

【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**

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ライブ配信講座です。本講座では、第二次試験で課せられるブラインド・テイasting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asting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。



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



■お申し込み後の流れ

- ・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ZOOMURLは、受講開始2時間前までにメールにてご連絡いたします。
- ・お申込み確定後出荷日の変更はできません。

■ご受講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。

■その他注意事項

- ・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。
- ・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。

「スパイス」の香りを捉える 受講料5,500円(税込・送料込)

直近の二次試験の配点をみると、香りのコメントに対する比率が非常に高くなっています。品種や産地の推定に入る前にまず、押さえるべきポイントといえます。そこで、まず「香りをしっかりとる」ことに主眼を置いたテーマも設定しています。

テイasting用語選択用紙に記載のあるたくさんのスパイス。全て香りを想像できますか？ワインから感じられる香りは、多様な香りが混ざっているため、選択に迷うことも多いでしょう。自信をもって選択していただけるようになるために、正答に選ばれやすいスパイスの実物サンプルを1人1セットずつご用意しました。実際のスパイスの香り、その用語が選ばれる際のワインからの香り、双方を確認し、スパイスの香りの識別を習得します。

ライブ配信開催日時・担当講師	ワイン出荷日 & 締切	お届け内容
9月20日(月・祝) 13:30~14:50 担当講師：小澤メイス謙 https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/13018	ワイン出荷日 9月17日(金) → 9月13日(月) 締切	小瓶ワイン 4種 各60ml
10月8日(金)20:20~21:40 担当講師：紫貴あき https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/13019	ワイン出荷日 10月1日(金) → 9月27日(月)締切	スパイスサンプル 小瓶

本番実践セットC

各受講料(5,500円×2コマ) : 11,000円(税込・送料込)

本番シミュレーション③&④

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③、④は異なる銘柄を使用します。

ライブ配信開催日時・担当講師	ワイン出荷日 & 締切	お届け内容
本番シミュレーション③ 9月26日(日) 13:30~14:50 本番シミュレーション④ 10月2日(土) 13:30~14:50 担当講師：林麻由美 https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/13020	ワイン出荷日 9月17日(金) → 9月13日(月) 締切	各講座 小瓶ワイン 4種 各60ml
本番シミュレーション③ 10月6日(水) 13:30~14:50 本番シミュレーション④ 10月13日(水) 13:30~14:50 担当講師：富田葉子 https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/13021	ワイン出荷日 10月1日(金) → 9月27日(月) 締切	その他のお酒 2種 各30ml

本番実践セットD

各受講料(5,500円×2コマ) : 11,000円(税込・送料込)

本番シミュレーション⑤ & 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。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⑤、⑥は異なる銘柄を使用します。

ライブ配信開催日時・担当講師	ワイン出荷日 & 締切	お届け内容
本番シミュレーション⑤ 9月22日(水)15:20~16:40 担当講師：富田葉子 本番シミュレーション⑥ 9月29日(水)15:20~16:40 担当講師：小澤メイス謙 https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/13022	ワイン出荷日 9月17日(金) → 9月13日(月) 締切	各講座 小瓶ワイン 4種 各60ml
本番シミュレーション⑤ 10月9日(土) 13:30~14:50 担当講師：小澤メイス謙 本番シミュレーション⑥ 10月11日(月) 20:20~21:40 担当講師：紫貴あき https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/13023	ワイン出荷日 10月1日(金) → 9月27日(月) 締切	その他のお酒 2種 各30ml

■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。



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

録画配信でも2次対策講座を募集いたしております。

詳細は各募集ページにてご確認ください。

テイスティング基本セット（担当講師：紫貴あき） <https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/12959>

基本の香りトレーニングセット（担当講師：紫貴あき） <https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/12962>

頻出6品種徹底トレーニングセット（担当講師：紫貴あき） <https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/12963>

白ワイン徹底トレーニングセット（担当講師：富田葉子） <https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/12964>

赤ワイン徹底トレーニングセット（担当講師：富田葉子） <https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/12965>

本番実践セットA（担当講師：紫貴あき） <https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/12966>

本番実践セットB（担当講師：小澤メイス謙） <https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/12967>