

ワインとの出会いは人生を楽しむ

### カリキュラム【ベーシッククラス】

「色・香・味」の三位一体となった奥深いワインの魅力を、ベーシッククラスからアドバンスクラスへと段階に応じながら、密度濃く学んでいただけるカリキュラム体系となっております。

#### 【ベーシッククラス】

##### 1. ワインの基礎知識を学ぶ

まずワインの分類を知り、ラベルを読み理解することから始めます。次に、「生産地・品種・造り手・ビンテージ」の4つをキーワードとし、産地別、品種別にテーマに沿った4~6種類のテイastingを行い、ワインの代表的な特徴を学んでいきます。

##### 2. ワインの本質を知り楽しみ方を学ぶ

次の二つに的を絞って、楽しみ方の方法を学んでいきます。

- ① ワインは、格付けで優劣が決ってしまうほど単純なものではなく、天・地・人がベストに絡み合い、色と香りと味が最上に仕上がれば、格下のテロワールからも素晴らしいワインが生まれます。これらを発見する楽しみとワインの本質を学びます。
- ② 個性豊かな奥深さを秘めた色・香・味の感性を学びながら、「イメージの世界で遊ぶ」という究極の楽しみ方を学びます。

##### 3. ワインのマナーとおもてなしを学ぶ

ホテルオークラが長年、世界のVIPを接遇してきた経験豊かなワインマナーと感動のホスピタリティのエッセンスを学んでいただけます。ワインの選び方からそのテイasting、料理とのコラボレーション、ホストとしての立ち振る舞い等々、世界のビジネスの舞台で、或いは本格的レストランやホームパーティで洗練されたおもてなしの技が身に付きます。

##### 4. 料理とのマリアージュを学ぶ

本アカデミーでは、講義の主旨からワインを主としてマリアージュする料理とチーズを厳選し、各々2品ずつをご用意します。ホテルオークラが培ってきた最高の料理をワインと一緒に毎回召し上がっていただき、ワインとのコラボレーションを学びます。

| 講義内容                          |                                   | 火曜日       | 木曜日  |      |
|-------------------------------|-----------------------------------|-----------|------|------|
| 2~6回は生産地別、7~10回は品種別での講義となります。 |                                   |           |      |      |
| 1                             | テイastingの基礎<br>~品種等4つのキーワードから     | 料理<br>チーズ | 4/12 | 4/14 |
| 2                             | シャンパーニュ<br>~ビンテージ・シャンパン           | 料理<br>チーズ | 4/26 | 4/28 |
| 3                             | ブルゴーニュ<br>~グランクリュのシャンベルタン 他       | 料理<br>チーズ | 5/17 | 5/19 |
| 4                             | ロワール<br>~4地区からの代表的ワイン             | 料理<br>チーズ | 5/31 | 6/2  |
| 5                             | ローヌ<br>~北、南のローヌ                   | 料理<br>チーズ | 6/14 | 6/16 |
| 6                             | ボルドー<br>~メドック格付け                  | 料理<br>チーズ | 6/28 | 6/30 |
| 7                             | シャルドネ<br>~シャンパーニュ、白ワイン            | 料理<br>チーズ | 7/12 | 7/14 |
| 8                             | カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ<br>~さまざまなボルドー    | 料理<br>チーズ | 7/26 | 7/28 |
| 9                             | ソーヴィニヨン・ブラン<br>~ボルドー、ブルゴーニュ 他     | 料理<br>チーズ | 8/9  | 8/11 |
| 10                            | ピノ・ノワール<br>~シャンパーニュ、アルザス、ブルゴーニュ 他 | 料理<br>チーズ | 8/30 | 9/1  |
| 11                            | 主要各国のワイン<br>~イタリア・ドイツ・スペイン 他      | 料理<br>チーズ | 9/13 | 9/15 |
| 12                            | ベーシッククラス修了式                       |           | 9/27 | 9/29 |

\* 受講料 全12回 181,440円。

\* 募集人数が各クラス6名様に満たない場合、クラスの開催を見送らせていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

\* 内容および開講日が変更になる場合がございます。