

アカデミー・デュ・ヴァン 大阪梅田校

2018 年度 JSA 認定試験 二次対策講座

お申し込み後のキャンセル、クラス変更はお受けできません。

JSA ソムリエ、ワインエキスパート呼称資格認定試験の第二次試験に臨まれる方を対象とした講座です。本講座では、第二次試験で課せられるブラインド・テイスティングにおける過去の出題パターンを徹底分析し、本番形式でのトレーニングを様々な切り口から行います。一発勝負のテイスティングは、第一次試験と比べても緊張の度合いが高くなるため、事前の「場慣れ」は必須です。アカデミー・デュ・ヴァンが誇る二次試験対策講座で、「備えあれば憂いなし」の安心を手にかけてください。

今年は、これから二次試験対策を始める方や既に対策を始めているものの不安がある方におすすめの「二次試験対策基本テクニックを学ぶテーマ」および番外編として「選択用語徹底解説」を新設しました(詳細は内容詳細参照)。これから二次試験対策を始める方は、テーマ0から3を受講することをおすすめします。満席になり次第締め切りますので、早めのお申し込みをおすすめします。

- 開講期間 : 2018年9月8日(土)から2018年10月9日(月)
- 時間 : 1コマ80分
- 受講対象 : アカデミー・デュ・ヴァン登録生および一般の方
- 受講料 : 登録生 1コマ5,400円(税込)
非登録生 1コマ6,480円(税込)
※別途、登録料5,400円(税込)をお支払いいただければ、一般の方でも登録生価格での受講が可能です。
- 募集定員 : 24名※定員が変更されることもございます。
- 会場 : アカデミー・デュ・ヴァン大阪梅田校
- 申込方法 : 事務局窓口、ウェブサイトにてお申込みください。
※お電話、ファックス、電子メールでのお申込、予約は承っておりません。

事務局窓口でお申込の場合

お申込時に現金・クレジットカードのいずれかでお支払いください。
後日のお支払い、銀行振込でのお支払いは承っておりません。

ウェブサイトでお申込の場合

ウェブサイト上でのクレジットカード決済が必須となります。
(後日、事務局窓口、銀行振込でのお支払いはできません。)

- 注意事項 : 受講キャンセルに伴う返金、お申込受付後のクラス変更は承れません。
同内容講座の重複のお申込みにご注意ください。
担当講師は、予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

【講座テーマ&内容】 ※内容が変更になる場合もございます。

全てのテーマ、1コマ 80 分講座となります。概ね講座時間配分は下記の通りとなります。
講座内容及び講師により多少変更となる場合もございます。

開始～5分	試飲用ワイン準備
5分～55分	各自ブラインドテイasting
55分～80分	講師から正解および模範解答指導

【0】番外編 選択用語徹底解説

試験を突破するには、テイasting技術の取得と合わせて、選択用語の意図する目的を理解することが必須となります。今年の二次試験対策では番外編として、「選択用語・徹底解説」講座を追加いたしました。

アカデミー・デュ・ヴァン大阪梅田校で開催の二次試験対策講座を受講される方には、こちらの講座を先に受講されることを強くお勧めいたします。試飲は4種類。

【1】二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編（二次テク白）

二次対策はこれから、という方も本番に間に合うように用語選択の基本から学びます。試飲はオリジナル資料「テイasting用語選択基準」に基づき、典型的な4種の違うタイプの白ワインで行います。参加者へ資料「テイasting用語選択基準」を配布します。

【2】二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編（二次テク赤）

二次対策はこれから、という方も本番に間に合うように用語選択の基本から学びます。試飲はオリジナル資料「テイasting用語選択基準」に基づき、典型的な4種の違うタイプの赤ワインで行います。参加者へ資料「テイasting用語選択基準」を配布します。

【3】二次対策の基本と得点テクニック ロゼワイン編（二次テクロゼ）

二次対策はこれから、という方も本番に間に合うように用語選択の基本から学びます。試飲は新たに作成したロゼワイン用のオリジナル資料「テイasting用語選択基準」に基づき、典型的な4種の違うタイプのワインで行います。参加者へ資料「テイasting用語選択基準」を配布します。過去二次試験でロゼワインが出題されたことはありませんが、今年の日本ソムリエ協会主催のフォローアップセミナーでも大々的に取り上げられ、いつ出題されてもおかしくないと言われています。白や赤とは全く違う用語が使われるロゼワイン。いざ出題された時にも慌てなくてすむよう、万全の準備をしておきましょう。

【4】最頻出 6 品種 フランス編(仏 6 種)

二次試験のテイスティング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 6 種類。

【5】最頻出 6 品種 新世界編(新 6 種)

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 6 種類。

【6】最頻出 6 品種 シャッフル編①(混合 6 種①)

最頻出品種について、新旧世界のワインをミックスし、より実践(本番)に近い条件でトレーニングします。試飲 6 種類。

【7】最頻出 6 品種 シャッフル編②(混合 6 種②)

最頻出品種について、新旧世界のワインをミックスし、より実践(本番)に近い条件でトレーニングします。試飲 6 種類。

【8】シャルドネ比較&ソーヴィニオン・ブラン比較(Ch&SB)

最頻出の白品種のうちシャルドネとソーヴィニオン・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 6 種類。

【9】リースリング比較&冷涼産地品種(Ri&W)

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 6 種類。

【10】カベルネ比較+シラー比較+メルロ比較(CS+Sy+Me)

カベルネ・ソーヴィニオン、シラー、メルロについて、複数産地の比較を通じて生産国特定の方法を学びます。試飲 6 種類。

【11】ピノ・ノワール比較&淡い品種(PN&R)

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 6 種類。

【12】イタリア+その他重要赤ワイン(伊+重要赤)

イタリアの重要な赤ワインについて、過去の出題品種を比較し、その特徴をつかみます。また、出題歴がある、もしくは可能性がある重要な赤ワインについて特定の方法を学びます。試飲 6 種類。

【13】日本ワイン(日本)

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、直近の数年で大幅な改訂があり注目度が高まっています。出題頻度が高まっている日本ワインの国際品種、および固有品種の特定の方法を学びます。試飲 6 種類。

【14】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 8 種類。

【15】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 8 種類。

【16】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 8 種類。

【17】リキュール試飲①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。試飲 8 種類。

【18】リキュール試飲②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。試飲 8 種類。

【19】本番形式シミュレーション①

【20】本番形式シミュレーション②

【21】本番形式シミュレーション③

【22】本番形式シミュレーション④

【23】本番形式シミュレーション⑤

【24】本番形式シミュレーション⑥

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。本番形式シミュレーション①、②、③、④、⑤、⑥はすべてワイン、お酒の銘柄が異なります。難易度の差はございません。ご受講可能日よりお選びください。

試験直前の場慣れに最適の講座です。

講座選びに迷ったら・・・？

講座数が多くてどれを受講したらよいかわからない…。

と迷われた場合には、下記を参考に効率よく二次試験対策講座を活用してください。

講座選びにつきましては、窓口でも随時ご相談をお受けしております。ご遠慮なくお問合せお待ちしております。



●二次試験対策を初めて学ぶ方には

先に、テーマ【0】～【3】選択用語徹底解説および二次対策の基本と得点テクニックの受講をお勧めします。その他、テーマ【4】～【13】で各品種特性、テーマ【19】～【24】の本番形式シミュレーションもお勧めです。

●初心に戻って、基本から学ぶには

テーマ【0】～【7】では、テイस्टングの基本と頻出アイテムのトレーニングが出来ます。

●苦手品種の克服には

テーマ【8】～【13】では、品種にターゲットを絞り、産地違いの比較試飲で品種特性を学びます。

●とにかくトレーニングがしたい方には

テーマ【19】～【24】の本番形式シミュレーションがおすすめ。本番形式シミュレーションでは、完全ブラインドで本番同様の白ワイン2種、赤ワイン2種、その他のお酒2種をテイस्टング。テーマ【19】～【24】はすべてアイテムが異なりますので、すべて受講すると、ワイン24種、ワイン以外は12種類をテイस्टングできます。本番の試験を想定して、必ずご受講されることをお勧め致します。

●ワイン以外のお酒の出題について

二次試験では、ワイン以外のお酒が1～2種類出題されます。ワイン以外のお酒は細かなテイस्टングコメントを必要としない為、経験値があるかないかで回答率が左右されます。また、普段テイस्टングすることがないアイテムが多いため、短期間で、ワイン以外のお酒をマスターするには、テーマ【14】～【18】がおすすめです。

2018年度JSA認定試験 二次対策講座 スケジュール一覧

※講座が決まっている場合には、次頁の講座別日程一覧をご参照ください。

9/8 (土)	9/9 (日)
12:00-13:20 【1】二次テク白 高宮講師	12:00-13:20 【0】番外編 藤次講師
14:00-15:20 【4】フランス6種 高宮講師	14:00-15:20 【2】二次テク赤 藤次講師
16:00-17:20 【8】Ch&SB 高宮講師	16:00-17:20 【5】新世界6種 藤次講師

9/10 (月)	9/11 (火)	9/12 (水)	9/13 (木)	9/14 (金)	9/15 (土)	9/16 (日)
	13:00-14:20 【0】番外編 藤次講師	13:00-14:20 【0】番外編 藤次講師		13:00-14:20 【0】番外編 藤次講師	12:00-13:20 【10】CS+Sy+Me 高宮講師	12:00-13:20 【7】混合6種② 藤次講師
14:30-15:50 【6】混合6種① 品川講師	14:30-15:50 【10】CS+Sy+Me 藤次講師	14:30-15:50 【8】Ch&SB 藤次講師		14:30-15:50 【10】CS+Sy+Me 藤次講師	14:00-15:20 【2】二次テク赤 高宮講師	14:00-15:20 【15】蒸留①琥珀 藤次講師
19:00-20:20 【1】二次テク白 栗本講師	19:00-20:20 【7】混合6種② 栗本講師	19:00-20:20 【9】Ri&W 三宅講師	19:00-20:20 【2】二次テク赤 塚元講師		16:00-17:20 【13】日本 高宮講師	16:00-17:20 【11】PN&R 藤次講師
9/17 (月)・祝	9/18 (火)	9/19 (水)	9/20 (木)	9/21 (金)	9/22 (土)	9/23 (日)
12:00-13:20 【1】二次テク白 太田講師	13:00-14:20 【1】二次テク白 藤次講師	13:00-14:20 【2】二次テク赤 太田講師		13:00-14:20 【14】酒精強化 藤次講師		12:00-13:20 【4】フランス6種 藤次講師
14:00-15:20 【11】PN&R 太田講師	14:30-15:50 【8】Ch&SB 藤次講師	14:30-15:50 【9】Ri&W 太田講師	14:30-15:50 【11】PN&R 品川講師	14:30-15:50 【6】混合6種① 藤次講師		14:00-15:20 【5】新世界6種 藤次講師
14:00-15:20 【16】蒸留②無色 藤次講師	19:00-20:20 【12】伊+重要赤 栗本講師	19:00-20:20 【5】新世界6種 三宅講師	19:00-20:20 【3】二次テクロゼ 塚元講師			16:00-17:20 【10】CS+Sy+Me 藤次講師
16:00-17:20 【5】新世界6種 藤次講師						
9/24 (月)・祝	9/25 (火)	9/26 (水)	9/27 (木)	9/28 (金)	9/29 (土)	9/30 (日)
12:00-13:20 【19】本番① 太田講師	13:00-14:20 【22】本番④ 藤次講師	13:00-14:20 【10】CS+Sy+Me 太田講師		13:00-14:20 【20】本番② 藤次講師	12:00-13:20 【22】本番④ 高宮講師	12:00-13:20 【11】PN&R 藤次講師
14:00-15:20 【8】Ch&SB 太田講師	14:30-15:50 【15】蒸留①琥珀 藤次講師	14:30-15:50 【16】蒸留②無色 太田講師	14:30-15:50 【9】Ri&W 品川講師	14:30-15:50 【24】本番⑥ 藤次講師	14:00-15:20 【17】リキュール①茶系 高宮講師	14:00-15:20 【18】リキュール②その他 藤次講師
14:00-15:20 【17】リキュール①茶系 藤次講師	19:00-20:20 【4】フランス6種 栗本講師	19:00-20:20 【8】Ch&SB 三宅講師	19:00-20:20 【19】本番① 塚元講師		16:00-17:20 【23】本番⑤ 高宮講師	16:00-17:20 【21】本番③ 藤次講師
16:00-17:20 【20】本番② 藤次講師						
10/1 (月)	10/2 (火)	10/3 (水)	10/4 (木)	10/5 (金)	10/6 (土)	10/7 (日)
14:30-15:50 【22】本番④ 品川講師	13:00-14:20 【24】本番⑥ 藤次講師	13:00-14:20 【4】フランス6種 太田講師		13:00-14:20 【21】本番③ 藤次講師		12:00-13:20 【19】本番① 藤次講師
	14:30-15:50 【18】リキュール②その他 藤次講師			14:30-15:50 【7】混合6種② 藤次講師		14:00-15:20 【4】フランス6種 藤次講師
		19:00-20:20 【23】本番⑤ 三宅講師				16:00-17:20 【20】本番② 藤次講師
10/8 (月)・祝						
12:00-13:20 【5】新世界6種 太田講師						
12:00-13:20 【23】本番⑤ 藤次講師						
14:00-15:20 【21】本番③ 太田講師						
14:00-15:20 【6】混合6種① 藤次講師						
16:00-17:20 【24】本番⑥ 藤次講師						

2018年度JSA認定試験 二次対策講座 講座別日程一覧

テーマ	日時		担当講師
【0】番外編 選択用語徹底解説	9月9日(日)	12:00-13:20	藤次講師
	9月11日(火)	13:00-14:20	藤次講師
	9月12日(水)	13:00-14:20	藤次講師
	9月14日(金)	13:00-14:20	藤次講師
【1】二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編(二次テク白)	9月8日(土)	12:00-13:20	高宮講師
	9月10日(月)	19:00-20:20	栗本講師
	9月17日(月・祝)	12:00-13:20	太田講師
【2】二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編(二次テク赤)	9月9日(日)	14:00-15:20	藤次講師
	9月13日(木)	19:00-20:20	塚元講師
	9月15日(土)	14:00-15:20	高宮講師
【3】二次対策の基本と得点テクニック ロゼワイン編(二次テクロゼ)	9月19日(水)	13:00-14:20	太田講師
	9月20日(木)	19:00-20:20	塚元講師
【4】最頻出6品種 フランス編(仏6種)	9月8日(土)	14:00-15:20	高宮講師
	9月23日(日)	12:00-13:20	藤次講師
	9月25日(火)	19:00-20:20	栗本講師
	10月3日(水)	13:00-14:20	太田講師
【5】最頻出6品種 新世界編(新6種)	10月7日(日)	14:00-15:20	藤次講師
	9月9日(日)	16:00-17:20	藤次講師
	9月17日(月・祝)	16:00-17:20	藤次講師
	9月19日(水)	19:00-20:20	三宅講師
	9月23日(日)	14:00-15:20	藤次講師
【6】最頻出6品種 シャッフル編①(混合6種①)	10月8日(月・祝)	12:00-13:20	太田講師
	9月10日(月)	14:30-15:50	品川講師
	9月21日(金)	14:30-15:50	藤次講師
【7】最頻出6品種 シャッフル編②(混合6種②)	10月8日(月・祝)	14:00-15:20	藤次講師
	9月11日(火)	19:00-20:20	栗本講師
	9月16日(日)	12:00-13:20	藤次講師
【8】シャルドネ比較&ソーヴィニヨン・ブラン比較(Ch&SB)	10月5日(金)	14:30-15:50	藤次講師
	9月8日(土)	16:00-17:20	高宮講師
	9月12日(水)	14:30-15:50	藤次講師
	9月18日(火)	14:30-15:50	藤次講師
	9月24日(月・祝)	14:00-15:20	太田講師
【9】リースリング比較&冷涼産地品種(Ri&W)	9月26日(水)	19:00-20:20	三宅講師
	9月12日(水)	19:00-20:20	三宅講師
	9月19日(水)	14:30-15:50	太田講師
	9月27日(木)	14:30-15:50	品川講師

テーマ	日時		担当講師
【10】カベルネ比較+シラー比較+メルロ比較(CS+Sy+Me)	9月11日(火)	14:30-15:50	藤次講師
	9月14日(金)	14:30-15:50	藤次講師
	9月15日(土)	12:00-13:20	高宮講師
	9月23日(日)	16:00-17:20	藤次講師
	9月26日(水)	13:00-14:20	太田講師
【11】ピノ・ノワール比較&淡い品種(PN&R)	9月16日(日)	16:00-17:20	藤次講師
	9月17日(月・祝)	14:00-15:20	太田講師
	9月20日(木)	14:30-15:50	品川講師
	9月30日(日)	12:00-13:20	藤次講師
【12】イタリア+その他重要赤ワイン(伊+重要赤)	9月18日(火)	19:00-20:20	栗本講師
【13】日本ワイン(日本)	9月15日(土)	16:00-17:20	高宮講師
【14】酒精強化ワイン試飲	9月21日(金)	13:00-14:20	藤次講師
【15】蒸留酒試飲①琥珀系	9月16日(日)	14:00-15:20	藤次講師
	9月25日(火)	14:30-15:50	藤次講師
【16】蒸留酒試飲②無色透明系	9月17日(月・祝)	14:00-15:20	藤次講師
	9月26日(水)	14:30-15:50	太田講師
【17】リキュール試飲①茶系	9月24日(月・祝)	14:00-15:20	藤次講師
	9月29日(土)	14:00-15:20	高宮講師
【18】リキュール試飲②その他	9月30日(日)	14:00-15:20	藤次講師
	10月2日(火)	14:30-15:50	藤次講師
【19】本番形式シミュレーション①	9月24日(月・祝)	12:00-13:20	太田講師
	9月27日(木)	19:00-20:20	塚元講師
	10月7日(日)	12:00-13:20	藤次講師
【20】本番形式シミュレーション②	9月24日(月・祝)	16:00-17:20	藤次講師
	9月28日(金)	13:00-14:20	藤次講師
	10月7日(日)	16:00-17:20	藤次講師
【21】本番形式シミュレーション③	9月30日(日)	16:00-17:20	藤次講師
	10月5日(金)	13:00-14:20	藤次講師
	10月8日(月・祝)	14:00-15:20	太田講師
【22】本番形式シミュレーション④	9月25日(火)	13:00-14:20	藤次講師
	9月29日(土)	12:00-13:20	高宮講師
	10月1日(月)	14:30-15:50	品川講師
【23】本番形式シミュレーション⑤	9月29日(土)	16:00-17:20	高宮講師
	10月3日(水)	19:00-20:20	三宅講師
	10月8日(月・祝)	12:00-13:20	藤次講師
【24】本番形式シミュレーション⑥	9月28日(金)	14:30-15:50	藤次講師
	10月2日(火)	13:00-14:20	藤次講師
	10月8日(月・祝)	16:00-17:20	藤次講師