

# L'école du Vin

## 2022年 ソムリエ・ワインエキスパート受験対策・実戦講座（全20回）

### 【講義スケジュール】

※一部、講義内容に変更がございます。

	カリキュラム
①	酒類飲料概論① はじめに～ワイン
②	酒類飲料概論②醸造について／テイスティング
③	フランス①（フランスワイン概論、シャンパーニュ、ロワール渓谷）
④	フランス②（ブルゴーニュ&ボージョレ地方、ローヌ渓谷）
⑤	フランス③（ボルドー、その他フランス、VDN&VDL）／フランスA.O.P.チーズ
⑥	酒類飲料概論③ ワイン以外のお酒
⑦	イタリア①（イタリアワイン概論～北イタリア）
⑧	イタリア②（中部イタリア、南部イタリア）／イタリアのD.O.P.チーズ
⑨	スペイン、ポルトガル
⑩	中間テスト：ここまでの実力を確認！模擬試験①（酒類飲料概論～スペイン、ポルトガルまで）
⑪	ドイツ、オーストリア
⑫	その他旧世界①（ハンガリー、スイス、ギリシャ、英国、ジョージア）
⑬	その他旧世界②（ルクセンブルク、スロヴェニア、クロアチア、ルーマニアなど）
⑭	日本
⑮	アメリカ、カナダ
⑯	アルゼンチン、チリ、ウルグアイ
⑰	オーストラリア、ニュージーランド
⑱	南アフリカ／チーズ：定義～チーズに関する法律について～
⑲	日本酒 / 一次試験ポイント総確認 ワインの購入管理／ソムリエの職責
⑳	修了テスト：一次試験を想定した模擬試験②（試験範囲：全般）※修了試験ポイント総確認