

二次対策スケジュール<講師別カレンダー>

※講師名の番号は右に記載のテーマ番号になります

2021年	月	火	水	木	金	土	日
			9月1日	9月2日		9月4日	9月5日
11:00~12:20			1青木			1渡邊	
13:00~14:20			2青木			2渡邊	1岩月
15:00~16:20						3渡邊	2岩月
17:00~18:20							
18:00~19:20				1渡瀬			
20:00~21:20				2渡瀬			
	9月6日		9月8日	9月9日		9月11日	9月12日
11:00~12:20	1岩月		7青木			6渡邊	17小木曾
13:00~14:20	2岩月		8青木			7渡邊	8小木曾
15:00~16:20						8渡邊	7岩月
17:00~18:20							
18:00~19:20	1成瀬			7渡瀬			
20:00~21:20	2成瀬			8渡瀬			
	9月13日		9月15日	9月16日		9月18日	9月19日
11:00~12:20	7岩月		9青木			4渡邊	6小木曾
13:00~14:20	8岩月		10青木			9渡邊	11小木曾
15:00~16:20						10渡邊	14小木曾
17:00~18:20							
18:00~19:20	9成瀬			12渡瀬			
20:00~21:20	10成瀬			15渡瀬			
	9月20日		9月22日	9月23日		9月25日	9月26日
11:00~12:20	9岩月		11青木			3渡邊	4小木曾
13:00~14:20	10岩月		14青木			1渡邊	9小木曾
15:00~16:20						2渡邊	10小木曾
17:00~18:20							
18:00~19:20	11成瀬			9渡瀬			
20:00~21:20	14成瀬			10渡瀬			
	9月27日		9月29日	9月30日		10月2日	10月3日
11:00~12:20	20岩月		20青木			12渡邊	小木曾
13:00~14:20	21岩月		21青木			渡邊	小木曾
15:00~16:20						渡邊	小木曾
17:00~18:20							
18:00~19:20	20成瀬		他酒	22渡瀬			
20:00~21:20	21成瀬			23渡瀬			
	10月4日		10月6日	10月7日		10月9日	10月10日
11:00~12:20	22岩月						
13:00~14:20	23岩月					24渡邊	20小木曾
15:00~16:20			22青木			25渡邊	21小木曾
17:00~18:20			23青木			他酒	
18:00~19:20	22成瀬			24渡瀬			
20:00~21:20	23成瀬		17青木	25渡瀬			
	10月11日		10月13日	10月14日		10月16日	10月17日
11:00~12:20	24岩月		24岩月			3渡邊	17小木曾
13:00~14:20	25岩月		25岩月			20渡邊	22岩月
15:00~16:20			他酒			21渡邊	23岩月
17:00~18:20						他酒	他酒
18:00~19:20	24成瀬		他酒	20渡瀬			
20:00~21:20	25成瀬			21渡瀬			

<2021年テーマ> ※●は名古屋校不催行

- 【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）
 - 【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）
 - 【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）
 - 【4】 「樽熟成」の香りを捉える（樽香）
 - 【5】 スパイスの香りを捉える（スパイス香）
 - 【6】 キーポイントになる香りを捉える（ポイント香）
 - 【7】 最頻出6品種：フランス編（仏6種）
 - 【8】 最頻出6品種：新世界編（新6種）
 - 【9】 最頻出6品種：シャッフル編①（混合6種①）
 - 【10】 最頻出6品種：シャッフル編②（混合6種②）
 - 【11】 シャルド産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン（Ch+α）
 - 【12】 ソーヴィニオン・ブラン産地比較&ソーヴィニオン・ブランと間違いやすいワイン（SB+α）
 - 【13】 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（Ri+α）
 - 【14】 カベルネ・ソーヴィニオン産地比較&カベルネ・ソーヴィニオンと間違いやすいワイン（CS+α）
 - 【15】 シラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン（Sy+α）
 - 【16】 ピノ・ノワール産地比較&ピノ・ノワールと間違いやすいワイン（PN+α）
 - 【17】 日本ワイン（日本）
 - 【18】 ローカル品種を見極める 白ワイン編（ローカル白）
 - 【19】 ローカル品種を見極める 赤ワイン編（ローカル赤）
 - 【20】 本番シミュレーション①
 - 【21】 本番シミュレーション②
 - 【22】 本番シミュレーション③
 - 【23】 本番シミュレーション④
 - 【24】 本番シミュレーション⑤
 - 【25】 本番シミュレーション⑥
 - 【26】 論述対策
- 【他酒】 名古屋校特別クラス 「その他酒類」 テイスティング（試飲会方式）
 ※開始時間が左表と異なる場合もありますのでご注意ください
 ※この講座のみ1時間となります