

アカデミー・デュ・ヴァン名古屋栄校

2018年度 J.S.A.認定試験 二次対策講座

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。

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オススメの二次試験対策の基本テクニックを学ぶテーマを白ワイン、赤ワイン、そしていよいよ今年から新たに加わるのではないかと、まことしやかに囁かれているロゼワインに分けて新設しました(テーマ①～③)。

これから二次試験対策を始める方は、まずテーマ①～③を受講なさり、その後④～⑦を中心に受講することを強くお勧めします。 ※一部の講座は名古屋栄校では実施しません。

満席になり次第お申込みを締め切りますので、早めにお申込みくださいませ。

開講期間 : 2018年9月10日(月)～ 10月9日(火)

※二次試験日:各資格共通10月10日(水)

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クラス 5,400円(税込)

一般 1クラス 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: 各講座とも最大20名 ※5名以上で催行予定

※ お電話、ファックス、電子メールでのお申込は承っておりません。

※ ウェブサイト上申込用ページからお申込の場合、ウェブサイト上でのクレジットカード決済のみとなります。

※ 窓口でお申込の場合は、お申込時に現金または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。

※ お申込の受付は、各クラスの開講日前日までとなります(ただし、満席になり次第受付終了となります)。受講日当日のお申込・お支払いは、窓口が混み合いますので講座開始20分前までに起こしいただけますようお願いいたします。

注意事項: 以下について、あらかじめご了承ください。

※ 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。

※ 担当講師は変更になる場合があります。

※ 最低催行人数 : 5名

【講座テーマ & 内容 & 催行日時(担当講師)】

- 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)**: 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「テイスティング用語選択基準」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「テイスティング用語選択基準」を配布します。
- 9月10日(月)14:30～15:50 (成瀬)
 - 9月11日(火)19:00～20:20 (渡瀬)
 - 9月15日(土)11:00～12:20 (渡邊)
 - 9月29日(土)11:00～12:00 (講師未定)
- 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「テイスティング用語選択基準」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「テイスティング用語選択基準」を配布します。
- 9月10日(月)19:00～20:20 (渡瀬)
 - 9月15日(土)13:30～14:50 (渡邊)
 - 9月29日(土)13:30～14:50 (講師未定)
- 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「テイスティング用語選択基準」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「テイスティング用語選択基準」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。
- 9月17日(月)11:00～12:20 (青木)
 - 9月29日(土)15:30～16:50 (未定)
- 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。試飲は6種類。
- 9月12日(水)14:30～15:50 (岩月)
 - 9月13日(木)19:00～20:20 (渡瀬)
 - 9月17日(月)13:30～14:50 (青木)
 - 9月30日(日)11:00～12:20 (青木)
- ⑤ **最頻出6品種 新世界編 (新6種)**: 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6種類。
- 9月12日(水)19:00～20:20 (青木)
 - 9月13日(木)14:30～15:30 (佐藤)
 - 9月17日(月)15:30～16:30 (成瀬)

- 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。試飲は 6 種類。
- 9月18日(火)14:30~15:50 (佐藤)
 - 9月19日(水)19:00~20:20 (青木)
 - 9月22日(土)11:00~12:20 (講師未定)
 - 9月30日(日)13:30~14:50 (青木)
- 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。試飲は 6 種類。
- 9月18日(火)19:00~20:20 (渡瀬)
 - 9月19日(水)14:30~15:30 (岩月)
 - 9月22日(土)13:30~14:50 (講師未定)
 - 9月30日(日)15:30~16:50 (岩月)
- 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。試飲は 6 種類。
- 9月20日(木)14:30~15:50 (佐藤)
 - 9月22日(土)15:30~16:50 (講師未定)
 - 9月25日(火)19:00~20:20 (渡瀬)
 - 10月6日(土)11:00~12:20 (講師未定)
- 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。試飲は 6 種類。
※名古屋不催行 受講希望の方は東京校・大阪校の二次対策をご確認ください
- 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。試飲は 6 種類。
- 9月20日(木)19:00~20:20 (渡瀬)
 - 9月23日(日)11:00~12:20 (青木)
 - 9月25日(火)14:30~15:50 (佐藤)
 - 10月6日(土)13:30~14:50 (講師未定)
- ⑪ **ピノ・ノワール比較 & 淡い品種 (PN&R)**: ピノ・ノワールほか、色が比較的淡い品種・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 6 種類。
※名古屋不催行 受講希望の方は東京校・大阪校の二次対策をご確認ください
- 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。試飲は 6 種類。
※名古屋不催行 受講希望の方は東京校・大阪校の二次対策をご確認ください

- 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。試飲は 6 種類。
- 9月23日(日)13:30～14:50（青木）
 - 9月26日(水)14:30～15:50（岩月）
 - 9月27日(木)19:00～20:20（渡瀬）
 - 10月6日(土)15:30～16:50（講師未定）
- 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。試飲は 8 種類。
- 9月23日(日)15:30～16:50（岩月）
 - 9月26日(水)19:00～20:20（青木）
 - 9月27日(木)14:30～15:50（佐藤）
- 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。試飲は 8 種類。
- 9月24日(月)11:00～12:20（青木）
 - 10月1日(月)14:30～15:50（講師未定）
 - 10月2日(火)19:00～20:20（講師未定）
- 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。試飲は 8 種類。
- ※名古屋不催行 受講希望の方は東京校・大阪校の二次対策をご確認ください
- 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。試飲は 8 種類。※名古屋不催行 受講希望の方は東京校・大阪校の二次対策をご確認ください
- 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。試飲は 8 種類。
- 9月24日(月)13:30～14:50（青木）
 - 10月1日(月)19:00～20:20（講師未定）
 - 10月2日(火)14:30～15:50（講師未定）
- ⑲ **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。試験直前の場慣れに最適の講座です。
- 9月24日(月)15:30～16:50（講師未定）
 - 10月3日(水)14:30～15:50（講師未定）
 - 10月4日(木)19:00～20:20（講師未定）
 - 10月7日(日)11:00～12:20（講師未定）
 - 10月8日(月)13:30～14:50（青木）

⑳ **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。試験直前の場慣れに最適の講座です。

■10月4日(木)14:30~15:50 (講師未定)

■10月7日(日)13:30~14:50 (講師未定)

■10月8日(月)15:30~16:50 (講師未定)

■10月9日(火)19:00~20:20 (講師未定)

㉑ **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。試験直前の場慣れに最適の講座です。

■10月3日(水)19:00~20:20 (講師未定)

■10月7日(日)15:30~16:50 (講師未定)

■10月8日(月)11:00~12:20 (青木)

■10月9日(火)14:30~15:50 (講師未定)

※ワインその他のお酒は全て本番形式(ブラインド)で供出します。

※別テーマで同じワインその他のお酒は供出しません(本番形式 Trial でのリキュールを除く)。

※同一テーマの供出ワインその他のお酒は全日程で同じとなります。

※テイasting量は、スティルワイン 50ml、スティルワイン以外 30ml となります。

アカデミー・デュ・ヴァン名古屋栄校

〒460-0008 名古屋市中区栄 3-15-37 エフジー栄ビル 3F

Tel: 052-249-3921

web <http://www.adv.gr.jp>