

## ワイン英語対策

1. 基本的なワインの栽培、醸造を覚える。

・スパークリング：クローヌ・ボレアリス・ブリュット

[https://cdn.shopify.com/s/files/1/0442/6796/2526/files/BOREALIS\\_CUVEE\\_BRUT\\_2022.pdf?v=1699259845](https://cdn.shopify.com/s/files/1/0442/6796/2526/files/BOREALIS_CUVEE_BRUT_2022.pdf?v=1699259845)

・白ワイン：ステレンラスト・バレルファーメンティド・シュナンブラン

<https://wine.co.za/wine/wine.aspx?WINEID=49341>

・赤ワイン：カノンコップ・ピノタージュ

<https://kanonkop.co.za/wp-content/uploads/2022/07/Pinotage-2020.pdf>

・ロゼワイン：グレネリー・ロゼ・ド・メイ

<https://glenellyestate.com/wp-content/uploads/2023/02/Le-Rose-De-May-2022.pdf>

・デザートワイン：ポールクルーバー・ノーブルレイト・ハーベスト

<https://cluver.com/wp-content/uploads/2023/10/2021-Noble-Late-Harvest.pdf>

2. 南アフリカのメイン土壌（3種）とワインへの影響：

・Granite（花崗岩）。花のアロマ、フルーティ、力強さ、ミネラルを与える。

・Sandstone（砂岩）。ワインは優しい味。

・Shale（頁岩：けつがん）。ワインにボディを与える。

その他、Clay soil（粘土質：ワインにボディ、タンニンを与える）、Schist soil（シスト：ミネラル、酸味、香り、軽やかなワイン）などもある。

参考：ワインと土壌の関係性について徹底解説

<https://sukoruni.wine/blogs/wine-column/a-thorough-explanation-of-the-relationship-between-wine-and-soil>

3. ワイン用語を覚える。

●栽培：

・Viticulture：ブドウ栽培

・Harvest：収穫

・Picking grapes：ブドウを摘む、収穫する

・Soil：土、土壌

・Rainfall：降雨、降水

・Clay：粘土

・Vineyard：畑。Single vineyard：単一畑

・Decomposed granite：（大変古い土壌で）風化した花崗岩

- ・ Vine : ブドウの木
- ・ Cultivar/Variety : 品種
- ・ Bush vine : 株仕立て
- ・ Grow : 育つ、成長する。
- ・ Irrigation : 灌漑
- ・ Row : ブドウの列、畝 (うね)
- ・ Plant : 植える
- ・ Slope : 斜面
- ・ Specific site : 特別な場所 (畑)
- ・ Height : 高さ、標高
- ・ Estate/property : 敷地、ワイナリー
- ・ Budding : 芽吹き
- ・ Bunch : ブドウの房
- ・ Botrytis : 貴腐菌
- ・ Temperature : 温度
- ・ Heat waves/heat spikes : 熱波
- ・ Conventional farming : 慣習的な (一般的な農薬を使った) 農法
- ・ Herbicides : 除草剤
- ・ Pesticides : 殺虫剤
- ・ Fungicides : 防カビ剤
- ・ Sustainable farming : 持続可能な農法
- ・ Compost/fertilizer/manure : 堆肥/肥料/肥やし
- ・ Microclimate : 微細気候
- ・ Minimal intervention : 最小限の介入 (なるべく手を加えない)
- ・ as natural as possible : 出来るだけ自然に (なるべく手を加えない/なるべく農薬などを使わない)
- ・ Pruning : 剪定 (せんてい)
- ・ Cover crop : 畑の畝 (うね) と畝の間に植える草/植物 (不要な雑草が生えないようにするため。土壌の活性化。これらの草が枯れて地面に倒れた時は草のマットが出来、土壌の乾燥を防ぐ)。
- ・ Microbial : 微生物の
- ・ Regenerative farming/agriculture : (環境) 再生型農業 (ハーテンバーグ)
- ・ Cultivating soil : 土 (土壌) を耕す
- ・ Biodiversity : 生物多様性
- ・ Indigenous plants : 土着 (固有) の植物 ⇔ ・ Alien plants/vegetation : 外来の植物/植生 (土着の植物を守るためにあまり好ましくない)
- ・ flora and fauna : 動植物

●醸造 :

- ・ Vinification : ワイン醸造
- ・ Berry sorting : ブドウの選果
- ・ Celsius : 温度

- ・ Press：搾る。搾汁。whole-bunch press：全房でプレス。
- ・ Yeast：酵母。Indigenous(natural) yeasts 自然酵母
- ・ Fermentation：発酵。Natural fermentation/Spontaneous fermentation (wild ferment) 自然発酵。
- ・ fermenter：発酵タンク
- ・ Additives：添加物
- ・ Gravity system：重力（グラヴィティ）・システム（ブドウやブドウジュースを移動させる為の電気ポンプを使わない方法。電気ポンプを使用するとブドウやブドウジュースに負荷がかかり、余計な渋み、エグミなどが抽出されるため。グラヴィティ・システムは、エレベーターやフォークリフトを使用することで、ブドウやブドウジュースを優しく扱うことが出来る）。
- ・ Minimal intervention/Hands off：最小限の介入（醸造に関してなるべく手を加えない）
- ・ malolactic fermentation (MLF)：マロラクティック発酵。
- ・ punched down：パンチダウン、ピジャージュ
- ・ Mature：熟成する。Maturation：熟成
- ・ Barrel：樽
- ・ New oak, Second and third fill：新オーク樽、2年目樽、3年目樽
- ・ Lees：発酵の時に出る澱（おり）
- ・ Stabilize：鎮静化、安定化
- ・ filter：フィルター、ろ過
- ・ Component：一部、一部分、構成要素
- ・ (Method) Cap Classic (MCC)：南アフリカの瓶内2次発酵で造られたスパークリングワイン。
- ・ Sediment：沈殿物

● 味わい (Palate) / 香り (Aroma/nose)：

- ・ acid/acidity：酸、酸味
- ・ Fynbos：南アフリカの土着の植物
- ・ THE FINISH IS LONG AND LINGERING：フィニッシュは長く、余韻が続く。
- ・ Herbaceous：ハーブのような
- ・ Tannins/Tannic：タンニン（渋み）/タンニンのある
- ・ Oxidants/Antioxidants：酸化物/抗酸化
- ・ Ageing：熟成

(作成中)