

合格のためにみんなで助け合おう!

# 受験対策講座 第19回

輸入・保管・販売  
チーズ、サービス実技

2022.07.10

# 第17回以降のテイスティングは マークシート形式

- ◆ 選択用語とマークシートはADVでプリント配布  
(オンライン受講生は自分で準備)
- ◆ ワイン以外のお酒の見分け方資料は個人で  
準備(林HPの第10回目にアップ済みのものを使用)
- ・ 2021年\_2次出題ワイン以外のお酒と選択肢
- ・ 2021年\_2次出題ワイン以外のお酒と選択肢A3横カラ  
ー
- ・ ワイン以外のお酒の見分け方\_初級編
- ・ ワイン以外のお酒の見分け方\_色別編

# ご受講前の準備について

## ◆リアルクラス

- ・お席は自由です
- ・Free Wi Fiを繋げておいてください

## ◆リアル&オンラインクラス両方

- ・ADVマイページから「該当回のテキスト」をダウンロードして準備
- ・ADVマイページ、または林のホームページから「該当回の資料」をダウンロードして準備



1. テイスティングシート(B4の台紙) 1枚
2. ワイングラス 6脚(毎回変わります)
3. 水用コップ 1個、紙コップ(吐器) 1個
4. テイスティングコメントシート 1~2枚

# 資料ダウンロードは2つのサイトから！

## 林麻由美オリジナル資料

### ①林麻由美ホームページ「受験」

※パスワードはLINEにてお伝え

- ・ポイント入りパワポ
- ・最強の問題集
- ・テイasting虎の巻
- ・品種と国の見分け方など

### ②Facebook

#### 「2022絶対合格！林受験クラス」

- ・資料アップのお知らせ
- ・受講生の合格体験記など

## ADVの資料

### ①マイページ

・2022年教本対応テキスト(途中までは2021年版)

The image displays three screenshots of the ADV website interface. The first screenshot shows the main menu with 'オンラインアカデミー' circled in orange. A red arrow points from this menu item to the second screenshot, which shows the '資料ダウンロード' button circled in orange. A second red arrow points from this button to the third screenshot, which shows the '資料ダウンロード' page with the 'ADVテキスト\_chapter01\_ワイン概論1.pdf' file circled in orange.

# 林オリジナル資料やグループの注意点！

## ①林麻由美ホームページの資料について

- ・林オリジナル資料やFacebookのグループは、長年の受講生の要望からあくまでもオプションで提供しているものです。受講生がより楽しくわかりやすくなるよう、自分でポイントをピックアップしたり、オリジナルでイラストやマップ、ゴロを書いたりしています。
- ・出版するコンテンツなども含んでいることから、受講生のみへのプレゼントに限定させていただいています。ただこれがないから合格できないということはありません。あくまでも皆さんの時間をカットし、暗記が楽になるようにとの思いから作成しています。
- ・不要な方はADVから提供される資料のみで構いません。ADVのテキストのページを指し示しながら、レクチャーしています。

## ②資料受け渡し方法について

- ・1つの方法で全員が使いやすいものを考えた結果、現在は一番お持ちの方が多いLINEを使っています。
- ・LINEアカウントをお持ちでない方で資料ご希望の場合は、ADVの講師連絡アプリから、林麻由美にフルネームとご希望事項をメッセージして下さい。個々に対応させていただきます。

# 林麻由美ホームページ

← → ↻ 🏠 🛒 hayashi-mayumi.com

📄 HMWS ExUnit 🖌️ カスタマイズ 🔄 21 💬 917 + 新規 ✎ 固定ページを編集 編集ガイド: SHOW 🗑️ 管理メニュー 🔒

## || HAYASHI MAYUMI WINE SALON ||

セミナー 最新情報 講師・出演・執筆依頼 プロフィール メルマガ **会員専用**

ここをクリックすると「受験講座」のバナーが下に出てくるのでさらにクリックし、パスワードを入れる



<ポイント入りパワポ>

林作成のパワポを回ごとにアップ  
講座の3日前くらい前

- ・第1回：酒類分類

作成中

- ・第6回：日本

受験基礎第6回パワポ

ファイルをダウンロード  
受験基礎速習パワポ⑥\_配布用\_2022.pdf - 8 MB

<最強の問題集>

2022年教本に完全対応させた「最強の問題集」は、5月初めにアカデミー・デュ・ヴァンから発売予定。

【特別なご案内】2022年版の「最強の問題集」を予約された方に限り、2021年の前半パートの問題が購入可能です。詳細は2月末頃ご案内できる予定です。

<テイスティング基礎編>

林作成のテイスティング資料

テイスティング虎の巻「ワイン用語集」

ファイルをダウンロード  
テイスティング虎の巻「ワイン用語集」\_2022.01.26.pdf - 2 MB

この下に色々な  
資料が続いている

# Facebook 2022絶対合格！林受験クラス

The screenshot shows a Facebook group interface. At the top, there's a search bar and navigation icons. The group name is '2022 絶対合格！林受験クラス' and it's a private group. The main post is from '林 麻由美' (Rin Mayumi), the administrator, posted 16 hours ago. The post text reads: '【最新情報！】2022年ソムリエ＆ワインエキスパート資格試験 まだHPにはアップされていませんが、今年の試験情報が出ました。' followed by exam dates: '出願：3/1(火) 10時～7/15(金) 18時まで', '1次試験(筆記)：7/20(水)～8/31(水)', and '2次試験(テイスティング)：10/18(火) ... もっと見る'. Below the post are 'いいね!' and 'コメントする' buttons. A second post from the same administrator is partially visible, mentioning a link to a page for exam materials. On the right, the 'グループ情報' (Group Info) sidebar shows the group is private, search-disabled, and has a general membership type.



ここに最新情報がアップされる！

# テイスティングに必要なもの

## 最強のテイスティング用語選択用紙 白 2020.08.05

※(1)内は2019年指定の選択用語数で、2019年はずべて同じ数でしたが、ワインによって指定数が違う年もあります。  
 ※→によって選択用語や並び順は若干変わります。選択後のブドウ品種や収穫年は、必ずしも2019年のものです。  
 ※→内の点数を足して、全体の0%~100%がわけて、全体の平均の目安になります。(白は平均的なもので27点が目安)  
 ※→収穫年、生産地、品種が当たらなくて60点前後は取れます。品種を引くことだけに集中せず、安全に点を取れるコメント選びを目標にしましょう。  
 ※その他の飲料は3点で計算して下さい。

J.S.A.呼称資格認定試験(ムリリエ・エキスパート共通2019)		Mayumi Hayashi					
外観 <各1点>	清潔度(1)	1 澄んだ	2 やや濁った	3 濁った			
	輝き(1)	1 輝きのある	2 薄ら輝いた	3 モヤがかかった			
	色調(2)	1 グリーンがかかった	2 レモンイエロー	3 イエロー	4 黄金色がかかった		
	濁濁(1)	1 非常に濃い	2 濃い	3 やや濃い	4 濃い	5 非常に薄い	
香り <各1点>	第一印象(2)	1 閉じている	2 控えめ	3 開いている	4 チャーミングな	5 強い	
	特徴(4)	果実	1 柑橘類	2 青りんご	3 りんご	4 洋ナシ	5 花梨
		花	6 白桃	7 アプリコット	8 バイナップル	9 メロン	
		植物	10 パッションフルーツ	11 パナナ	12 マンゴ	13 ライチ	
香辛料	14 くるみ	15 アーモンド	16 ヘーゼルナッツ	17 マスカット			
芳香	18 すいかずら	19 アガシヤ	20 白バラ	21 キンクセイ			
化学物質	22 菩提樹	23 ミント	24 アニス	25 ヴェルヴェース			
香りの印象(2)	1 香やしい	2 華美的な	3 熟成感が現れている	4 カラメル	5 貝殻		
	4 熟成熟成の段階にある	5 熟化している	6 第1アロマが強い	7 白胡椒	10 コリアンダー		
	7 第2アロマが強い	8 ニュートラル	9 木樽からのニュアンス				
	10 発酵的な	11 複雑性のある					
味わい <各1点>	アタック(1)	1 軽い	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	5 インパクトのある	
	甘味(1)	1 ドライ	2 ソフトな	3 まろやか	4 豊かな	5 複雑がある	
	酸味(1)	1 爽やかな	2 やさしい	3 しかりとした			
	苦味(1)	4 キネチカい	5 力強い	6 ストレートな			
味わい <各1点>	酸味(1)	1 控えめ	2 薄やかな	3 コク(深み)を考える			
	旨味(1)	4 旨味をももった	5 強い(突出した)				
	バランス(1)	1 スリムな	2 スムースな	3 鋭利とした	4 ドライな		
	アルコール(1)	5 まろやかな	6 ねっとりした	7 コンパクトな	8 フラットな		
	9 豊満な	10 厚みのある	11 ふふやかな				
	1 軽い	2 やや軽い	3 中程度	4 やや強め	5 強い	6 熱さを感じる	
	余韻(1)	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 長い		
評価(1) <1点>	1 シンプル・フレッシュ感を兼ねる	2 成熟度が高く、豊か	3 濃縮し力強い				
適正温度(1) <1点>	4 エレガントで、ミネラリー	5 ポテンシャルがある					
グラス(1) <1点>	1 8 度未満	2 8 - 10 度	3 11 - 14 度	4 15 - 18 度	5 19 度以上		
収穫年(1) <2点>	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり				
生産地(1) <3点>	1 2014	2 2015	3 2016	4 2017	5 2018		
主なブドウ品種(1) <5点>	1 フランス	2 アメリカ	3 オーストラリア	4 ニュージーランド			
	5 スペイン	6 南アフリカ	7 アルゼンチン	8 ドイツ	9 日本		
	1 Chardonnay	2 Semillon	3 Riesling	4 Sauvignon Blanc			
	5 Aligoté	6 Muscadet	7 Torrontés	8 Albariño	9 甲州		

- ① ワインは冷蔵庫で保管。出すタイミングは授業内で都度お伝え。(←ZOOMクラスのみ)
- ② コメント記入用紙(ADVマイページから)
- ③ ティスティング用語選択用紙(林麻由美のホームページから。マイページからDLできるADVのものでも用語は同じだが、選択肢数や点数は入っていない。)
- ④ ISOグラスと下敷きの白紙
- ⑤ ティスティングの途中にマイページに回答がアップされるので、確認できる状態にしておくこと(モバイル機器が2つあったほうが便利)



# 林麻由美の公式LINEにご登録ください

林麻由美ワイン大学



@ linehayashi

◆林麻由美オリジナル資料ご希望の方はここから連絡ください！  
※友人申請後、必ず自分のフルネームをメッセージすること！

LINEをお持ちでない希望者は、ADVの講師連絡アプリから、ご連絡ください。

◆QRコードリーダーで左のQRコードを読み取るか  
「@ linehayashi」でID検索可能

※@をつけないと別人にメールが届くので注意！

# 林麻由美のFacebookにご登録ください



◆ソムリエ協会からの新情報など、定期的に配信される受験情報希望の方は、メッセージ付きで友人申請してください。林クラスの特的なFacebookグループに招待させていただきます。



◆QRコードリーダーで左のQRコードを読み取るか林麻由美で検索(顔写真あり、ADV講師とプロフィールに表示)

林麻由美のYouTubeにご登録ください



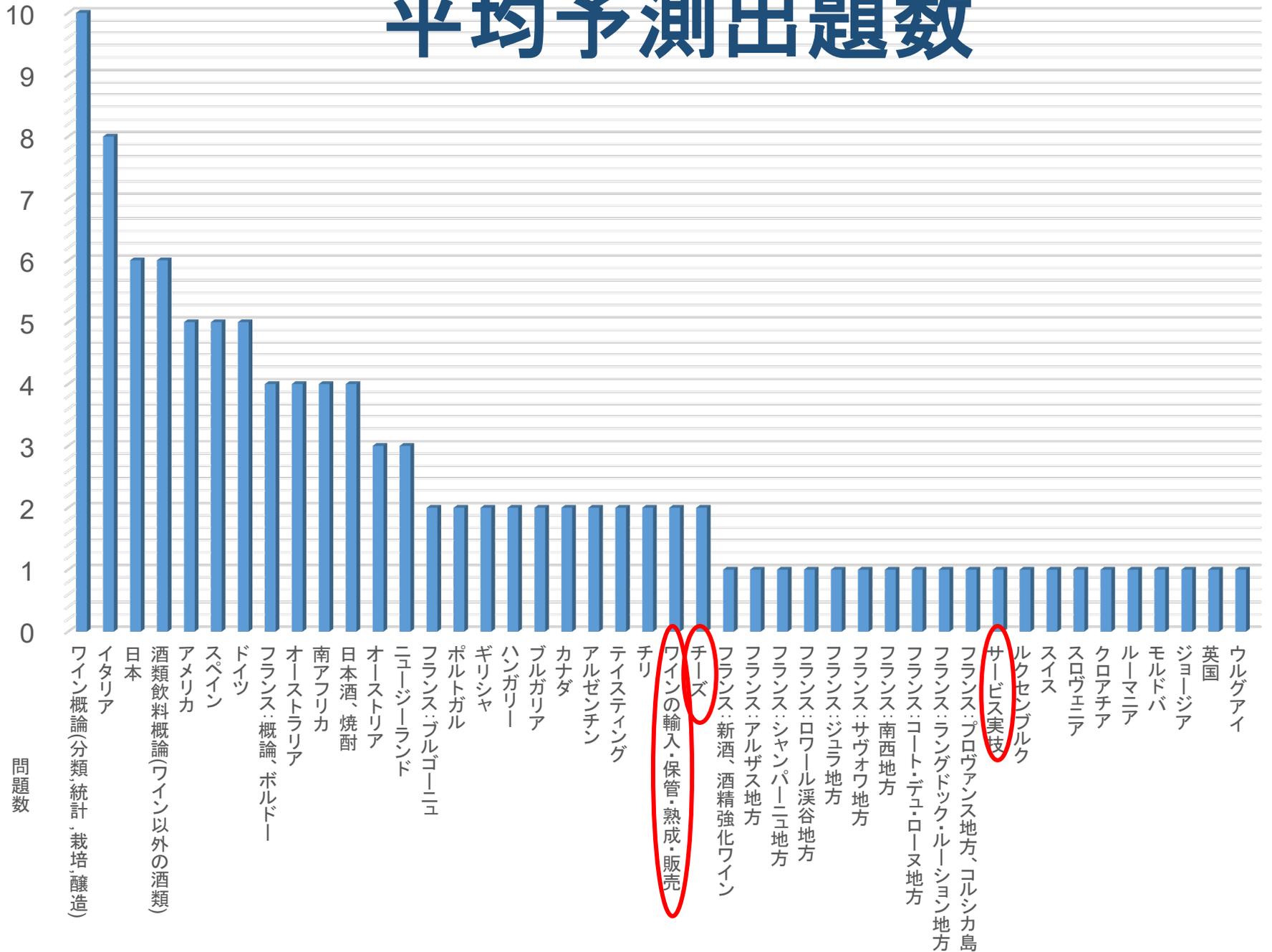
林麻由美ワイン大学



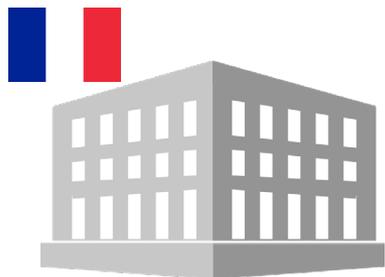
◆日本一のソムリエも毎日実践しているテイスティング上達法など、オリジナルコンテンツを動画で配信中

◆QRコードリーダーで左のQRコードを読み取るか「林麻由美のワイン大学」で検索可能

# 平均予測出題数



✓ メリット: 生産家は現金を早く手にし、購入者は安く購入できる



ネゴシアン



インポーター



購入者

◆ ボルドーのプリムール取引

- 「ユニオン・デ・グラン・クリュ」が収穫翌年春に試飲会を開催  
世界中の有力ジャーナリストやインポーターが集まる
- その手ごたえを元に、シャトーからネゴシアン経由で価格が提示される
- 注文者は**収穫翌々年2月までに「支払いを完了」**させる
- 買いの意欲が強ければ、1回目のプリムール価格より値上げして、2回目のプリムール価格を提示する場合もある
- 収穫翌々年の秋以降: 消費者にワインが届く

## 食品添加物 P19-3

- ✓ソルビン酸と亜硫酸塩の使用限度
- ✓L-アスコルビン酸には限度量の定めなし
- ✓2020年に認められたのは二炭酸ジメチル



亜硫酸塩



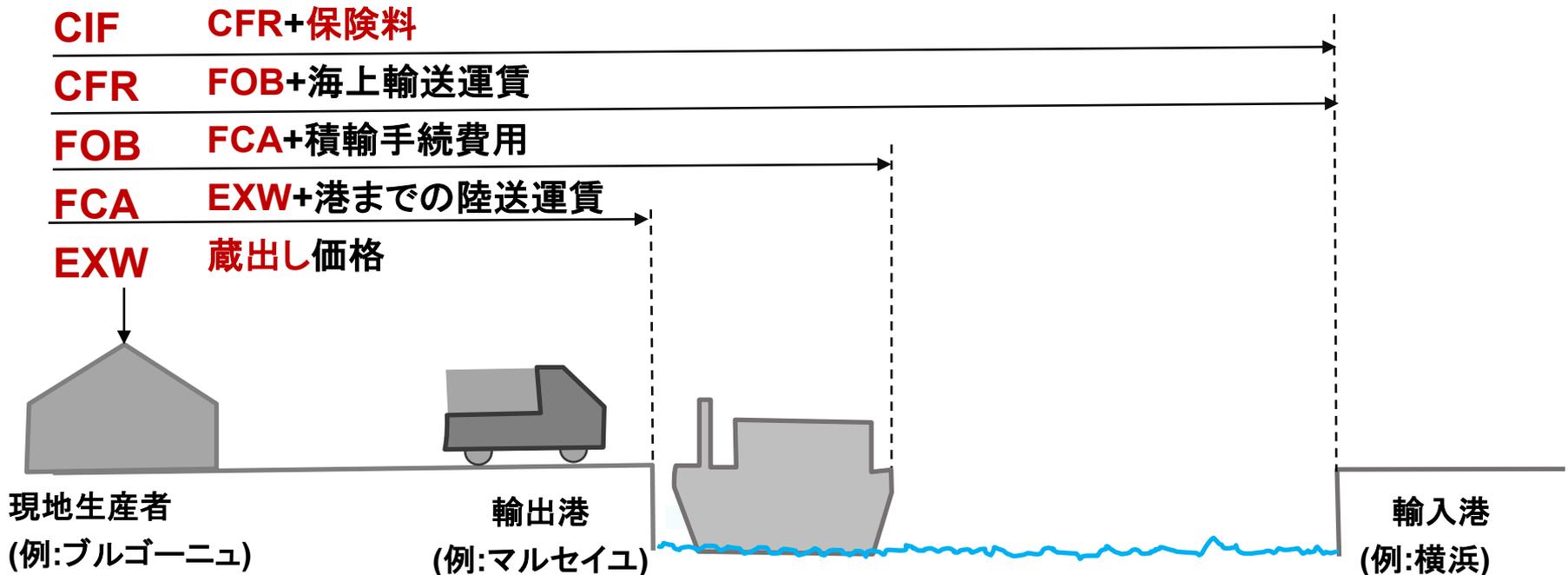
## 残留農薬

- ✓0.01ppm以下であること

# 貿易条件 Incoterms P19-5

✓ 説明から略称を選べるようにする

<b>EXW</b>	<b>Ex Works=Ex.Cellar</b>	工場渡し条件、蔵出し
<b>FCA</b>	<b>Free Carrier</b>	運送人渡し条件
<b>FOB</b>	<b>Free On Board</b>	本船渡し条件
<b>CFR</b>	<b>Cost and Freight</b>	運賃込み条件
<b>CIF</b>	<b>Cost, Insurance and Freight</b>	運賃・保険料込条件



# 出荷・輸送 P19-6

- ✓ M (Measure)、W (Weight)、M/W (MeasureかWeight)
- ✓ 20フィート、40フィートコンテナの積載量を覚える
- ✓ リーファーとドライコンテナの違い
- ✓ FCLとLCLの違い

◆ 20フィート: ワイン1000ケース



◆ 40フィート: ワイン1200~1300ケース  
リーファーの場合は800ケースに減る



◆ FCL: Full Container Load  
・コンテナ丸々1本を使う

◆ LCL: Less Container Load  
・他の荷主の荷物と共にコンテナに積まれるので時間がかかる

# 海上保険、船積み書類 P19-7

✓「説明文」から「支払方法」を選ぶように  
英語の意味をよく理解しておく

5. Place of unloading (1)		↓ 分析証明書	
6. Description of product – Marks and reference numbers – Number and nature of packages Chardonnay (VINO NATURAL [REDACTED], SR) wine with protected designation of origin variety quality wine with attribute late harvest 2012 medium dry L-5 [REDACTED] Country of Origin: Slovakia		7. Quantity in l/hl/kg (2) [REDACTED]	8. Number of bottles [REDACTED]
10. CERTIFICATE This document (3) <input checked="" type="checkbox"/> certifies / <input type="checkbox"/> doesn't certifies THE PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN/THE PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION of the wine set out herein. The product described above (3) <input checked="" type="checkbox"/> is / <input type="checkbox"/> is not intended for direct human consumption.		9. Colour of product white	
11. ANALYSIS REPORT describing the analytical characteristics of the product described above FOR GRAPE MUST AND GRAPE JUICE : density : FOR WINE AND GRAPE MUST STILL IN FERMENTATION: total alcoholic strength: 13,00 vol.% actual alcoholic strength: 12,32 vol.% sugar: 11,4 g.dm <sup>-3</sup> FOR ALL PRODUCTS: extract: - g.dm <sup>-3</sup> sorbic acid: - mg.dm <sup>-3</sup> total acidity: 5,29 g.dm <sup>-3</sup> total sulphur dioxide: 97 mg.dm <sup>-3</sup> volatile acidity: 0,46 g.dm <sup>-3</sup> CO <sub>2</sub> pressure: - MPa ND – under detection limit			
Full Name and address of the official Agency [REDACTED] Slovakia		Place and date: Bratislava 25.10.2016 Signature, name and title of official [Signature] Stamp 	

## ◆海上保険

- Duty Clause デューティ・クローズ  
輸入関税、酒税に対してかける保険

## ◆船積み書類

- Invoice: 納品書兼請求書
- B/L (Bill of Lading): 船荷証券
- P/L (パッキングリスト):  
明細書  
Invoiceと兼用することが多い
- 分析証明書: 厚生労働省で認可された機関のもの

## ◆決済

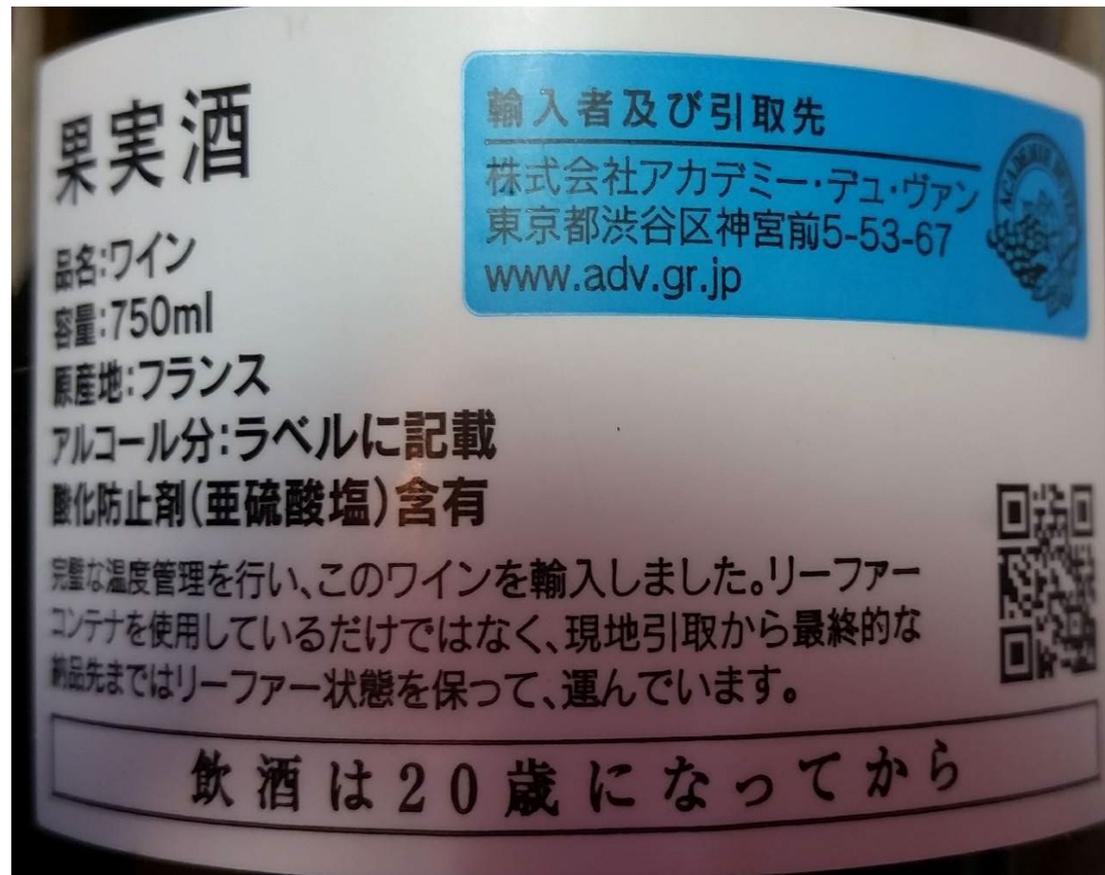
- L/C: Letter of Credit
- D/P: Documents against Payment
- D/A: Documents against Acceptance
- ネットティング: 差額のみ決済

## 輸入通関の形態 P19-8

- ✓ IC、IS、ISWの文字を見て意味がわかること
- ✓ 貨物の輸入手続きは3ヶ月以内に行う

## ボトルステッカー P19-9

- ✓ 義務か任意なのかに注意



# 熟成に理想的な保管条件 P19-9



- ✓TCAの発生原因を排除した材質
- ✓12~15°C
- ✓湿度70~75%
- ✓白熱電灯、必要時のみ点灯
- ✓振動を避ける



ドン・ペリニオンの熟成庫



# 熟成スピードを左右する要素 P19-10

- ✓ワイン中の要素とそれ以外の要素を区別する

## ワインの一般的熟成年数

- ✓酸が高いもの、甘口、黄ワインは長持ちする

## 原価計算

- ✓電卓不可なので手計算で出来るようにしておく※A4白紙とペンは会場で貸し出される
- ✓このまま暗記していれば解ける問題

## その他

### ◆酒類の課税数量

- ✓No1リキュール、No2ビール、No3スピリッツ等、No8果実酒

### ◆日本人の年間ワイン消費量

- ✓3.67l(約4.9本)

### ◆国別スティルワイン輸入状況

- ✓数量ベースNo1:チリ、金額ベースNo1:フランス、CIF単価が最も低い:ブラジル

### ◆酒税

- ✓ビール、清酒、果実酒、ウイスキー、甘味果実酒の税率

# 【チーズ】定義 P19-14

✓ 定義をそのまま覚える

✓ ナチュラルチーズとプロセスチーズの違い



——— カード : 固まった生地

——— ホエイ(乳清):  
カードから分離された液体部分



← プロセスチーズ

# 【チーズ】定義、歴史 P19-15



メソポタミア文明

# 【チーズ】ナチュラルチーズの分類 P19-15、16

✓9分類のタイプの違いと詳細を覚える

・フレッシュ、ソフト、白カビ、ウォッシュ、シェーブル、青カビ、非加熱圧搾、加熱圧搾、パスタ・フィラータ



・フレッシュ

熟成していない作りたてのもの



・白カビ

白カビ菌：ペニシリウム・カンディダム  
タンパク質が熟成→アンモニアが生成



・ウォッシュ

リネンス菌

オレンジ色のねばねばした表皮  
塩水やお酒で表面を洗う

# 【チーズ】ナチュラルチーズの分類 P19-17、18



## ・シェーブル

山羊のミルクはたんぱく質や脂肪球が小さい  
小型のチーズが多い  
ポプラの木炭がまぶされたものもある  
カロテンが少なく、真っ白



## ・青カビ

青カビ菌: ペニシリウム・ロックフォルティ  
好気性なので穴をあける  
崩れやすい  
耐塩性なので塩味が強い



## ・非加熱圧搾

40度以上にしない

## ・加熱圧搾

40度以上にする

長期熟成型



## ・パスタ・フィラータ

お湯をかけて練って引き伸ばす

## ◆法律

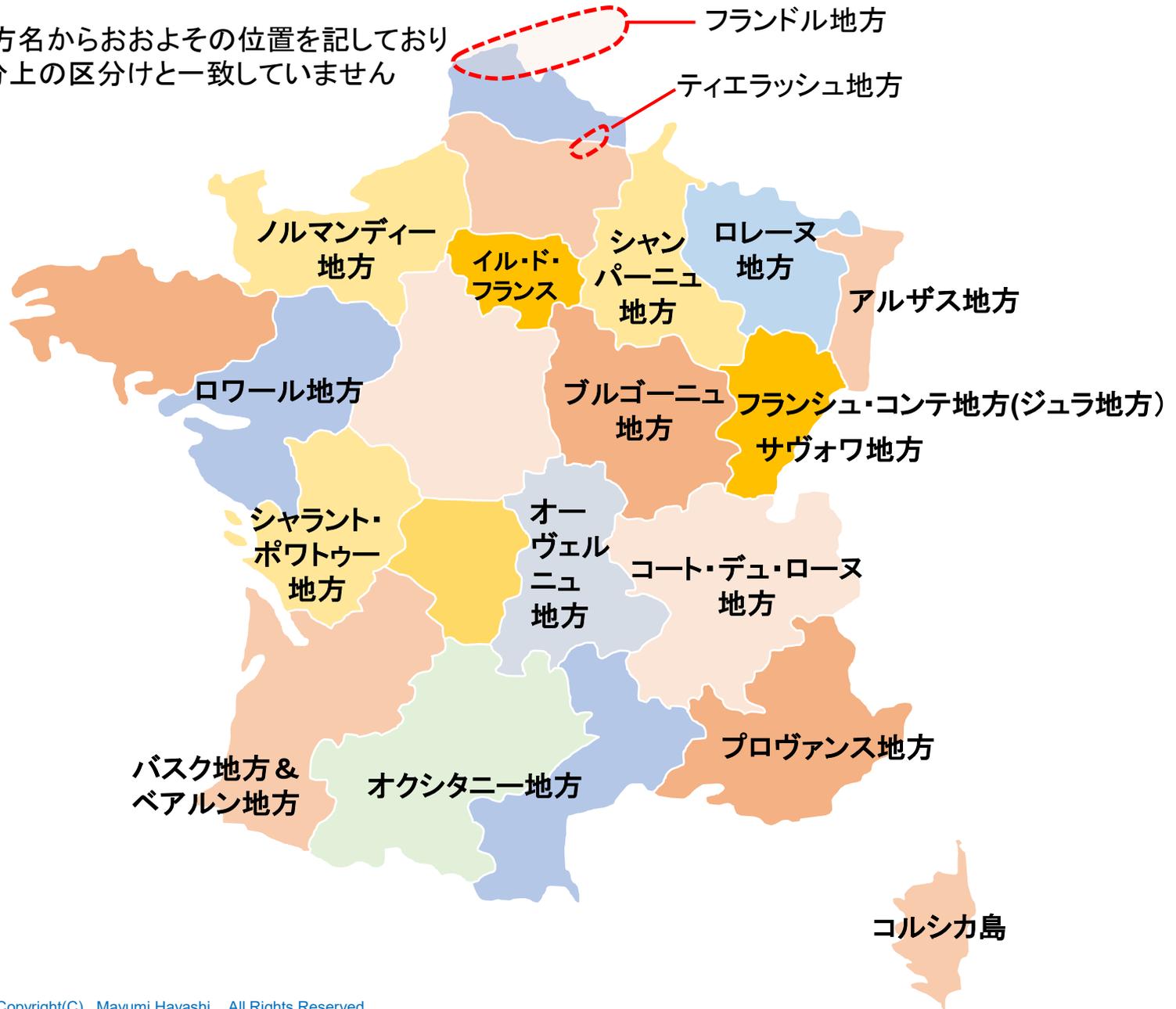
- ✓1952年、ストレーザ協定を締結した8か国の国名(スペインは入っていない)
- ✓原産地呼称保護:P.D.O. 地理的表示保護:P.G.I.(フランスではI.G.P.)  
伝統的特産品保障:T.S.G.
- ✓フランスのA.O.C.チーズは46

## ◆主要チーズ

- ✓タイプ(Ex.白カビ)、地方名(Ex.ロワール)からチーズを選ばせる  
あるいはその逆

# 【チーズ】フランス地方名 P19-22~24

※JSA教本の地方名からおおよその位置を記しており  
必ずしも行政区分上の区分けと一致していません



## ◆ワインのサービス

- ✓ 第1アロマと第2アロマに注意
  - ・温度を「下げた」場合、「上げた」場合の効果
  - ・アエラシオンによって「上がるもの」「下がるもの」

## ◆ワインのサービス

- ✓ サービスの順序がわかるようにする
  - ・ホストへのサービスは最後

## ◆スクリューキャップ

- ✓ 内側にライナーあり
- ✓ 利点を覚える

## ◆供出温度

- ✓ 銘柄による供出温度を覚える
  - ・軽いもの、甘口は低め、重いものは高め

✓お酒の名称と何系かを結びつける

甘みとアルコールが少ないものが食前酒、その逆が食後酒

◆食前酒:甘味が弱い、アルコールが低い、苦味がある

・ワイン系

キンキナ: Dubonnet

ベルモット: Noilly Prat

・スピリッツ系

アニゼ: Pernod, Ricard, Pastis 51, Berger, Ouzo

ビターズ: Amer Picon, Campari, Fernet Branca

・その他

Pommeau de Normandie

Pineau des Charentes

◆食後酒:甘味が強い、アルコールが高い

# 大型瓶の呼称と容量 P19-34

シャンパーニュ呼称	本	ボルドー呼称
Magnum (マグナム)	2	Double-magnum Jéroboam Impérial
Jéroboam (ジェロボアム)	4	
Réhoboam (レオボアム)	6	
Mathusalem(マチュザレム)	8	
Salmanazar (サルマナザール)	12	
Balthazar (バルタザール)	16	
Nabuchodonosor(ナビュコドノゾール)	20	

## 「JR待つ猿バナナ」



※呼称は旧約聖書の王の名前から付けられている  
ボルドーの「ジェロボアム」は同じ名前でも容量が違うので注意

## ◆単位に関する呼称

✓ 1ha ≒ 3000坪

✓ 1エーカー ≒ 64m × 64m

・エーカーの由来はくびきにつないだ2頭の牛が1日に耕せる畑の面積

✓ 1オンス ≒ 約30cc

✓ 1トノー = 900L

✓ 1hl = 100l

## ◆ワインの温度に関する用語

✓ フラッペ: 4~6°C、シャンブレ 16~18°C



# テイステイング

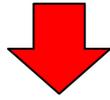
ワインの試飲では  
このあたりが適量です  
「ACADEMIE DU VIN」の  
ロゴを目安にしてください



← スティルワインはロゴの上まで

← リキュールはロゴの下まで

# オンライン受講生は1枚ずつ各自で用意！



## 選択用語

JSAソムリエ・ワインエキスパート受験対策2021 白ワイン・テイスティング用語選択用紙



外観	清潔度	1 澄んだ	2 やや濁った	3 濁った		
	輝き	1 輝きのある	2 落ち着いた	3 モヤがかかった		
	色調	1 グリーンがかった	2 レモンイエロー	3 イエロー	4 黄金色がかった	
		5 黄金色	6 トパーズ	7 オレンジ	8 アンバー	
	濃淡	1 無色に近い	2 薄い	3 やや濃い	4 濃い	5 非常に濃い
	粘性	1 さらっとした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
外観の印象		1 若々しい	2 軽快な	3 成熟度が高い	4 濃縮感がある	
		5 やや発展した	6 熟成のニュアンスが見える	7 熟成した		
		8 酸化が進んだ	9 完全に酸化している			

香り	第一印象	1 閉じている	2 控えめ	3 開いている	4 心地よい	5 チャーミングな
		6 華やかな	7 濃縮感がある	8 深みのある	9 複雑な	10 力強い
	果実・花・植物 類の印象	1 柑橘類	2 青リンゴ	3 リンゴ	4 洋ナシ	5 花梨
		6 白桃	7 アップルコト	8 バイナッパル	9 マスカット	
		10 パッションフルーツ	11 パナナ	12 マンゴー	13 ライチ	
		14 スイカズラ	15 アカシア	16 白ウツ	17 キンモクセイ	
		18 菩提樹	19 ミント	20 アニス	21 ヴェルヴェヌ	
	22 草のような	23 タイム	24 ヘーゼルナッツ	25アーモンド		
	香料・芳香 化学物質	1 石灰	2 火打石	3 貝殻	4 鉱物	5 海の香り
		6 バンドウキミ	7 トースト	8 ジンジャーブレッド	9 煙・爆発	
10 ヴァニラ		11 シナモン	12 白胡椒	13 コリアンダー	14 丁子	
15 香木		16 蜂蜜	17 花の蜜	18 乳製品	19 硫黄	
20 麝香		21 お香	22 白檀	23 蜜蝋	24 フェノール	
香りの印象	1 若々しい	2 機能的な	3 熟成感が残れている			
	4 酸化熟成の段階にある	5 酸化した	6 第1アロマが強い			
	7 第2アロマが強い	8 ニュートラル	9 木枠からのニュアンス			
	10 発展的な	11 複雑性のある				

味わい	アタック	1 軽い	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	5 インパクトのある
	甘味	1 ドライ	2 ソフトな	3 まろやか	4 豊かな	5 複雑がある
	酸味	1 爽やかな	2 強い	3 力強い	4 シャープな	
		5 なめらかな	6 生き生きとした	7 厳しい	8 攻撃的な	
	苦味	1 控えめ	2 種やかな	3 コク(深み)を考える		
		4 旨みをともなった	5 強い(突出した)			
バランス	1 スリムな	2 スムースな	3 濃刺とした	4 ドライな		
	5 まろやかな	6 ねっとりした	7 コンパクトな	8 ジューシーな		
	9 豊潤な	10 厚みのある	11 ふよやかな			
アルコール	1 軽い	2 やや軽い	3 中程度	4 やや強い	5 強い	6 熱さを感じる
余韻	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 長い		

評価	1 シンプル、フレッシュ感を楽しむ	2 成熟度が高く、豊かな	3 濃縮し、力強い		
	4 エレガントで、ミネラリー	5 ポテンシャルがある			
適正濃度	1 8度未満	2 8-10度	3 11-14度	4 15-18度	5 19度以上
グラス	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり		
収穫年	1 2016	2 2017	3 2018	4 2019	5 2020
生産地	1 フランス	2 アメリカ	3 オーストラリア	4 ニュージーランド	
	5 スペイン	6 イタリア	7 アルゼンチン	8 ドイツ	9 日本
主なぶどう品種	1 Chardonnay	2 Semillon	3 Riesling	4 Sauvignon	5 Pinot Gris
	6 Aligoté	7 Muscadet	8 Torrontés	9 Albariño	10 甲州



## マークシート

JSAソムリエ・ワインエキスパート受験対策2021  
テイスティング本番形式マークシート

No.1 回答欄

外観	清潔度	(1) (2) (3)	輝き	(1) (2) (3)	色調	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8)	
	濃淡	(1) (2) (3) (4) (5)	粘性	(1) (2) (3) (4)	外観の印象	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9)	
香り	第一印象	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10)					
	果実・花・植物類の印象	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) (13) (14) (15) (16) (17) (18) (19) (20) (21) (22) (23) (24) (25)					
味わい	アタック	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10)	酸味	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8)	苦味	(1) (2) (3) (4) (5)	
	バランス	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10)	アルコール	(1) (2) (3) (4) (5) (6)	余韻	(1) (2) (3) (4)	
	評価	(1) (2) (3) (4) (5)	適正濃度	(1) (2) (3) (4) (5)	グラス	(1) (2) (3)	
	生産地	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9)				収穫年	(1) (2) (3) (4) (5)
	主なぶどう品種	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10)					

No.2 回答欄

外観	清潔度	(1) (2) (3)	輝き	(1) (2) (3)	色調	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8)	
	濃淡	(1) (2) (3) (4) (5)	粘性	(1) (2) (3) (4)	外観の印象	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9)	
香り	第一印象	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10)					
	果実・花・植物類の印象	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) (13) (14) (15) (16) (17) (18) (19) (20) (21) (22) (23) (24) (25)					
味わい	アタック	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10)	酸味	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8)	苦味	(1) (2) (3) (4) (5)	
	バランス	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10)	アルコール	(1) (2) (3) (4) (5) (6)	余韻	(1) (2) (3) (4)	
	評価	(1) (2) (3) (4) (5)	適正濃度	(1) (2) (3) (4) (5)	グラス	(1) (2) (3)	
	生産地	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9)				収穫年	(1) (2) (3) (4) (5)
	主なぶどう品種	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10)					

No.3 回答欄

外観	清潔度	(1) (2) (3) (4)	輝き	(1) (2) (3)	色調	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9)	
	濃淡	(1) (2) (3) (4) (5) (6)	粘性	(1) (2) (3) (4)	外観の印象	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10)	
香り	第一印象	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9)					
	果実・花・植物類の印象	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) (13) (14) (15) (16) (17) (18) (19) (20) (21) (22) (23) (24) (25) (26) (27) (28)					
味わい	アタック	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10)	酸味	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8)	苦味	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7)	
	バランス	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10)	アルコール	(1) (2) (3) (4) (5)	余韻	(1) (2) (3) (4)	
	評価	(1) (2) (3) (4) (5)	適正濃度	(1) (2) (3) (4) (5)	グラス	(1) (2) (3)	
	生産地	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10)			アラブ	(1) (2) (3)	
	主なぶどう品種	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) (13)				収穫年	(1) (2) (3) (4) (5)

- ・第17回目からマークシート方式
- ・「選択用語」から指定数に沿って「解答用紙」にマークする
- ・「マークシート」と「選択用語」はマイページからダウンロードしておく

# 【ラスト追い込みの時短に！】最強の問題集

2022  
年度

J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート試験対策

最強の問題集

2900+

- ✓ 2800問を超す圧倒的な問題数【全問解説付】
- ✓ 2022年J.S.A.教本を徹底分析&最新データを反映
- ✓ 反復のしやすさにこだわったレイアウト

アカデミー・デュ・ヴァン講師 林麻由美著

📖 ダウンロード特典

暗記を強力にサポート!

「ワイン産地マップ」「横並び単語表」など

①2800→2900問と大幅にパワーアップした圧倒的な問題数

＜全問解説付＞

②2022年J.S.A.教本を徹底分析 & 最新データを反映

③反復のしやすさにこだわったレイアウト

④軽くて持ちやすいB5サイズ  
なんと369g！

# 【総復習に最適】暗記マップで覚える！最強の問題集



ボルドー、ブルゴーニュ、イタリアの録画販売スタートしました！

※特別資料「イタリア主要ブドウ品種&シノニムon Map」は、イタリアに付いています。

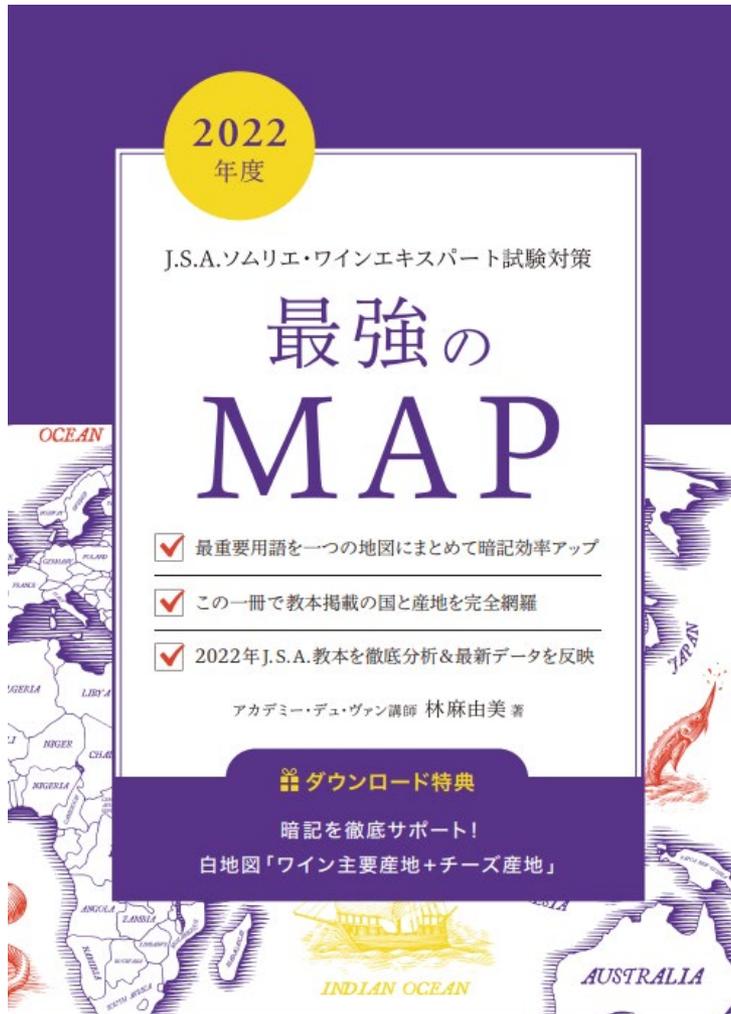
◆暗記マップで覚える！チリ、アルゼンチン  
・7/16(土) 17:30～19:00

全て「豪華特典 & ZOOM参加者限定プレゼント」付き

・必要資料は付いているので、手ぶらで参加可能

※申し込みはADVから

# 【暗記を映像で焼き付ける！】最強のマップ



- ①オールカラーで色分け！出題26か国のすべてを網羅した全60のマップ(予定)
- ②産地別の重要暗記ポイント入り
- ③コピーして壁などに張れる
- ④馴染みのない東欧諸国や南米も細かくカバー
- ⑤覚えにくいチーズもマップ上に写真入りで掲載

# 【プレゼントのダウンロード方法】最強の問題集&MAP

**A:書籍「使い方」のQRコードをクリックする(簡単!)**

**B:ワインショップのマイページにログインする**

アカデミー・デュ・ヴァンの**ワインショップ**のマイページとなります。スクールサイトのマイページとは別になります。



# 【プレゼントのダウンロード方法】最強の問題集 & MAP

※商品名はことなりますが、閲覧方法は同じになります。

## 資料・動画閲覧ページを確認



下の方まで  
スクロールする

資料ダウンロード  
V印をタップ

動画閲覧ページへ  
V印をタップ

## 資料ダウンロードの仕方



資料.pdfを  
タップ

# 【プレゼントのダウンロード方法】最強の問題集 & MAP

## 資料ダウンロードの仕方（続き）

⑤



ダウンロード ← タップ

⑥



↓矢印を  
タップ

資料をタップ  
して閲覧

# 【決定！】林担当 日曜STEP2

- ◆STEP2:10/30(日)スタート、全16回、13～15時  
ワインタレントや業界の著名人と交遊関係を築けるようになれる講座



- ◆STEP1:10/2(日)スタート、全20回、16～18時

# 【予告！】テイステイングスランプ克服法

- ・9/10(土) 13:00～ テイステイングスランプ克服法「白」
- ・10/1(土) 13:00～ テイステイングスランプ克服法「赤」



2018 第2回テイステイングスランプ克服法

品名	1. 白ワイン	2. 白ワイン	3. 白ワイン	4. 白ワイン	5. 白ワイン
産地	1. フランス	2. フランス	3. フランス	4. フランス	5. フランス
品種	1. シャルドネ	2. シャルドネ	3. シャルドネ	4. シャルドネ	5. シャルドネ
熟成	1. 熟成していない	2. 熟成していない	3. 熟成していない	4. 熟成していない	5. 熟成していない
特徴	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い
評価	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い

第一印象	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い
酸味	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い
香り	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い
口当たり	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い
後味	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い

全体の印象	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い
酸味	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い
香り	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い
口当たり	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い
後味	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い

アタック	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い
酸味	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い
香り	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い
口当たり	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い
後味	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い

バランス	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い
アルコール	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い
余韻	1. 酸味が強い	2. 酸味が強い	3. 酸味が強い	4. 酸味が強い	5. 酸味が強い

# 【数量限定！】ハーフボトルセット&リキュールセット

✓毎年8月末までに売り切れてしまう人気商品ですので、先に押さえておくと良いですよ！

## 第1弾



### 「受験対策セット第1弾」

まず基礎を学ぶなら基本品種セット（10本）

送料&クール便代込み！

¥17,600 (税込)

## 第2弾



### 「受験対策セット第2弾」

基礎を押さえたら、応用品種セット（9本）

送料&クール便代込み！

¥17,600 (税込)

◆リキュールセット:45種 ¥19800

# 【録画販売スタート！】ソムリエ・ワインエキスパート取得のための最強の勉強法

## ◆特典

暗記がサクサク進む15のテクニック集

◆出席・欠席に関わらず録画配信あり(8月末まで)

<https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/13542>



# 第20回 模擬試験&テイスティング



## ◆模擬試験

- ・120問70分、ランダム形式
- ・正答率や全受講者平均が確認できる

## ◆難易度と目的

- ・やや難易度を高くして設定されているので、ここで7割以上取れれば直ぐに本番に臨んでOKなレベル。試験日を早める検討をしても良い。
- ・7割に到達しない方は、最後の追い込みを行う



## ◆テイスティング

- ・マークシート方式、テイスティング6種、解説

