



# ワインの味覚分析

Il Codice Sensoriale Vino

ワインを客観的根拠をもって評価できる専門技能を学ぶ

2022年12月8日(木) 9:00~18:00頃

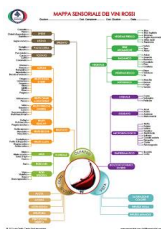
客観的にワインを評価したことがありますか？  
なぜこの香りを感じるのか？香りの根拠・由来は？  
知覚マップ（脳内地図）はどのように形成されるのでしょうか？

このセミナーでは、知覚分析メソッドを用いて一杯のワインの  
味わいを客観的に捉え、数値化し、評価する専門技能を身につけます。

## 【セミナー内容】

- ・ベースとなるワインの知識とテイスティングメソッド
- ・センサーマップを使ったグループセッション
- ・知覚分析のベースとなる五感器官の仕組みと活用術
- ・知覚分析シートを使ったテイスティングセッション  
（それぞれの特徴を数値化して評価）
- ・畑から一杯のワインになるまでの工程で生まれる知覚への影響
- ・オリジナルテイスティングシート（自由叙述式）によるテイスティングセッション

※ 6種類のワインをテイスティング



## 【講師紹介】

知覚分析のスペシャリスト  
ジャンパオロ プラチェスキ氏  
(日本語通訳有)



食品知覚分析の専門家。イタリアテイスティング研究所理事。DOPやIGPを管轄するECEPAのピアチェンツァ支部責任者。カトリック大学で知覚分析の講義をはじめ、最新の研究成果に基づいて、様々な食の分野で活動。

## 【募集要項】

- ・日時：2022年12月8日(木) 9時~18時頃
- ・申込期限：10月19日(水) ※定員に達し次第メットと致します
- ・定員：15名
- ・最低催行人数：10名
- ・費用：60,000円(税込)
- ・会場：東京都内
- ・お申込：講座運営 アマテラス・イタリアHP内

## 👉 ワインテイスティングの新メソッド『ワインの味覚分析』

一杯のワインから  
感知する味覚を、  
ブドウ栽培や醸造との  
密接な関係から整理

ワインから生まれる  
様々な香り、様々なニュアンスを  
知覚分析で紐解く

現在の世界のトレンドの  
ワイン、味覚の特徴、傾向  
についても解説

自分が感じた感覚【主観】  
から、根拠を確認・調整し  
数値化した基準【客観】へ

ワイン以外にも活かせる！  
世界各国で多くの食のプロが  
習得している  
世界基準のスキル



★『修了証』をテイスティング研究所から授与

【講座運営】 株式会社アマテラス・イタリア

【協力】 一般社団法人 国際カフェテイスティング協会

【主催】 運営日本事務局： 一般社団法人 イタリアフード協会

東京都港区麻布十番1-5-29-205

お問合せ Tel:03-5772-8338 Email: info@ama-terras.jp

# 《このような方にオススメ！》



## ●インポーター、小売店

対象のワインが持っている特徴を、知覚分析によって紐解き整理  
⇒センサーマップ作成で顧客に分かりやすくアピール。

数値化することで小さな特徴の違いも明確化し、社内の基準を統一。  
マーケティングへの応用。ワイン以外でもメソッドは幅広く活用可能。

## ●ワイン指導者

当セミナーを通じて今までと違う捉え方、また既存の知識の整理、肉付けを科学的根拠のもとに習得。

## ●ワイン資格保有者、サービス（レストラン、ホテルなど）

主観的評価⇒客観的な基準・視点に基づき顧客の要望を分析。  
テイasting力のUP⇒説得力のある営業・販売

## ●愛好家

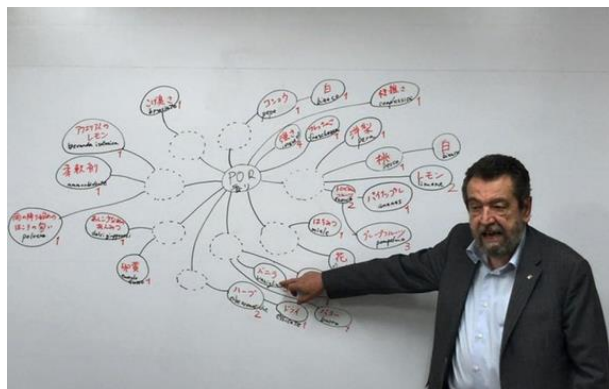
テイasting力をワンランクUP！今まで何となく主観だけで評価してきた  
ワインの持っている香りや味わいを、客観的に捉えるスキルを身につけ、  
更に奥深くワインの世界を楽しめます。



ワインには、本当に複雑で、数多くのニュアンスが詰まっています。  
そんなワインの様々なニュアンスの一つひとつは、“秘密のコード”になっています。

本セミナーでは、そのワインに隠された味わいや香り、見た目につながるコードを、イタリア発の知覚分析のメソッドを活用して、紐解いていくための特別なスキルを磨いていきます。ワインが持つ様々な特性に隠されている秘密のコードを紐解いていく“ワインの知覚コード”講座といえます。

自分にしか解らない味わいを言葉で語るよりも、感じた味わいを共通の数値で伝える方が共感を得られるでしょう。客観的に『味わいを捉えられるスキル』こそ、本当の意味で味わいを評価するスキルに繋がります。今回の特別セミナーは、イタリア発の『ワインの味覚分析』で、五感を使い感じとったワインの特徴を、数値やセンサーマップに置き換えて整理をしていきます。知覚分析のメソッドを使って、ワインが持っている香りや味わいの特徴を、客観的にとらえていくテイastingスキルを磨いていきます。今まで磨いてきたご自身のスキルに知覚分析のスキルをプラスして、テイastingで向き合うワインの中から、今までとは違うワインに隠された秘密のコードを見つけ出しいきましょう。



### ★テイasting研究所

Centro Studi Assaggiatori

知覚分析の手法を確立し、テイastingに関わる各機関に専門技術を提供する主旨により、1990年に設立。

今日では知覚分析の分野においてイタリアを代表する団体である。

テイastingおよび知覚分析の分野では、国内10校国外7校の大学との協力をもちながら継続的に研究を深め、その培われたノウハウを活用して設立された関連外部機関はこれまでに13団体を数えている。ワインのみならず、カフェ、オリーブオイル、シガー、グラッパ、など多岐に渡る分野で知覚分析の研究や教育、普及などを牽引している。



### ★ナラトリー・デル・グスト

Narratori del Gusto

ナラトリー・デル・グスト（＝味の語り部）は、個人、企業、各機関の集まりによる協会であり、農産物加工と観光の分野における新たな職業を生むことを目的として2012年にイタリアで設立された。知覚分析を通して土地とその伝統的な名産品を発信している。



#### ※キャンセル料について：

- ・セミナー開催日の前日より起算して7日目にあたる日以降、前日までにキャンセルする場合：講習費の80%
- ・セミナー開催日当日キャンセル又は、無連絡不参加の場合：100%