



Associazione Italiana Sommeliers

User Manual

LCi

Lingua x Cultura Italiana

LCI エルシーアイ

Manuale per i corsi di qualificazione
professionale per sommeliers
organizzati da Accademia dei Vini
in collaborazione con A.I.S.



Accademia dei Vini

con il patrocinio



Ambasciata d'Italia a Tokyo

ItaliaGiappone



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

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

User Manual

Edizione Novembre 2009

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

コース詳細資料の最新版は、www.accademiadeivini.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 ワインが好きなのでいい
- 9 AIS公認ソムリエ
- 10 AIS・アカデミアデヴィーニ事務局

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 Diploma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

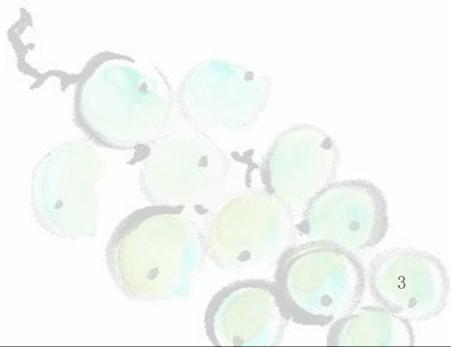
- 24 コース概要／開催日程・料金
- 26 オプションコース
- 29 レベル別受講について

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

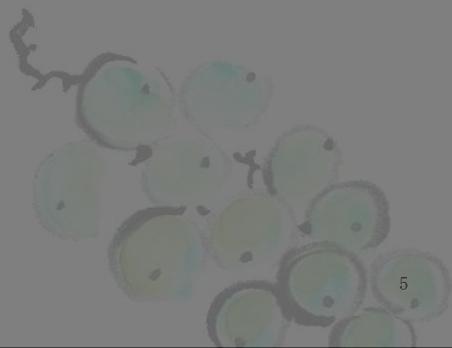
- 50 各授業内容詳細



AccademiadeiVini

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 socio fondatore e membro di Worlwife Sommelier Association

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)

また、イタリアソムリエ協会は国際的なソムリエの組織「Worldwide Sommelier Association」の設立メンバーでもあります。

そして世界で唯一「国家資格」の称号を与える事の出来るソムリエ協会なのです。

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 および Ambasciata d'Italia a Tokyo (在日イタリア大使館) 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 e enoteche. Sempre con la professionalità che Associazione Italiana Sommelier ti dà...

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!!

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？

AccademiadeiVini

AIS公認ソムリエ

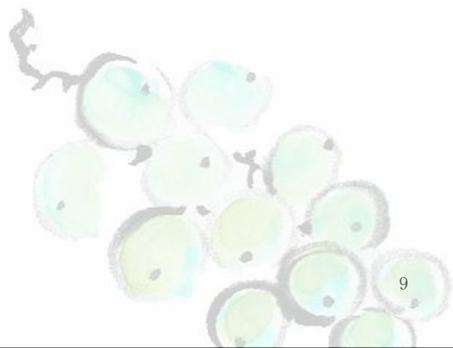
イタリア国内と日本において、AIS会員のために企画される 様々なイベントに参加することが出来ます。

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. 2ヶ月ごとのイタリアワイン最新情報の機関誌 “De vinis” 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 “Due mila vini ” 配布
3. Vinitalyの無料パスポート(日付限定)
4. イタリアにおけるワインセミナー、イベント、試飲会への参加
5. サイトへの個人アクセス、AIS会員証
6. AIS会員証提示による施設、ホテルなどの優遇制度

*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 Sommelier

本部: Viale Monza,9-20125 Milano

会長: TERENCE MEDRI

副会長: Antonello Maietta / Rossella Romani

役員: Gardini Roberto / Giuliani Lorenzo / Riccardi Vincenzo / Soardi Catia /

Bellini Roberto / Aldegheri Marco



海外支部について

Germania ドイツ - Gran Bretagna イギリス - Caraibi カリブ
California カリフォルニア - Giappone 日本 - Bruxelles ブリュッセル
Lussemburgo ルクセンブルグ

Accademia dei Vini(アカデミア・デイ・ヴィーニ)

AIS と Ambasciata d'Italia a Tokyo (在日イタリア大使館) の後援・認定のもと
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-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。

Accademia dei Vini 事務局

《イタリア》

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

-Pontevecchio,2-50125 Firenze (FI)

www.aisnews.com

www.sommelier.it

《日本問い合わせ》

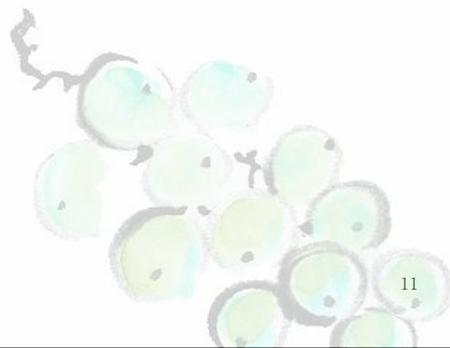
LCI エルシーアイ Lingua x Cultura Italiana

AIS コース受付

〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町1-13-12

TEL 0422-24-8897 FAX 0422-24-8896

info@lci-italia.com



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

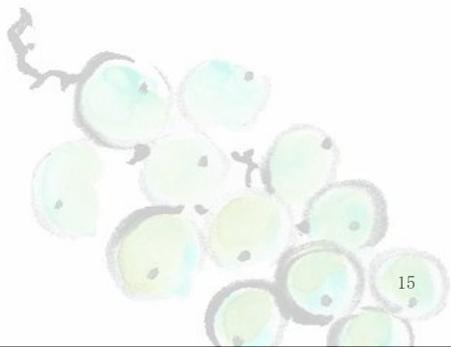
1. ソムリエの役割・重要性
 2. ブドウ栽培
 3. ワイン醸造法 -ワインの製造
 4. ワイン醸造法 -ワインの構成要素
 5. テイスティングのテクニック - 視覚による観察
 6. テイスティングのテクニック - 臭覚による観察
 7. テイスティングのテクニック - 味覚による観察
 8. スプマンテ
 9. パッシートワイン、その他のデザートワイン及び酒精強化ワイン
 10. ワインの法律と表示・イタリア国内の産地
 11. ビール・穀物の蒸留酒
 12. その他の蒸留酒
 13. ソムリエの役割
 14. ワイナリー訪問
 15. すべての項目を振り返り復習とミニテスト
-

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. アブルッツォ州 /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
-



«Livello 3»

料理とワインの合わせ方

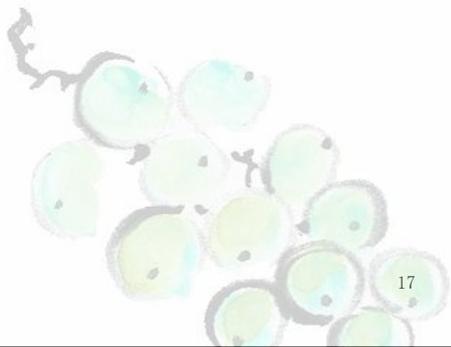
1. 食とワインの分析
 2. 料理とワインの相性
 3. 卵とソース
 4. 調味料、香草と香辛料
 5. 穀物とその副産物
 6. 魚介類
 7. 白身肉、野生肉
 8. ハム・ソーセージ
 9. フンギ(きのこ)、トリュフ、野菜と豆類
 10. チーズ - その1
 11. チーズ - その2
 12. お菓子・ジェラートとフルーツ
 13. チョコレート
 14. 食事を体験しながらのレッスン
-

AccademiadeiVini

コース教師陣紹介

AIS・コース教師陣紹介

Giuliani Lorenzo:	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:	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
Roberto Bellini:	テイスティング・世界のワイン・フランスワイン・ワインと食べ物の相性論
Bartoletti Francesco:	ワイン醸造学・ブドウ栽培
Francini Serena:	魚介類
DaPonTeaQuarto Marta:	卵と調味料
Ferretti Carlo:	世界のワイン醸造学
Bellentani Luigi:	蒸留酒・リキュール
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
Tessieri Emanuele:	食品学・魚介類
Bianucci Luca:	ワイン醸造学・ワイン採点方法
Ulivieri Giulio:	チーズ
Fabbi Simone:	ぶどう栽培・ワイン醸造学
Scrobogna Daniela:	食品学・チーズ
Mallozzi Luciano:	テイスティング



ディプロマについて

AIS公認ソムリエは国家資格

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。

これはイタリア政府が認定した国家資格「ソムリエ」の称号となります。

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A I S認定ソムリエの資格取得試験(国家資格)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持ちます。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できます。

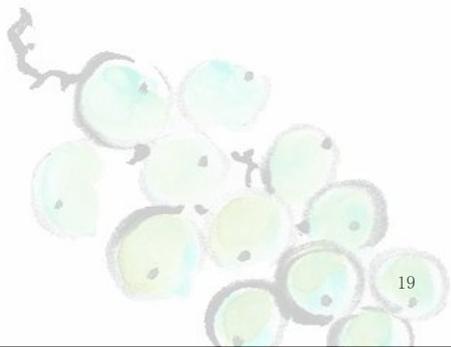
(受験費:270ユーロ)

その中で、試験だけでなく、復習してから臨みたいという場合は、3レベル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)

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。

(会員にはソムリエコース受講する際に入会して頂きます。ゆえに協会会員にはソムリエである人もそうでない人も居ます。)

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申請に必要な書類を用意させていただきます。



Accademia dei vini

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ェロ・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/テトゥッチョ》では、その美しく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。

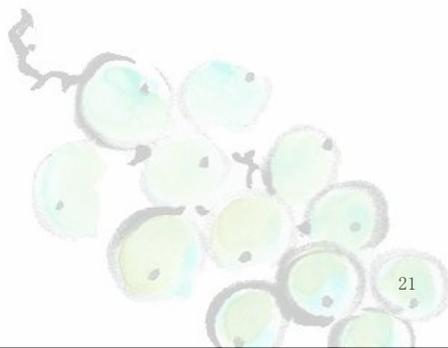
日本の温泉とは異なり、飲泉が基本となるMontecatini の温泉水は《肝臓、胃腸》に効果があるとされています。また、街の中心には緑に囲まれた大きな公園、その近辺には高級ホテルをはじめ数多くの温泉施設が点在し、飲泉のほかにも温泉療法/エステ/蒸気吸引/ファンゴ(泥)療法を行う施設もあります。

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パ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

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: 7週間 (2週間ずつのレベル別受講も可)

開催時期: 毎年1.5.10月末開催

次回: 01月31日～03月15日

05月31日～07月15日

10月31日～12月15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: 8,000ユーロ

定員: 8-20名

AccademiadeiVini

コース料金に含まれる内容

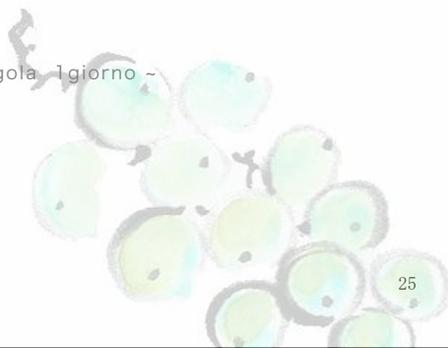
- ☒ コース料金 (AIS方式に従い3段階に分けたコース) *tariffa di corso*
- ☒ 教材費用 (AIS教本) *libri di AIS*
- ☒ 日本語テキスト (AIS教本の内容を日本語に訳してあります) *libri Giapponesi*
- ☒ AIS公式テイスティンググラス *bicchieri*
- ☒ AIS公式グラス専用バック *borsa per i bicchieri*
- ☒ AIS公式テイスティングノート・テイスティング分析シート *quaderno*
- ☒ AIS公式ワインオープナー *cavatappi*
- ☒ 速読温度計 *termometro*
- ☒ ソムリエ試験受験料金 *esame*
- ☒ コース終了時の研修旅行 *viaggio*
- ☒ 宿泊代金(コース開催期間中):
コース開始前日より宿泊(ツインルームをお二人でご利用いただきます。)
キッチン付きのレジデンスをご用意させていただきます。 *appartamento con cucina*
- ☒ 昼食 *pranzo*

※開催時の人数によって、滞在施設がホテルとなる場合もございます。その場合、朝食・昼食・夕食が含まれます。

con numerosi iscritti possibilità in albergo

《 オプション 》

- ☒ シングルルーム 25ユーロ/日 ~ *camera singola 1giorno ~*



《 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) libri di AIS
- ☒ 日本語テキスト (AIS教本の内容を日本語に訳してあります) libri Giapponesi
- ☒ AIS公式テイスティンググラス bicchieri
- ☒ AIS公式グラス専用バック borsa per i bicchieri
- ☒ AIS公式テイスティングノート・テイ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
- ☒ コース終了時の研修旅行 viaggio
- ☒ 宿泊代金(コース開催期間中) alloggio
- ☒ 食事(月曜日-金曜日:朝食・昼食・夕食) mangiare (dal lunedì al venerdì)
- ☒ 滞在施設ーコース教室の専用送迎車 accompagnamento da alloggio a posto di corso
- ☒ 高級レストラン、プリフィ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
- ☒ 夕食時のワイン(3種類以上)degustazione 3 vini a cena
- ☒ シングルルーム camera singola

AccademiadeiVini

エクストラコース料金: € 11.000

《 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) *libri di AIS*
- ☒ 日本語テキスト (AIS教本の内容を日本語に訳してあります) *libri Giapponesi*
- ☒ AIS公式テイスティンググラス *bicchieri*
- ☒ AIS公式グラス専用バック *borsa per i bicchieri*
- ☒ AIS公式テイスティングノート・テイ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*
- ☒ コース終了時の研修旅行 *viaggio*
- ☒ 宿泊代金 (コース期間中) *alloggio*
- ☒ 食事 (月曜日-金曜日:朝食・昼食・夕食) *mangiare (dal lunedì al venerdì)*
- ☒ オーダーメイドシャツ(ソムリエ制服用白シャツ) *camicia su misura*
- ☒ お部屋にプライベートワインとして50種のワイン *cantina privata 50 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*
- ☒ 高級レストランテ、プリフィクスメニューのお食事5回分 *cena al ristorante*
- ☒ 滞在施設 ーコース教室の専用送迎車 *accompagnamento da alloggio a posto di corso*
- ☒ シングルルーム *camera singola*

プライベートコース料金: € 15.000

- * 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7週間滞りが不可能な場合は、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いただきます。予めご了承下さい。
- * 土曜、日曜、祝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。

コース料金に含まれる内容

《レベル1》 € 2.800

☒	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公式テイスティンググラス	bicchieri
☒	AIS公式グラス専用バック	borsa per i bicchieri
☒	AIS公式テイスティングノート・テイ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 (2週間分)	alloggio (2 settimane)
☒	食事(昼食)	mangiare(Pranzo)
☒	日本語アシスタント	servizio di assistente in giapponese



《レベル2》 € 2.500

- ☒ 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 (2週間分) alloggio (2 settimane)
- ☒ 食事(昼食) mangiare(Pranzo)
- ☒ 日本語アシスタント servizio di assistente in giapponese

《レベル3》 € 3.600

- ☒ 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 esame
- ☒ 宿泊代金 (2週間分) alloggio (2 settimane)
- ☒ 食事(昼食) mangiare(Pranzo)
- ☒ 日本語アシスタント servizio di assistente in giapponese

※レベル別受講において、レベル3受講には研修旅行は含まれておりません。

研修旅行参加ご希望の場合は、別途費用(1200ユーロ)になります。

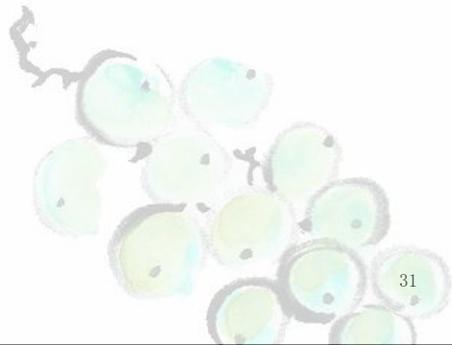
AccademiadeiVini

※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	€ 3.400	€ 4.500
プライベート	€ 5.200	€ 4.600	€ 6.200

エクストラ extra

- ☒ 滞在施設 ーコース教室の専用送迎車 accompagnamento da alloggio a posto di corso
- ☒ 高級レストランテ、プリフィクスメニューのお食事1回 pasto al ristorante
- ☒ 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
- ☒ 携帯電話 (プリペイドカードを除く) cellulare escluso consumi
- ☒ 夕食時のワイン (3種類) degustazione 3 vini a cena
- ☒ シングルルーム camera singola



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 camice su misura per divisa di rappresentanza sommelier
- ☒ 専用ワイナリー20種のワイン cantina privata 20 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
- ☒ 高級レストラン、プリフィクスメニューのお食事2回 cena al ristorante
- ☒ ホテルコース教室の専用送迎車 accompagnamento da alloggio a posto di corso
- ☒ シングルルーム camera singola

AccademiadeiVini

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、次ようなコースも開催しております
ご興味のございます方はお問い合わせください

《A.I.S.Oオリーブオイルソムリエコース》

開催地:イタリア

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。

《ワインを正しく飲むために-文化としてのワイン論-》

開催地:イタリア、日本

開催時期:不定期

《シガー・蒸留酒の正しい飲み方、合わせ方》

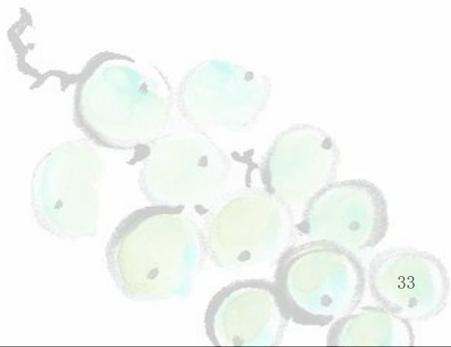
開催地:イタリア、日本

開催時期:不定期

《チーズとチーズとワインの組み合わせ》

開催地:イタリア、日本

開催時期:不定期



《ワインサービスの仕方》

開催地:イタリア、日本

開催時期:不定期

《AISソムリエを招いての勉強会+食事会》

開催地:イタリア、日本

開催時期:不定期

イタリア料理とワインの合わせ方について学びます。食事に合わせて選ぶワインの選び方等、料理との相性を中心に料理・ワインの説明を行います。



AccademiadeiVini

4

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、正式にイタリア政府から“ソムリエ”の称号を与えることのできる唯一の機関。また世界では国際ソムリエ協会の一員として活動しています。

【AIS Japan って?】

イタリアソムリエ協会の日本支部です。2006年11月より正式に海外支部として認定されました。日本の拠点を中心に、イタリアにいても日本にいても安心してワインの情報やサービスを日本語で受けることが出来るのです。

【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必修カリキュラムをこなします。

【資格は本物?イタリアでしかできないの?】

コース終了後取得出来る資格はもちろん本物の「AIS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、国家資格であることには代わりは有りません。現時点ではイタリアのみで開催されているコースになります。また、AISがイタリア政府から認定されていますから、このソムリエの認定も、イタリア政府から認定されたものになります。

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種類のテイスティングを含め約6時間半ずつ。ハードの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。試験終了後には、小旅行も付いています。

【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ーアップしています。

【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

【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。

【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?コー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民間資格。AISソムリエは政府から認定された国家資格です。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。

【ワインを勉強するとどんな良い事があるの?】

人生が悦びに満ちあふれたものになります。冗談ではなく。今迄の仕事に活かす事もできれば、愛好家から『好きを仕事に』するケースもあります。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・・・という単純なきっかけから、実に様々な道が開けて来るのです。

【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。語学コー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 Japan 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的な機関誌、年に一回発行されるワインガイドブック“Duemilavini”の配布なども含まれています。

申し込み手順

1. LCI エルシーアイ スタッフと資料をもとに相談
2. 申し込み書記入
3. 申し込み金(30%)又は一括でのお支払い
4. 残金のお支払い(1ヶ月前まで)
5. コース各種ご案内の送付(コース開催一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
6. 最終確認書到着(2週間前)
-到着時のご案内

※ 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。

*ビザ申請のご予定の方は書類の送付は、コース金額の支払いが完了した時点で Accademia dei vini事務局よりお客様のお手元に直接ご郵送させていただきます。

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%

《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は、
イタリアのカレンダー通りの扱いとなります。

《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。

《責任所在》

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。保険加入なくイタリアにご入国の場合は、私共の指定保険会社にて加入手続きをお取り頂く事になりますのでご了承ください。

研修について

Accademia dei Vini 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。

語学研修「Italiamore」

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



コース申込書

Data(日付) 日 / 月 /

1. 各欄ご記入
2. FAXにてご返信 0422-24-8896
3. 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):

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いただきます。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いただ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（ _____）

* 到着時ピックアップサービス： 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>

- 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
- 家族構成： famiglia
- 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

《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

5

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asting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asting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asting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ー
《実習》:3種類のワインテイasting(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asting
-

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 - 視覚による観察

- ・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)、スパマンテを各1種

6. テイスティングのテクニック - 臭覚による観察

- ・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 - 味覚による観察

- ・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。
- ・マルチノッティ(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. 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》：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

12. その他の蒸留酒

- ・蒸留法の違い、分類
- ・リキュールの分類

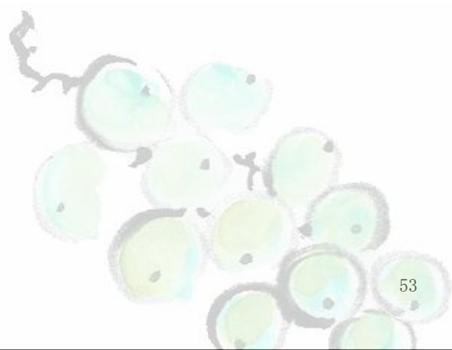
《実習》：蒸留酒(穀物のもの、ワインからできたもの)各1種

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》：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



《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

- ・感覚による分析
 - ・テイastingを行うための条件
 - ・A.I.S方式ワインテイasting、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》：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》：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 / トレンティーノ・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》：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》：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

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》：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・ロマーニャ州 /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》：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

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》：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. アブルツォ州 / モリーゼ州 /カンパーニャ州

- ・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3種

9. プーリア州 / 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》：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》：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

- ・ヨーロッパにおける普及品種とワイン
- ・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3種

12. フランスのワイン – その1

- ・フランスにおける普及品種、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》：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

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》：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

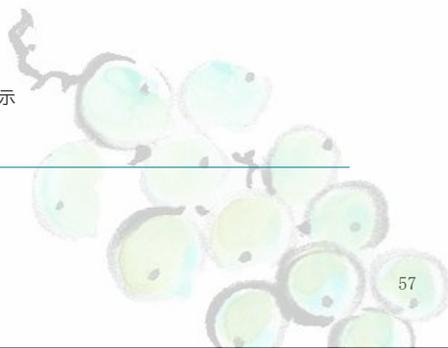
- ・世界での普及品種、ワインについて
- ・カリフォルニア、チリ、南アフリカ、オーストラリア、ニュージーランドの
主要生産地、ワインについて

《実習》：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》：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、及び用語を使っでの表現
《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っでの食品の評価・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

- ・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》: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
-

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》：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

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》：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

6. 魚介類

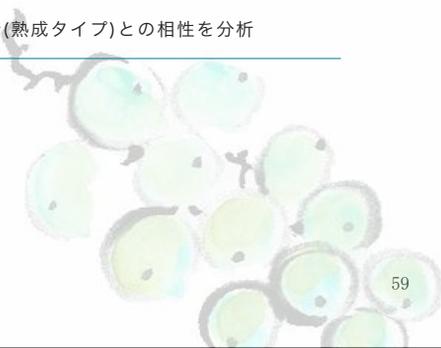
- ・魚類、甲殻類、タコ、イカ、貝類:分類と特徴の分析、鮮度の評価、料理法

《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. 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》：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》：生ハム、スベック、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

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》：生フンギ(きのこ)のサラダEXヴァージンオリーブオイルかけ、
きのこのティフォラーティ、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

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》：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

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》：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

Accademia del Vini

12. 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》：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

13. チョコレート

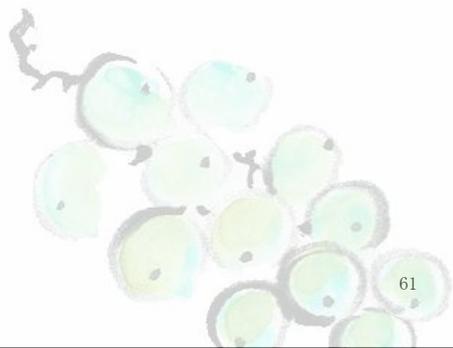
- ・カカオとそのお菓子
- ・チョコレート：生産、性質の分類

《実習》：チョコレートデザート、2種のチョコレートフォンド

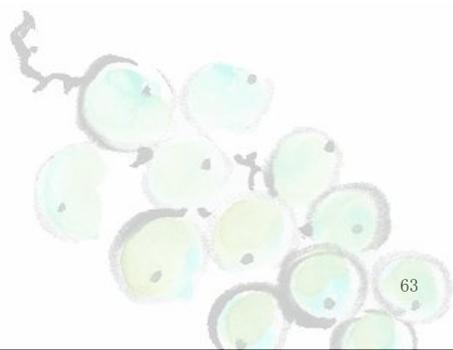
パッシートリクオロ ーゾの相性の分析

14. 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.accademiadeivini.com
www.aisjapan.it
www.aisnews.com