

# 平成22年度 ソムリエ・ワインアドバイザー・ワインエキスパート 呼称資格認定試験(第一次)問題&解答

8月23日に全国26カ所(札幌、帯広、盛岡、仙台、千葉、東京、埼玉、神奈川、新潟、長野、静岡、名古屋、京都、金沢、和歌山、大阪、神戸、広島、岡山、米子、高松、福岡、熊本、鹿児島、那覇、石垣島)の会場で行われたソムリエ・ワインアドバイザー・ワインエキスパート呼称資格認定試験の第一次(筆記)問題と解答を掲載いたします。

## 第26回 ソムリエ・ ワインアドバイザー・ ワインエキスパート 呼称資格認定試験 (第一次)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)

### 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。

### 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。
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。

### 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。

### 5 S 5 WA 5 WE

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. 腸炎ピロリ菌 …… 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

### 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。

### 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では生産量が増加している。」

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

### 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)

### 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

### 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)

### 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やすいような仕立て方。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ぼりつける。」

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

### 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。」

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

### 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。

### 14 S 14 WA 14 WE

清酒の仕込み方で、蒸米、米麹、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

### 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. パイセ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アインベックが発祥の地である。

### 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)米麹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)

### 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。」

1. Petite Champagne 2. Herault
3. Fins Bois 4. Bons Bois

### 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

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。

- Galliano
- Maraschino
- Amaretto
- Frangelico

20 S 20 WA 20 WE

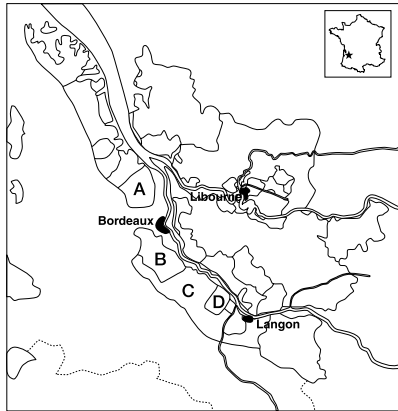
次のフランスの歴史に関する記述の中から誤っているものを1つ選んでください。

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

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。

- A
- B
- C
- D



22 S 23 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。

- Château Marquis de Terme
- Château Ducru-Beaucaillou
- Château Dufort-Vivens
- Château Desmirail

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。

- Château La Lagune
- Château Cos-Labory
- Château Pouget
- Château Lafon-Rochet

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。

- Château Climens
- Château de Myrat
- Château Guiraud
- Château Caillou

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。

- Graves Supérieures
- Loupiac
- Blay
- Bordeaux-Haut-Benauge

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。

- Bougras
- Grenouilles
- Preuses
- Vaudésir

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。

- Chassagne-Montrachet村には、4つのグラン・クリュが認められている。
- Cortonは赤、白ともに生産が認められている。
- Vosne-Romanée村のクリマで、La TâcheとRomanée-Contiは隣接している。
- 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。

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。

- Gevrey-Chambertin → Marsannay → Morey-Saint-Denis → Chambolle-Musigny
- Marsannay → Gevrey-Chambertin → Morey-Saint-Denis → Chambolle-Musigny
- Gevrey-Chambertin → Morey-Saint-Denis → Chambolle-Musigny → Marsannay
- Marsannay → Gevrey-Chambertin → Chambolle-Musigny → Morey-Saint-Denis

29 S 32 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。

- Morey-Saint-Denis
- Pommard
- Chambolle-Musigny
- Vougeot

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。

- Meursault
- Blagny
- Nuits-Saint-Georges
- Côte de Beaune-Villages

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。

- Pouilly-Loché
- Pouilly-Fuissé
- Pouilly-Clessé
- Pouilly-Vinzelles

32 S 30 WA 35 WE

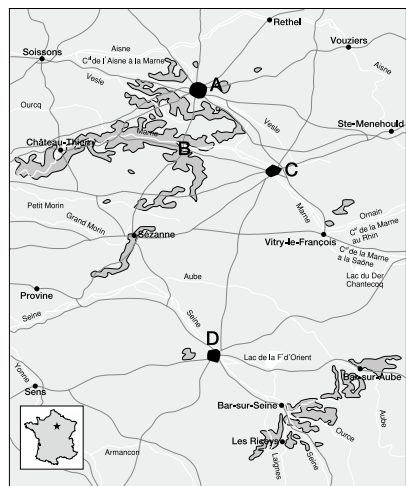
次のクリュ・ボージョレの中から最も栽培面積が広いものを1つ選んでください。

- Fleurie
- Saint-Amour
- Brouilly
- Moulin-à-Vent

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。

- A
- B
- C
- D



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。

- 2,050ℓ
- 2,550ℓ
- 2,660ℓ
- 2,880ℓ

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。

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

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。

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

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。

- Savennières
- Saumur
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil
- Chinon

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。

- Saint-Chinian
- Minervois
- Collioure
- Fitou

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。

- Côte-Rôtie
- Condrieu
- Château-Grillet
- Cornas

40 S 43 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。

- Clairette
- Muscadin
- Carignan
- Cinsault

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。」

- 正
- 誤

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。

- Côte-Rôtie
- Saint-Joseph
- Hermitage
- Cornas

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。

- 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。
- 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。
- 最も生産量が多いぶどう品種はRieslingである。
- A.O.C. Alsaceは赤、ロゼ、白の生産が認められている。

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Ouilleg 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ぬ。」

1. 正 2. 誤

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いものを1つ選んでください。

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

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

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

48 S 45 WA 51 WE

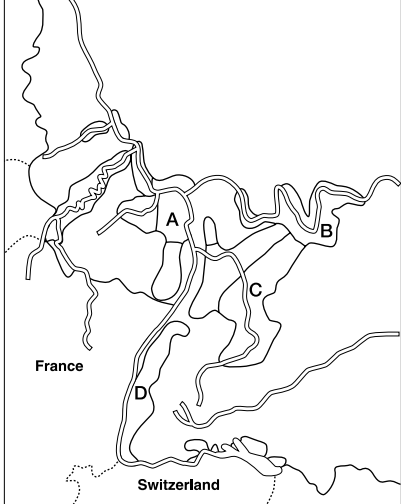
次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。  
「フランスで最も栽培面積が広い黒ぶどう品種はGrenacheであり、白ぶどうはUgni Blancである。」

1. 正 2. 誤

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



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-元詰め  
3. 生産者元詰め 4. 醸造所元詰め

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

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世紀トスカナ大公国のコジモ3世が自国の著名なワインをマギ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

53 S 51 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

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 Spumantèは、Moscato Bianco種から造られる。

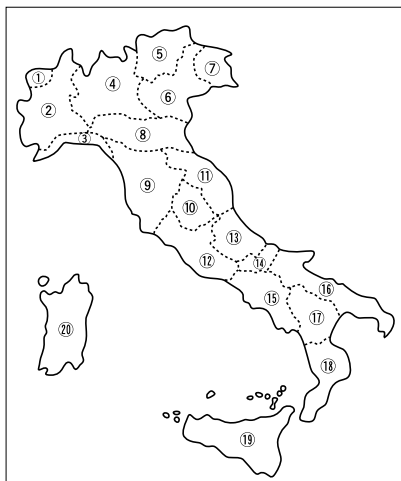
55 S 51 WA 58 WE

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、D.O.P.(D.O.C.G.)に認定されている。  
3. Recioto della Valpolicellaは、陰干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。

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



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つ選んでください。  
1. ② 2. ④ 3. ⑤ 4. ⑦

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. ⑰

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. ⑱

60 S 56 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

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

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ぬ。」

1. 正 2. 誤

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

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

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。

66 S 61 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。  
「スペインにぶどう栽培が伝わったのは、紀元前1100年頃の中で、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

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

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%はベ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)

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。

70 S 65 WA 一 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. Rias 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。

71 S 66 WA 一 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Bairradal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

72 S 69 WA 一 WE

次の中から、オーストラリアワインで有名な「ホイゲ」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

73 S 70 WA 一 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、ブットニユと呼ばれる26kg入りの背負い桶で醸造所に運ばれる。」

1. 正 2. 誤

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。

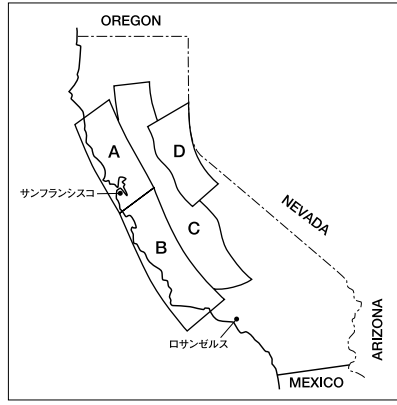
「アメリカのワイン法による表示で、産地が州であれば州名が記載されるが、州内で収穫されたぶどうが85%以上使用されていることが義務付けられ、さらにカリフォルニア州では100%、オレゴン州では90%以上使用されていることが義務付けられている。」

1. 正 2. 誤

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



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を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。

77 S 74 WA 78 WE

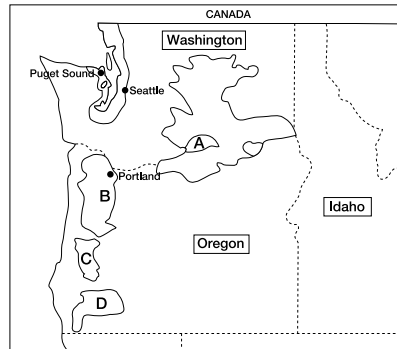
次の中から、Napa CountyのAVAではないものを1つ選んでください。

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

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、Willamette Valley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



79 S 76 WA 一 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

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。

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。ソーヴィニヨンブ

ランの栽培面積は国内最大。」

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

82 S 79 WA 一 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

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

84 S 81 WA 83 WE

次のオーストラリアのワインぶどう、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。

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切なものを1つ選んでください。

1. AWA
2. AWBC
3. WBO
4. WAVB

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。

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

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

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

90 S 90 WA 92 WE

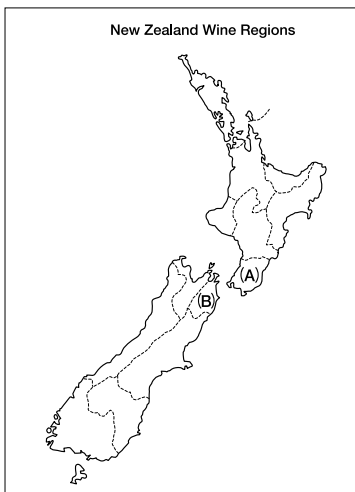
次の中から、ニュージーランドのぶどう発祥の地といわれている産地を1つ選んでください。

1. Auckland 2. Northland  
3. Marlborough 4. Gisborne

91 S 91 WA 94 WE

次のニュ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



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25回ワインアドバイザー呼称資格認定試験(第一次)問題

67

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)2Q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、カンパートル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)

68

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

84

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

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

93 S 96 WA 1 WA

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。

94 S 99 WA 1 WA

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

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

96 S 1 WA 1 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

ら1つ選んでください。

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

88

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。中でもソーヴィニヨン・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。

89

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

92

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

93

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。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

97 S 1 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つ選んでください。

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

98 S 1 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。」

1. 正 2. 誤

99 S 1 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

100 S 1 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つ選んでください。

1. Brunello di Montalcino  
2. Conero  
3. Barolo  
4. Frascati Secco

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%その産地のものではない。」

1. 正 2. 誤

94

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

97

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とは輸出港船積込渡価格のことである。  
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。

98

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



## 第25回ワインエキスパート 呼称資格認定試験 (第一次)問題

21

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。

- 1895年
- 1925年
- 1935年
- 1940年

27

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。

- Sainte-Foy Bordeaux
- Entre-Deux-Mers
- Néac
- Crémant de Bordeaux

30

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つ選んでください。

- Clos des Lambrays
- Clos Saint-Denis
- Clos de la Roche
- Clos de Tart

67

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「トゥーフォ」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。」

- 正
- 誤

68

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。」

- 正
- 誤

69

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、グランサツソとマイエラの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。」

- 正
- 誤

86

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。」

- (A)
- (B)
- (C)
- (D)

87

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。

- Geographe
- Mornington Peninsula
- Hunter
- Clare Valley

91

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。」

- 正
- 誤

93

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(NZFSA)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。」

- 正
- 誤

## 第26回ソムリエ・ワインアドバイザー・ワインエキスパート呼称資格認定試験(第一次)解答

問題番号	1S	1WA	1WE	21S	21WA	22WE	41S	38WA	44WE	61S	56WA	64WE	81S	78WA	81WE
解答	1			2			1			4			1		
問題番号	2S	2WA	2WE	22S	—WA	23WE	42S	39WA	45WE	62S	57WA	65WE	82S	79WA	—WE
解答	3			3			3			1			1		
問題番号	3S	3WA	3WA	23S	22WA	24WE	43S	40WA	46WE	63S	58WA	66WE	83S	80WA	82WE
解答	1			4			4			2			2		
問題番号	4S	4WA	4WE	24S	23WA	25WE	44S	41WA	47WE	64S	59WA	70WE	84S	81WA	83WE
解答	3			3			1			1			3		
問題番号	5S	5WA	5WE	25S	24WA	26WE	45S	42WA	48WE	65S	60WA	71WE	85S	82WA	84WE
解答	4			3			4			4			2		
問題番号	6S	6WA	6WE	26S	25WA	28WE	46S	43WA	49WE	66S	61WA	—WE	86S	83WA	85WE
解答	2			2			2			1			2		
問題番号	7S	7WA	7WE	27S	26WA	29WE	47S	44WA	50WE	67S	62WA	72WE	87S	85WA	88WE
解答	4			2			3			2			3		
問題番号	8S	8WA	8WE	28S	27WA	31WE	48S	45WA	51WE	68S	63WA	73WE	88S	86WA	89WE
解答	4			2			2			2			1		
問題番号	9S	9WA	9WE	29S	—WA	32WE	49S	46WA	52WE	69S	64WA	74WE	89S	87WA	90WE
解答	2			3			2			1			3		
問題番号	10S	10WA	10WE	30S	28WA	33WE	50S	47WA	53WE	70S	65WA	—WE	90S	90WA	92WE
解答	4			1			3			2			2		
問題番号	11S	11WA	11WE	31S	29WA	34WE	51S	48WA	54WE	71S	66WA	—WE	91S	91WA	94WE
解答	2			3			3			1			1		
問題番号	12S	12WA	12WE	32S	30WA	35WE	52S	49WA	55WE	72S	69WA	—WE	92S	95WA	95WE
解答	1			3			2			4			2		
問題番号	13S	13WA	13WE	33S	31WA	36WE	53S	—WA	56WE	73S	70WA	—WE	93S	96WA	—WE
解答	3			1			1			1			2		
問題番号	14S	14WA	14WE	34S	32WA	37WE	54S	50WA	57WE	74S	71WA	75WE	94S	99WA	—WE
解答	2			1			2			2			1		
問題番号	15S	15WA	15WE	35S	33WA	38WE	55S	51WA	58WE	75S	72WA	76WE	95S	100WA	96WE
解答	4			4			4			1			1		
問題番号	16S	16WA	16WE	36S	34WA	39WE	56S	52WA	59WE	76S	73WA	77WE	96S	—WA	—WE
解答	4			4			2			1			1		
問題番号	17S	17WA	17WE	37S	35WA	40WE	57S	53WA	60WE	77S	74WA	78WE	97S	—WA	97WE
解答	3			1			4			2			3		
問題番号	18S	18WA	18WE	38S	36WA	41WE	58S	54WA	61WE	78S	75WA	79WE	98S	—WA	98WE
解答	4			3			1			2			1		
問題番号	19S	19WA	19WE	39S	37WA	42WE	59S	55WA	62WE	79S	76WA	—WE	99S	—WA	99WE
解答	2			1			1			2			1		
問題番号	20S	20WA	20WE	40S	—WA	43WE	60S	—WA	63WE	80S	77WA	80WE	100S	—WA	100WE
解答	3			3			2			4			4		

## 第26回 ワインアドバイザー 呼称資格認定試験 (第一次)解答

問題番号	67	92
解答	2	2
問題番号	68	93
解答	2	2
問題番号	84	94
解答	1	3
問題番号	88	97
解答	4	1
問題番号	89	98
解答	2	3

## 第26回 ワインエキスパート 呼称資格認定試験 (第一次)解答

問題番号	21	69
解答	3	1
問題番号	27	86
解答	2	2
問題番号	30	87
解答	3	1
問題番号	67	91
解答	2	1
問題番号	68	93
解答	2	2