

2019年度の試験日程が決まりましたのでご案内させていただきます。

一次試験：2019年7月20日～8月30日

二次試験：2019年10月9日（水）

三次試験：2019年11月25日（月） ※ソムリエ資格のみ

下記 URL（ソムリエ協会 HP）にて詳しく載っています。

https://www.sommelier.jp/exam/exam_guidance_detail2.html

一次試験は昨年度より CBT 方式となりました。CBT とは各都道府県にあるテストセンターで、パソコンを使用して受験するシステムです。自分の好きな日程で受験することができますが定員オーバーになった場合は別の日に受験しなければなりません。

また、一次試験は一人2回まで受講可能です。2回目の受験には別途料金（8千円くらい）がかかりますが「どうしても受かりたい」という方は絶対に2回受験してください。まずは形式に慣れて、2回目に挑戦したほうが合格率が上がります。ただ、1回だけの受験で受かった生徒さんもたくさんおられます。

また教本に関してですが、教本は受験申込後にソムリエ協会から発送されます。

二次試験はテイスティング試験になります。エキスパート資格、ソムリエ資格どちらを受けるかによって多少は変わりますが大まかには変わりません。ワインを飲んで、品種や生産地を推測し、外観、香り、味わいを評価する試験です。

仕方がないことなのですが、二次試験を「品種当てゲーム」のように思われる方が多いです。確かに品種を当てることも大切ではありますがそれよりも外観、香り、味わいがちゃんと理論立てて答えられているかが重要視されます。

詳しいことは二次試験対策で述べますが、論理立てて答える方法は一次試験後でも十分に間に合います。

ただ、今からある程度勉強したいという方もおられると思います。何を勉強していいかわからない方は、まずは定期的にワインを飲んでワインに慣れておいてください。「なんだそんなことか」という感じもしますが、まったくワインを飲まれていない方はこの作業がすごく大切になります。ある程度ワインを飲まれている方は品種を絞って飲んでみて、その品種特徴を捉えていく練習をしてください。

私の一番のおすすめは「ソーヴィニオン・ブラン」です。これは白ブドウですが、一番品種特性が出やすい品種です。属にいう「青っぽい」、「ピーマンみたい」、「刈りたての芝生」などと表現する品種です。特徴が強いので、苦手な方は苦手なぶどうです。

一般的に手に入りやすソーヴィニオン・ブラン（以下SB）でおススメの産地は、ニュージーランドのSBです。キツすぎるくらいの味わいがある（ものが多い）ので、練習にはなります。そこで品種特性を感じることができればボルドーのSBも練習してみてください。こちらはニュージーランドのものよりスッキリとしていると思います。

SBは特性が強い品種ですが、例外としてフランスのロワール地方のSBは試験勉強としてはおススメいたしません。こちらのSBはSBっぽいキツさは全くなく、まろやかでセクシーな味わいです。個人的にはロワールのSBが大好きで、皆さんにおすすめしたいワインはたくさんあるのですが。。。試験勉強として飲むにはおススメいたしません。

なので皆さん練習用で買う場合はニュージーランド、ボルドーのSBを購入してください。値段が高いSBも練習にはならないので練習用とするなら1000円程度のSBで十分です。

今はまず、一次試験対策をしっかりしてきましょう。

毎日30分～1時間勉強してください。人それぞれペースはありますが、5日くらいで覚えられられる講座内容だと思います。そして残り2日で確認テストで覚えられていない場所の確認をし、再び暗記してください。今後覚える内容がどんどん増えてくるので忘れてしまったり、覚えられなくなったりすると思います。その場合でも、どんどん次の講座に進んでいきましょう。とにかく進んで最後まで勉強を続ければ見えてくる道もあります。

何度も言いますが、ソムリエ試験で一番の難関は「継続」です。プライベートの時間はどんどんなくなり、それに反比例して覚える内容はどんどん増えていきます。何かに理由をつけて途中で辞めてしまいたくなります。私もそうでしたし。

お手伝いできることは何でも致しますので、お気軽にご相談ください。