

1.

正解：＜ 2, 4 どちらでも可＞

正解がふたつある問題です。どちらかを解答していれば正解です。2. 相反する二つの言葉が並んでいるおかしい文章です。正しくは、“メタボリックシンドロームとは、高血糖、高血圧、脂質異常などを呈し内臓脂肪型肥満を共通要因とする状態をいう”です。4. 健康とはWHOが規定するまでもなく、精神的にも肉体的にも良い状態のことです。精神と肉体は密接な相関があるのは周知のことです。

2.

正解：＜ 4＞

感染症の対象疾患に関する問題は頻出です。一類が最も危険性が高く、その危険性により五類まで分類がされています。一類から五類の主な感染症名を把握しましょう。4. 腸管出血性大腸菌感染症は一般的には“SARS”で知られていますが、二類感染症に分類されています。

3.

正解：＜ 3＞

感染症法では、動物由来の感染症について、その感染症が人を感染させるおそれが高いものについて、感染症に罹っている、または疑いがある動物とその感染症名を届け出る義務を獣医師に課しています。また、飼い主は獣医師の診断を受けていなくても、感染症の疑いがある場合、保健所に届け出る義務があります。3. オウム、インコはオウム病で、エボラ出血熱はサルです。

4.

正解：＜ 4＞

正しいものを選びます。1. E型肝炎は、加熱不十分な豚レバー、豚肉、シカ、イノシシなどの生食により感染します。2. 喉頭がんはのどのがんですから、喫煙者の方が発症率の高いことは容易に想像できます。3. 二日酔い、悪酔いの原因物質はアセトアルデヒドです。

5.

正解：＜ 3＞

食品表示の偽装が後を絶ちません。3. 営業許可とは、公衆衛生に与える影響が著しい業種について、都道府県知事の許可を必要とすることです。現在許可業種は34業種が定められていて、酒類製造業も営業許可が必要です。

6.

正解：＜ 3＞

食品に関する様々な不祥事をうけ、平成15年に食品安全基本法が制定されました。そこでは、消費者保護の観点から、営業者及び行政の責任を明確化する内容が盛り込まれています。全営業施設に設置が義務付けられている食品衛生責任者の責務は、食品衛生上問題があった

場合に営業者に意見を述べることで、営業者はその意見を尊重することが義務付けられています。

7.

正解：＜4＞

これは常識で判断できる問題です。食品を取り扱う者の爪が長いなど論外です。

8.

正解：＜1＞

1. 消毒、殺菌、滅菌の概念の違いを理解しましょう。「消毒」とは病原微生物の感染症をなくすこと、「殺菌」は死滅又は減少させること、そして全ての細菌を完全に死滅させることは「滅菌」です。

9.

正解：＜4＞

文章が長く、とかくあせりがちなタイプの問題ですが落ち着いて考えましょう。(e)の記述に注目してください。日本も含めて赤ワインに含まれるポリフェノールが注目された、いわゆるフレンチパラドックスの影響で消費が伸びたのが1998年です。この(e)を含んでいるのは4.です。かなり難しい問題ですが、一次試験当日の講習会で説明された事柄からの出題でした。

10.

正解：＜3＞

この問題も当日の講習会で説明された事柄からの出題です。2. 4. は記述内容からワイン創世期の事柄と判断できますから消去します。1. はボルドー地方(アキテーヌ地域圏の一部)がイギリス領だったのは1152年～1452年(12～15世紀)の300年です。これはフランスワインを勉強する際に覚えておくべき事柄です。1. を消去すると、残るのは3. となります。

11.

正解：＜3＞

文章が長くややこしい問題です。このような問題は考え込んでしまうと時間をかけすぎますので、“明らかにちがうこと”をさがして消去法で考えましょう。日本酒やビールの原料となるのは米、麦芽で(d)グルコース(=ぶどう糖)ではありません。糖ではなく「デンプン」なので糖化の過程が必要なのです。“明らかにちがうこと”は(d)です。(d)を含むのは2. と3. ですが、2. にある(C)は間違っています。では3. をみましよう。(e)が間違いです。乳酸菌ではなく日本酒の糖化(デンプンの分解)には麹菌が使われます。難問です。この問題も一次試験当日の講習会で説明された事柄からの出題でした。

12.

正解：＜3＞

北米系の品種、という言葉からすぐに3. ヴィティス・ラブルスカと判断できます。アメリカ合衆国、ニューヨーク州周辺が原産地です。日本で収穫量の多いデラウェア、ナイアガラ、コンコード、キャンベル・アーリーがヴィティス・ラブルスカです。生食用の他、ジュース、ワインの原料となります。

13.

正解：＜4＞

少しひねりがあります。ピノ・ノワールのシノニムはシュペートブルグンダーしか覚えていない方には難しかったかもしれません。4. ブラウフレンキッシュはオーストリーの赤ワイン品種です。1. ジュラ地方、2. ドイツ、3. オーストリーでのピノ・ノワールのシノニムです。その他イタリアではピノ・ネーロと呼ばれます。

14.

正解：＜2＞

ぶどうの生育サイクルの基本的な問題です。ぶどうは6月頃に開花しその約100日後が収穫の目安といわれています。一般的なドライワインの北半球での収穫は8月下旬から10月にかけて行われます。

15.

正解：＜1＞

花振るいとは開花時の受粉不良のことで、花が咲いても実がつきにくくなる現象をいいます。その原因として挙げられるのが、開花結実期の多雨や低温の他、過剰な剪定（強剪定）や土壌の窒素過多などがあります。

16.

正解：＜4＞

文章がながくややこしい問題に見えますが、難易度はさほど高くありません。ワイン醸造の基本事項です。（b）と（c）がキーになります。黒ぶどう・・・という文章から赤ワインの醸造ということが分かります。赤ワインの醸造過程で重要なのは、果皮、種子を果汁に漬け込み（マセラシオン）ながら、発酵が進むということです。そしてその過程で果皮、種子の混合物（果帽）が上部に上がりますので、それを押し下げる作業（ルモンタージュ、ピジヤージュ）が必要になります。（b）果帽、（c）ルモンタージュとなっているのは4. ですので正解は4. です。

17.

正解：＜4＞

果汁や果醪を濃縮する技術には様々なものがあります。セニエ、常温減圧法は果醪から、逆

浸透膜法は果汁から水分を除去して濃縮します。4. ミクロ・オキシジェナシオンは主にステンレスタンクでの発酵後半から熟成中に人工的に酸素の微泡を吹き込み、酸化を促す方法です。ワインの渋味を和らげ、早い時期に飲用を可能にする目的で行われます。

18.

正解：＜4＞

一般的に食用される米の種類と、酒造に向く米の種類が違うのはご存知だと思います。酒造好適米（粳米）は粒が大きく、心白が白いのが特徴です。心白とは米の粒の中心部をいいます。一般米は心白が透明ですが、酒造好適米は心白が白くみえます。これは何か詰まっている訳ではなく、逆に空洞のために白く見ているのです。この空洞が麹菌の菌糸が中心まで食い込むのを容易にしています。日本酒の問題でも難易度が高いものでしたが、一次試験当日の講習会で説明された事柄からの出題でした。

19.

正解：＜4＞

焼酎の基本事項ですから正解できたと思います。黒糖焼酎は奄美大島周辺にだけ生産が認められた単式蒸留焼酎です。他に地理的表示が認められている焼酎も覚えて下さい。球磨焼酎（米、熊本県）、琉球泡盛（米、沖縄県）、壱岐焼酎（麦、長崎県）、薩摩焼酎（芋、鹿児島県）です。2と3はブランド名で、共に鹿児島で造られる黒麹を使った芋焼酎。

19. WA

正解：＜2＞

様々なタイプについてはビールの基本事項です。2. トラピストはシトー派の修道院で造られていたベルギーの濃色の上面発酵ビールです。1. ランビックはベルギー、ブリュッセルの酸味が特徴的なビール、3. スタウトはイギリスの濃色の上面発酵ビールで、ギネスが有名です。4. ボックはドイツ、バイエルン地方の芳醇でコクのある下面発酵ビールです。

19. WE

正解：＜2＞

焼酎には連続式蒸留焼酎と単式蒸留焼酎があり、連続式蒸留焼酎（「ホワイトリカー①、焼酎甲類」）の酒質は洗練されたフラットなものとなり、単式蒸留焼酎（「ホワイトリカー②、焼酎乙類」）は二次原料の特徴が反映された個性的な味わいとなります。単式蒸留焼酎では一次原料は麹と酵母で、この段階で糖化とアルコール発酵が始まります。ここに二次原料を加えて発酵を続けた後、単式蒸留します。この二次原料には米、そば、麦、芋、雑穀など様々なものがあります。

20.

正解：＜4＞

簡単ですがややひっかけ問題です。アルマニャックの主要品種は1. ユニ・ブラン、2. フォル・ブランシュ、3. コロンバールなどです。4. シュナン・ブランはロワール地方の主要な品種です。

21.

正解：＜3＞

コニャックの生産地区は、品質の高い順番では覚えていたかもしれませんが、面積となると難しかったかかもしれません。あるいは地図を良く見ていた方ならば正解できたかもしれません。3. ボルドリは石灰質土壌ではなく、珪土を含む粘土質土壌から、丸みのあるコニャックが造られ、特にクパージュ（混合）に使用されます。面積については、当日の講習会で言及されていました。

22.

正解：＜2＞

2. シュタインヘーガーはドイツのジンです。柔らかな味わいが特徴です。あまり馴染みがないので難しかったと思います。1. ジュネバはオランダジンとも呼ばれ、オランダ、ベルギー、ドイツなどで造られています。風味が濃厚で主としてストレートで飲まれています。3. ドライジンはロンドンジンとも呼ばれ、イギリスで造られるジンで主にカクテルベースとして使われます。4. メスカルはメキシコのスピリッツで竜舌蘭（アガベ）を原料としています。同じく竜舌蘭のスピリッツに有名なテキーラがありますが、竜舌蘭のなかでもブルー・アガベを51%以上使用し、限定された産地で造られたものだけがテキーラを名乗ることができます。

23.

正解：＜4＞

アブサンはフランスをはじめとするヨーロッパ各国で造られている薬草系のリキュールで、ニガヨモギが主原料です。ニガヨモギの香味成分（ツヨン）が幻覚などを引き起こすとして、20世紀初頭に販売が中止されました。その後1981年にWHOがツヨン残存許容量10ppm以下なら承認するとしたため、生産が再開されました。1. アニゼはアニスの種子を香味原料としたリキュールの総称で、ペルノヤリカールなどが含まれます。2. ガリアーノはイタリア、3. ドランブイはスコットランドの薬草系リキュールです。

24.

正解：＜3＞

ぶどうの病害の基本中の基本です。フィロキセラは北米東海岸を起源とする害虫で、1850年代後半にアメリカからボルドーに研究用として移植されたぶどうの樹に付着していたのが原因で、1960年代フランスのほぼ全域に広がり多大な被害を及ぼしました。フランスは1850年～1900年にかけて3つの病害に相次いで見舞われました。うどん粉病→フィロキセラ→べと病と年代を追っての被害をも併せて覚えておきましょう。

25.

正解：＜3＞

これもごく基本的な事柄です。1930年代は世界恐慌の時代で、ワインの世界でもにせものワインや不正取引が横行していました。そういった背景からフランスでは1935年、虚偽ワインの規制と品質保護の目的で原産地呼称制度AOC法が制定しました。

26.

正解：＜a = 3、b = 6＞

ボルドー地方の栽培面積は約12万haでその90%はAOCワインに指定されています。よってフランスのAOCワインの生産量に占めるボルドーワインの比率も高く、全AOCワインの約25%を占めています。

27.

正解：＜3＞

メドックの格付けでサン・ジュリアンのシャトーは2級（5シャトー）と4級（4シャトー）に多く入っています。メドックの格付け61シャトーは、どこから出題されるかわかりません。ワインの勉強の登竜門ですから頑張って覚えてください。1. 4級、マルゴー、2. 3級、オー・メドック、4. 3級、サン・ジュリアン。

27. WA

正解：＜3＞

オー・メドック地区で最も下流の村名AOCサン・テステフは、格付けシャトーがあまり多くありません。1. 4級、オー・メドック、2. 3級、サン・テステフ、4. 2級、サン・テステフ。

27. WE

正解：＜3＞

マルゴーの3級に関する問題は頻出です。マルゴー村で生産されているシャトーですので注意してください。AOCマルゴーは、マルゴー、スーサン、カントナック、ラバルド、アルザックの5村が名乗れるので、AOCマルゴーの格付けシャトーは、村名まで覚える必要があります。1. 4級、カントナック村、2. 4級、カントナック村、4. 2級、マルゴー村。

28.

正解：＜2＞

例年グラヴの格付けは、シャトー名から格付けが赤のみ、白のみ、赤白を選ぶものでしたが少し変化球です。でも覚えているシャトーを数えればいいのですから難しい問題ではありません。白ワインだけが格付けされているのは3シャトーのみです。赤ワインだけは7シャトー、赤白両方は6シャトーです。

29.

正解：＜4＞

ボルドーに限らず主要なAOCは地図で位置を確認しながら覚えましょう。特にボルドーは3つの河の右岸、左岸というのがよく出てきます。ポムロールの地図上の位置が分かっていたら、(1)～(3)は間違っていないということがすぐに分かります。(4)ポムロールの土壌は粘土質と砂利質が混じりあった酸化鉄の土壌です。同じくメルロ主体でワインを造るサンテミリオンは石灰岩を含んだ土壌で、ポムロールとは異なった味わいのワインとなります。

30.

正解：＜4＞

ボルドー地方のA.O.C.のタイプは毎年出題がありますのでしっかり覚えましょう。4. コート・ド・カステイオンはメルロ主体の赤のみ。1. コート・ド・ブライはジロンド河右岸の白のみのAOCで、同地区のブライは赤、白のAOCですから注意してください。2. コート・ド・ブールはジロンド河右岸の赤、白、3. グラーヴ・ド・ヴェイルはドルドーニュ河左岸の赤、白のAOCです。

31.

正解：＜4＞

ブルゴーニュ地方では、1つの畑を複数の所有者が分割所有するケースが多く、単独で畑を所有する場合を特に「モノポール」と呼んでいます。コート・ドールのグラン・クリュのモノポールにはロマネ・コンティをはじめとした有名な畑がいくつかあります。とはいえ、シャブリ地区のモノポールまではなかなか手が回らないのではないのでしょうか。これができなくても気にする必要はありません。4. クロ・デ・ゾスピスはモロー・エ・フィスの所有するモノポールです。もともとシャブリ地区のオスピス（施療院）が所有していた畑で、グラン・クリュ、レ・クロの一画にあります。

32.

正解：＜2＞

コート・ドールの、それもコート・ド・ニュイ地区だけの村名AOCです。資格取得を考える方なら必ず正解していただきたい基本的な問題です。1. Gevrey-Chambertin → Marsannayは×、3. Chambolle-Musigny → Marsannayは×、4. Chambolle-Musigny → Morey-Saint-Denisは×です。

33.

正解：＜4＞

続いてコート・ドールの村名AOCの問題です。コート・ドールの村名AOCは地図上の並び順（位置）、AOCのタイプ、グラン・クリュを完璧に覚えてください。また、ブルゴー

ニュに限らず、赤のみ、白のみといったAOCは出題されやすいので注意してください。1. 赤・白、2. 赤・白、3. 赤・白。

33. WA

正解：＜3＞

頻出問題です。3. シュヴァリエ・モンラッシェはピュリニー・モンラッシェ村にだけあるグラン・クリュです。ピュリニー・モンラッシェ村とシャサーニュ・モンラッシェ村のグラン・クリュにはふたつの村をまたいでいるものが2つあります。すなわち、1. モンラッシェと2. バタール・モンラッシェです。4. クリオ・バタール・モンラッシェはシャサーニュ・モンラッシェ村にだけあるグラン・クリュです。

33. WE

正解：＜4＞

モレ・サン・ドニ村にはグラン・クリュが5つあります。1. クロ・デ・ラ・ロッシュ、2. クロ・ド・タール、3. クロ・デ・ランブレイ、その他にクロ・サン・ドニ、そしてボンヌ・マールです。ボンヌ・マールはシャンボール・ミュジニー村とモレ・サン・ドニ村の2つの村をまたいでいる畑です。4. クロ・ド・ヴージョはヴージョ村にある55ヘクタールと面積の大きいグラン・クリュで所有者が多いことで知られています。

34.

正解：＜2＞

品種、AOCが混合された問題です。2. グルナッシュ・ブランもヴィオニエもコート・デュ・ローヌ地方の白品種ですが、グルナッシュ・ブランは南部地区、ヴィオニエは北部地区の違う品種です。1. ムロン・ダルボアはジュラ地方の呼び名です。3. ポムロールに格付けはありませんが、有名シャトーは覚えましょう。4. ロワールのシノンカベルネ・フラン主体の赤ワインが有名ですが、白・ロゼも造られています。

35.

正解：＜3＞

前問同様に複合的な問題です。3. フランスワインへのヴィンテージ記載はAOC、VDQS、ヴァン・ド・ペイともに任意です。ただし、ヴァン・ド・ターブルへの記載は禁じられています。1. カール・ド・ショームはアンジュ・ソーミュール地区のシュナン・ンブランの貴腐ぶどうからの甘口ワイン、2. パシュラン・デュ・ヴィク・ビルは南西地方、ピレネー地区の甘口白ワイン、4. AOC、AOVDQSはINAOの管轄ですが、ヴァン・ド・ペイとヴァン・ド・ターブルはONIVINSの管轄です。

36.

正解：＜1＞

テート・ド・キュヴェ（またはヴァン・ド・キュヴェ）は一番搾りのことで、4,000k



gのぶどうから2,050ℓと決められています。一般的なシャンパーニュでは黒ぶどうを50%程度使いますので、黒ぶどうの色素が出ないように浅く広い圧搾機で静かに搾ります。2,050ℓとはシャンパーニュ地方の樽(ピエス205ℓ)の10樽分にあたります。プルミエール・タイユ(2回目の搾汁)は500ℓとなっています。圧搾の規定はシャンパーニュの基本事項です。

37.

正解:<4>

4.ティラージュは瓶詰めのごとで一次発酵を終えたワインをアッサンブラージュして味を調合した後に瓶詰めします。この時、二次発酵を起こさせるためにリキュール・ド・ティラージュ(酵母と蔗糖を混ぜたもの)を加えます。1.動瓶=Remuageルミュアージュ、2.滓抜き=Dégorgementデゴルジュマン、3.圧搾=Pressurageプレスラージュ。シャンパーニュの醸造工程は原語で分かるようにしておく必要があります。

38.

正解:<1、3 どちらでも可>

設問のミスで正解が2つあり受験者は戸惑ったことと思います。最終的にはどちらを選んでもよしとしました。1.トゥーレーヌ地区、3.中央フランス地区の赤・白・ロゼのAOC。2.オルレアン・クレリイは2006年に昇格した新しいAOCでカベルネ・フランからの赤のみです。同地区のAOCオルレアンは、赤・白・ロゼのAOCで黒ぶどうはピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、白ぶどうはシャルドネです。同地区でタイプ、品種が違いますので注意してください。4.ブルグイユはカベルネ・フラン主体の赤・ロゼのAOCです。

38. WE

正解:<3>

3.クレマン・ド・ロワールは、アンジュ・ソーミュール、トゥーレーヌ地区で造られる発泡ワインで、生産タイプは白とロゼです。クレマンは瓶内二次発酵が義務付けられています。1.トゥーレーヌ・ムスーは赤・白・ロゼの発泡ワインで、製法は瓶内二次発酵です。2.シュヴェルニイは赤・白・ロゼのAOCですが、同地域にAOCクール・シュヴェルニイがあり、こちらはロモランタン100%の白ワインのみですので注意してください。4.ヴァランセはシェーブルチーズのAOCで有名な産地です。ワインとチーズ2つのAOCを持つ最初の産地です。ワインのタイプは赤・白・ロゼです。

39.

正解:<4>

前問と同じAOCが出題されています。AOCヴァランセは赤・白・ロゼのAOCで、赤・ロゼはガメイ、ピノ・ノワール、白はソーヴィニオン・ブランが主要品種です。トゥーレーヌ地区ですが位置的に中央フランスに近いので、品種も似たものが栽培されています。比較的新しいAOC(2003年)です。細部までのAOCの知識を求められる難しい問題です。また、ヴァランセはチーズで有名な産地です。

40.

正解：＜4＞

AOC ヴーヴレに関する問題は頻出です。ヴェーヴレはシュナン・ブランから白の辛口～甘口までが生産されており、酸が豊富なので長期熟成が可能なワインとして知られています。若いときも熟成後も楽しめるワインとして人気が高いワインです。1. カンシーと3. ソーミュールは辛口のみ、2. コトー・デュ・レイヨンには貴腐ワインの甘口のみです。

41.

正解：＜4＞

コート・デュ・ローヌのロゼといえば、タヴェルとリラックが代表です。ただし、3. リラックは赤・白・ロゼのAOCです。1. ロゼ・ダンジュはロワール地方のAOC、2. ジゴンドスはローヌの赤・ロゼのAOCです。コート・デュ・ローヌのAOCでロゼだけを造っているのはタヴェルのみです。

42.

正解：＜3＞

「認められていない」ですので注意してください。シャトーヌフ・デュ・パプの13品種には、黒ぶどう8種、白ぶどう5種が認められています。そのうち間違えやすいのは、黒ぶどうでグルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、サンソーは認められていますが、3. カリニャンは認められていません。また、白ぶどうでルーサンヌは認められていますが、マルサンヌは認められていません。2. ブールブルーラン、4. ピクプールは白ぶどう品種です。

43.

正解：＜4＞

4. サン・ペレー地区には、ルーサンヌ、マルサンヌから白のスティールワインと発泡ワインのAOCがあります。製法は瓶内二次発酵のスパークリングです。AOCとしてはサン・ペレーとサン・ペレー・ムソーが別々に呼称されています。この設問では『Côte du Rhône 地方の A.O.C. の中から』となっており、AOCの場合は「サン・ペレー・ムソー」と別になり、単に「サン・ペレー」ではスティールワインだけとなります。ただし、ソムリエ協会からの訂正はありません。

44.

正解：＜3＞

アルザスでは、指定4品種のリースリング、ミュスカ、ゲヴェルツトラミネール、ピノ・グリの果汁糖度が高く規定の値に達していれば、ヴァンダンジュ・タルディヴ（遅摘み）、セレクション・ド・グラン・ノーヴル（粒選り摘み・貴腐）を付記することができます。ヴァンダンジュ・タルディヴ、セレクション・ド・グラン・ノーヴルを表記する際の果汁1ℓ当りの糖の最低含有量は、リースリング、ミュスカよりゲヴェルツトラミネール、ピノ・グリは糖度が高くなりやすい品種なので高い数値となっています。1. Gewürztraminer、Pinot

Gris は 257 g /ℓ、Riesling, Muscat は 235 g /ℓ、これはヴァンダンジュ・タルディヴの規定数値です。

44. WA

正解：＜1＞

ソムリエ、ワインエキスパート向け44. の設問に比べて、難易度がかなり低い問題です。引っ掛け問題です。1. ピノ・ブランではなくピノ・グリです。

45.

正解：＜1＞

プロヴァンス地方のAOCバンドールは赤・白・ロゼですが、赤はムールヴェードルを50%以上、併せて18ヶ月の樽熟成が義務付けられています。ロゼで有名な産地ですが、熟成タイプの赤ワインも造られています。プロヴァンスを代表する赤ワインの産地です。

46.

正解：＜2＞

VdLは発酵前の果汁にアルコールを添加したもの、VDNは発酵途中にアルコールを添加して発酵を止めて果汁の甘味を残したものです。モーリーはルーション地区のVDNですから1. 3. は除外します。リヴザルトもルーション地区のVDNで4. も除外ですから、残るのは2. です。2. マックヴァン・デュ・ジュラ（ジュラ地方のVdL）→ラストー（コート・デュ・ローヌ地方のVDN）→フロック・ド・ガスコニュー（ガスコニュー地方、アルマニャックの産地のVdL）→バニユルス（ルーション地区のVDN）。設問が分かりにくいですが、問題としては基本的と言えます。

47.

正解：＜4＞

アインツェルラーゲとは単一畑を意味し、現在2,658あります。ドイツワインの産地分類は、13指定栽培地区13、地区（ベライヒ）40、グロスラーゲ（集合畑）167、アインツェルラーゲ（単一畑）2,658となっています。また、オルツタイルラーゲという畑名表示の必要がない特別畑が5つあります。

48.

正解：＜2＞

ドイツワインは品種のシノニム、交配品種についての問題が定番です。2. ショイレーベは交配品種ですが、正しくはシルヴァーナ×リースリングです。1. ドミナは比較的新しい黒ぶどうの交配品種ですが色が濃いのが特徴で、栽培面積が急増しています。3. ファーバーレーベは白の交配品種、4. ケルナーは白ぶどうで4番目に栽培面積の大きい交配品種です。

49.

正解：＜1＞

ドイッチャー・ターフェルヴァイン、ラント・ヴァインの最低アルコール度数は8.5%で

す。品質分類ごとの製品となった時の最低アルコール度数は必ず覚えてください。ドイツ・ターフェルヴァインではドイツ国内産のぶどうだけで造ることとされており、ドイツ産ぶどうとEUのテーブルワインをブレンドして、ドイツ国内で瓶詰めしたワインはターフェルヴァイン・アウス・レンデルン・デア・EUという表示になります。その他の3、4の設問内容までは覚える必要はありません。

50.

正解：＜3＞

栽培面積の順位は勉強していても、Q.m.P. 生産量実績まで勉強するのは難しいです。栽培面積の知識から考えてみましょう。栽培面積は1位ラインヘッセン、2位ファルツ、3位バーデン、4位ヴュルテムベルグ、5位モーゼルです。近いのは3. です。栽培面積で4位のヴュルテムベルグはQ.m.P. 生産量実績では6位です。2007年からQmPはプレディカーツヴァインと名称が変更になりました。気をつけてください。

50. WA

正解：＜4＞

ラインヘッセンはドイツワイン全体の約28%の生産量を占めています。2位がファルツ、3位がモーゼル、4位がバーデンです。ラインヘッセンとファルツで全体の約半分が造られています。

50. WE

正解：＜4＞

生産量の少ない順番では、ザクセン、ミッテルライン、ヘシッシェ・ベルクシュトラーセ、ザーレ・ウンストルトとなっています。少ない順まで覚える必要はありませんが、旧東ドイツの産地ではワインの生産量は減少しています。

51.

正解：＜4＞

プレディカーツヴァインはその果汁糖度に準じて6段階に品質分類されています。エクストレ度の低い順にカビネット、シュペー・トレーゼ、アウスレーゼの最低アルコール度数は7%、ベーレンスレーゼ、アイスヴァイン、トロッケンベーレンアウスレーゼは5.5%と規定されています。これは糖度があまり高いと発酵がなかなか進行しないからです。ここでのアルコール度数は製品となった時の含有アルコール度数です。アルコールが低い分、甘さが多く残されているということです。

52.

正解：＜2＞

ドイツワインの歴史についての難易度の高い問題でした。1. 1775年(18世紀)、2. 1830年(19世紀)、3. 1910年(20世紀)、4. 1135年(12世紀)です。1. と4. は基本的な事柄ですから消去できたと思いますが、多くの方が2. または3. の

どちらかで悩んだと思います。

53.

正解：＜4＞

最近はボジョレ以外の新酒もワイン売り場に並ぶようになりましたので、ディア・ノイエも少し身近になったかもしれません。ディア・ノイエの品質分類はラント・ヴァインで、ヴィンテージの表示義務、品種表示が可能ですが、生産地の表示義務はありません。ボジョレやイタリアの新酒ヴィーノ・ノヴェットロよりも早い11月1日が販売開始日です。その他、発酵中のワインもドイツやオーストリアでは良く飲まれます。

54.

正解：＜1＞

Q b Aでぶどう品種を記載する場合、スティルワインでは単一品種記載の場合は85%以上含むこと、2品種記載の場合は含有率の高い順に記載すること、3品種以上使用の場合は記載できない、という規定があります。記載可能な品種についての制限はありません。尚、Q b Aのスパークリングワイン、ドイッチャー・ゼクトb. A. では3品種まで表記が可能です。

55.

正解：＜1＞

ベライヒは40あります。40全ては覚えきれないと思いますが、モーゼル、ラインガウのベライヒは覚えておく必要があります。また、有名なベライヒは指定栽培地域名、そのベライヒにある主要なワイン名（村名+畑名）と関連付けて覚えてください。ベルンカステルにはグラハー・ヒンメルライヒ、ベルンカステル・ドクトール、ヴェーレン・ゾンネンウアーなど有名なワインが沢山あります。2. マイセンはザクセン、3. ヨハネスベルグはラインガウの唯一のベライヒ、4. シュタイガーヴェルトはフランケンのベライヒです。

56.

正解：＜2＞

ドイツワインでは13栽培地区それぞれの特徴を把握することが大切です。フランケンの特徴として重要なのは、Q b A以上のワインがボックスボイテル型の瓶で出荷され、主体が辛口ということです。

57.

正解：＜2＞

このところイタリアワインは毎年生産量に関する出題があります。2004年のデータでイタリアワインの生産量は2. の5, 300万 hℓでフランスに次ぎ世界第2位です。フランス、イタリアを合わせて全世界の約34%を生産しています。ワインの統計でよく使われる単位はhℓ（ヘクトリットル）で、1hℓは100ℓです。最新のワイン生産量順位1位～5位、及び世界の総生産量は覚えてください。

58.

正解：＜3＞

ワインの容器の発展はワイン保存、品質維持においても大切です。革の袋は放牧民によって使われるようになりましたが、保存という意味では特に大切ではありません。すなわち水筒代わりです。テラコッタ（土器）はこの問題ではアンフォラを指しています。ギリシャ時代からローマ時代初期に大切な保存用容器でした。その後、ケルト人が使っていた木樽が使われるようになりました。貴重品であったガラスが使われるようになったのは17世紀に入ってからです。

59.

正解：＜3＞

イタリアワインの基本事項です。DOCGに昇格するためには、DOCに認定されてから5年以上経過していること、1haあたりの植樹密度を増加する、1haあたりのぶどうの収穫量を減らすなどがあります。

60.

正解：＜3＞

残存糖分が低いものから順に並べると、1. セッコ（辛口、0～4g/l）、2. アボカート（薄甘口、4～12g/l）、3. アマビーレ（中甘口、12～45g/l）、4. ドルチェ（甘口、45g/l以上）です。その他、セッコと同糖度で飲んだあとに乾いた感覚が残るドライなワインの表現でAsciuttoアスイットがあります。この設問はスティルワインの甘辛問題です。スパークリングワインは別の呼称があります。

61.

正解：＜3＞

イタリアもEUのワイン法に基づいて細かく規定が行われています。IGTはEUの分類でVdTに含まれます。ただし、IGTは典型的産地表示付きヴィノ・ダ・ターボラで、産地名の表示には85%以上表示している産地のワインであることとされています。また、85%以上含んでいれば品種名の表示も可能です。

62.

正解：＜4＞

キアンティは生産量が多いことは常識です。ただ、このような問題が出た場合はまず、設問にあるDOCGに注目します。消却方法で答えを導き出すためには選択肢をなるべく早い時期に少なくすることです。DOCGに注目すると、キアンティとアスティが選ばれます。それから、生産量の多さを考えれば良いわけです。VQPRD（DOCとDOCG）全体で生産量の最も多いワインは、4. キアンティです。2位はモンテプルチアーノ・ダブルッオ、3位は1. のアスティ、4位は2. のソアヴェです。

63.

正解：＜2＞

この問題は問題文が試験中に訂正になりました。誤っているものではなく、正しいものを1つ選びます。1. 2008年にはラツィオ州初のDOCGが誕生していますが、2007年10月にはDOCGはありませんでした。3. ラマンドロはフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州の白の甘口ワインです。4. 2007年も現在もピエモンテはイタリアで最もDOCGを有する州です。2008年現在ではピエモンテ州12つ、トスカーナ州7つです。イタリアのDOCGワインは毎年増えていて受験生泣かせです。

64.

正解：＜4＞

エミリア・ロマーニャは東西に広い州で6つの州に隣接しています。ピエモンテ州、ロンバルディア州、ヴェネト州、マルケ州、トスカーナ州、リグーリア州です。ウンブリア州はイタリアの緑の心臓といわれる半島の中心部にある州で、エミリア・ロマーニャと距離的には近いですが接していません。イタリア20州の位置を地図上で分かるようにするのは、イタリアワインの最初の一步です。

65.

正解：＜3＞

選択肢は全てDOCGワインです。3. コーネロはマルケ州のDOCGでモンテプルチアーノを85%以上使うことが義務付けられています。1. ウンブリア州、サンジョベーゼ主体、2. カンパーニャ州、アリアニコ主体、4. トスカーナ州、サンジョベーゼ主体です。DOCGワイン（現在41銘柄）は全て州名、品種、タイプを覚えてください。正解のコーネロは比較的新しいDOCGですが、他のDOCGは有名ですので多くの方が答えられたと思います。

65. WE

正解：＜3＞

かなりマニアックな問題です。リグーリア州では地中海に面した急斜面にぶどうが栽培されています。3. チンクエ・テッレは世界遺産にもなっているリグーリア海岸沿いの5つの村を指します。ここではボスコ主体の白ワインのみが造られています。1. ロンバルディア州、トレッピアーノ主体の白とスプマンテの白、2. リグーリア州、ロッセーゼ主体の赤、ピガート、ヴェルメンティーノの白、4. リグーリア州、ロッセーゼ主体の赤のみです。

66.

正解：＜4＞

コネリアーノ・ヴァルドッピアデネはプロセッコからの白スプマンテのDOCです。フルーティさが特徴でアロマを残すためにほとんどがシャルマ法で醸造されます。一般的にはこのワインは“プロセッコ”と呼ばれていますが、DOC名はコネリアーノ・ヴァルドッピアデネです。1. ピエモンテ州のDOCG、赤のスプマンテ、ブラケット・ダックイの品種、2. ピエモンテ州のDOCG、白の甘口スプマンテ、アスティの品種というのも併せて覚えてください。

66. WA

正解：＜3＞

ロンバルディア州4つめのDOCGが、2007年に昇格したオルトレポ・パヴェーゼ・メトド・クラシコです。ワイン名にもあるように瓶内二次発酵で造られる赤・ロゼのスパマンテのみのDOCGで、主要品種はピノ・ネーロです。DOCオルトレポ・パヴェーゼの1つのタイプが独立してDOCGに昇格しました。ピノ・ネーロはピノ・ノワールのイタリアでの呼び名です。

67.

正解：＜2、4どちらも可＞

38. に続き正解がふたつある問題です。2. スペインでワイン法が制定されたのは、フランスのAOC法制定（1935年）より早い1933年です。4. の記述の中から誤っているのは、“1986年EU加盟”という箇所です。1986年当時はEUではなくECでした。大幅なワイン法改訂は2003年に行われ、品種分類や熟成ワインの規定などが改訂されています。

68.

正解：＜3＞

テンプラニーリョのシノニムの問題です。テンプラニーリョはスペイン各地で様々な呼び方をされています。たくさんありますが、すべて覚えるようにしてください。また、スペイン原産のぶどう品種でフランス南部に栽培されている品種は多く、1. ガルナッチャ・テインタはグルナッシュ、2. カリニエナはカリニャン、4. モナストレルはムールヴェードルです。

69.

正解：＜2＞

2. ナバーラはリオハとエブロ河を挟んであるDOで、スペイン北部地方になります。1. リアス・バイシャスは大西洋に面した産地で、アルバリーニョからの白ワインで有名です。3. モンティリャ・モリレスはスペイン南部アンダルシア州のDOで、ペドロ・ヒメネスからシェリーに似た酒精強化ワインが造られています。4. プリオラートは地中海沿岸のカタルーニャ州にあるDOで、スーパースパニッシュの言葉が生まれた産地です。州レベルではDOCに認められており国の認定待ちです。

70.

正解：＜2＞

スペインには重要な川が2つあります。まずエブロ川でスペイン北部〈ピレネー山脈〉が源流で地中海に注ぎます。もう1つはドゥエロ川でスペイン内陸部が源流でポルトガルを経てポートワインの産地を通りオポルト市で大西洋に注ぎます。リオハはエブロ川流域にある産地で、上流よりリオハ・アルタ、リオハ・アラベサ、リオハ・バハの3地区に分けられます。最上流のリオハ・アルタが最上級のワインを産し、下流に向かうにつれ日常消費用ワインと



なります。リオハはテンプラニーリオの赤ワインが有名ですが、ロゼやビウラ（マカベオのリオハでの呼び名）から白ワインも造られています。

71.

正解：＜2、3どちらでも可＞

4つ目の正解がふたつある問題です。2. シェリーのフィノ・タイプの1つ、マンサニーリャは、上級シェリーを産出する三角地帯（ヘレス・デラ・フロンテラ、エル・プエルト・デ・サンタマリア、サンルカール・デ・バラメダ）の地中海沿岸の町、サンルカール・デ・バラメダで造られます。海に近く湿気が多いのでフロールが内陸部よりも厚くなることによって、よりドライでフレッシュな味わいとなります。3. ラ・マンチャはスペイン内陸部の中央部に位置する産地です。スペインワインの約50%が生産され、白ぶどうのアイレンの栽培面積は世界最大です。1. 主要な産地と中心都市の位置は、スペインに限らず地図上で分かるようにしておきましょう。4. カバのレセルバはティラージュ後15ヶ月、グラン・レセルバはティラージュ後30ヶ月の熟成が義務付けられています。

72.

正解：＜4＞

ハンガリーワインの5つの産地は、1. ノーザン・トランスダニュービア地方、2. サザン・トランスダニュービア地方、3. グレート・プレーン地方のほか、ノーザン・ハンガリー地方、そしてトカイワインで有名なトカイ・ヘジャリア地方です。4. テッサリア地方はギリシャのワイン産地です。

73.

正解：＜3＞

ハンガリーでは紀元前よりぶどう栽培が行われていましたが、本格的なぶどう栽培はフランスやドイツなどと同様にローマ人により伝えられたと言われています。中世に造られ始めたトカイワインは世界最初の貴腐ワインで、16世紀のフランス王ルイ14世はトカイワインを「王のワイン」「ワインの王」と称していたと言われています。

74.

正解：＜3＞

カリフォルニアワインはフランシスコ修道会のユニペロ・セラ神父がミサ用のワインを造ったことからスタートしました。この時の品種はメキシコからのミッションです。やがて、「カリフォルニアワインの父」と呼ばれたアゴストン・ハラジーがヨーロッパから300種のぶどう苗木を取り寄せ、ワイン用のぶどう栽培が本格的に始まりました。アメリカワインの歴史では、禁酒法（1920年～1933年）も覚えておいてください。

75.

正解：＜3＞

3. アメリカでは補糖が禁止されています。またアルコール度数が14%を超える場合にはその旨を明示しなければなりません。1. 2006年より収穫年表示は85%になりま

した。ただしAVA表示のワインは95%以上含んでいなければなりません。

76.

正解：＜1＞

ナパ・ヴァレーは細長い生産地で、両側を山脈に囲まれています。そして中央をナパ川が流れています。サン・パブロ湾から冷涼な海風が吹きますので海に近い地区は涼しく、北部にいくにしたがって気温が上がります。ナパ、ソノマのAVAはしっかりと勉強しましょう。西のマヤカマス山脈を越えるとソノマになります。メンドシーノはソノマの北部にあります。シェラ・フットヒルズはカリフォルニア州の内陸部にあり、ゴールドラッシュが起きた場所、品種はジンファンデルが有名です。

77.

正解：＜4＞

カリフォルニアは5つの地域に分かれます。太平洋岸の北からノース・コースト、セントラル・コースト、サウス・コースト、内陸部のシェラ・フットヒルズ、セントラル・ヴァレーです。ノース・コーストは最も主要な地域で、ナパ郡やソノマ郡などの高級ワイン産地があります。4. サンタ・バーバラ郡はセントラル・コーストにあり、冷涼でピノ・ノワールが有名な産地です。

78.

問題不備のため、受験者全員正解扱い

78. WA

正解：＜1＞

パシフィック・ノース・ウエストの産地はカリフォルニアと比べて生産量は多くありませんが、注目度が高いのでしっかりと勉強しましょう。2. ワシントン州はカナダと国境を接し、ブルゴーニュやボルドーと同緯度です。カリフォルニアよりも夏の日照時間が長いのですが、約4時間は長くなく約2時間です。夏季の日照時間はぶどうの成熟に影響をあたえる重要な要素です。3. AVAは9つです。うちコロンビア・ヴァレー、ワラワラ・ヴァレー、コロンビア・ゴージュがオレゴン州と一部重複しています。4. ワシントン州では白ワインの方が赤ワインより若干多く生産されています。

78. WE

正解：＜1＞

1. ヤキマ・ヴァレーはワシントン州のコロンビア・ヴァレー内にあるAVAです。2. も間違えています。アメリカ合衆国のワイン法では、ヴィティス・ラブルスカの場合は51%以上で品種の表示が認められています。（ただし、ソムリエ協会教本にはヴィティス・ラブルスカの品種表示に関する規定は記載されていないので、協会からの訂正はありません。）

79.

正解：＜2＞

チリには5つのリージョン（地域）があり、それぞれが更にサブ・リージョン（地区）に細分されています。マイポ・ヴァレーのリージョンはセントラル・ヴァレーで首都サンチャゴの南部に広がるワイン造りの歴史の古い産地です。5つのリージョンのうち、アコンカグアとセントラル・ヴァレーのサブ・リージョンは覚えておいてください。

80.

正解：＜1＞

2. チリでは約76%が黒ぶどう、24%が白ぶどうです。チリのぶどう栽培で忘れてはならないのは、フィロキセラ害がないということです。また、ボルドーから導入されたカルメネーレがチリ独特のワインとして注目されていることも覚えましょう。2. チリワインの主要な輸出先はイギリスやドイツなどのヨーロッパで52%を占めています。次いでアメリカ、カナダ向けで、日本は第10位の輸出先です。4. チリのラベル表示のパーセンテージは、産地、品種、収穫年とも75%です。1. チリで本格的なワイン造りがはじまったのはスペインより独立（1818年）後の1850年以降ですが、1980年代に入ってからチリワインの品質向上に大きく寄与したのはスペイン人のミゲル・トーレス氏です。

81.

正解：＜1＞

オーストラリアは品種のブレンドが自由で、ニューワールドの中では歴史的にもブレンドワインが盛んな国です。ヴァラエタル・ブレンド・ワインはオーストラリア独特のスタイルです。品種の特定は無く、ラベルには含有比率の高い順に品種名を記載します。

82.

正解：＜3＞

3. カンガルー島は南オーストラリア州の州都アデレード近海に浮ぶ、オーストラリアで3番目に大きな島です。オーストラリアで最も大きい島は一つの州となっているタスマニア島です。1. 南オーストラリア州は全豪生産量の約50%を生産しています。2. 1788年、イギリス人アーサー・フィリップ大佐がシドニーにオーストラリアで初めてぶどうを植えました。4. オーストラリアのラベル表示のパーセンテージは、産地、品種、収穫年とも85%です。

83.

正解：＜1＞

なかなか難しい問題で、オーストラリアの新しい動きや細部にわたる産地の特徴が分からないと答えられない問題です。正解の＜1＞より、その他の産地のほうが有名ですから、消去法で答えを導き出すほうが良いかもしれません。1. アデレード・ヒルズは州都アデレード郊外に位置し標高の高い産地で気候が冷涼なことから、ピノ・ノワールやシャルドネなどが栽培されています。最高級のテーブルワインとスパークリングワインの産地として急速に重要度を高めています。ただ、設問にもあるように近くに水源が少ないことアデレード市に接しているためワイナリーなどの施設の建設が制限されていることが問題です。2. クナワラはボルドーに似た気候で、テラロッサ（赤土）が有名です。3. クレア・ヴァレーは穏やか

な大陸性気候で、オーストラリアを代表するリースリングの産地です。4. ハンター・ヴァレーはオーストラリアワイン産業発祥の地です。

84.

正解：＜2＞

オーストラリアというとシラーズやカベルネ・ソーヴィニヨンなどの赤ワインのイメージが強いのですが、ぶどう栽培面積で、黒ぶどうより白ぶどうの生産量が多い州が3つあります。ニュー・サウス・ウェールズ州、ヴィクトリア州、西オーストラリア州です。ただし、顕著に白が多いというわけではありませんので、ほとんど意味のない問題といってもよいでしょう。国全体の栽培面積は黒ぶどう55%、白ぶどう45%となっています。ただ、オーストラリアは意外に白ワインが多く生産されていることは理解しておいてください。

85.

正解：＜3＞

非常に簡単な問題です。南オーストラリア州のクナワラと接するパッドサウエーは有名な産地です。この問題で考え込むようではかなり勉強が必要です。この中で覚える必要がないのは1. グラニット・ベルト（クィーンズランド州）です。2. グレート・サザン（西オーストラリア州）、4. ゴウルバーン・ヴァレー（ヴィクトリア州）ともに高品質ワインの産地です。

85. WA

正解：＜3＞

ヴィクトリア州はフィロキセラ害以降ワイン造りが中断していた産地が多くあります。最近有名なヤラ・ヴァレーなどもその一つで1970年代に入ってから再開されました。その中で、キング・ヴァレーは20世紀初頭にはフォーティファイドワインの産地として知られており、ぶどう栽培が続いていました。その他、1. ジオグラフ（西オーストラリア州）、2. リヴァーランド（南オーストラリア州）、4. オレンジ（ニュー・サウス・ウェールズ州）です。

85. WE

正解：＜2＞

スワン・ディストリクトは南のマーガレットリ・リヴァーが有名になるまでは西オーストラリアのワイン中心地でした。1900年台初頭ユーゴスラビア人が入植しワイン造りが始まりました。1. サウス・バーネット（クィーンズランド州）、3. ヤラ・ヴァレー（ヴィクトリア州）、4. リヴァリーナ（ニュー・サウス・ウェールズ州）です。

86.

正解：＜3＞

日本のワイン産地を歴史、規模、評価ともに代表するのは山梨県です。日本ではぶどうは生食用としての需要が多く、ワイン造りはその余剰ぶどうからとやや消極的なものでした。現在もぶどう栽培の盛んなところは、果樹全般の栽培が盛んというケースが多くあります。

1位.山梨、2位.長野、3位.山形はしっかりと覚えておきましょう。

87.

正解：＜2、4＞どちらでも可

日本ワインの産地の問題です。山梨（甲州、マスカット・ベリーA、ヤマ・ソーヴィニヨン、カベルネ・ソーヴィニヨン）、長野（シャルドネ、メルロ、ナイアガラ）、山形（デラウェア、マスカット・ベリーA、シャルドネ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン）、北海道（ミュラー・トゥルガウ、ケルナー、アムレンシス、ツヴァイゲルトレーベ、清見）の代表品種は大切です。道内、県内の産地では北海道は（小樽《鶴舞》）、富良野、池田（十勝）、山形県（米沢、天童、上山）、山梨県（甲州《勝沼、塩山》、甲府）、長野（塩尻《桔梗が原》、小布施、小諸）が有名です。なお、善光寺平は長野県です。

88.

正解：＜2＞

ワインの輸入と流通に関する専門用語は、そういった業務に携わる方以外は難しいと思いますが、ワインの価格がどのように決まるのかが理解できるようになります。

2. この説明文は分析証明書のもので、ワインは食品ですから通関の際に分析証明書を厚生労働省に提出します。インボイスとは商品代金の送り状、納品書、申告書類、請求書をかねたもので商品の数量や金額など詳細が記載されています。1. 輸入と価格条件は輸送にかかる費用のどこまでを含んだ取引なのかが分かるようにしてください。4. リーフアーコンテナは一定温度で輸送のできるコンテナで、コンテナ内部に断熱材などが付くのでドライコンテナよりも狭くなり、運賃もかなり割高になります。

89.

正解：＜3＞

二酸化硫黄は酸化防止剤として醸造過程に何度か添加されます。古くから使われてきた酸化防止剤で人体的に問題はありませんが、出来上がったワインの含有量の規定があります。日本では350ppm（350mg/l）未満と決められています。含有量の数値は分析証明書に明記されています。

89. WA

正解：＜4＞

ワイン売り場に並んでいるワインを思い浮かべればだいたい想像がつくと思います。1位フランス、2位イタリア、3位アメリカ、4位チリ、5位スペインの順です。ドイツは7位です。

89. WE

正解：＜3＞

ソルビン酸は瓶内の酵母の繁殖を抑えるための保存料として添加されます。欧米では使用基準は設けられていませんが、日本では200ppm（200mg/l）未満と決められています。

す。

90.

正解：＜1＞

1. ワインの外観を表現する言葉で、ディスクとはグラスに注がれたワインの液体の面です。ディスクが厚いほどアルコールやグリセリンが豊かなワインであることを表しています。2. はレッグス（脚）又はティアーズ（涙）のことでワインの粘性により滴が水のような、滑らか、粘りのあるなどと表現します。ワインの外観を表現する言葉には他に、ロウブ（ワインの色調）があります。ロウブではワインの熟成度合いを推測することができます。

91.

正解：＜2＞

赤ワインの色調は熟成がすすむにつれ濃度が薄くなります。紫を帯びたルビー→ガーネット→オレンジを帯びた褐色→レンガ色やマホガニーとなります。Tuil チュイレ（フランス語）、Tuileトゥイル（英語）は長期熟成をした赤ワインのレンガ色を表します。

92.

正解：＜4＞

フランスの地方料理は、料理名から地方名、そして合わせるワインが選択できるようにしてください。カスレはラングドック地方の料理で、白いんげん豆と肉を鍋で煮込んだものです。同じ産地のサン・シニアン、コルビエールやミネルヴォワの赤ワインを合わせます。

93.

正解：＜1＞

92. と同じくフランスの地方料理です。Carpeカープは鯉、Chambordシャンボールはロワール地方の域名です。シャンボール風鯉料理とは、鯉に魚のすり身や白子、きのこなどの詰め物をして赤ワインで蒸し焼きをしたものです。同じ地方のワインを選んでください。合わせるワインはシノンの赤です。あまり一般的ではない料理で、かなりひねった問題です。解答できなくても気にする必要はありません。

94.

正解：＜2＞

ここ数年チーズの出題が多くなっています。主要なフランスAOCチーズ、イタリアDOPチーズの産地、原料乳の種類、チーズのタイプが分かるようにしてください。2. オッツ・イラテイ・ブルビ・ピレネーはピレネー山脈近郊バスク地方の羊乳から造られるハードタイプのチーズです。南西地方のワインを合わせます。1. 3. カントルとサン・ネクテールはオーヴェルニュ地方（フランス中央部）、牛乳のハードタイプ、4. ヴァランセはロワール地方、シェブル（山羊乳）タイプのチーズです。羊乳のみからのAOCチーズはオッツ・イラテイ・ブルビ・ピレネーだけです。

94. WA

正解：＜3＞

Gewürztraminer Vendanges Tardivesと相性が良い、ということからアルザス産のチーズを探します。3. マンステールはアルザス地方の有名な牛乳原料のウォッシュチーズです。1. シャウルスはシャンパーニュ地方、牛乳原料の白カビ、2. モンドールはジュラ地方の牛乳原料のウォッシュチーズ、4. ロカマドールは南西地方のシェーブルチーズです。

94. WE

正解：＜4＞

Calvados に相性が良いから、ノルマンディー地方のチーズを探します。4. リヴァロはノルマンディー地方の牛乳原料のウォッシュチーズです。1. バノンはプロヴァンス地方のシェーブルチーズ、2. マロワールはティエラッシュ地方（ベルギー国境近く）の牛乳原料のウォッシュチーズ、3. ピコドンはコート・デュ・ローヌ地方のシェーブルチーズです。

95.

正解：＜1＞

イタリア料理の問題です。イタリアは地方名や都市名がついた料理が多くあります。この問題でも“Padovana”パドヴァーナ（パドヴァ風）というのがヒントになります。パドヴァはヴェネト州の町です。1. ～4. よりヴェネトのワインを探します。1. ヴェネトのDOC、赤はメルロ主体、2. ヴェネトのDOC、陰干しぶどうからのアルコールの高い赤、3. ヴェネトのDOCG、陰干しぶどうからの甘口白、4. ラツィオのDOCですので、まず4. は除外されます。Polloポッコロは鶏肉です。鶏肉料理には、2. 3. は合いませんので除外、1. が残ります。この問題は難易度の高い問題です。

96.

正解：＜4＞

モスカート・ディ・パンテレリアがどんなワインかが分からないと問題が解けません。チュニジアに近い島、パンテレリア島で造られる白の甘口ワインです。甘口ワインにはドルチェを合わせます。4. カッサータはリコッタチーズと砂糖漬けの果物などを混ぜたシチリアのケーキです。

97.

正解：＜1＞

イタリアのDOPチーズの問題です。モッツアレラチーズは日本でもお馴染みですが、DOPのMozzarella di Bufala Campanaモッツアレラ・ディ・ブーフアラ・カンパーナは水牛乳が原料です。Campanaカンパーナ（カンパーニャ風）ですからカンパーニャ州のワインを探します。1. ラクリマ・クリスティ・デル・ヴェスーヴィオとなります。

98.

正解：＜2＞

キンキナとはキナの樹皮をいいます。キンキナには整腸、解熱などの薬効があり重用されてきました。2. デュボネはフランス産のワインにキンキナ、シナモンなどの香り付けをしたフレーヴァード・ワインです。1. マルティーニは薬草を漬けたイタリアのフレーヴァード・ワイン、3. スーズはりんどうの根で風味付けをしたフランスのリキュール、4. リカールはフランス産アニスのリキュールです。

99.

正解：＜3＞

なかなか覚えきれないボトルの容量ですが、シャンパーニュでは大きなボトルが結構使われています。ボトルの容量で12,000mlは750mlボトル16本分です。1. レオボアム（6本分、4,500ml）、2. ナビュコドノゾール（20本分、15,000ml）、4. サルマナザール（12本分、9,000ml）です。