



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](http://www.ivsjapan.com)

Fondazione Italiana Sommelier  
[www.bibenda.it](http://www.bibenda.it)

【協賛】 モンテ物産株式会社 他



[WWW.ITALIA-VINO.COM](http://WWW.ITALIA-VINO.COM)

[WWW.ITALIA-VINO.COM](http://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](http://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](mailto: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 8日(土)  
2月 9日(日)  
2月10日(月)  
2月11日(火・祝)  
**2020**

会場：日伊学院  
(渋谷駅すぐ)





## イタリアワインソムリエ **BASE**



## MASTERコース



【Corso sui vini regionali イタリア各州のワイン】

基礎コース1 3時間 × 5回

- ① 2月8日(土)12:00~15:00
- ② 2月9日(日)9:30~12:30
- ③ 9日(日)13:30~16:30
- ④ 2月10日(月)9:30~12:30
- ⑤ 2月10日(月)13:30~16:30

### 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



【Corso di abbinamento ワインと食事の合わせ方】

基礎コース2 5時間 × 2回

- ① 2月8日(土)16:00~21:00
- ② 2月11日(火・祝)9:30~14:30 ※最後に試験有

### 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】 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

【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、きのこ、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」



イタリアワインを極める! 3時間 × 3回

- ① 2月 9日(日) 17:30~20:30
- ② 2月 10日(月) 17:30~20:30
- ③ 2月 11日(火・祝) 16:00~19:00

※11日20:00~懇親会(会費別途、要予約)

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

イタリア中・南部の白ブドウ品種  
 Vitigni Bianchi nel Centro e Sud Italia  
 詳細はHPをご覧ください。

【受講費用】 60,000円(税別)

## FIS専任イタリア人講師



FIS(Fondazione italiana Sommelier)のWSA認定シニア講師であり、毎年ガイド本『BIBENDA』でワインを評価する役割も担う、人柄も素晴らしい方がたです。  
 コース全て通訳付。

**オリーブオイルソムリエ資格コース開始!**  
**2019年11月9・10・11日**  
**オリジナルAISOコース:日本初開催!**

