

2010年JSA試験問題解説

2010年度認定試験問題

S=ソムリエ

WA=ワインアドバイザー

WE=ワインエキスパート

1 S 1 WA 1 WE

次の中から我が国の3大死因に該当しないものを1つ選んでください。

1. 肺炎・気管支炎(呼吸器疾患)
2. 心臓病(心疾患)
3. 脳卒中(脳血管疾患)
4. がん(悪性新生物)

1 S 1 WA 1 WE

正解:<1>

死亡原因は時代とともに変化しています。死亡者数は明治時代・大正時代は肺炎・気管支炎、昭和初期から戦後1950年までは結核が最も多かったのですが、現在は第1位がん、第2位心臓病、第3位脳卒中の順です

2 S 2 WA 2 WE

次の喫煙に関する記述の中から誤っているものを1つ選んでください。

1. ニコチンの害には血管収縮と依存症がある。
2. 喫煙により、がんにかかる危険性が高まる。
3. 発ガン物質が含まれるのは喫煙者の吐き出す呼出煙であり、たばこの点火部からでる副流煙については発ガン物質は含まれない。
4. 「健康増進法」において、飲食店等の多数の者が利用する施設の管理者に対し受動喫煙を防止する必要な措置の実施について規定されている。

2 S 2 WA 2 WE

正解:<3>

喫煙とガンを含む疾患との関係は煙草の容器に書かれていますので、気を付けて読んでおいてください。煙草の煙に含まれる4000以上の化合物の中で、発ガン性が確認されている化合物は43種類もあります。その中で、室内で喫煙者が吐き出す酸性の呼出煙(主流煙)とたばこの点火部から出るアルカリ性の副流煙が混じり合った状態が「環境中たばこ煙(ETS)」です。

3 S 3 WA 3 WE

次の感染症に関する記述の中から誤っているものを1つ選んでください。

1. 人の感染症の感染源となるのは、その病原体を出す人からのみで、動物等からは感染しない。
2. 感染症によっては、法律(感染症法)により当該感染症をまん延させるおそれのある業務への就業禁止措置が行われる場合がある。

2010年JSA試験問題解説

3. 感染症の予防として、病原体を排除または罹患者等の治療を行い、感染経路を遮断し、リスクグループの人に対して、予防接種や免疫機能の低下をもたらす疾患の治療を行うことが必要である。

4. 我が国では「感染症の予防および感染症の患者に対する医療に関する法律」(感染症法)において感染症をその危険性や対策内容等に基づき、1類～5類感染症、新型インフルエンザ等感染症、指定感染症、新感染症に類型している。

3 S 3 WA 3 WE

正解:<1>

ニュース等で最近話題となっている感染症の問題ですので、常識的な判断で答えられたと思います。昔は「伝染病」と行っていましたが、1998年から「感染症」と名称が変わりました。動物由来の有名な感染症にはエボラ出血熱(サル)、ペスト(プレーリードッグ)、エキノコックス症(犬)、鳥インフルエンザ(鳥類)等があります。

4 S 4 WA 4 WE

次の食品添加物に関する記述の中から正しいものを1つ選んでください。

1. 「指定添加物」として使用が認められた食品添加物については、使用できる食品や使用量の規制は設けられていない。
2. 「指定添加物」の対象となるのは、化学合成品であり、天然のものは含まれない。
3. 保存料として使用した食品添加物がある場合は、物質名と用途名(保存料)を表示しなければならない。
4. 輸入品については、製造国で使用が認められている食品添加物を使用した食品であれば、日本で販売してよい。

4 S 4 WA 4 WE

正解:<3>

食品添加物とは安全性と有効性が確認されたもので、保存料、甘味料、着色料、酸化防止剤、漂白剤、殺菌料、着香料、調味料、強化剤などの目的で使われます。ワインに含まれる食品添加物は、保存料、酸化防止剤、甘味料があります。1. 食品衛生法第11条で、食品添加物については必要に応じて成分規定や使用基準が定められており、使用基準は食品添加物をどのような食品にどの程度加えて良いかが示されています。2. 食品衛生法第4条の定義として、食品添加物には「指定添加物」、「既存添加物」(長年使用されてきた天然添加物)、「天然香料」、「一般飲食物添加物」があります。4. 食品衛生法第10条で、原則として厚生労働大臣が定めたもの以外の製造、輸入、使用、販売は禁止されています。よって、日本の基準に合わない添加物が入っている場合は輸入、販売は許されません。

5 S 5 WA 5 WE

2010年JSA試験問題解説

次の食中毒菌と原因になりやすい食品の組み合わせの中から正しいものを1つ選んでください。

1. ブドウ球菌 …… 鶏肉
2. 腸炎ビブリオ …… シチュー、カレーなど
3. カンピロバクター …… さしみ、すし、弁当類など
4. サルモネラ属菌 …… 卵加工品、食肉など

5 S 5 WA 5 WE

正解:<4>

飲食物を介して体内に入った病原菌や有毒、有害な化学物質による健康障害が食中毒ですので、食品を取り扱う職業に携わる人は特に気を付けなければなりません。素材、料理方法によって発生しやすい食中毒そして、料理と食中毒の種類は覚えておきましょう。1. ぶどう球菌は手指の化膿巣によるもので、手を使うおにぎりやケーキ類によって起ります。2. 腸炎ビブリオは生鮮魚介類、3. カンピロバクターは鶏、豚、飲料水などが原因となります。

6 S 6 WA 6 WE

次の衛生管理に関する記述の中から正しいものを1つ選んでください。

1. 手袋を使用すれば、手洗いはしなくてもよい。
2. 洗剤や消毒剤はその旨を明示し、決められた場所で保管する。
3. 生肉を切った包丁で加熱後の肉を切る。
4. 室温が上がることを防ぐため網戸がなくても調理室の窓を開けておく。

6 S 6 WA 6 WE

正解:<2>

食品を取り扱う者の心得です。衛生管理を怠ると食中毒やウィルスの感染へとつながります。常識的に考えると答えが導き出されます。1. (食品を取り扱う者の心得)どのような場合でも手洗いの励行は必要です。2. (食品の取り扱い)3. (施設の衛生管理)生ものの調理器具だけでなく全ての調理器具は常に清潔にしておかなければなりません。生肉を切った後は綺麗に消毒することが必要です。4. (施設の衛生管理)網戸が無い場合は外から蠅・蚊などの昆虫が入りやすいので開放は厳禁です。

7 S 7 WA 7 WE

次のO.I.V.(国際ぶどう・ぶどう酒機構)資料の世界のぶどう・ワインの生産状況に関する記述中、下線部(a)~(d)で誤っている箇所を1つ選んでください。

「2006年の国別ワイン生産量は、多い国から順にフランス、イタリア、スペイン、USA、(a)アルゼンチン、(b)オーストラリアと続いている。これを前年の2005年と比較すると(c)スペインや(d)USAでは生産

2010年JSA試験問題解説

量が増加している。」

1. (a) 2. (b) 3. (c) 4. (d)

7 S 7 WA 7 WE

正解:<4>

出題方法は変わってもワイン生産量に関する問題は毎年良く出される問題です。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:南アフリカ、9位:ドイツ、10位:チリです。これは必ず覚えておきましょう。次は年による推移ですが、ぶどうは農作物です。豊作・不作があります。この問題で、例えば10年単位の平均生産量での増減を問うのであれば意味はありますが、一年単での増減は全く意味のないことです。陳腐な問題です。ここまで細かく数字を見ておきなさいということでしょうか？それとも、2006年はヨーロッパが豊作の年であることを勉強してほしかったのでしょうか？

8 S 8 WA 8 WE

次のワインの香りに関する記述中、下線部(a)~(d)の中で誤っている箇所を1つ選んでください。

「ワインの風味は香りと味に分けられ、(a)香りはアロマとブーケに、アロマは更に第1アロマ、第2アロマに細分される。(b)第1アロマは原料ぶどう由来の品種特性香である。(c)第2アロマは醗酵工程で酵母や乳酸菌が生成する香りや(d)長期熟成後に生成する香りの事である。」

1. (a) 2. (b) 3. (c) 4. (d)

8 S 8 WA 8 WE

正解:<4>

香りに関する問題ですが、第一アロマ(ぶどう品種に由来する香り)、第二アロマ(発酵過程で生まれる香り)、ブーケ(樽熟・瓶熟など熟成中に加味される香り)と分類できます。ただし、一般的にワインの用語で「風味」とは「フレーヴァー」のことで、口中で感じる香りを指します。

9 S 9 WA 9 WE

次のぶどう品種とその品種が栽培されている代表的な国の組み合わせの中から誤っているものを1つ選んでください。

1. Picolit — イタリア
2. Airén — アルゼンチン
3. Pinotage — 南アフリカ
4. Folle Blanche — フランス

9 S 9 WA 9 WE

正解:<2>

2010年JSA試験問題解説

最近は固有品種と呼ばれる、古くから特定の地域で栽培されている品種が注目され始めています。その1つが、1. ピコリットです。北イタリアの一部で栽培されている甘ロワインとなる品種です。2. アイレンはスペインのラマンチャ地方の白品種で、日常消費ワンやブランデーの原料となります。3. ピノタージュは南アフリカの交配種(ピノ・ノワール×サンソー)です。4. フォル・ブランシュは南フランスで広く栽培されている白品種です。

10 S 10 WA 10 WE

次のぶどう品種に関する記述中、下線部(a)~(d)の中で誤っている箇所を1つ選んでください。

「フランスの(a)ロワール地方で栽培されている(b)白ぶどうArboisは、別名で(c)Menu Pineauや(d)Pineau de la Loireとも呼ばれる。」

1. (a) 2. (b) 3. (c) 4. (d)

10 S 10 WA 10 WE

正解:<4>

あまり一般的では無い、ぶどう品種アルボワが出てきました。ムニユ・ピノーとも呼ばれ、ロワール・トゥーレーヌ地区のシュヴェルニイ、ヴァランセそしてクレマン等に使われています。非常にマイナーな品種ですが、ピノー・ド・ラ・ロワールはシュナン・ブランのシノニムですので、正解は容易に引き出されたはずです。

11 S 11 WA 11 WE

次のぶどうの仕立て方に関する記述に該当するものを1つ選んでください。

「急斜面では、畑を栽培者が上下左右に動き易いような仕立て方。左右から2本の長梢をとり、主幹に添えた棒を中心にハート型になるようにしばりつける。」

1. ギョー・サンプル仕立て
2. 棒仕立て
3. 株仕立て
4. コルドン仕立て

11 S 11 WA 11 WE

正解:<2>

ぶどう栽培の中でも出題頻度の高いのが、「ぶどうの仕立て方」です。選択枠の4つの仕立て方法は、「名前」、「説明文」、「イラスト」をセットにして覚えてください。ドイツの急斜面では作業がしやすいように、この方法がとられています。

12 S 12 WA 12 WE

次のワインの醸造方法に関する記述に該当するものを1つ選んでください。

「赤ワインの醸し仕込みを白ワインに応用した果汁前処理法。果汁にぶどうの品種特性をより濃厚に与えるため、果皮からの成分抽出を意図的に行う。」

2010年JSA試験問題解説

1. Skin Contact
2. Macération Carbonique
3. Débourage
4. Sur Lie

12 S 12 WA 12 WE

正解:<1>

このような問題を早く解くためには、ざっと説明文を読み、キーとなる部分を早く探し出すことです。この文では「白ワイン」「果皮からの成分抽出を意図的に行う」の2か所です。これから、スキン・コンタクトが容易に導き出されます。2. ボジョレの醸造方法。3. ぶどう果汁の清澄方法。4. 発酵後の滓とのコンタクト。

13 S 13 WA 13 WE

清酒の酒造用粳米としては、粒の中心部に白い不透明な心白がみられる米が適しているといわれるが、次の中からその理由として正しいものを1つ選んでください。

1. 心白の部分はデンプンの構造が密であるため、雑菌の侵入を受けにくい。
2. 心白がみられる粳米は、アミノ酸が多く清酒に旨みを与える。
3. 心白の部分はデンプンの構造が疎であるため、麹菌の菌糸が中に食い込み易い。
4. 心白の部分はアミノ酸が多く、酵母の発酵を促進する。

13 S 13 WA 13 WE

正解:<3>

日本酒の醸造工程で大切な一つに、「澱粉質を糖化」があります。糖化の為には麹菌が必要です。粳米(うるちまい)の中心白い部分(心白)には澱粉質が疎のため、麹菌の菌糸が中に入りやすくなります。アミノ酸はタンパク質の構成成分で日本酒のうまみを構成します。

14 S 14 WA 14 WE

清酒の仕込み方で、蒸米、米麴、仕込水を同じ容器に何回かに分けて酵母の増殖をはかりながら仕込んでいく方法に該当するものを次の中から1つ選んでください。

1. 山廃法
2. 段掛法
3. 速醸法
4. 連醸法

14 S 14 WA 14 WE

正解:<2>

清酒の醸造方法とワインの醸造方法の違いで、大切な事柄に「糖化」があります。原料米の炭水化物を糖分にする、「糖化」と呼ばれる工程です。このときに必要な物質が「米麴」です。最初は酒母

2010年JSA試験問題解説

(醪)を作りますが、発酵を大きなタンクで始めると、発酵がスムーズに進ませるために、「蒸米、米麴、仕込水を同じ容器に何回かに分けて酵母の増殖をはかりながら仕込んでいく方法」が取られます。4段仕込みが一般的です。1. 山廃法(山廃仕込み)は米と麴と水を櫛で混ぜる作業である「山卸」を省いた醸造方法ですが、それに関連して細部の作業も異なります。3. 速醸法は乳酸を人工的に予め加え、醸造期間を短くした方法。4. 連醸法は蒸米、麴、水の混合物を熟成させる前に半分に分け、半分はお酒に残りは別のお酒の原料にする方法です。そこには、たくさんの酵母菌が入っており、その酵母菌を再利用する方法です。

15 S 15 WA 15 WE

次の世界のビールとその特徴に関する記述の中から誤っているものを1つ選んでください。

1. バイツェンは小麦麦芽を使用したバイエルン地方のビールである。
2. トラピストはベルギーに伝わる濃色ビールである。
3. エールはイギリスで発展したビールで、淡色のペールタイプや濃色のブラウンタイプなどがある。
4. スタウトはドイツのインベックが発祥の地である。

15 S 15 WA 15 WE

正解:<4>

ビールを分類する方法としては、「発祥産地名」、「上面発酵か下面発酵か」、「原料や醸造方法による色や味の特徴」があります。4. スタウトはイギリス発祥のビールで、アイルランドのギネスに代表される、色が濃く、ホップの苦味の強い濃厚な味わいです。

16 S 16 WA 16 WE

次の黒糖焼酎に関する記述中、下線部(a)～(d)の中で誤っている箇所を1つ選んでください。

「原料で解釈すれば、(a)スピリッツのラムとなるが、(b)米麴を使用することを前提に(c)奄美大島周辺と(d)人吉の一部にだけ認められた単式蒸留焼酎である。」

1. (a)
2. (b)
3. (c)
4. (d)

16 S 16 WA 16 WE

正解:<4>

主な焼酎は「老岐焼酎」「球磨焼酎」「琉球焼酎」「黒糖焼酎」です。少なくともこれらの特徴はきちんと把握してください。黒糖焼酎は原料にサトウキビを使用する点ではラムと似ています。米麴を使用し、奄美大島周辺のみで作られます。

17 S 17 WA 17 WE

次のCognacの生産地区に関する記述に該当するものを1つ選んでください。

「Cognacの地区の中で、ぶどう作付け面積が最大で、土壌は粘土を含む石灰質。酒質は柔和で熟成が早い。」

2010年JSA試験問題解説

1. Petite Champagne

2. Borderies

3. Fins Bois

4. Bons Bois

17 S 17 WA 17 WE

正解:<3>

コニャックの生産地区は、品質の高い順番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もしれません。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。ファン・ボワは広大な面積で、中程度の品質のコニャックを造ります。2009年は「ぶどう作付面積が最小の地域」を答えさせる問題が出ました。最小の地区はボルドリーです。

18 S 18 WA 18 WE

次の中から主原料にブルー・アガベを使用したスピリッツを1つ選んでください。

1. シュタインヘーガー

2. アクアヴィット

3. ドライジン

4. テキーラ

18 S 18 WA 18 WE

正解:<4>

珍しいテキーラの問題です。メキシコを代表するスピリッツでカクテルの、マルガリータのベースとなります。原料は竜舌蘭(アガベ)でブルー・アガベ種を51%使用することが義務付けられています。メキシコ西部のハリスコ州が産地で、ブルー・アガベを蒸煮し、搾汁して得られた糖分を発酵、蒸留して得られるスピリッツです。1. シュタインヘーガーはドイツのジン、2. アクアヴィットはデンマーク、スウェーデン、ノルウェー、ドイツで造られるジャガイモを原料としたスピリッツ。3. ドライジンは連続蒸留したグレーンスピリッツ(穀類原料)にボタニカルを加えて蒸留したジン。

19 S 19 WA 19 WE

次の中から、チェリーを醗酵蒸留したイタリアのリキュールで、代表的な銘柄にルクサルドがあるものを1つ選んでください。

1. Galliano

2. Maraschino

3. Amaretto

4. Frangelico

19 S 19 WA 19 WE

正解:<2>

この問題は全て、イタリアを代表するリキュールです。チェリー(さくらんぼ)を原料とした蒸留酒には

2010年JSA試験問題解説

有名なキルシュがあります。イタリアのマラスカ種チェリーを原料した有名なリキュールです。その他、

1. 40種以上のハーブや薬草を漬け込んだリキュール。
3. アンズの核を使ったリキュールで、アーモンドの香りがあります。
4. 同じく種子系のリキュールで、ヘーゼルナッツの風味を持つリキュール。

20 S 20 WA 20 WE

次のフランスの歴史に関する記述の中から誤っているものを1つ選んでください。

1. ぶどうはメソポタミアからエジプト人、フェニキア人、ギリシャ人、ローマ人の手を経て、現在のマルセイユにもたらされた。
2. ぶどう栽培とワイン造りは、紀元1世紀にはローヌ川流域、その後、ブルゴーニュ、ボルドー、ロワール、シャンパーニュへと広がっていった。
3. 19世紀後半に、ウドンコ病、フィロキセラ、晩腐病と3度にわたるぶどうの病禍に見舞われた。
4. ガラス瓶とコルクの利用法が発見され、ワインの流通は拡大されていった。

20 S 20 WA 20 WE

正解:<3>

文章の問題は読解するのにどうしても時間がかかってしまいます。早く読む癖を付けてください。どの説明もそれほど違和感がない文章です。非常に細部まで読むことが必要となります。歴史に関しては毎年良く出題されますので、必ず教本に目を通すようにしてください。19世紀後半に猛威をふるったぶどうの病害は、うどん粉病(1855～1856、オイデューム)、フィロキセラ(1863～19世紀末)、べと病(1878～1880、ミルデュー)です。

21 S 21 WA 22 WE

次のボルドー地方の地図のA～Dの中でPessac-Léognan地区を示している場所を1つ選んでください。

1. A
2. B
3. C
4. D

地図挿入

21 S 21 WA 22 WE

正解:<2>

ボルドーの地図は何度となく勉強しているでしょうし、しかも、代表的なペサック＝レオニャンですから、殆どの方が正解できたと思います。ボルドー市内近くにある、赤・白のAOCです。

22 S - WA 23 WE

次のボルドー地方Médocの格付けシャトーの中からMargaux村で生産されている2級のシャトーを1つ選んでください。

1. Château Marquis de Terme

2010年JSA試験問題解説

2. Château Ducru-Beaucaillou

3. Château Durfort-Vivens

4. Château Desmirail

22 S - WA 23 WE

正解:<3>

基本的な問題です。メドック地区の1～5級の61シャトーは「シャトー名」、「AOC名」、「所在する村名(コミューン)」はセットで覚えるようにしてください。1～4は全て格付されてる有名シャトーです。1. ACマルゴー4級格付け、2. ACサン・ジュリアン2級格付け、4. ACマルゴー3級格付け

23 S 22 WA 24 WE

次のボルドー地方Médocの格付けシャトーの中からSaint-Estèphe村で生産されている4級のシャトーを1つ選んでください。

1. Château La Lagune

2. Château Cos-Labory

3. Château Pouget

4. Château Lafon-Rochet

23 S 22 WA 24 WE

正解:<4>

同じように、全て格付けされているシャトーで基本的な問題です。メドック地区の1～5級の61シャトーは「シャトー名」、「AOC名」、「所在する村名(コミューン)」はセットで覚えるようにしてください。1. ACオー・メドック3級、2. ACサン・テステフ5級、3. ACマルゴー4級。

24 S 23 WA 25 WE

次のボルドー地方Sauternes & Barsacの格付けシャトーの中から、Sauternes村で生産されているものを1つ選んでください。

1. Château Climens

2. Château de Myrat

3. Château Guiraud

4. Château Caillou

24 S 23 WA 25 WE

正解:<3>

まず、貴腐ワインを造るAOCはきちんと把握するようにしてください。ガロンヌ川左岸にはソーテルヌ、バルサック、セロンそして一部、グラヴ・シュペリユールがあります。ソーテルヌとバルサックの関係は複雑で、ACバルサックはACソーテルヌを名乗ることも許されています。バルサックの他ボム、プレニャック、ファルグの村も、ACソーテルヌとなります。さて、設問ですが、ソーテルヌの代表シャ

2010年JSA試験問題解説

トー・ギローが出ているので簡単に答えは導き出されたでしょう。

25 S 24 WA 26 WE

次のボルドー地方のA.O.C.の中から赤だけの生産が認められているものを1つ選んでください。

1. Graves Supérieures
2. Loupiac
3. Blaye
4. Bordeaux-Haut-Benauges

25 S 24 WA 26 WE

正解:<3>

ボルドーのマイナーなAOCが出てきました。1. グラーヴ・シュペリユールと2. ルーピアックは甘口ですので省くことができました。4. ボルドー＝オー＝ブノージュがアントル・ドゥー・メール地区のAOCであることを知っている場合は白であることが大体想像付きます。そして、ボルドーニュ右岸のブライ地区には赤のブライと白のコート・ド・ブライがあります。

26 S 25 WA 28 WE

次のシャブリ・グラン・クリュのクリマの中で最も栽培面積の小さいものを1つ選んでください。

1. Bougros
2. Grenouilles
3. Preuses
4. Vaudésir

26 S 25 WA 28 WE

正解:<2>

ここまで、覚える必要があるのか大変疑問に思う問題です。コンクールなどで最終的に一人に絞らなくてはならない場合ではこのような問題もありうるのでしょうか。このところ、面積、生産量等かなり細部まで勉強しないと答えられない問題も出てきます。レ・クロを除くとそれほど面積に差があるわけでもありません。

順位	クリマ名	面積(ha)
1	レ・クロ	26
2	ヴァーデジール	14
3	ヴァルミュール	13
4	ブランショ	12
4	ブーグロ	12
6	プリューズ	11
7	グルヌイユ	9

2010年JSA試験問題解説

27 S 26 WA 29 WE

次のブルゴーニュ地方のグラン・クリュに関する記述の中から正しいものを1つ選んでください。

1. Chassagne-Montrachet村には、4つのグラン・クリュが認められている。
2. Cortonは赤、白ともに生産が認められている。
3. Vosne-Romanée村のクリマで、La TâcheとRomanée-Contiは隣接している。
4. Côte de Nuits地区のグラン・クリュは、すべてのクリマが赤のみを生産する。

27 S 26 WA 29 WE

正解:<2>

ブルゴーニュの基本的な問題で、多くの方が正解できたと思います。2. コルトンはラドワ・セリニー、アロース・コルトン、ペルナン・ヴェルジュレスの3村にまたがってあるグラン・クリュで、赤と白が認められています。その他、1シャサーヌ＝モンランシェ村は3つのGC。3. ロマネ＝コンティとラターシェとの間に、ラ・グラン・リュがあります。4. 唯一、ミュジニーが赤と白が認められています。

28 S 27 WA 31 WE

次の中からブルゴーニュ地方のA.O.C.を北から南の順序で正しく並べたものを1つ選んでください。

1. Gevrey-Chambertin → Marsannay → Morey-Saint-Denis → Chambolle-Musigny
2. Marsannay → Gevrey-Chambertin → Morey-Saint-Denis → Chambolle-Musigny
3. Gevrey-Chambertin → Morey-Saint-Denis → Chambolle-Musigny → Marsannay
4. Marsannay → Gevrey-Chambertin → Chambolle-Musigny → Morey-Saint-Denis

28 S 27 WA 31 WE

正解:<2>

一見難そうですが、ジュブレ＝シャンベルタンとマルサネそしてモレ・サン・ドニとシャンボール・ミュジニーの位置関係が解っていれば答えられる、基本問題です。このような問題で勘違いしているようでは、合格は難しいです。ブルゴーニュの代表的な村名は北から順に覚えてください。

29 S - WA 32 WE

次の中から赤だけの生産が認められているブルゴーニュ地方Côte de Nuits地区のA.O.C.を1つ選んでください。

1. Morey-Saint-Denis
2. Pommard
3. Chambolle-Musigny
4. Vougeot

29 S - WA 32 WE

2010年JSA試験問題解説

正解:<3>

村名別にワインのタイプ<赤><白>は正確に覚えるようにしてください。そして、特殊な村は説明を付けて覚えるようにしましょう。コート・デュ・ニュイ地区で赤だけの村名AOCはジュブレ・シャンベルタンとシャンボール・ミュジニーのみです。コート・ド・ボーン地区はポマール、ヴォルネイ、ブランニイです。もう1つ、村名ではありませんが、そして特殊な小地区のヴォルネイ・サントノも赤だけのAOCとして一緒に覚えてください。

30 S 28 WA 33 WE

次の中から赤・白ともに生産が認められているブルゴーニュ地方Côte de Beaune地区のA.O.C.を1つ選んでください。

1. Meursault
2. Blagny
3. Nuits-Saint-Georges
4. Côte de Beaune-Villages

30 S 28 WA 33 WE

正解:<1>

ひっかけ問題のようですが、かなり基本的な問題です。ムルソーは白が有名ですが赤も造られています。ブルゴーニュの村名ワインのタイプは大切です。正確に覚えていない方はかなり悩んだのではと思います。まず、コート・ド・ボーンであることから、3. ニュイ・サン・ジョルジュは除外されます。そして、コート・ド・ボーン・ヴィラージュは赤のみ、コート・ド・ニュイ・ヴィラージュは赤と白がありますので、気を付けてください。

31 S 29 WA 34 WE

次のブルゴーニュ地方Mâconnais地区のA.O.C.の中から存在しないものを1つ選んでください。

1. Pouilly-Loché
2. Pouilly-Fuissé
3. Pouilly-Clessé
4. Pouilly-Vinzelles

31 S 29 WA 34 WE

正解:<3>

どれもありそうなAOC名ですね。ブルゴーニュ地方に関してはかなり、正確な知識が求められています。マコネー地区の代表的なAOC、プイイ・フュイッセ、プイイ・ヴァンゼル、プイイ・ロッシェ、サン・ヴェランそして比較的新しくAOCとなったヴィレ・クレッセは覚えておいてください。全て白ワインのみです。

2010年JSA試験問題解説

32 S 30 WA 35 WE

次のクリュ・ボージョレの中から最も栽培面積が広いものを1つ選んでください。

1. Fleurie
2. Saint-Amour
3. Brouilly
4. Moulin-à-Vent

32 S 30 WA 35 WE

正解:<3>

栽培面積の問題です。これは以前にも出題されたことがあります。村名ボジョレではブルイイ(1,308ha)とモルゴン(1,140ha)が1000ヘクタールを超える広さがあります。

33 S 31 WA 36 WE

次のシャンパーニュ地方の地図のA～Dの中でReimsの街を示している場所を1つ選んでください。

1. A
2. B
3. C
4. D

地図挿入

33 S 31 WA 36 WE

正解:<1>

シャンパーニュ地方の代表する都市はランスとエペルネです。この2都市に大手のシャンパーニュ・メーカーが集まっています。A.ランス、B.エペルネ、C.シャロン・アン・シャンパーニュ(1998年シャロン=シュル=マルヌから現名称に変更)、D.トロア。

34 S 32 WA 37 WE

次の中からシャンパーニュの醸造工程の圧搾でTête de Cuvéeにおける4,000kgのぶどうから得られる搾汁量に該当するものを1つ選んでください。

1. 2,050ℓ
2. 2,550ℓ
3. 2,660ℓ
4. 2,880ℓ

34 S 32 WA 37 WE

正解:<1>

シャンパーニュ地方では伝統的に一度に搾汁するぶどうの重さは4,000kgとなっています。時々150kgから100リットルと書かれていることもありますが、搾汁率としては同じです。また、樽の大きさは205リットルと決められていました。現在ではオークの小樽で発酵するメーカーは少なく、殆どがステンレスタンクを使っています。さて、搾汁率ですが、最初に得られる果汁は伝統的な205リットル入り樽の10樽分に該当する2050リットルです。これを、テート・ド・キュヴェと呼んでいます。

2010年JSA試験問題解説

35 S 33 WA 38 WE

次のシャンパーニュに関する記述の中から誤っているものを1つ選んでください。

1. Non Millésiméは、Tirage後15ヶ月の熟成義務がある。
2. ラベル表示でR.C.とは、栽培家が加盟する協同組合の製造という意味である。
3. Millésiméは、Tirage後最低3年間は販売できない。
4. Côte des Blancs地区にはグラン・クリュが5つある。

35 S 33 WA 38 WE

正解:<4>

製法の規定、生産メーカーの業態、グラン・クリュとシャンパーニュについての広い知識が求められる問題です。シャンパーニュの製造工程の順番、製造方法のフランス語、搾汁・熟成の量や期間など数字に関する事、シャンパーニュのタイプ、メーカーの業態、グラン・クリュ名などが大切です。グラン・クリュの数ですが、モンターニュ・ド・ランスには9、ヴァレ・ド・ラ・マルヌには2、コート・ド・ブランには6、で合計17のグラン・クリュに指定されている村があります。

36 S 34 WA 39 WE

次のロワール地方Anjou & Saumur地区に関する記述の中から正しいものを1つ選んでください。

1. Cabernet d' Anjouは、Cabernet Franc, Cabernet Sauvignonから造られる赤ワインのA.O.C.である。
2. Anjou Villagesは、Cabernet Franc, Cabernet Sauvignonから造られる赤ワインとChenin Blancから造られる甘口白ワインのA.O.C.である。
3. Coteaux de Saumurは、Chenin Blancから造られるスパークリングワインのA.O.C.である。
4. Bonnezeauxは、Chenin Blancの貴腐または過熟による甘口白ワインのA.O.C.である。

36 S 34 WA 39 WE

正解:<4>

ヴァル・ド・ロワール地方の代表的なワインについての説明文です。1. カベルネ・ダンジュはロゼワインです。2. アンジュ・ヴィラージュは赤だけのAOCです。3. コトー・ド・ソーミュールはシュナン・ブランのスティルワインです。スパークリングはソーミュール・ムスーがあります。4. アンジュ・ソーミュール地区はシュナン・ブランの貴腐ワインで有名です。ボンゾーの他、カール・ド・ショーム、コトー・デュ・レイヨンも覚えておきましょう。

37 S 35 WA 40 WE

次のロワール地方のA.O.C.の中から最も西に位置しているものを1つ選んでください。

1. Savennières
2. Saumur

2010年JSA試験問題解説

3. Saint-Nicolas-de-Bourgueil

4. Chinon

37 S 35 WA 40 WE

正解:<1>

ヴァル・ド・ロワール地方は川に沿って東から西の大西洋まで長く続くワイン産地です。上流から、フランス中央地区、トゥーレーヌ地区、アンジュ、ソーミュール地区、ペイ・ナンテ地区に分かれます。それぞれの地区ごとにAOCを覚えるようにしてください。設問で、3と4はトゥーレーヌ地区ですので、東にあります。アンジュ、ソーミュール地区にある1. と2. のどちらかが正解です。ソーミュールはトゥーレーヌとの境にあります。

38 S 36 WA 41 WE

次のA.O.C.の中からルーション地方に属しているものを1つ選んでください。

1. Saint-Chinian

2. Minervois

3. Collioure

4. Fitou

38 S 36 WA 41 WE

正解:<3>

ラングドック=ルーション地方はラングドック地区とルーション地区に分けAOCを覚えましょう。ローヌ河に近い東側のラングドックは地域も広く殆どのAOCがこの地区にあります。一方、ルーション地区はVDNやVdLが多く、スティルワインは限られています。3. コリウールはスペインとの国境のフランスでも最も西に位置するAOCです。この地区で造られるVDNはバニリュスとなります。

39 S 37 WA 42 WE

次のコート・デュ・ローヌ地方のA.O.C.の中から混醸が認められているものを1つ選んでください。

1. Côte-Rôtie

2. Condrieu

3. Château-Grillet

4. Cornas

39 S 37 WA 42 WE

正解:<1>

コート・デュ・ローヌ地方北部地区はシラーを主体に造られる赤ワインであっても白ぶどうを混醸することが認められているAOCが幾つかあります。コート・ロティ、エルミタージュ、クローズ・エルミタージュ、サン・ジョセフのAOCです。2. と3. はヴィオニエからの白、4. はシラー100%使用することが義務付けられています。

2010年JSA試験問題解説

40 S - WA 43 WE

次のぶどう品種の中からA.O.C. Châteauneuf du Papeに使用が認められていないものを1つ選んでください。

1. Clairette
2. Muscardin
3. Carignan
4. Cinsault

40 S - WA 43 WE

正解:<3>

数年ぶりにシャトーヌフ・デュ・パープの問題が出ました。13品種のブレンドが認められている南コート・デュ・ローヌのワインです。13種類を覚えることは大切ですが、この地方の主要品種である、カリニャン(赤)、マルサンヌ、ヴィオニエ、グルナッシュ・ブランシュ、ユニ・ブランは認められていませんので、気を付けてください。

41 S 38 WA 44 WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「A.O.C. Gigondasは、Côtes du Rhône地方の南部地区に位置しており、赤とロゼの生産が認められている。ぶどう品種はGrenache主体で造られる。」

1. 正
2. 誤

41 S 38 WA 44 WE

正解:<1>

コート・デュ・ローヌ地方の主要品種である、グルナッシュから造られるボディの強いこの地方の典型的なワインです。南部地区はタイプや品種が複雑ですので、時間を掛けて覚えたほうが良いでしょう。

42 S 39 WA 45 WE

次のコート・デュ・ローヌ地方のA.O.C.の中から北部地区に属しローヌ川左岸に位置しているものを1つ選んでください。

1. Côte-Rôtie
2. Saint-Joseph
3. Hermitage
4. Cornas

42 S 39 WA 45 WE

正解:<3>

2010年JSA試験問題解説

右岸と左岸が解らないとこの問題は解けませんね。上流から下流に向かってボートに乗っていると仮定してください。右手方向が右岸となります。コート・デュ・ローヌ地方の地図は特に北部は大切です。北部地区で左岸にあるAOCはエルミタージュとクローズ・エルミタージュのみです。

43 S 40 WA 46 WE

次のアルザス地方のワインに関する記述の中から、正しいものを1つ選んでください。

1. Crémant d'Alsaceはシャンパーニュ方式またはシャルマー方式で造られる。
2. Crémant d'Alsaceはロゼの生産も認められており、Pinot Noirを80%以上使用しなければならない。
3. 最も生産量が多いぶどう品種はRieslingである。
4. A.O.C. Alsaceは赤、ロゼ、白の生産が認められている。

43 S 40 WA 46 WE

正解:<4>

1. クレマンはアルザスだけでなく全て、トラディショナル方式で造ることが義務付けられています。尚、この問題ではシャンパーニュ方式と書かれていますが、現在はこの名前を使うことはありません。
2. ロゼのクレマンはピノ・ノワールを100%使用しなければなりません。尚、白のクレマンはリースリング、ピノ・ブラン、ピノ・ノワール、ピノ・グリ、オーセロワ、シャルドネからの1種類あるいはブレンドが許されています。
3. 最も生産量が多い品種はピノ・ブランです。

44 S 41 WA 47 WE

次のジュラ地方のワインに関する記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「Vin Jauneは最低6年間は樽貯蔵をし、その間OuillageおよびSoutirageしてはならない。また、Vin de Pailleは、規定上、圧搾した日から3年は販売ができないとともに、この期間のうち18ヶ月以上は木樽で熟成させなければならない。」

1. 正
2. 誤

44 S 41 WA 47 WE

正解:<1>

難問ですね。ヴァン・ジョーヌについての規定の部分は理解しているでしょうが、ヴァン・ド・パイユに関しては非常に細かな規定が出題されています。教本をよく読むことが必要です。追加で、ヴァン・ジョーヌは“クラブラン”と呼ばれる620mlの瓶、ヴァン・ド・パイユは“ポー”又は“ドゥミ・クラブラン”と呼ばれる375mlの容器に入れて販売されます。

45 S 42 WA 48 WE

次のぶどう品種の中からA.O.C. Coteaux d'Aix-en-Provenceの赤ワインに使用が認められていな

2010年JSA試験問題解説

いものを1つ選んでください。

1. Mourvèdre
2. Syrah
3. Cabernet Sauvignon
4. Tannat

45 S 42 WA 48 WE

正解:<4>

細部にわたるまで、勉強をしていないと答えることができない難題です。全てのAOCのぶどう品種を覚えることは不可能です。この場合はプロヴァンス地方のレ・ボー・ド・プラヴァンスもカベルネ・ソーヴィニオンを一部ブレンドすることが許されています。4. タナはピレネー近くのマディランの品種ですので、感覚的に違うことが分かった方も多かったと思います。

46 S 43 WA 49 WE

次の南西地方のA.O.C.に関する記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「CahorsはCôt主体、MarcillacはFer Servadou主体で造られ、ともに赤のみの生産が認められている。」

1. 正
2. 誤

46 S 43 WA 49 WE

正解:<2>

カオールはマルベック(コー又はオーセロワ)を70%以上使用し、メルロやタナが一部ブレンドされ、赤だけのAOCです。マルシヤックはフェル(フェル・サルヴァドゥ)を90%以上でカベルネ・ソーヴィニオンやカベルネ・フランをブレンドし、赤とロゼが造られています。

47 S 44 WA 50 WE

次の南西地方のA.O.C.の中から白の甘口の生産が認められているものを1つ選んでください。

1. Bergerac
2. Fronton
3. Monbazillac
4. Béarn

47 S 44 WA 50 WE

正解:<3>

南西地方には幾つかの甘口ワインがあり、デザートとしてそのまま飲むだけでなく、青カビのロックフォールやこの地方の特産物のフォアグラに合わせて飲まれています。ベルジュラック地区のモンバジャックやソーシニヤック、ガイヤック地区のガイヤック・ドゥー、ピレネー地区のジュランソン、パ

2010年JSA試験問題解説

シュラン・デュ・ヴィク・ビルが有名です。

48 S 45 WA 51 WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「フランスで最も栽培面積が広い黒ぶどう品種はGrenacheであり、白ぶどうはUgni Blancである。」

1. 正 2. 誤

48 S 45 WA 51 WE

正解:<2>

フランスで最も栽培面積が広いのは意外にも赤はメルロです。

赤		白	
1	メルロ	1	ユニ・ブラン
2	グルナシュ	2	シャルドネ
3	カリニャン	3	ソーヴィニオン・ブラン
4	シラー	4	ミュスカデ
5	カベルネ・ソーヴィニオン	5	セミヨン

49 S 46 WA 52 WE

次のドイツワイン産地の地図のA～Dの中で、生産地域Frankenの場所に該当するものを1つ選んでください。

1. A 2. B 3. C 4. D

地図挿入

49 S 46 WA 52 WE

正解:<2>

ドイツの問題が急激に減りました。ドイツを勉強するに当たってはまず、地図からの勉強が大切です。13栽培指定地域の名前と地図上の位置を把握しましょう。フランケン地方は小さな産地ですが、シルヴァーナやリースリングから辛口のワインを造り、QbA以上はボックスボイテルと呼ばれる特殊な形をした瓶が使われることで有名です。

50 S 47 WA 53 WE

次の中からドイツワイン用語Erzeugerabfüllung(エアツォイガーアップフルング)の意味に該当するものを1つ選んでください。

1. 瓶詰め者
2. シュロス=シャトー元詰め
3. 生産者元詰め
4. 醸造所元詰め

2010年JSA試験問題解説

50 S 47 WA 53 WE

正解:<3>

かなり細かく、教本を読んでいないと答えられなかった問題と思われます。Erzeuger=abfüllungのabfüllung(アップフルング)は瓶詰めの意味です。前半のErzeuger(エアツオイガー)が生産者を指す言葉となります。この場合、ぶどう畑を所有する生産者が自社の醸造所で瓶詰めしたことが解ります。1. Abfüller(アップフェラー)、2. Scholossabfüllug(シュロス)4. Gutsabfüllung(グーツ)と言います。

51 S 48 WA 54 WE

次のドイツワインの生産地域とBereicheの組み合わせの中から誤っているものを1つ選んでください。

1. Franken — Steigerwald
2. Rheinhessen — Nierstein
3. Baden — Thüringen
4. Mosel — Ruwertal

51 S 48 WA 54 WE

正解:<3>

ドイツのワイン産地は指定栽培地域が13とそれぞれの栽培地域にベライヒと呼ばれる小地区があります。ベライヒは全体で41地区ありますので、全てを覚えるのはなかなか大変な作業と思われます。代表的なモーゼルそして、ベライヒが1つしかない地方は覚えておくと良いでしょう。3. チューリングェンは北部のザーレ・ウンストルートのベライヒです。

52 S 49 WA 55 WE

次のイタリアのワイン法の歴史に関する記述中、下線部(a)および(b)に該当する語句の組み合わせを1つ選んでください。

「18世紀トスカーナ大公国のコジモ3世が自国の著名なワインをマガイモノから護るためにChianti、(a)、(b)などのワイン生産地の線引きをした。」

1. (a)Montalcino (b)San Gimignano
2. (a)Carmignano (b)Pomino
3. (a)Montalcino (b)Montepulciano
4. (a)Bolgheri (b)Imola

52 S 49 WA 55 WE

正解:<2>

18世紀に既にDOCの発想があったことで、ワイン産業にとって大切な事柄です。コジモ3世は1716年キアンティ、カルミニャーノ、ポミーノの産地指定を行いました。これらは現存する原産地呼称で

す。

53 S - WA 56 WE

次の中から、主要品種がMontepulcianoで造られる赤ワインのD.O.P(D.O.C.G.)を1つ選んでください。

1. Conero
2. Taurasi
3. Vino Nobile di Montepulciano
4. Montefalco Sagrantino

53 S - WA 56 WE

正解:<1>

モンテプルチアーノはトスカーナ州の有名なワインの名前でもあるために、混同してしまいがちです。この品種は主に、マルケ州、アブルッツォ州で栽培されています。主要ワインとしては、1. コーネロの他、アブルッツォ州のモンテプルチアーノ・ダブルッツォ・コッリーネ・テラマーネがあります。

54 S 50 WA 57 WE

次のPiemonte州に関する記述の中から誤っているものを1つ選んでください。

1. Piemonteは「山の足」を意味し、ヨーロッパアルプスの麓から南に広がる山の裾野の州である。
2. 白ワインの生産が認められているD.O.P.(D.O.C.G.)は、AstiとGaviの2つのみである。
3. その偉大さから、「ワインの王であり、王のワインである」と讃えられて来たD.O.P.(D.O.C.G.)は、Baroloである。
4. Asti Spumanteは、Moscato Bianco種から造られる。

54 S 50 WA 57 WE

正解:<2>

イタリアの勉強方法は20州別にワインを把握することです。イタリアを代表するワイン産地、ピエモンテ州は15個のDOCGがあります(2011年1月現在)。バローロに代表されるネッビオーロを主品種とした赤ワインが有名ですが、ガヴィやアスティの白ワインも多くの人々に親しまれています。その他白では、アルネイスから造られるロエロ、エルバルーチェから造られる、エルバルーチェ・ディ・ガルーゾもDOCGです。

55 S 51 WA 58 WE

次のイタリアVeneto州に関する記述の中から誤っているものを1つ選んでください。

1. BardolinoはCorvina Veronese種やRondinella種を主体に造られる赤ワインで、「Superiore」、「Classico Superiore」は、D.O.P.(D.O.C.G.)に認定されている。
2. Soaveは、Garganega種を主体に造られる白ワインで、「Superiore」、「Classico Superiore」は、

2010年JSA試験問題解説

D.O.P.(D.O.C.G.)に認定されている。

3. Recioto della Valpolicellaは、陰干しして糖度を高めたぶどうから造られる甘口の赤ワインである。

4. Veneto州のワイン生産量は、Toscana州に次いで第四位である。

55 S 51 WA 58 WE

正解:<4>

ヴェネト州はワインの生産量がとても多く、2008年統計では第1位にランクされています。続いて、2. プーリア、3. エミリア・ロマーニャ、4. シチーリア、5. トスカーナの順です。ヴァルポリチェッラはコルヴィーナ・ヴェロネーゼから造られる赤ワインで、陰干しをして濃縮度を高めたぶどうから、辛口のアマローネや甘口のレチョートも造られています。

56 S 52 WA 59 WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「Sicilia州はイタリア最大の州であり、地中海最大の島である。ここで造られる唯一のD.O.P.(D.O.C.G.)は、Vermentino di Galluraである。」

1. 正 2. 誤

56 S 52 WA 59 WE

正解:<2>

シチリアはワインの生産量の多い地中海に浮かぶ大きな島です。DOCGは1つだけあり、チェラスオーロ・ディ・ヴィットーリア(品種はネロ・ダーヴォラ主体)です。設問のヴェルメンティノーノ・ディ・ガッルーラはサルデーニャ州のDOCGです。

地図挿入

57 58 59 S、53 54 55 WA、60 61 62 WEの問題については、上記のイタリア地図から該当する番号を1つ選び、解答してください。

57 S 53 WA 60 WE

D.O.P.(D.O.C.G.) Ramandoloを産出する州を1つを選んでください。

1. ② 2. ④ 3. ⑤ 4. ⑦

57 S 53 WA 60 WE

正解:<4>

ラマンドロの産出州はフリウリ＝ヴェネツィア＝ジューリア州です。1. ②ピエモンテ州、2. ④ロンバルディア州、3. ⑤トレンティーノ＝アルト・アディジェ州です。また、ラマンドロはヴェルドウツツォ・フリウラーノから造られる生産量の非常に少ない甘口白ワインです。

2010年JSA試験問題解説

58 S 54 WA 61 WE

海に迫る断崖の上に家々とぶどう畑が連なる、Cinque Terre地区がある州を1つ選んでください。

1. ③ 2. ⑭ 3. ⑯ 4. ⑱

58 S 54 WA 61 WE

正解:<1>

殆ど平地の無い切り立った断崖が続く海岸沿いに細長いリグーリア州はワインの生産量も極めて少なく、特記するような高品質のワインは造られていません。その中で、美しい海岸沿いの観光客に良く飲まれているのが、軽い白ワインのチンクェ・テッレ(ボスコ、アルバローラ、ヴェルメンティーノ等)です。2. ⑭モリーゼ州、3. ⑯プーリア、4. ⑱カラブリア州

59 S 55 WA 62 WE

Sforzato (Sfursato)と呼ばれるワインを産出している州を1つ選んでください。

1. ④ 2. ⑧ 3. ⑨ 4. ⑮

59 S 55 WA 62 WE

正解:<1>

スフォルザートと呼ばれるワインは無く、正確にはスフォルザート・ディ・ヴァルテッリーナのことです。ピエモンテ州と同じアルプスの麓にあるロンバルディア州です。ヴァルテッリーナはアルプスに近い北部で造られており、キアヴェンナスカ(ネッピオーロ)を陰干しすることによって力強い、長期熟成のワインが造られます。2. ⑧エミーリア＝ロマーニャ州、3. ⑨トスカーナ州、4. ⑮カンパーニャ州です。

60 S - WA 63 WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「イタリアのワイン用主要ぶどうのうち、Moscato Bianco、Garganega、Cortese、Trebiano Toscano、Vermentino、Prosecco、Giròは、すべて白ぶどうである。」

1. 正 2. 誤

60 S - WA 63 WE

正解:<2>

この中で赤用品種はGiròだけです。この品種に関してジャンシス・ロビンソン著の「ワイン用葡萄ガイド(WANDS出版)」でも3行ほど、「サルデーニャ州の品種で、おそらく15世紀にスペインから持ち込まれたものだと思う」との説明がある程度です。これが、本当にイタリアの主要ぶどうと言えるのだろうかという疑問に思います。最近注目されている土着品種として理解してほしいです。

61 S 56 WA 64 WE

次の中から、主要品種がNebbiolo以外で造られる赤ワインのD.O.P. (D.O.C.G.)を1つ選んでください

2010年JSA試験問題解説

い。

1. Gattinara
2. Roero
3. Valtellina Superiore
4. Torgiano Rosso Riserva

61 S 56 WA 64 WE

正解:<4>

イタリアで最初に勉強したい、「州別DOCG」「DOCGのタイプと品種」の要綱がきちんと反映されている問題です。この中で、4. トルジャーノ・ロッソ・リゼルヴァだけがイタリア中央部のウンブリア州のワインでサンジョヴェーゼが品種です。州が異なることだけでも分かれば、正解が導きだされると思います。

62 S 57 WA 65 WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「Vino Novelloは炭酸ガス浸漬法で造られたワインが必ず含まれてなければならず、収穫した年の12月31日までに瓶詰めしなければならない。」

1. 正
2. 誤

62 S 57 WA 65 WE

正解:<1>

ヴィーノ・ノヴェロはイタリアの新酒です。非常に細かな規則が「教本」に書かれており、「①DOCG,DOC,IGTに認められている。②醸造開始後10日で醸造を終了。③MC法ワインを30%以上含有。④最低アルコール度11%以上、残糖糖分は10g/lを超えてはならない。⑤12月31日までに瓶詰め。⑥収穫年の記載義務。⑦11月6日が解禁日。⑧“Novello”以外の「新しい」を表す言葉の使用禁止。」があります。この中で大切なのは①、⑥、⑦でしょう。が、この問題ではそれ以上の知識を求めています。

63 S 58 WA 66 WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「D.O.P.(D.O.C.G.) Albana di RomagnaはEmilia Romagna州で造られ、AlbanaはTrebianoの別名であり、Trebiano di Romagnaとも呼ばれる。」

1. 正
2. 誤

63 S 58 WA 66 WE

正解:<2>

混乱する問題です。イタリアのぶどう品種は種類も多く、地方によって名前が変わったり、同じ品種でも地域名が付いたり、なかなか覚えるのが大変です。どこまでが重要品種かを把握する必要が

2010年JSA試験問題解説

あります。イタリアでもっとも多く栽培されている品種がトレッビアーノです。クローンがたくさんあり、有名なものではトレッビアーノ・ディ・ロマーニャ(トレッビアーノ・ロマニョーロ)やトレッビアーノ・ディ・トスカーナ(トレッビアーノ・トスカーノ)があります。それと、アルバーナは関係ありません。

64 S 59 WA 70 WE

次のイタリアワイン用語の中から色調と関連がないものを1つ選んでください。

1. Corpo
2. Chiaretto
3. Cerasuolo
4. Rosato

64 S 59 WA 70 WE

正解:<1>

1. ボディ、2. 明るい色調のロゼ、3. 濃い色のロゼから時には赤に近い(さくらんぼを指す言葉から由来する)、4. 一般的にロゼワインを指します。です。イタリアは同じロゼでも色合いによって表現する言葉が違いますので、気を付けてください。

65 S 60 WA 71 WE

次のイタリアワイン用語に関する記述の中から正しいものを1つ選んでください。

1. Metodo Classicoとは、「特殊な赤ワインの醸造」の意味である。
2. Cantina Socialeとは、「農業協同組合の醸造家」の意味である。
3. Viticoltoreとは、「ぶどう畑の区画」の意味である。
4. Casa Vinicolaとは、「ワイン醸造所」の意味である。

65 S 60 WA 71 WE

正解:<4>

1. スプマンテの製法で、瓶内二次発酵のトラディショナル方式。2. やや、ひっかけ問題でしょうか、カンティーナ・ソシヤレは「農業協同組合」を指し、「醸造家」が余分です。3. ヴィティコルトーレはぶどう栽培家です。「ワイン醸造所」としてはこの他、「ファットリーア」や「カンティーナ」という言葉も使われます。

66 S 61 WA - WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「スペインにぶどう栽培が伝わったのは、紀元前1100年頃のことで、フェニキア人が大西洋岸の町、現在のカディスに到達し、内陸のヘレス地域や地中海沿岸地域でワイン造りをし、交易に使った。」

1. 正
2. 誤

2010年JSA試験問題解説

66 S 61 WA - WE

正解:<1>

スペインにはフェニキア人によって海から、ぶどう栽培、ワイン醸造が伝わりました。地中海は古くから船による交易・人種の移動が行われていたことの証です。ヨーロッパのワイン史はとても楽しいサブジェクトです。

67 S 62 WA 72 WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「スペインで最も多く栽培されている黒ぶどう品種はTempranilloであり、Tinto FinoまたはCencibelとも呼ばれる。」

1. 正 2. 誤

67 S 62 WA 72 WE

正解:<2>

テンプラニーリョはスペインを代表する品種で広く各地で栽培されていますが、栽培面積、生産量が最も多い品種は、ガルナッチャ・ティンタ(グルナシュ)です。また、白品種ではラ・マンチャ地方を中心に栽培されている、アイレンが生産量の多い品種です。

68 S 63 WA 73 WE

次のCavaに関する記述中、下線部(a)~(d)の中で誤っている箇所を1つ選んでください。

「二次発酵から口抜きまで(a)最低9ヶ月の熟成が義務づけられ、生産量の(b)75%はペネデスを中心とするカタルーニャ州が占めている。熟成表示については、(c)ReservaとGran Reservaの2つがあり、Reservaは瓶詰めから口抜きまで(d)15ヶ月以上経ったものに許される。」

1. (a) 2. (b) 3. (c) 4. (d)

68 S 63 WA 73 WE

正解:<2>

一見非常に凝った問題風ではありますが、正解を導き出すのはそれほど難しくはなかったと思います。カバはスペイン全土で造ることが許されている、特殊なDOです。が、その殆どがペネデス地区にある、サン・サドウルニ・デ・ノヤで造られています。熟成期間は一般的にはEUの規定に基づいた9か月です。

69 S 64 WA 74 WE

次のスペインワインに関する記述の中から正しいものを1つ選んでください。

1. シェリーは英語名でその語源は711年から1264年までこの地域を支配していたアラブ人たちが現在のヘレスにつけた名前、シェリシュにある。
2. スペインワインの熟成規定で、Crianzaの表示が認められている赤ワインは最低36ヶ月の熟成を

2010年JSA試験問題解説

経ており、うち12ヶ月は樽熟成が必要である。

3. Riojaは首都マドリッドから西北に約50キロに位置しているワイン産地である。

4. スペインは赤ワインの生産国のイメージが強いが、白ワインの生産量が約60%に及ぶ。

69 S 64 WA 74 WE

正解:<1>

スペインはイスラムの影響を強く受けた国のひとつです。長い間イスラムの支配下にありましたが、ぶどう栽培やワイン造りは容認されていました。2. クリアンサの赤の熟成期間は24カ月でそのうち6ヶ月は樽熟が必要です。3. リオハの場所はマドリッドより北東にあります。4. 赤ワインの生産量が60%を超えています。

70 S 65 WA - WE

次のスペインのワイン産地に関する記述の中から誤っているものを1つ選んでください。

1. Rías Baixasは大西洋地方に属している。

2. Navarraは内陸部地方に属している。

3. Montilla-Morilesは南部地方に属している。

4. Prioratoは地中海地方に属している。

70 S 65 WA - WE

正解:<2>

それぞれ、有名なDOです。スペインは大きく5地方と2諸島に分けられており、ナバーラ、リオハなどはピレネー山脈に近い北部地方に属します。内陸部はラ・マンチャ、リベラ・デル・ドゥエロなどが属します。南部はシェリーやマラガ、モンテーリャ・モリレスなど酒精強化ワインの産地です。

71 S 66 WA - WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「ポルトガルのワイン産地Bairradaは、ポルト市の南方に位置しており、生産量の約8割が赤ワインである。」

1. 正 2. 誤

71 S 66 WA - WE

正解:<1>

バイラーダはポルトガルの代表的なワイン産地でポルト市の南、首都リスボンの北に位置します。内陸には赤ワインで有名なダンがあります。この地区はスパークリングワインでも有名ですが、全体の生産量としては赤ワインの方が多く造られています。

72 S 69 WA - WE

2010年JSA試験問題解説

次の中から、オーストリアワインで有名な「ホイリゲ」の意味として適切なものを1つ選んでください。

1. 酒精強化ワイン
2. 貴腐ワイン
3. スパークリングワイン
4. 新酒

72 S 69 WA - WE

正解:<4>

ドイツやオーストリアではまだ発酵中の新しいワインを楽しむ習慣があります。その中でもオーストリアの「ホイリゲ」は有名で、首都ウィーン郊外にはこの新酒を飲まず居酒屋がたくさんあります。

73 S 70 WA - WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「ハンガリーのトカイワインのAszúとは、“糖蜜のような”“シロップのような”を意味し、多かれ少なかれ貴腐菌の付着したぶどうの粒を選別し、それで造るワインを指す。選別されたぶどうは、プットニョと呼ばれる26kg入りの背負い桶で醸造所に運ばれる。」

1. 正
2. 誤

73 S 70 WA - WE

正解:<1>

やや正解とするには文章が不完全のようです。まず、「“アスー”はワインを指す」というのは正しくありません。アスーは貴腐ぶどうを指す言葉です。そのアスーから造られたワインが、「トカイ・アスー・エッセンシア」とか、「トカイ・アスー・6プットニョス」などと呼ばれます。また嘗てはプットニョスが使われていましたが、現在では勿論過去のものとなりつつあります。現に、嘗てはプットニョスをどれだけ、貴腐の付いていないぶどうから造られたワインに加えるかによってその品質が決まっていたが、現在ではワインの残糖度によって決まります。

74 S 71 WA 75 WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「アメリカのワイン法による表示で、産地が州であれば州名が記載されるが、州内で収穫されたぶどうが85%以上使用されていることが義務付けられ、さらにカリフォルニア州では100%、オレゴン州では90%以上使用されていることが義務付けられている。」

1. 正
2. 誤

74 S 71 WA 75 WE

正解:<2>

アメリカ合衆国のワイン法は州によってかなり異なります。州法の方が規制力が強いのは勿論です。カリフォルニア州は100%、オレゴン州は95%、ワシントン州は100%ですので、覚えておきましょう。

2010年JSA試験問題解説

75 S 72 WA 76 WE

次のカリフォルニアの地図のA～Dの中で、ワイン産地Sonomaが含まれるエリアに該当するものを1つ選んでください。

1. A 2. B 3. C 4. D

地図挿入

75 S 72 WA 76 WE

正解:<1>

カリフォルニア州のワイン産地は大きく5地区に分かれています。ソノマやナパが属する、ノース・コースト地区、サンフランシスコからサンタ・バーバーラまでの海岸沿いはセントラル・コースト、南部の海岸沿いはサウス・コースト、内陸の産地で日常消費ワインが造られる地域は、セントラル・ヴァレーそして、ジンファンデルで有名なシェラ・フットヒルズです。5地区に分けて主要AVAを覚えるようにしてください。

76 S 73 WA 77 WE

次のアメリカのワインに関する記述の中から誤っているもの1つ選んでください。

1. Oregon州にあるYakima Valleyは州で最も歴史が古い産地である。
2. カリフォルニアで最も栽培面積が大きいワイン用黒ぶどう品種は、Cabernet Sauvignonである。
3. Chalk Hill, Alexander Valleyはソノマ群のAVAである。
4. マンハッタン島に初めてぶどうが植えられたのは17世紀中頃といわれている。

76 S 73 WA 77 WE

正解:<1>

1. ヤキマ・ヴァレーはワシントン州のAVAです。2. 白はシャルドネ、赤はカベルネ・ソーヴィニオンが最も栽培の広い品種です。3. ナパ郡とソノマ郡のAVAは特に大切ですので、全て覚えるようにしてください。4. 17世紀、オランダ人によってマンハッタン島にヨーロッパ系品種が植えられるようになりましたが、東海岸ではヴィティス・ラブルスカに寄生しているフィロキセラ害虫によって、ヴィティス・ヴィニフェラの栽培は不可能でした。

77 S 74 WA 78 WE

次の中から、Napa CountyのAVAではないものを1つ選んでください。

1. Oakville
2. Russian River Valley
3. Rutherford
4. Saint Helena

2010年JSA試験問題解説

77 S 74 WA 78 WE

正解:<2>

ナパ郡とソノマ郡のAVAは把握しておく必要があります。2. ロシアン・リヴァー・ヴァレーはソノマを代表する産地で、大西洋に流れるロシア川沿いに広がる、冷涼なワイン産地です。近年はピノ・ノワールの産地としても知られています。

78 S 75 WA 79 WE

次のアメリカのワイン産地の地図のA～Dの中で、WillametteValleyの場所に該当するものを1つ選んでください。

1. A 2. B 3. C 4. D

地図挿入

78 S 75 WA 79 WE

正解:<2>

オレゴン州のウィラメット・ヴァレーは太平洋の近くで、海洋性気候です。冷涼な地域で、アメリカを代表するピノ・ノワールの産地として大切なAVAです。1. (A)ヤキマ・ヴァレー(ワシントン州)、3. (C)アンブカ・ヴァレー(オレゴン州)、4. (D)ローグ・ヴァレー(オレゴン州)

79 S 76 WA - WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「アルゼンチンでは、現在の主要産地であるMendozaとLa Riojaでは1569年から1589年の間にぶどう栽培が始まったといわれている。」

1. 正 2. 誤

79 S 76 WA - WE

正解:<2>

1557年チリからアルゼンチンにぶどう栽培が伝わりました。そして、1569年から1589年の間に、現在の主要産地の、メンドーサとメンドーサの北部にあるサン・ファンにぶどう栽培が伝わりました。

80 S 77 WA 80 WE

次のアルゼンチンワインに関する記述の中から誤っているものを1つ選んでください。

1. ワイン用黒ぶどうの栽培においてBonardaはMalbecに次いで栽培面積が広い。
2. San Juanは中央西部地方に属している。
3. ほとんどの畑が標高300～2400m、平均900mの高い位置に畑がある。
4. 降雨量に恵まれており灌漑せず畑に安定して水分を供給できる。

80 S 77 WA 80 WE

正解:<4>

2010年JSA試験問題解説

1. 栽培面積の多いぶどう品種は、マルベック、ボナルダ、カベルネ・ソーヴィニオン、シラー、メルロの順です。2. 中央西部地方が主要産地で、メンドーサ、サン・ファンが含まれます。3. ぶどう畑はアンデス山脈の麓の高地にぶどう畑が広がっています。4. 降雨量は非常に少なく、殆どの地域で灌漑が必要です。

81 S 78 WA 81 WE

次のチリのワイン産地に関する記述に該当する産地を下記の中から1つ選んでください。

「東にアンデス山脈、中央平地、西側が海岸山脈で構成され、これらが並行して南北に延びる。やや湿潤な地中海性気候で、太平洋高気圧の影響を受ける。ソーヴィニオン・ブランの栽培面積は国内最大。」

1. Curicó Valley
2. Elqui Valley
3. Itata Valley
4. Casablanca Valley

81 S 78 WA 81 WE

正解:<1>

チリの大切な産地の特徴や地図上の位置を把握する必要があります。2. エルキ・ヴァレーは北部のコキンボ地方にあり、近年、ヨーロッパ系の品種が広がりつつありますが生産量は多くはありません。3. 南部にあり、パイスやマスカット系品種が主でしたが、最近ヨーロッパ系品種が広がりつつある産地。4. カサブランカ・ヴァレーとすぐ南に位置するサン・アントニオ・ヴァレーはシャルドネとソーヴィニオン・ブランで有名な海岸沿いの涼しい産地です。

82 S 79 WA - WE

次のチリワインに関する記述中、(a)~(d)に該当する語句の組み合わせを1つ選んでください。

「チリワインの輸出量の51%は(a)向けで、22%が(b)。日本は(c)の輸出先となっている。ワインに関する法的規制は農業保護庁農牧局(d)が、法令により管理している。」

1. (a)ヨーロッパ市場 (b)アメリカ、カナダ市場(c)第8位 (d)SAG
2. (a)アメリカ、カナダ市場 (b)ヨーロッパ市場 (c)第12位 (d)SGS
3. (a)ヨーロッパ市場 (b)ラテンアメリカ市場 (c)第8位 (d)SAG
4. (a)アメリカ、カナダ市場 (b)ラテンアメリカ市場(c)第12位 (d)SGS

82 S 79 WA - WE

正解:<1>

チリワインの品質向上により、世界各地で高い評価を受けるようになり、輸出先も広がっています。アメリカ市場は昔から多かったのですが、近年、ワイン先進国のヨーロッパで高い評価を受けるようになったことが重要です。輸出産業として重要なため、農業保護庁農牧局(SAG)が監督官庁とし

2010年JSA試験問題解説

て輸出証明書の発行、品質検査を行っています。ワインの知識だけでなく、ワイン業界の移り変わりも理解していないとなかなか正解を導くのが難しい問題でした。

83 S 80 WA 82 WE

次の中からチリのSubregionに認定されているMaipo ValleyがあるRegionを1つ選んでください。

1. Aconcagua
2. Central Valley
3. Atacama
4. Coquimbo

83 S 80 WA 82 WE

正解:<2>

この問題は多くの方が正解できたと思います。ワインの中心地のセントラル・ヴァレーに多くの有名ワイナリーが集まっています。セントラル・ヴァレーのサブ・リージョンとして設問のマイポ・ヴァレーの他、ラベル・ヴァレー(ゾーン:カチャポアル・ヴァレーとコルチャグア・ヴァレー)、クリコ・ヴァレー、マウレ・ヴァレーがあります。

84 S 81 WA 83 WE

次のオーストラリアのワイン用ぶどう、歴史、気候、ワイン法に関する記述の中から誤っているものを1つ選んでください。

1. 南オーストラリア州は白ぶどう、および黒ぶどうの生産量がオーストラリアで一番多い。
2. ハンター・ヴァレーに最初の本格的なぶどう畑が開かれたのは、1825年である。
3. カンガルー島はオーストラリアで2番目に大きい島で海洋性気候である。
4. オーストラリアのヴァラエタル・ワインで収穫年を表示する場合は、表示されている収穫年のものを85%以上使用しなければならない。

84 S 81 WA 83 WE

正解:<3>

カンガルー島がオーストラリアで何番目に大きな島であるかを覚えることが、ワインの知識に必要なことかは大きな疑問です。ただし、1. 南オーストラリア州がオーストラリアで最もワインの生産量が多いこと、2. オーストラリアで最初に本格的なぶどう栽培・ワイン醸造が行われたハンター・ヴァレーの歴史、4. ワイン法(GI、ぶどう品種、ヴィンテージ共に85%)は大切な内容です。

85 S 82 WA 84 WE

次の中から、オーストラリア連邦政府管轄下に設立された、オーストラリアワインに関する種々の規定を定めている機関の略称として適当なものを1つ選んでください。

1. AWA

2. AWBC

3. WBO

4. WAVB

85 S 82 WA 84 WE

正解:<2>

オーストラリア・ワイン・ブランデー公社の略です。1929年にオーストラリアワインの品質向上、国際市場での評価を得る為に設けられた政府機関です。

86 S 83 WA 85 WE

次のオーストラリアワインに関する記述の中から誤っているものを1つ選んでください。

1. 国土の割りに人口が少ないオーストラリアでは、ワイン販売量の約60%以上が輸出向けとなっている。
2. かつて酒精強化ワインの生産量が多かったが、近年では生産量の約90%がテーブルワインとなっている。
3. ユニークなBYOシステムは、国内の高品質ワインの消費拡大に貢献している。
4. 南オーストラリアのテラロッサ土壌は、ぶどう栽培に理想的であることが知られている。

86 S 83 WA 85 WE

正解:<2>

近年、急激にワイン生産量が増えたオーストラリアです。かつて、「ポートワイン」、「マスカット」などの名前で酒精強化ワインが多く造られていました。現在は99%がスティールワインとスパークリングで、酒精強化ワインは殆ど見られなくなりました。

87 S 85 WA 88 WE

次のオーストラリアの州の中からYarra Valleyが属する州を1つ選んでください。

1. South Australia
2. New South Wales
3. Victoria
4. Western Australia

87 S 85 WA 88 WE

正解:<3>

ヴィクトリア州を代表するワイン産地です。メルボルンの近くにあり、特に高品質のブティックワイナリーが多いことでも知られています。オーストラリアの勉強では、州別の代表的な産地名とその特徴を覚えることが必要です。シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ノワールでとくに有名なヤラ・ヴァレーはスパークリングワインの生産も行われています。

2010年JSA試験問題解説

88 S 86 WA 89 WE

次のオーストラリアのワイン産地の中からVictoria州に属するものを1つ選んでください。

1. Goulburn Valley
2. Mudgee
3. Riverland
4. Margaret River

88 S 86 WA 89 WE

正解:<1>

同じく、ヴィクトリア州の産地の問題です。ヴィクトリア州の代表的な産地は、前述のヤラ・ヴァレー、ジーロング、キング・ヴァレー、モーニングトン・ペニンシュラ、そして設問の解答のゴウルバーン・ヴァレーがあります。ヴィクトリア州の内陸部のゴウルバーン・ヴァレーは同名の川に沿って広がる産地で、1800年代からワイン造りが行われている古いワイン産地のひとつです。

89 S 87 WA 90 WE

次のオーストラリアのタスマニア州に関する記述中、(a)～(d)に該当する語句の組み合わせを1つ選んでください。

「この州は(a)な気候なので、栽培品種は、(b)とシャルドネ、そして(c)が主流。国内において同州のワイン生産量は(d)が、ワインの品質は世界的にも高い評価を得ている。」

1. (a)温暖 (b)シラーズ (c)マルサンヌ (d)ばらつきがある
2. (a)冷涼 (b)リースリング (c)セミヨン (d)ばらつきがある
3. (a)冷涼 (b)ピノ・ノワール (c)リースリング (d)少ない
4. (a)温暖 (b)マルサンヌ (c)メルロ (d)少ない

89 S 87 WA 90 WE

正解:<3>

まず、タスマニア州(島)の地図上の位置を考えてみましょう。オーストラリアの南の島ですので、冷涼地であることが解ります。そして、ぶどう品種は冷涼な地域の品種です。シャルドネ、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ノワールなどが思い浮かぶでしょう。また、新しい産地であり、オーストラリアの土地柄、温暖地域でのぶどう栽培が主流ですから、タスマニア州の場所が解ることによって、この問題の正解が導き出されるでしょう。

90 S 90 WA 92 WE

次の中から、ニュージーランドのぶどう発祥の地といわれている産地を1つ選んでください。

1. Auckland
2. Northland
3. Marlborough

2010年JSA試験問題解説

4. Gisborne

90 S 90 WA 92 WE

正解:<2>

有名な3. マールボロを答えた方も多かったと思いますが、マールボロでぶどう栽培が行われるようになったのは1973年からです。それまでは、むしろ北島の方が主流でミューラー・トゥルガウを造りオーストラリアにバルクとして送っていました。1819年北島のケリケリにオーストラリアからぶどうを移植したのが始まりです。

91 S 91 WA 94 WE

次のニューージーランドの地図中AおよびBに該当するワイン産地として正しいものを下記の中から1つ選んでください。

1. (A)Wellington (B)Marlborough
2. (A)Waikato (B)Canterbury
3. (A)Hawkes Bay (B)Canterbury
4. (A)Waikato (B)Marlborough

地図挿入

91 S 91 WA 94 WE

正解:<1>

2. (A)ワイカトは北島の北に位置し、(B)カンタベリーは南島のクライストチャーチ市がある中央部、
3. (A)ホークス・ベイは北島の中央部にあります。1. (A)首都ウェリントン近くに産地。(B)マールボロはソーヴィニヨン・ブランで有名な産地です。

92 S 95 WA 95 WE

次の中から日本の県別ぶどう生産量が多い順に並んでいるものを1つ選んでください。

1. 山梨県 → 長野県 → 北海道 → 山形県
2. 山梨県 → 長野県 → 山形県 → 北海道
3. 北海道 → 山梨県 → 長野県 → 山形県
4. 北海道 → 山梨県 → 山形県 → 長野県

92 S 95 WA 95 WE

正解:<2>

日本の場合、食用とワイン用ぶどうの区別がありません。北海道はワイン用ぶどうの生産量としては最も多いといわれていますが、一般的にぶどう栽培地として考えてください。そうすると、くだもの王国の県が常識的に上位に並びます。山梨県(24%)、長野県(15%)、山形県(10%)の順番です。

2010年JSA試験問題解説

93 S 96 WA - WE

次の日本の果実酒の規定に関する記述の中から誤っているものを1つ選んでください。

1. 果実(果汁を含む)または果実および水あるいはこれらに糖分を加え醗酵させたもの。
2. 補糖した場合はアルコール度数18度未満。補糖量は果実が含有する糖分を超えない。
3. 補糖に許される糖類は、砂糖、ブドウ糖、果糖に限る。
4. ブランデー等のアルコールを添加した場合は、総アルコール度数の10%以下であること。

93 S 96 WA - WE

正解:<2>

日本でのワインの醸造・販売は国税庁酒税局による「酒税法」と厚生労働省による食品衛生の他、計量、消費者保護、環境保全など幾つかの省庁が関係する法律によって規定されています。一方、日本ワイナリー協会による自主規制の表示方法「国産ワインの表示に関する基準」なども決められています。この問題はその中の酒税法によって決められた法律です。2. 補糖した場合のアルコール度数は「15度未満」です。

94 S 99 WA - WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「ワインを管理する上で理想的な条件として、温度は年間を通じて12～15℃、湿度は70～75%が良いとされる。また、光は白色光で必要時のみ点灯できる暗所が望ましい。」

1. 正
2. 誤

94 S 99 WA - WE

正解:<1>

ワインは管理が悪いと酸化し劣化してしまいます。理想的な環境でワインを保存管理することによって良い熟成が期待できます。上記の他、「振動を避ける」、「異臭のあるものと一緒にしない」、「ラベルを上に向けて横に寝かす」を守るようにしてください。

95 S 100 WA 96 WE

次の中からワインテイasting用語の「ディスク」の意味に該当するものを1つ選んでください。

1. グラスの真上、真横から見た液面の厚み
2. グラスの壁面をつたう滴の状態
3. 光に反射する輝きで照りや艶
4. 清澄度

95 S 100 WA 96 WE

正解:<1>

ソムリエ協会の教本によると「アルコールの比重によってできる、グラスの真横・真上から見た液面の厚み」、続いて、「アルコールのボリューム、グリセリンの量を観測する」と書かれています。すなわ

2010年JSA試験問題解説

ちアルコールの高いワイン、甘いワインはディスクが厚くなります。ただし、あまり使われることはありません。その理由はワイングラス等によっても厚みは異なりますし、ディスクを見ても、かなりの高いアルコール度や糖度がないとはっきりと比較することが無理だからです。

96 S - WA - WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「Apéritifは食欲の増進効果と消化促進効果があり、酸味や苦みを含み、甘味はほどよく抑えられ、アルコール分は比較的低いものが理想的である。Digéstifは満腹の胃を刺激し、消化促進を補助できるものが理想的である。更に、食後の余韻を楽しめる酒がふさわしい。」

1. 正 2. 誤

96 S - WA - WE

正解:<1>

食前酒と食後酒についての説明です。勿論フランス料理を中心としたヨーロッパの伝統的な料理を前提とした説明です。最近では料理法も変わり、量も軽くなっているため、アペリティフにはスパークリングを飲み、ディジェスティフを飲まない傾向にあります。

97 S - WA 97 WE

次のフランス産チーズの中からVin Jauneと最も相性のよいものを1つを選んでください。

1. Bleu d'Auvergne
2. Langres
3. Comté
4. Banon

97 S - WA 97 WE

正解:<3>

チーズの問題は殆どが、産地の組み合わせです。ワインと同じ地方で作られるチーズを覚える必要があります。ヴァン・ジョーヌはジュラ地方の特殊なワインで、産膜酵母の影響によりシェリーのようなナッツ系の風味があります。ジュラ地方の近くの山岳地帯で作られるのがフランスを代表する、牛乳を原料とし、加熱圧搾のコンテです。1. ブルー・ドゥヴェルニュはフランスの中央部、2. ラングレはシャンパーニュ地方とブルゴーニュ地方の中間、4. バロンはプロヴァンス地方のチーズです。

98 S - WA 98 WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「アンチョビ、黒オリーブ等のペースト“Tapenade”は、プロヴァンス地方のロゼワインとの相性がとても良い。」

2010年JSA試験問題解説

1. 正 2. 誤

98 S - WA 98 WE

正解:<1>

ワインと料理の定番の問題です。地方料理にはその地方のワインをまず選びます。この問題はそれに加え、ロゼが出題されました。この料理の説明もあり、ある程度料理が想像できた方は正解したと思います。プロヴァンス地方の郷土料理で、勿論ロゼだけでなく、赤ワインも合います。

99 S - WA 99 WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「イタリアチーズのGorgonzolaは、Recioto di Soaveのような甘口の白ワインによく合うが、Ghemmeのような赤ワインを合わせても良い。」

1. 正 2. 誤

99 S - WA 99 WE

正解:<1>

ゴルゴンゾーラがブルーチーズであることが「甘口の白ワインによく合う」で解りますね。イタリアだけでなく、フランスのロックフォール、イギリスのスティルトンなど有名なブルーチーズは甘口ワインに合わせます。ゲンメが出てきたのはゴルゴンゾーラが北イタリア(ピエモンテ州とロンバルディア州)のチーズだからでしょう。

100 S - WA 100 WE

次の中から、「Saltimbocca alla Romana(サルティンボッカ・アッラ・ロマーナ)」に最も相性が良いと思われるワインを、地方性を考慮し1つを選んでください。

1. Brunello di Montalcino

2. Conero

3. Barolo

4. Frascati Secco

100 S - WA 100 WE

正解:<4>

イタリアの地方料理は地方名が付いていることが多く、この場合は「ロマーナ(ローマ風)」とあります。それで、ラツィオ州のワインを選ぶ必要があります。仔牛肉に生ハムを挟み、小麦粉をまぶして焼いたシンプルな地方料理で、仔牛を使っているのも、肉料理ですが、白ワインを合わせます。

ワインアドバイザー・ワインエキスパートそれぞれ10問ずつ入れ替わっています。入れ替わっている問題は以下の通りです。その他の問題については、それぞれの呼称(問題番号別)記載を、ご参

照ください。

第26回ワインアドバイザー呼称資格認定試験(第一次)問題

67WA

次のオーストリアワインに関する記述中A~Dの中で誤っている箇所を1つ選んでください。

「オーストリア(A)東北部に位置する包括的生産地域ニーダーエスタライヒ州には、法的に定められた(B)20の限定的生産地域のうち、(C)ヴァッハウ、クレムスタールDAC、ヴァーグラム、カンパタールDACなど(D)8つの限定的生産地域が存在する。」

1. A 2. B 3. C 4. D

67WA

正解:<2>

オーストリアのワイン生産地域は首都ウィーン(ヴィエナ)がある、東北部にあり、4つの栽培地方に分けられ、4つの包括的生産地域、そして、16の限定的生産地域に細分化されています。その中でも全土の60%を占める、ニーダーエスタライヒ州には8つの限定的生産地域があります。

68 WA

次の中から、完熟したぶどうを藁(わら)もしくは葦(あし)の上で、あるいは空中にひもで吊るして3ヶ月以上乾燥させてから造るオーストリアワインの品質区分名称に該当するものを1つ選んでください。

1. Auslese
2. Strohwein
3. Ausbruch
4. Eiswein

68 WA

正解:<2>

藁を意味する“シュトロー”が解ると簡単に正解が導かれます。オーストリアのプレディカーツヴァインは収穫時の糖度(KMW)と製造方法によって7段階に分かれています。1. アウスレーゼ(完熟したぶどうで一部貴腐化している場合もあり、KMW21度以上)、3. アウスブルッフ(貴腐ぶどう、あるいは樹になったまま自然乾燥させたぶどうを使い、KMW27度以上)、4. アイスヴァイン(凍結したぶどうを原料とし、KMW25度以上)。その他、シュペートレーゼ(収穫を遅らせて糖度を高めたぶどうを使い、KMW19度以上)、ベーレンアウスレーゼ(過熟ぶどうで一部貴腐ぶどうも含まれる場合があり、KMW25度以上)、トロッケンベーレンアウスレーゼ(貴腐ぶどうのみを使い、KMW30度以上)があります。

84 WA

2010年JSA試験問題解説

オーストラリアの白ワイン用ぶどうはシャルドネが最も多く栽培されているが、それに続く2番目に栽培面積が広いぶどう品種を次の中から1つ選んでください。

1. Sémillon
2. Sultana
3. Riesling
4. Pinot Gris

84 WA

正解:<1>

オーストラリアは近年でこそ、シャルドネやソーヴィニオン・ブランが多く造られるようになりましたが、少し前まではセミヨンからコクのある白ワインを、サルタナからは軽いワインを多く造っていました。また、南オーストラリアの主要産地バロッサはドイツ人入植者によってワインが造られるようになったため伝統的にリースリングが栽培されており、オーストラリアの重要な品種の1つです。白品種の多い順に、シャルドネ、セミヨン、サルタナ、ソーヴィニオン・ブラン、リースリング、コロムバルがあります。

88 WA

次のニュージーランドに関する記述の中から誤っているものを1つ選んでください。

1. ワイン生産地域は南緯36度～45度に位置している。
2. 北島・南島には合わせて10の主要なワイン生産地がある。
3. ニュージーランドではヴァラエタル・ワインが高く評価されている。中でもソーヴィニオン・ブランは全輸出量の約70%を占めている。
4. ニュージーランドのぶどう栽培は、1833年オーストラリアから監督官として渡ったジェームズ・バスビーがぶどうの苗を植えたのが始まりとされている。

88 WA

正解:<4>

ジェームズ・バスビーが持ち込んだ以前に、1819年、サムエル・マースデン神父によってシドニーから持ち込まれたのが最初です。場所は北島のケリケリ(ノーザンランド地方)です。

89 WA

ニュージーランドで最も栽培面積が大きい産地はMarlboroughである。それに次いで2番目に大きい地域を1つ選んでください。

1. Gisborne
2. Hawkes Bay
3. Nelson
4. Otago

2010年JSA試験問題解説

89 WA

正解:<2>

栽培面積の多い産地は2008年統計で、順にマールボロ(16,000ha)、ホークス・ベイ(4,900ha)、ギズボーン(2,100ha)で、この3地区が特に多い産地です。また、2000年と2008年を比較すると、3倍近くに増えています。

92 WA

次の中から、南アフリカのワイン生産地域Stellenboschに該当する地方を1つ選んでください。

1. Breede River Valley
2. Coastal
3. Olifants River
4. Klein Karoo

92 WA

正解:<2>

南アフリカの主要産地の殆どが2. コースタル・リジョンに位置しています。特にステレンボッシュはブティックワイナリーが多く、高品質ワインが造られています。その他、パール、ダーリン、ケープポイント、コンスタンシアなどがコースタル・リジョンにある重要な産地です。1. ブレーダー・リヴァ・ヴァレーにはシャルドネで有名なロバートソンがあります。

93 WA

次の南アフリカのワイン法に関する記述に関して正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「原産地呼称(W.O)は、1918年に制定され、品種名の表示は、85%以上が表示する品種であること、収穫年度の表示も85%以上、さらにW.Oの産地名を表示する場合は、100%その産地のものでなければならない。」

1. 正
2. 誤

93 WA

正解:<2>

原産地呼称(ワイン・オブ・オリジン W. O.)が制定されたのは1973年のことです。また、1918年は南アフリカのワイン産業にとっては大切な年で、ワインの農協組織KWVが組織された年です。

94 WA

次の南アフリカのワイン用ぶどう品種と別名の組み合わせの中から誤っているものを1つ選んでください。

1. Cinsaut = Hermitage

2010年JSA試験問題解説

2. Chenin Blanc = Steen
3. Colombard = Cruchen
4. Weisser Riesling = Rhein Riesling

94 WA

正解:<3>

1. サンソーはかつてハーミタージュと呼ばれていましたが、現在は使われていません。また、南アフリカで交配されたピノタージュの交配品種です。3. クルシェンはもともと、フランスのピレネー山脈地方で栽培されている品種です。南アフリカではケープ・リースリング、パール・リースリング等とも呼ばれます。

97 WA

次のワインの輸入価格条件の中から誤っているものを1つ選んでください。

1. FASとは現地倉庫前渡価格のことである。
2. FOBとは輸出港本船積込価格のことである。
3. C&Fとは海上運賃込価格のことである。
4. CIFとは運賃保険料込価格のことである。

97 WA

正解:<1>

アドバイザーの方には知っておいてほしい、輸入に関する問題です。それぞれ、ワインの購入価格をワイン代(コスト)だけでなく、地上運賃、船舶の積み降ろし価格、海上運賃、海上保険料等を含むかどうかを表す省略語です。1. FASはFree Alongside Shipの略で本船の舷側での引き渡し価格(輸出港本船舷側渡し価格)です。すなわち本船への積み込み料は購買者負担となります。また、現地倉庫前渡し価格はEx Cellarで一般的に「蔵出し価格」と言われる、ワインだけの価格です。陸送・海上輸送費、保険料は全て購買者負担となります。

98 WA

次の中から日本でワインを輸入する業者がボトルにステッカーを貼付する際に、表示義務事項ではないものを1つ選んでください。

1. アルコール度数
2. プラマーク(コルクが合成樹脂製の場合)
3. 輸出業者名
4. 原産国名

98 WA

正解:<3>

輸入業者が厚生労働省及び税関の規則で、必ずボトル(ネックラベル、表ラベル、裏ラベル)に記

2010年JSA試験問題解説

載しなくてはならない義務事項は沢山あります。①酒の種類、②食品添加物、③アルコール度数、④容器の容量、⑤原産国、⑥輸入業者、⑦輸入業者住所、⑧引き取り先、⑨プラマーク、⑩未成年者禁酒表示の10項目です。その他妊産婦への注意は任意です。

第26回ワインエキスパート呼称資格認定試験(第一次)問題

21 WE

次の中からフランス政府により原産地統制名称(A.O.C.)法が制定された年号を1つ選んでください。

1. 1895年
2. 1925年
3. 1935年
4. 1940年

21 WE

正解:<3>

フランスで原産地呼称名称(A. O. C.)が制定された背景には、幾つかの理由があります。1850年以降に続いたフィロキセラ害を含む幾つかの病害を乗り越えたか後は第一次世界大戦と1930年頃の大恐慌など様々な政治・経済の混乱がありました。このような状況下、「ボルドー」や「シャブリ」など有名なワイン産地名を名乗る偽物ワインが市場に出回るようになりました。フランスの大切な産業の品質を守る為に原産地をきちんと制定することになりました。

27 WE

次のボルドー地方のA.O.C.の中から白だけの生産が認められているものを1つ選んでください。

1. Sainte-Foy Bordeaux
2. Entre-Deux-Mers
3. Néac
4. Crémant de Bordeaux

27 WE

正解:<2>

特に難しい問題ではありません。1. サント・フォア・ボルドー(赤・白)、3. ネアック(赤)、4. クレマン・ド・ボルドー(白・ロゼ)です。ガロンヌ川とドルドーニュ川の間にあるAOCは殆どが白ワイン(辛口～甘口)ですが、グラヴ・ド・ヴェイルとサント・フォア・ボルドーが赤・白です。ボルドーのAOCはきちんと覚えるようにしましょう。

30 WE

次のMorey-Saint-Denis村に属するグラン・クリュの中から、最も栽培面積の広いものを1つ選んでく

2010年JSA試験問題解説

ださい。

1. Clos des Lambrays
2. Clos Saint-Denis
3. Clos de la Roche
4. Clos de Tart

30 WE

正解:<3>

ここまで覚える必要があるのか、とても疑問です。ワイン愛好者なので、ブルゴーニュのグラン・クリュの栽培面積や生産量は覚えておくようにとのことでしょうか。それぞれ、1. クロ・デ・ランブレは7.5ha、2. クロ・サン・ドニは6.3ha、3. クロ・ド・ラ・ロッシェは17.0ha、4. クロ・ド・タールは7.5haです。

67 WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「火山灰のグレーコ土壌でギリシャ人がもたらしたぶどう品種「トゥーフオ」から造られる、Greco di Tufoは、Campania州唯一の白のD.O.P.(D.O.C.G.)である。」

1. 正
2. 誤

67 WE

正解:<2>

カンパーニャの内陸にあり、ヴェズーヴィオ火山の近くのワインです。その歴史は古く、ギリシャ人によってぶどう栽培が伝わりました。グレーコ・ディ・トゥーフオ(白とスプマンテ)はぶどう品種がグレーコを85%以上、補助品種がコーダ・ディ・ヴォルペを使います。同じく、ギリシャ人によってもたらされた品種アリアニコから造られるタウラジ(赤)とフィアーノから造られるフィアーノ・ディ・アヴェッリーノ(白)も一緒に覚えておきましょう。

68 WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「Valle d'Aosta州は「アオスタの丘」という意味で、イタリア最小の州である。比較的平坦な地形のため、ローマ時代はイタリアとフランスを結ぶ交易路として栄えた。」

1. 正
2. 誤

68 WE

正解:<2>

ヴァレ・ダオスタ州の地図上の位置が解っている方には非常に簡単な問題でした。アルプス山脈内にある州ですから、「平坦な地形」であるはずがありません。ローマ時代からフランスと結ぶ街道がありました。現在、ヴァッレ・ダオスタとフランス間に長いトンネルがあります。

69 WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「Abruzzo州は、65%が山岳地帯で、グランサツツとマイエツラの2つの高峰が聳えている。赤ワインはMontepulciano d'Abruzzo、白ワインはTrebiano d'Abruzzoが有名である。」

1. 正 2. 誤

69 WE

正解:<1>

アドリア海沿いの州はマルケ、アブルツツオ、モリーゼ、プーリアと続きます。アブルツツオは生産量が多いですが、それほど品質面では注目されていませんでした。最近、モンテプルチアーノで造られるワインが日本でも輸入されるようになっていきます。

86 WE

次のオーストラリアのワイン生産地に関する記述中、A～Dの中で誤っている箇所を1つ選んでください。

「(A)New South Wales州の生産地Tumbarumbaは、(B)温暖な盆地に位置する。(C)ピノ・ノワールとシャルドネが全体の(D)75%を占めており、高品質なスパークリングワイン造りにも使用されている。」

1. A 2. B 3. C 4. D

86 WE

正解:<2>

ニュー・サウス・ウェールズ州はワイン発祥の地で、有名なハンター・ヴァレーやマジジーがありますが、それ以外はそれほど有名ではありません。タンバランバ地区はヴィクトリア州との境にあり、オーストラリア・アルプスと呼ばれる山岳地帯に位置します。オーストラリアでは少ない冷涼地帯でピノ・ノワールとシャルドネからスパークリングワインを造り、注目され始めている、新興の産地です。

87 WE

次のオーストラリアのワイン産地の中から西オーストラリア州に属するものを1つ選んでください。

1. Geographe
2. Mornington Peninsula
3. Hunter
4. Clare Valley

87 WE

正解:<1>

2. モーニングトン・ペニンシュラ(ヴィクトリア州)、3. ハンター(ニュー・サウス・ウェールズ州)、4. クレ

2010年JSA試験問題解説

ア・ヴァレー(サウス・オーストラリア州)のそれぞれ大切な産地です。1. ジオグラフィックは新しく、あまりなじみがない産地ですが、シラズで有名です。

91 WE

次のニュージーランドのワイン産地に関する記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「Central Otagoで初めてワインが造られたのは120年前だが、商業目的の生産は近年になってからのことである。冷涼な気候に合ったピノ・ノワールを筆頭にシャルドネ、ピノ・グリ、リースリング等を栽培している。」

1. 正 2. 誤

91 WE

正解:<1>

南島の南部にあり、ニュージーランドとしては標高が高く、冷涼なワイン産地です。ピノ・ノワールで有名になり、注目されるようになったのは最近のことです。

93 WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「品質保持のためスクリューキャップ栓が多く導入されているが、現在はニュージーランド食品衛生安全局(NZFS)が、すべてのワインにスクリューキャップ栓の使用を義務づけている。」

1. 正 2. 誤

93 WE

正解:<2>

オーストラリアとニュージーランドはスクリューキャップの使用率が高い国です。それだけではなくガラス瓶以外の容器の研究も古くからなされてきました。ニュージーランドにはヴィラ・マリア・ワイナリーのように100%スクリューキャップを使用する会社もあり、その使用率は約70%を占めるまでになっています。が、義務ではありません。