



▽一次試験対策講座

各回120分

回	講座内容	土		日		月		火		水		木	
		16:30	12:00	17:00	13:30	13:30	19:30	19:00	13:00				
1	テイスティング、ワイン概論1:ワイン法による品質分類 テイスティング 1	3/2		3/3		3/4		3/5		3/6		3/7	
2	ワイン概論2、ブドウ品種と病害、ワインの醸造、新しい技術 テイスティング 2	3/9		3/10		3/11		3/12		3/13		3/14	
3	日本酒、酒類飲料概論:ワイン以外のアルコール飲料 テイスティング 3	3/16		3/17		3/18		3/19		3/20		3/21	
4	日本、チーズ テイスティング 4	3/23		3/24		3/25		3/26		3/27		3/28	
5	フランス1:フランス概論、ロワール、ローヌ テイスティング 5	3/30		3/31		4/1		4/2		4/3		4/4	
6	フランス2:ボルドー テイスティング 6	4/6		4/7		4/8		4/9		4/10		4/11	
7	フランス3:ブルゴーニュ テイスティング 7	4/13		4/14		4/15		4/16		4/17		4/18	
8	フランス4:シャンパーニュ、アルザス、ジュラ・サヴォワ テイスティング 8	4/20		4/21		4/22		4/23		4/24		4/25	
9	フランス5:南西、南仏、VdLとVdN、プリムール テイスティング 9	4/27		4/28		4/29		4/30		5/1		5/2	
10	イタリア1:イタリア概論、北部～中部 テイスティング 10	5/11		5/12		5/13		5/14		5/15		5/16	
11	イタリア2、ドイツ、オーストリア テイスティング 11	5/18		5/19		5/20		5/21		5/22		5/23	
12	スペイン、ポルトガル テイスティング 12	5/25		5/26		5/27		5/28		5/29		5/30	
13	その他ヨーロッパ諸国 1 テイスティング 13	6/1		6/2		6/3		6/4		6/5		6/6	
14	その他ヨーロッパ諸国 2 テイスティング 14	6/8		6/9		6/10		6/11		6/12		6/13	
15	アメリカ、カナダ テイスティング 15	6/15		6/16		6/17		6/18		6/19		6/20	
16	アルゼンチン、チリ、南アフリカ テイスティング 16	6/22		6/23		6/24		6/25		6/26		6/27	
17	オーストラリア、ニュージーランド テイスティング 17	6/29		6/30		7/1		7/2		7/3		7/4	
18	ワインのサービス実技、ワインの購入・管理・販売・提案 テイスティング 18	7/6		7/7		7/8		7/9		7/10		7/11	



Koenji Wine School

高円寺ワインスクール

《2019年 一次模擬試験・直前集中講座 カリキュラム》

各回150分

回	講座内容	土	日	月	火	水	木
		16:30	12:00 16:30	13:30	13:30 19:30	19:00	13:00
1	◆模擬試験 1: 解答と学習のポイント ワイン概論、酒類飲料概論、フランス、日本 チーズ、日本酒、テイステイング	7/13	7/14	7/15	7/16	7/17	7/18
2	◆模擬試験 2: 解答と学習のポイント フランス以外のヨーロッパ諸国、ニューワールド ワインのサービス実技、購入・管理・販売・提案	7/20	7/21	7/22	7/23	7/24	7/25