

名古屋校二次対策講座日程まとめ

	テイastingテーマ		開催日	時間	担当講師
1	白ワインテクニック (二次テク白)	1	9/1 (水)	11:00-12:20	青木
		2	9/2 (木)	18:00-19:20	渡瀬
		3	9/4 (土)	11:00-12:20	渡邊
		4	9/5 (日)	13:00-14:20	岩月
		5	9/6 (月)	11:00-12:20	岩月
		6	9/6 (月)	18:00-19:20	成瀬
		7	9/25 (土)	13:00-14:20	渡邊
2	赤ワインテクニック (二次テク赤)	1	9/1 (水)	13:00-14:20	青木
		2	9/2 (木)	20:00-21:20	渡瀬
		3	9/4 (土)	13:00-14:20	渡邊
		4	9/5 (日)	15:00-16:20	岩月
		5	9/6 (月)	13:00-14:20	岩月
		6	9/6 (月)	20:00-21:20	成瀬
		7	9/25 (土)	15:00-16:20	渡邊
3	ロゼワインテクニック (二次テクロゼ)	1	9/4 (土)	15:00-16:20	渡邊
		2	9/25 (土)	11:00-12:20	渡邊
		3	10/16 (土)	11:00-12:20	渡邊
4	「樽熟成」の香り (樽香)	1	9/18 (土)	11:00-12:20	渡邊
		2	9/26 (日)	11:00-12:20	小木曾
5	スパイスの香り (スパイス香)		名古屋校不催行		
6	キーポイントになる香り (ポイント香)	1	9/11 (土)	11:00-12:20	渡邊
		2	9/19 (日)	11:00-12:20	小木曾
7	最頻出6品種：フランス編 (仏6種)	1	9/8 (水)	11:00-12:20	青木
		2	9/9 (木)	18:00-19:20	渡瀬
		3	9/11 (土)	13:00-14:20	渡邊
		4	9/12 (日)	15:00-16:20	小木曾
		5	9/13 (月)	11:00-12:20	岩月
8	最頻出6品種：新世界編 (新6種)	1	9/8 (水)	13:00-14:20	青木
		2	9/9 (木)	20:00-21:20	渡瀬
		3	9/11 (土)	15:00-16:20	渡邊
		4	9/12 (日)	13:00-14:20	小木曾
		5	9/13 (月)	13:00-14:20	岩月
9	最頻出6品種：シャッフル編①	1	9/13 (月)	18:00-19:20	成瀬
		2	9/15 (水)	11:00-12:20	青木
		3	9/18 (土)	13:00-14:20	渡邊
		4	9/20 (月)	11:00-12:20	岩月
		5	9/23 (木)	18:00-19:20	渡瀬
		6	9/26 (日)	13:00-14:20	小木曾
10	最頻出6品種：シャッフル編②	1	9/13 (月)	20:00-21:20	成瀬
		2	9/15 (水)	13:00-14:20	青木
		3	9/18 (土)	15:00-16:20	渡邊
		4	9/20 (月)	13:00-14:20	岩月
		5	9/23 (木)	20:00-21:20	渡瀬
		6	9/26 (日)	15:00-16:20	小木曾
11	シャルド産地比較 (Ch+α)	1	9/19 (日)	13:00-14:20	小木曾
		2	9/20 (月)	18:00-19:20	成瀬
		3	9/22 (水)	11:00-12:20	青木
12	ソーヴィニヨン・ブラン産地比較 (SB+α)	1	9/16 (木)	18:00-19:20	渡瀬
		2	10/2 (土)	11:00-12:20	渡邊
13	リースリング産地比較 (Ri+α)		名古屋校不催行		
14	カベルネ・ソーヴィニヨン産地比較 (CS+α)	1	9/19 (日)	15:00-16:20	小木曾
		2	9/20 (月)	20:00-21:20	成瀬
		3	9/22 (水)	13:00-14:20	青木

名古屋校二次対策講座日程まとめ

	テイastingテーマ		開催日	時間	担当講師
15	シラー産地比較 (Sy+ α)	1	9/16 (木)	20:00-21:20	渡瀬
		2	10/3 (日)	15:00-16:20	小木曾
16	ピノ・ノワール産地比較 (PN+ α)		名古屋校不催行		
17	日本ワイン (日本)	1	9/12 (日)	11:00-12:20	小木曾
		2	10/6 (水)	20:00-21:20	青木
		3	10/17 (日)	11:00-12:20	小木曾
18	ローカル品種白ワイン編		名古屋校不催行		
19	ローカル品種赤ワイン編		名古屋校不催行		
20	本番シミュレーション①	1	9/27 (月)	11:00-12:20	岩月
		2	9/27 (月)	18:00-19:20	成瀬
		3	9/29 (水)	11:00-12:20	青木
		4	10/10 (日)	13:00-14:20	小木曾
		5	10/14 (木)	18:00-19:20	渡瀬
		6	10/16 (土)	13:00-14:20	渡邊
21	本番シミュレーション②	1	9/27 (月)	13:00-14:20	岩月
		2	9/27 (月)	20:00-21:20	成瀬
		3	9/29 (水)	13:00-14:20	青木
		4	10/10 (日)	15:00-16:20	小木曾
		5	10/14 (木)	20:00-21:20	渡瀬
		6	10/16 (土)	15:00-16:20	渡邊
22	本番シミュレーション③	1	9/30 (木)	18:00-19:20	渡瀬
		2	10/2 (土)	13:00-14:20	渡邊
		3	10/4 (月)	11:00-12:20	岩月
		4	10/4 (月)	18:00-19:20	成瀬
		5	10/6 (水)	11:00-12:20	青木
		6	10/17 (日)	13:00-14:20	小木曾
23	本番シミュレーション④	1	9/30 (木)	20:00-21:20	渡瀬
		2	10/2 (土)	15:00-16:20	渡邊
		3	10/4 (月)	13:00-14:20	岩月
		4	10/4 (月)	20:00-21:20	成瀬
		5	10/6 (水)	13:00-14:20	青木
		6	10/17 (日)	15:00-16:20	小木曾
24	本番シミュレーション⑤	1	10/3 (日)	11:00-12:20	小木曾
		2	10/7 (木)	18:00-19:20	渡瀬
		3	10/9 (土)	13:00-14:20	渡邊
		4	10/11 (月)	11:00-12:20	岩月
		5	10/11 (月)	18:00-19:20	成瀬
		6	10/13 (水)	11:00-12:20	岩月
25	本番シミュレーション⑥	1	10/3 (日)	13:00-14:20	小木曾
		2	10/7 (木)	20:00-21:20	渡瀬
		3	10/9 (土)	15:00-16:20	渡邊
		4	10/11 (月)	13:00-14:20	岩月
		5	10/11 (月)	20:00-21:20	成瀬
		6	10/13 (水)	13:00-14:20	岩月
26	論述対策		名古屋校不催行		
	名古屋校特別クラス 「その他酒類」テイasting (試飲会方式)	1	9/29 (水)	19:00-20:00	講師無
		2	10/9 (土)	17:00-18:00	講師無
		3	10/13 (水)	15:00-16:00	講師無
		4	10/13 (水)	19:00-20:00	講師無
		5	10/16 (土)	17:00-18:00	講師無
		6	10/17 (日)	17:00-18:00	講師無