

【録画配信】

**J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート
2次試験対策講座**

J.S.A.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録画配信講座です。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試験は、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」の安心を手にしてください。

録画配信のため、ご自宅でご自身のペースで学習いただけます。



ワインスクール アカデミー・デュ・ヴァン

お問い合わせは
こちらから



online_adv@adv.gr.jp



■お申し込みの流れ

- ・ご希望講座申込画面にて、ワインの出荷日をお選びいただき講座をお申し込みください。
- ・お選びいただきました出荷日にワインを出荷いたします。（出荷後、翌日・翌々日のお届けとなります。一部地域を除く）
- ・お申込み確定後出荷日の変更はできません。
- ・ワインが届きましたら、ご受講まで冷蔵庫で保管ください。
- ・ご自身でご都合の良い時に、動画閲覧にてテイasting学習いただけます。

■テイasting動画閲覧方法

- ・受講生向けマイページ（<https://www.adv.gr.jp/members/login/>）でご確認ください。
- ・マイページにログイン後、下部アイコン「購入済動画」よりご覧いただけます。
- ・テイastingシートはマイページよりダウンロードいただけます。

※動画は8月下旬より閲覧いただけます。

■動画閲覧時にご自身でご準備いただくもの

- ・ワイングラスアイテム数（同形状のものをご準備ください）
- ・グラスの下に敷く白い用紙、吐器（紙コップや大き目のコップ等）、お水のご用意をおすすめいたします。

■その他

- ・ワイン配送日・配送時間の指定はできません。出荷後、問い合わせNoをご連絡いたしますので、ご自身でご変更をお願いします。
- ・出荷後、運送会社での保管は4日間となります。保管期間が過ぎますと弊社へワインが戻ってまいりますので、その際は着払いにての出荷となります。
- ・沖縄、離島などは追加送料をいただきます。
- ・小瓶外箱に記載の品質保持期間内にテイastingください。
- ・一度開封したワインは、酸化が進みますので、品質保持期間にかかわらず早めに消費ください。
- ・酒税法・酒類の詰替え基準により、各瓶の裏には一部ワインの情報が記載されております。講座の特性上ブラインドテイastingとなりますので、保管の際、グラスへ注ぐ際に裏ラベルは見ないようにお願いいたします。

テイasting基本セット 受講料(5,500円×2コマ)11,000円(税込・送料込)

<https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/12959>

セット内容	お届け内容	ワイン出荷日 & 締切
<p>二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編 担当講師：紫貴あき</p> <p>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用語選択ガイドライン」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用語選択ガイドライン」を配布します。※「テイasting用語選択ガイドライン」はデータでのお渡しとなります。</p>	<p>小瓶ワイン 4種 各60ml</p>	<p>【1次締め切り】 ワイン出荷日 9月3日(金) → 8月30日(月) 締切</p> <p>【2次締切】 ワイン出荷日 9月17日(金) → 9月13日(月) 締切</p>
<p>二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編 担当講師：紫貴あき</p> <p>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用語選択ガイドライン」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用語選択ガイドライン」を配布します。※「テイasting用語選択ガイドライン」はデータでのお渡しとなります。</p>	<p>小瓶ワイン 4種 各60ml</p>	<p>【3次締切】 ワイン出荷日 10月1日(金) → 9月27日(月) 締切</p> <p>※ご希望の出荷日をお選びいただき、お申込みください。</p>

基本の香りトレーニングセット

受講料(5,500円×2コマ)11,000円(税込・送料込)

<https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/12962>

セット内容	お届け内容	ワイン出荷日 & 締切
<p>「樽熟成」の香りを捉える 担当講師：紫貴あき</p> <p>醸造において重要な工程である「樽熟成」。その工程の有無がワインのスタイルに大きく影響を与えます。すなわち、品種・産地の推定の手がかりにもなるため、その香りをきちんと捉えられるか否かで、香りのコメント部分の得点だけでなく、品種・産地の得点にも影響がでてきます。樽由来の香りをきちんと捉えられるようになるために、白2種、赤4種を比較しながらテイastingをし、樽由来の香りの識別を習得します。品種・産地推定が苦手な方にもおすすめです。</p>	<p>小瓶ワイン 6種 各60ml</p>	<p>【1次締め切り】 ワイン出荷日 9月3日(金) → 8月30日(月) 締切</p> <p>【2次締切】 ワイン出荷日 9月17日(金) → 9月13日(月) 締切</p>
<p>キーポイントになる香りを捉える 担当講師：紫貴あき</p> <p>「ミネラルっぽい」「何かスパシーだ」「若々しさが無い」と感じた時、テイasting用語選択用紙に記載のある具体的な果物や植物、香辛料や化学物質の用語から迷わず選択できますか。これらの香りは品種や産地の推定する際にも重要な指標となります。キーになる香りを捉えられないままでは、品種・産地の推定精度は上がりません。香りコメントの得点のみならず、他要素への影響も大きい最重要要素のひとつ「香り」を捉えることにフォーカスして学びます。試飲は白3、赤3の計6種類。品種・産地推定が苦手な方にもおすすめです。</p>	<p>小瓶ワイン 6種 各60ml</p>	<p>【3次締切】 ワイン出荷日 10月1日(金) → 9月27日(月) 締切</p> <p>※ご希望の出荷日をお選びいただき、お申込みください。</p>

頻出6品種徹底トレーニングセット

受講料(5,500円×2コマ)11,000円(税込・送料込)

<https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/12963>

セット内容	お届け内容	ワイン出荷日 & 締切
<p>最頻出6品種 フランス編 担当講師：紫貴あき</p> <p>二次試験で最も高い頻度で出題される6品種（シャルドネ、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、シラー）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6種類。</p>	<p>小瓶ワイン 6種 各60ml</p>	<p>【1次締め切り】 ワイン出荷日 9月3日（金） → 8月30日（月）締切</p> <p>【2次締切】 ワイン出荷日 9月17日（金） → 9月13日（月）締切</p>
<p>最頻出6品種 新世界編 担当講師：紫貴あき</p> <p>二次試験で最も高い頻度で出題される6品種（シャルドネ、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、シラー）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6種類。</p>	<p>小瓶ワイン 6種 各60ml</p>	<p>【3次締切】 ワイン出荷日 10月1日（金） → 9月27日（月）締切</p> <p>※ご希望の出荷日をお選びいただき、お申込みください。</p>

白ワイン徹底トレーニングセット

受講料(5,500円×2コマ)11,000円(税込・送料込)

<https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/12964>

セット内容	お届け内容	ワイン出荷日 & 締切
<p>シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン 担当講師：富田葉子</p> <p>最頻出の白品種のうち、シャルドネにターゲットを絞って複数産地のワインを比較し、品種・生産国の推定方法を学びます。また、シャルドネのワインと間違いやすいスタイルのワインも併せて比較することで、推定精度のブラッシュアップも図ります。試飲は6種類。</p>	<p>小瓶ワイン 6種 各60ml</p>	<p>【1次締め切り】 ワイン出荷日 9月10日(金) → 9月6日(月) 締切</p> <p>【2次締め切り】 ワイン出荷日 9月24日(金) → 9月20日(月) 締切</p>
<p>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 担当講師：富田葉子</p> <p>最頻出の白品種のうち、リースリングにターゲットを絞って複数産地のワインを比較し、品種・生産国の推定方法を学びます。また、リースリングのワインと間違いやすいスタイルのワインも併せて比較することで、推定精度のブラッシュアップも図ります。試飲は6種類。</p>	<p>小瓶ワイン 6種 各60ml</p>	<p>【3次締め切り】 ワイン出荷日 10月8日(金) → 10月4日(月) 締切</p> <p>※ご希望の出荷日をお選びいただき、お申込みください。</p>

赤ワイン徹底トレーニングセット

受講料(5,500円×2コマ)11,000円(税込・送料込)

<https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/12965>

セット内容	お届け内容	ワイン出荷日 & 締切
<p>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 担当講師：富田葉子</p> <p>最頻出の赤品種のうち、カベルネ・ソーヴィニヨンにターゲットを絞って複数産地のワインを比較し、品種・生産国の推定方法を学びます。また、カベルネ・ソーヴィニヨンのワインと間違いやすいスタイルのワインも併せて比較することで、推定精度のブラッシュアップも図ります。試飲は6種類。</p>	<p>小瓶ワイン 6種 各60ml</p>	<p>【1次締め切り】 ワイン出荷日 9月10日(金) → 9月6日(月) 締切</p> <p>【2次締め切り】 ワイン出荷日 9月24日(金) → 9月20日(月) 締切</p>
<p>シラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン 担当講師：富田葉子</p> <p>最頻出の赤品種のうち、シラーにターゲットを絞って複数産地のワインを比較し、品種・生産国の推定方法を学びます。また、シラーのワインと間違いやすいスタイルのワインも併せて比較することで、推定精度のブラッシュアップも図ります。試飲は6種類。</p>	<p>小瓶ワイン 6種 各60ml</p>	<p>【3次締め切り】 ワイン出荷日 10月8日(金) → 10月4日(月) 締切</p> <p>※ご希望の出荷日をお選びいただき、お申込みください。</p>

本番実践セットA 受講料(5,500円×2コマ)11,000円(税込・送料込)

<https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/12966>

セット内容	お届け内容	ワイン出荷日 & 締切
<p>最頻出6品種 シャッフル編① 担当講師：紫貴あき</p> <p>二次試験で最も高い頻度で出題される6品種（シャルドネ、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、シラー）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。試飲は6種類。最頻出6品種シャッフル編②と異なる銘柄を使用します。</p>	<p>小瓶ワイン 6種 各60ml</p>	<p>【1次締め切り】 ワイン出荷日 9月10日（金） → 9月6日（月）締切</p> <p>【2次締め切り】 ワイン出荷日 9月24日（金） → 9月20日（月）締切</p>
<p>本番シミュレーション① 担当講師：紫貴あき</p> <p>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。試験直前の場慣れに最適の講座です。本番シミュレーション②と異なる銘柄を使用します。</p>	<p>小瓶ワイン 4種 各60ml</p> <p>その他のお酒 2種 各30ml</p>	<p>【3次締め切り】 ワイン出荷日 10月8日（金） → 10月4日（月）締切</p> <p>※ご希望の出荷日をお選びいただき、お申込みください。</p>

本番実践セットB 受講料(5,500円×2コマ)11,000円(税込・送料込)

<https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/12967>

セット内容	お届け内容	ワイン出荷日 & 締切
<p>最頻出6品種 シャッフル編② 担当講師：小澤メイス謙</p> <p>二次試験で最も高い頻度で出題される6品種（シャルドネ、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、シラー）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。試飲は6種類。最頻出6品種シャッフル編①と異なる銘柄を使用します。</p>	<p>小瓶ワイン 6種 各60ml</p>	<p>【1次締め切り】 ワイン出荷日 9月10日（金） → 9月6日（月）締切</p> <p>【2次締め切り】 ワイン出荷日 9月24日（金） → 9月20日（月）締切</p>
<p>本番シミュレーション② 担当講師：小澤メイス謙</p> <p>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。試験直前の場慣れに最適の講座です。本番シミュレーション①と異なる銘柄を使用します。</p>	<p>小瓶ワイン 4種 各60ml</p> <p>その他のお酒 2種 各30ml</p>	<p>【3次締め切り】 ワイン出荷日 10月8日（金） → 10月4日（月）締切</p> <p>※ご希望の出荷日をお選びいただき、お申込みください。</p>

■注意事項

- ・販売数に達した場合、締切日に関わらず募集を締め切らせていただきます。
- ・お申し込み確定後講座のキャンセル、出荷日の変更はできません。お申し込み内容をご確認の上お申込みください。
- ・ワインはご登録住所にお送りします。締め切り後のお届先変更はできませんのでご注意ください。
- ・ワイン配送日・配送時間の指定はできません。出荷後、問い合わせNoをご連絡いたしますので、ご自身でご変更をお願いします。
- ・各講座は、各校で開催している2次試験対策講座と同内容となります。
- ・下記お届けイメージです。ワインが届きましたら、ご受講まで冷蔵庫で保管ください。



【ライブ配信】 J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート 2次試験対策講座のご案内

ライブ配信（ZOOM）でも下記2次対策講座を開催いたします。

詳細は各募集ページにてご確認ください。

「スパイス」の香りを捉える(開催日:9月20日) <https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/13018>

「スパイス」の香りを捉える(開催日:10月8日) <https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/13019>

【本番実践セットC】(開催日:9月26日 & 10月2日) <https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/13020>

【本番実践セットC】(開催日:10月6日 & 10月13日) <https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/13021>

【本番実践セットD】(開催日:9月22日 & 9月29日) <https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/13022>

【本番実践セットD】(開催日:10月9日 & 10月11日) <https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/13023>