



イタリアワイン専門に学べる資格コース
// イタリアWSA認定資格コース
(Worldwide Sommelier Association)

基礎コース1、2を修了され、最終試験に合格された方にはWSAイタリアワインソムリエの修了証とタストヴァンTastevinが授与されます。

IVS Japan
一般社団法人日本イタリアワインソムリエ
www.ivsjapan.com

Fondazione Italiana Sommelier
www.bibenda.it

【協賛】 モンテ物産株式会社 他

monte
discover & taste ITALIA



WWW.ITALIA-VINO.COM

WWW.ITALIA-VINO.COM

お申込み・お問合せ先
LCIイタリアカルチャースタジオ
www.lci-italia.com
東京都武蔵野市吉祥寺南町2-29-5
TEL 0422-24-8897
info@lci-italia.com



Corso di Sommelier di Vini Italiani イタリアワイン専科ソムリエコースWSA

2月9日(土)
2月10日(日)
2月11日(月・祝)
2月12日(火)夜のみ

2019

会場：日伊学院
(渋谷駅すぐ)



イタリアワインソムリエ BASE

【Corso sui vini regionali イタリア各州のワイン】

3時間 x 5回

- ① 2月9日(土)15:00～18:00
- ② 9日(土)19:00～22:00
- ③ 2月10日(日)19:00～22:00
- ④ 2月11日(月・祝)19:00～22:00
- ⑤ 2月12日(火)18:30～22:00 ※最後に試験あり

習得内容:

各州の地形、気候、土壌(ミクロクリマ)、歴史、品種、ワイン、生産者などを系統立てて学習します。
テイスティング技法:ワインを表現する為の言葉



【受講費用】 95,000円(税別)

Programma

※各回テイスティング 4種類ずつ行います。

- 1) ピエモンテ州、ヴァッレダオスタ州、ロンバルディア州、エミリアロマーニャ州
- 2) トレンティーノ-アルトアディジェ州、ヴェネト州、リグーリア州、フリウリ=ヴェネツィア・ジューリア州
- 3) トスカーナ州、ウンブリア州、マルケ州、ラツィオ州、
- 4) アブルッツォ州、モリーゼ州、カンパーニア州、プーリア州、バジリカータ州
- 5) カラブリア州、シチリア州、サルデーニャ州

【Corso di abbinamento ワインと食事の合わせ方】

5時間 x 2回

- ① 2月10日(日) 13:00～18:00
- ② 2月11日(月・祝) 13:00～18:00

習得内容:

食事とワインの合わせ方をアッピナメントシートを使って分析します。
実践を伴いますので、分かり易く、導きます。
代表的なイタリア食材DOPについて、郷土料理の知識、ワインに合わせる料理、調理法など



【受講費用】 70,000円(税別)

Programma

※各回テイスティング 4種類ずつ行います。

- 1日目)
 - 食事とワインの合わせ方の感覚分析と技法
 - ヨーロッパとイタリアの料理史
 - パスタ、パン、ポレンタ、米料理との合わせ方
 - イタリアのソース、茸、トリュフ、野菜
- 2日目)
 - イタリアサラミ類、肉、ジビエ料理
 - イタリアチーズ、ドルチェ

※最終日に「試験とディプロマの授与」



MASTERコース

イタリアワインを極める! 3時間 x 3回

- ① 2月 9日(土) 11:00～14:00
- ② 2月 10日(日) 10:00～13:00
- ③ 2月 11日(月・祝) 10:00～13:00

毎年テーマを変えて、イタリアワインの知識やテイスティング力を高めます。
各レッスンは講義とテイスティング4種類ずつで構成されております。

Programma

Vini Bianchi: イタリアの白ワインと土着品種
第1部 北部・中部イタリア
詳細はHPをご覧ください。

【受講費用】 60,000円(税別)

イタリア人講師



ローマを本拠地とするFIS(Fondazione Italiana Sommelier)よりWSA認定シニア講師であり、また、毎年ガイド本BIBENDAに掲載する各生産者のワインを評価する役割も担っております。コースは全て通訳つき。

