

WSET Level3®新カリキュラム変更点

Specification

(変更、または追加事項)

<学習要項 1>

- テクニカルコルク（コルクの粒をある種の接着剤やプラスチックを用いてコルクの形に成型した圧搾コルク。テキストへ追記）

<学習要項 2>

- ブルゴーニュ・コート・ドール（新規追加オペレーション；テキストへ追記）
- ピノ・グリージョ・デッレ・ヴェネツィエ（新規追加オペレーション；テキストへ追記）
- リスボア（ポルトガル最大の VR；テキスト内微修正）
- カリフォルニア（セントラルヴァレーなど、「カリフォルニア」とラベル付けされたワインの試験出題範囲；教科書に新しいコンテンツはありません）
- ボージョレ・ヌーヴォー（「法律」；ヌーヴォー・スタイルのボージョレも試験出題範囲；教科書に新しいコンテンツはありません）

<学習要項 3>

- アンセストラル方式（発酵は一回。この方法で製造されるワインの生産と人気の増加を反映するため；テキストに追記）
- プロセッコ（DOCG だけでなく、Prosecco DOC も含む。Prosecco Rosé にもテキスト内言及）

<テイスティング推奨例>

重要な変更が加えられる。これらの変更は、仕様とセッションプラン内のテイスティングガイダンスをより一致させることを目的とする。全体的に、必須サンプルの数に増加はありません。表示できるオプションのサンプルの数が増加する。

新しいリスト

■必須: Cru Bourgeois または Haut-Médoc Cru Classé

オプション: Saint-Émilion、Pomerol、または Haut-Médoc の古いヴィンテージ

■必須: Beaujolais AC、Beaujolais Villages または Cru

オプション: Beaujolais からの追加のワイン

■オプション: Corbières、Fitou、または Minervois、国際的な IGP または Côtes du Provence ロゼ

■必須: Valpolicella または Valpolicella Classico、Amarone della Valpolicella

■必須: Chianti、Chianti Classico Riserva または Brunello di Montalcino

■オプション: Soave または Soave Classico

■オプション: ヴィンテージシャンパン または プレステージキュヴェ

■オプション: オレンジワイン (生産国は不問)

<テキスト>

(変更、または追加事項)

第1章: ワインのシステマティックテイスティングアプローチ (SAT)

⇒変更なし。

第2章: 食事とワイン

⇒変更なし。

第3章: ワインの保存とサービス

・グラス — チューリップ型のフルート (追加): スパークリングワイン及び白ワイン用のグラスが近年好まれる傾向がある。

・ワイン保存に使われる方法 — 不活性ガス方式 (追加): 窒素ガスやアルゴンガスなど、ワインとは反応しないガスを活用し、ワインが酸素と接触するのを防ぐ。

第4章: ブドウ

クローン — ピノ・ブラン、ピノ・グリ、ピノ・ノワール、ムニエは、ピノ・ノワールの変異ではなく、昔のブドウ品種であるピノの変異であるとされている。(追記)

第5章: 栽培環境

気温による被害 — 暑く、乾燥した条件による山火事と煙の被害によるリスク。(追記)

気候と天候 — 近年の気候変動、及びそれに関してその影響を和らげるために生産者が行動を起こしていることについて。(追記)

第6章: ブドウ畑の管理

菌類病 — ベト病とウドンコ病を区別。

第7章: ワイン醸造と熟成で共通する要素

栓 — テクニカルコルク — コルクの粒をある種の接着剤やプラスチックを用いてコルクの形に成型した圧搾コルク。

これらはナチュラルコルクよりも安価、数年の間に飲むようなワインに適している。ただ高級ワイン用のものも存在する。TCA を極力減らす、あるいは除去する工程を経たコルク粒から造られることが多い。これはとてもゆっくりした酸素の透過を可能にし、長期熟成させるワインに向いている。(追記)

第8章: 白ワインと甘口ワインの醸造

スキンコンタクト (果皮浸漬) — オレンジワイン: スキンコンタクトの期間をさらに長くして、赤ワイン作りの標準的な手順と同様に、白ブドウを果皮と共に発酵させる。その色から「オレンジワイン」または「アンバーワイン」と呼ばれる。

ジョージア、スロヴェニア、フリウリ・ヴェネツィア。ジューリア州などの一部の国では伝統的なスタイルである。

味わいは他の白ワインとは大きく異なる。タンニンが明確に感じられ、ドライフルーツ、ドライハーブ、干し草やナッツの風味が感じられることがある。(追記)

第9章：赤ワインとロゼワインの醸造、

第10章：ワイン価格に影響する要素

第11章：ワインと法律

第12章：フランス

⇒主な変更なし。

第13章：ボルドー

ボルドーの分類：Cru Bourgeois 分類の詳細（追加）。（下からクリュ・ブルジョワ（Cru Bourgeois）、クリュ・ブルジョワ・シュペリユール（Cru Bourgeois Superieur）、クリュ・ブルジョワ・エクセプシヨネル（Cru Bourgeois Exceptionnel）

第14章：ドルドーニュと南西フランス

⇒変更なし。

第15章：ブルゴーニュ

コート・ドール — ブルゴーニュ・コート・ドール（追加）

マコネー地方 — プイイ＝フュイッセには多くのプルミエ・クリュが存在する旨追記。

第16章：ボージョレ

ブドウ栽培：「ゴブレ」⇒削除

第17章：アルザス

ワイン醸造とワインのスタイル — 新しいワイン法によりアルザスのワインラベルで今後使用される新しい甘さのレベル。甘さの少ないほうから順位、フランス語で、セック、ドゥミ・セック、モワルー、ドゥー。（追記）

第18章：ロワール川流域

気候とブドウ栽培 — アンジュがトゥレーヌよりも温暖であるという記述⇒削除

ロゼワインのスタイル — ロゼ・ダンジューが最低 30%のカベルネ・ソーヴィニヨンと/またはカベルネ・フランを必要とする⇒削除。

カベルネ・ダンジューは今では中程度のドライから中程度の甘いスタイルと記述されている。

第19章：ローヌ川流域北部

⇒主な変更なし。

第20章：ローヌ川流域南部

生産地域とワイン — Côtes du Rhône Cairanne カイランヌが今やクリュになったため、

カイランヌに変わって Côtes du Rhône Villages Seguret が取って代わりました。

Lirac が赤ワインよりもロゼワインに重きを置いてる旨強調。（追記、変更）

第21章：フランス南部

白ブドウ品種 — ピクプール：ブドウ品種

ピクプール・ドゥ・ピネ：産地

第 22 章：ドイツ

ドイツのワイン法とラベルー 変更あり。

ドイツで生産されるワインの大半は PDO（保護原産地呼称）ワインで、ここでは PDO に焦点を当てる。

PGI（保護地理的表示）ワインもいくつか生産されていて、これはラントヴァイン（Landwein）とラベル表示される。GI（地理的表示）のないワインは単にドイッチャー・ヴァイン（Deutscher Wein）とラベル表示される。

クヴァリテーツヴァイン（Qualitätswein）（上質ワイン）が、ドイツの PDO ワインのカテゴリーである。クヴァリテーツヴァインは、13 の指定された「ワイン生産エリア'winegrowing areas'」の中の一つのものからのものでなければならず、その中でも最も重要なものを、本節で取り上げている。

ワイン生産エリア名は、ラベルに表示しなければならない。

プレディカーツヴァイン（Prädikatswein）（称号付き上質ワイン）はクヴァリテーツヴァインの中の一つのカテゴリーである。一般的に、これらのワインは、他のクヴァリテーツヴァインに求められるよりも高いマスト重量（糖分レベル）に達したブドウから造られなければならない。最低マスト重量が高くなるにつれて、6 段階のプレディカート（Prädikat）（称号）がある。プレディカートのレベルはラベルに記載される。これらは、異なる様々な甘さのレベルを持つワインに仕立てられる。

ワインのラベルに見られるその他の情報

甘味

生産者はワインにおける甘味のレベルを示すために、特別な用語を使うことがある。辛口ワインはトロッケン（trocken）、オフドライまたは半辛口・半甘口ワインはハルプトロッケン（halbtrocken）とラベル表示される。

一部の生産者は、ハルプトロッケンという用語は品質の低いワインを連想させネガティブな印象を与えると考えて、代わりにファインヘルプ（feinherb）という用語を使用する。トロッケンやハルプトロッケンとは異なり、ファインヘルプは法律で定義づけられている用語ではない。

ラベルに甘味の記載がないワインは数多くあるが、たいていはワインのカテゴリーやアルコール度でこれを推測することができる。

ブドウの出自

2021 年から、地理的な階層化がクヴァリテーツヴァイン（プレディカーツヴァインを含む）に導入された。新しい法規に適應するため、生産者には 5 年の移行期間がある。

ワインは生産エリア（最大のもの）、地域、村、あるいは単一畑をラベルに表示できる。

ワインが地域からのものである場合は、「Region」の用語をワインラベルに表示しなければならない。

村名ワインの場合は、村の名前だけがラベルに表示される。

一方、単一畑の場合は村と畑の両方の名前がラベルに記載されることで識別できる。

例えば、村名ワインでは、ピースポート（Piesport）と表示すればよいが、ゴルトトレップヒェン（Goldtröpfchen）の単一畑のワインの場合は、ピースポーター・ゴルトトレップヒェン（Piesporter Goldtröpfchen）とラベルに記載される（新しい法律ができる以前は、地域からの一部の低品質のワインが、単一畑のワインが、単一畑からのワインと同じようにラベル表示をすることができた。このため、単一畑のワインかどうかを識別するためには、消費者が畑についての十分な知識を持っている必要があるか、あるいは価格から推測する必要があった）。

単一畑のワインはさらに、エアステス・ゲヴェクス（Erstes Gewächs）とグローセス・ゲヴェクス（Grosses Gewächs）に格付けすることができる。

エアステス・ゲヴェクスとグローセス・ゲヴェクスは辛口で、他の単一畑のワインよりも厳しい規則に従って造られていなければならない。特にグローセス・ゲヴェクスの規則は厳しい。

ドイツ高品質ワイン醸造家協会（Verband Deutscher Prädikatsweingüter）

ドイツ高品質ワイン醸造家協会（Verband Deutscher Prädikatsweingüter,VDP）は、ブドウ畑とワインの独自の等級付けを持つ生産者協会である。メンバーが合意の下に、ドイツの優良畑の大半を含むブドウ畑の等級付けを行ってきた。

また、高品質ワインを造ることに注力し、厳しい栽培・醸造の規則を守っている。

VDPのメンバーの作ったワインは、ボトルのキャップシールの所に鷲のマークがあることで識別できる。

VDPは、地域、村、単一畑のワインについて独自の等級を持っている。単一畑のワインは、VDP エアステ・ラーゲ（VDP.Erste Lage）あるいは、VDP.グローセ・ラーゲ（VDP.Grosse Lage）と等級付けされることができる。特に VDP.グローセ・ラーゲは、最良の場所と厳しい規則を意味している。VDP.グローセ・ラーゲの場所からの辛口ワインは、VDP グローセス・ゲヴェクス（VDP.Grosses Gewächs）と呼ばれる。

これらのワインは、ボトルネックに浮き出しにされた GG の文字とブドウの房で示されている。

VDP で許可される品種は地域によって異なる。VDP.グローセス・ゲヴェクスは VDP のトレードマークで、最新のドイツのワイン法で定められたものではないことに注意することが重要である。

そうは言っても、これらはドイツで生産される最高品質の辛口ワインとみなされている。

他の白ブドウ品種—シルヴァナーはもはや第3位の植栽白ブドウ品種ではなく、グラウブルグンダーとヴァイスブルグンダーよりも少ない。

第23章：オーストリア

オーストリアのワイン法—オーストリアで生産されるワインの大半は PDO ワインで、クヴァリテーツヴァイン（Qualitätswein）と呼ばれる。PGI ワインはラントヴァイン（Landwein）、地理的表示のないワインはヴァイン（Wein）とラベルに表記される。

オーストリアのクヴァリテーツヴァイン（Qualitätswein）は、一つの一般生産地域または一つの特定地域から造ることができる。

一般生産地域からのクヴァリテーツヴァイン

一般生産地域とは、多くの小さな特定地域を包含する大きな地域である。最も重要なワイン一般生産地

域は、ニーダーエスターライヒ（Niederösterreich）、ブルゲンラント（Burgenland）、シュタイアーマルク（Steiermark）、ウィーン（Wien）である。ワインは 40 種の認可されたブドウ品種から造ることができ、その生産地域内であればどこで栽培してもよく、ワインはどのようなスタイルにも造ることができる。

特定地域からのクヴァリテーツヴァイン

ーオーストリア原産地統制呼称ワイン（Districtus Austriae Controllatus, DAC）

DAC のシステムは 2002 年に導入された。これは、その地域の典型的なワインを促進することを目的としている。このシステムは現在、確率され、オーストリアの特定の生産地域の大半が、DAC システムの一部となる道を選んだ。

地域の生産者たちが、使用するブドウ品種（単一または複数）と、その地域の特徴を最もよく表すと考えられる限られた数のワインのスタイルについて合意できれば、その地域は DAC として認められ、そのスタイルに従ったワインだけがその呼称を使用できるようになる。これらの地域で造られる規定外のスタイルのその他のワインは、関連する一般生産地域名しかラベルに表示できない。

DAC の中では、村や単一畑の名前 m p ラベルに表示することが出来る。

特定地域からのクヴァリテーツヴァイン

ーDAC でないもの

DAC として認められていない特定地域のワインは、40 種の認可されたブドウ品種から、どのようなスタイルにもワインを造ることが出来る。

クヴァリテーツヴァインは、称号を意味するプレディカート（Prädikat）の分類がラベルに表示されることもある。このラベルの表示制度はドイツのプレディカーツヴァインと同様である。しかしオーストリアでは、これらのプレディカートは主に半甘口と甘口ワインに使用される。ドイツで使用される称号以外にさらにもう一つプレディカートがある。シュトロヴァイン（Strohwein）またはシルフヴァイン（Schilfwein）で、糖分を凝縮させるために、冬の間、ブドウの果房を藁の葎を敷いた上に寝かせておいてから造る。プレディカーツヴァインは、ある特定の地域で、DAC がその他のスタイルのワインですでに認められている場合、その特定地域名とともにラベル表示することはできない。この場合、ワインは、関連する一般生産地域名とともにラベル表示されなければならない。

・生産地域とワインー ヴァッハウ DAC（追記）。

第 24 章：トカイ

トカイの甘口ワイン法 — EU の他の国々と同様、ハンガリーもワインについては PDO と PGI のシステムがある。アスーやエッセンツィアなど、トカイ PDO の様々なスタイルは、法律により規定されている。

トカイ・アスーの甘味は、伝統的にプットニョシュ（puttonyos）の単位で表示されてきた。プットニ（puttony）は、収穫者が使うバケツのことで、この単位は、ワインの樽の中に入れられたアスー（aszú）のブドウのバケツの数を示していた。現在では、ラベルに記されたプットニョシュの数は、最低残糖量と同等である。

5 プットニョシュは、ワインの残糖が最低 120g/Lであることを示しており、これがトカイ・アスーに求

められる最低の糖分である。6 プットニョシュは、残糖が最低 150g/L のワインであることを示している。

(現在の法律は 2013 年に制定。2013 年よりも前は、残糖量がより低いワインは、3 プットニョシュあるいは 4 プットニョシュと表示することができた。現在でもなお、生産者は 3 プットニョシュあるいは 4 プットニョシュとラベルに表示できるが、これらのワインの残糖量は最低 120g/L なければならない)。トカイ・アスーはオーク樽で最低 18 カ月熟成させなくてはならない。樽は新樽でも旧樽でも良い。トカイ・サモロドニートカイ・サモロドニは最低でも 6 か月間樽で熟成し、収穫後の 2 年目の 1 月からでないと販売できない旨、訂正。

第 25 章：ギリシャ

サントリーニ PDO — サントリーニ PDO：主にアシルティコ種から作られる辛口と甘口の白ワイン用をカバー。(追記)

第 26 章：イタリア

イタリアのワイン法 — DOCG は DOC (地理的境界のほかブドウ品種と生産方法の制限を受ける) のすべての条件を満たすことに加えて、これらのワインはより厳しい規則を守らなければならない。多くの場合はその生産地域で瓶詰めされなければならない。

第 27 章：イタリア北部

ヴェネト — ヴェネツィア地方のピノ・グリージョ・デッレ・ヴェネツィエ追記。

地図：デッレ・ヴェネツィエ DOC 追記。(地図からプロセッコ削除。プロセッコ DOC と DOCG 追記)。

ヴァルポリチェッラ — コルヴィーナの特性から果皮の厚さ削除。

リパッソ製法 — ブドウ果皮が発酵を終えたワインに加えられるのではなく、発酵を終えたワインがブドウ果皮に加えられることを明記。

ピエモンテ — バローロの熟成期間は、最低 38 カ月熟成させなければならない。(そのうち最低 18 カ月は木樽で熟成)、収穫 4 年目の 1 月から販売。伝統的にバローロはきついタンニンを和らげるために、オークの大樽で数年間熟成されていた。現在では、ブドウ畑の管理が向上したことや穏やかな抽出方法が用いられるようになったことで、ワインはより滑らかで円熟味を増したタンニンを持つようになり多くの生産者はそれより短い熟成期間を選択している。

バルバレスコの熟成期間は、最低 26 カ月熟成させなくてはならない。(そのうち最低 9 カ月は木樽で熟成)、収穫から 3 年目の 1 月から販売される。

第 28 章：イタリア中央部

南トスカーナ — ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノはサンジョヴェーゼ種だけで造り、収穫 5 年目の 1 月からワイナリーで販売可能。

ワインは最低 2 年間熟成させなくてはならない。

第 30 章：スペイン

リオハ — リオハ・バハがリオハ・オリエンタルに変更。

リオハ Joven⇒Genéricoへ変更。

リベラ・デル・ドゥエロ — リベラ・デル・ドゥエロ DO で白ワインの生産が許可される。

ルエダ — ベルデホ酸味中程度〜高い。

第 31 章：ポルトガル

ダオ — ダオのぶどう畑の標高 400-500m と明記。

アレンテージョ — トリンカデイラのタンニンレベルが高から中程度に変更。

ヴィーニョ・レジオナル — リスボン VR は最大の VR として地図に追加。

第 33 章：カリフォルニア

サンルイスオビスポおよびサンタバーバラ郡 — パソ・ロブレスの 2 つの異なるゾーン⇒削除

第 35 章：カナダ

カナダのワイン法 — 用語 DVA⇒産地名（appellation）使用に変更。

オンタリオ州 — オンタリオのカベルネ・フランの詳細（レッドプラムやハーブの様な特徴）追記。

第 36 章：チリ

・チリのワイン法 — 表現がわずかに変更され、現在は 6 つの地域的な DO（産地指定）が存在する。

・白ぶどう品種 — リマリ・ヴァレーのシャルドネは、SAT を用いて詳細に表現。

⇒ワインは中程度から高い酸味と、柑橘類や有核果実の風味を持つ傾向がある。

・南部地域 — イタタ・ヴァレーは、パイス（Pais）種とマスカット（Muscat of Alexandria）種の栽培が多く、それらの多くは地元で消費されている。

第 37 章：アルゼンチン

アルゼンチンのワイン法 — ワイン法に関する情報が追加。

『内容』

GI 制度の一環として、ブドウ栽培地は大きく 3 地域（Region）に分けられ、ワインのラベルで広く見かけるのはパタゴニアだけである。

各地域は多数の州（Province）に分かれ、各州はさらにいくつもの県（Department）が含まれている。

県の中に、小さい地区（district）が含まれることもあり、その地区の中に、さらに小さな GI が存在することもある。

GI がラベルに表示されるワインの場合、ブドウはその GI の地理的境界の域内から 100%調達されなければならない。

ラ・リオハ州 — ラ・リオハから EU に輸出されるワインは、しばしばファマティナではなくラ・リオハ・アルゼンチーナとラベルされることが増えている。。

第 38 章：南アフリカ

気候とぶどう栽培 — 南アフリカのワイン産地の緯度範囲が修正されている。

沿岸地域 — ケープタウン地区が地図に追加。

ケープタウン地区は南アフリカの首都に位置し、4 つの小地区がある。この中で最も知られているのはコンスタンシア小地区とダーバンヴィル小地区。

第 39 章：オーストラリア

マーガレットリバー 地中海性気候。

第 40 章：ニュージーランド

ニュージーランドのワイン法 — 追加事項あり。

『内容』

GI が近年制定され、最初の GI は 2017 年に登録。

GI 表示をするワインの場合、ブドウの最低 85%はその GI 地域からのものでなければならない。

ニュージーランド、北島、南島は登録された GI である。

第 41 章：スパークリングワインの生産

・アンセストラル方式 — ペティアン・ナチュレルあるいはペット・ナットと呼ばれ、近年人気である。典型的なワインのスタイルは、辛口からオフドライ、低～中程度のアルコール度数、圧力は 4~5 気圧である。

・アスティ方式 — アスティ方式で作られるワインの最終圧力は、現在 4-5 気圧とより正確に説明されている。

第 42 章：世界の発泡性ワイン

プロセッコ — プロセッコ DOC とコネリアーノ・ヴァルドッビアーデネ DOCG 共に Specification（規定）に表示。

ロゼ・プロセッコ追加。

南アフリカ — メトード・キャップ・クラシック（Methode Cap Classique）がキャップ・クラシック（Cap Classique）に変更。キャップ・クラシック用の法規も更新（澱と接触させた状態で少なくとも 12 カ月間熟成させなければならない）。

第 43 章：シェリー

シェリーの法規

- ・シェリーの熟成は DO 内のどこでも行える。
- ・「エン・ラマ」という用語は規制され、現在は酒石に対して安定化していない状態のワインに用いられます。これらのワインは濾過が可能である。
- ・「ミディアム」（中甘口）と「クリーム」（濃口）シェリーに関する法規が変更。

これらの用語は現在、生物学のおよび/または酸化の影響を受けたワインに使用が可能となった。クリームはミディアムよりも甘いものとして区別さる。

・シェリーの年数表示はアモンティリヤード、パロ・コルタド、オロロソ、ペドロ・ヒメネスに限定されなくなる（たとえば、クリーム・シェリーにも使用可能）。したがって、この表記は削除された。

第 44 章：ポートワイン

低価格のポートワイン — 基本的なトーニーを製造するにあたり、褐色味を作り上げるために最も一般的な手法は抽出度の少ないバイショ・コルゴのワインを使用。