初心者も安心！ 基礎からの受験対策講座 2027 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、どうでも良いところ（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
3/28（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
4/4（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 概論、AOC
4/11（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
4/18（日）	7	酒類飲料概論
	8	フランス4 ブルゴーニュ地方1 概論、コート・ド・ニュイ地区
4/25（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 コート・ド・ボーヌ、その他の地区
5/2（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
5/9（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
5/16（日）	15	スペイン1
	16	フランス8 ローヌ渓谷、ラングドック、ルーション地方
5/23（日）	17	スペイン2、ポルトガル
	18	フランス9 南西地方、プロヴァンス、コルシカ島
5/30（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
6/6（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
6/13（日）	23	アメリカ
	24	ハンガリー、ギリシャ
6/27（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）
7/3（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）
7/4（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
7/11（日）	31	日本2
	32	日本酒、焼酎

- ご注意: 6/20（日）は、会場の都合により講座はありません。

出題ポイント総ざらい！ 受験対策直前講座 2027 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いています。
- 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4000円（税込4400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
7/17（土）	1	ワイン概論、酒類飲料概論 出題ポイント総ざらい
	2	イタリア 出題ポイント総ざらい
7/19（月・祝）	3	スペイン、ポルトガル 出題ポイント総ざらい
	4	ドイツ、オーストリア 出題ポイント総ざらい

開講日	時限数	講義内容
7/25（日）	5	アメリカ、カナダ 出題ポイント総ざらい
	6	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
7/31（土）	7	チリ、アルゼンチン、南アフリカ 出題ポイント総ざらい
	8	日本、日本酒、焼酎 出題ポイント総ざらい
8/1（日）	9	その他の生産国（フランスを除く） 出題ポイント総ざらい
	10	テイスティング、チーズなどその他の章 出題ポイント総ざらい

- ご注意: この直前講座には、時間の都合上フランスの回はありません。フランスの勉強はご自身で終わらせてからご受講ください。

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 2027 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4000円（税込4400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
8/28（土）	1	テイスティング理論1 二次試験概論、品種、生産国、収穫年の識別法（白）
	2	テイスティング理論2 品種、生産国、収穫年の識別法（赤）、その他の酒類
8/29（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 B5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、また無料オリエンテーションは13:50オープンです）
- 13:00〜14:10　質問、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、自習時間（30分）
- 17:00　会場クローズ
- 17:30〜　ワイン会（時間はお店によって前後します、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