

「シャンパーニュスペシャリスト：シャンパーニュ産ワインの理解とアドバイス」資格認定





目次

1. はじめに
2. 「シャンパーニュスペシャリスト：シャンパーニュ産ワインの理解とアドバイス」
研修概要
 - a. 本講座の対象者
 - b. 目的
 - c. 受講の条件
 - d. 講座内容について
3. テイスティングに適したシャンパーニュのプロフィールリスト
4. 採点基準
5. 採点規則
 - a. 受講資格
 - b. 課題形式と結果
 - c. 特別措置
 - d. 再試験
 - e. 試験の進行と条件
6. フレーム
7. 受講生の満足度
8. シャンパーニュ委員会の権利

1. はじめに

シャンパーニュ委員会は、ブドウ栽培農家とシャンパーニュメゾンを代表し、シャンパーニュ名称の保護と価値向上に努めています。

シャンパーニュ委員会では、80年以上前から教育活動を行ってきました。

シャンパーニュの持つ価値とその独自性を生む源の認知を広めることは、シャンパーニュ委員会の重要な使命の一つなのです。

シャンパーニュ業界全体の力を合わせて講座内容を準備しているため、当委員会の講座を受講すると、シャンパーニュの全体像を確実に把握できます。

「シャンパーニュスペシャリスト：シャンパーニュ産ワインの理解とアドバイス」資格は、シャンパーニュ産ワインに関する能力を証明するものです。

この資格取得を履歴書等に記載することで、研修中に取得した能力をアピールすることができます。シャンパーニュへの高い関心は、リクルーターにも高く評価されることでしょう。

本文書は、受講者及び提携研修機関向けのもので、「シャンパーニュスペシャリスト：シャンパーニュ産ワインの理解とアドバイス」資格認定に必要な情報すべてを含むものです。研修の目的と内容、評価方法等を記載しています。

2. 「シャンパーニュスペシャリスト：シャンパーニュ産ワインの理解とアドバイス」研修概要

a. 本講座の対象者

- 特に、ワインショップオーナー、ソムリエ、外食産業、食品流通業、ワイン&スピリッツ業界のマネージャー、バイヤー、営業担当者、ブドウ栽培ワイン生産業界関係者、ワインツーリズム関係者、ワインジャーナリスト、インポーター、ワイン講師、ホテル業・レストラン業・ラグジュアリー業界等について学ぶ学生を対象とします。
- 広くは、シャンパーニュのアドバイスについて専門知識を得たい方を対象としています。

b. 資格取得の目的：

- シャンパーニュ産ワインのラベルを理解し解釈ができる
- シャンパーニュ産ワインの説明と評価をする能力をつける
- 最適の条件でシャンパーニュを保存し、サービスすることができる
- お客様の希望とニーズを汲み取り、要望に応じた様々な提案することで、シャンパーニュをアドバイスすることができる
- 料理とシャンパーニュのペアリングができる

c. 必要な事前準備：

この研修で目標とするスキルの獲得には、次のような最低21時間の自己学習が必要です。

- 最低7時間の予習
- 14時間の講習

講習には、講師の指導のもと行われる4セッションの学習時間及び試験が含まれます。

講師の授業を受ける前に必要な自習時間には以下が含まれます。

- シャンパーニュMOOCオンライン講座通常版・プレミアム版(www.champagne-mooc.com) の受講 Eラーニングレベル2も。
- 「シャンパーニュ産ワインの理解とアドバイス」研修テキストの熟読

受講生は、研修を実施する国の法律で飲酒の許された年齢に達している必要があります。

d. 講座内容について：

講座は4セッションに分かれています。各セッションには受講者の習得した内容を実践するための参加型ワークショップが含まれます。ワークショップは研修の中でも非常に重要なものです。

セッション1 概要、テイスティング、シャンパーニュと料理のペアリング：

- シャンパーニュ、インスピレーションの源
- シャンパーニュの位置と原産地統制名称（AOC）
- AOCシャンパーニュの立役者たち
- シャンパーニュの歴史
- シャンパーニュの名称保護
- テイスティングテクニック
- 料理とシャンパーニュのペアリング
- 実習：ワークショップ「ラコール・パルフェ」

セッション2 シャンパーニュのテロワール：

- 気候、地形、地下層
- セパーージュ
- ブドウ栽培の特徴
- 収穫
- 実習：ワークショップ「シャンパーニュゲーム」

セッション3 シャンパーニュの製法：

- 压榨
- 発酵
- アサンブラージュ
- ロゼ・シャンパーニュの醸造
- ティラージュ（瓶詰め）と発泡
- シャンパーニュのカーヴ
- 熟成
- 動瓶、澱抜き
- トゥザーージュ
- 打栓、ポワネツターージュ、ミラーージュ
- 実習：ワークショップ「醸造責任者」

セッション4 アドバイス・サービス・保存：

- シャンパーニュのアドバイス
- シャンパーニュ産ワインのタイプ
- ラベルと記載内容
- ボトルについて
- サービスの前に
- グラスについて
- ボトルの開栓
- サービスの作法
- 保存方法
- 実習：ワークショップ「ワインショップオーナー」

3. テイスティングセッションに適したシャンパーニュのプロフィール

セッション1:

- 醸造者、ドザージュ、地区、熟成方法（ステンレス槽、木樽など）の異なる、ブリュット・サンザネのシャンパーニュ3種

セッション2:

- 1 Champagne Blanc de blancs
- 1 Champagne Blanc de noirs
- 「プレステイージュ」のキュヴェ1種

セッション3:

- ヴィンテージシャンパーニュ2種（うち一本は10年以上）
- 1 Champagne Rosé

セッション4:

- 1 Champagne Brut non dosé
- リザーブワインの割合の多いシャンパーニュ1種(40%以上)
- 特別な技術で醸造されたシャンパーニュ1種（マロラクティック発酵なし、パーペチュアル・リザーブ、アサンブラージュによるロゼ等）

4. 採点基準

試験では3課題が出題され、すべての課題で参考書等の持ち込みが禁じられています。合格するには、受験者は3課題の平均得点で少なくとも55%を獲得する必要があります。

課題1 選択問題30問

(30分、30点満点)

事前学習（シャンパンMOOC、テキストトレーニング、eラーニングレベル2）を含む研修カリキュラム全体について、受験者の知識と理解を試すもの。

各問題の正解は一つだけです。正解すると1点を獲得します。不正解でもペナルティはありません。この課題の得点は、受験者が獲得した得点の合計になります。

課題2 短い記述問題2問の実践的課題

(30分、30点満点)

研修の全カリキュラムで習得した知識を実践に生かす能力を評価することが目的です。

質問には、簡潔でわかりやすく、論理的な回答が求められます。不正解でもペナルティはありません。この課題の得点は、受験者が獲得した点数の合計になります。

課題3 シャンパーニュ2種のテイスティング

(45分、40点満点)

この課題では、研修中に使用したテイスティングシートの基準に沿って、受験者が2種のシャンパーニュについて、正確で的を射た記述ができるかどうかを評価します。

受験者には、銘柄、醸造者名、キュヴェのスタイル（ブリュット・サンザネ、ブランド・ブラン、ヴィンテージ等）をお知らせします。

嗅覚と味覚では、アロマ3つずつを挙げます。同じものでも異なるものでも構いません。3つ以上のアロマを書き出す

こともできますが、得点は追加されません。

一つの項目が正しく記述されると、最低でも1点が与えられます。不正解でもペナルティはありません。下記の表は、点数の配分を表します。

受験者は、続いてお客様に推奨販売をするための紹介コメントを考えます。最後に、調和のとれた料理とのペアリングを提案し、その理由を述べます。この課題の得点は、受験者が獲得した得点の合計になります。

基準	得点
見る	
濃淡	1
ローブのカラー	1
香りをかぐ	
濃淡	1
アロマ	3
味わう	
発泡	1
甘味	1
酸味	1
ボディ	1
風味	3
アロマの持続性	1
まとめ	
複雑性 (アロマの多彩性)	1
アドバイス	
プレゼンテーションの感想	3
料理との相性	2
合計	20

5. 採点規則

a. 受験資格：

- 受験を申し込むには、試験が実施される国で酒類の購入を許可されている年齢に達していることが必要です。
- 受験者はテイスティングの基礎知識を持っていないければなりません。「シャンパーニュスペシャリスト：シャンパーニュ産ワインの理解とアドバイス」資格認定講座に申し込むには、WEST（ワインスピリッツ）のレベル2か3、またはそれに相当する経験を持っていることをお勧めします。WESTレベル2や3で扱うテーマについて十分な知識があると思われる場合には、必要な予備知識の確認をするため、申し込み前に提携研修機関にお問い合わせください。

b. 課題形式と成績：

試験は3課題が出題され、すべて参考書等の持ち込みは禁止です。

- 課題1 選択問題30問 (30分、30点満点)、
- 課題2 短い記述問題2問の実践的課題、各15点満点 (30分、30点満点)
- 課題3 シャンパーニユ2種のテイステイング (45分、40点満点)

合格するには、受験者は3課題の平均得点で少なくとも55%を獲得する必要があります。

3課題の平均得点で55%以上を獲得した受験者には、「シャンパーニユスペシャリスト：シャンパーニユ産ワインの理解とアドバイス」の資格が認定され、試験の成績表が送られます。

合格者の合否判定と成績表は、試験の解答用紙を受領してから8週間以内に提携研修機関に送付されます。

得点と成績は以下の通りです：

- 54%未満：不合格
- 55%～69%：合格、メンションなし
- 70%～79%：合格、メンションピアン（良）
- 80%以上：合格、メンションエクセレント（優）

c. 特別措置：

障害のある受験者が筆記試験で特別な配慮を必要とする場合には、提携機関の試験責任者に対し、必要とされる特別措置を受講申し込み時に通知してください。

シャンパーニユ委員会の現行方針に基づき、こうした受験者が不利になることがあつてはなりません。受験者は、受講申し込み時に、必要な措置について研修機関に通知してください。

d. 再試験：

不合格となった受験者は再試験を申し込むことができます。再試験は何度でも受けることができます。

e. 試験の進行と条件：

受験にあたり、受験者は以下の条件に同意するものとします。

- 試験監督に写真入りの身分証明書を提示する。
- 試験問題の書かれた言語で解答する。
- 各課題の所定試験時間内に解答する。
- どんな形態のものでも参考書等の閲覧を一切禁止する。
- 机の上に置けるのは、問題用紙、解答用紙、テイステイング用グラス、吐器、ペン、鉛筆、消しゴム、ボトルウォーターのみとする。
- その他の物の持ち込みは禁止する (腕時計、携帯電話、タブレット端末等)。
- 一度試験が開始されたら、試験監督が試験終了を告げるまで (または試験会場退出まで)、どんな形態であつても受験者同士の会話は一切禁止する。
- 試験会場や試験問題の撮影を禁止する。
- 受験者は試験開始から15分経過したら試験会場から退出することができる。ただし、一度退出したら再入場はできない。
- 規定の試験開始時刻に遅れて到着した受験者は、すでに退出した受験者のいる場合、受験をすることができない。
- 規定の試験開始予定時刻に30分以上遅れて到着した受験者は、試験監督が例外的に許可した場合を除き、受験することができない。
- 試験開始後、受験者は、一度試験会場を退出したら再入場することはできない。
- 解答を終えた受験者は、他の受験者の邪魔にならないように退出をしてもよい。ただし、再入場はできない。
- 試験監督は、試験問題について、コメントをしたり、解釈をしたり、意見を述べたりすることはできない。

- 不正の疑いがある受験者は、即座に退出しなければならない。解答用紙はシャンパーニュ委員会と提携研修機関が調査をし、不正の有無を確かめ、次回からの受験資格を剥奪するかどうか判断する。
- 問題用紙を試験会場から持ち出してはならない。問題用紙を返却しない受験者は不正を行ったものとみなされる。
- 受験者は、どんな形式であっても、試験問題の内容を第三者に漏らしたり、複製したりしてはならない。
- 受験者は試験監督の指示に従わなければならない。従わない場合不合格とされる。
- 問題用紙と解答用紙の所有権はシャンパーニュ委員会に帰属し、受験者には返却されない。

6. フレーム

採点のやり直しを希望する受験者は、提携研修機関に問い合わせ、フレーム用紙を取り寄せてください。

記入したフレーム用紙は、試験実施日から12週以内にシャンパーニュ委員会に送付してください。期限後に届いたフレームは受理されません。シャンパーニュ委員会の受領後6週間以内に回答が送られます。

7. 受講生の満足度

提携研修機関が期待されるレベルに達していないと受験者が判断した場合、または、管理体制、教育、試験の運営等において、要求されるレベルに相応しくない行為があった場合、まずは提携研修機関に申し立ててください。

満足な解決策が示されない場合、シャンパーニュ委員会の教育スタッフ宛にメールでご連絡ください。
education@champagne.fr

フレームはすべて守秘義務を守り処理いたします。

シャンパーニュ委員会では、匿名のフレームには対処できません。

8. シャンパーニュ委員会の権利

シャンパーニュ委員会は、本仕様書を改訂し、変更点を加える権利を有します。

「シャンパーニュスペシャリスト：シャンパーニュ産ワインの理解とアドバイス」を取得した学習者または関係者は

シャンパーニュスペシャリスト 「資格を取得した者は、シャンパーニュのアペラシオンを傷つけたり」、「シャンパーニュスペシャリスト」資格を使用して他のアペラシオンを宣伝したりしないことを約束します。

悪用された場合、シャンパーニュ委員会は、シャンパーニュのアペラシオンに損害を与えない権利を有します。

は、関係者の認定を取り消す権利を有します。



**COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE CHAMPAGNE**

5 rue Henri Martin
51200 Epernay
France

TÉL : 03 26 51 19 30

education@champagne.fr
www.champagne.education

©Comité Champagne 2024

本文書の一部または全部を、シャンパーニュ委員会による事前の書面による許可なしに複製することを禁じます。

過度なアルコール摂取は健康を害します。節度ある適度な飲酒を。| 詳しくはこちらへ