

アカデミー・デュ・ヴァン東京校

2022 年度 J.S.A.認定試験 二次対策講座

J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート呼称資格認定試験の第二次試験に臨まれる方を対象とした講座です。本講座では、第二次試験で課せられるブラインド・テイスティングにおける過去の出題パターンを徹底分析し、本番形式でのトレーニングを様々な切り口から行います。一発勝負のテイスティング試験は、一次試験と比べても緊張の度合いが高くなるため、事前の「場慣れ」は必須です。アカデミー・デュ・ヴァンが誇る二次試験対策講座で、「備えあれば憂いなし」の安心を手になさしてください。

これから二次試験対策を始める方や、既に対策を始めているものの不安がある方にオススメの二次試験対策の基本テクニックを学ぶテーマを白ワイン、赤ワイン、近年中に新たに加わるのではないかと、まことしやかに囁かれているロゼワインに分けて設定しています。

また、直近の二次試験の配点をみると、香りのコメントに対する比率が非常に高くなっています。品種や産地の推定に入る前にまず、押さえるべきポイントといえます。そこで、まず「香りをしっかりとる」ことに主眼を置いたテーマも設定しています。

これから二次試験対策を始める方は、まずは「基本と得点テクニック」を、次に「香りを捉える」講座、その後に頻出品種比較や品種別産地比較、ローカル品種といった品種・産地推定につながる講座、本番シミュレーションへとステップを踏んでご受講されることを強くおすすめします。

満席になり次第お申込みを締め切りますので、早めにお申込みくださいませ。

開講期間 : 2022年8月28日(月)～10月17日(月) ※二次試験日: 10月18日(火)

受講対象 : アカデミー・デュ・ヴァン登録生および一般の方

受講料 : 登録生 1クラス 5,500円(税込)～

一般 1クラス 6,600円(税込)～

※ 別途、登録料 5,500円(税込)をお支払いいただければ、登録生価格での受講可能

募集定員 : 日時、コマごとに異なります。

会場 : 青山校 ※銀座校では実施致しませんのでご注意ください

申込受付 : 2022年8月1日(月) 13時より

窓口、ウェブサイト上の申込用ページにて開始いたします。

お電話、ファックス、電子メールでのお申込は承っておりません。

- ※ ウェブサイト上申込用ページからお申込の場合、ウェブサイト上でのクレジットカード決済のみとなります。
- ※ 窓口でお申込の場合は、お申込時に現金またはクレジットカードのいずれかでお支払いください。後日のお支払い、銀行振込でのお支払いは承っておりません。
- ※ お申込の受付は、各クラスの開講日前日までとなります(ただし、満席になり次第受付終了となります)。受講日当日のお申込・お支払いは、窓口が混み合いますので講座開始20分前までに起こしいただけますようお願いいたします。

注意事項: 以下について、あらかじめご了承ください。

- ※ 受講キャンセルに伴う返金、お申込受付後のクラス変更は承れません。
- ※ 担当講師は変更になる場合があります。
- ※ 催行決定日 : 開講日の1週間前

禁止事項:

- ※ 授業の録音・撮影はご遠慮下さい。
- ※ テイスティングワインの持ち帰りは保健衛生上の観点からも禁止しております。
- ※ ワインその他のお酒は全て本番形式(ブラインド)で供出します。
- ※ 別テーマで同じワインその他のお酒は供出しません(本番形式シミュレーションを除く)。
- ※ 同一テーマの供出ワインその他のお酒は全日程で同じとなります。
- ※ テイスティング量は、スティルワイン 50ml となります。

アカデミー・デュ・ヴァン東京校

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5-53-67 コスモス青山B2

Tel: 03-3486-7769

web <http://www.adv.gr.jp>

【講座テーマ & 内容】

- (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）**：二次対策はこれから、という方も本番に間に合うように用語選択の基本から学びます。試飲はオリジナル資料「テイスティング用語選択ガイドライン」に基づき、典型的な4種の違うタイプの白ワインで行います。参加者へ資料「テイスティング用語選択ガイドライン」をデジタルデータ(PDF形式)にて配布します。
- (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）**：二次対策はこれから、という方も本番に間に合うように用語選択の基本から学びます。試飲はオリジナル資料「テイスティング用語選択ガイドライン」に基づき、典型的な4種の違うタイプの赤ワインで行います。参加者へ資料「テイスティング用語選択ガイドライン」をデジタルデータ(PDF形式)にて配布します。
- (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）**：二次対策はこれから、という方も本番に間に合うように用語選択の基本から学びます。ロゼワイン用のオリジナル資料「テイスティング用語選択ガイドライン」に基づき、典型的な4種の違うタイプのワインで行います。参加者へ資料「テイスティング用語選択ガイドライン」をデジタルデータ(PDF形式)にて配布します。過去二次試験でロゼワインが出題されたことはありませんが、近年の日本ソムリエ協会主催のフォローアップセミナーでも取り上げられ、エクセレンス呼称資格試験にも出題されました。一般呼称資格試験にも、いつ出題されてもおかしくないと言われています。白や赤とは全く違う用語が使われるロゼワイン。いざ出題された時にも慌てなくてすむよう、万全の準備をしておきましょう。
- (4) **「樽熟成」の香りを捉える（樽香）**：醸造において重要な工程である「樽熟成」。その工程の有無がワインのスタイルに大きく影響を与えます。品種・産地を推定する手がかりにもなるため、その香りをきちんと捉えられるか否かで、香りのコメント部分の得点だけでなく、品種・産地の得点にも影響がでてきます。樽の使用有無だけでなく、ニュアンスの異なる樽由来の香りもきちんと捉えられるようになるために、白3種、赤3種を比較しながらテイスティングをし、樽由来の香りの識別を習得します。
- (5) **「スパイス」の香りを捉える(スパイス香)**：テイスティング用語選択用紙に記載のあるたくさんのスパイス。全て香りを想像できますか？ワインから感じられる香りは、多様な香りが混ざっているため、選択に迷うことも多いでしょう。自信をもって選択していただけるようになるために、正答に選ばれやすいスパイスの実物サンプルを1人1セットずつご用意しました。実際のスパイスの香り、その用語が選ばれる際のワインからの香り、双方を確認し、スパイスの香りの識別を習得します。
- (6) **キーポイントになる香りを捉える（ポイント香）**：「リナロール」「フラオネール」「メキシピラジン」、、、と聞いて、どんな香りかピンとききますか？今年のJSA教本では、「アロマ化学物質」という項目が増え、テイスティングにおいても香りの重要度が大きくなっています。テイスティング用語選択用紙には、具体的な果物や植物、香辛料、などが並びますが、実はこれらは、アロマ化学物質との対応用

語でもあるのです。これらの香りは品種や産地の推定する際にも重要な指標となります。キーになる香りを捉えられないままでは、品種・産地の推定精度は上がりません。コメントの得点のみならず、他要素への影響も大きい最重要要素のひとつ「香り」を捉えることにフォーカスします。試飲は白 3、赤 3 の計 6 種類。

- (7) **最頻出 6 品種 フランス編 (仏 6 種)**: 二次試験で最も高い頻度で出題される 6 品種(シャルドネ、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、シラー)について、基本となるフランス産の試飲を通じて特徴と特定方法をあらためて学びます。試飲は 6 種類。
- (8) **最頻出 6 品種 新世界編 (新 6 種)**: 二次試験で最も高い頻度で出題される 6 品種(シャルドネ、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、シラー)について、新世界産ワインに的を絞ってトレーニングします。試飲は 6 種類。
- (9) **最頻出 6 品種 新旧世界シャッフル編① (混合 6 種①)**: 二次試験で最も高い頻度で出題される 6 品種(シャルドネ、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、シラー)について、新旧世界のワインをミックスし、より本番に近い条件でトレーニングします。試飲は 6 種類。新旧世界シャッフル編②とは試飲する銘柄が異なります。
- (10) **最頻出 6 品種 新旧世界シャッフル編② (混合 6 種②)**: 二次試験で最も高い頻度で出題される 6 品種(シャルドネ、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、シラー)について、新旧世界のワインをミックスし、より本番に近い条件でトレーニングします。試飲は 6 種類。新旧世界シャッフル編①とは試飲する銘柄が異なります。
- (11) **シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン (Ch+ α)**: 最頻出の白品種のうち、シャルドネにターゲットを絞って複数産地のワインを比較し、品種・生産国の推定方法を学びます。また、シャルドネと間違いやすいスタイルをもつ異なる品種のワインも併せて比較することで、推定精度のブラッシュアップも図ります。試飲は 6 種類。
- (12) **ソーヴィニヨン・ブラン産地比較&ソーヴィニヨン・ブランと間違いやすいワイン (SB+ α)**: 最頻出の白品種のうち、ソーヴィニヨン・ブランにターゲットを絞って複数産地のワインを比較し、品種・生産国の推定方法を学びます。また、ソーヴィニヨン・ブランのワインと間違いやすいスタイルをもつ異なる品種のワインも併せて比較することで、推定精度のブラッシュアップも図ります。試飲は 6 種類。
- (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)**: 最頻出の白品種のうち、リースリングにターゲットを絞って複数産地のワインを比較し、品種・生産国の推定方法を学びます。また、リースリングのワインと間違いやすいスタイルをもつ異なる品種(ローカル品種を含む)のワインも併せて比較することで、推定精度のブラッシュアップも図ります。試飲は 6 種類。
- (14) **カベルネ・ソーヴィニヨン産地比較&カベルネ・ソーヴィニヨンと間違いやすいワイン (CS+ α)**:

最頻出の赤品種のうち、カベルネ・ソーヴィニオンにターゲットを絞って複数産地のワインを比較し、品種・生産国の推定方法を学びます。また、カベルネ・ソーヴィニオンのワインと間違いやすいスタイルをもつ異なる品種のワインも併せて比較することで、推定精度のブラッシュアップも図ります。試飲は6種類。

- (15) **シラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン (Sy+ α)**: 最頻出の赤品種のうち、シラーにターゲットを絞って複数産地のワインを比較し、品種・生産国の推定方法を学びます。また、シラーのワインと間違いやすいスタイルをもつ異なる品種のワインも併せて比較することで、推定精度のブラッシュアップも図ります。試飲は6種類。
- (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)**: 最頻出の赤品種のうち、ピノ・ノワールにターゲットを絞って複数産地のワインを比較し、品種・生産国の推定方法を学びます。また、ピノ・ノワールのワインと間違いやすいスタイルをもつ異なる品種のワインも併せて比較することで、推定精度のブラッシュアップも図ります。試飲は6種類。
- (17) **日本ワイン (日本)**: 最頻出ではないものの、近年の試験によく出題されています。ソムリエ教本においてもここ数年で大幅な改訂があり、出題頻度が高まっている日本ワインがもつ独自の特徴を捉え、国際品種、および固有品種を推定する方法を学びます。試飲は6種類。
- (18) **ローカル品種を見極める 白ワイン編 (ローカル白)**: アリゴテのように、ローカルなブドウ品種で造られたワインの出題率が高まってきています。ローカル品種は、独自の個性をもつものが多く、特徴を把握できれば得点源になります。一度も飲んだことがなくわからなかった、という状況を避けるためにも、押さえておきたいクラスです。試飲は6種類。
- (19) **ローカル品種を見極める 赤ワイン編 (ローカル赤)**: マルベックのように、近年ローカルなブドウ品種で造られたワインの出題率が高まってきています。ローカル品種は、独自の個性をもつものが多く、特徴を把握できれば得点源になります。一度も飲んだことがなくわからなかった、という状況を避けるためにも、押さえておきたいクラスです。試飲は6種類。
- (20) **本番シミュレーション①**: スティルワイン白2種、スティルワイン赤2種、スティルワイン以外のお酒2種を、制限時間(50分)内で回答を作成する、まさに本番形式のテイastingです。回答作成後は、講師によるポイントの解説となります。本番を想定したトレーニングに最適の講座です。試飲銘柄は、他の本番シミュレーション(②、③、④、⑤、⑥)と異なります。
- (21) **本番シミュレーション②**: スティルワイン白2種、スティルワイン赤2種、スティルワイン以外のお酒2種を、制限時間(50分)内で回答を作成する、まさに本番形式のテイastingです。回答作成後は、講師によるポイントの解説となります。本番を想定したトレーニングに最適の講座です。試飲銘柄は、他の本番シミュレーション(①、③、④、⑤、⑥)と異なります。
- (22) **本番シミュレーション③**: スティルワイン白2種、スティルワイン赤2種、スティルワイン以外のお酒

2 種を、制限時間(50 分)内で回答を作成する、まさに本番形式のテイastingです。回答作成後は、講師によるポイントの解説となります。本番を想定したトレーニングに最適の講座です。試飲銘柄は、他の本番シミュレーション(①、②、④、⑤、⑥)と異なります。

(23) **本番シミュレーション④**: スティルワイン白 2 種、スティルワイン赤 2 種、スティルワイン以外のお酒 2 種を、制限時間(50 分)内で回答を作成する、まさに本番形式のテイastingです。回答作成後は、講師によるポイントの解説となります。本番を想定したトレーニングに最適の講座です。試飲銘柄は、他の本番シミュレーション(①、②、③、⑤、⑥)と異なります。

(24) **本番シミュレーション⑤**: スティルワイン白 2 種、スティルワイン赤 2 種、スティルワイン以外のお酒 2 種を、制限時間(50 分)内で回答を作成する、まさに本番形式のテイastingです。回答作成後は、講師によるポイントの解説となります。本番を想定したトレーニングに最適の講座です。試飲銘柄は、他の本番シミュレーション(①、②、③、④、⑥)と異なります。

(25) **本番シミュレーション⑥**: スティルワイン白 2 種、スティルワイン赤 2 種、スティルワイン以外のお酒 2 種を、制限時間(50 分)内で回答を作成する、まさに本番形式のテイastingです。回答作成後は、講師によるポイントの解説となります。本番を想定したトレーニングに最適の講座です。試飲銘柄は、他の本番シミュレーション(①、②、③、④、⑤)と異なります。

(26) **琥珀色蒸留酒 & リキュール①**: スティルワイン以外のアイテムとして出題される可能性のある蒸留酒やリキュールについて、代表銘柄の特徴と特定方法を学びます。スティルワイン以外のアイテムは、銘柄特定が主ですが、回答数が少ない分、回答あたりの配点が高くなるので、落としたくない範囲となります。間違いやすい琥珀色のアイテムのみを集めて比較します。試飲は 12 種類。

(27) **無色透明蒸留酒 & リキュール②**: スティルワイン以外のアイテムとして出題される可能性のある蒸留酒やリキュールについて、代表銘柄の特徴と特定方法を学びます。スティルワイン以外のアイテムは、銘柄特定が主ですが、回答数が少ない分、回答あたりの配点が高くなるので、落としたくない範囲となります。間違いやすい無色透明のアイテムのみを集めて比較します。試飲は 12 種類。