

【日程順】 2022年二次対策講座

クラス番号	日時	曜日	時間	講座	講師
1-2	8月28日	日	13:30~14:50	①二次対策の基本と得点テクニック:白ワイン編	林麻由美
2-2	8月28日	日	15:20~16:40	②二次対策の基本と得点テクニック:赤ワイン編	林麻由美
4-1	9月4日	日	13:30~14:50	④「樽熟成」の香りを捉える	林麻由美
5-1	9月4日	日	15:20~16:40	⑤「スパイス」の香りを捉える	林麻由美
6-1	9月4日	日	17:10~18:30	⑥キーポイントになる香りを捉える	林麻由美
9-10	9月8日	木	13:30~14:50	⑨最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	林麻由美
10-9	9月8日	木	15:20~16:40	⑩最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	林麻由美
7-1	9月9日	金	18:30~19:50	⑦最頻出6品種 フランス編	林麻由美
8-1	9月9日	金	20:20~21:40	⑧最頻出6品種 新世界編	林麻由美
13-1	9月11日	日	15:20~16:40	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	林麻由美
14-1	9月11日	日	17:10~18:30	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	林麻由美
1-12	9月22日	木	13:30~14:50	①二次対策の基本と得点テクニック:白ワイン編	林麻由美
2-12	9月22日	木	15:20~16:40	②二次対策の基本と得点テクニック:赤ワイン編	林麻由美
17-2	9月23日	金	15:20~16:40	⑰日本ワイン	林麻由美
21-1	9月23日	金	18:30~19:50	㉑本番シミュレーション②	林麻由美
14-4	9月24日	土	15:20~16:40	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	林麻由美
20-2	9月24日	土	17:10~18:30	㉒本番シミュレーション①	林麻由美
7-6	9月25日	日	15:20~16:40	⑦最頻出6品種 フランス編	林麻由美
23-1	9月25日	日	17:10~18:30	㉓本番シミュレーション④	林麻由美
14-5	9月27日	火	13:30~14:50	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	林麻由美
15-4	9月27日	火	15:20~16:40	⑮シラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン	林麻由美
18-2	9月30日	金	13:30~14:50	⑱ローカル品種を見極める 白ワイン編	林麻由美
19-2	9月30日	金	15:20~16:40	⑲ローカル品種を見極める 赤ワイン編	林麻由美
7-7	10月4日	火	13:30~14:50	⑦最頻出6品種 フランス編	林麻由美
8-7	10月4日	火	15:20~16:40	⑧最頻出6品種 新世界編	林麻由美
9-5	10月6日	木	13:30~14:50	⑨最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	林麻由美
22-2	10月6日	木	15:20~16:40	㉒本番シミュレーション③	林麻由美
26-4	10月13日	木	13:30~14:50	⑳琥珀色蒸留酒&リキュール①	林麻由美
27-4	10月13日	木	15:20~16:40	㉑無色透明蒸留酒&リキュール②	林麻由美
22-6	10月16日	日	13:30~14:50	㉒本番シミュレーション③	林麻由美