

2020年度 J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート二次対策講座一覧【開催日順】

日時			講座名	講師名	クラス番号
8月24日	月	13:30~14:50	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	紫貴あき	1-1
8月24日	月	15:20~16:40	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	紫貴あき	2-1
8月25日	火	18:30~19:50	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	佐々木健太	1-2
8月25日	火	20:20~21:40	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	佐々木健太	2-2
8月26日	水	13:30~14:50	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	紫貴あき	1-3
8月26日	水	15:20~16:40	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	紫貴あき	2-3
8月27日	木	13:30~14:50	8.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	紫貴あき	8-1
8月27日	木	15:20~16:40	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	紫貴あき	9-1
8月28日	金	13:30~14:50	3.二次対策の基本と得点テクニック ロゼワイン編	紫貴あき	3-1
8月28日	金	15:20~16:40	4.「樽熟成」の香りを捉える	紫貴あき	4-1
8月29日	土	11:00~12:20	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	紫貴あき	1-4
8月29日	土	13:30~14:50	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	紫貴あき	2-4
8月30日	日	11:00~12:20	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	富田葉子	1-5
8月30日	日	13:30~14:50	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	富田葉子	2-5
8月30日	日	17:10~18:30	3.二次対策の基本と得点テクニック ロゼワイン編	佐々木健太	3-2
8月30日	日	19:00~20:20	4.「樽熟成」の香りを捉える	佐々木健太	4-2
8月31日	月	15:20~16:40	5. キーポイントになる香りを捉える	紫貴あき	5-1
8月31日	月	13:30~14:50	6.最頻出6品種 フランス編	紫貴あき	6-1
8月31日	月	15:20~16:40	7.最頻出6品種 新世界編	富田葉子	7-1
8月31日	月	13:30~14:50	8.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	富田葉子	8-2
9月2日	水	18:30~19:50	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	佐々木健太	1-6
9月2日	水	20:20~21:40	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	佐々木健太	2-6
9月2日	水	13:30~14:50	10.シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン	紫貴あき	10-1
9月2日	水	15:20~16:40	11. ソーヴィニオン・ブラン産地比較&ソーヴィニオン・ブランと間違いやすいワイン	紫貴あき	11-1
9月3日	木	13:30~14:50	12. リースリング産地比較&リースリングと間違いやすいワイン	紫貴あき	12-1
9月3日	木	15:20~16:40	15. ピノ・ノワール産地比較&ピノ・ノワールと間違いやすいワイン	紫貴あき	15-1
9月4日	金	13:30~14:50	4.「樽熟成」の香りを捉える	紫貴あき	4-3
9月4日	金	15:20~16:40	14. シラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン	紫貴あき	14-1
9月5日	土	13:30~14:50	4.「樽熟成」の香りを捉える	紫貴あき	4-4
9月5日	土	11:00~12:20	5. キーポイントになる香りを捉える	紫貴あき	5-2
9月5日	土	15:20~16:40	17. ローカル品種を見極める 白ワイン編	佐々木健太	16-6
9月5日	土	17:10~18:30	18. ローカル品種を見極める 赤ワイン編	佐々木健太	18-1
9月6日	日	11:00~12:20	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	佐々木健太	1-7
9月6日	日	13:30~14:50	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	佐々木健太	2-7
9月7日	月	13:30~14:50	7.最頻出6品種 新世界編	紫貴あき	7-2
9月7日	月	18:30~19:50	8.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	佐々木健太	8-3
9月7日	月	20:20~21:40	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	佐々木健太	9-2
9月7日	月	15:20~16:40	17. ローカル品種を見極める 白ワイン編	紫貴あき	17-1
9月8日	火	13:30~14:50	3.二次対策の基本と得点テクニック ロゼワイン編	佐々木健太	3-3
9月8日	火	18:30~19:50	10.シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン	佐々木健太	10-2
9月8日	火	15:20~16:40	12. リースリング産地比較&リースリングと間違いやすいワイン	佐々木健太	12-2
9月8日	火	20:20~21:40	14. シラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン	佐々木健太	14-2
9月9日	水	18:30~19:50	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	大塚美咲	1-8
9月9日	水	20:20~21:40	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	大塚美咲	2-8
9月9日	水	11:00~12:20	4.「樽熟成」の香りを捉える	富田葉子	4-5
9月9日	水	13:30~14:50	11. ソーヴィニオン・ブラン産地比較&ソーヴィニオン・ブランと間違いやすいワイン	富田葉子	11-2
9月9日	水	13:30~14:50	16. 日本ワイン	紫貴あき	16-1
9月9日	水	15:20~16:40	20. 蒸留酒試飲① 琥珀系	紫貴あき	20-1
9月10日	木	11:00~12:20	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	佐々木健太	1-9
9月10日	木	15:20~16:40	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	大塚美咲	1-10
9月10日	木	18:30~19:50	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	大塚美咲	2-9
9月10日	木	13:30~14:50	4.「樽熟成」の香りを捉える	佐々木健太	4-6
9月10日	木	18:30~19:50	11. ソーヴィニオン・ブラン産地比較&ソーヴィニオン・ブランと間違いやすいワイン	小澤メイス謙	11-3
9月10日	木	20:20~21:40	13.カベルネ・ソーヴィニオン産地比較&カベルネ・ソーヴィニオンと間違いやすいワイン	小澤メイス謙	13-1



9月11日	金	13:30~14:50	12. リースリング産地比較&リースリングと間違いやすいワイン	紫貴あき	12-3
9月11日	金	15:20~16:40	15. ピノ・ノワール産地比較&ピノ・ノワールと間違いやすいワイン	紫貴あき	15-2
9月12日	土	11:00~12:20	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	佐々木健太	1-11
9月12日	土	13:30~14:50	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	佐々木健太	2-10
9月12日	土	17:10~18:30	6.最頻出6品種 フランス編	小澤メイス謙	6-2
9月12日	土	19:00~20:20	16. 日本ワイン	小澤メイス謙	16-2
9月13日	日	13:30~14:50	4.「樽熟成」の香りを捉える	富田菓子	4-7
9月13日	日	17:10~18:30	7.最頻出6品種 新世界編	和田大	7-3
9月13日	日	19:00~20:20	8.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	和田大	8-4
9月13日	日	11:00~12:20	15. ピノ・ノワール産地比較&ピノ・ノワールと間違いやすいワイン	富田菓子	15-3
9月14日	月	11:00~12:20	6.最頻出6品種 フランス編	佐々木健太	6-3
9月14日	月	13:30~14:50	7.最頻出6品種 新世界編	佐々木健太	7-4
9月14日	月	18:30~19:50	8.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	佐々木健太	8-5
9月14日	月	20:20~21:40	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	佐々木健太	9-3
9月15日	火	20:20~21:40	3.二次対策の基本と得点テクニック ロゼワイン編	富田菓子	3-4
9月15日	火	18:30~19:50	6.最頻出6品種 フランス編	富田菓子	6-4
9月15日	火	13:30~14:50	12. リースリング産地比較&リースリングと間違いやすいワイン	大塚美咲	12-4
9月15日	火	15:20~16:40	13.カベルネ・ソーヴィニヨン産地比較&カベルネ・ソーヴィニヨンと間違いやすいワイン	大塚美咲	13-2
9月15日	火	11:00~12:20	18. ローカル品種を見極める 赤ワイン編	大塚美咲	18-2
9月16日	水	11:00~12:20	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	佐々木健太	2-11
9月16日	水	13:30~14:50	4.「樽熟成」の香りを捉える	紫貴あき	4-8
9月16日	水	15:20~16:40	5. キーポイントになる香りを捉える	紫貴あき	5-3
9月16日	水	20:20~21:40	7.最頻出6品種 新世界編	大塚美咲	7-5
9月16日	水	18:30~19:50	11. ソーヴィニヨン・ブラン産地比較&ソーヴィニヨン・ブランと間違いやすいワイン	大塚美咲	11-4
9月16日	水	13:30~14:50	17. ローカル品種を見極める 白ワイン編	佐々木健太	17-2
9月17日	木	15:20~16:40	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	大塚美咲	9-4
9月17日	木	18:30~19:50	10.シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン	大塚美咲	10-3
9月17日	木	20:20~21:40	22. リキュール試飲① 茶系	大塚美咲	22-1
9月18日	金	13:30~14:50	10.シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン	紫貴あき	10-4
9月18日	金	15:20~16:40	13.カベルネ・ソーヴィニヨン産地比較&カベルネ・ソーヴィニヨンと間違いやすいワイン	紫貴あき	13-3
9月18日	金	18:30~19:50	17. ローカル品種を見極める 白ワイン編	佐々木健太	17-3
9月18日	金	20:20~21:40	18. ローカル品種を見極める 赤ワイン編	佐々木健太	18-3
9月19日	土	17:10~18:30	3.二次対策の基本と得点テクニック ロゼワイン編	大塚美咲	3-5
9月19日	土	19:00~20:20	5. キーポイントになる香りを捉える	大塚美咲	5-4
9月19日	土	19:00~20:20	8.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	佐々木健太	8-6
9月19日	土	13:30~14:50	11. ソーヴィニヨン・ブラン産地比較&ソーヴィニヨン・ブランと間違いやすいワイン	紫貴あき	11-5
9月19日	土	17:10~18:30	14. シラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン	佐々木健太	14-3
9月19日	土	11:00~12:20	16. 日本ワイン	紫貴あき	16-3
9月20日	日	15:20~16:40	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	林麻由美	1-12
9月20日	日	17:10~18:30	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	林麻由美	2-12
9月20日	日	11:00~12:20	4.「樽熟成」の香りを捉える	佐々木健太	4-9
9月20日	日	19:00~20:20	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	林麻由美	9-5
9月20日	日	13:30~14:50	10.シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン	佐々木健太	10-5
9月21日	月・祝	15:20~16:40	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	吉田さおり	1-13
9月21日	月・祝	17:10~18:30	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	吉田さおり	2-13
9月21日	月・祝	13:30~14:50	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	紫貴あき	9-6
9月21日	月・祝	19:00~20:20	20. 蒸留酒試飲① 琥珀系	吉田さおり	20-2
9月21日	月・祝	15:20~16:40	24.本番シミュレーション①	紫貴あき	24-1
9月21日	月・祝	11:00~12:20	28.本番シミュレーション⑤	大塚美咲	28-1
9月22日	火・祝	15:20~16:40	4.「樽熟成」の香りを捉える	吉田さおり	4-10
9月22日	火・祝	19:00~20:20	6.最頻出6品種 フランス編	林麻由美	6-5
9月22日	火・祝	17:10~18:30	7.最頻出6品種 新世界編	吉田さおり	7-6
9月22日	火・祝	11:00~12:20	10.シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン	大塚美咲	10-6
9月22日	火・祝	13:30~14:50	12. リースリング産地比較&リースリングと間違いやすいワイン	吉田さおり	12-5
9月22日	火・祝	17:10~18:30	13.カベルネ・ソーヴィニヨン産地比較&カベルネ・ソーヴィニヨンと間違いやすいワイン	林麻由美	13-4
9月22日	火・祝	15:20~16:40	18. ローカル品種を見極める 赤ワイン編	林麻由美	18-4



9月23日	水	18:30~19:50	11. ソーヴィニヨン・ブラン産地比較&ソーヴィニヨン・ブランと間違いやすいワイン	吉田さおり	11-6
9月23日	水	13:30~14:50	12. リースリング産地比較&リースリングと間違いやすいワイン	富田葉子	12-6
9月23日	水	15:20~16:40	14. シラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン	富田葉子	14-4
9月23日	水	20:20~21:40	15. ピノ・ノワール産地比較&ピノ・ノワールと間違いやすいワイン	吉田さおり	15-4
9月23日	水	11:00~12:20	23. リキュール試飲② その他	佐々木健太	23-1
9月23日	水	13:30~14:50	27.本番シミュレーション④	佐々木健太	27-1
9月24日	木	13:30~14:50	6.最頻出6品種 フランス編	吉田さおり	6-6
9月24日	木	15:20~16:40	7.最頻出6品種 新世界編	吉田さおり	7-7
9月24日	木	11:00~12:20	8.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	佐々木健太	8-7
9月24日	木	18:30~19:50	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	富田葉子	9-7
9月24日	木	20:20~21:40	19.酒精強化ワイン試飲	富田葉子	19-1
9月24日	木	18:30~19:50	24.本番シミュレーション①	大塚美咲	24-2
9月24日	木	20:20~21:40	25.本番シミュレーション②	大塚美咲	25-1
9月25日	金	11:00~12:20	6.最頻出6品種 フランス編	宇佐美晋也	6-7
9月25日	金	13:30~14:50	8.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	吉田さおり	8-8
9月25日	金	15:20~16:40	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	吉田さおり	9-8
9月25日	金	20:20~21:40	23. リキュール試飲② その他	佐々木健太	23-2
9月25日	金	13:30~14:50	25.本番シミュレーション②	宇佐美晋也	25-2
9月25日	金	18:30~19:50	29.本番シミュレーション⑥	佐々木健太	29-1
9月26日	土	15:20~16:40	5. キーポイントになる香りを捉える	林麻由美	5-5
9月26日	土	11:00~12:20	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	大塚美咲	9-9
9月26日	土	13:30~14:50	13.カベルネ・ソーヴィニヨン産地比較&カベルネ・ソーヴィニヨンと間違いやすいワイン	吉田さおり	13-5
9月26日	土	15:20~16:40	14. シラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン	吉田さおり	14-5
9月26日	土	19:00~20:20	20. 蒸留酒試飲① 琥珀系	林麻由美	20-3
9月26日	土	17:10~18:30	25.本番シミュレーション②	林麻由美	25-3
9月26日	土	13:30~14:50	26.本番シミュレーション③	大塚美咲	26-1
9月27日	日	15:20~16:40	12. リースリング産地比較&リースリングと間違いやすいワイン	和田大	12-7
9月27日	日	13:30~14:50	17. ローカル品種を見極める 白ワイン編	小澤メイス謙	17-4
9月27日	日	15:20~16:40	18. ローカル品種を見極める 赤ワイン編	小澤メイス謙	18-5
9月27日	日	19:00~20:20	22. リキュール試飲① 茶系	吉田さおり	22-2
9月27日	日	11:00~12:20	28.本番シミュレーション⑤	和田大	28-2
9月27日	日	17:10~18:30	29.本番シミュレーション⑥	吉田さおり	29-2
9月28日	月	11:00~12:20	7.最頻出6品種 新世界編	富田葉子	7-8
9月28日	月	13:30~14:50	26.本番シミュレーション③	佐々木健太	26-2
9月28日	月	18:30~19:50	29.本番シミュレーション⑥	佐々木健太	29-3
9月28日	月	20:20~21:40	30.論述試験対策	佐々木健太	30-1
9月29日	火	18:30~19:50	6.最頻出6品種 フランス編	吉田さおり	6-8
9月29日	火	20:20~21:40	7.最頻出6品種 新世界編	吉田さおり	7-9
9月29日	火	11:00~12:20	11. ソーヴィニヨン・ブラン産地比較&ソーヴィニヨン・ブランと間違いやすいワイン	佐々木健太	11-7
9月29日	火	13:30~14:50	14. シラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン	佐々木健太	14-6
9月29日	火	15:20~16:40	15. ピノ・ノワール産地比較&ピノ・ノワールと間違いやすいワイン	佐々木健太	15-5
9月29日	火	15:20~16:40	24.本番シミュレーション①	吉田さおり	24-3
9月30日	水	11:00~12:20	5. キーポイントになる香りを捉える	佐々木健太	5-6
9月30日	水	18:30~19:50	6.最頻出6品種 フランス編	大塚美咲	6-9
9月30日	水	15:20~16:40	8.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	吉田さおり	8-9
9月30日	水	13:30~14:50	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	吉田さおり	9-10
9月30日	水	18:30~19:50	16. 日本ワイン	富田葉子	16-4
9月30日	水	20:20~21:40	21. 蒸留酒試飲② 無色透明系	大塚美咲	21-1
9月30日	水	13:30~14:50	24.本番シミュレーション①	佐々木健太	24-4
10月1日	木	18:30~19:50	4.「樽熟成」の香りを捉える	小澤メイス謙	4-11
10月1日	木	13:30~14:50	10.シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン	吉田さおり	10-7
10月1日	木	15:20~16:40	14. シラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン	吉田さおり	14-7
10月1日	木	11:00~12:20	16. 日本ワイン	佐々木健太	16-5
10月1日	木	20:20~21:40	27.本番シミュレーション④	小澤メイス謙	27-2
10月1日	木	13:30~14:50	28.本番シミュレーション⑤	佐々木健太	28-3



10月2日	金	13:30~14:50	5. キーポイントになる香りを捉える	紫貴あき	5-7
10月2日	金	18:30~19:50	7.最頻出6品種 新世界編	吉田さおり	7-10
10月2日	金	13:30~14:50	17. ローカル品種を見極める 白ワイン編	吉田さおり	17-5
10月2日	金	15:20~16:40	18. ローカル品種を見極める 赤ワイン編	吉田さおり	18-6
10月2日	金	11:00~12:20	24.本番シミュレーション①	佐々木健太	24-5
10月2日	金	15:20~16:40	26.本番シミュレーション③	紫貴あき	26-3
10月3日	土	15:20~16:40	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	吉田さおり	9-11
10月3日	土	19:00~20:20	23. リキュール試飲② その他	吉田さおり	23-3
10月3日	土	17:10~18:30	26.本番シミュレーション③	吉田さおり	26-4
10月3日	土	13:30~14:50	28.本番シミュレーション⑤	佐々木健太	28-4
10月3日	土	11:00~12:20	30.論述試験対策	佐々木健太	30-2
10月4日	日	11:00~12:20	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	小澤メイス謙	1-14
10月4日	日	13:30~14:50	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	小澤メイス謙	2-14
10月4日	日	13:30~14:50	5. キーポイントになる香りを捉える	佐々木健太	5-8
10月4日	日	19:00~20:20	21. 蒸留酒試飲② 無色透明系	小澤メイス謙	21-2
10月4日	日	11:00~12:20	25.本番シミュレーション②	佐々木健太	25-4
10月4日	日	17:10~18:30	26.本番シミュレーション③	小澤メイス謙	26-5
10月5日	月	18:30~19:50	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	小澤メイス謙	9-12
10月5日	月	20:20~21:40	15. ビノ・ノワール産地比較&ビノ・ノワールと間違いやすいワイン	小澤メイス謙	15-6
10月5日	月	13:30~14:50	22. リキュール試飲① 茶系	佐々木健太	22-3
10月5日	月	11:00~12:20	27.本番シミュレーション④	佐々木健太	27-3
10月5日	月	18:30~19:50	28.本番シミュレーション⑤	富田葉子	28-5
10月5日	月	15:20~16:40	30.論述試験対策	佐々木健太	30-3
10月6日	火	13:30~14:50	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	吉田さおり	9-13
10月6日	火	11:00~12:20	10.シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン	佐々木健太	10-8
10月6日	火	15:20~16:40	19.酒精強化ワイン試飲	吉田さおり	19-2
10月6日	火	20:20~21:40	20. 蒸留酒試飲① 琥珀系	佐々木健太	20-4
10月6日	火	13:30~14:50	25.本番シミュレーション②	佐々木健太	25-5
10月6日	火	18:30~19:50	28.本番シミュレーション⑤	佐々木健太	28-6
10月7日	水	18:30~19:50	5. キーポイントになる香りを捉える	富田葉子	5-9
10月7日	水	13:30~14:50	6.最頻出6品種 フランス編	吉田さおり	6-10
10月7日	水	18:30~19:50	12. リースリング産地比較&リースリングと間違いやすいワイン	大塚美咲	12-8
10月7日	水	11:00~12:20	13.カベルネ・ソーヴィニヨン産地比較&カベルネ・ソーヴィニヨンと間違いやすいワイン	佐々木健太	13-6
10月7日	水	20:20~21:40	24.本番シミュレーション①	大塚美咲	24-6
10月7日	水	15:20~16:40	27.本番シミュレーション④	吉田さおり	27-4
10月7日	水	13:30~14:50	30.論述試験対策	佐々木健太	30-4
10月8日	木	11:00~12:20	13.カベルネ・ソーヴィニヨン産地比較&カベルネ・ソーヴィニヨンと間違いやすいワイン	宇佐美晋也	13-7
10月8日	木	20:20~21:40	19.酒精強化ワイン試飲	小澤メイス謙	19-3
10月8日	木	15:20~16:40	21. 蒸留酒試飲② 無色透明系	吉田さおり	21-3
10月8日	木	18:30~19:50	25.本番シミュレーション②	小澤メイス謙	25-6
10月8日	木	13:30~14:50	29.本番シミュレーション⑥	吉田さおり	29-4
10月9日	金	11:00~12:20	19.酒精強化ワイン試飲	宇佐美晋也	19-4
10月9日	金	13:30~14:50	21. 蒸留酒試飲② 無色透明系	富田葉子	21-4
10月9日	金	15:20~16:40	23. リキュール試飲② その他	富田葉子	23-4
10月9日	金	18:30~19:50	26.本番シミュレーション③	佐々木健太	26-6
10月9日	金	13:30~14:50	27.本番シミュレーション④	紫貴あき	27-5
10月9日	金	15:20~16:40	28.本番シミュレーション⑤	紫貴あき	28-7
10月9日	金	20:20~21:40	30.論述試験対策	佐々木健太	30-5
10月10日	土	17:10~18:30	8.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	小澤メイス謙	8-10
10月10日	土	17:10~18:30	10.シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン	吉田さおり	10-9
10月10日	土	13:30~14:50	19.酒精強化ワイン試飲	富田葉子	19-5
10月10日	土	19:00~20:20	20. 蒸留酒試飲① 琥珀系	大塚美咲	20-5
10月10日	土	11:00~12:20	24.本番シミュレーション①	富田葉子	24-7
10月10日	土	15:20~16:40	25.本番シミュレーション②	吉田さおり	25-7
10月10日	土	19:00~20:20	26.本番シミュレーション③	小澤メイス謙	26-7
10月11日	日	17:10~18:30	5. キーポイントになる香りを捉える	富田葉子	5-10
10月11日	日	13:30~14:50	14. シラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン	和田大	14-8
10月11日	日	15:20~16:40	21. 蒸留酒試飲② 無色透明系	和田大	21-5
10月11日	日	15:20~16:40	27.本番シミュレーション④	佐々木健太	27-6
10月11日	日	11:00~12:20	29.本番シミュレーション⑥	紫貴あき	29-5
10月11日	日	17:10~18:30	30.論述試験対策	佐々木健太	30-6

