



CORSO DI SOMMELIER AIS IN GIAPPONE:TOKYO (SECONDO LIVELLO)

AIS認定ソムリエ養成コース 東京（第2レベル）2015年9月7日～9月11日

data	orario/時間	lezione/レッスン
9月7日(月)	9.30-11:00	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE テイスティングのテクニック
	11:00-12:30	LIGURIA / LOMBARDIA リグーリア州、ロンバルディア州
	14,00-16,00	VALLE D'AOSTA E PIEMONTE ヴァッレダオスタ州、ピエモンテ州
9月8日(火)	9.30-12:30	TRENTINO ALTO ADIGE ,VENETO E FRIULI- VENEZIA GIULIA 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
	14,00-16,00	TOSCANA, EMILIA ROMAGNA, MARCHE トスカーナ州、エミリアロマーニャ州、 マルケ州
9月9日(水)	9.30-12:30	UMBRIA, LAZIO, ABRUZZO, MOLISE, CAMPANIA 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
	14,00-16,00	BASILICATA, CALABRIA, SICILIA, SARDEGNA 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
9月10日(木)	9.30-12:30	FRANCIA1 フランス1
	14,00-16,00	FRANCIA2 フランス2
9月11日(金)	9:30-12:00	VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI ヨーロッパ各国のワイン
	14:00:16:00	VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO 世界のワイン
	16:00-17:00	APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE テイスティング評価の掘り下げ

CORSO DI SOMMELIER AIS IN GIAPPONE:TOKYO (PRIMO LIVELLO)

AIS認定ソムリエ養成コース 東京（第1レベル）2013年9月7日～9月12日

data	orario/時間	lezione/レッスン
9月7日(月)	18:00-19:30	La figura del sommelier sommelier ソムリエとは
	19:30-21:30	Viticultura ブドウ栽培学
9月8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 Enologia - I componenti e l'evoluzione del vino ワイン醸造学－ワインの構成要素
9月9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
	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10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
	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11日(金)	18.00-20.00	Spumanti スパマンテ
	20,00-21,30	Birra e distillati da cereali ビールと穀物による蒸留酒
9月12日(土)	9:30-11:00	Altri distillati e Liquori その他の蒸留酒とリキュール
	11:00-12:00	Le funzione del sommelier ソムリエの役割
	12:00-13:00	autovalutazione コース全体の復習