

日本ワインの教科書

日本ワイン検定公式テキスト

目次

第1章 ワイン概要

ワイン概要

酒類の分類

ワインの分類

世界のワインの現状

日本ワインの現状

ワイン概要・法律

酒税法における酒類の分類とワイン（果実酒・甘味果実酒）の定義

果実酒等の製法品質表示基準

日本における地理的表示制度（GI）

国産ワインの表示に関する基準（ワイン業界の自主基準）

自治体独自の呼称制度

Column 世界のワイン法

第2章 歴史

ブドウ誕生から日本への伝来

古代～奈良～平安～鎌倉時代

室町時代～戦国時代

江戸時代

明治時代

大正～昭和時代

平成～令和時代

明治期ワイン造りの全貌

日本ワイン史年表

第3章 産地

日本の産地としての特徴

日本のワイン産地

北海道

岩手県・山形県

栃木県

新潟県

富山県・山梨県

長野県

静岡県

大阪府・島根県・広島県

大分県

熊本県・宮崎県

第4章 栽培

ブドウ概論

ブドウの分類

ブドウ品種

接木と台木

ブドウ樹の仕立て方

ブドウの生育と収穫

育種方法

交配と交雑

ブドウの病害と虫害

最近の農法

Column 甲州

世界にその名を知らしめた

日本が誇るブドウ品種

Column マスカット・ベリーA

ブドウ品種

「マスカット・ベリーA」

第5章 醸造

ワインの醸造

ワインの醸造法 1

赤ワイン

ワインの醸造法 2

白ワイン

ワインの醸造法 3

ロゼワイン

ワインの醸造法 4

オレンジワイン

ワインの醸造法 5

スパークリングワイン

ワインの醸造法 6

特殊な甘口ワイン

発酵

ワインの醸造技術

ワインの熟成

ワインの貯蔵容器

ワインの瓶、栓（コルク、スクリューキャップ）

ワインのオフフレーバー

第6章 保存と管理

ワインを楽しむ前に知っておくべき知識

飲み頃&サービス温度

ワイングラス

ワインの抜栓

ワインのテイスティング

ワインと料理の相性

日本料理とワイン（日本の伝統的食文化とワインを楽しむ）

世界のチーズ

日本のチーズ

Column ワインコンクール

日本ワインとワインコンクール

巻末付録 データ集

統計

全国ワイナリーリスト