

## ドイツワインの魅力2021年度版の更新（加除修正）について

2021年10月15日現在

該当頁	修正後	修正前
43	1870年代にはガイゼンハイムの研究所（プロイセン王国管轄）が～	1870年にはガイゼンハイムの研究所（プロイセン王国管轄）が～
43	しかし、この時期最大の事件はオイディウム（Oidium ウドンコ病）～ ※修正前の「1847年」を削除	しかし、この時期最大の事件はオイディウム（Oidium ウドンコ病1847年）～
100	ただ、VDPエアステ・ラーゲはオプションで、まだ導入していない地方もあります。	ただ、ラインヘッセン地方、ナーエ地方、モーゼル地方の会員は、VDP. エアステ・ラーゲを導入せず、現状では3段階を維持しています。
101	VDP. エアステ・ラーゲ：一級畑の葡萄だけの使用したワイン。 VDP. エアステ・ラーゲの辛口ワインだけを、特別に「VDP. エアステス・ゲヴェックス（1G）」と言います。	VDP. エアステ・ラーゲ：一級畑の葡萄だけの使用したワイン。
101	VDP. グローセ・ラーゲ：特級畑の葡萄だけの使用したワイン。 VDP. グローセ・ラーゲの辛口ワインだけを、特別に「VDP. グローセス・ゲヴェックス（GG）」と言います。	VDP. グローセ・ラーゲ：特級畑の葡萄だけの使用したワイン。 VDP. グローセ・ラーゲの辛口ワインだけを、特別に「VDP. グローセス・ゲヴェックス」と言います。
108	そんな時代、欧州の葡萄畑は3つの困難に直面しました。ウドンコ病～ ※修正前の「1840年に」を削除	そんな時代、欧州の葡萄畑は3つの困難に直面しました。1840年にウドンコ病～
108	ドイツ帝国成立後1870年代には、ラインガウ地方のガイゼンハイムに「王立果樹・葡萄研究所」が設立されます。	ドイツ帝国成立翌年の1872年、ラインガウ地方のガイゼンハイムに「王立果樹・葡萄研究所」が設立されます。
134	SÜSS（ズュース） 甘口。EUのワイン法で残糖（RESTZUCKER参照）45 g/ℓ以上の甘口ワインの表示として認められている。 ※修正前の「ゼクトや～以上。」を削除	SÜSS（ズュース） 甘口。EUのワイン法で残糖（RESTZUCKER参照）45 g/ℓ以上の甘口ワインの表示として認められている。ゼクトやシャウムワイン（スパークリングワイン）の場合、糖度は50 g/ℓ以上。