

J.S.A.ワイン検定ブロンズクラス (主催: 日本ソムリエ協会 会長: 田崎真也氏)

日時: 2017年9月30日(土) 14:20~16:40 ※講習会 90分、筆記試験 40分。利き酒はありません

会場: ムーブ町屋 4階会議室【東京都荒川区】(東京メトロ・町屋駅直結)
※千代田線・京成線・都電荒川線の町屋駅から徒歩1分
※ムーブ町屋以外の会場もお選びいただけます(その場合は講師が異なります)

料金: 11,000円(テキスト代、認定料を含みます)

講師: 野村誠治【HP】nomuras.jimdo.com 【メール】snomura_jpn@yahoo.co.jp

【乗車時間のめやす】乗換なし
千代田: 大手町駅から12分
表参道駅から25分
北千住駅から3分
京成: 日暮里駅から3分
青砥駅から11分
都電: 王子駅から18分

◆J.S.A.ワイン検定とは

- ・日本ソムリエ協会(J.S.A.)が主催するワインビギナーのための検定試験です。
- ・ブロンズクラスとシルバークラスの2クラスがあります。
- ・事前にテキストで予習をして頂き、検定日に講習会と筆記試験を行います。
- ・合格者には、J.S.A.の認定カードと認定バッジ(シルバー合格者にはさらに名刺)が授与されます。

<ブロンズクラスについて>

ブロンズクラスでは、ワインの種類・歴史・造り方、ブドウ品種、ラベルの読み方、テイasting、料理との合わせ方などを学びます。このような基礎知識は、ただ飲んでいただけではなかなか身につけにくいですが、一度きちんと勉強すればその後のワインライフがとても豊かになります。たとえば、「主なブドウ品種(赤4種、白4種)」とその特徴を覚えれば、「甘口・辛口」や「ボディ」だけでは表しきれない、自分好みの香味のワインが選べるようになります。

講義では、ブドウ品種を「フランスの主要産地の気候風土」と照らしながら説明します。ある程度の暗記は必要ですが、「自然に考えたらこうなるかな?」というような「理解を助ける」説明を心がけます。20ページのテキストにはポイントがわかりやすくまとまっているので、ご多用の方や、知識がほとんどない方でもチャレンジして頂きやすいと思います。

<シルバークラスについて>

シルバークラスでは、世界13か国の代表的なワイン産地とその特徴を学びます。80ページのテキストには産地ごとにプロフィール、歴史、気候、ワイン法などがコンパクトにまとめられています。ブロンズクラスでは主に「ワインのしくみ」を学びますが、シルバークラスでは「実際にお店でワインを注文するときに役立つ知識」を身につけて頂きます。暗記する項目が多くなりますが、そのぶんワイン選びの楽しみがグッと広がります。事前に試験にできるポイントをまとめたレジュメを配布します。

◆受験資格

- ・20歳以上ならどなたでも受験できます。シルバークラスはブロンズ合格者が対象です。
- 過去には、飲食店の店員さま(職場の皆様がキャリアアップのために受験)、客室乗務員の方、専業主婦の方、ワインスクールに通っていた方などが受験されています。
- ワインをはじめて勉強する60代の女性を含め、野村講師が過去に担当した会場は合格率100%です。

◆お申込み方法

- ・J.S.A.ワイン検定のホームページ(<https://www.winekentei.com>)より会場を指定してお申込みください。
- ※ご不明な点は、J.S.A.(03-3256-2020)または講師あてにご照会ください。

【講師紹介】野村 誠治 ※2017年度ワイン検定をムーブ町屋(東京都荒川区)で開催予定

1971年生まれ。目の病気をきっかけに40歳で証券会社を退社し、北京中医薬大学日本校で薬膳理論を中心に中国伝統医学を履修。一方でJ.S.A.ワインエキスパートの資格を取得し、ワイン検定の講師を2016年までに4回担当。(ブロンズ3回、シルバー1回。受験生の合格率100%)
18きっぷや高速バスで全国の酒蔵やワイナリーなどをめぐりながら、「知ればもっと楽しめる」をテーマにお酒や発酵食品、薬膳理論の講座を開催しています。

講師HP : nomuras.jimdo.com 「お酒と薬膳理論の入門講座、飲酒研修のご案内」
講師ブログ : nomuras.blog.fc2.com 「お酒と旅とグルメの雑記帳」
ご連絡先 : snomura_jpn@yahoo.co.jp または HP の「お申込み・お問い合わせ欄」より

2017年度 J.S.A. ワイン検定

90分で広がるワインの世界 ~ワイン検定にチャレンジしてみませんか?~

ワイン検定とは、ワインに興味をお持ちの方を対象とした一般社団法人日本ソムリエ協会が主催する検定試験です。

ブロンズクラス

入門編としてご家庭でワインを楽しく飲んでいただける知識を習得します。合格すると、認定カード、名刺に使うタスト・ファンをかたどった認定バッジが授与されます。

開催 | 2017年4月2日(日)
申込受付 | 2017年2月3日(金)~3月13日(月)

開催 | 2017年6月28日(水)
申込受付 | 2017年5月9日(火)~6月12日(月)

開催 | 2017年9月30日(土)
申込受付 | 2017年8月4日(金)~9月12日(火)

時間 | 14:20~15:50 講習会(90分)
15:50~16:00 休憩
16:00~16:40 検定試験(テキスト記載事項より出題)

受験資格 | 検定日において20歳以上の方
会場 | 各地で開催いたします。公式サイトでご確認ください。
受験料 | 11,000円(テキスト代・講習料含む)

シルバークラス

ブロンズクラス認定者を対象に、レストランでソムリエに相談したり、ワインショップでワインアドバイザーからアドバイスをもらいながら、好みのワインを選んでいくための知識を習得します。合格すると、認定カード、名刺、名刺に使うタスト・ファンをかたどった認定バッジが授与されます。

開催 | 2017年12月3日(日)
申込受付 | 2017年9月20日(火)~11月1日(水)

時間 | 14:10~16:10 講習会(120分)
16:10~16:20 休憩
16:20~17:00 検定試験(テキスト記載事項より出題)

受験資格 | J.S.A.ワイン検定ブロンズクラス認定者
会場 | 各地で開催いたします。公式サイトでご確認ください。
受験料 | 15,000円(テキスト代・講習料含む)

お申込み

8月4日(金)~9月12日(火)

ワイン検定HPの「受検申込」(右上)をクリックし、東京都荒川区の「ムーブ町屋」をお選びください。

受検の流れ

1. ワイン検定サイトにアクセスし、お申し込みください。
2. 1週間前後でテキストが届きます。
3. ワイン検定を受検します。
4. 合格者には後日認定カード、バッジなどが届きます。

公式サイト 詳細は、公式サイトでご確認ください。
<https://www.winekentei.com/>

一般社団法人日本ソムリエ協会
JAPAN SOMMELIER ASSOCIATION
〒101-0021 東京都千代田区外神田2丁目7-1 興花ビル4F
TEL. 03-3256-2020