



CORSO DI SOMMELIER AIS IN GIAPPONE OSAKA (PRIMO LIVELLO)

AIS認定ソムリエ養成コース：大阪（第1レベル）2013年9月14日～9月19日

data	orario/時間	lezione/レッスン
9月14日(月)	18:00-19:30	La figura del sommelier ソムリエとは
14 set (Lun)	19:30-21:30	Viticultura ブドウ栽培学
9月15日(火)	18:00-21:30	Enologia - La produzione del vino ワイン醸造学－ワインの製造について
15 set (Mar)		Enologia - I componenti e l'evoluzione del vino ワイン醸造学－ワインの構成要素
9月16日(水)	18:00-19:30	Tecnica della degustazione - Esame Visivo テイスティングのテクニック－視覚による分析
16 Set (Mer)	19:30-21:30	Tecnica della degustazione - Esame Olfattivo テイスティングのテクニック－嗅覚による分析
9月17日(木)	18:00-20:30	Tecnica della degustazione - Esame Gusto Olfattivo テイスティングのテクニック－味覚による分析
17 Set (Gio)	20:30-21:30	Vini passiti, vendemmia tardiva, muffati, icewine, liquorosi, aromatizzati パッシート、遅摘みタイプのワイン、貴腐ワイン、アイスワイン、リクオローゾ、アロマティザートワイン
9月18日(金)	18:00-19:30	Spumanti スパマンテ
18 Set (Ven)	19:30-21:30	Birra e distillati da cereali ビールと穀物による蒸留酒
9月19日(土)	16:00-17:30	Altri distillati e Liquori その他の蒸留酒とリキュール
19 Set (Sab)	17:30-19:00	Le funzione del sommelier ソムリエの役割
	19:00-20:00	autovalutazione コース全体の復習

コース会場：イタリア文化会館-大阪

〒530-0005 大阪市北区中之島2-3-18 中之島フェスティバルタワー17階
アクセス

京阪中之島線渡辺橋(12番出口)、地下鉄四つ橋線肥後橋駅(4番出口)へ直結
JR大阪駅桜橋口まで徒歩5分 JR東西線北新地駅まで徒歩8分



姉妹コース オリーブオイルソムリエ養成コース

2015年9月14日～19日 同日程でオリーブオイルソムリエコースの開催が予定されています。ワインソムリエコースと同時受講の場合割引がございますので詳細はお問い合わせください。

本コースは、イタリア文化会館 大阪とのコラボレーションのもと開催されます。お問い合わせ、お申込みはアカデミアデイヴィーニまでお願いいたします。

お問い合わせ先 jpcorsi@accademiadeivini.com fax +81 036 8002493

