

2009年認定試験 解答&解説

1.

正解: <3>

毎年出題される、最近話題の健康に関する問題です。現在のWHOは感染症対策、医薬品・食品安全対策、健康増進対策等を行っています。1. 2003年に採択された「喫煙に関する害」、2005年の「疾病の国際的な流防止行をする、国際健康規則」等、健康維持の問題に取り組んでいます。2. 健康の定義として日本国憲法第25条で謳われています。3. 常識的な問題ですが、時代と共に変わります。「癌、心疾患、脳血栓」は生活習慣病です。4. WHO憲章の健康の定義です。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。昨年と同じ内容でした。

2.

正解: <2>

毎年、初夏になると食中毒が話題となります。食品に関係するソムリエ、ワインアドバイザーの方だけでなく、一般常識として知っておいてほしい内容です。食中毒は「細菌性食中毒」「ウイルス性食中毒」「自然毒食中毒」「化学性食中毒」に分かれます。この問題の1.～4. は全て細菌性食中毒で、食品の取り扱いが悪い場合、高温多湿の時期に起きやすい食中毒です。それぞれの特徴はきちんと把握しておきましょう。

3.

正解: <1>

食品衛生の常識的な問題です。1. 何度となく出題されている問題です。飲食店の営業には「知事の許可」が必要です。2. 果実酒のワインに認められている食品添加物は保存料、酸化防止剤、甘味料で発酵調整剤の硝酸ナトリウムは認められていません。3. 当然、食品用洗剤を使う場合は「使用濃度」、「浸漬時間」、「すすぎ方」の規定があります。4. 近年話題の遺伝子組み換え食品は表示義務があります。

4.

正解: <4>

常識的な問題で、簡単に答えられたと思います。「消費・賞味期限」「製造・加工者名」「使用添加物」の中でワインに表示義務のないのは「消費・賞味期限」です。

5.

正解: <1>

「誤っているもの」を選びます。1. ウィルス性食中毒には「ノロウイルス」「E型肝炎ウイルス」「サポウイルス」があります。当然、食中毒ですが、空気感染ではなく、野生動物の肝臓や生肉を食することで感染します。2. 黄色ブドウ球菌、3. サルモネラ菌は問2と関連する問題で、細菌性食中毒です。フグ、キノコ、貝類など動物がもつ毒素(自然毒素)による疾患も食中毒です。

6.

正解: <3>

施設(レストラン等)の衛生管理に関する問題です。その中で今回は殺虫剤・殺鼠剤の使用注意についてです。1. 2. 3. 4.などは仕様書に書かれている使用注意の内容です。使う前に良く読んでください。

7.

正解: <1>

ワイン生産量に関する基本的な問題です。出題方法は少しひねっており、必ずしも1位から順に書かれておりません。年代によって多少の変動はありますが、1位: フランス、2位: イタリア、3位: スペイン、4位: アメリカ合衆国、5位: アルゼンチン、6位: オーストラリア、7位: 中華人民共和国、8位: ドイツ、9位: 南アフリカ、10位: チリです。これは必ず覚えておきましょう。尚、ぶどうの生産量はワイン生産量とは一致しませんので、気を付けてください。

8.

正解: <3>

しばらくぶりにフレンチ・パラドックスの話が出てきました。教本には「動物性脂肪の摂取と虚血症心疾患による死亡率は<正>の相関関係があるのに対し～」(WHOの調査結果)最後に、「動物

性脂肪を多量に摂取しても、ワインを飲んでいれば、虚血症心疾患のリスクが上がらないことを示した」と書かれています。赤ワインに含まれる、ポリフェノールの役割です。このフレンチ・パラドックスの影響によって1997年～1998年にかけて赤ワインの消費量が日本でも非常に高くなりました。

9.

正解: <3>

有機酸の問題です。ぶどうに由来する酸とワインに醸造過程で生成される酸については良く勉強されていると思います。もうひとつ、同じ有機酸ですが、ボトリティス・シネレア菌(貴腐菌)の作用で増幅する酸があります。ガラクチュロン酸とグルコン酸です。健全果のときは殆ど検出されない酸ですが、貴腐菌では1～5g/lほど検出されます。その中で、粘液酸カルシウムを生成するのはガラクチュロン酸です。

10.

正解: <4>

シノニムの問題です。試験までにはぶどう品種は書ける必要はありませんが、原語で解るようにしておくことが大切です。シャルドネは、解答のムロン・ダルボアの他、ブーノワ、ガメイ・ブラン、オーバーヌ、ムロン・ブラン、モリヨン、ファインブルグンダー等、様々なシノニムがあります。解答の4はジュラ地方の呼ばれ方で、多くの方が解答できたと思います。

11.

正解: <3>

この問題に出てくる4つのカビによる病害はとても大切で、基本的な問題です。病害名、発生した年代、病害の特徴、対策方法が混乱しないように覚えることが大切です。説明中にある～白い粉状の～が大ヒントになっています。覚えるときも、説明の中のキーとなる言葉と結び付けて覚える方法があります。オイデュウム(うどん粉病)、ミルディユ(べと病)のフランス名も一緒に覚えてください。また、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。

12.

正解: <4>

やや難しい言葉が出ています。「細胞内発酵」って何でしょうか。二酸化炭素が充満した嫌気性下のタンクにぶどうを入れることによって、ぶどうの細胞内の酵素の作用によって、1.5%～2.5%程度のアルコールとリンゴ酸が減少しコハク酸やグリセリンなどが造られます。これを、細胞内発酵と言います。ボジョレ・ヌーヴォーはこの方法を用います。よって、答えはマセラシオン・カルボニックとなります。

13.

正解: <2>

数年前から出題範囲になった日本酒の問題です。今までは難易度の対ものが多かったのですが、今回はとても簡単でした。日本酒の種類と原料の問題です。「純米」と書かれている場合は醸造アルコールが使用原料として使われていないということです。「純米吟醸」、「純米大吟醸」も同じです。香味等の要件としては「香味・色沢が良好」です。あまり、単純すぎてかえって考えてしまった方もいたようです。

14.

正解: <4>

現在、「地理的表示」によって保護されている日本酒は石川県白山市の「白山」のみです。教本を一度読んでいた方は簡単に答えられたと思います。

15.

正解: <1>

ビールのタイプについての問題です。2. アルトは同じドイツですが、デュッセルドルフで発展した、上面発酵ビールです。3. 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。4. スタウトはアイルランド、ダブリンのギネスに代表される濃厚でホップの香りの強い上面発酵ビールです。イギリスで造られ始めました。

16.

正解: <4>

いわゆる本格焼酎と呼ばれるのは単式蒸留焼酎で、壱岐焼酎(麦、長崎県)、球磨焼酎(米、熊本県)、琉球泡盛(米、沖縄県)、黒糖焼酎(砂糖きび、米麴、奄美大島)があります。二次醗の原料

によって、風味・味に特徴が出ます。酵母の特徴としては、焼酎の元祖ともいわれる琉球泡盛の黒麹菌が他と異なります。やや、難しい問題でした。

17.

正解: <1>

フランスの歴史の中でワインに関する事項として、イギリス王ヘンリー二世とコニャック地方からボルドー地方を治めていたアキテーヌ侯の娘、エレノア・ダキテーヌの結婚があります。このときに持参金として、ボルドー地方がイギリス領となり、ボルドーワインがイギリスに運ばれるようになりました。1152年～1452年までの300年間です。よって、解答は12世紀となります。

18. (WA)

正解 <1>

フランス全体の作付けぶどうの統計問題です。どれも、有名品種でどれも多そうですので、悩まれたと思います。特に、グルナッシュは南フランス一帯に栽培されています。このところ、VdPやボルドー地方、南西地方のベルジュラックで栽培面積が広がっているメルロを覚えてください。

18. (WE)

正解 <2>

白品種に限定した問題です。赤・白全てを合わせて作付面積が大きい品種のひとつに、ユニ・ブランがあります。南仏全域、コニャック、アルマニャックにも使われている品種です。高級ワインには使われませんが、日常に飲まれる、テーブルワインの品種として覚えてください。

19.

正解: <2>

やや、明確な答えがすぐに出しにくい問題で、悩んだ方も多かったと思います。ボルドー地方の色々な事柄が総合的に問題となっています。1. ボルドー地方のAOCの分け方のひとつに、ボルドー全体のジェネラル(地方)、レジョナル(地区)、コミュナル(村)があります。レジョナルはメドック地区やグラヴ地区、サンテミリオン地区等を表しています。AOC ボルドーやAOCボルドー・スペリールはボルドー地方全体でジェネラルに入ります。2. 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おり、フランスAOCワインの約25%を占めています。3. ボンタン騎士団はボルドー普及に尽くした人々の団体に格付けとは全く関係がありません。4. アントル・ドゥ・メールを挟んでいるのはガロンヌ川とドルドーニュ川です。

20.

正解: <3>

ボルドーの格付けの問題です。間違いを選びます。1. シャトー・ダルマイヤックは1989年、それまでの、シャトー・ムートン・バロン・フィリップの名称を古い名称のダルマイヤックに戻しました。2. ソーテルヌ地区は格付けだけでなく、村名も一緒に覚えましょう。3. シャトー・ラ・トゥール・オー・ブリオンは赤だけの格付けです。

21.

正解: <3>

この問題も良く出題されます。シャトー・ムートン・ロートシルトは1855年の最初の格付けでは2級でした、何度もトライしましたが、1973年まで昇級できませんでした。シャトー・ダルマイヤックもムートンの所有です。

22.

正解: <1>

ブルゴーニュ地方の村名AOCは北から順番に覚えるよう、日頃から気を付けてください。なかなか面倒ですが、「覚えるときは必ず北から」と自分に言い聞かせましょう。2. シャンボール＝ミュージニーとニュイ＝サン＝ジョルジュが逆です。3. サンタ＝ムールとブイ＝フイッセが逆です。4. モンタニーとリュリーが逆です。何が大切かはコート・デュ・ニュイ地区、コート・デュ・ポネ地区、コート・シャロネーズ地区、ボジョレ地区にあるかは大切ですが、細部の順番は試験のためのみの勉強です。

23.

正解: <4>

グラン・クリュと村との関係、AOC別のタイプを正確に覚えているかどうかを確かめる問題です。この程度はワインに携わる人間として知っておかなくてはなりません。1. ピュリニー村とシャサーヌ村のグラン・クリュの仕分けができていないかを確かめられています。4. コート・シャロネーズ地区には白、赤・白のタイプが混在していますが、ロゼは認められていません。気を付けましょう。軽い

ひっかけ問題です。

23. (WA)

正解<3>

ブルゴーニュの村名AOCのタイプの問題です。まず、コート・ド・ニュイと限定されていますので、ポマール(赤のにみ)は省きます。そして、シャンボール・ミュジニーは特に良く勉強している村名ですね。グラン・クリュのミュジニーは赤と白があり、村名は赤だけでしたね。この問題が答えられないようではアドバイザーの資格はありません。

23 (WE)

正解<1>

同じく、ブルゴーニュの村名AOCのタイプの問題で簡単に答えられたと思います。コート・ド・ボーヌ地区と限定はしていますが、ムルソー以外は全て赤だけのAOCです。ムルソーは白があまりにも有名で赤の存在を忘れがちですが、優しく、飲みやすい赤ワインを造っています。

24.

正解:<2>

あまり好きな問題ではありません。意味がないように思いますが、ここまで勉強している人は少ないと思います。勘で答えるとしても難しいですね。ボーヌはAOCとして最も広く、410haもあります。次いでムルソー、サヴィニー・レ・ボーヌ、ポマールです。現地に行ってみると雰囲気は解りますが、全ての村名の広さを知る必要はありません。この問題にはこだわらないほうが良いです。覚えるべきことが他にたくさんあります。

24 (WA)

正解<3>

シャブリ地区はChablis Grand Cru、Chablis Premier Cru、Chablis、Petit Chablisと4つのAOCに分かれています。Grand Cruを名乗れる畑名が7つあります。ただ、コート・ドールと異なる事はこれらの畑のぶどうをブレンドしてもグラン・クリュを名乗れることです。1級の畑名はおぼえる必要はありませんが、特級畑名は必ず覚えるようにしましょう。

24 (WE)

正解<2>

ブルゴーニュでは最近、グラン・クリュであったり村であったりしますが、広さの問題が出題されるようになりました。ソムリエの問題もそうですが、常識的に一般的にたくさん市場に出ているAOCを選ぶこともできるでしょう。そうすると、ジュブレ・シャンベルタンが導かれると思います。

25.

正解:<3>

誤っているものを、文章問題で選ぶのは結構時間が掛かります。1. シャンパーニュ地方のスティールワインです。2. ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区に畑が広がっています。3. モンターニュ・ド・ランス地区には9つのグラン・クリュの村があります。ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区には2つ、コート・デュ・ブラン地区には6つあります。1. と4. は大切なことがらですので、良く覚えておいてください。

25 (WA)

正解<1>

シャンパーニュの3地区にある、グラン・クリュの村名は覚えることを勧めます。ここまで覚えるのは大変と思いますが、名前を言えなくてもよいですから、字面を見たときに、どの地区にあるのかはなんとなく解るようにしておいたほうが良いでしょう。特に、今回の問題ではありませんが、コート・デュ・ブラン地区はシャルドネだけのGCで、ラベルに村名が記載されていることがあります。4つの村名は全て有名なグラン・クリュですので、まず、この4村から覚えましょう。

25. (WE)

正解<2>

シャンパーニュの残糖の問題で、とても大切です。少なくとも、1. ~4. を辛口順に答えられるようにしましょう。Extra Dryとありますが、これはExtra Secのことです。そうすると

Brut → Extra Sec → Sec → Demi Secの順になります。最も一般的なBrutの問題ですから、多くの方が答えられたと思います。ただし、試験の後ですが2009年に Brutの残糖分が0~12g/l未満となりましたので、気を付けてください。

26.

正解: <4>

次は正しいものを選びます。ヴァル・ド・ロワール地方のタイプは非常に複雑です。コツコツと覚えるより方法がありません。1. とともに赤だけが認められています。2. ボンヌゾーは貴腐ワインの産地です。3. アンジュは赤と白です。4. アンジュ＝ソミュール地区でロゼだけが認められているAOCはカベルネ・ダンジュ、ロゼ・ダンジュ、カベルネ・ド・ソーミュールとロゼ・ド・ロワールの4つです。

27.

正解: <2>

コート・デュ・ローヌ地方のAOCの問題です。今回は色のタイプが多く出されています。ロワール地方よりもローヌ地方のほうが覚えやすいと思います。4. タヴェルはコート・デュ・ローヌ地方で唯一ロゼだけのAOCです。3. ポーム・ド・ヴニーズは2005年新設の新しいAOCであり有名ではありません。赤だけのAOCです。1. シャトーヌフ・デュ・パーブは赤と白ですが、白は5%以下と少ない量です。北部は結構単純ですが、南部はAOCごとに正確に覚えるようにしましょう。

28.

正解: <3>

なかなか難しい問題です。プロヴァンス地方のバンドール赤の熟成期間は18か月ですが、ここまでする必要は無いでしょう。試験に時々出るのはバンドールの他、ラングドック＝ルーシオン地方のフィットーの9か月です。

29.

正解: <4>

ジュラ地方はヴァン・ジョーヌとヴァン・ド・パイユという特殊なワインがあります。ぶどう品種、醸造方法、容量、特殊な方法、用語、造られるAOCと覚えることがたくさんあります。1. ウイヤージュは目減り分の補填、スーティラージュは澱引きです。4. マックヴァン・デュ・ジュラはこの地方でアペリティフとして広く飲まれています。赤・ロゼが結構多く造られています。

30.

正解: <1>

南西地方、ピレネー地区の代表する赤ワインですので、多くの方が答えられたと思います。2. マルシヤックはフェルを90%以上使い、カオールよりさらに内陸に入った場所にあります。3. ペシヤルマンはベルジュラック地区でカベルネ・フランやカベルネ・ソーヴィニオンから造られる赤のAOCです。4. フロントンはネグレットから造られる赤とロゼのワインです。南西地方は名前もなかなか覚えにくいのが多いですから、単語帳を利用して、タイプ、品種を勉強しましょう。

31.

正解: <3>

VDNはラングドック＝ルーシオン地方を中心に、VdLはフランス各地で造られて、食前・食後に楽しまれています。1と2. 未発酵のぶどう果汁を使うのはVdLで、発酵途中にアルコールを添加するのが、VDNです。4. この2つはコート・デュ・ローヌ地方南部で造られるVDNです。

32.

正解: <3>

問題を読んで、出題者の意図がつかめなかったのではと思います。各地域における、ターフェルヴァイン、QbA、プレディカーツヴァインの割合です。教本には表で生産地域別ワイン生産量が記載されています。ただし、これが解らなくても一般にラインガウが良いワインを造る地域なので直感的にラインガウを選べた方もいたかと思います。QmPと問題に書いてありますが、2007年よりPrädikatsweinと変更されています。最近勉強を始められた方はQmPが解らなかったと思います。

33.

正解: <2>

生産量は、(1位)ラインヘッセンが最も多く、(2位)ファルツの2倍ほどあります。(3位)モーゼル、(4位)バーデン、(5位)ヴェルテムベルクです。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。また、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。

34.

正解: <2>

ドイツで伝統的に使われている樽は主にモーゼル地域で使われている1000ℓのフーダーとライン地方のシュトゥックと呼ばれる1200ℓの樽です。ともに、2～3年で使い切るのではなく、数年使い

ます。樽の香りを付けるというよりも、空気との接触が目的です。

35.

正解: <2>

特殊なワインの問題です。リープフラウミルヒやリースリング・ホッホゲヴェックスその他多くのブランド名のワインが出ています。その中で、モーゼル地域の造り手が共同で造り上げた高品質ワインの名前が「リースリング<S>」です。その条件はモーゼル地域、リースリング100%、シーファー土壌のモーゼルの急斜面で造られたトロッケンであることです。そして、「S」の意味は問題にあるとおりです。プレディカーツヴァインの文字は書くことができません。

36.

正解: <4>

今年はシルヴァーナがドイツのフランケン地域ヴェルツブルク村に移植されて350年になり、大がかりなイベントが行われました。それに合わせた問題だったのでしょうか。フランケン地域を代表するワイン産地で、この村の斜面にあるシュタインは有名な単一畑です。フランケン→ヴェルツブルグ→シルヴァーナ→辛口→ボックスボイテルはセットで覚えておきましょう。

36. (WA)

正解<3>

とても難しい問題でしたね。受験者は苦手の筆頭にドイツを挙げ、その中でも村名や畑名を覚えることが最も大変なようです。その中で、ツェルティンゲン村は難しかったですね。この問題が解けなかったことは合格を左右しません。逆にここまで勉強していたら、殆ど満点で合格できたでしょう。

36 (WE)

正解<1>

ドイツの村名と畑名を勉強する場合はまず、ラインガウとモーゼルから勉強しましょう。ハッテンハイム村は特別畑(オルツタイルラーゲ)のシュタインベルクがあるラインガウの大切な村です。

37

正解<2>

イタリアワインに関する歴史の問題はそれほど多くは出題されません。ローマ時代にドイツ(ゲルマン)にワインを広めた、皇帝プロブスが時々出てくる程度です。その中で、コジモ3世は、現在も残る、キアンティやカルミニャーノの原産地呼称を制定したことで有名です。もうひとつのボミーノはフィレンツェ近くの小さなDOCです。

38.

正解<3>

イタリアにはフランス以上に多くの品種がDOCG,DOCのワインに使われています。ギリシャ時代から脈々と伝わる品種もあり、非常に複雑です。シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、ピノ・ノワールなどフランスの品種も増えてはいますが、やはり赤品種のサンジョヴェーゼ、白品種のトレッピアーノが多く栽培されています。モスカート・ビアンコもアスティだけでなく、全土で甘口ワイン用に広く栽培されています。

39.

正解<2>

この数年、統計に関する問題が出題される傾向にあります。年によって数字が変わりますので、ワイン教本を入手したら、一応、世界全体、国別、時には産地別に数字を拾ってみることも必要です。1. 生産量の多い州は年代によって変化しますが、アブルッツォ、プーリア、シチリア、ヴェネト等です。2005年度はプーリア→シチリア→ヴェネトの順でした。3. 赤ロゼの占める比率は53.3%、4. VQPRDの占める比率は31.3%でした。(共に2005年資料)

40.

正解<1>

2. キアレット、3. チェラスオーロ、4. ロサートはそれぞれ、少し色の度合いやニュアンスが異なりますが、全てロゼを表す言葉です。1. Corpolaは「ボディ」を表す言葉です。ロゼは薄いロゼ(キアレット)、濃いロゼ(チェラスオーロ)の言葉がありますので、覚えてください。

41.

正解<1>

イタリアは北アルプス山脈があり、東にアドリア海、西にテレニア海があり、イタリア半島の中央部

を背骨のようにアペニン山脈が通っています。山脈と海洋と20州の位置関係は必ず、最初に勉強してください。イタリアワインの問題で点数を取るには「ワイン名」「ワインが造られる州名」「州の地図上の位置」をセットに勉強することが必要です。1. ウンブリア州はトスカーナ州のすぐ南にあり、内陸部で海には面していません。その他の州は全てアドリア海に面する州です。

42.

正解<3>

品種の問題ですが、基本的なネッピオーロですので、多くの方が正解できたと思います。1. ガッツィナーラ、2. ゲンメ、4. ヴァルテリーナ・スペリオーレはネッピオーロから造られます。ただし、同じ州であってもスパンナと呼ばれますし、4. はロンバルディーア州でキアヴェンナスカと呼ばれますので気を付けてください。バルドーリーノはヴェネト州のワインですから、コルヴィーナ・ヴェロネーゼが主要品種となります。

43

正解<2>

この問題は新しいDOCGをきちんと勉強していれば簡単に答えられるでしょう。2. チェザネーゼ・デル・ピーリオは2008年にDOCGになった、ラツィオ州のワインです。品種はチェザネーゼで、赤品種です。その他は、1. レチョート・ディ・ガンベラーラは、レチョートですから、甘口と甘口のスピマンテ、3. フィアーノ・ディ・アヴェリーノは白、4. アルヴァーナ・ディ・ロマーニャは白で初めてDOCGとなったワインです。

43(WA)

正解<3>

「トスカーナ州以外」ですので気を付けましょう。そして、トスカーナ州とピエモンテ州はDOCGがどんどん増えています。2. 4. は古くからのDOCGですので問題なく消去できたでしょうが、新しいDOCGを勉強していない方は1か3で悩んだことでしょう。新しい事柄は国を問わず勉強してください。2009年も新しいDOCGが増えています。

43(WE)

正解<1>

「ロンバルディーア州以外」と設問にありますので、気を付けましょう。焦っていると、このような言葉を見逃してしまうことがあります。ラマンドロはフリウリ＝ヴェネツィア＝ジューリア州で最初にDOCGとなった甘口のワインです。ピコリットという珍しい品種が使われているので勉強したはずです。4. は新しいDOCGです。

44.

正解:<1>

代表的なDOCやDOの地図上の位置関係が理解されているかどうかを問う問題です。それにしても、1. ~4. 全て代表的なスペインのワインですから、名前を見ただけで、位置関係が解るようにしてください。2. ドウエロ川沿いの内陸、リベラ・デル・ドウエロ近くにある産地です。3. リオハは言うまでもなく、ピレネー山脈の近く、エブロ川沿いです。4. ラ・マンチャは首都マドリッド近くの内陸部の産地です。1. リアス・バイシャスはポルトガルの国境近く、大西洋に面し、アルバリーニョから造られる白で有名な産地です。

45.

正解<4>

やはり、地図上の位置関係とワインのタイプに関する問題が入り組んでいます。スペインは大きく、リオハやナバーラがある北部、カタルーニャからバレンシアにかけての地中海沿岸、シェリーがある南部、ラ・マンチャやリベラ・デル・ドウエロがある内陸部、リアス・バイシャスがある大西洋沿岸、そして、諸島の産地に分けられています。この大きな地域とそこに位置するDOCやDOをきちんと解るようにしておきましょう。1. カタルーニャは北部には入りません。2. オロソは辛口から甘口まで色々なタイプがあります。

3. リベラ・デル・ドウエロはティント・フォノ(テンプラニーリョ)から造られる、赤とロゼのDOです。アイレンは白用品種で、おもに、ラ・マンチャで栽培され、日常消費ワインとなります。4. 南部、アンダルシアのシェリー、マラガ、モンティエリャ・モリーレスの似ている個所と、異なる個所は理解しましょう。皆、フォーティファイドワインの産地です。

46.

正解<3>

同じような問題がスペインでは出題されました。これも、地図上の位置です。2009年にはリオハに次いでDOCとなったプリオラートの位置です。バルセロナの南部に位置する小さな産地ですが、

「スーパー・スパニッシュ」が造られるようになり、スペインを代表するワイン産地となりました。

47.

正解<1>

マンサニーニャの最低アルコール度数を問う、今までにはほとんど見られなかった問題です。シェリーのフィノはアルコールを添加しない場合もあり、16度程度が一般的です。

この問題はテキストをかなり読みこまないといけなかったかもしれません。最低アルコール度数の問題は、毎年フランスやドイツで出題されますが、スペインの問題として出されたのは初めてだと思います。この問題は答えられなくても仕方ないでしょう。

48.

正解<3>

オーストリアは代表品種グリュナー・ヴェルトリーナーで、この品種から、しっかりとした白ワインが造られています。その中でも、ニーダーエスタライヒにあるヴァッハウ地区では日当たりの良い急斜面から造られるワインに独自の格付けを行っています。格付けの下から、「シュタインフェーダー」「フェーダーシュピール」「スマラクト」と呼ばれています。最も格上のスマラクトは収穫時の糖度がシュペートレーゼと同等必要です。4. リープリヒは甘口のワインを指す言葉です。

48. (WA)

正解<1>

オーストリアが試験範囲として発表されたのですから、その範囲は教本を良く本でください。ウィーンのゲミッシュター・サッツは気楽にホイリゲで飲めるワインです。ヴァッハウの格付けほど重要ではありませんが、その土地の特殊なワインはきちんと押さえておいたほうが良いでしょう。2. シュタイヤーマルクの酸味が強くタマネギ色をしたロゼのシルヒャーもそのひとつです。

48 (WE)

正解<4>

ドイツと似ているワイン法ですが、同じ個所と異なる個所を明確に理解しておく必要があります。このような問題は出題者側としては問題にしやすい事柄です。1. カビネットは独立しており、プレデッカーツヴァインに属しません。2. 3. はドイツと同じです。4. 最低アルコール度数はドイツは8度でしたが、オーストリアは9度です。なかなか難しいですが、内容のある問題です。

49.

正解<3>

オーストリアは、かつてオーストリア＝ハンガリー帝国を築いたハプスブルク家によって支配されていました。そして、ドイツとイタリアに挟まれた小さな国でありながら、独自のワイン文化を育んでいます。ドイツに似てはいますが、ぶどう品種も独自のものが栽培されています。1. はオーストリアとハンガリーで栽培されている品種です。2. ブラウブルガーはツヴァイゲルト(ポルトギーザー×ブラウフレンキッシュ)のシノニム。4. サン・ローランはオーストリアと一部ハンガリーで見られる、独自の品種です。3. ノイブルガーはシルヴァーナとピノ・ブランの交配種で白用品種となります。あまり、見られない品種で難しい問題でした。

50.

正解<1>

初めて試験範囲としてブルガリアワインが登場しました。馴染みのない産地名、品種が多かったため、殆ど手を付けずにいた方も多かったのではと思います。カダルカは東ヨーロッパで栽培されている品種です。ブルガリアではガムザとして知られています。

51.

正解<4>

教本でブルガリアの個所に目を通した方は、ワインの輸出量の多さに気付いたかもしれません。日本でもバルクワインとして古くから輸入されており、ブルガリアワインとして意識しなくても、国産ワインとして飲まれています。その他、イギリスの大手スーパーではブルガリアを初め、東欧諸国のリーズナブルな価格帯のワインをPBとして売っています。1. バルカン半島はトルコの一部、ギリシャ、アルバニア、ブルガリア、マケドニア共和国、セルビア、モンテネグロ等、結構ワインを造っている国々が位置しています。3. ラキアはワインから造られるブランデーでヨーロッパでは有名です。

52.

正解<2>

カリフォルニアの歴史の問題ですが、難しかったですね。カリフォルニアワイン特に、ナパ・ヴァレ

一がこれを機に世界で評価されるようになりました。このときにはまだオーパス・ワンは登場しておりません。1976年に一位になったのが、1973年スタッグス・リープ・ワイン・セラーズ・カベルネ・ソーヴィニオンと1973年シャトー・モンテリーナ・シャルドネでした。

53.

正解<3>

アメリカ合衆国のぶどう品種、産地名、収穫年などの表示に関する最低使用規定は非常に複雑です。州によって規定が異なりますし、ラベル表示が「州名」「郡名」「AVA名」かによっても異なります。カリフォルニアで収穫年を表示する場合は州名と郡名は85%ですが、AVA名は厳しく95%です。

54.

正解<1>

これは多くの方が正解できたと思います。かつてはApproved Viticultural Areasと言われていました。

55.

正解<2>

アメリカ合衆国のワイン生産量の殆どがカリフォルニア州で生産されています。そして、そのほとんどがリーズナブルな価格帯のワインです。1933年に創立したE&Jガロ社を初め大手のワイナリーがカスクワインや一本2~3ドルのワインを造っています。カリフォルニアに次ぐのがワシントン州、そして、オレゴン州、ニューヨーク州と続きます。

56.

正解<2>

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。2. 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。2008年も同じ問題が出ています。

56. (WA)

正解<1>

ソムリエ、アドバイザー、エキスパートと同じ地図を使って、異なった地域を答える問題が出されました。アドバイザーはソノマでした。当然、全員答えられたでしょう。SonomaはAVA名ではなくCounty(郡)名ですので、気を付けてください。

56. (WE)

正解<1>

エキスパートはナパでした。当然、全員答えられたでしょう。ひとつ、ナパについて話しますと。AVAのNapa ValleyとNapa Countyは混同しないようにしてください。共にラベルに表示されることがあります。

57.

正解<1>

正解が1. あるいは2. であることは容易に解ります。アペニン山脈はイタリアですね。ところが、このような問題でも実際の試験の時は間違えたりします。この辺で地図を一度深呼吸も必要です。そろそろ、短い試験時間の中で焦りが出てくる頃です。さて、(B)を選ぶのは難しいですね。教本を良く読んでおくことが要求された問題です。間違えてもそれほど心配する必要はないでしょう。この問題で点数が取れなくても、常識的な問題で十分合格点は取れるはずですよ。

58.

正解<1>

正解の1. ピンク系品種で戸惑ったかもしれませんが、この問題は消去法で答えましょう。2. アルゼンチンの代表品種はマルベックです。白はトロンテスを覚えてください。3. メンドーサ州は75%程度を産出しています。4. 南アメリカでメンドーサを初め、内陸の乾燥した地帯がワインの産地です。これらは、アルゼンチンの代表的な特徴ですので、知っておく必要があります。ピンク系(ロゼ)品種はセレーサやクリオージャという古くから栽培されています。

59.

解答<2>

今回ニューワールドはラベル表示の問題が多く出ています。一度、各国別(アメリカは州別)に表にして整理しながら覚えるようにすると、良いでしょう。オーストラリアはヨーロッパに合わせて、ぶどう品種、産地(GI)、収穫年が85%を基準にしています。3. 複数のぶどう品種を使った場合にラベルに明記することを最初に認めたのが、オーストラリアでした。「ヴァラエタル・ブレンド・ワイン」で、ぶどう品種の多い順に書くことができます。

60.

解答<3>

オーストラリアの品種・生産量に関する問題です。正しいのを選ぶ問題で、素直に文章を読んでみると簡単に正解に導かれます。オーストラリアと言えばシラーズが多く、白はワイン用としては現在シャルドネが増えていきます。世界中、クラシック・ヴァラエティと言われる、カベルネ・ソーヴィニオン、ピノ・ノワール、メルロ、シラー、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブランの生産量が増えて続いています。その中でも顕著な国がオーストラリアです。これらの品種の生産増加によってヨーロッパでのオーストラリアワインの需要が伸び続けています。かつてジェネリックワインを造っていたコロンバルやサルタナ、セミヨンが栽培されており、いまだに白品種が僅かですが赤品種を上回っています。州別生産量は南オーストラリア州が全体の50%程度で、ハンター・ヴァレーがあるニュー・サウス・ウェールズ州、ヴィクトリア州と続きます。

61.

正解<2>

この問題はオーストラリアの産地を丁寧に勉強していないと答えられない問題です。オーストラリアはこの30年ほどの間に、ワイン産業は大きな変化を遂げました。西オーストラリア州はカリフォルニアのディヴィス校のオルム教授の助言でロバート・モンダヴィが投資をし、マーガレット・リヴァーにワイン産業を興しました。有名なルーイン・エステートの始まりです。同じく、ヤラ・ヴァレーも注目され始めました。どちらか悩んだ方も多かったと思います。ヤラ・ヴァレーはシャンパーニュのモエ&シャンドンとワイン評論家のジェームス・ハリディーで有名になりました。

62.

正解<3>

この問題は消去法で答えましょう。キング・ヴァレーはヴィクトリア州の北部にある小さな産地で、20世紀にはフォーティファイドワインで有名でしたが、今はそれほどメジャーではありません。それよりも、1. ハンター・ヴァレーはNSW、アデレード・ヒルズは名前から解るように、南オーストラリア州の州都アデレード郊外の産地です。4. スワン・ディストリクトは西オーストラリア州の伝統的な産地です。消去する産地がむしろ有名です。

63.

正解<3>

日本ワインの産地別特徴を大まかに理解していることが問われた基本的ではありますが、良い問題です。1. ぶどうの生産量は山梨県が最も多いのは常識で解りますが、続いて、長野県、山形県そして北海道です。ただし、ワイン用品種の場合は、北海道が最も多くなります。2. マスカット・ベリーA、ブラック・クィーンは覚えてください。3. このところ、新酒の品種としか評価されていなかったマスカット・ベリーAが醸造家の努力によって品質が高くなり、評価が見直されています。4. 日本で初めて原産地呼称管理制度を始めた県です。2003年のことでした。

64.

正解<3>

前問に続き、日本ワインの概論の理解を問う問題です。1. 新潟県越後市です。2. 内陸にある長野県ですので、日本の中では昼夜の寒暖の差があるほうです。果物の酸には熟期の寒暖の差が大切です。4. 山梨県は勿論甲州です。簡単な問題でした。

65.

正解<2>

日本のワイン消費量はこの10年ほどそれほど変わっていません。1997年~1998年の赤ワインブームを除いては2.2ℓ~2.5ℓ程度です。

65. (WA)

正解<4>

アドバイザーに必要な輸入に関する問題が出されました。実際に輸入業務に携わっている方にとっては簡単かもしれませんが、営業・ワイン販売に携わっている方にとっても知っておいたほうが良いでしょう。ワインも食品ですから、輸入に関しては添加物やアルコール度数等内容分析証明書が必要です。それを提出する先は厚生労働省です。

65. (WE)

正解 <4>

かなり詳しく、教本を読んでいないと答えられない問題でした。特に、エキスパートの方には難しかったと思います。2006年と比べて伸びている国の代表はチリやスペインです。ただし、ドラマティックに伸びているわけでもありませんので、適切な問題と言えないでしょう。特に、この問題が正解できたかどうかは気にする必要はありません。ただ、かなり細部について問題が出されるということは知っておきましょう。

66.

正解<3>

ワインのテイस्टینگをきちんと勉強している人には常識的な問題です。「ハーヴ香」でソーヴィニヨン・ブランが答えられたでしょう。1. シャルドネはパイナップルやナッツ香、2. リースリングは青リンゴ、4. ゲヴュルトトラミネールはライチやスパイシーが必ず出てきます。

67.

正解<2>

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。1. Lamproielはボルドーの代表料理で、八つ目うなぎを赤ワインで煮込んだ料理です。「野うさぎ」そして白のAOC“Entre-Deux-Mers”と2か所で間違っています。3. 豚と内臓のソーセージで南仏の郷土料理です。4. ブルゴーニュの郷土料理で、とても有名です。勿論、ブルゴーニュの赤ワインを合わせます。

68.

正解<1>

2009年は試験範囲にソースが追加されました。範囲として指定されていたので、勉強した方は直ぐに答えが出たのではと思います。「ソース・シャスール」はエシャロットとマッシュルームを炒め、白ワインそしてデミグラスソース(フォン・ド・ヴォー)を加えたソースで、肉類に使います。デミグラスソースを加えた段階で褐色系となります。

69.

正解<4>

バーニャ・カウダは最近イタリアンで流行している料理です。野菜料理が全盛期で料理番組などでも良く取り上げられています。ピエモンテ州の冬の料理で、アンチョビ、ニンニク、オリーブ・オイルを合わせて温めながら、野菜をディップの用につけながら食べる料理です。地方料理にその地方のワインということで、辛口のガヴィが選ばれます。Astilは基本的には食後に果物のタルト等と飲まれます。

70.

正解<2又は3>

ワイン系以外ということですから、ベースに使われるのが、スピリッツ、日本酒、焼酎……になります。2. 問題が、「次のアペリティフ～」となっており、特にリキュールと特定していないため、マルティーニに関してはベルモットと解釈するとワイン系ですが、カクテルのマティーニと解釈することができる為、正解となりました。スーズはスピリッツを使います。

70(WA)

正解<4>

良く出題されるので、傾向と対策を怠らなかつた方は簡単に答えられたと思います。1. ダブル・マグナムはシャンパーニュではジェロポアムです。2. ジェロポアムで6, 000mlはどちらでもありません。ボルドーでは4, 500mlです。3. パルタザールは12, 000mlです。

70. (WE)

正解<4>

ワインの温度は料理と同じで美味しく飲むためにとっても大切です。温度を上げると、香りは広がります。ただし、酸のキレを感じなくなり、甘さが強く感じられます。逆に下げると、香りは閉じてきます。また、タンニンが強く感じられます。これを覚えておくと、ワインのプラスの特徴を生かすためには、冷やしたほうが良いのか、やや高めがよいのかを解ると思います。タンニン分の少なめのピノ・ノワールはカベルネ・ソーヴィニヨンよりは低いほうが良い訳です。