



Sommelier

User Manual

Manuale per i corsi di qualificazione
professionale per sommeliers
organizzati da Accademia dei vini
in collaborazione con Associazione
Italiana Sommelier

italiaviaggio
AccademiadeiVini

con il patrocinio



Accademia dei Vini è partener di AIS Japan e Associazione Culturale Italia Giappone.
© 2009 Accademia dei Vini. Tutti i diritti sono riservati.

User Manual
Edizione Luglio 2019

Secondo le leggi di copyright, questo manuale non può essere copiato, per intero o in parte, senza il consenso scritto di Accademia dei Vini.

Il marchio della Associazione Italiana Sommelier è di proprietà della Associazione Italiana Sommelier

Accademia dei Vini
www.accademiadeivini.com

I nomi di altre società e prodotti qui menzionati sono marchi delle rispettive società. La citazione di prodotti è a solo scopo informativo e non costituisce alcun impegno o raccomandazione. Accademia dei Vini declina ogni responsabilità riguardo l'uso e le prestazioni di questi prodotti.

Fotografie di proprietà di ADIS agenzia di stampa e pubbliche relazioni.

AccademiadeiVini

コース詳細資料の最新版は、www.italiaviaggio.com をご覧ください。

目次

第 1 章：プロとしての道、新しい文化に触れるチャンス！

- 6 イタリアソムリエ協会とは
- 8 ワインが好きなだけいい
- 9 AIS公認ソムリエ
- 10 AIS・italiaviaggio事務局

AccademiadeiVini

第 2 章：ワインと食のプロフェッショナル『AISソムリエ』

- 14 レベル別授業内容
- 17 教師陣紹介
- 18 ソムリエ認定証について
- 19 資格取得試験について
- 20 ヴィザについて
- 21 滞在先紹介

第 3 章：AIS公認ソムリエコース概要

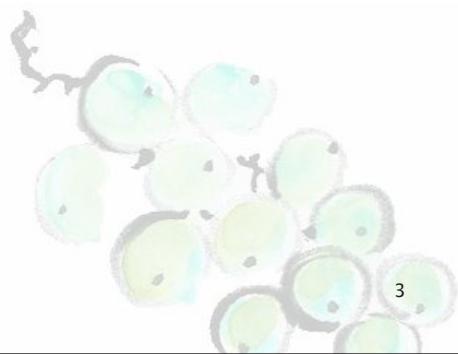
- 24 コース概要／開催日程・料金
- 26 オプションコース
- 29 レベル別受講について

第 4 章：お申し込み

- 36 Q&A
- 40 申込手順について
- 41 規約事項
- 42 その後の研修について
- 44 申込用紙

第 5 章：資料

- 50 各授業内容詳細



AccademiadeiVini

AccademiadeiVini

1

プロとしての道、新しい文化に触れるチャンス!

AIS(イタリアソムリエ協会)

Riconosciuta con decreto del presidente della repubblica in data 6/4/1973
n°539

1965年に設立したイタリアソムリエ協会は1973年4月6日に、イタリア共和国国家元首令を正式に受けました。(条例第 539条)

現在はイタリア全土22州を通じて150以上の支部が活動を行っています。

AccademiadeiVini

Accademia dei vini

本国イタリアでは取得に3年の月日を要するこの資格。Accademia dei Vini では AIS 後援・認定のもと、日本人に向けて短期集中的にかつ日本人イタリアソムリエによる通訳を介し効率的に資格取得を目指す特別コースを開催しております。

もちろん、コース授業内容および、終了後の試験で取得する称号はAIS公式のものとなります。

コース開始日

Accademia dei Vini, Italia
1月31日, 5月31日, 10月31日



...Sapere "il vino" non vuol dire fare il "cameriere" ma puoi scrivere "il vino", insegnare, fare la consulenza, organizzare eventi e manifestazioni e anche servire il vino in ristoranti ed enoteche. Sempre con la professionalità che Associazione Italiana Sommelier ti dà...

Accademia dei vini

Presidente : Enzo Andreacchio

AISは常に、レストラン業界にワインについての正しい知識、そして文化を伝えプロとしての人材を育てています。ワインを知るということ、ソムリエになるということはサービスをするだけではありません。モノを書いたり、教えることだったり、ワインのコンサルティングをしたり、、、『ソムリエ』は未知の可能性を秘めているのです!!

Accademia dei vini

代表:エンツォ・アンドレアッキオ



ワインがただ好きなだけでいい

成長するということは、自分の知らなかった扉を開くことです。「好き」とは「ワクワク」すること…この気持ちが扉を開くカギなのです。

enogastronomico(エノガストロノミコ)…この言葉で存知ですか？

飽和を知らない日本のイタリア料理界において今や本場で修業をし、その味を持ち帰るシェフは数知れず…がしかし！料理とともに重要な”VINO”を持ち帰るシェフやソムリエはどれだけいるでしょう？？皆さんご承知のようにイタリアはまさに“エノガストロノミコ（ワインと食）文化!!”～ワインを知らずしてイタリアは語れず！～

ワインを五感で味わい、それぞれの料理との相性を見極め、美味しいものを求める人々に伝える！これこそ”イタリア”を味わう醍醐味であり、イタリア文化の伝道師の使命ではないでしょうか？？

AccademiadeiVini

AIS公認ソムリエ

イタリア国内と日本において、AIS会員のために企画される 様々なイベントに参加することができます。

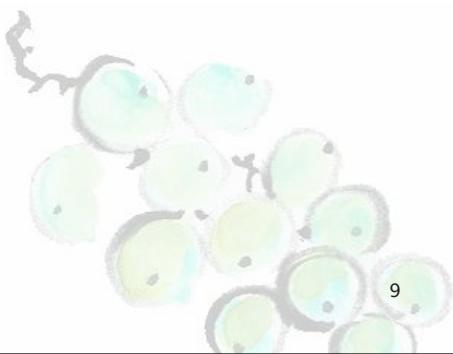
試飲会、テーマごとのセミナー、イタリアや世界各国のワイナリー見学、そして全国的・国際的な会議および学会への参加など…

AIS会員の特典として、

1. 3ヶ月ごとのイタリアワイン最新情報の機関誌配布
2. 全イタリアワインが網羅されたワインガイドブック配布
3. AIS会員証
4. AIS会員証提示による提携施設、提携企業などでの優遇制度
5. AISワッペン

*AISソムリエとしての呼称を名乗るため、又は会員としての特典を受けるためには毎年年会費の支払いが必要です。

AccademiadeiVini



AISの歴史および海外支部

1965年 7月 設立

1973年 4月 イタリア共和国元首令を受け、正式に政府からの 認定を受ける

2006年 ワールドワイド・ソムリエ・アソシエーション(WSA)発足 創立メンバーとなる

AccademiadeiVini

Associazione Italiana Sommelier

本部: Viale Monza,9-20125 Milano

会長: ANTONELLO MAIETTA

副会長: Bellini Roberto

役員: Giuseppe Baldassarre/Sandro Camilli/Giorgio Rinaldi/Eddy Furlan/Nicola

Bonera/Mauro Carosso/Manuela Cornelii/Francesco Guercilena/Marco Ricciardi



AccademiadeiVini

海外支部について

GERMANIA ドイツ - BELGIO ベルギー - LUSSEMBURGO ルクセンブルグ

GRAN BRETAGNA イギリス - OLANDA オランダ

USA アメリカ: CALIFORNIA カリフォルニア- WASHINGTON ワシントン

GIAPPONE 日本 - CARAIBI カリブ

AccademiadeiVini

Accademia dei Vini(アカデミア・ディ・ヴィーニ)

Accademia dei Vini は日本人の皆様にイタリアワインを深く知って頂くために生まれました。日本-イタリア両国にてイベント、セミナーなどワインの関する様々な情報をお届けする活動を行っております。

お申し込み及びお問い合わせ

itaLiaviaggio

《イタリア》

Via dell'oleandro ,8-51016 Montecatini Terme(PT)

info@italiaviaggio.com

www.italiaviaggio.com

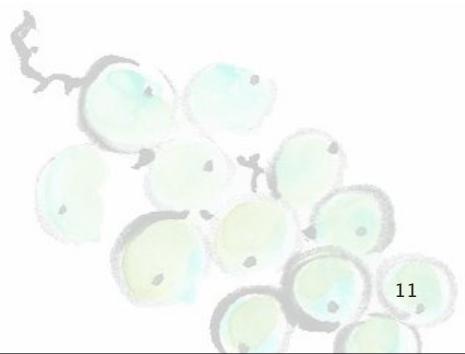
aisnewsblog.wordpress.com

www.aisitalia.it

japan line: +81 (050)5806-6923

fax: +39 055 3909 8910

skype: accademiadeivini



AccademiadeiVini

AccademiadeiVini

2

ワインと食のプロフェッショナル『AISソムリエ』

レベル別授業科目

授業内容はP50参照

このコースは3つの段階を経てイタリアワインについて学んでいきます。

«Livello 1»

ソムリエとしての基本知識・サービスの仕方・テイスティングについて学びます

AccademiadeiVini

-
1. ソムリエの役割・重要性
 2. ブドウ栽培
 3. ワイン醸造法 -ワインの製造
 4. ワイン醸造法 -ワインの構成要素
 5. テイスティングのテクニック - 視覚による分析
 6. テイスティングのテクニック - 嗅覚による分析
 7. テイスティングのテクニック - 味覚による分析
 8. スプマンテ
 9. パッシートワイン、その他のデザートワイン及び酒精強化ワイン
 10. ワインの法律と表示・イタリア国内の産地
 11. ビール・穀物の蒸留酒
 12. その他の蒸留酒
 13. ソムリエの役割
 14. ワイナリー訪問
 15. すべての項目を振り返り復習とミニテスト
-

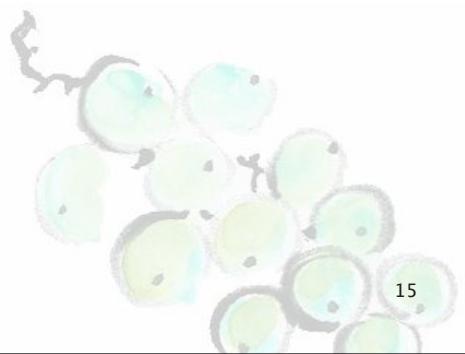
AccademiadeiVini

«Livello 2»

テイスティングテクニック・イタリア及び世界のワイン産地について学びます

1. テイスティングのテクニック
2. ヴァッレ・ダオスタ州 / ピエモンテ州
3. ロンバルディア州 / トレンティーノ・アルト・アディジエ州
4. ヴェネト州 / フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州
5. トスカーナ州 / リグーリア州
6. エミリア・ロマニャ州 / マルケ州
7. ウンブリア州 / ラツィオ州
8. アブルッツォ州 / モリーゼ州 / カンパニーヤ州
9. ブーリア州 / パジリカータ州 / カラブリア州
10. シチリア州 / サルデニャ州
11. ヨーロッパ各国のワイン
12. フランスのワイン - その1
13. フランスのワイン - その2
14. 世界のワイン
15. テイスティング・評価の掘り下げ

AccademiadeiVini



«Livello 3»

料理とワインの合わせ方

1. 食とワインの分析
 2. 料理とワインの相性
 3. 卵とソース
 4. 調味料、香草と香辛料
 5. 穀物とその副産物
 6. 魚介類
 7. 白身肉、野生肉
 8. ハム・ソーセージ
 9. フンギ(きのこ)、トリュフ、野菜と豆類
 10. チーズ - その1
 11. チーズ - その2
 12. お菓子・ジェラートとフルーツ
 13. チョコレート
 14. 食事を体験しながらのレッスン
-

AccademiadeiVini

AccademiadeiVini

コース教師陣紹介

AIS・コース教師陣紹介（抜粋）

- Bellini Roberto: テイスティング・ワイン採点方法・トスカーナ州 /リグーリア州・世界のワイン・フランスワイン・ワインと食べ物の相性論・食事を体験しながらのレッスン
- Giuliani Lorenzo: ソムリエの役割・ワイン醸造学・テイスティング・食品学・ワインと食べ物の相性論
- Carmagnini Saverio: ワイン醸造学・ワインサービス
- Taddei Leonardo: ワインの法律と表示・イタリア国内の産地・ビール・蒸留酒・世界のワイン・フランスワイン・穀物類・デザート
- Bartoletti Francesco: ワイン醸造学・ブドウ栽培
- Castellani Massimo: 調味料、香草と香辛料・その他の蒸留酒・シチリア州 /サルデーニャ州・調味料、香草と香辛料・
- Francini Serena: 魚介類・穀物類
- DaPonteQuarto Marta: 卵と調味料
- Ferretti Carlo: 世界のワイン醸造学
- Paganini Rolando: 食品学・穀物類・肉類・デザート
- Blasi Paolo: 食品学・チーズ
- Romanelli Leonardo: 世界のワイン醸造学・食品学
- Bianucci Luca: ヴァッレ・ダオスタ州 /ピエモンテ州・ワイン採点方法
- Ulivieri Giulio: エミリア・ロマーニャ州 /マルケ州・
- Gori Andrea: アブルッツォ州 /モリーゼ州 /カンパーニャ州・チーズ
- Cini Cristiano: ビール・穀物からの蒸留酒・その他の蒸留酒
- ヨーロッパ各国のワイン・フランスワイン

ソムリエ認定証について

AIS公認ソムリエ

その試験に合格された方には「AIS認定公式ソムリエ」としての称号が与えられます。尚こちらの証書に関してはイタリアソムリエ協会本部において正式登録手続きを行ってからの発行となります。そのために最低2ヶ月のお時間を頂く事となりますので、予めご了承ください。



試験について

コース終了時にAIS認定ソムリエの資格取得試験を行います

(万が一最終試験を落とされた場合)

最終試験を受ける段階で3レベルまでの終了資格は保持することになります。その後の最終試験を落とされた場合は、次回またはそれ以降に開催される本コースの際に再度受験することができます。(受験費:500ユーロ)

Accademia dei vini卒業生の方の特典として、再受験にあたり、復習してから臨みたいという場合は、コース開催中にレッスンを無料で参加して頂けます。

(滞在費・食費は別途必要。

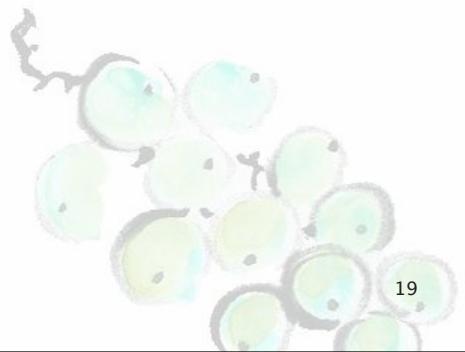
コース参加者の定員によってはコースご参加が難しい場合もあります。

お決まりの場合はお早めにお申し込み下さい。)

また再試験の期限に関しては特に制限はありませんが、受験資格としてはイタリアソムリエ協会会員であることが必要です。

(コース開催時に参加者の方々にはイタリアソムリエ協会に入会して頂きます。)

その他、フォローアップに関しては担当者までお問い合わせ下さい。



VISA および 滞在許可証について

Accademia dei Viniよりご提案させて頂く本コースは最高で50日間であり基本的にはVISA申請の必要はございません。

現地においてAccademia dei Vini が皆様の身元を保証する団体として警察へ届出を行います。

お客様の都合でその前後にイタリア国内に長期滞在をされる方、語学コース等と組み合わせて長期滞在される場合は、事前にイタリア事務局までご連絡ください。VISA申請のサポートをさせて頂きます。



AccademiadeiVini

滞在地域の紹介

Montecatini Terme モンテカティーニ・テルメ

ゆるやかな丘陵とオリーブの緑に囲まれたMontecatini Terme の街は、イタリア有数の高級保養地として知られています。イタリアを代表する俳優マルチエロ・マストロヤンニ主演の映画《黒い瞳》の舞台となったMontecatiniいちの温泉施設:《Tettuccio/テトゥッchio》では、その美しい優雅な空間でイタリア国内のみならず世界各国から訪れる湯治客を迎え入れています。

日本の温泉とは異なり、飲泉が基本となるMontecatini の温泉水は《肝臓、胃腸》に効果があるとされています。また、街の中心には緑に囲まれた大きな公園、その近辺には高級ホテルをはじめ数多くの温泉施設が点在し、飲泉のほかにも温泉療法/エステ/蒸気吸引/ファンゴ(泥)療法を行う施設もあります。

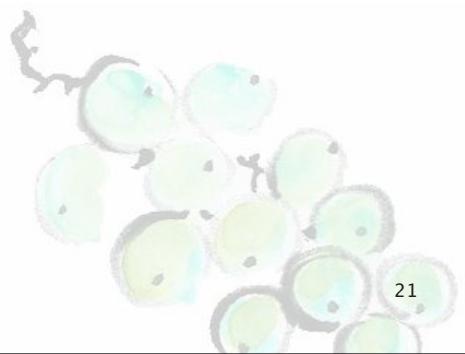
Tettuccioから流れてくる生演奏の中、ゆったりとした屋外カフェで人々はくつろぎ、プロムナードにはお洒落なお店や屋台がならび、道行く人は冷やかし半分で足をとめ・・・街のいたるところにバカンスの楽しい空間とのびやかな時間が広がっています。

交通手段のご案内:

Firenzeから列車でViareggio行きにて50分～1時間

または高速バスLAZZI にて50分

AccademiadeiVini



AccademiadeiVini

AccademiadeiVini

3

AIS公認ソムリエコース概要

ソムリエ養成コース概要

開催地: イタリアフィレンツェ郊外モンテカティーニテルメ

期間: 6週間 (約2週間ずつのレベル別受講も可)

開催時期: 年間3回開催

開催予定期間: 01月31日～03月3日(短期凝縮コース)

05月31日～07月11日

10月31日～12月11日

(レベル別受講の方は、事務局までお問い合わせ下さい)

AIS認定ソムリエの資格を取得するためのコース。通常イタリアで開催するコースに日本人通訳をつけて行います。コース終了時にはAIS本部による認定試験があり、試験に合格した場合はAIS認定ソムリエとしての称号を受けることが出来ます。

コース料金: 8,500ユーロ

定員: 8~20名

*コースの開催時期によっては滞在日程が変更になる場合がございますので、

必ずお申し込み時に事務局までご確認下さい。

AccademiadeiVini

コース料金に含まれる内容

- コース料金 (AIS方式に従い3段階に分けたコース) tariffa di corso
- 教材費用 (AIS教本及び日本語テキスト) Materiale corso di AIS
- AIS公式ティスティンググラス bicchieri
- AIS公式グラス専用バック borsa per i bicchieri
- AIS公式ティスティングノート・ティスティング分析シート quaderno
- AIS公式ワインオープナー cavatappi
- 速読温度計 termometro
- ソムリエ試験受験料金 esame
- 宿泊代金 (コース開催期間中):
コース開始前日より宿泊
(ツインルームまたは1つのアパートをお二人でご利用いただきます。)

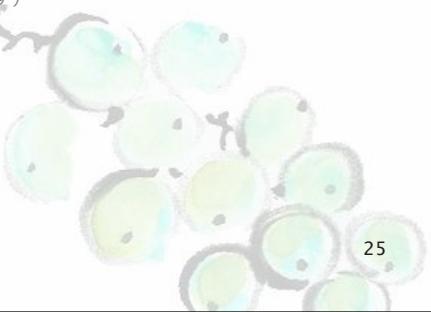
※開催時の人数によって滞在施設は、キッチン付きのミニアパートメント、又はホテルとなる場合もございます。

ホテルの場合は、コース授業開催時の朝食・昼食・夕食が含まれます。(詳細は事前のご案内をご覧ください。)

ミニアパートの場合はキッチン完備となりますのでお食事に関しては各自ご自由にご用意頂けます。

《 オプション 》

- シングルルーム 30ユーロ/日 ~ camera singola 1giorno ~
- 到着時のピックアップサービス(100ユーロから)
- 週末の様々なイベント(事前にお申し込みも可能です)



《エクストラ》 extra

コース料金に含まれる内容

- コース料金 (AIS方式に従い3段階に分けたコース) tariffa di corso
- 教材費用 (AIS教本及び日本語テキスト) Materiale corso di AIS
- AIS公式ティスティンググラス bicchieri
- AIS公式グラス専用バック borsa per i bicchieri
- AIS公式ティスティングノート・ティスティング分析シート quaderno
- AIS公式ワインオープナー cavatappi
- 速読温度計 termometro
- AIS公式サービス用サロン grembiule
- ソムリエ試験受験料金 esame
- 宿泊代金(コース開催期間中) alloggio
- 食事(コース授業開催時:朝食・昼食) mangiare (dal lunedì al venerdì)
- 滞在施設 一コース教室の専用送迎車 accompagnamento da alloggio a posto di corso
もしくは、お帰りの際のお車手配。(フィレンツェまでとさせて頂きます)
- 高級リストランテ、ブリフィックスメニューのお食事(昼食、又は夕食3回分)
3 cene o pranzi ristorante menù degustazione
- 携帯電話(プリペイドカードを除く) cellulare escluso consumi
- 補習レッスン (1レッスン要予約) ripetizione di 1 lezione
- シングルルーム又はアパートをお一人様にてご利用 camera singola
- 到着時のピックアップサービス(時間の詳細はお問い合わせ下さい)

※開催時の人数によって滞在施設は、キッチン付きのミニアパートメント、又はホテルとなる場合もございます。

ホテルの場合は、コース授業開催時の朝食・昼食・夕食が含まれます。(詳細は事前のご案内をご覧ください。)

ミニアパートの場合はキッチン完備となりますのでお食事に関しては各自ご自由にご利用頂けます。

エクストラコース料金: € 11.500

《 プライベート 》 su misura

コース料金に含まれる内容

- コース料金 (AIS方式に従い3段階に分けたコース) tariffa di corso
- 教材費用 (AIS教本及び日本語テキスト) Materiale corso di AIS
- AIS公式ティスティンググラス bicchieri
- AIS公式グラス専用バック borsa per i bicchieri
- AIS公式ティスティングノート・ティスティング分析シート quaderno
- AIS公式ワインオープナー cavatappi
- 速読温度計 termometro
- AIS公式サービス用サロン grembiule
- ソムリエ試験受験料金 esame
- 宿泊代金 (コース期間中) alloggio
- 食事 (コース授業開催時:朝食・昼食・夕食) mangiare (dal lunedì al venerdì)
- オーダーメイドシャツ2枚(ソムリエ制服用白シャツ) 2 camicie su misura
- お部屋にプライベートワインとして30種のワイン cantina privata 30 vini
- パソコン (日本語可能) 及び無線インターネット接続 computer e internet
- 日本への電話用PC(制限なし) telefonare in JP a numero fisso illimitate
- TV, DVD
- 携帯電話(プリペイドカードを除く) cellulare escluso consumi
- 補習レッスン (3レッスン要予約) ripetizione di 3 lezione
- 高級リストランテ、プリフィクスメニューのお食事5回分 cena al ristorante
- 滞在施設 一コース教室の専用送迎車 accompagnamento da alloggio a posto di corso
- もしくはご到着時とお帰りの際のお車手配 (ご滞在先一フィレンツェ間とさせて頂きます)
- シングルルーム又はアパートをお一人様にてご利用 camera singola

プライベートコース料金: € 15.500

- * その他コース時以外の、日常生活の中でも日本語アシスタントサービスを行っております。
- * 都合により6週間滞在が不可能な場合は、各レベルに分けて受講することも可能です。1レベル約2週間の単位で開講しておりますので、ご都合に合わせて日程を選んで頂ます。詳細は担当者までお問い合わせください。
- * ビザの申請が必要な方は申請に必要な書類をご用意いたしますので、事前に御連絡下さい。尚、書類の発送は申込金のご入金を頂いてから手配をさせて頂きます。予めご了承下さい。
- * ホテルにご滞在の際コースの授業が開催されない日の食事は含まれません。



AccademiadeiVini

レベル別受講について

本コースはレベル別受講が可能です。各レベル2週間単位で開講しており、レベル終了後に『終了認定証』をお渡ししております。

また、レベル1→2→3と、段階的な受講となります。

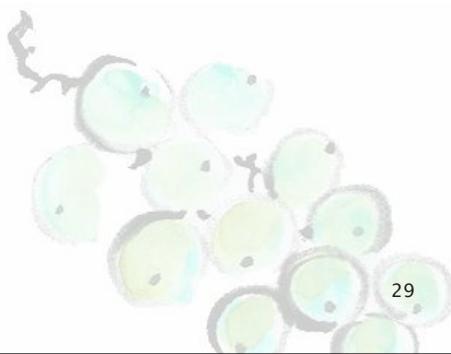
AccademiadeiVini

コース料金に含まれる内容

《レベル1》 € 2.900

- コース料金 tariffa del corso
- 教材費用 (AIS教本:レベル1 日本語バージョン) libri Giapponesi AIS
- AIS公式ティスティンググラス bicchieri
- AIS公式グラス専用バック borsa per i bicchieri
- AIS公式ティスティングノート・ティスティング分析シート quaderno per degustazione
- AIS公式ワインオープナー cavatappi
- 速読温度計 termometro
- 宿泊代金 (レベル1期間) alloggio (durante 1 livello)
- 日本語アシスタント servizio di assistente in giapponese

AccademiadeiVini



《レベル2》 € 2.800

- コース料金 tariffa del corso
- 教材費用 (AIS教本:レベル2 日本語バージョン) libri Giapponesi AIS
- 宿泊代金 (レベル2期間) alloggio (durante 2 livello)
- 日本語アシスタント servizio di assistente in giapponese

《レベル3》 € 3.800

- コース料金 tariffa del corso
- 教材費用 (AIS教:レベル3) libri di AIS
- ソムリエ試験受験料金 esame
- 宿泊代金 (レベル3期間) alloggio (durante 3 livello)
- 日本語アシスタント servizio di assistente in giapponese

※開催時の人数によって滞在施設は、キッチン付きのミニアパートメント、又はホテルとなる場合もございます。

ホテルの場合は、コース授業開催時の朝食・昼食・夕食が含まれます。(詳細は事前のご案内をご覧ください。)

ミニアパートの場合はキッチン完備となりますのでお食事に関しては各自ご自由にご用意頂けます。

※また各レベルにエクストラ、プライベートコースのオプション追加も可能です。
それぞれの料金は以下の通りです。

	《レベル1》	《レベル2》	《レベル3》
エクストラ	€ 3.800	€ 3.600	€ 4.800
プライベート	€ 5.300	€ 4.800	€ 6.400

エクストラ extra

- 滞在施設 一コース教室の専用送迎車 accompagnamento da alloggio a posto di corso
もしくは、お帰りの際のお車手配。（フィレンツェまでとさせて頂きます）
- 食事 (コース授業開催時:朝食・昼食・夕食) mangiare (dal lunedì al venerdì)
- 高級リストランテ、プリフィックスメニューのお食事1回 pasto al ristorante
- 携帯電話 (プリペイドカードを除く) cellulare escluso consumi
- シングルルーム又はアパートをお一人様にてご利用 camera singola

※開催時の人数によって滞在施設は、キッチン付きのミニアパートメント、又はホテルとなる場合もございます。

ホテルの場合は、コース授業開催時の朝食・昼食・夕食が含まれます。(詳細は事前のご案内をご覧ください。)

ミニアパートの場合はキッチン完備となりますのでお食事に関してはご自身でご用意頂けます。

プライベート su misura

- オーダーメイドシャツ2着 (ソムリエ制服用シャツ)
2 camicie su misura per divisa di rappresentanza sommelier
- 専用ワイナリー15種のワイン cantina privata 15 vini
- 日本のパソコン及び無線インターネット接続 computer giapponese, internet wi-fi
- 日本への固定電話 (制限なし) telefonare in GP a numero fisso illimitate
- TV、DVD
- 携帯電話 (プリペイドカードを除く) cellulare escluso consumi
- 食事 (コース授業開催時:朝食・昼食・夕食) mangiare (dal lunedì al venerdì)
- 高級リストランテ、プリフィックスメニューのお食事2回 cena al ristorante
- 滞在施設 一コース教室の専用送迎車 accompagnamento da alloggio a posto di corso
もしくはご到着時とお帰りの際のお車手配 (ご滞在先一フィレンツェ間とさせて頂きます)
- シングルルーム又はアパートをお一人様にてご利用 camera singola

NEW!!

"Quando vuoi, dove vuoi/お好きなときにお好きな場所で"

2004年からイタリアのみで開催していたAIS認定ソムリエ養成コースも、2013年から日本でも開催が始まり、2015年からは大阪での開催も始まりました。

そこで、イタリアワインを学びたいとお考えの日本在住の皆様に向けて、新しいプランが誕生しました。

『Quando vuoi,dove vuoi/お好きなときにお好きな場所で』

このプランにお申し込みいただいた方には、お申し込みから3年以内であれば、料金は固定でご自身のご都合に合わせてイタリア？又は日本？場所とタイミングを選んでいただくことができます。

開催地： イタリア/東京/大阪

開催期間： 年間カレンダーをご参考ください

費用： Eur 8500

含まれるもの： 日本で開催の場合は日本コース開催概要に準じます

イタリアで開催の場合は、日本コース開催概要+滞在費用

AccademiadeciVini

*万が一ご希望の日程でコースの開催が行われない場合は、次の日程への振替と成ります。

*コース料金のお支払いは1レベル開始前までに全額のお支払いとしてお手続きください。

*キャンセルポリシーは1レベルの参加日程を基準とし、詳細はお申し込み書に記載の内容に準じることとします。

*換金レートはお申し込み時のレートを適用いたします。

その他ご質問がございましたら事務局スタッフまでお問い合わせください。

その他のコース

オリーブオイル、他のコース

ソムリエ養成コースのほかに、様々なミニコースも開催しております

ご興味のございます方は事務局までお問い合わせください

AccademiadeiVini

《オリーブオイルソムリエコース》

開催地:イタリア・トスカーナ

開催時期:1月20日 - 7月20日 - 10月20日

*20日が日曜日の場合は翌日の月曜日が開始日となります

《L'arte del bere bene / イタリア流ワインの楽しみ方》

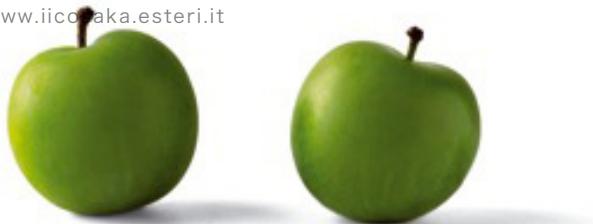
*イタリア文化会館とともに開催している文化講座です

開催地:イタリア文化会館東京・イタリア文化会館大阪

開催時期:定期開催。日程および詳細は各サイトをご確認ください

東京 : <http://www.iictokyo.com>

大阪 : <http://www.iicottaka.esteri.it>



AccademiadeiVini

4

お申し込み

Q&A

domande risposte

【イタリアソムリエ協会(AIS:Associazione Italiana Sommelier)って?】

1965年に設立され、イタリアで最大の伝統あるソムリエ組織です。イタリア各州に22の州支部をもち、各地でソムリエコースが開催されています。

【AIS JAPAN って?】

イタリアソムリエ協会は世界各地に拠点を持っています。AIS JAPANは、2006年11月より正式に海外支部として認定されました。AIS JAPANは日本各地にあるClub AIS により構成されています。 www.aisinternational.it

【Accademia dei vini は何をしているの?】

AIS と AIS JAPAN の協力のもと、本国ソムリエコースに日本人AISソムリエ通訳、日本語テキストを用いてコースを開催しています。通常本国でも資格取得に約3年かかるものを日本人に向けて短期間集中的にかつ効率的にカリキュラムをこなします。

【資格は本物?】

コース終了後取得出来る資格はもちろん本物の「AIS認定ソムリエ」の資格です。通常イタリア語で開催されているコースに日本語サポートをついたもので、取得することのできる資格はAISが発行するものです。

domande risposte

【通学頻度や時間、受講形態はどうなっているの?】

AISのコースは3段階のレベル講習。本コースは1レベルを2週間ずつ、計6週間。平日(月～金)の朝から晩まで、毎日6種類のティスティングを含め約6時間半ずつ。ハードな様にも聞こえますが、そこはイタリア。授業をも楽しんでもしまう内容に逆に白熱して留まることはありません。コース期間中、又は試験終了後にはオプショナルツアーでカンティーナ見学も可能です。

【ワインも語学も全くの初心者なのだけど、大丈夫?】

心配はご無用です。極端な話、お酒が全く飲めない方でも問題ありません。ワインの味を知り、そこに根付く文化を学ぶことに意義があるのです。また、語学力に関しても日本人アシスタントが付いているので、安心して授業に臨めます。又イタリアでの日常生活面でもフォロ-アップしています。

【講師はどんな人?】

AISコース講師の資格を得るために、ハイレベルな試験の難関をくぐり抜けてきた各分野のエキスパート達。ソムリエとしてだけでなく、各界の第一線で活躍する専門家からなる多彩な講師陣は、当校が誇る財産の一つです。

【どんな人が通っているの?】

イタリア好き、ワイン好き、、、まずはそこから。飲食関係の職種の方はもちろんの事、会社勤めの方、学生、主婦の方まで実に様々な方が同じ教室で学んでいます。

domande risposte

AccademiadeiVini

【受講料、ちょっと高くない?】

確かに安くはありません。が、それだけの価値があると自負しています。

ワインを効率的に学ぶ上で、整った環境、講師、惜しみないワインすべてが必要です。また、異国の地での講習のため生活環境も整備する必要があります。当校はこれら全てに充分な投資を行ってきた結果、現行の価格に落ち着きました。長い目で見て効果的な学習のための結果とも言えます。

【長く滞在できないのだけど、分けて受講できる?】

レベル別受講(2週間ずつ)も可能です。ご自身の都合に合わせたアレンジもできます。お気軽に事務局迄お問い合わせ下さい。

【ワインの資格って?コ-スを受ければ取れるの?】

3つのレベルを規定数終了後、最終試験を行います。見事試験を通過されればソムリエの称号を得る事ができます。

【日本での資格とどう違うの?】

日本での資格は日本ソムリエ協会(JSA)から認定を受けている資格。いずれも「ワイン」という共通語を持って文化に触れているとても素晴らしい協会です。近年両協会の資格を持つスペシャリストも増えています。ご自身の興味のある世界から勉強をしてみるのも良いのではないでしょうか。

domande risposte

【ワインを勉強するとどんな良い事があるの?】

冗談のように聞こえるかもしれません、人生が悦びに満ちあふれたものになります。。今迄の仕事に活かす事もできれば『好きを仕事に』するケ-スもあります。同じ学び小屋での仲間は趣味や目標を共有できるかけがえのないものです。ワインを知る・・・という単純なように見えるきっかけから、実に様々な道が開けて來るのです。

【語学勉強や、レストラン研修をしてみたいのだけど、、、】

せっかくのイタリアでの勉強です。語学コ-スなどと組み合わせて長期滞在される場合には事前に事務局迄ご連絡下さい。またレストラン修業などを希望される場合は、その方の語学レベル等の条件もありますので、事務局までお問い合わせください。

【日本での特典はあるの?】

AIS 会員(ソムリエでなくても会員にはなれます)には、日本における不定期的なイベント、セミナーなどへの参加特典があります。

また、本国イタリアより定期な機関誌、年に一回発行されるワインガイドブックの配布なども含まれています。（日本在住の方は郵送料別途）

申し込み手順

1. 資料配布
2. 資料をもとに相談
3. 申し込み書記入
4. **Italiaviaggioi**よりご請求書の送付
※お支払い期限につきましては、発行される請求書をご確認ください。
5. 申し込み金(30%)又は一括でのお支払い
6. **Italiaviaggioi**より各書類の送付
 - 着金の確認書
 - ビザ申請の方は入学許可証及び申請に必要な書類
7. 残金のお支払い(1ヶ月前)
8. コース各種ご案内の送付 (コース開催1ヶ月前にメールにてお知らせ致します)
 - 滞在先のご案内
 - その他詳細の確認書
9. 最終確認書到着(2週間前)
 - 到着時のご案内

AccademiadeiVini

※ ビザ取得を必要とする場合は、3ヶ月前頃までを目安に申し込み手続き等を行うことをお勧めいたします。

AccademiadeiVini

規約事項

キャンセルについて

キャンセル料金設定はつぎの条件となります。

40日前: コース料金の30%

15日前: // の50%

7日前: // の70%

3日前: // の80%

以降: // の100%

AccademiadeiVini

《コース受講の変更に関して》

コース受講形態の変更は20日前まで承ります。開始後は原則的には受け付け致しません。

《祝祭日の取り扱い》

コース期間中におけるイタリア国内の祝祭日について、通常はイタリアのカレンダー通りの扱いとなります。ただ、プログラムによっては授業が行われる場合もございます。

《コースの取り消し》

コース開始の最終決定は40日前に行います。

主催者側の都合により、コースの延期を決定する場合があります。予めご了承ください。

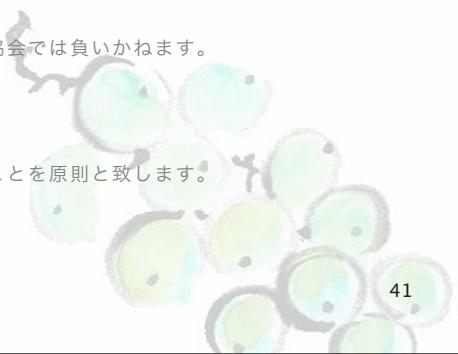
AccademiadeiVini

イタリア滞在時における所持品の紛失などの責任は、当協会では負いかねます。

予めご了承ください。

《保険》

コース参加希望者は、海外傷害保険に加入していただくことを原則と致します。



研修について

Italiaviaggioではコース終了後のプログラムについてご相談を承っております。

インターンシッププログラム「Italian-Stage」

ワイナリーやレストラン、そしてエノテカ等々。

ソムリエとしての知識を生かしてワインの国イタリアでの経験を積むことが可能です。

その他、様々な分野でのインターンも可能です。

AccademiadeiVini

語学研修「Italiomore」

インターンとして経験を積むため、または、ソムリエ資格を取る際に耳にしたイタリア語を
ご自身の知識として習得するための語学研修プログラムをご用意しております。

目的に合わせた勉強を行うために、授業は全てプライベートレッスンです。

ご自身の都合に合わせてプログラムを組むことが可能です。

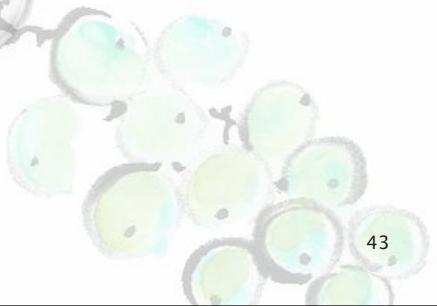
上記のプログラムなどについては随時カウンセリングしておりますので、
お気軽にご相談ください。

AccademiadeiVini

AccademiadeiVini



AccademiadeiVini



コース申込書

Data(日付) 日 / 月 /

- 各欄ご記入
- FAXにてご返信 +39 055 39098910 または +81 036 8002493
- 指定銀行にお振込み

Sig./ Sig.ra

(Sig: 男性 / Sig.ra: 女性 お名前をローマ字で記入ください)

nato il: / / (日/月/年) a
(生年月日) (出生地)

Indirizzo:

(住所: 番地、町、区の順)

Città : 都市名: 〒 - Stato: Giappone

Tel: Fax: Cellulare(携帯電話):

E-mail: @

Indirizzo in Italia:

(イタリアでの住所:イタリアにコース開始前に滞在している場合はご記入ください)

Cellulare(イタリア国内での携帯電話):

渡航時の緊急連絡先

住所:

氏名: Tel:

E-mail: @

《コース開始日》: 20____年

31 Gennaio(1月31日) / 31 Maggio (5月31日) / 31 Ottobre (10月31日)

※受講を希望の年を記入の上、1月・5月・10月よりご希望受講コースに印をつけてください。

	スタンダード	エクストラ	プライベート
1-2-3 Livelli	<input type="checkbox"/> 8,500ユーロ	<input type="checkbox"/> 11,500ユーロ	<input type="checkbox"/> 15,500ユーロ
1Livello	<input type="checkbox"/> 2,900ユーロ	<input type="checkbox"/> 3,800ユーロ	<input type="checkbox"/> 5,300ユーロ
2Livello	<input type="checkbox"/> 2,800ユーロ	<input type="checkbox"/> 3,600ユーロ	<input type="checkbox"/> 4,800ユーロ
3Livello	<input type="checkbox"/> 3,800ユーロ	<input type="checkbox"/> 4,800ユーロ	<input type="checkbox"/> 6,400ユーロ
オプション	<input type="checkbox"/> シングルルーム	30ユーロ/日~	
再試験のお申し込み:	<input type="checkbox"/> 試験のみ	<input type="checkbox"/> 授業も再受講を希望(/ ~ /)

*Note

このソムリエ養成コースは、Associazione Italiana Sommelier (イタリアソムリエ協会)の認定のもと Accademia dei viniが現地日本語サポートを行い実施されます。その為コース参加者は両協会の会員となることを原則とします。下記の会費はコース費用に含まれておりませんので、コース開始日に現地にてお支払ください。なお、会費等については、予告なく変更となる場合があります。

- Iscrizione Associazione Italiana Sommeliers 年会費(2020年新規会員より) € 90,00
- Accademia dei vini 会費 € 80,00

キャンセル:40日前/コース料金の30%

15日前/ 50%

Firma サイン:

7日前/ 70%

3日前/ 80%

以降/ 100%

振込先銀行

イタリア又は日本の銀行をご案内させていただきます。

お申し込み書を事務局にて受け取り次第ご請求書とともに振込先銀行のご案内をさせていただきます。

事前アンケート

イタリア滞在についての事前質問内容

この度は Accademia dei Vini 「AIS(イタリアソムリエ協会)認定ソムリエ養成コース」にお申し込み頂き有り難うございました。プログラム開始を前に、滞在中より快適に過ごしていただけるよう当事務局より若干の質問をさせて頂きます。質問用紙を回収後コース開始1ヶ月前に皆様への最終案内をお送りさせて頂きますのでご協力をお願い申し上げます。

お名前 :

申し込み日 : 20__ 年__ 月__ 日

<到着方法について> 到着日: 20__ 年__ 月__ 日

* 飛行機 (航空会社・便名)

電車・その他 ()

※お決まりの場合はご記入お願いします。

* 到着時ピックアップサービス希望(有料): フィレンツェSMN駅・フィレンツェ空港

到着時刻 (am / pm :)

<滞在先について>

* お部屋タイプの希望: 特にナシ・希望アリ() tipo di camera

<生活環境について>

- アレルギーはありますか? (食べ物・動物等全てを含む) allergia?

- 医師の診断の元禁止されている事項は何かありますか? cosa vieta il medico?

- 医師の診断の元服用している薬は何かありますか? medicinale su prescrizione dal medico?

- タバコは吸いますか? fuma?

- その他: altro

<個人データについて> 差し支えのない範囲でご協力ください。

- ご職業について: 今までの経験等も含みご記入ください。 professione

- 趣味を教えてください。 hobby

- イタリア語力について: 初級 · 中級 · 上級 conoscenza di italiano

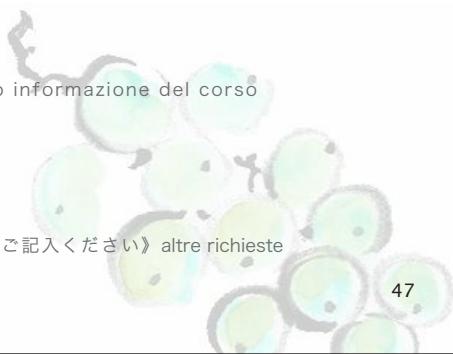
- ワインの知識について: スクールなどに通っていた場合はご記入ください。 che conoscenza ha del vino

- なぜソムリエの勉強をしようと思ったのですか?簡単にご記入ください。 perchè vuole diventare sommelier

AccademiadeiVini

-どこでこのコースをお知りになられましたか。da dove hai avuto informazione del corso

《その他 AIS JAPAN へのご希望がございましたらご遠慮なくご記入ください》 altre richieste



AccademiadeiVini

AccademiadeiVini

各授業内容詳細

各授業内容詳細

«Livello 1»

ソムリエとしての基本知識・サービスの仕方・テイスティングについて学びます

AccademiadeiVini

1. ソムリエの役割・重要性

- ・イタリアソムリエ協会のコースについて説明
- ・“ソムリエ”の本質とレストラン業界においての役割
- ・タストヴァン、テイスティンググラス、その他ソムリエの備品
- ・サービス実習のデモンストレーション
- ・テイスティングについて

《実習例》:3種類のワインの紹介(うち1種はクラシコ法スマンテ)

2. ブドウ栽培

- ・ブドウの木:世界の中での発達および普及状況
- ・植物学上のブドウの生育サイクル
- ・栽培設備、剪定、収穫
- ・主要ブドウ品種
- ・ブドウ栽培とワインクオリティー

《実習例》:3種類のワインテイスティング(州によるセレクション)

3. ワイン醸造法 -ワインの製造

- ・ブドウの果実と果汁
- ・ワインの酒製造システム

《実習例》:白ワイン1種、ロゼワイン1種、赤ワイン1種のテイスティング

4. ワイン醸造法 -ワインの構成要素

- ・ワインの構成要素とその味の特徴
- ・ワインを安定させるための作業
- ・熟成と滓引きについて
- ・品質の変化、欠陥・病気について

《実習例》: 赤ワインで年代の若い物・古い物を1種類ずつ飲み比べる

(同種のワイン年代違い)

5. テイスティングのテクニック - 視覚による分析

- ・見た目による分析
- ・テイスティングを行うための条件
- ・A.I.S方式テイスティング、及び用語を使っての表現

《実習例》: 白ワイン(発泡性・若いタイプ)、白ワイン(熟成したもの)、スプマンテを各1種

6. テイスティングのテクニック - 嗅覚による分析

- ・香りによるワインの分析方法
- ・香りの分類
- ・A.I.S方式テイスティング、及び用語を使っての表現

《実習例》: 香りの高いワイン、赤ワイン(若いタイプ・熟成タイプ)各1種

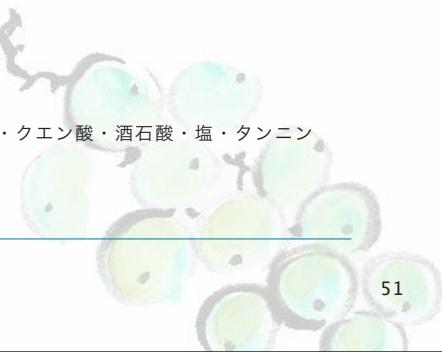
7. テイスティングのテクニック - 味覚による分析

- ・味覚による分析方法について
- ・口の中での味わいについて、触感と味と香りについて
- ・A.I.S方式テイスティング、及び用語を使っての表現

《実習例》: 水とグリセリン・砂糖・アルコール・エチル基・クエン酸・酒石酸・塩・タンニン

を混ぜ合わせ、“まろやかさ”と“硬さ”を実験する

A.I.S.コースより推薦ワインのテイスティング



8. ワイン醸造について -スプマンテ-

- ・イタリアだけではなく世界的にも有名で重要な醸造法である「クラシコ法」の特徴を学ぶ。
- ・マルティノッティ(シャルマー)法の特徴を学ぶ。

《実習例》: クラシコ法・シャルマー法にて造られたスプマンテ(辛口/甘口)を各1種

AccademiadeiVini

9. ワイン醸造について -パッシート-

- ・パッシートワイン、遅摘みワイン、貴腐ワイン、アイスワイン、ヴィーノ・リクオローゾ、混成ワインなどについて。

《実習例》: パッシートワイン、貴腐ワイン又はアイスワイン、リクオローゾ(甘口)を各1種

10. ワインの法律と表示・イタリア国内の産地

- ・ワインの分類について:VDT, IGT, DOC, DOCG等
- ・EU内の一般的な法律について
- ・ラベルの読み方
- ・主な栽培ブドウ品種(原産のものインターナショナルなもの)

《実習例》: VDT/IGT、DOC、DOCGのワインを各1種

11. ビール・穀物からの蒸留酒

- ・ビール:生産、種類、その分類
- ・蒸留、穀物の蒸留酒(ウォッカ、ウィスキー、ジン)

《実習例》: ビール(一般的なもの、赤、修道院ビール)を各1種

12. その他の蒸留酒

- ・蒸留法の違い、分類
- ・リキュールの分類

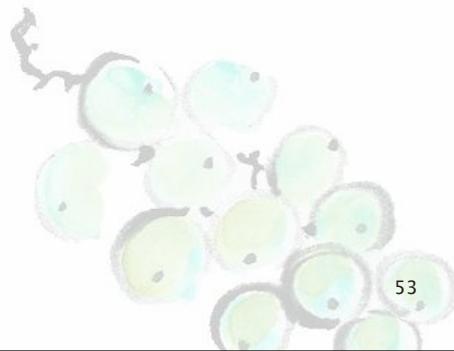
《実習例》: 蒸留酒(穀物のもの、ワインからできたもの)各1種

13. ソムリエの役割

- ・レストランのカンティーナ管理
 - ・ワインリストについて
 - ・通常のサービス内容について
- 《実習例》：3種類それぞれ特徴の違うワイン

14. ワイナリー訪問・すべての項目を振り返り復習

AccademiadeiVini



«Livello 2»

テイスティングテクニック・イタリア及び世界のワイン産地について学びます

AccademiadeiVini

1. テイスティングのテクニック

- ・感覚による分析
- ・テイスティングを行うための条件
- ・A.I.S方式ワインテイスティング、及び用語を使っての表現
- ・専用シートを使っての点数表示

《実習例》：専用シートを使ってワインについて表現・点数表示

香りの高いワイン・赤ワイン(若いタイプ・熟成タイプ)各1種

2. ヴァッレ・ダオスタ州／ピエモンテ州

- ・州の紹介
- ・ワイン作りの中心地、主の品種・ワイン
- ・郷土料理について

《実習例》：専用シートを使ってワインについて表現・点数表示

テーマ州のワインを3種

3. ロンバルディア州／トレントイーノ・アルト・アディジェ州

- ・州の紹介
- ・ワイン作りの中心地、主の品種・ワイン
- ・郷土料理について

《実習例》：専用シートを使ってワインについて表現・点数表示

テーマ州のワインを3種

4. ヴェネト州／フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州

- ・州の紹介
- ・ワイン作りの中心地、主の品種・ワイン
- ・郷土料理について

《実習例》：専用シートを使ってワインについて表現・点数表示

テーマ州のワインを3種

AccademiadeiVini

5. トスカーナ州／リグーリア州

- ・州の紹介
- ・ワイン作りの中心地、主の品種・ワイン
- ・郷土料理について

《実習例》：専用シートを使ってワインについて表現・点数表示

テーマ州のワインを3種

6. エミリア・ロマニャ州／マルケ州

- ・州の紹介
- ・ワイン作りの中心地、主の品種・ワイン
- ・郷土料理について

《実習例》：専用シートを使ってワインについて表現・点数表示

テーマ州のワインを3種

AccademiadeiVini

7. ウンブリア州／ラツィオ州

- ・州の紹介
- ・ワイン作りの中心地、主の品種・ワイン
- ・郷土料理について

《実習例》：専用シートを使ってワインについて表現・点数表示

テーマ州のワインを3種



8. アブルツツオ州 / モリーゼ州 / カンパニーナ州

- ・州の紹介
- ・ワイン作りの中心地、主の品種・ワイン
- ・郷土料理について

《実習例》: 専用シートを使ってワインについて表現・点数表示

テーマ州のワインを3種

9. ブーリア州 / バジリカータ州 / カラブリア州

- ・州の紹介
- ・ワイン作りの中心地、主の品種・ワイン
- ・郷土料理について

《実習例》: 専用シートを使ってワインについて表現・点数表示

テーマ州のワインを3種

10. シチリア州 / サルデーニャ州

- ・州の紹介
- ・ワイン作りの中心地、主の品種・ワイン
- ・郷土料理について

《実習例》: 専用シートを使ってワインについて表現・点数表示

テーマ州のワインを3種

11. ヨーロッパ各国のワイン

- ・ヨーロッパにおいての普及品種とワイン
- ・最も重要な品種、製造地域
- ・ヨーロッパ各国のワインに関する規定

《実習例》: 専用シートを使ってワインについて表現・点数表示

テーマ州のワインを3種

12. フランスのワイン - その1

- ・フランスにおいての普及品種、ワイン
- ・フランスワインの法律
- ・ボルドー、ラングドックなど

《実習例》: 専用シートを使ってワインについて表現・点数表示

テーマ州のワインを3種

AccademiadeiVini

13. フランスのワイン - その2

- ・フランス内主要生産地、及びワイン
- ・ブルゴーニュ、シャンパンなど

《実習例》: 専用シートを使ってワインについて表現・点数表示

テーマ州のワインを3種

14. 世界のワイン

- ・世界での普及品種、ワインについて
- ・カリフォルニア、チリ、南アフリカ、オーストラリア、ニュージーランドの主要生産地、ワインについて

《実習例》: 専用シートを使ってワインについて表現・点数表示

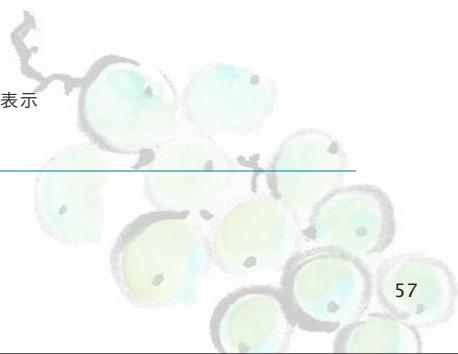
テーマ州のワインを3種

15. テイスティング・評価の掘り下げ

- ・専用シートでのワインの表現・点数表示
- ・テイスティングテクニック強化

《実習例》: 専用シートを使ってワインについて表現・点数表示

クオリティーの高いワインを3種



«Livello 3»

料理とワインの合わせ方

1. 食とワインの分析

- ・食品の基本となる成分、およびその特徴と性質
- ・料理法と保存法:様々な食品に対しての分析
- ・A.I.S方式ワインテイスティング、及び用語を使っての表現

《実習例》: それぞれの食品の味を再確認(グリッシーノ、パンとオリーブオイル、キューブ状にしたモルタデッラ、スペック、ジェノベーゼペースト)

2. 料理とワインの相性

- ・料理とワインの組み合わせの変化
- ・食品の特徴を分析し評価
- ・A.I.S.方式専用シートを使っての食品の評価・ワインの相性

《実習例》: パンとバター・オリーブオイル、ベコリーノチーズと白(熟したタイプ)・赤(若いタイプ)ワインの相性

3. 卵とソース

- ・卵:成分、特徴の分析、鮮度の評価、料理法
- ・バターとその他の脂肪分を含む調味料
- ・ソース:種類、製法と特徴、また料理とワインとの相性

《実習例》: ゆで卵のみ、ゆで卵とマヨネーズ、ゆで卵とグリーンソース/トマトソース
赤(若いタイプ)・白ワイン(熟成タイプ)の相性

AccademiadeiVini

AccademiadeiVini

4. 調味料、香草と香辛料

- オリーブオイルとサラダオイル:特徴とテイスティングによる分類
- ワインビネガーとバルサミコ酢
- 調理の中での香草・香辛料の使い方

《実習例》: 2種類のEXバージンオリーブオイル、卵焼きと香草、グラーナチーズの

バルサミコソース掛け／赤(若いタイプ)・白(熟成タイプ)の相性の分析

5. 穀物とその副産物

- 麦とその副産物:小麦粉、パン、パスタ
- 米とその他の穀物、とうもろこし、ポレンタ

《実習例》: お米のサラダと、パスタのオーブン焼き(ラザニア等)

赤ワイン(微発泡性)・白ワイン(若いタイプ)の相性の分析

6. 魚介類

- 魚類、甲殻類、タコ、イカ、貝類:分類と特徴の分析、鮮度の評価、料理法

《実習例》: 海の幸のサラダ(タコとジャガイモ)とサーモンのカナッペ

スプマンテ(シャルマー法)と白ワイン(熟成したタイプ)との相性を分析

7. 白身肉、野生肉

- 肉の成分と分類、および特徴の分析

- ハム・ソーセージ:成分と分類、および特徴の分析

《実習例》: タコのサラダと牛肉の煮込み／白(若いタイプ)、赤(熟成タイプ)との相性を分析

8. ハム・ソーセージ

- ・肉の成分と分類、および特徴の分析
- ・ハム・ソーセージ:成分と分類、および特徴の分析

《実習例》: 生ハム、スペック、辛いサラミ／スブマンテ(シャルマー法)

赤ワイン(微発 泡性)の相性の分析

AccademiadeiVini

9. フンギ(きのこ)、トリュフ、野菜と豆類

- ・フンギ(きのこ):種類、成分と特徴などの分析
- ・トリュフ:種類、成分と特徴などの分析

《実習例》: 生フンギ(きのこ)のサラダEXヴァーチンオリーブオイルかけ、

きのこのティフォーラーティ、野菜のグリル

白(芳香熟成タイプ)・赤ワイン(若いタイプ)の相性の分析

10. チーズ - その1

- ・生産時の成分と保存時の状況
- ・チーズ:生産方法、種類、成分と特徴などの分析

《実習例》: 水牛のモツツアレッラチーズ、ウォッシュタイプチーズ

白(芳香熟成タイプ)・赤ワイン(若いタイプ)の相性の分析

11. チーズ - その2

- ・特殊な分類
- ・チーズのサービスと相性

《実習例》: パルミジャーノ・レッジャーノ、ゴルゴンゾーラチーズ

赤ワイン(熟成タイプ)、リクオローゾワインの相性の分析

AccademiadeiVini

1.2. お菓子・ジェラートとフルーツ

- ・主要の焼き菓子
- ・焼き菓子・生菓子
- ・フルーツをベースにしたジェラートまたはデザート

《実習例》: タルト(ジャム・木の実のジャム・ドライフルーツ等)

甘口ワイン(香りの高いタイプ)とパッシートの相性の分析

1.3. チョコレート

- ・カカオとそのお菓子
- ・チョコレート: 生産、性質の分類

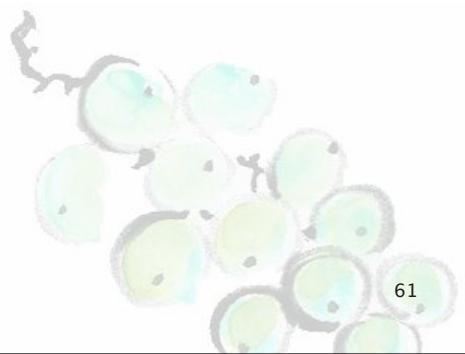
《実習例》: チョコレートデザート、2種のチョコレートフォンド

パッシートリクオローヴの相性の分析

1.4. 食事を体験しながらのレッスン

- ・食とワインの相性論の総まとめ

AccademiadeiVini



www.italiaviaggio.com
www.aisjapan.it
aisnewsblog.wordpress.com