

二次試験オリエンテーション

第1話 二次試験の概要

2026年版 ワインスクール山崎塾 講師 山崎和夫

1

二次試験の概要

二次試験はテイスティング、万全の体調で臨もう

- 2026年は9月28日（月）11:30～
- 全国16会場: 札幌、盛岡、仙台、東京、長野、金沢、名古屋、京都、大阪、神戸、岡山、広島、高松、福岡、鹿児島、那覇
- ソムリエ: ワイン3本、ワイン以外2本（40分）、論述試験（20分）
- ワインエキスパート: ワイン4本、ワイン以外1本（50分）

2

合格率

あきらめなければ二次試験は必ず合格できる

- 二次試験のみの合格率: 約75%（過去5年間の平均）
- 二次不合格 → 翌年から3回まで一次試験免除
 - つまり二次試験は4回受けられる！
- もしも合否がランダムに決まると仮定すれば...
 - 75% × 4回 → **99.6%合格できるはず！** → **だから今年ダメでもあきらめない**

3

問われること

解答用紙の上から順に、こんな設問がある

- ティスティングコメント
 - 外観
 - 香り
 - 味わい

} ワインの特徴を答える
全て番号選択式
- 評価、結論
 - 収穫年
 - 生産国
 - 品種

} そのワインは何なのか当てる
全て番号選択式（8～10択程度）

4

配点

品種と生産国は配点が大きい

- 外観、香り、味わい: 1個 1点
- 収穫年: 1個 2点 (生産国が正解の場合のみ加点)
- 生産国: 1個 3点
- **品種:** **1個 8点**
- ワイン以外の酒: 1個 3点
- 年により、またワインにより解答する個数が変わるため、満点は決まっていない

5

合格ライン

合格ラインは（おそらく）決まっていない

- 合否は（おそらく）相対評価で決まる、だいたいの目安は、
 - 上位から **4分の3** くらいの人が **合格**
 - 下位から 4分の1 くらいの人が不合格
- 他の人より良い成績を取る必要はない、平均点で十分合格できる

6



二次試験オリエンテーション

第2話 合格のポイント

2026年版 ワインスクール山崎塾 講師 山崎和夫

7

二次試験合格のポイント 1

まずワインのタイプ分けができるようになる

- 軽めの白ワイン
- 重めの白ワイン
- 軽めの赤ワイン
- 重めの赤ワイン



タイプ分けしてコメントの方向性を定める、
そうすると大きく外すことがなくなる

8

二次試験合格のポイント 2

模範コメントは丸暗記するのが基本

- 軽めの白ワイン
- 重めの白ワイン
- 軽めの赤ワイン
- 重めの赤ワイン

それぞれの**模範コメントは丸暗記**しておく、
本番では時間が足りない

9

二次試験合格のポイント 3

基本3品種だけでも当てられるようになろう、白の基本3品種はこれだ

- シャルドネ
 - フランス、日本、米国、オーストラリア
- リースリング
 - フランス、ドイツ、オーストラリア
- ソーヴィニヨン・ブラン
 - フランス、ニュージーランド

白ワインの出題の4分の3は
この3品種が占めている

10

二次試験合格のポイント 3

赤も基本3品種を当てられるようになろう、赤の基本3品種はこれだ

- カベルネ・ソーヴィニヨン
 - フランス、日本、米国、オーストラリア
- ピノ・ノワール
 - フランス、日本、オーストラリア
- シラー / シラーズ
 - フランス、オーストラリア

赤ワインの出題の3分の2は
この3品種が占めている

11



二次試験オリエンテーション

第3話 おすすめのトレーニング方法

2026年版 ワインスクール山崎塾 講師 山崎和夫

12

テイスティング上達の秘訣は2つ

必ず「**ブラインドテイスティング**」で、必ず「**比較する**」

- ラベルを見ないでテイスティングしよう
 - ラベルを見てからテイスティングをすると、よく分かったような錯覚が起きる
 - ラベルを見ると、必ず感覚にバイアスがかかる（先入観が生じる）
 - ラベルを見ると、感じ取れる情報量が減る
- 複数のアイテムを比較しよう
 - 単独でテイスティングするよりも、感じ取れる情報量が増える
 - 一度に3～6アイテムを比較するのがおすすめ、それ以上は疲労してしまう

13

おすすめのトレーニング方法

ワインを小瓶に詰め替えて、それをブラインドテイスティングする

- ワイン詰め替え用の小瓶を利用する
 - 小瓶の容量は**100 ml**が最適！
 - 楽天いれもん屋 SL-100 透明びん、樹脂キャップ白
 - 洗えば何度も再利用可能、ボトル洗浄ブラシが便利
 - 消毒と臭い取りのためには無水エタノールが使える
- 基本品種のワインを買い、詰め替える
 - 1本から小瓶5本に小分け、余った分は晩酌で楽しむ
 - 小瓶には正解を添付する → 冷蔵庫保管



14



15

シャッフルしてテイスティングしよう

部屋を暗くすると効果的

- テイスティンググラスを用意
 - 「国際規格 テイスティンググラス」で検索
- 冷蔵庫から小瓶を取り出してシャッフル
 - 正解は最後に見る
- 正解を見た後の反省と考察が大切
 - グラス1杯 50 ml、小瓶1本から2杯飲めるので、もう1杯飲んでみよう

16