



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

 ItaliaGiappone



Accademia dei Vini è partner di Club AIS Japan e
Associazione Culturale Italia Giappone.

© 2009 Accademia dei Vini. Tutti i diritti sono riservati.

User Manual

Edizione Luglio 2015

AccademiadeiVini

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 Sommeliers è di proprietà della Associazione Italiana Sommeliers

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

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!

- 5 イタリアソムリエ協会とは
- 6 ワインが好きなのでいい
- 7 AIS公認ソムリエ
- 8 AISの歴史
- 9 お問い合わせ/お申し込み

AccademiadeiVini

第 2 章：ワインと食のプロフェッショナル『AISソムリエ』

- 11 レベル別授業内容
- 14 ソムリエ認定証について
- 15 資格取得試験について

第 3 章：AIS公認ソムリエコース概要

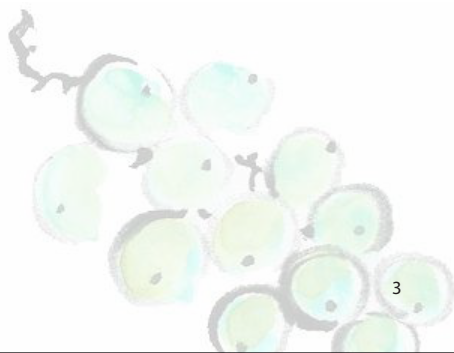
- 17 コース概要 / 料金
- 19 その他のコース

第 4 章：お申し込み

- 22 Q&A
- 25 申込手順について
- 26 規約事項

第 5 章：資料

- 29 各授業内容詳細



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)

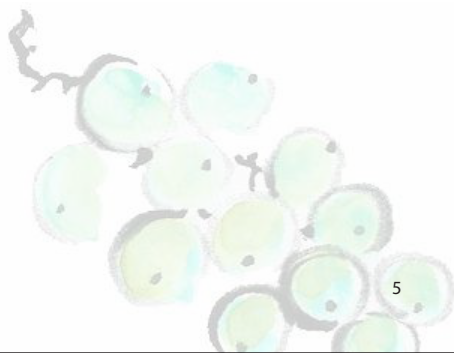
現在はイタリア全土22州を通じて150支部が活動を行っています。

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。

AccademiadeiVini



ワインがただ好きだけでいい

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)・・・この言葉ご存知ですか？

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？

...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。ワインを知るとのこと、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

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出来ます。

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。



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

Associazione Italiana Sommeliers

本部: Viale Monza,9-20125 Milano

会長: ANTONELLO MAIETTA

副会長: Bellini Roberto

役員: Mauro Carosso / Cristiano Cini / Cornelli Manuela / Paglia Renato

Rinaldi Giorgio / Simonella Graziano / Marco Starace



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・デイ・ヴィーニ)

Accademia dei Vini は日本人の皆様にはイタリアワインを深く知って頂くために生まれました。日本ー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》

Vicolo imperia,1-511016 Montecatini Terme(PT)

info@italiaviaggio.com

www.italiaviaggio.com

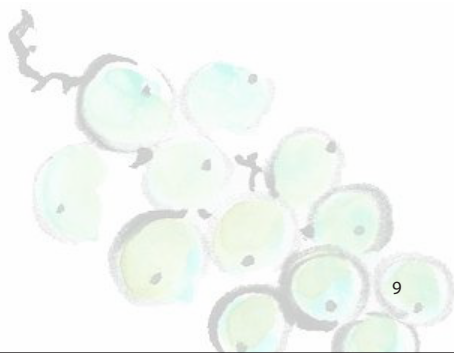
www.aisnews.com

www.aisitalia.it

japan line: +81 5058066923

fax: +39 055 3909 8910

skype: accademiadeivini



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P29参照

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astingについて学びます

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astingのテクニック - 視覚による分析
6. テイastingのテクニック - 嗅覚による分析
7. テイasting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

Accademia dei Vini

Accademia dei Vini



«Livello 2»

テイasting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asting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・アディジェ州
4. ヴェネト州 /フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州
5. トスカーナ州 /リグーリア州
6. エミリア・ロマーニャ州 /マルケ州
7. ウンブリア州 /ラツィオ州
8. アブルツォ州 /モリーゼ州 /カンパーニャ州
9. プーリア州 /バジリカータ州 /カラブリア州
10. シチリア州 /サルデーニャ州
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asting・評価の掘り下げ

AccademiadeiVini

AccademiadeiVini

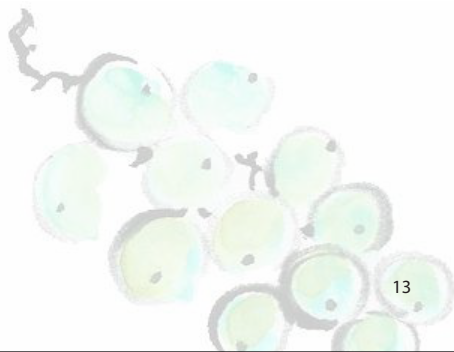
«Livello 3»

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



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う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。



AccademiadeiVini

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。

(イタリアでの復習の場合、滞在費・食費は別途必要となります。)

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。)

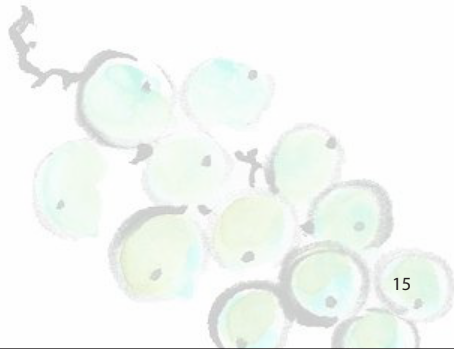
また再試験の期限に関しては特に制限はありませんが、受験資格としてはイタリアソムリエ協会会員であることが必要です。

(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。

Accademia dei Vini

Accademia dei Vini



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： 東京 / 大阪

期間： 各レベル1週間 詳細は別途カレンダーをご確認下さい

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きます。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： 1レベル 310,000円

2レベル 290,000円

3レベル 390,000円

最小催行人数： 12名

※イタリアでのレベル別受講と組み合わせての受講も可能です。詳細はお問い合わせください。

お支払い方法： 日本国内の指定銀行まで振込をお願いいたします。

ご予約金として、30%をお申し込み日より2週間以内に

残金をお申し込みより1ヶ月以内または、コース開始日の1週間前までに
お支払いください。

AccademiadeiVini

催行最小人数： 12名

催行人数に満たなかった場合、開催見送りとなる場合があります。

開催が決定となった時点で、既申込者には開催決定のお知らせを送ります。

開催見送りが決定された場合

1. お支払い金額の全額返還
2. 1年以内に予定されているイタリア開催コースへ切り替え(航空券は含まれません)
のいずれかをお選びください。

コース料金に含まれる内容

《レベル1》

- ☒ コース料金
- ☒ 教材費用 (AIS教本:レベル1 日本語版)
- ☒ AIS公式テイスティンググラス
- ☒ AIS公式グラス専用バック
- ☒ AIS公式テイスティングノート・テイスティング分析シート
- ☒ AIS公式ワインオープナー
- ☒ 速読温度計

《レベル2》

- ☒ コース料金
- ☒ 教材費用 (AIS教本:レベル2 日本語版)

《レベル3》

- ☒ コース料金
- ☒ 教材費用 (AIS教本:レベル3 日本語版)
- ☒ ソムリエ試験受験料金

AccademiadeiVini

AccademiadeiVini

NEW!!

"Quando vuoi, dove vuoi/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す。

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/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 8300
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

*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。

詳しくは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、その他のコース

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

《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 - 3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.iicosaka.esteri.it>



お申し込み

Q&A

domande

risposte

【イタリアソムリエ協会(AIS:Associazione Italiana Sommeliers) 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けたもので、取得することのできる資格はAISが発行するものです。

【通学頻度や時間、受講形態はどうなっているの?】

AccademiadeiVini
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種類のテイस्ट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。授業をも楽しんでしまう内容に逆に白熱して留まることがありません。コース期間中、又は試験終了後にはオプション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。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ーアップしています。

【講師はどんな人?】

AccademiadeiVini
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。

【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十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。

【せっかくだから本場イタリアにも、行ってみたいのだけど?】

レベル別にイタリアと日本で組み合わせての受講も可能です。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のでしょうか。

AccademiadeiVini

申し込み手順

- 1、 資料配布(本資料)
- 2、 資料をもとに、お申し込み先もしくは、担当者までご相談ください
- 3、 以下のいずれかの方法でお申し込みください。

【メールでのお申し込み】

jpcorsi@accademiadeivini.com

【取り扱い代理店へお申し込み】

取り扱い代理店へお申し込み書をご提出下さい

- 4、 お申し込み後、配布される申し込み受付書の指示に従いお支払い
- 5、 申込金(30%)または、一括でのお支払い
※お申し込み金 30% 2週間以内
残金 1ヶ月以内または、コース初日の1週間前まで

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。

事務局よりの開催決定の連絡後

コース開始日の60日前 :コース料金の50%

コース開始日の30日前以降:コース料金の100%

※開催者都合による不開催の場合を除き、予約金の30%はいかなる場合も返金致しません。

※お客様都合による、キャンセルの場合ご希望に応じて申し込みコースの変更とする事も可能です。その場合、キャンセル料金は発生せず、そのまま変更後のコース料金として頂戴します。

《コースの取り直し》

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。

1週間前を最終コンファーム日とし、取り消しの場合は、コース料金の返金または他コースへの振替を承ることが可能です。振替時期については、事務局までご相談ください。

《変更および中止》

天候や災害等の影響にて、授業プログラムの変更および中止の措置がとられる場合があります。予めご了承ください。

《責任所在》

コース期間中の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。

《振替》

開催者都合による不開催の場合、またはお客様都合によるキャンセルの場合、コースの振替を承る事が可能です。振替時期については、スタッフまでご相談ください。

AccademiadeiVini

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

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ける役割
 - ・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》：3種類のワインの紹介(うち1種はクラシコ法スプマンテ)

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
 - ・植物学上で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
- 《実習》：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》：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》：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、及び用語を使つての表現

《実習》：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、及び用語を使つての表現

《実習》：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、及び用語を使つての表現

《実習》：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、“まるやかさ”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もある「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》：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

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》：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. 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、ウイスキー、ジン)

《実習》：ビール(一般的なもの、赤、修道院ビール)を各1種

11. その他の蒸留酒

- ・蒸留法の違い、分類
- ・リキュールの分類

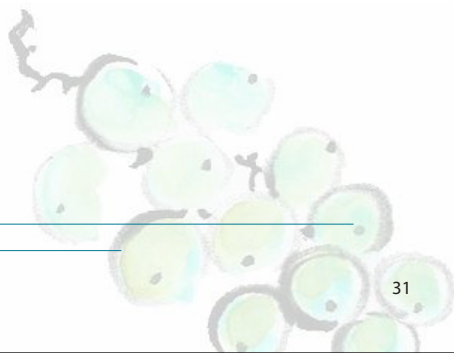
《実習》：蒸留酒(穀物のもの、ワインからできたもの)各1種

12. ソムリエの役割

- ・レストランのカンティエーナ管理
- ・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》：3種類それぞれ特徴の違うワイン

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. ティ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、及び用語を使つての表現
- ・専用シートを使つての点数表示

《実習》：専用シートを使つ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 / リグーリア州 / ロンバルディア州

- ・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》：専用シートを使つてワインについて表現・点数表示

テーマ州のワインを4種

3. トレンティーノ・アルト・アディジェ州 / 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》：専用シートを使つてワインについて表現・点数表示

テーマ州のワインを4種

AccademiadeiVini

AccademiadeiVini

4.

- ・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》：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4種

AccademiadeiVini

5. ウンブリア州 /ラツィオ州/アブルッツォ州 /モリーゼ州 カンパーニャ州 /プーリア州

- ・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》：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4種

6. /バジリカータ州 /カラブリア州/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》：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4種

AccademiadeiVini

7. フランスのワイン - その1

- ・フランスにおけるの普及品種、ワイン
- ・フランスワインの法律
- ・ポルドー、ラングドックなど

《実習》：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4種



8. 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》：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4種

9. 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》：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4種

10. 世界のワイン - その1

- ・世界での普及品種、ワインについて
- ・北米、南米（カリフォルニア、チリ等）主要生産地、ワインについて

《実習》：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4種

11. 世界のワイン - その2

- ・世界での普及品種、ワインについて
- ・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》：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4種

12. テイスティング・評価の掘り下げ、ミニテスト

- ・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》：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

AccademiadeiVini

《Livello 3》

料理とワインの合わせ方 ※実習の食材は、準備の都合変更になる場合があります。記載内容は一例です。

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、及び用語を使つての表現
《実習》: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、スベック、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つての食品の評価・ワインの相性
《実習》:パンとバター・オリーブオイル、ペ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 調味料、香草と香辛料

- ・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
- ・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》:2種類のEXバージンオリーブオイル、卵焼きと香草、グラナチーズのバルサミコソースがけ/赤(若いタイプ)・白(熟成タイプ)の相性の分析
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. 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》: お米のサラダと、パスタのオープン焼き(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

5. 白身肉、野生肉、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》: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

生ハム、スペック、辛いサラミ/スプマンテ(シャルマー法)

赤ワイン(微発泡性)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》: 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. 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

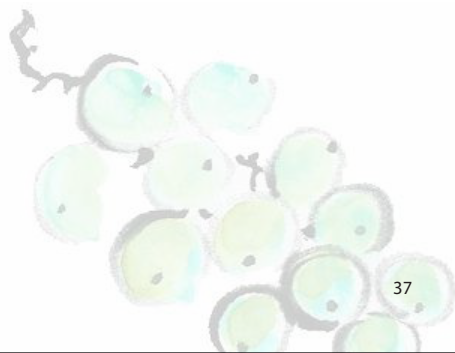
《実習》：フレッシュきのこのサラダEXヴァージンオリーブオイルかけ、きのこのトリフォラーティ、野菜のグリル
白(芳香熟成タイプ)・赤ワイン(若いタイプ)の相性の分析

8. チーズ

- ・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
- ・特殊な分類
- ・チーズのサービスと相性

《実習》：水牛のモッツァレラチーズ、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
バルミジャーノ・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



9. お菓子・ジェラートとフルーツ チョコレート

- ・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
- ・カカオとのお菓子
- ・チョコレート：生産、性質の分類

《実習》：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

チョコレートデザート、2種のチョコレート

10. 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
-

11. 筆記試験

12. 口頭試問

www.italiaviaggio.com
www.accademiadeivini.com
www.aisnews.com