

『“ワインにわか”wのワインエキスパート受験の備忘録』

2024 L'ecole du Vin / レコール・デュ・ヴァン

【受講講座】（L'dV=L'ecole du Vin / レコール・デュ・ヴァン）

- 一次対策講座：L'dV ソムリエ・ワインエキスパート受験「実戦」講座（全20回）
- 二次対策講座：L'dV テイスティング総まとめ全集中講座（全4回）
 - ・受講クラス：とみたクラス（富田葉子先生/新宿校・(木)夜19時～21時半）
- 直前一次対策講座（単発）：[フランス・イタリア] / とみた先生（全1回）
- L'dV二次対策：[その他のお酒50種小瓶セット/とみた先生解説動画・資料付き]

【受講者プロフィール】

- (一社)日本ソムリエ協会 J.S.A.ワインエキスパート受験
- 男性、50代後半（昭和丙午生まれ）
- ワイン歴1年のほぼド素人の“ワインにわか”w（未経験の飲食業界に転職しワインバルに勤務）

【学習方法と教材】

《一次対策講座》

- ①とみたオリジナルテキスト&記載の練習問題
- ②L'dVプリント [各回の宿題配布問題（50問）・模擬試験問題（30問）]
- ③L'dV [一日一問メール問題]
- ④L'dV [一日一問メール問題] まとめ版
- ⑤『とみわいん.com』：[3.過去問・類問集] / [4.授業復習] / [5.総まとめ編]
- ⑥L'dV [WEB問題集]

《二次対策講座/その他二次対策》

- ⑨とみたオリジナルテキスト・資料&テイスティング
- ⑩L'dV [その他のお酒50種小瓶セット（とみた先生解説動画・資料付き）]
- ※3『クラス会』（とみたクラス）
- ※4『三大酒精強化ワインセミナー』（外部）
- ※5『コソ練』（自宅トレ、某WINE SALON@東中野・@恵比寿）など

【自作・他作資料】

《一次対策》

- ⑦『苦手ノート』
- ⑧『画伯ゴロ』

【しんどい時の乗り越え方】

《一次・二次対策》

- ※1『スタディプラス』（学習記録SNSアプリ）
- ※2『LINEグループ』（とみたクラスのグループ）
- ※3『クラス会』（とみたクラス）

【学習方法と教材 / 使い方・コメント】

《一次対策講座/前半（#1~9、#10）》

2024.03 2/29~■各回受講→復習①→②、③・④

- ①とみたオリジナルテキスト&記載の練習問題
 - ・文章+写真・絵・地図・表など＝見やすい分かりやすい。
 - ・ポイント（赤字・青字・緑字）が明確、練習問題付き。
 - ・各国・地域毎に「レベルアップ！まとめ」資料付き。
- ②L'dVプリント [各回の宿題問題（50問）・模擬試験問題（30問）]
 - ・受講時の模擬試験ごとに、スタンプorとみたステッカーありw
- ③L'dV [一日一問メール問題]
 - ・4択問題、翌日のメールで前日の答えがわかる。
- ④L'dV [一日一問メール問題] まとめ版
 - ・一週間分をL'dV掲示板にまとめてアップしてくれて便利。
 - ・○だけでなく×にも解説付き、覚え方のヒントや短めのゴロも記載されていたりと実は秀逸。これだけでも通算183問。

2024.04

2024.05 5/9 #10 中間テスト（正解率＝37.5%）！

（...ショックを受けてアドリア海より深く反省...。）

《一次対策講座/後半（#11~19、#20）》

2024.05 5/17~■上記①～④+WEBコンテンツの練習問題を繰り返し復習する方法に。

■講座#1から⑤[3.][4.]→⑥を国・地域別に合格点(~80%)が取れるまで。

- ⑤『とみわいん.com』： [3.過去問・類問集] / [4.授業復習] / [5.総まとめ編]
 - ・[3.]国・地域別、出題範囲も狭く短時間、すぐ答えがわかる。
 - ・[4.]講座数回分の範囲からランダム出題。スキマ時間用など。
 - ・[5.]テーマ別（年号・時代、地図など）で“苦手”対策に。
- ⑥L'dV [WEB問題集]
 - ・各受講回ごとに10・20・30問、全問回答後に○×判定が出る。
- ※1・2を活用、→⑦を作成、→⑧を参照、ほか※3への参加など。
 - ※1『スタディプラス』（学習記録SNSアプリ）の活用
 - ⑦『苦手ノート』を作成
 - ※2『LINEグループ』（とみたクラスのグループ）の活用
 - ⑧『画伯ゴロ』を参照
 - ※3『クラス会』（とみたクラス）への参加
 - （※1・2・3＝【しんどい時の乗り越え方】、
 - ⑦・⑧＝【自作・他作資料】に別途詳細を記載）

2024.06

2024.07 7/18 #20 修了テスト（正解率＝52.5%）!?

（...ここからワルアガキを...。）

- 上記⑤→⑥の練習問題をひたすら繰り返し復習、⑦・⑧の見直し。
- 直前一次対策講座（単発） / [フランス・イタリア]（とみた先生）
 - ・「実戦」講座修了後～一次試験迄の間に“苦手”対策として受講。

2024.08 8/1 一次試験（CBT・1回目） 【合格（B判定）】（ミラクル！その1）

【学習方法と教材 / 使い方・コメント】

《二次対策講座/テイスティング総まとめ（#1~#4）》

2024.09 9/14~■各回受講→復習⑨、⑩

⑨とみたオリジナルテキスト・資料&テイスティング

- ・テイスティングの基礎～コメント法、試験で点を取るコツなど。
- ・白赤主要品種それぞれの解説がわかりやすく、丁寧な説明。
- ・毎回のテイスティングもテーマ別且つ多品種を比較できて良い。
- ・資料【“迷った時はこの用語”】で合格出来た！とも言えるw

⑩L'dV【その他のお酒50種小瓶セット（とみた先生解説動画付き）】

- ・【その他のお酒】は原材料・芳香原料がはっきりしているので、（ex,リカール＝アニスの香り）個人的にはワインの“【香りの特徴】の気付き”にも役に立った。

（もっと早くコレやっとならば良かったかも...。）

- ・ですが、二次試験のワイン白赤4品種＋バーボン、全てハズレw

■※3・4・5（とにかくテイスティング(?)w）。

※3『クラス会』（とみたクラス）への参加

- ・経験値UPにプラス。

※4『三大酒精強化ワインセミナー』（外部）への参加

- ・それぞれの違いについての比較・ヒント・気付きなど。
- ・シェリー・ポート・マデイラ、単純に美味しかったw

※5『コソ練』（自宅トレ、某WINE SALON@東中野、恵比寿など）

- ・テイスティング(?)だったと思いますw

2024.10 10/7 二次試験（テイスティング） 【合格】 （ミラクル！！その2）

【自作・他作資料】

■“誰かのお知恵を拝借”もあり...

⑦『苦手ノート』：※1から

- ・クラスメイトの学習方法を自己流にアレンジ（“パクリ”とも言うw）
- ・練習問題をやってみて“苦手”（＝ん？ワカラン、覚えてナイ、コレいつも間違える）をその都度メモに書き出しておき、あとでとみたテキストを見て復習した。（最初は裏紙にメモ程度→ルーズリーフ用紙→最後にはMUJIファイルw）
- ・特に【“生産地＝生産色＝ブドウ品種”】が覚えられず、各国・地域ごとにとみたテキストをプリントして、地図などをルーズリーフ用紙に切り貼りして手書きで書き込みした。（“アナログ”な作業過ぎて時間かかり過ぎw）
- ・“何がわかってナイか？・何を覚えてナイか？”がはっきりするので、「これが出来るようになればプラスだし、出来なくても全体から見ればこれぐらいのマイナスだよなあ」ってのがだんだんわかるように。

⑧『画伯ゴロ』：※2から

- ・クラスメイトの作品、とみたテキストに“素敵なイラスト付きのゴロ”の書き込み。
- ・長いゴロが覚えられなくて困ってた時に“画伯降臨”w
- ・（「シャンパーニュまで3・4・6・9・12・15(サツル仁仁仁)、JRでまつサルバナナvsDJインペリアル」は、一次試験問題で出て点とれたw）

【しんどい時の乗り越え方】

■“コミュニティ”に参加するのもよいかも...

※1『スタディプラス』（学習記録SNSアプリ）：クラスメイトからのご紹介で参加

- ・自分で学習・記録する教材名を登録するので「これをやる（これはやらない）」が明確になった。
- ・クラスメイトの登録者同士で相互フォローすると、お互いどんな学習をしてるのかがわかり、自分の学習方法のヒント・参考になった。（＝⑦『苦手ノート』）
- ・「...彼も彼女も頑張ってるし...。」と自分の学習のモチベーションのキープに。

※2『LINEグループ』（とみたクラスのグループ）：とみた先生からのご紹介で参加

- ・とみた先生からのマメな情報提供（学習の仕方・続け方などのアドバイスなど）がいただけ、サボりがちな自分の学習のモチベーションのつなぎ止めに。
- ・とみた先生やクラスメイトのコメントから学習のヒントが得られたり、有用な情報は“ノート”に保存・共有してくれる。

（＝⑧『画伯ゴロ』、※3『クラス会』の案内など）。

※3『クラス会』（とみたクラス）への参加：受講後などに自由参加

- ・息抜きにほどよいですw
- ・“ワインにわか”wの経験値UPにプラス。（...お財布の中身はじわじわとマイナスw）
- ・クラスメイトとの会話の中にヒントがあるかも。（『雀ゴロ』＝一次試験問題で出て点取れたw）

【追記～2025受講・受験の皆様へ】

■学習方法・ツールはみんなそれぞれ...

- ・タブレット&ノートアプリで学習できる方も、自分のように自宅プリンターでプリントして紙に書き込む“アナログ”派wもいる。（自宅プリンター入手オススメ派w）

■結局“覚えられなかった・かなりあいまいだった”、も結構あったけど...

- ・ボルドー等の格付け、各国の料理&チーズ、シノニム、数字モノ、クロアチア？w

■実はテイスティングはよくわかっていないw...

- ・クラスメイトのワインとのお付き合い歴はさまざま、レベルの違いはあって当然。
- ・“ワインにわか”wなワタクシは一次対策各受講回のテイスティング時には【品種】
【香りの特徴】 などなど正直言って全く分からず（今でもかなりアヤシィw）、
「まァ一次受かんないや二次なんてナイよなァ...」って遠い目をしてなかば開き直っていたので、毎回ただただ美味しくワインをいただいておりますことをココに白状いたします。

■この場をお借りして、L'ecole du Vin / レコール・デュ・ヴァンの関係者・とみたクラスの皆様、

そして富田葉子先生に感謝申し上げます、ありがとうございました。

（あ、もちろんミラクル好きな(一社)日本ソムリエ協会様にもw）

以上