2016 年度 J.S.A.認定試験 二次対策講座

【カリキュラム詳細】

アカデミー・デュ・ヴァン東京校

1. **本番直前試飲①(最頻出 6 品種 フランス編)**: 二次試験の利き酒で最も高い頻度で出題される 6 品種について、基本となるフランス産の試飲を通じて特徴と特定方法をあらためて学びます。試飲は本番形式で 6 種類(全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 50ml)。

2. **本番直前試飲②(最頻出 6 品種 新世界編)**: 本番直前試飲①と同じ最頻出 6 品種について、新世界産ワインに的を絞ってトレーニングします。試飲は本番形式で 6 種類(全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 50ml)。

3. **本番直前試飲③(最頻出 6 品種 シャッフル編)**: 最頻出品種について、新旧世界のワインをミックスしてトレーニングします。ワインの銘柄は、すべて本番直前試飲①②とは異なります。試飲は本番形式で 6 種類(全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 50ml)。

4. **本番直前試飲④(主要白品種産地特性)**: 最頻出の白品種のうちシャルドネとソーヴィニヨン・ブランにターゲットを絞り、複数産地のワインを比較しながら、品種・生産国の特定方法を学びます。試飲は本番形式で 6 種類(全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 50ml)。

5. **本番直前試飲⑤(冷涼地系白ワイン)**: ドイツ、アルザスのリースリングほか、寒冷地産ワインを同時に試飲し、特定の方法を学びます。試飲は本番形式で 6 種類(全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 50ml)。

6. **本番直前試飲⑥(色の濃い系赤ワイン)**: 色が比較的濃い黒ブドウ品種を比較試飲します。カベルネ・ソーヴィニョンとシラーについては、複数産地の比較を通じて生産国特定の方法も学びます。試飲は本番形式で 6 種類(全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 50ml)。

7. **本番直前試飲⑦(色の淡い系赤ワイン)**: ピノ・ノワールほか、色が比較的薄い品種・ワインを同時に試飲します。ピノ・ノワールについては、複数産地の比較を通じて生産国特定の方法も学びます。試飲は本番形式で 6 種類(全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 50ml)。

8. **本番直前試飲⑧(イタリアワイン)**: 昨年度は、出題がありませんでしたが、近年出題が増加傾向にあるイタリアワインについて、過去の出題品種を比較し、その特徴をつかみます。サンジョヴェーゼは、モダンスタイルと伝統的スタイルを比較していただきます。試飲は本番形式で 6 種類(全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 50ml)。

9. **本番直前試飲⑨(日本ワイン)**: **最頻出ではないものの、近年の試験によく出題されています。ソムリエ教本においても、昨年度より、日本ワインが**各国の一番前にあり、注目度が高まっています。今後、出題が予想される日本ワイン 5 品種 の特定の方法を学びます。試飲は本番形式で 6 種類(全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 50ml)。

10. **本番直前試飲⑩(おさえておくべきその他の白・赤)**: 頻出ではないものの過去に出題があったり、今後出題が予想されたりする準ベーシック白 3 種類、赤 3 種類を比較し、特定の方法を学びます。試飲は本番形式で 6 種類(全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 50ml)。

11. **本番形式 Trial①**: 本番と同じ組み立て(スティルワイン白 2 種、スティルワイン赤 2 種、スティルワイン以外のお酒 2 種)、時間(50 分)での試飲トレーニングを行います。本番形式 Trial②、③、④、⑤とはすべてワイン、お酒の銘柄が異なります。試験直前の場慣れに最適の講座です。試飲は本番形式で 6 種類(全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 50ml)。

12. **本番形式 Trial②**： 本番と同じ組み立て（スティルワイン白 2 種、スティルワイン赤 2 種、スティルワイン以外のお酒 2 種）、時間（50 分）での試飲トレーニングを行います。本番形式 Trial①、③、④、⑤とはすべてワイン、お酒の銘柄が異なります。試験直前の場慣れに最適の講座です。試飲は本番形式で 6 種類（全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 50ml）。

13. **本番形式 Trial③**： 本番と同じ組み立て（スティルワイン白 2 種、スティルワイン赤 2 種、スティルワイン以外のお酒 2 種）、時間（50 分）での試飲トレーニングを行います。本番形式 Trial①、②、④、⑤とはすべてワイン、お酒の銘柄が異なります。試験直前の場慣れに最適の講座です。試飲は本番形式で 6 種類（全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 50ml）。

14. **本番形式 Trial④**： 本番と同じ組み立て（スティルワイン白 2 種、スティルワイン赤 2 種、スティルワイン以外のお酒 2 種）、時間（50 分）での試飲トレーニングを行います。本番形式 Trial①、②、③、⑤とはすべてワイン、お酒の銘柄が異なります。試験直前の場慣れに最適の講座です。試飲は本番形式で 6 種類（全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 50ml）。

15. **本番形式 Trial⑤**： 本番と同じ組み立て（スティルワイン白 2 種、スティルワイン赤 2 種、スティルワイン以外のお酒 2 種）、時間（50 分）での試飲トレーニングを行います。本番形式 Trial①、②、③、④とはすべてワイン、お酒の銘柄が異なります。試験直前の場慣れに最適の講座です。試飲は本番形式で 6 種類（全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 50ml）。

16. **日本酒**： 本年度高確率で出題のありそうな日本酒のタイプについて特徴とその特定方法を学びます。試飲は本番形式で 6 種類（全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 50ml）。

17. **酒精強化ワイン試飲**： スティルワイン以外のアイテムとして出題される可能性のある酒精強化ワインについて、代表銘柄の特徴と特定方法を学びます。試飲は本番形式で 6 種類（全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 50ml）。

18. **蒸留酒試飲①（琥珀系）**： スティルワイン以外のアイテムとして出題される可能性のある蒸留酒について、代表銘柄の特徴と特定方法を学びます。琥珀色をしたアイテムのみを集めて比較します。試飲は本番形式で 8 種類（全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 30ml）。

19. **蒸留酒試飲②（無色透明系）**： スティルワイン以外のアイテムとして出題される可能性のある蒸留酒について、代表銘柄の特徴と特定方法を学びます。無色透明のアイテムのみを集めて比較します。試飲は本番形式で 8 種類（全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 30ml）。

20. **リキュール試飲（茶系）**： スティルワイン以外のアイテムとして出題される可能性のある茶色系のリキュールとアロマタイズドワインについて、代表銘柄の特徴と特定方法を学びます。リキュール（黄系、その他）とはすべてお酒の銘柄が異なります。試飲は本番形式で☆種類（全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 30ml）。

21. **リキュール試飲（黄系）**： スティルワイン以外のアイテムとして出題される可能性のある黄色系のリキュールとアロマタイズドワインについて、代表銘柄の特徴と特定方法を学びます。リキュール試飲（茶系、その他）とはすべてお酒の銘柄が異なります。試飲は本番形式で☆種類（全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 30ml）。

22. **リキュール試飲（その他）**： スティルワイン以外のアイテムとして出題される可能性のある茶色、黄色系以外のリキュールとアロマタイズドワインについて、代表銘柄の特徴と特定方法を学びます。リキュール試飲（茶系、黄系）とはすべてお酒の銘柄が異なります。試飲は本番形式で☆種類（全コマ銘柄は同一／1 種類につき試飲量 30ml）。