

TOEIC presents English Upgrader 2nd Series

第3回 音声ガイドを聞く

英文スクリプト:

Reception: Hello, can I help you?

Visitor: Yes, I heard you have some kind of tour of the winery for visitors.

Reception: That is correct, ma'am. We have an audio guide tour. You can listen to in-depth information on how we make our delicious wines as you walk through our facilities. The rental fee for the audio guide player and headset is five dollars, and this fee also includes a wine tasting.

Visitor: Great, I'll rent one! Here's five dollars.

<audio guide start>

Welcome to the Whitestone Winery audio tour. I am Sam Kodenski, the owner of Whitestone Winery.

Today I'll take you on an audio tour of Whitestone and tell you about the history of the oldest winery in the state. Afterwards, we'll walk through the vineyards where we hand pick clusters of ripe Pinot Noir grapes from the vines, and of course, we'll finish by tasting the award-winning wines from our cellar.

On this tour you'll have a chance to see the procedures of wine making, from A to Z.

The tour begins here in our world-renowned stone cellar, where you will find over five hundred oak barrels storing wine that is slowly going through its secondary fermentation.

You may have noticed how cool it is in here. This cellar is built at the foot of a hill, like a cave, making it possible to keep the humidity at a stable 70% and the temperature at 72 degrees, creating ideal conditions for the aging process, where temperature plays an extremely vital role in wine making.

Now let's head out to the vineyards.

<audio guide end>

Visitor: Wow, this audio tour is great! So that's why the cave-like structure of this cellar makes a difference in great-tasting wine.

Now I'll hop on the van and go out to the fields.

フレーズ:

ご婦人、お嬢さん: **ma'am**

音声ガイドプレイヤー: **audio guide player**

ブドウ畑: **vineyards**

ブドウの木からピノ・ノワールの熟した房を手で摘む:
hand pick clusters of ripe Pinot Noir grapes from the vines

詳細を含む全て: **from A to Z**

世界的に有名な私たちの石造りの貯蔵室: **our world renowned stone cellar**

二次発酵が行われている: **go through its secondary fermentation**

湿度 70%、温度を 72 度にしっかりと保つ:
keep the humidity at a stable 70% and the temperature at 72 degrees

理想的な状態を作り出す: **create ideal conditions**

熟成の工程: **aging process**

温度が極めて重要な役割を果たす: **temperature plays an extremely vital role**

日本語訳:

受付: いらっしゃいませ。

Visitor: このワイナリーにはビジターのためのツアーのようなものがあると聞いたのですが。

Reception: はい、オーディオ・ガイド・ツアーと呼ばれているものをご用意しています。ここの施設を巡りながら私どもの味わい深いワインがどのように作られているかについての説明をじっくりお聞きいただけます。音声ガイド・プレイヤーとヘッドフォンのレンタル料金は5ドルでワインテイスティングが含まれています。

Visitor: いいわね。ではそれを借ります。はい、これレンタル代の5ドルです。

<audio guide start>

ホワイトストーンワイナリー音声ツアーへようこそ。ホワイトストーンワイナリーのオーナー、サムコデンスキーです。

今日は私のワイナリーにみなさんをご案内し、アメリカでもっとも古いこのワイナリーの歴史を学び、熟れたピノ・ノワールのブドウの房を木から手で摘んでいる、ブドウ園を歩いていただきましょう。もちろん貯蔵室にある賞を取ったワインのテイスティングもお楽しみください。

このツアーではワインの製造工程の全てをご覧いただくことができます。

では私たちの世界的に有名な石造りの貯蔵室からツアーを始めましょう。ここの500ほどあるオーク材の樽の中ではワインの二次発酵がゆっくりと行われています。

みなさんはすでにここの涼しさにお気づきかもしれませんが、この貯蔵室は丘のふもとに洞窟のように建てられています。ワイン作りの熟成の工程において気温は極めて重要な役割を果たしており、この中では湿度70%、温度72度にしっかりと保つことで理想的な状態を作り出しています。

それではブドウ園へと向かいましょう。

<audio guide end>

Visitor: わあ、この音声ツアーはいいわ。だからこの洞窟の構造を持つ貯蔵室がワインのおいしさに違いをもたらすのね。

さあ、バスに乗って畑へ向かいましょう。