

## 初心者も安心！ 基礎からの受験対策講座 2022 日程表

- ・ この講座のポイント: レベルの低いところから、ゆっくりと進みます。理解が必要なところ（資格を取った後も役に立つ）には時間をかけ、どうしても良いところ（試験が終わったら忘れてOK）は流します。
- ・ 各コマは独立した内容で、一部だけでも受講できます。全て1時限2000円（税込2200円）、1時限毎にお申し込みいただけます。

開講日	時限数	講義内容
4/3 (日)	1	ワイン概論1 ワインとは
	2	フランス1 フランス概論、品種、ワイン法
4/10 (日)	3	ワイン概論2 ブドウ栽培
	4	フランス2 ボルドー地方1 AOC
4/17 (日)	5	ワイン概論3 醸造
	6	フランス3 ボルドー地方2 格付け
4/24 (日)	7	酒類飲料概論
	8	フランス4 ブルゴーニュ地方1 生産地区と畑
5/1 (日)	9	イタリア1 イタリア概論、品種、ワイン法
	10	フランス5 ブルゴーニュ地方2 格付け
5/8 (日)	11	イタリア2 トスカーナ、ピエモンテ、ヴェネト州
	12	フランス6 シャンパーニュ地方
5/15 (日)	13	イタリア3 その他の州
	14	フランス7 アルザス、ジュラ、サヴォワ地方
5/22 (日)	15	スペイン1
	16	フランス8 ローヌ渓谷、南西地方
5/29 (日)	17	スペイン2、ポルトガル
	18	フランス9 プロヴァンス、コルシカ島、ラングドック、ルーシヨン地方
6/5 (日)	19	ドイツ1
	20	フランス10 ロワール地方、新酒VDNVDL

開講日	時限数	講義内容
6/12 (日)	21	ドイツ2、オーストリア
	22	チリ、アルゼンチン、ウルグアイ
6/19 (日)	23	アメリカ
	24	ハンガリー、ギリシャ
6/26 (日)	25	オーストラリア
	26	黒海周辺の生産国（ブルガリア、ルーマニア、モルドバ、ジョージア）
7/2 (土)	27	ニュージーランド、南アフリカ
	28	その他ヨーロッパ（スロヴェニア、クロアチア、英国、ルクセンブルク、スイス）
7/3 (日)	29	日本1
	30	カナダ、テイスティング、チーズ、ワインの購入、ソムリエの職責
7/10 (日)	31	日本2
	32	日本酒、焼酎

## 出題ポイント総ざらい！ 受験対策直前講座 2022 日程表

- ・ この講座のポイント: 出題ポイントを本当にもれなく解説します。出遅れてしまいあせっている人、独学や他のワインスクールで勉強してきたが勉強が進まず挫折しそうな人に向けています。
- ・ 各コマは独立した内容で、一部だけでも受講できます。全て1時限3000円（税込3300円）、1時限毎にお申し込みいただけます。

開講日	時限数	講義内容
7/16 (土)	1	ワイン概論、酒類飲料概論 出題ポイント総ざらい
	2	フランス1（ボルドー、ブルゴーニュ、シャンパーニュ）出題ポイント総ざらい
7/17 (日)	3	イタリア 出題ポイント総ざらい
	4	フランス2（その他の産地）出題ポイント総ざらい

開講日	時限数	講義内容
7/18 (月・祝)	5	スペイン、ポルトガル 出題ポイント総ざらい
	6	ドイツ、オーストリア 出題ポイント総ざらい
7/24 (日)	7	アメリカ、カナダ 出題ポイント総ざらい
	8	オーストラリア、ニュージーランド 出題ポイント総ざらい
7/30 (土)	9	チリ、アルゼンチン、南アフリカ 出題ポイント総ざらい
	10	日本、日本酒、焼酎 出題ポイント総ざらい
7/31 (日)	11	その他の生産国 出題ポイント総ざらい
	12	その他の章 出題ポイント総ざらい

## 二次試験対策はここから始めよう！ テイスティング理論講座 2022 日程表

- ・ この講座のポイント: 独学で勉強し一次試験は突破したが、二次試験対策をどうすれば良いか分からない方に向いています。ワインのテイスティングはありませんが、二次試験を突破するための理論（メソッド）とコメントの作法をきちんと勉強します。
- ・ 各コマは独立した内容で、一部だけでも受講できます。全て1時限3000円（税込3300円）、1時限毎にお申し込みいただけます。

開講日	時限数	講義内容
9/3 (土)	1	テイスティング理論1 品種、生産国、収穫年の見分け方 (白)
	2	テイスティング理論2 品種、生産国、収穫年の見分け方 (赤)
9/4 (日)	3	テイスティング理論3 コメントの基礎、点が稼げるコメント (白)
	4	テイスティング理論4 コメントの基礎、点が稼げるコメント (赤)

## 会場

アットビジネスセンター 渋谷東口駅前（渋谷駅東口 15番出口 徒歩1分 ヒカリエ横）  
東京都渋谷区渋谷 2-22-8 名取ビル

都合により会場は変わる場合があります。必ずサイトからご確認ください。

## 時間割

各日共に時間割は下記の通りです。1日2時限の授業を行います。

- ・ 13:00 会場オープン（この時間より前は会場には入れません）
- ・ 13:00～14:10 自習時間（70分、常時講師は在席しています、分からないところは即質問して即解決！）
- ・ 14:10～15:10 1時限目の授業（60分）
- ・ 15:10～15:30 休憩、質問時間（20分）
- ・ 15:30～16:30 2時限目の授業（60分）
- ・ 16:30～17:00 質問時間（30分）
- ・ 17:00 会場クローズ
- ・ 18:00～ ワイン会（任意参加、実施日のみ）

お申し込みはこちらから  
<https://www.wine-jyuken.com/school/inscription-guide>

