

三次試験対策 実技解説

【2023年度版】



※本資料は、昨年度までのサービス実技審査の内容について、独自の調査に基づきまとめたものです。
(基本的に、東京会場の試験実施状況に基づいています)。本年度の試験から、あるいは地方会場では
審査基準の細かい点が異なっている可能性があります。あらかじめご了承ください。

アカデミー・デュ・ヴァン
禁無断転載

実技解説～キャップシールの取り方～



キャップシールを上部（正面）から見たもの。以下では、**12時、3時、6時、9時の位置**を参照しながら説明を行っていく。なお、右利きの方用のあくまで一例であり、ソムリエナイフの持ち方やキャップシールを切る順序などについては、自分のやりやすい方法でやればよい。

実技解説～キャップシールの取り方～

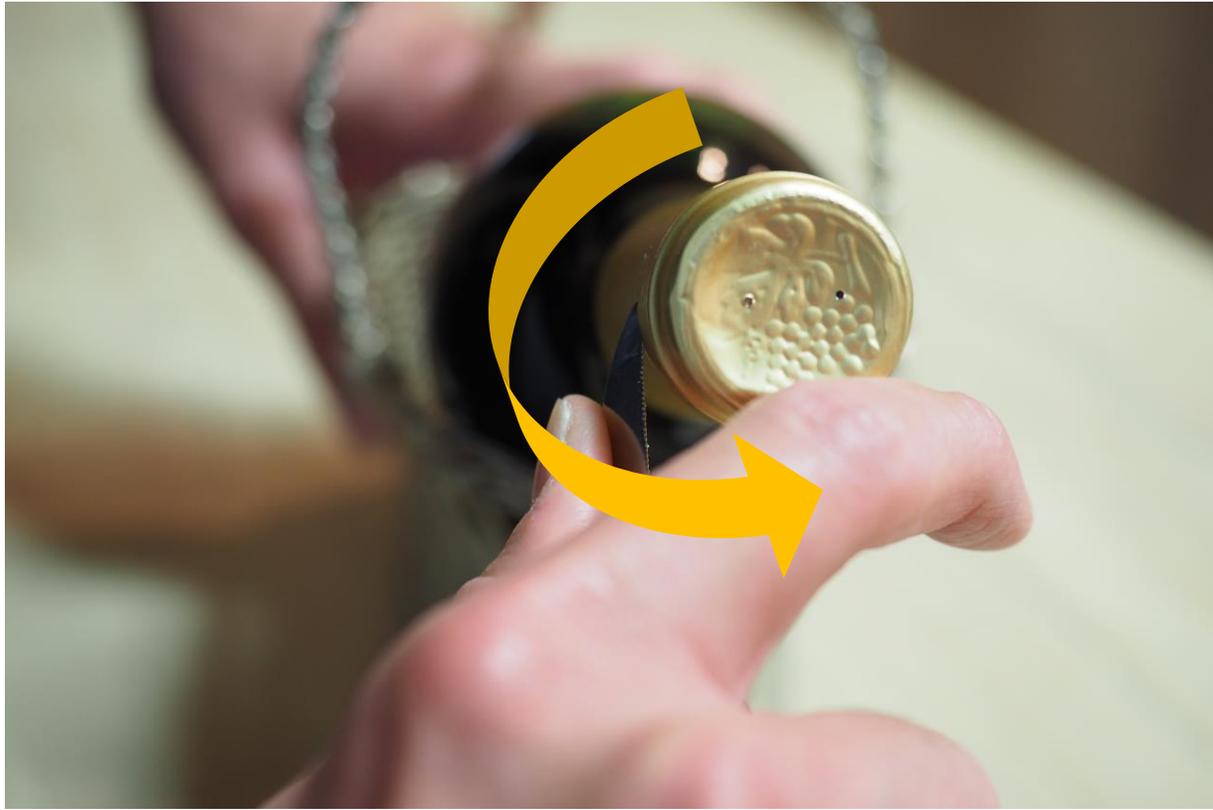


①ブレードの背に人差し指をあてる。ブレードを12時の位置にあて、6時の位置周辺を親指でしっかり挟んでグリップする。ブレードが瓶口下部のラインから外れないように気をつけながら、ブレードを**12時→3時→6時**と**時計回りの順**で移動させ、キャップシールを切る



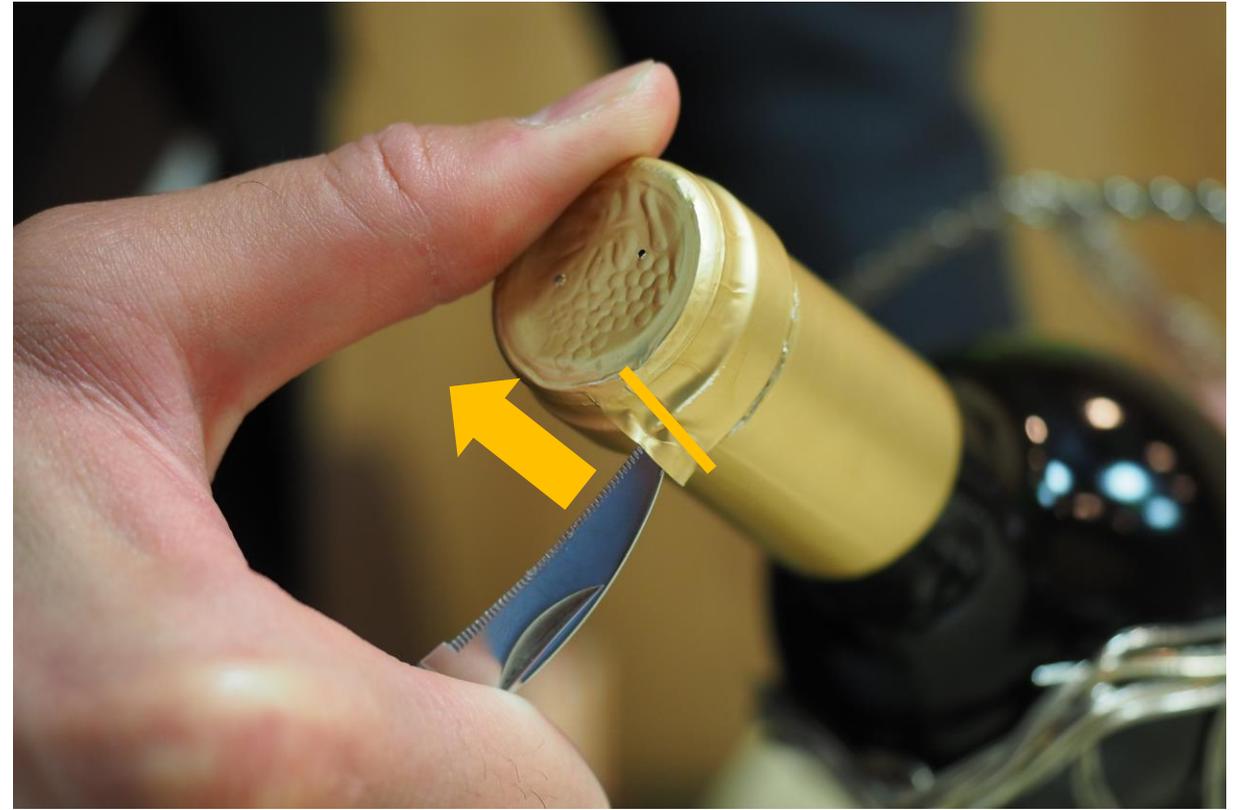
②ソムリエナイフの向きを変えて握り直し、ブレードの背の部分に右手の親指をあてる。ブレードをキャップシールの**12時の位置**にあて、**6時の位置周辺**を人差し指でしっかり挟んでグリップする。キャップシールを切るためには、ブレードがしっかり瓶口下部に押し付けられていることが必須

実技解説～キャップシールの取り方～



③ ブレードが瓶口下部のラインから外れないように気をつけながら、強く押し付けるようにキャップシールの残りを切っていく。

(12→9時→6時の位置の順)



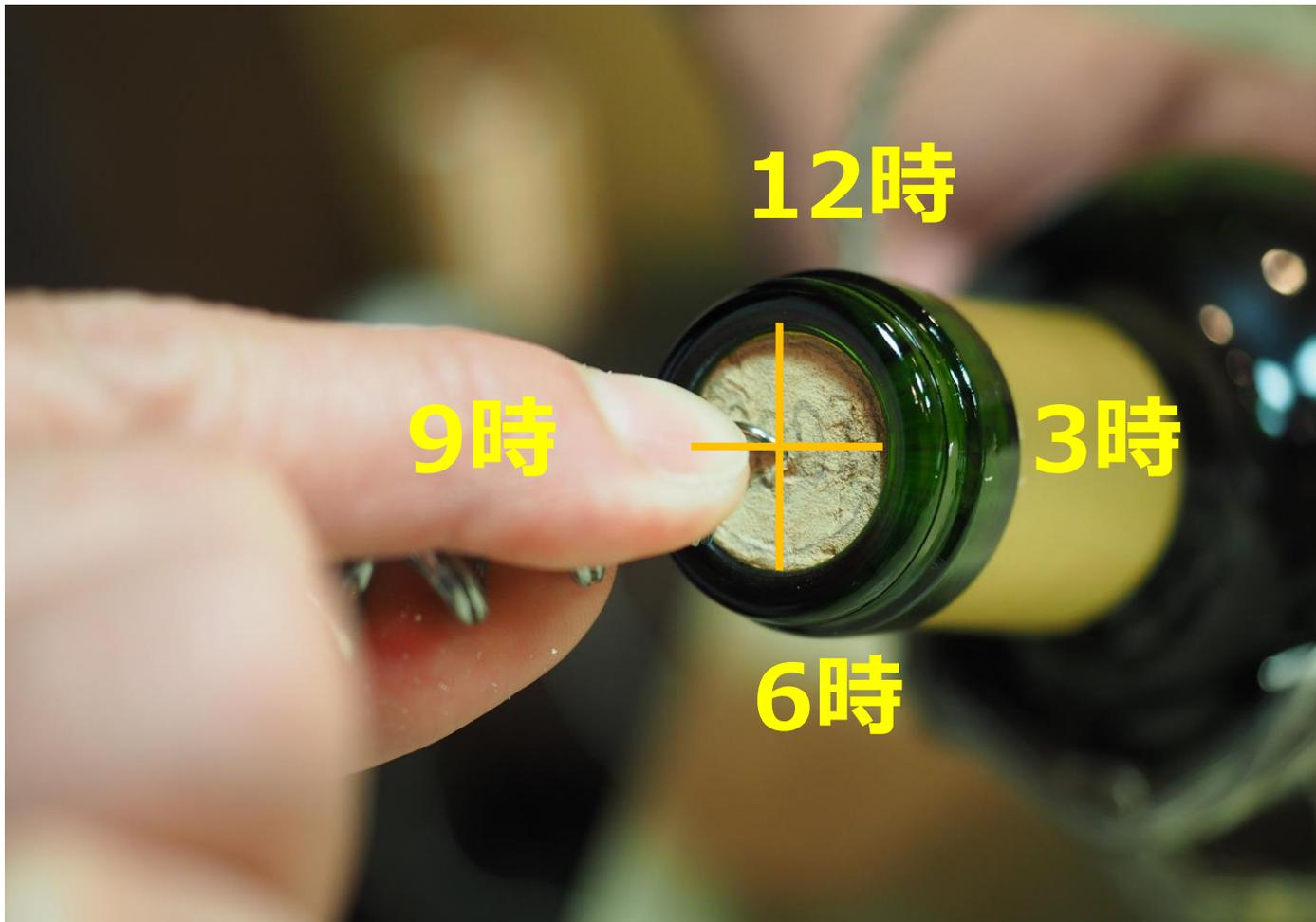
④ **3～4時**の位置あたりで、瓶口下部から瓶口にかけて**キャップシールに斜めに1本切れ目**を入れる。

実技解説～キャップシールの取り方～



⑤斜めの切れ目にブレードをあて、手首をくるりと返してキャップシールをめくり取る。

実技解説～抜栓～



①ソムリエナイフのブレードをしまい、フックとスクリューを引き出す。

スクリューに右手の人差し指を添えて、スクリューの先端部分をコルクの中心に押し付けて軽く刺す。

実技解説～抜栓～



② スクリューの先端をコルクの中心に刺したままの状態
で、手の甲を上にしてナイフを持ち、時計回りに回転
させてコルクにねじ込んでいく。このとき、スク
リューが刺さる向きがコルクに対して垂直になるよう、
意識すること。左手はボトルをしっかり握ってボトル
が動かないように固定する。



③ 3～4回転して、スクリューの根元が1巻き
残ったところで、ねじ込むのを止める（ハン
ドルが手前に来るように）。

実技解説～抜栓～



④フックを瓶口にしっかりひっかけ、ハンドル部分を右手で握る。左手の人差し指はフックにあてて、フックが外れないように固定。左手の残りの4本指では瓶口をしっかり握りこむ。



⑤ハンドルに力を込めながら持ち上げ、**てこの原理でゆっくりとコルクを約1センチ引き出す**。このとき、コルクが瓶口のラインと平行に出てくるように、力のかけ方に注意すること。

実技解説～抜栓～



⑥フックを瓶口から外して、スクリューの残りのひと巻きをコルクにねじ込む。



⑦再びフックを瓶口にひっかけ、先ほどと同じ要領でコルクの残りを引き出していく。そのまま抜いてしまわず、コルクの下部が1センチ弱瓶口に刺さっている状態で止める。

実技解説～抜栓～



- ⑧フックを瓶口から外し、露出しているコルクの腹部分を右手でしっかり握る。ゆっくりと小さく「の」の字を描くようにコルクをひねり、斜めに空気を隙間から抜くようなイメージでコルクを瓶口から抜き取る。抜く際に音が鳴らない様に気を付ける。

実技解説～デカンティング～



①ライト（キャンドル）の正面に立ち、**右手にワインボトル、左手にデカンタを持つ。**

ボトルは**底の部分を掌で包むように持ち、デカンタは首の部分を持つ。**両脇を締め、両腕が肩幅ぐらいになるように、自然にボトルとデカンタを持つこと。

実技解説～デカンティング～



②デカンタの内壁にそってワインを注ぎ入れる必要があるため、デカンタは斜めに傾ける。このとき、右上の写真のように横方向に傾けるのが標準的だが、それには少し手首の力がある。手首の力に自信がない方は、デカンタの首を握る左手の小指に力を入れ、デカンターの底を自分の体のほうに引き寄せるようにして斜めの角度をつける。

実技解説～デカンティング～



③ライト（キャンドル）の位置に気を付けながら、デカンタの口に向け、ワインを静かに注ぎ入れる（光がボトルの肩の真下に来るようにする）。このとき、デカンタの口とボトルの口が接触しないよう、少し離すようにする。最初のひと注ぎが一番難しい（勢いが強すぎるとデカンターの口からあふれ、弱すぎると瓶口からボトルの腹へと液が垂れる）

👉 ワインの空き瓶に水を入れ、自宅のシンクで繰り返し練習すること。

実技解説～デカンティング～



◆ 古酒を想定したサービスの場合は、**瓶内のワインが残りわずかになった時点でデカンティングを止める（肩部分に広がるワインの形・大きさで判断する）。**

若いワインを想定したサービスの場合は、**最後までデカンタにワインを注いでしまうこと。**