



AccademiadeiVini

Japan WineSommelier

## Lezione Gratuita 無料体験レッスン



2013年3月ついに、AIS ソムリエ養成コースが日本で開催されます。

3レベルからなるカリキュラムを受講し、最終試験に合格すると、イタリアの国家資格でもある「ソムリエ」の称号を名乗る事ができます。

そんなソムリエコース1レベル開講に合わせてレッスンの無料体験を実施します。

ご希望の方は、語学コース受付までお申し込み下さい。

data	orario/時間	lezione/レッスン	出席希望
3/4 (月)	9.30-11:00	ソムリエとは	
	11:30-12:30	ブドウ栽培学	
	14,00-16,00	ワイン醸造学ーワインの製造について/ワインの構成要素	
3/5 (火)	9.30-11:00	テイスティングのテクニックー視覚による分析	
	11:30-12:30	テイスティングのテクニックー嗅覚による分析	
	14,00-16,00	テイスティングのテクニックー味覚による分析	
3/6 (水)	9.30-12:30	スプマンテ	
	14,00-16,00	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	
3/7 (木)	9.30-12:30	ビールと穀物による蒸留酒	
	14,00-16,00	その他の蒸留酒とリキュール	
3/8 (金)	10:30-12:30	ソムリエの役割	

data	orario/時間	lezione/レッスン	出席希望
3/4 (月)	18:00-19:30	ソムリエとは	
	19:30-21:30	ブドウ栽培学	
3/5 (火)	18:00-21:30	ワイン醸造学ーワインの製造について/ワインの構成要素	
3/6 (水)	18:30-20:00	テイスティングのテクニックー視覚による分析	
	20:00-22:30	テイスティングのテクニックー嗅覚による分析	
3/7 (木)	18:00-21:30	テイスティングのテクニックー味覚による分析	
3/8 (金)	18:00-21:30	スプマンテ 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	
3/9 (土)	15:00-18:00	ビールと穀物による蒸留酒 その他の蒸留酒とリキュール	

※日中/夜間と同じカリキュラムでコースが開催されます。1レッスン（または1コマ2レッスン）に1回参加可能です。  
※各レッスン定員がございますのでご注意ください。

お名前	
お電話番号	
E-MAIL	