

AIS ソムリエ コース

AIS CLUB 在日イタリア商工会議所



Associazione Italiana Sommelier



ITALIAN CHAMBER OF
COMMERCE IN JAPAN
在日イタリア商工会議所

目次

イタリアソムリエ協会とは

イタリアソムリエ協会とは
AIS公認ソムリエの特典
AISの歴史

ワインと食のプロフェッショナル『AISソムリエ』

レベル別授業内容
資格取得試験について
ソムリエ認定証について

IS公認ソムリエコース概要

コース概要／料金
コース料金に含まれる内容

お申し込み

申込手順について
規約事項

資料

各授業内容詳細

イタリアソムリエ協会とは

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20州を通じて150以上の支部が活動を行っています。

在日イタリア商工会議所 (ICCJ)

在日イタリア商工会議所 (ICCJ) は、1972年に東京で設立された企業や起業家の協会で、イタリアと日本間の商業交流や関係の促進を目的としています。1986年にはイタリア政府から公式に認可を受けました。ICCJは年間80以上のワイン関連イベントを開催し、300以上のワイン業界のオペレーター、イタリア全土の各地域から100以上のワイナリーやワイン保護協会と協力しています。

AIS公認ソムリエの特典

在日イタリア商工会議所が主催・運営するワイン関連イベントや会員限定イベントに、認定ソムリエネットワークへの加入者は優先的にアクセスすることができます。

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”Vitae”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

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

Antonello Maietta

副会長

Roberto Bellini

役員

Giuseppe Baldassarre

Sandro Camilli

Giorgio Rinaldi

Eddy Furlan

Nicola Bonera

Mauro Carosso

Manuela Cornelli

Francesco Guercilena

Marco Ricciardi

レベル別授業科目

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のテクニク -視覚による分析
- 6 テイastingのテクニク -嗅覚による分析
- 7 テイastingのテクニク -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

LIVELLO 2

テイastingテクニク・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

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

ワインと食のプロフェッショナル『AISソムリエ』

- 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

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)

試験の再受験に期限制限はありませんが、イタリアソムリエ協会の会員のみが受験資格を有します。(受講時にイタリアソムリエ協会への入会が必要となります。)

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。

コース概要／料金

開催地

在日イタリア商工会議所
〒108-0073
東京都港区三田4-1-27
FBR三田 9階

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できます。

コース料金

1レベル「LIVELLO 1」: 290,000円 (税別)
2レベル「LIVELLO 2」: 270,000円 (税別)
3レベル「LIVELLO 3」: 360,000円 (税別)
最小催行人数: 10名

参加資格

- 英語または日本語の会話、読み書きができること。
- 20歳以上であること。
- 参加者は、プログラムの次のレベルに進む前に、前レベルの修了認定が必要です。

コース料金に含まれる内容

LIVELLO 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

LIVELLO 2

- コース料金
- 教材費用 (AIS教本：レベル2 日本語版)
- 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

LIVELLO 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
- 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

お申し込み

申込手順について

申し込み方法

登録リンクからお申し込みいただき、コース料金の30%をクレジットカードまたは銀行振込でお支払いください。最低参加人数に達した際に、残りの70%のお支払いをお願い致します。

最低参加人数に達しない場合、コースが中止されることがあります。決定が下された際には、参加者の皆様に速やかにご連絡いたします。中止となった場合、支払済みの金額は全額返金されます。

お問い合わせ先：events@iccj.or.jp

キャンセルについて

コース開始日の60日前まで：コース料金の50%

コース開始日の30日前から：コース料金の100%

30%のデポジットは、コースが実施されない場合を除き、いかなる場合でも返金されません。

コース利用規約

コースの中止

主催者がコースを延期する場合がありますのでご了承ください。コース開催の確認期限は開始日の1週間前に設定されています。コースが中止となった場合、コース料金は返金されます。

免責事項

コース中における個人の所持品の紛失について、主催者は責任を負いかねますのでご了承ください。

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
- **実習例**：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
- **実習例**：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
- **実習例**：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astingのテクニック・視覚による分析

- 見た目による分析
- テイastingを行うための条件
- A.I.S方式テイasting、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asting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asting、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

資料

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
- **実習例**：水とグリセリン・砂糖・アルコール・グリセリン・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

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. 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、トラピストビールなど)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
- **実習例**：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
- **実習例**：3種類それぞれ特徴の違うワイン

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

- 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

資料

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4種

4. トスカーナ州 / 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4種

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4種

7. 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4種

9. 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4種

資料

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

※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:様々な食品に対する分析
- AIS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
- AIS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、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、グラナー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

資料

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

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
- 実習例：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. 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：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
- 実習例：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、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

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
- カカオとそのお菓子
- チョコレート：生産、性質の分類
- 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、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

お問い合わせ



在日イタリア商工会議所

〒108-0073

東京都港区三田4-1-27

FBR三田 9階

Tel. 03-6809-5802

Fax 03-6809-5803

AIS CLUB 在日イタリア商工会議所

events@iccj.or.jp