

# 《2022年 こだわりのふたつのコース。二次試験対策講座》



Koenji Wine School  
高円寺ワインスクール

《二次試験対策》カリキュラムI テイスティング\*全4回

各回120分

回	講座内容	土		日	
		A	B	C	D
		13:00	17:00	13:00	17:00
1	◇白ワイン得点の取り方と解説 5種	9/10		9/11	
2	◇赤ワイン得点の取り方と解説 5種	9/24		9/25	
3	◇テイスティング総整理 6種	10/8		10/9	
4	◇ハードリカーのテイスティング (90分) (テイスティングのみ、講義なし、質問可。) 30種	10/15または10/16※			

※ 10/15 (土) 各90分 12:00~13:30、15:30~17:00、19:00~20:30

10/16 (日) 各90分 12:00~13:30、15:30~17:00、19:00~20:30

10/15、16の時間帯は申込後に決定します。

《二次試験対策》カリキュラムII テイスティング\*全1回

全1回120分

回	講座内容	月・祝	
		E	F
		13:00	17:00
1	◇マイナー品種12種のテイスティングと解説 主要品種ではない白ブドウ品種6種・黒ブドウ品種6種 12種	10/10	