン界の象徴的な名門を探索します～	高橋 時丸	2月8日	2月2日	2月3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～	上原 真	3月15日	3月16日	3月24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	¥181,500	満席	満席	満席	満席

	カリキュラム	講 師	A組(月)	B組(火)	C組(水)	D組(木)
第1回	Class YAMADA 「イタリシャス／”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	10月5日	10月6日	10月7日	10月8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します。	村田 恵子	11月9日	11月17日	11月4日	11月12日
第3回	Class TOKIMARU 「ボルドーより愛をこめて Part II」 時丸講師の愛するボルドーのワインとともに楽しみください。	高橋 時丸	2月1日	1月26日	1月27日	1月28日
第4回	Class M・A 「ブルゴーニュワインの魅力」 阿部講師がワインアカデミー用に厳選したブルゴーニュワインをご紹介します。	阿部 誠	3月8日	3月9日	3月3日	3月4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をまたいでのお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。