

## ドイツワインセミナー講師 呼称資格認定試験



### 1 概要

セミナーの開催等を通し、ドイツワインの普及啓発で主導的な役割が期待される呼称資格で、2018 年度に創設されました。

受験資格は、ドイツワイン上級ケナー呼称資格保持者又は地方協会等からの推薦候補者に与えられます。事前の論文提出に始まり、セミナー受講後に筆記・試飲試験・面接等を2日間実施し、認定委員会が審査します。

2024 年 4 月現在 6 名を認定しています。

### 2 主な活動

- (1) 地方のドイツワイン協会の他、ドイツ関係機関と協力し、全国レベルで「ドイツワインセミナー」を実施します。
- (2) 広く全国でセミナーを開催できるよう企画し、ドイツワインの専門的知識を有する専門家グループの育成を図ります。

## ドイツワインケナーエキスパート 呼称資格認定試験



### 1 概要

ドイツワインの販売や教育分野等に従事し、ドイツワインの豊富な知識と称号に相応しい教養・資質を備えた方に与えられる呼称資格で、2019 年度に創設されました。職業活動を通し、ドイツワインの普及啓発及びドイツ文化の発展に積極的に取り組みます。

2024 年 4 月現在 9 名を認定しています。

### 2 受験資格等

ドイツワイン上級ケナー呼称資格保持者で、ドイツワインの販売や教育等の分野で 2 年以上の職業経験のある方。

セミナー受講後に筆記試験を行い、認定委員会が審査します。

### ボランティア（事業推進サポーター）を募集中！

ドイツワイン会などイベントの準備や運営等を、可能な時にお手伝いいただけるボランティアを募集しています。2024年6月現在65名が登録しています。懇親会なども開催しています。



資格に挑戦し、  
さらに楽しく美味しいワインライフを

## ドイツワインケナー 上級ケナー 呼称資格認定試験



### 1 概要

本会では、ドイツワインやドイツ文化の啓発を目的として、2003 年にドイツワインケナー呼称資格制度を創設しました。

近年は 10 月下旬に認定試験を実施しており、愛好家の皆様やソムリエなど多くの方々に挑戦いただき、多くの合格者が認定されています(ケナー累計 1,847 名、上級ケナー累計 462 名 ※2024 年 4 月現在)。2023 年度の合格率は、ケナー78%、上級ケナー38%となっています。

### 2 上位資格制度

ドイツワインケナー試験合格後は、上位資格の上級ケナー試験に挑戦できます。また、上級ケナーは左の資格を受験できます。さらに、10 年以上にわたりドイツワインやドイツ文化に精通し、人格・識見に優れた方には、審査委員会の厳格な審査を経てドイツワイン名誉ケナーが授与されます。

### 3 受験資格等

- (1) 20 歳以上対象、東京・大阪の2会場で受験可。
- (2) 試験は、筆記試験とブラインドテイasting。
- (3) 受験申込者には出題範囲のテキストを送付。
- (4) 対策講座や過去問題集等で受験生をサポート。



### 4 認定者の皆様へ ～心からの祝福～

認定者に対し、ドイツ・ワインインスティトゥート代表と本会会長のサイン入り認定状や、金バッジ等を贈呈します。また、ドイツ連邦共和国大使館での成績優秀者の表彰式や、希望者が参加できる認定状授与式・祝賀会(有料)を開催しています。



## 一般社団法人 日本ドイツワイン協会連合会

Verband der Deutschen Weingesellschaften Japans e.V.



©Deutsches Weininstitut

Ahr(アール)・Weingut Kloster Marienthal(マリエンタール修道院)のブドウ畑

私たちは、2021 年 7 月の大洪水で被災されたアールの皆様とアールのワインを応援しています



各事業の詳細や日程等は HP をご覧ください。

### 事務局

〒102-0084 東京都千代田区二番町 5 番地 2 麹町駅プラザ 901  
Email: [info@germanwine.jp](mailto:info@germanwine.jp) URL: <http://www.germanwine.jp/>

# 日本ドイツワイン協会連合会の概要

## 1 目的

本会は各ドイツワイン協会の連携機関として、ドイツ連邦共和国大使館やドイツ・ワインインスティトゥート、Wines of Germany 日本オフィス等との友好関係を維持し、以下の目的のため活動しています。

- ・ドイツワインの紹介、普及、啓発
- ・ドイツワイン愛好家の育成と愛好団体の支援
- ・ドイツ文化の発展への寄与



HPはこちら

## 2 主な活動(実績)

- (1) 「ドイツワインの日(4月28日)」パーティーの開催
- (2) ドイツワインケナー等呼称資格試験の実施
- (3) ドイツワインセミナー講師及びケナーエキスパート資格呼称試験の実施
- (4) ドイツワインケナー試験等の合格者への資格認定状等の授与式の開催
- (5) ドイツワイン基礎講座、アドバンス講座等の実施
- (6) 各種ドイツワイン会の開催、ドイツワイン愛好会の支援
- (7) ドイツワインブラインドテイスティングコンテストの開催
- (8) ドイツワイン関連情報の発信 他

## 3 沿革

- 1979年 「ジャーマンワイン・アカデミー(ドイツで毎年開催)」参加20数名が帰国後「ドイツワインを楽しむ会(会長 古賀守先生)創設
- 1981年 「ドイツワインを楽しむ会」が発展し「ドイツワイン協会」設立
- 1991年 設立10周年を記念しドイツワインコンテストを開催
- 1992年 全国のドイツワイン協会代表による第1回総会開催  
地方協会との連絡機関として「日本ドイツワイン協会連合会」発足
- 2003年 ドイツワインケナー呼称資格認定制度の創設、以後毎年実施
- 2009年 ドイツワインケナークラブ発足
- 2012年 毎年4月28日を「ドイツワインの日」に制定
- 2017年 一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会発足
- 2018年 設立25周年記念誌発行  
第1回ドイツワインブラインドコンテスト  
ドイツワインケナークラブ解散  
ドイツワイン愛好会の設立
- 2019年 ドイツワインセミナー講師、ドイツワインケナーエキスパート呼称資格創設
- 2021年 東京・大阪2会場でケナー試験を実施
- 2023年 「German Wine Society Japan-Study Trip 2023」の実施  
「ドイツワインの日」記念日登録



# 主な取組

## 1 呼称資格認定試験の実施

ドイツワイン愛好家を増やし、ドイツワインの普及啓発を図るため、①ドイツワインケナー、②上級ケナー、③セミナー講師、④ケナーエキスパートを認定しています。



ケナー・上級ケナー試験会場と愛好家の皆様

## 2 セミナーの開催

基礎講座～アドバンス講座まで、受講者の知識や関心等に応じたセミナーを開催しています。また、ご依頼に応じ、勉強会や懇親会等に講師を派遣しています。



セミナーを受講する愛好家の皆様

## 3 「ドイツワインの日」パーティーの開催

4月28日は「ドイツワインの日」。2024年3月に日本記念日協会から正式に認定を受けました。GW(ゴールデンウィーク)を「German Week(ジャーマン・ウィーク)」と位置付けイベント等を開催します。



パーティーを楽しむ愛好家や合格された皆様

## 4 ドイツワイン愛好家・愛好団体の支援

愛好家向けの情報の発信や、ドイツワインピクニックなどを主催するドイツワイン愛好会などを支援しています。イベントはFacebookやHPで告知しています。



ドイツワインピクニック時の記念撮影

## 5 ブラインドテイスティングコンテストの開催

愛好家を対象に、プロアマ問わず知識とテイスティング能力を競うコンテストを開催し、チャンピオンをはじめ成績優秀者を選出、表彰しています。



表彰されたチャンピオンと入賞者の皆様

# ドイツワインの魅力

## 1 個性あふれる13の生産地域

ドイツでは、モーゼルやラインガウ、フランケンなど13の生産地域を中心に個性あふれるワインが造られています。

これらの地域の多くはブドウ栽培地域の北限近く(北緯50度のラインガウは樺太(カラフト)の中央付近)にあり、涼涼な大陸性気候(バーデンはより温暖)の特徴を有しています。また、長い日照時間や雨風を遮る山や森、保温効果のある河川など、ブドウ栽培に有利な条件に恵まれ、ドイツは注目を浴びている「クール クライメイト」ワインの代表的な産地の一つとなっています。



©Deutsches Weininstitut

## 2 心躍らせる多彩なドイツワイン

ライン川等の河川や支流に広がる急斜面の畑では、粘板岩や貝殻石灰岩等の多様な土壌や優れた栽培・醸造技術等を生かし、豊かな酸味と果実味を持つエレガントなワインが造られています。

栽培面積世界第1位のリースリング。グロース・ゲヴェックス(特級畑の辛口)や極めて希少なアイスワイン、極甘口の貴腐ワイン、様スパークリングワインなど、その多彩な魅力は心を躍らせます。

世界第3位のシュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)の評価も、年々高まっています。世界第1位のヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン)や第3位のグラウブルグンダー(ピノ・グリ)、シャルドネのピノトリオも年々増加し、目覚ましい品質の向上を果たしています。



©Deutsches Weininstitut