

正誤表	田辺由美のWINE BOOK 2019
-----	---------------------

2019.7.12現在

本書において下記のとおり、訂正させて頂きたく存じます。読者の皆様にご迷惑をおかけしたことを、深くお詫び申し上げます。恐れ入りますが、本正誤表をご確認の上、ご利用いただきますようお願い申し上げます。

カテゴリー	WB 頁	田辺由美のWINE BOOK	教本	ソムリエ協会教本
ワイン概論	P.22	Cold Fermentation - 10-15度	P.27	Cold Fermentation - 5-15度
フランス	P.43	Ladoix-Serrigny	P.347	Ladoix
	P.48	Vallée de la Marneのスペル	P.315	Vallée de la Marne
	P.53	アルコール発酵後、澱と共に少なくとも収穫翌年の3月1日までねかせ。さらに、澱との接触は(タンクもしくは樽にて)ひと冬に限られ、 収穫翌年の6月30日までに瓶詰ししなければならない。	P.430	アルコール発酵後、澱と共に少なくとも収穫翌年の3月1日までねかせ。さらに、澱との接触は(タンクもしくは樽にて)ひと冬に限られ、 収穫翌年の3月1日～11月30日までに瓶詰しなければならない。
	P.53	Saumur タイプ： RB	P.433	タイプ： RrB (Cabernet de SaumurがSaumurに統合された)
	P.53	シュール・リー製法： 酵母からアミノ酸の複雑さを生かすため、瓶詰めは翌年の4月から始まり、フレッシュさを保つため6月30日までに終了しなければならない	P.429	アルコール発酵後、澱とともに収穫翌年の3月1日まで熟成させる。澱との接触は一冬に限られ、 収穫翌年の3月1日から11月30日までに瓶詰めしなければならない。
	P.59	コスティエール・ド・ニーム 主要品種Rr グルナシュ	P.370	グルナシュ、ムールヴェードル、シラーの主要品種で60%以上
イタリア	P.63	Vin de Savoie Crepyの主要品種： アリゴテ、アルテス、シャルドネ、ジャケール	P.355	Chasselas 80%
	P.85	ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ：熟成期間は 収穫年の11月1日 から～	P.521	収穫翌年の1月1日より2年
スペイン	P.90	歴史 BC100	P.235	BC200
	P.90	品質分類 DOP(VCIQ)	P.238	V.C.
	P.92	カバの特徴： 2015年新設	P.239	2016年6月に認められた。
	P.94	リオハ・バハ	P.241	リオハ・オリエンタル(2019年より名称変更)
	P.95	リベラ・デル・デュエロ 標高 700～850m	P.245	標高750～850m
	P.97	「フィノ」 15%以上 、「マンサニーリャ」 15%以上 、「アモンティリャード」 16%以上 、「オロロン」 17%以上	P.261	フィノは15～18度、マンサニーリャは15～19度、アモンティリャードは16～22度、オロロンは17～22度
ドイツ	P.107	「ゼクト」炭酸ガスは二次発酵により得られたものであること「シャウムヴァイン」瓶内二次発酵、あるいは炭酸ガス充填の何れでもよい。但し充填した場合はラベルに表示する義務がある。	P.118	「Schaumwein、Sekt」 炭酸は一次発酵もしくは二次発酵により生成する
オーストリア	P.113	シュタイヤーマルク州 ⑬Rosalia (DAC) ロザリア ⑭Schilcherland (DAC) シルヒャーラント	P.183	⑬ロザリア → ブルケンランド州に移動 ⑭シルヒャーラント → Weststeiermarkヴェストシュタイヤーマルクに変更
ブルガリア	P.116	南西部：ストゥルマ・ヴァレー：東部は ボルドー品種 、西部は マヴルッドの故郷 として知られる 南部：トラキア・ヴァレー： 赤品種に優れ、メルニックに定評	P.202	南西部と南部の説明が逆 南西部：ストゥルマ・ヴァレー：赤品種に優れ、メルニックに定評 南部：トラキア・ヴァレー：東部は ボルドー品種 、西部は マヴルッドの故郷 として知られる
ジョージア	P.118	ジョージアワインの生産量 ワイン生産量80万hl	正	120万hl *OIVのデータ
ギリシャ	P.119	主要品種：アギオルギティコ 産地： メネア	P.471	産地： メネア
アメリカ	P.125	② ジンファンデル ③ ピノ・ノワール	P.279	② ピノ・ノワール ③ ジンファンデル
	P.125	(脚注) パリで開催された～1996年に再度行われ、リッジのモンテベロ・カベルネ・ソーヴィニオンが1位となる	p.273	1986年と2006年に、同じ赤ワインを使ったリターン・マッチ・テイスティングが行われたが、結果はまたしてもカリフォルニア・ワインが上位を占めた。 1986年1位：ClosDu Val、カベルネ・ソーヴィニオン1972、 2006年1位：Ridge、カベルネ・ソーヴィニオン・モンテ・ペロ1971
	P.125	4,200のワイナリー、アメリカの85～90%生産	P.277	2017年約 4,700 のワイナリー、アメリカ総生産の約 80%
ニュージーランド	P.145	(脚注) ソーヴィニオン・ブランの生産面積は全体の60%	P.577	ソーヴィニオン・ブランの生産面積は全体の72%
チリ	P.147	(チリの)ぶどう栽培面積 21.4万ha	P.218	137,374ha
	P.148	栽培面積の多い品種 ①カベルネ・ソーヴィニオン ② バイス ③ メルロ ④ カルメネール ① ソーヴィニオン・ブラン ② シャルドネ ③ モスカテル	P.218	栽培面積の多い品種 ① カベルネ・ソーヴィニオン ② メルロ ③ カルメネール ④ バイス ① ソーヴィニオン・ブラン ② シャルドネ ③ 記載なし
	P.168	カルヴァドスの原料 48種類 のりんご、 数種類 の梨	P.41	カルヴァドスの原料 230種類 のりんご、 121種 の梨

※ P68 ラングドッグの格付け

ラングドッグの格付けはまだはっきりとしていないため、流動的です。最新のラングドッグ委員会のHP内容(2019.7.12)

Crus du Languedoc	Corbières Boutenac(R)/ La Clape (RB)/ Minervois La Livinière(R)/Pic Saint Loup (Rr)/ Terrasses du Larzac (R)
Grands Vins du Languedo	Cabardès (Rr)/ Clairette du Languedoc(B)/ Corbières (RrB)/ Faugères (RrB) /Fitou(R)/Limoux(RB)/Blanquette de Limoux (発 (B))/Crémant de Limoux (発 (R))/Limoux Méthode Ancestrale(発(B))/Malepère(Rr)/ Minervois(RrB)/ Picpoul de Pinet(B)/

以上