

2011年JSA試験問題解説

2011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

1S・1WA・1WE

次のウインスローの公衆衛生の定義に関する記述中(a)、(b)に該当する語句の組み合わせとして正しいものを下記の中から1つ選んでください。

「公衆衛生とは、(a)を予防し、寿命を延長し、肉体的・精神的(b)の能率の増進をはかる科学であり、技術である。」

1. (a)感染症 (b)疾病
2. (a)生活習慣病 (b)苦痛
3. (a)疾病 (b)健康
4. (a)けが (b)能力

正解:<3>

アメリカの公衆衛生学者ウインスローの定義です。(a)の選択肢で迷っても(b)健康は選べるので、正解できたと思います。公衆衛生とは集団の健康を保持・増進するための科学的で具体的な考え方、技術、活動のことです。

2S 2WA 2WE

次の感染症の感染の3条件(感染源、感染経路、感受性)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. 汚染された水、食品等は感染源となる。
2. 全ての感染症の感染経路は感染源を口から摂取することによる経口感染である。
3. 高齢者、乳幼児、免疫機能の低下をもたらす疾患にかかっている人は感染しやすい。
4. 病原体を排出している人は感染源となる。

正解:<2>

感染症には、人から人へと感染するもの、動物や昆虫から人へ感染するもの、食べ物から感染す

るものなどがあります。1. 感染源には、病原体を出す人や動物、汚染された水、食品などがあります。病原性大腸菌 O157 の原因物質が汚染された井戸水だった事例もあります。2. 感染経路には、経口感染の他、出血・体液の接触、経気道感染など様々なものがあります。3. 感染しやすさ、すなわち感受性は人によって差があります。感染しやすい高齢者、乳幼児、免疫機能の低下をもたらす疾患にかかっている人はリスクグループと呼ばれ、感染経路の遮断や予防接種などの対策がとられます。

3S 3WA 3WE

次の生活習慣病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. 発症要因として、遺伝要因、外部環境要因、生活習慣要因の3つが関与している。
2. 生活習慣要因として、食生活、運動、喫煙、飲酒、休養などがあげられる。
3. 予防対策としては、早期発見、早期治療の二次予防対策のみが有効である。
4. 生活習慣が深く関与している疾病で死亡数の多いものとして悪性新生物(がん)が挙げられる。

正解:<3>

成人病と言われていたものが、平成8年に生活習慣病と呼び方が変わりました。以前は加齢により脳卒中やがん、心臓病などの罹患率、有病率が高くなると考えられていましたが、研究により要因は必ずしも加齢だけでなく、遺伝要因やストレスなどの外部環境要因、そして食生活や喫煙、運動などの生活習慣が深く関与していることが明らかになったからです。生活習慣病の予防には、健康増進、発病予防の一次予防対策が重要です。併せて、日本における3大死因は、1位/悪性新生物(がん)、2位/脳血管疾患(脳卒中)、3位/心疾患(心臓病)ということも覚えて下さい。

4S 4WA 4WE

次の食品添加物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. どのような食品にどのくらいの量まで使用できるかという使用基準が定められている食品添加物がある。
2. 使用した食品添加物を表示さえすれば、どのような食品添加物を使用しても構わない。
3. 天然物も指定添加物に含まれる。
4. 食品添加物の成分規格として、純度や成分などが定められている。

正解:<2>

食品衛生法に基づき、食品に使用した添加物は全て表示することが義務づけられています。また、使用できる添加物は指定されており、未指定の添加物を製造、輸入、使用、販売等をした場合には食品衛生法違反となります。食品添加物の指定の対象には、化学的合成品だけでなくパブリカ色素など昔から使われている天然物も含まれます。

5S 5WA 5WE

次の食品関係の営業許可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. 食品衛生法において、公衆衛生に与える影響が著しい営業として政令で定める34業種について、都道府県により施設基準が定められている。
2. 都道府県により定められた施設基準に適合しなければ営業許可を受けることはできない。
3. 飲食店営業は、食品衛生法に基づく営業許可が必要である。
4. 営業許可は、開店し営業開始した後で許可を受ければよい。

正解:<4>

飲食店やその他公衆衛生に与える影響が著しい業種については、都道府県知事の営業許可を必要とします。許可業種は34業種あり、開業する場合は予め都道府県に届け出を行ない、知事等の許可を得なければなりません。酒類関連では、飲食店営業、酒類製造業が許可業種です。

6S 6WA 6WE

次の食中毒と、それぞれの特徴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. 黄色ブドウ球菌・・・塩分濃度2～7%で盛んに増殖する。
2. ノロウイルス・・・10～100個の少量のウイルス粒子でも感染する。
3. 腸炎ビブリオ・・・原因として鶏肉などの生食が挙げられる。
4. カンピロバクター・・・エンテロトキシンという耐熱性の毒素を産生する。

正解:<2>

食品を扱うものとして、食中毒の知識はしっかりとつけておきましょう。1. 黄色ぶどう球菌は、手指の化膿巣に多く分布し、調理に手指が関係するおにぎりなどで感染しやすい食中毒菌です。2. ノロウイルスは、感染力が極めて強いのが特徴です。生ガキが原因となることが多く、他の食中毒が気温の高い夏に件数が増えるのに対して、冬に件数が増えます。3. 腸炎ビブリオの原因食品は、主に生鮮魚介類です。4. エンテロトキシンという耐熱性の毒素を産生するのは、黄色ぶどう球菌です。カンピロバクターの原因食品には、鶏肉の生食などがありますが、十分な加熱で予防できます。

7S 7WA 7WE

次のO.I.V.国際ぶどう・ぶどう酒機構)が取りまとめた、2007年までの世界のワインの消費状況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. 世界のワイン消費量は人口増加や新たな消費国の誕生で2001年から2007年までの間は大きな傾向として増加する方向にあった。
2. 一人当たり消費量の傾向で、消費量の多い上位5カ国では消費が減少しているところは少ない。
3. 2007年の一人当たり消費量で、フランスはポルトガルよりも多い。
4. 世界の2007年ワイン総消費量は、大まかに2億5千万hlである。

正解:<2>

O.I.Vはぶどう栽培、ワイン、ブランデー及びぶどう製品を統括する国際機構組織です。世界のワイン消費量はアメリカや中国など新しいワイン消費国の出現などの要因により増加傾向にありましたが、一方、フランスやイタリアに代表されるワイン消費量の多い国では、かつての質より量という飲み方から、「量より質」への転換が進み、消費量は減少傾向にあります。

8S 8WA 8WE

次のO.I.V.(国際ぶどう・ぶどう酒機構)が取りまとめた、2007年までの世界のぶどう・ワインの生産状況についての記述中、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。

「世界のぶどう栽培面積は、(a)2003年の約792万haから(b)2007年まで、(c)減少を続けている。ぶどう生産量は天候や単位収穫量の影響を受け、2003年にくらべ2007年の生産量は(d)減少している。」

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

正解:<4>

ぶどうは農作物ですので、天候により収穫量は推移します。栽培面積にぶどう生産量が比例するとは限りません。ぶどう生産量の推移をみると、単純に2003年と2007年を比較することに疑問を感じます。受験に際しては、ぶどう栽培やワイン消費量のおおまかな傾向を把握しましょう。すなわち、ぶどう栽培面積は減少傾向にある。世界のワイン消費量は1970年代後半にピークを迎えたが以後減少し、2001年以降増加傾向に転じ、年間2億5千万hlとなっている。国民一人当たりの年間ワイン消費量は、フランスやイタリアなどの消費量の多い国では減少している。尚、2003年と2007年の生産量については、ソムリエ協会からのDVDでふれられていましたので、受験に際して配布される資料はきちんと見ておきましょう。ヨーロッパではワイン消費量の減少に伴い、ぶどう栽培面積も減少傾向にあります。一方、ニューワールドは栽培面積が増加しています。

9S 9WA 9WE

最近話題に上るワイン中に含有されるレスベラトロール(Resveratrol)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. ぶどうのファイトアレキシンといわれる物質の一種である。
2. 多くは果皮に存在する。
3. ポリフェノールの一種である。
4. 白ワインにも赤ワインと同じ程度含有されている。

正解:<4>

リスベラトロールはポリフェノールの一種で、ぶどうがカビから果皮を守るために生成する抗酸化物質のため、抗カビ効果があり果皮に存在しています。特に黒ぶどうの果皮に多く含有されていますので、赤ワインに多く成分が移行します。リスベラトロールには、抗がん作用があるとも発表されています。

10S 10WA 10WE

次の記述に該当するワイン中に含有される有機酸を1つ選んでください。

「貴腐ワインの熟成中に酸化され粘液酸となり、さらにカルシウム塩となって白色結晶の粘液酸カルシウムとして折出する。」

1. グルコン酸
2. ガラクチュロン酸
3. 酒石酸
4. グルクロン酸

正解:<2>

ワインの有機酸には、原料ぶどうから由来する有機酸、酒石酸、リンゴ酸、クエン酸、発酵により生成したコハク酸、乳酸、酢酸などがあります。また、貴腐ぶどうには健全果ではほとんどみられないグルコン酸とガラクチュロン酸があり、貴腐ワインにはそれらの有機酸が含有されています。貴腐ワイン中のガラクチュロン酸は、熟成中に酸化され粘液酸カルシウムとなり、細かなさらさらとした結晶として沈殿します。

11S 11WA 11WE

次のぶどう品種と、栽培されている代表的な国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. Garganega — イタリア
2. Dornfelder — ドイツ
3. Azal Branco — スペイン
4. Mauzac — フランス

正解:<3>

3. アサル・ブランコは、ポルトガルの代表的な白ワイン、ヴィニョ・ヴェルデの原料ぶどうです。あまり聞き覚えのない品種です。このような場合は、消去法で考えましょう。1. ガルガーネガはイタリアのヴェネト州の有名な白ワイン、ソアーヴェの品種。2. ドルンフェルダールはドイツの交配品種で、ドイツでの黒ぶどう栽培面積2位の品種です。4. モーザックは、フランス南西地方の白品種です。いずれもそれぞれの国で覚えておくべき品種です。

12S 12WA 12WE

ぶどうは蔓性の多年性植物で、気候に合わせた生育サイクルを持っているが、次の中からサイクルの順序で正しいものを1つ選んでください。

1. 展葉 → 開花 → ヴェレゾン → 成熟
2. 萌芽 → 開花 → 展葉 → ヴェレゾン
3. 展葉 → 萌芽 → 開花 → 成熟
4. 展葉 → ヴェレゾン → 結実 → 成熟

正解:<1>

ぶどうの生育サイクルはおおまかに、発芽⇒展葉⇒開花⇒結実⇒色づき⇒収穫です。この問題では、色付き(ヴェレゾン)のみがフランス語でしたが、発芽(デブールマン)、開花(フロレゾン)、結実(ヌエゾン)、収穫(ヴァンダンジュ)です。原語でも解答できるようにしてください。この問題は焦らずに冷静になれば、簡単な問題です。

13S 13WA 13WE

次の一般的な赤ワイン醸造の操作に関する記述中、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。

「赤ワインの醸造では醗酵中に(a)「醸し」を行うことが一般的である。長期熟成させるタイプのワインを造るときは、この醸し期間を(b)短くする。またこの間、果皮や果肉が容器上部に浮上し(c)果帽を形成する。このために(d)ルモンタージュを行う。」

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

正解:<2>

赤ワインの醸造過程で重要なのが、醸し(マセラシオン)です。果皮・種子を果汁(またはワイン)に漬けこむことで、果皮や種子から色素・タンニンを抽出するための作業で、長期熟成向きのしっかりとしたワインを造る場合にはその期間を長く、早飲みタイプのワインの場合には短くします。

14S 14WA 14WE

次の清酒に関する記述中、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。

「清酒は主として米や米麴と水を原料として醗酵し、こしたものである。使用できる原料の中には必ず(a)米、米麴がなくてはならない。また、果実を原料とするワインと異なり、穀類に含有される(b)デンプンを酵母が醗酵できる(c)糖分に分解しなくてはならない。この役目は(d)乳酸菌が生産する酵素によって行われる。」

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

正解:<4>

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。ぶどう果実は糖分を含みますのでそのまま発酵に進めますが、米が原料の清酒では炭水化物を糖分に分解す

る、「糖化」と呼ばれる工程が必要です。このときに必要な物質が「米麴」です。米麴とは、麴菌を蒸した米に繁殖させたものです。

15S 15WA 15WE

次の中から蒸米、米麴、仕込み水を、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、清酒の仕込み方法に該当するものを1つ選んでください。

1. 山麴法
2. 段掛法
3. 速醸法
4. 連醸法

正解:<2>

発酵をスムーズに進ませるために、段掛法すなわち「蒸米、米麴、仕込み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。

1. 山麴法(山麴仕込み)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。3. 速醸法は酒母に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。

2010年の問題にも同様の出題がありました。過去問をしっかりと見直すのが合格へのカギとなります。

16S 16WA 16WE

次の日本におけるビール製造に使用される原料に関する記述中、(a)～(c)に該当する語句として正しいものを1つ選んでください。

「ビールは原料として麦芽、(a)、水の他、副原料として麦、(b)、トウモロコシ等が使用される。(a)はビールに特有の(c)や香りを与える。」

1. (a)米 (b)エンドウ (c)酸味
2. (a)ホップ (b)エンドウ (c)甘味
3. (a)ホップ (b)米 (c)苦味
4. (a)ホップ (b)米 (c)甘味

正解:<3>

ビールは主として二条大麦の麦芽と、ホップ及び水を原料とします。そして味の調整として麦、米、トウモロコシなどが使われます。ホップはクワ科の植物で、北緯35～55度のやや寒冷な地域で栽培されています。ビール以外の用途はほとんどなく、ビールの原料のために栽培されています。苦味と爽やかなアロマを与える、殺菌作用、泡の保持などの効果があります。

17S 17WA 17WE

単式蒸留焼酎には、芋焼酎、そば焼酎、雑穀焼酎など極めて多彩なものがあるが、これらの違いの要因に該当するものを1つ選んでください。

1. 一次醪原料
2. 二次醪原料
3. 麹菌
4. 蒸留後の添加原料

正解:<2>

単式蒸留焼酎の一次原料は米や麦で、これらを発酵した一次醪に、二次原料として麦、芋、米、ソバなどを加えた二次醪を再度発酵した後に蒸留します。この二次醪によって焼酎に原料の風味が大きく付与されます。また、ほとんどの単式蒸留焼酎には白麹菌が使われますが、泡盛には黒麹菌が使われることも覚えておいて下さい。黒麹菌は酒の製造過程でクエン酸を大量に生成するため、雑菌による腐敗を抑えることができるという大きな特徴があり、温暖で多湿な沖縄の気候に適しています。

18S 18WA 18WE

次のアルマニャックの地区の特徴に関する記述に該当する地区を1つ選んでください。

「砂の最も多い土壌。最高品質。フィネス、芳香性に富み、干しすももの香味を有する。」

1. Bas-Armagnac
2. Armagnac-Ténarèze
3. Haut-Armagnac
4. Bons Bois

正解:<1>

コニャック、アルマニャックの品種、特徴、AOCは表にして対比しながら覚えることを勧めます。コニャックの最高品質のAOCグランド・シャンパーニュの土壌は石灰質土壌ですが、アルマニャックは砂の最も多い土壌です。最高品質の 1.バ・アルマニャックを囲むように 2.アルマニャック・テナレーズ、3.オー・アルマニャックがあります。4. ボン・ボワはコニャックのAOCです。

コニャックとアルマニャックの味わいの違いは一般的に、コニャックはまろやかな風味と芳醇な香り、エレガントさが特徴で、アルマニャックは、野生味に富み、男性的で骨太な味わいが特徴です。

19S 19WA 19WE

テキーラはメキシコの国内法で規制されているが、次の産地の中から全州が産地に指定されている州を1つ選んでください。

1. ミチョアカン州
2. グアナハット州
3. タマウリパス州
4. ハリスコ州

正解:<4>

メキシコの有名なスピリッツ、テキーラは竜舌蘭が原料です。竜舌蘭は茎に糖分を含んだ液体が豊富にあり、シロップとしても使われています。メキシコにはたくさんの竜舌蘭(=アガベ)の種類がありますが、テキーラを名乗れるのは、ブルーアガベを原料として、ハリスコ州全州や周辺の州の一部で生産されたものだけです。その他の竜舌蘭を使い、指定産地以外で生産されたものはメスカルという名称になります。

20S 20WA 20WE

次の中からジュニパーベリーを醗酵させ蒸留したものに、グレーンスピリッツとボタニカル(草根木皮)を加え再度蒸留して造られるジンを1つ選んでください。

1. ジュネバ
2. シュタインヘーガー
3. ドライジン
4. メスカル

正解:<2>

ジンは穀物などを原料とした蒸留酒に、草根木皮の香料成分を加えて再蒸留させた無色透明の酒です。ジンには、1. ジュネバ(オランダ)、2. シュタインヘーガー(ドイツ)、ドライジン(ロンドン)などがあります。シュタインヘーガーの製法は、約20%の糖質を含む生のジュニパー・ベリー(杜松の実)を発酵、蒸留して造ったジュニパー・ベリーのスピリッツに、大麦麦芽、トウモロコシのスピリッツをブレンドし、さらにグレーンスピリッツとボタニカルを加えて再蒸留したものです。他のジンと比べて、香味が穏やかなのが特徴です。

21S 21WA 21WE

次の中からフランス北部ノルマンディー地方で生まれ、27種の薬草、スパイス類が使用されているリキュールを1つ選んでください。

1. ベネディクティン
2. ガリアーノ
3. シャルトリューズ
4. ドランブイ

正解:<1>

リキュールはスピリッツをベースに果実、薬草、香草、種子などで風味付けしたものです。風味付けの原料により、果実系、薬草・香草系、種子系、特殊(乳製)系に分類されます。修道院で薬用として開発されたリキュールもあり、1. ベネディクティンはノルマンディー地方のベネディクト派修道院で作られました。ラベルにはDOMの表記があり、これは「至善至高の神に捧ぐ」、を意味するラテン語の略です。3. シャルトリューズは、スイスやイタリア国境に近いフランスのアルプス山麓にあるヴォワロン修道院で作られた薬草系リキュールで、アルコール度数はヴェールが55度、ジョーヌが40度です。2. ガリアーノはイタリアのリキュールで40種以上のハーブやスパイスを使っています。4. ドランブイはスコットランドのリキュールで、スコッチ・ウィスキーをベースに蜂蜜や果実で風味付けをしたものです。

22S 22WA 22WE

フランスでは19世紀後半に3度にわたるぶどうの病禍に見舞われたが、次の中からフィロキセラの被害を受けた時期を1つ選んでください。

1. 1851年～19世紀にかけて
2. 1855年～19世紀にかけて
3. 1863年～19世紀にかけて
4. 1874年～19世紀にかけて

正解:<3>

19世紀後半におけるフランスのぶどうの病禍は、発生順に覚えましょう。1855年～1856年はうどん粉病(オイデュウム)、1863年～1900年はフィロキセラ、1878年～1880年はべト病(ミルディユ)です。併せて、ワイン概論で学んだ症状、対策も挙げられるようにしてください。関連付けて覚える訓練をすることによって、記憶がより強固になっていきます。

23S 23WA 23WE

次の中からフランスのシャンパーニュ、ブルゴーニュ、ロワール川上流地域の気候に共通するものを1つ選んでください。

1. 海洋性気候
2. 高山性気候
3. 地中海性気候
4. 大陸性気候

正解:<4>

フランスの気候は大きく4つに大別されます。設問のシャンパーニュ、ブルゴーニュ、ロワール川上流域は、冬は寒く、夏は暑く、降雨の少ない「大陸性気候」です。ボルドー、ロワール川上流域は、「海洋性気候」、地中海沿岸及びコルス(コルシカ島)は「地中海性気候」、アルザス、ジュラ、サヴォワは「高山性気候」です。気候区分により作られる品種が異なり、それによって出来上がるワインのタイプも違います。4つの気候区分の地図上の位置を確認し、そこに主要品種を書き込んでみるとよく理解できると思います。また、ヴァル・ド・ロワール地方は上流域と下流域では気候区分が違うので注意してください。

24S 24WA 24WE

次の中から、フランスの原産地統制名称ワイン(A.O.C.)の記載義務事項を1つ選んでください。

1. ぶどう園の所有者の住所
2. ぶどう園で瓶詰めされたことを示す記載
3. 瓶詰め元の名前と住所
4. ヴィンテージの記載

正解:<3>

原産地統制名称ワイン(A.O.C.)は、規定された生産地域、品種、最低アルコール度数など様々な厳しい条件を満たさなければ名乗ることが出来ませんが、ラベル記載義務事項は、①原産地名称、②瓶詰め元の名前と住所、③アルコール度数、④容量の4項目で、ヴィンテージやワイナリー所有者名やその住所等の記載は任意です。

25S 25WA 25WE

次の中から、“ゴブレ”と呼ばれる南フランスで伝統的に用いられているぶどう樹の仕立てに該当するものを1つ選んでください。

1. 垣根仕立て
2. 棒仕立て
3. 棚仕立て
4. 株仕立て

正解:<4>

ぶどうの仕立て方は、仕立て方名からどのようなものかが頭に浮かぶようにしましょう。ワイン用ぶどうで最も一般的なのが「垣根づくり(ギュヨヤコルドン)」で、ボルドーやブルゴーニュなど銘醸地で採られている方法です。「棒づくり(モーゼル)」はドイツのモーゼル地方などの、急斜面の畑で上下移動がしやすいように採られる方法です。「棚づくり(トレリス)」は日本など多湿な産地では湿気から守る目的で、また、日射の強いイタリアやスペインなどの産地では強すぎる日射からぶどうを守る目的で採用されている方法です。設問の「株仕立て(ゴブレ)」は、南フランスなどの乾燥した産地にみられる仕立て方です。原語から判断ができるようにしておくことも必要です。

26S 26WA 28WE

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

1. Entre-Deux-Mers
2. Fronsac
3. Graves Supérieures
4. Côtes de Bourg

正解:<4>

ボルドー地方のAOCのタイプに関する基本的な問題です。ボルドーのAOCは全て、地図上の位置、タイプを確実に覚えてください。1、アントル・ドゥー・メールは「2つの海の間」という意味で、実際には海ではなく、ガロンヌ川(右岸)とドルドーニュ川(左岸)にはさまれた地域で、白ワインのみのAOCです。2、フロンサックはドルドーニュ川右岸でメルロを主体とした赤ワインのみのAOCです。3、グラヴ・シュペリユールは、ガロンヌ川左岸で中甘口の白ワインのみのAOCです。4、コート・ド・ブールはジロンド川右岸のAOCで、赤・白ともに生産が認められています。ボルドー地方のAOCのタイプは、“赤のみ”あるいは“白のみ”が多く、赤・白ともに生産が認められているAOCはあまり多くありません。尚、川の右岸・左岸は、上流から下流に向かって、右側が右岸、左側が左岸です。

27S 27WA 29WE

次のメドック地区の格付けシャトーの、格付けとコミューン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. Château Batailley — 4級 — Saint-Estèphe
2. Château Lascombes — 3級 — Margaux
3. Château Duhart-Milon-Rothschild — 3級
— Pauillac
4. Château Calon-Ségur — 3級 — Saint-Estèphe

正解:<4>

メドック地区の1～5級の61シャトーは「シャトー名」、「AOC 名」、AOC がマルゴー及びオー・メドックの場合には「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。このような過去問題を見直すとき、違っている箇所を正しく答えられるようにしましょう。正しくは、1. バタイエ→5 級、AOC ポイヤック、2. ラスコンプ→2 級、3. デュアール・ミロン・ロートシルト→4 級です。受験に際しては、26や27のような基本的な問題で確実に点数が取れるような準備が必要です。

28S 28WA 30WE

次のブルゴーニュ地方Côte de Beaune地区のA.O.C.の中から、Chassagne-Montrachet村のみで生産されているグラン・クリュを1つ選んでください。

1. Montrachet
2. Chevalier-Montrachet
3. Bienvenues-Bâtard-Montrachet
4. Criots-Bâtard-Montrachet

正解:<4>

ブルゴーニュ地方のピュリニー・モンラッシェ村には4つのグラン・クリュ、シャサーニュ・モンラッシェ村には3つのグラン・クリュがあり、そのうちモンラッシェとバタール・モンラッシェは村の境界線をまたいで畑が存在しています。地図で確認するとよく理解できると思います。また、ピュリニー・モンラッシェ村のみのグラン・クリュ、シャサーニュ・モンラッシェ村のみのグラン・クリュという出題もありますので、整理して覚えましょう。

29S 29WA 31WE

次のブルゴーニュ地方Côte de Nuits地区のA.O.C.の中から、最も面積が広いものを1つ選んでください。

1. Marsannay
2. Gevrey-Chambertin
3. Morey-Saint-Denis
4. Vougeot

正解:<2>

ブルゴーニュ地方の AOC も地図上の位置とあわせて覚えます。白地図を使って覚えるのが有効で、ヴィジュアルで覚えていれば、具体的な面積が分からずともジュヴレ・シャンベルタンが広いというのが分かると思います。ジュヴレ・シャンベルタン 405.6ha、マルサネ181.5ha、モレ・サン・ドニ93.7ha、ウージョ16.3haです。ただし、具体的な数字を覚える必要はありません。

30 S 30 WA 32 WE

次の中から、シャンパーニュの甘辛度の表示でBrutの10中の残留糖度を1つ選んでください。

1. 3g/ℓ未満
2. 0～6g/ℓ
3. 12g/ℓ以下
4. 15g/ℓ以下

※問題に不備があり1,2,3,4いずれも正解とします。

31S 31WA 34WE

次のロワール地方トゥーレーヌ地区のA.O.C.の中からSauvignon Blancの使用が認められていないものを1つ選んでください。

1. Cheverny
2. Touraine
3. Montlouis-sur-Loire
4. Valençay

正解:<3>

ヴァール・ド・ロワール地方の白ワイン品種はおおまかに、ペイ・ナンテ地区ではミュスカデ、アンジュ・ソーミュール地区ではシュナン・ブラン、トゥーレーヌ地区ではシュナン・ブランとソーヴィニオン・ブラン、中央フランス地区ではソーヴィニオン・ブランと分類できます。トゥーレーヌ地区の、アンジュ・ソーミュール地区に近い下流域ではシュナン・ブランが、中央フランス地区に近い上流域ではソーヴィニオン・ブランが白ワインの主要品種となっています。モンルイ・シュール・ロワールは、シュナン・ブランからの白ワインのみのAOCです。この問題のAOCの地図上の位置、品種を確認してみてください。繰り返しますが、AOCは地図上に落とし込んで覚えるのが最も効率的です。

32S 32WA 36WE

次のコート・デュ・ローヌ地方のA.O.C.の中から、2008年11月より名称が変更されたものを1つ選んでください。

1. Vinsobles
2. Vacqueyras
3. Ventoux
4. Beaumes de Venise

正解:<3>

名称変更や、新しいAOCは出題頻度が高いので注意しておきましょう。3. ヴァントーは、コート・デュ・ヴァントーから名称変更になりました。1. ヴァンソーブルは2006年に昇格した比較的新しいAOC、4. ボーム・ド・ヴニーズも2005年昇格の比較的新しいAOCです。

33S 33WA 37WE

次の中からアルザス地方にある山脈を1つ選んでください。

1. アペニン山脈
2. ピレネー山脈
3. ヴォージュ山脈
4. アルプス山脈

正解:<3>

アルザス地方はドイツとの国境に位置し、ライン川沿いのヴォージュ山脈東側麓の斜面に広がる産地です。アペニン山脈はイタリア半島の中央部に走る山脈、アルプス山脈はイタリアとフランスの国

境にある山脈です。ピレネー山脈はフランスとスペイン国境の山脈で、いずれもワイン産地と深い関りのある山脈です。

34S 34WA 39WE

次の南西地方のA.O.C.の中から、白ワインの生産が認められていないものを1つ選んでください。

1. Jurançon
2. Marcillac
3. Bergerac
4. Rosette

正解:<2>

南西地方には個性的なワインを産出する産地が点在しており、タイプや品種もさまざまです。とくに他の産地にはない品種がありますので、代表的なAOCの品種・タイプは整理しておきましょう。1. ジュランソンはスペイン国境に近いピレネー地区にあり、グロ・マンサン、プティ・マンサンを主体とした甘口白ワインのAOCです。2. マルシヤックはフランス内陸部のアヴェイロン地区にあり、フェルを主体とした赤・ロゼのAOCです。3. ベルジュラックはボルドー地方の上流にあるベルジュラック地区にあり、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン主体の赤・ロゼのAOCです。4. ロゼットもベルジュラック地区で、セミヨン、ソーヴィニオン・ブラン主体の中甘口白のみのAOCです。その他、カオールのオーセロワ、マディランのタナなども南西地方では重要です。

35S 35WA 41WE

次のA.O.C.の中からフランスの新酒Vin de Primeurの規定で、赤・ロゼ・白の生産が認められているものを1つ選んでください。

1. Beaujolais
2. Bourgogne
3. Mâcon
4. Côtes du Roussillon

正解:<4>

かつては、ヌーヴォーといえばボジョレといったように他の産地の新酒ヴァン・ド・プリムール(ヴァン・ヌーヴォー)はあまりみられませんでしたが、最近は様々な産地や国の新酒が店頭に並ぶようになりました。ヴァン・ド・プリムールにはプリムールの販売が可能なAOCとそのタイプの規定があります。ヴァン・ド・プリムールの規定で注意しなければいけないことは、AOCで規定されているタイプと、プリムールが販売できるタイプが違うケースがあることです。例えば、AOCブルゴーニュはAOCで規定されているタイプは赤・白ですが、プリムールの販売が可能なのは白のみです。AOCボジョレもAOCで規定されているタイプは赤・白・ロゼですが、プリムールの販売が可能なのは赤・ロゼです。

36S 36WA 42WE

次のフランスのワイン用ぶどうの別名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. Aligoté = Gros Plant
2. Cinsault = Tibouren
3. Rolle = Vermentino
4. Grenache Blanc = Bourboulenc

正解:<3>

ぶどう品種のシノニムは、ワインの勉強の導入部です。最初にきちんと品種の知識をつけおくと、各産地のワインの勉強にスムーズに移行することができます。ただし、この問題にはあまり聞きなれない品種が選択肢にあります。1. のアリゴテはブルゴーニュ地方の白品種、グロ・プランはコニャック地方やアルマニャック地方の品種でフォル・ブランシュとも呼ばれます。2. サンソーはフランス南部の赤品種、ティブランはプロヴァンス地方の赤品種ですが覚える必要はありません。3. ロール＝ヴェルメンティーノはプロヴァンス地方、コルシカ島、そしてイタリアのサルディーニャ島などの白品種です。4. グルナッシュ・ブランはルーシオン地方やスペインの白品種、ブルブルーランはフランス南部の白品種です。

37S 43WA 50WE

次の中から、古代イタリアにおいて「ワインを造る大地」を意味するものを1つ選んでください。

1. ヴィーティス・サティーヴァ
2. サンティアゴ・デ・コンポステーラ
3. エノトリーア・テルス
4. マグナ・グラエキア

正解:<3>

2000年以上のワイン造りの歴史をもつイタリアには、ギリシャからその技術がもたらされました。イタリアは気候や地形、土壌などがぶどう栽培に適しており、ギリシャ人は羨望をこめて“エノトリーア・テルス”「ワインを造る大地」と呼びました。イタリアでは現在も20州すべてでバラエティに富んださまざまなワインが造られています。

38S 44WA 51WE

次の中から、イタリアで最も生産量の多い黒ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Nebbiolo
2. Sangiovese
3. Barbera
4. Merlot

正解:<2>

歴史の長いイタリアゆえに、イタリア特有の品種は500種類を超え、地域ごとに呼び名も変わります。生産量の多い赤品種は、1位サンジョヴェーゼ、2位バルベーラ、3位モンテプルチアーノの順です。白品種上位は、1位トレッビアーノ・トスカーノ、2位カタラット・ビアンコ、3位スカート・ビアンコとなっています。尚、イタリアで最も生産量の多い品種はサンジョヴェーゼです。

39S 45WA 52WE

次のD.O.P.(D.O.C.)の中からPiemonte州以外のものを1つ選んでください。

1. Malvasia di Castelnuovo Don Bosco
2. Fara
3. Valcalepio

4. Coste della Sesia

正解:<3>

難問です。殆ど耳にしないこれらの DOC ワインまで覚える必要があるのかどうか疑問です。3. ヴェルカレピオはピエモンテ州の隣、ロンバルディア州のワインです。1. マルヴァジーア・ディ・カステルヌオーヴォ・ドン・ボスコ、2. ファーラはピエモンテ州の赤のみの DOC、4. コステ・デッラ・セジアは赤・白の DOC です。

40S 46WA 53WE

次のSicilia州のD.O.P.(D.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. Contessa Entellina 2. Faro
3. Marsala 4. Vittoria

正解:<2>

この問題も難問です。2. ファーロはネレット・マスカレーゼというシチリア島北東部に栽培されている赤品種からの赤ワインのみの DOC です。1. コンテッサ・エンテッリーナは赤・白・ロゼが認められています。3. イタリアを代表する酒精強化ワイン、マルサラの DOC での規定のタイプは赤・白ですが熟成度合いにより様々な色調があります。4. ヴィットリアは赤・白の DOC ですが、同地域でネロ・ダーヴォラを主体とした重厚感のある味わいのチェラスオーロ・ディ・ヴィットリアは、赤のみの DOCG です。

41S 47WA 54WE

次のイタリア地図中(A)～(D)の中からCampania州に該当するものを1つ選んでください。

- 1.(A) 2.(B) 3.(C) 4.(D)

正解:<3>

先述したように、イタリア20州全てでワインが生産されていますので、イタリア20州は地図上で分かるようにしておきましょう。この問題では、州都も記載されているので簡単だったと思います。州名とその位置、及び州都を覚えるのは、ワインの勉強に役立つだけでなく、イタリア料理の勉強にも役立ちます。カンパーニャ州の州都はナポリです。(A)はアブルッツォ州、(B)プーリア州、(D)カラブリア州です。

42S 48WA 55WE

次の中からLombardia州において、陰干して糖度を高めて造る辛口ワインに用いる用語を1つ選んでください。

1. Vino Santo 2. Vino Passito

3. Sforzato 4. Recioto

正解: <3>

イタリアでは各地で陰干しぶどうからのワインが造られています。ぶどうを陰干して乾燥させて糖度を高めて醸造する方法で、味のタイプは甘口、辛口があります。また、陰干しぶどうからのワインの呼び方も地方により異なります。1. ヴィン・サントはトスカーナ州が有名で、殆どが甘口ですが辛口もあります。2. ヴィノ・パッシートは、陰干しぶどうからの甘口ワインの総称です。3. ロンバルディア州のスフォルザートは「強化した」という意味で、陰干しぶどうからのアルコール度数の高い(14%以上)力強い辛口ワインです。同様のワインで、ヴェネト州ではアマローネ・デッラ・ヴァルポリチエッラが有名です。4. レチオートはヴィノ・パッシートのヴェネト州での呼び方で、レチオート・ディ・ソアーヴェが有名です。

43S 49WA 57WE

次の中からD.O.P.(D.O.C.G.)ワインConeglianoValdobbiadene-Proseccoに使用される主要ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Pinot Bianco 2. Garganega
3. Glera 4. Bosco

正解: <3>

ヴェネト州のフルーティで軽快な発泡性ワインは品種名“プロセッコ”という呼び方で親しまれていますが、プロセッコ種の伝統的な呼称が3. グレーラです。2009年には、「コネリアーノ・ヴァルドッビアデネ・プロセッコ」と「コッリ・アズラーニ・プロセッコ」の2つの DOCG が誕生しました。

44S 50WA 58WE

次のD.O.P.(D.O.C.G.)ワインの中から、主要ぶどう品種が他とは異なるものを1つ選んでください。

1. Morellino di Scansano
2. Carmignano
3. Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane
4. Vino Nobile di Montepulciano

正解: <3>

ぶどうのシノニムの知識が問われる問題です。1. モレッリーノ・ディ・スカンサーノは、サンジョヴェーゼ(=モレッリーノ)主体、2. カルミニャーノもサンジョヴェーゼ主体、4. ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノもサンジョヴェーゼ(=プルニョーロ・ジエンティーレ)主体で、この3つはすべてトスカーナ州の DOCG です。3. モンテプルチアーノ・ダブルツツオ・コッリーネ・テラマーネは、アブルツツオ州の DOCG で品種はモンテプルチアーノです。3. のワイン名にあるモンテプルチアーノは品種名、4. は町の名前です。間違えやすいのでよく確認してください。

45S 51WA 59WE

次の中からスペイン独自のワイン熟成規定において、Nobleの説明として正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 600ℓ以下のオーク樽か、または瓶で、最低18ヶ月熟成させたもの。
2. 1,000ℓ以下のオーク樽か、または瓶で、最低18ヶ月熟成させたもの。
3. 600ℓ以下のオーク樽か、または瓶で、最低24ヶ月熟成させたもの。
4. 1,000ℓ以下のオーク樽か、または瓶で、最低24ヶ月熟成させたもの。

正解: <1>

スペインワインは歴史的に樽熟、瓶熟を長くする傾向にあるため、熟成期間及び表示規定がワインの品質表示に欠かせません。2003年の法改正にともない、スペインの品質分類でヴァン・ド・ターブルにあたるピノ・デ・メサ以外の品質分類のワインについて、熟成時の容器の容量が600ℓ以下となりました(改正前は1000ℓまで認められていました)。分類は3段階で、いずれも樽または瓶での熟成期間が「ノーブレ」は18ヶ月、「アニエホ」は24ヶ月、「ビエホ」は36ヶ月と規定されています。また、品質分類で VCIG 以上のワインにおいて、容量が330ℓ以下の容器で熟成した場合、熟成期間に応じて「クリアンサ」、「レゼルバ」、「グラン・レゼルバ」のラベル表示が可能です。スペインワインでは、品質分類とともに、熟成ワインの分類も重要です。

46S 52WA 60WE

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. スペインでは、スティルワインよりフォーティファイド・ワインの方が生産量が多い。
2. Viñedos de Españaとは、2006年に安価な輸入ワインと区別するために造られた新しいカテゴリーである。
3. 現在スペインでD.O.Ca.ワインに認定されているのはRiojaだけである。
4. Ribera del Dueroでは赤、白、ロゼ、3つのタイプのD.O.ワインが生産されている。

正解: <2>

こういった問題は、見直す際に間違っている事柄を確認しておきましょう。1. スペインにはシェリーをはじめとして有名なフォーティファイド・ワインがありますが、意外にそのシェアは低く、スペインワイン生産量のうち、スティルワインが約77%、スパークリングワインが約16%、残り約7%がフォーティファイド・ワインです。3. 長く DOCa ワインに認定されていたのはリオハだけでしたが、2009年にプリオラートが昇格し、DOCa ワインは2つとなりました。4. 偉大な赤ワインの産地として知られるリベラ・デル・ドゥエロは赤・ロゼの DO で、白は認められていません。

47S 53WA 61WE

次のスペインのD.O.の中から、栽培ぶどうの約96%がアルバリーニョ種で占められているものを1つ選んでください。

1. Ribeiro
2. Valdeorras
3. Rías Baixas
4. Monterrei

正解: <3>

3. リアス・バイシャスは、大西洋沿岸のポルトガルと国境を接するスペイン最西端の産地です。シーフードによく合ういきいきとした酸味が特徴の白ワインで、その品質の高さから世界的に人気のある、スペインを代表する白ワインです。隣接するポルトガルの産地は、ヴィーニョ・ヴェルデです。

48S 54WA 64WE

次の中からスペインのD.O. Toroが位置する州を1つ選んでください。

1. カタルーニャ
2. カスティーリャ・イ・レオン
3. カスティーリャ・ラ・マンチャ
4. アラゴン

正解: <2>

カスティーリャ・イ・レオン州に位置する DO トロはドウエロ川沿いの産地で、気温が高く雨量の少ない気候から造られるパワフルな赤ワインで知られています。品種はティンタ・デ・トロ種でテンプラニーヨのこの地方でのシノニムです。カスティーリャ・イ・レオン州ではテンプラニーヨは他に、ティント・フィノ、ティント・デル・パイスなどとも呼ばれます。また、トロでは少量ですが白・ロゼも造られています。

49S -WA -WE

次のワイン用ぶどう品種の中から、ポルトガルでAragonezと呼ばれる品種に該当するものを1つ選んでください。

1. Grenache
2. Pinot noir
3. Monastrel
4. Tempranillo

正解: <4>

先ほどもテンプラニーヨのシノニムにふれましたが、この問題も同様です。ポルトガルでは一般的にはテンプラニーヨはティンタ・ロリスと呼ばれますが、ポルトガル南部テージョ川の南に位置し、スペインと国境を接する産地アレンテージョ地域では、アラゴネスと呼ばれます。

50S -WA -WE

次のポルトガルワインに関する記述に該当する生産地を1つ選んでください。

「グリーンのワインという意味を持ち、酸が高めでわずかに炭酸を含み、若々しいフレッシュな軽い

風味が特徴。」

1. Douro
2. Vinho Verde
3. Bairrada
4. Colares

正解:<2>

ヴィーニョ・ヴェルデについても先ほどふれました。スペイン国境とドウロ川(スペインではドウエロ川)との間の大西洋岸に位置するDOCで、Vinho(ワイン)Verde(緑)という(若々しいワインという意味)名称で、その名の通りフレッシュで若々しい、微発泡のワインで知られていますが、赤・ロゼワインも造られています。雨が比較的多いことから、一部では棚づくりでぶどうが栽培されています。

51S -WA -WE

次のマデイラの熟成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。

「太陽熱を利用した天然の加熱熟成法はエストウファと呼ばれ、タンク内部または外周に通した管のなかに湯を循環させてタンク内のワインを人工的に加熱熟成させる方法はカンテイロと呼ばれる。」

1. 正
2. 誤

正解:<2>

リスボンから南西1000Kmの大西洋上の島、マデイラ島で造られるフォーティファイド・ワインがマデイラです。マデイラの特徴は加熱と熟成による独特の風味です。加熱方法には2種類があり、倉庫に樽を並べ太陽熱を利用して加熱熟成する方法(間接加熱)は「カンテイロ」といいます。一方、タンク内部または外周に通した管のなかに湯を循環させてタンク内のワインを加熱熟成させる方法(直接加熱)は「エストウファ」といい、スタンダードクラスのマデイラで用いられます。

52S 55WA -WE

次のオーストリアのPrädikatsweinの中から、果汁のKMW糖度規定が最も高いものを1つ選んでください。

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

正解:<2>

オーストリアワインの品質分類は、ドイツと同じく収穫されたぶどうの糖度によって決まります。オーストリアでのぶどう糖度の測定には、KMW(クロスターノイブルガー・モストヴァーゲ)という単位を用います。プレディカーツヴァインの格付けもドイツと似ていますが、オーストリアにはシュトローヴァイン(KMW25度以上)とアウスブルッフ(KMW27度以上)というオーストリア独自の格付けがあります。オーストリアの品質分類は、ドイツと比較しながら覚えるとよいでしょう。

53S -WA -WE

次の中からハンガリーのトカイにおいて、「糖蜜のような」の意味をもつものを1つ選んでください。

1. サモロドニ
2. アスー
3. ゲンツイ
4. プットニョシュ

正解:<2>

ハンガリーでは貴腐ぶどうを「糖蜜のような」という意味の“アスー”と呼び、その単位にはプットニョスが使われます。トカイワインのベースになる辛口ワインに、アスーを何単位(プットニョス)加えるかによって、甘味の強さとその表示が決められていました。例えば、3プットニョス加えたら、表示は「トカイ・アスー・3プットニョス」となります。実際にはこの過程は過去のものとなりつつあり、現在ではワインの残糖度によって表示が決められています。

54S 56WA 65WE

次のギリシャのワイン用ぶどう品種の中から、白ぶどう品種を1つ選んでください。

1. リムニオ
2. アシルティコ
3. クシノマヴロ
4. マンデラリア

正解:<2>

ギリシャは3000年以上のワインの歴史を持ち、ゆえに様々な固有品種が栽培されています。1. リムニオ及び3. クシノマヴロは北部ギリシャに多く栽培されている赤品種、特に北部ギリシャの主要産地ナウサではクシノマヴロから上質な赤ワインが造られています。2. アシルティコはサントリーニ島原産の白品種で、北部ギリシャではこの品種から高品質の白ワインが造られています。4. マンデラリアはクレタ島やサントリーニ島など島しょで栽培されている赤品種です。耳慣れない品種で難しい問題です。

55S 57WA 66WE

次のギリシャワイン生産地の中から、主要生産地方のペロポネソス半島に位置するものを1つ選んでください。

1. Côtes de Meliton
2. Nemea
3. Santorini
4. Rhodos

正解:<2>

2. ネメアはギリシャ本土の南部にあるペロポネソス半島の主要産地です。赤品種のアギオルギティコを使ったヘラクレスの血と呼ばれる赤ワインが有名です。1. コート・ド・メリトン

地で、有名なドメヌ・カラスがあります。3. サントリーニ、4. ロードスは島と判断できますので、迷わず消去できたと思います。

56S 58WA 67WE

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。

「2007年のO.I.V.(国際ぶどう・ぶどう酒機構)の資料による国別ワイン生産量で、アメリカはイタリア、フランス、スペインについて第4位である。」

1. 正 2. 誤

正解:<1>

国別ワイン生産量で、1位イタリア、2位フランスの上位2カ国の順位は年によって入れ替わりがありますが、3位スペイン、4位アメリカ合衆国、5位アルゼンチンはここ10年以上変動がありません。6位以下は統計年により変動があり、特に中国、オーストラリアの生産量の伸びが顕著です。これらの順位はしっかりと覚えておきましょう。

57S 59WA 69WE

次のアメリカ・オレゴン州に関する記述中、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。

「アメリカ・オレゴン州のワイン産地は、(a) 北緯約45度、フランスの偉大なワイン産地とほぼ同緯度。ぶどうの生育期は、(b) 温暖で穏やか。オレゴン州が世界的に認められるようになったのは、(c) 1979年フランスで行われたブルゴーニュとオレゴン州のピノ・ノワールの比較テイastingで、(d) Stag's Leap Wine Cellars Cabernet Sauvignon 1976が第2位になったことがきっかけである。」

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

正解:<4>

これは簡単な問題でした。資格認定試験に臨んでいる受験生なら、スタッグス・リープといえば、カリフォルニアのナパ・ヴァレーとすぐに分かると思います。しかも“ピノ・ノワールの比較テイasting”とあるのに、ワインはCabernet Sauvignonです。こういう問題で取りこぼさないようにしましょう。1979年の比較テイastingでは、ウィラメット・ヴァレーの「Eyrie Vineyardsアイリー・ヴィンヤード」が第2位となり、オレゴンワインが脚光をあびる契機となりました。

58S 60WA 70WE

次のアメリカのAVAの中から、ナパ・カウンティとソノマ・カウンティの両方に属しているものを1つ選んでください。

1. Oakville 2. Chalk Hill

3. Howell Mountain 4. Los Carneros

正解: <4>

ナパ郡とソノマ郡の両方に属するAVAの4. ロス・カーネロスは、サンパブロ湾に面した涼しい地区で、スパークリング用のピノ・ノワール、シャルドネの産地です。ロス・カーネロスに関する問題は、過去に何度か出題されています。1. オークヴィル及び3. ハウエル・マウンテンはナパ郡、2. チョーク・ヒルはソノマ郡のAVAです。

59S 61WA 71WE

次のアメリカに関する記述中、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。

「アメリカは(a) 1848年にメキシコ戦争に勝利し、カリフォルニアはアメリカの一部となった。19世紀後半には、(b) ジャン・ルイ・ヴィーニュによって、(c) ラブルスカ系のぶどうが持ち込まれ、東部よりもぶどう栽培に適した気候の恩恵を受けて、ワイン産業が大きな発展を遂げたが、(d) 1920年から1933年までの禁酒法の施行により、アメリカのワイン産業は壊滅的な打撃を受けた。」

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

正解: <3>

カリフォルニアも修道会がそのワインの歴史に大きく関わっています。1769年フランシスコ修道会は、キリスト教の布教にあたりミサにはワインが不可欠なため、ミッションというメキシコのぶどうを栽培し、ワイン醸造を始めました。これがカリフォルニアワインの歴史の始まりです。その後19世紀後半にヴィニフェラ系のぶどうが栽培されるようになり、ゴールドラッシュによる人口増加などの要因も重なり、ワイン産業が発展しました。しかし、1920～1933年までの禁酒法によりワイン産業は崩壊してしまいました。

60S 62WA 72WE

次の中からカナダのワイン用ぶどう品種Vidal 256の交配として正しいものを1つ選んでください。

1. Chardonnay × Seibel 4986
2. Pinot Blanc × Seibel 4986
3. Riesling × Seibel 4986
4. Ugni Blanc × Seibel 4986

正解: <4>

ヴィダルの問題は過去に何度か出題されています。交配はユニ・ブラン×セイベル4986で、もともとフランスで交配された品種ですが、耐寒性の高さからカナダで広く栽培されています。ヴィダルは特にカナダのオンタリオ州でアイスワインの原料ぶどうとして有名です。

61S 63WA 74WE

次のアルゼンチンの主な黒ぶどう品種の中で、マルベックの次に栽培面積の多いぶどう品種を1つ選んでください。

1. Bonarda
2. Merlot
3. Sangiovese
4. Barbera

正解: <1>

マルベックはフランスではボルドー地方の認定品種であり、南西地方のカオールではオーセロワと呼ばれ、主要品種です。そしてアルゼンチンを代表する赤品種であり、最も栽培面積の広い品種です。赤品種で2番目に栽培面積が広いのはボナルダで、ボナルダは北イタリアでもわずかながら栽培されています。アルゼンチンの白品種で栽培面積1位はペドロ・ヒメネスです。併せて覚えておきましょう。

62S 64WA 76WE

次の記述に該当するアルゼンチンのワイン産地を下記の中から1つ選んでください。

「例年、ワイン総生産量70～75%を占めるアルゼンチンの最も重要な産地である。栽培地域は5地区に分けられ、マルベックを中心にした赤向けのぶどう栽培が最も多く、47%を占める。」

1. San Juan
2. La Rioja
3. Catamarca
4. Mendoza

正解: <4>

アルゼンチンワインの中核といえばメンドーサです。この問題はみなさん正解できたと思います。メンドーサはアルゼンチンワイン全体の75%以上を産出し、質の面でも高品質ワインを生産しています。1. サン・フオアンはメンドーサと隣接する生産量第2位の産地です。2. ラ・リオハ、3. カタマルカは北部にある産地です。

63S 65WA 77WE

次のチリワインに関する記述中(A)に該当する人物を1つ選んでください。

「本格的にぶどう栽培が行われたのは1851年にチリのぶどう栽培の父と呼ばれる(A)がフランスから高級ぶどう品種を導入し、始められた。」

1. ヨハン・グランプ
2. シルヴェストレ・オチャガビア
3. ヤン・ファン・リーベック
4. サムエル・マースデン

正解:<2>

ニューワールドのワイン産地では、歴史が2000年3000年といったヨーロッパの産地とは違って、ワイン造りの歴史が短いことから、その国にワイン用のぶどう栽培、ワイン醸造をもたらした中心的人物名が挙げられています。チリでは2. シルヴェストレ・オチャガビア、ニュージーランドでは4. サムエル・マースデン、南アフリカではヤン・ファン・リーベックです。1. ヨハン・グランプは、オーストラリアのバロッサ・ヴァレーで初めて商業的ワイナリーをはじめたドイツ移民です。

64S 66WA 79WE

次のチリの原産地呼称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. ラベルに原産地を表示するには、その地域の該当品種を少なくとも75%以上使用しなければならない。
2. ラベルにぶどう品種を表示するには、その地域の該当品種を少なくとも75%以上使用しなければならない。
3. ラベルに複数の品種を表示する場合、使用されている品種を全て表示しなければならない。
4. 収穫年表示をする場合、表示年のワインを75%以上使用しなければならない。

正解:<3>

ニューワールドの主要国についてはワイン法とラベル記載規定を表にし、各国を比較して覚えましょう。品種、産地名、収穫年表示については各国で表示できる含有パーセントが違います。チリの場合、産地名、品種名、収穫年とも75%です。また、ラベルに複数品種を記載する場合には、使っている品種を全て記載する義務はなく、その含有比率の高い順に3種類までの記載が可能です。

65S 67WA 80WE

次の中からオーストラリアのワイン用白ぶどう栽培面積が、多いものから少ないものの順序で正しく並んでいるものを1つ選んでください。

1. Riesling → Chardonnay → Sémillon
2. Chardonnay → Sémillon → Sauvignon Blanc
3. Chardonnay → Colombard → Sémillon
4. Sémillon → Chardonnay → Riesling

正解:<2>

各国のぶどう栽培面積順位に関する問題が多く出題されています。オーストラリアでは赤品種が白品種より栽培面積が大きくなっています。白品種の上位5位は、1位シャルドネ、2位セミュン、3位

サルタナ、4位ソーヴィニヨン・ブラン、5位リースリングです。赤品種では、1位シラーズ、2位カベルネ・ソーヴィニヨン、3位メルロ、4位ピノ・ノワール、5位グルナッシュです。品種の栽培面積順も表にして5位までは覚えておきましょう。尚、白品種3位のサルタナは主にレーズンや生食用として栽培されています。

66S 68WA 82WE

次の中から南オーストラリア州でEden Valleyとならび、リースリングで知られるワイン産地を1つ選んでください。

1. Adelaide Hills
2. Adelaide Plains
3. Barossa Valley
4. Clare Valley

正解:<4>

選択肢は全て南オーストラリアのGIです。オーストラリアのワイン生産の約50%を占めている南オーストラリア州には、3. バロッサ・ヴァレーやクナワラなど上質な赤ワインで知られる産地とともに、4. クレア・ヴァレーやイーデン・ヴァレーなどリースリングからの上級白ワインの産地があります。また、1. アデレード・ヒルズは標高の高い産地で、スパークリングワインでも注目されています。

67S 69WA 83WE

次の中から、ヴィクトリア州に属さないワイン産地を1つ選んでください。

1. GoulburnValley
2. Mornington Peninsula
3. Pyrenees
4. Coonawarra

正解:<4>

ヴィクトリア州の生産量はオーストラリア全体の20%ですが、小規模なブティックワイナリーが数多くあり、バラエティに富んだワインが造られています。4. クナワラは上質なカベルネ・ソーヴィニヨンで知られる、南オーストラリアの主要なGIなので、この問題は簡単だったと思います。ヴィクトリア州には、スパークリングとピノ・ノワールで世界的に有名なヤラ・ヴァレーや上品なシャルドネが造られる2. モーントン・ペニンシュラなどがあります。

68S 70WA 84WE

次の記述に該当する、オーストラリアのワイン産地を下記の中から1つ選んでください。

「冷涼な気候で、栽培品種はピノ・ノワールとシャルドネ、そしてリースリングが主流。」

「シャルドネとピノ・ノワールから造られるスパークリングワインでも知られている。」

「1840年代に州都ホバート近郊で小規模なぶどう栽培が盛んに行われていたが、商業用の規模を持つぶどう畑が開かれたのは1970年代半ばになってからである。」

1. Margaret River
2. Tasmania
3. Yarra Valley
4. Kangaroo Island

正解:<2>

記述されている品種名から、冷涼な産地であることが分かります。そして“州都ホバート”とありますので、タスマニア州の産地の2. タスマニアと容易に正解できます。その他の選択肢は1. マーガレット・リヴァー→西オーストラリア州、3. ヤラ・ヴァレー→ヴィクトリア州、4. カンガルー・アイランド→南オーストラリア州です。

69S 71WA 85WE

次のニュージーランドワインに関する記述中(a)、(b)に該当する数字として正しいものを下記の中から1つ選んでください。

「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が、なかでもソーヴィニヨン・ブランは全輸出量の約(a)%を占めている。また現在では(b)%以上のニュージーランドワインがスクリュューキャップ栓を使用しているとされる。」

- 1.(a)50 (b)60
- 2.(a)60 (b)70
- 3.(a)70 (b)80
- 4.(a)80 (b)90

正解:<4>

ニュージーランドは19世紀初頭にぶどう栽培がはじまり、ソーヴィニヨン・ブランで有名なマールボロも1974年に栽培がはじまったという、ワイン産業にとって若々しい国です。もともと歴史が新しい国ですから、新しいことを導入することに抵抗がなく、ヨーロッパの生産国ではなかなか導入の進まないスクリュューキャップもニュージーランドでは90%以上が導入しています。

70S 72WA 86WE

次の中から、ニュージーランドにおけるワインとスピリッツ類に関する地理的呼称の略称に該当するものを1つ選んでください。

1. W.O.
2. C.O.
3. G.I.
4. C.I.

正解:<4>

GIは地理的呼称(Giographical Indications)の略語です。2006年に法律が制定されていますが施行は2011年以降、GIの認定もまだされていません。ニュージーランドに先駆けてGIはオーストラリアでも導入されており、62の産地が認定されています。

71S 73WA 87WE

次のぶどう品種の中からニュージーランドにおいて栽培面積上位5品種に入らないものを1つ選んでください。

1. Merlot
2. Chardonnay
3. Pinot Gris
4. Cabernet Sauvignon

正解:<4>

品種の栽培面積の問題です。ニュージーランドのぶどう栽培面積順位は、白品種では1位ソーヴィニオン・ブラン、2位シャルドネ、3位ピノ・グリです。赤品種では、1位ピノ・ノワール、2位メルロ、3位カベルネ・ソーヴィニヨンの順です。全体で見ると、ソーヴィニオン・ブランが全体の50%以上の栽培面積を占め、次いでピノ・ノワール、シャルドネ、メルロ、ピノ・グリの順で、カベルネ・ソーヴィニオンは6位です。ここでは、ソーヴィニオン・ブランの栽培面積が突出していること、ピノ・ノワールが全体の2位であること、ピノ・グリの栽培面積が飛躍的に伸びていることを覚えておいてください。

72S 74WA 88WE

次の記述に該当するニュージーランドのワイン産地を1つ選んでください。

「多くの生産地がより乾燥した東海岸に位置しているのに対し、南島北西部の端にあり、ぶどう成熟期間は湿気が多い。現在ではムテレ川上流部の渓谷や丘陵で特色あるシャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、リースリングとピノ・ノワールが造られている。」

1. Wellington
2. Gisborne
3. Central Otago
4. Nelson

正解:<4>

全てのワイン産地は地図上の位置とあわせて覚えるようにしてください。ニュージーランドの産地の地図をみると、南島で西海岸にある産地は4. ネルソンのみです。その他の選択肢は、1. ウェリントン、2. ギスボーンは北島、3. セントラル・オタゴは南島です。

73S 75WA 89WE

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. Colombard = Cruchen
4. Weisser Riesling = Rhein Riesling

正解:<3>

1. サンソーはフランスのラングドック地区の品種で、エルミタージュのあるコート・デュ・ローヌ地方北部では栽培されていない品種ですが、南アフリカではエルミタージュと呼ばれています。2. シュナン・ブランはフランスのヴァル・ド・ロワール地方の品種で、南アフリカではスティーンと呼ばれます。南アフリカで栽培面積が最大なのがこのスティーンです。4. ヴァイサー・リースリング、ライン・リースリングはドイツのリースリングと同じ品種です。南アフリカの品種では、ピノ・ノワールとサンソーの交配品種であるピノタージュも重要です。

74S 76WA 90WE

次の南アフリカ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. オリファンツ・リヴァー地方の栽培面積は南アフリカ最大である。
2. Steenは南アフリカの最大の栽培面積を誇るぶどう品種である。
3. Cap Classiqueの表記は伝統的なコルク打栓方法を意味する。
4. 南アフリカのワインはアパルトヘイトが続き輸出が減少している。

正解:<2>

間違っている箇所を正しく直せるようにしましょう。1. 南アフリカ最大の産地は、Paarlパールです。3. スパークリングワインの炭酸ガスが瓶内二次発酵によるものにキャップ・クラシックの表記があります。4. アパルトヘイトの崩壊により、経済制裁が解かれ輸出量を増やしています。

75S 77WA 91WE

次の日本ワインの概略に関する記述中、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。

「日本の気候に適応したワイン専用品種の育種は、(a) 岩の原葡萄園の創始者、川上善兵衛の研究に始まり、その後、各ワインメーカーを中心に進んできた。近年では、(b) 公的研究機関や山梨大学でも品種改良に取組み、優良品種を創出している。また、ブドウ栽培法や醸造方法の研究も急速に発展し、(c) 日本在来品種の甲州や、欧州系品種などから優良な品質のワインが生産されるに至っている。(d) 山梨県で制定運用され始めた、原産地呼称制度などは日本ワインの品質向上と発展に大きく影響し始めている。」

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

正解:<4>

長文問題には時間をとられがちですが、文章を読み込むのではなく下線部をざっと読んであたりをつけるようにしましょう。県で原産地呼称制度を導入しているのは長野県です。すぐに(d)と判断できると思います。長文だからといって慌てずに、落ち着いて取り組みましょう。他に勝沼や甲州市で原産地呼称制度がありますが、長野県はワインのみならず様々な食品に原産地呼称制度が導入されています。

76S 78WA 92WE

次の日本の「国産ワインの表示に関する基準」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. 日本国内で製造されたり輸入ワインと混和したものを「国産ワイン」とし、製造業者名を表ラベルに明瞭に表示するよう定めている。
2. 「貴腐」「元詰め」「シュール・リー」などの特定用語の表示方法や基準については、特に規定を設けていない。
3. 「国産ぶどう」「輸入ぶどう」「国産ぶどう果汁」「輸入ぶどう果汁」「輸入ワイン」などと、原材料の表示を定めている。
4. 国産ぶどう100%ワインにのみ、国内産地表示を当該産地産ぶどう75%以上で表示できるとしている。品質表示、年号表示も75%以上と定めている。

※問題に不備があり2または4を正解とします。

正解:<2又は4>

間違っている箇所を確認します。2. 「貴腐」「元詰め」「シュール・リー」などの特定用語は、国産ぶどう100%のワインにのみ表示が可能です。4. “品質”表示ではなく品種表示です。その他の記述には間違いはありません。

国産ワインには、海外からバルクで輸入したワインや、輸入したぶどう果汁を国内で醸造したものをブレンドしたものも含まれ、必ずしも日本国内で収穫、醸造されたワインではありません。逆に、国産ぶどう100%のワインにはその表示がなされ、それぞれが75%以上含んでいれば、産地、年号、品種の表示が可能です。「国産ワイン」と「国産ぶどう100%ワイン」の違いを理解しましょう。

77S 79WA –WE

次の中から酒類の分類において、混成酒類に分類されているものを1つ選んでください。

1. 発泡酒
2. 果実酒
3. スピリッツ
4. みりん

正解:<4>

日本では酒税法に基づき酒類は、発泡性酒類(ビールなど)、醸造酒類(清酒、果実酒など)、蒸留酒類(焼酎、ウイスキー、ブランデー、スピリッツなど)、混成酒類(みりん、甘味果実酒など)の4つに大別されます。一般的に、ワインはスティルワイン及びスパークリングワインが「果実酒類」に、フォーティフィドワイン及びフレーヴァードワインが「甘味果実酒」に分類されます。

78S 80WA -WE

次の中からワインの熟成の進行を左右する要素に該当しないものを1つ選んでください。

1. 果実の凝縮度
2. 有機酸の量
3. 残存糖分量
4. アルコール度数

正解:<1>

問題の意図が良く分かりません。ワインの熟成ということですので、2. 3. 4. はすべて該当します。アルコール度数が少なくても有機酸や糖分の多いドイツワインなどはゆっくりと熟成します。残糖分ではソーテルヌ等の貴腐ワインは数十年の熟成が必要です。アルコール度の高いワインもゆっくりと熟成します。ポートワインや VDN だけでなく、ニューワールドのワインもアルコール度が高いと熟成度がゆっくりになります。よって、答えは消去法で、1. 果実の凝縮度となりますが、凝縮したぶどうを使って造ったワインはやはり熟成がゆっくりとなります。ただし、凝縮度の高いぶどうでもワインの醸造方法やタイプによって、必ずしもとは言えないということでしょうか？グレートヴィンテージのボルドーワインなどは凝縮度の高いぶどうから造ったので高品質で長い熟成が必要との説明が良くあります。問題として適切とは思えません。

79S 86WA 93WE

次のテイスティングの方法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. 清澄度はワインの健全度を確認するもので、濁っている場合は問題がある。
2. 濃淡はぶどうの成熟度を示すもので、濃ければワインの品質は高いと判断できる。
3. 色調では、主にワインの熟成度合を判断することができる。
4. 粘性が強くみられる場合は、残糖分の多いワインである。

※問題に不備があり3または4を正解とします。

正解:<3または4>

1. テイスティング時、外観の清澄度からワインが健全かどうかをみますが、健全なワインでも、ノンフィルターやノンコラージュワインなどはやや濁っていることがあります。2. 温暖な地域のぶどうから造るワインは色が濃く、冷涼な地域のワインの色は淡くなります。但し、濃ければワインの品質が高いと一概には言えません。3. 熟成によりワインの色調が変化します。すなわち、白ワインは色調が淡いものから濃く変化し、赤ワインでは濃い色調から淡いものへと変化します。色調を観察することにより、熟成度合いを判断することが出来ます。4. 粘性はワインの涙や脚などと表現され、ワインがグラスを伝う速さによってみます。アルコール度数の高いもの、糖分の高いワインほど粘性が強くなります。

80S 87WA 94WE

次の中からワインの色調において、若い状態から熟成した状態への段階として正しいものを1つ選んでください。

1. イエロー → アンバー
2. イエロー → レンガ色
3. ルビー → アンバー
4. レンガ色 → ルビー

正解:<1>

選択肢にある言葉には、赤ワインで用いるものと、白ワインでのもののが混在しています。白ワインの色調の変化は「レモンイエロー⇒イエロー⇒ゴールド⇒アンバー(琥珀色)」、赤ワインは「ルビー⇒ガーネット⇒レンガ色⇒マホガニー」です。

81S 88WA 95WE

次のテイasting用語の中から、「第二のアローム」に分類されるものを1つ選んでください。

1. レモン
2. キャンディ
3. ミネラル
4. ヴァニラ

正解:<2>

テイastingでは、第一アロマがぶどう品種由来の香り、第二アロマが発酵段階で生成される香り、第三アロマ(ブーケ)が熟成によって生成される香りといえます。1. レモン、3. ミネラルは第一アロマ、4. ヴァニラは樽熟成時に生成される香りなので第三アロマです。2. キャンディは定温発酵のワインにみられる香りで、第二アロマです。

82, 83S 89, 90WA 96, 97WEの問題については、下記の白ワインの官能表現チャートに関する問題です。(図は問題を参照してください。)

82S 89WA 96WE

A に該当する語句を1つ選んでください。

1. 甘み
2. 酸味
3. 苦味
4. バランス

正解:<2>

白ワインの味わいをみるときに重要なのは、酸味と甘味です。選択肢の4. バランスは図に書いてありますから除外、3. 苦味も白ワインでは樽熟成したものなどでみられますが、重要なファクターではありません。1. 甘み、2. 酸味が残りますが、**B**には(アルコールによるボリュームを含む)とあります。酸味はアルコールの分量に左右されませんが、甘味はアルコール度数が高いと厚みを感じるので、解答として2. 酸味が選択できると思います。

83S 90WA 97WE

(C)～(F)に該当する語句として正しいものを1つ選んでください。

- 1.(C)シャープな (D)さわやかな (E)なめらかな (F)しなやかな
- 2.(C)しなやかな (D)なめらかな (E)さわやかな (F)シャープな
- 3.(C)しなやかな (D)フラットな (E)さわやかな (F)ねっとりした
- 4.(C)コンパクトな (D)やわらかな(E)スムーズな (F)甘みのある

正解:<2>

バランスが中心にありますので、円の外に向かって酸味が強い表現になります。中心から、しなやかな⇒なめらかな⇒さわやかな⇒シャープな、と酸味をあらわす言葉が徐々に強くなっている2. が容易に選択できます。豊かでいきいきとした酸味は「シャープな」と表現します。酸味の強弱による表現の段階を覚えておきましょう。

84, 85, 86S 91, 92, 93WA 98, 99, 100WEの問題については、下記の赤ワインの官能表現チャートに関する問題です。(図は問題を参照してください。)

84S 90WA 98WE

A に該当する語句を1つ選んでください。

1. 甘み
2. 酸味
3. アルコール
4. 収斂性

正解:<4>

赤ワインでは、酸味と甘味に加え収斂性(タンニン)が重要になります。**B**が酸味、**C**が甘味とわかれば、4. 収斂性が選択できると思います。

85S 92WA 99WE

(D)→(G)に該当する適切な語句として正しいものを1つ選んでください。

- 1.(D)なめらかな (E)豊かな(F)ビロードのような (G)シルキーな
- 2.(D)溶け合った (E)骨格のしっかりした(F)豊かな (G)固い
- 3.(D)シルキーな (E)ビロードのような(F)なめらかな、溶け込んだ (G)豊かな
- 4.(D)なめらかな (E)円みのある(F)豊かな (G)収斂性のある

正解:<3>

やはり**バランス**が中心にありますので、外に向かってタンニンの強い表現になります。若いワインのタンニンは収斂性がありざらついた感じがありますが、熟成によりワインのタンニンはマイルドになっていきます。最もバランスがよく心地良いタンニンを「シルキーな」と表現します。収斂性の軸は中心から、シルキーな⇒ビロードのような⇒なめらかな、溶け込んだ⇒豊かな⇒固い・粗い⇒収斂性の

ある・ざらついた⇒不快な・刺すような、という順になります。テイasting用語の語彙を増やすとともに、テイastingの経験を重ねて、ワインの味わいを適切なテイasting用語で表現できるようにしましょう。

86S 93WA 100WE

(H) (I)、(J) (K)、(L) (M)に該当する適切な語句として正しいものを1つ選んでください。

1. (H) 冷涼 (I) 温暖 (J) 男性的な (K) 女性的な (L) 飲みやすい (M) 爽やか
2. (H) 冷涼 (I) 温暖 (J) 男性的な (K) 女性的な (L) 重い (M) 軽い
3. (H) 温暖 (I) 冷涼 (J) 女性的な (K) 男性的な (L) 重い (M) 軽い
4. (H) 温暖 (I) 冷涼 (J) 女性的な (K) 男性的な (L) 飲みやすい (M) 爽やか

正解:<2>

判断しやすいところから考えましょう。まず、(H)と(I)です。酸味が強くなるのは冷涼な産地なので(H)は冷涼です。3. 4. が削られます。次に(J)と(K)です。タンニン分のしっかりとしたワインは(J) 男性的な、と表現されます。最後に(L)と(M)ですが、アルコール分が高くボリューム感があるワインは重いワインですから、(L)は重いとなり、2. が選択されます。あまり難しく考える必要はありません。

87S 94WA -WE

次の中から、料理を格によって「家庭料理」「地方料理」「高級料理」の3つに分類した美食家を1名選んでください。

1. ブリア・サヴァラン
2. 辻 静雄
3. キュルノンスキー
4. 服部 幸應

正解:<3>

3. キュルノンスキーも1. ブリア・サヴァランもフランス人です。ブリア・サヴァランはその著書「美味礼讃」で、「ふだん何を食べているのか言ってごらん下さい、そしてあなたがどんな人だか言ってみせましょう」という言葉を残しています。

88S 95WA -WE

次の中からSauce Salmis(ソースサルミ)の説明として正しいものを1つ選んでください。

1. 血液を使ったソース
2. 赤ワインと内臓のソース
3. 赤ワインソース
4. ソーセージを使ったソース

正解:<2>

ソースサルミはジビエ、特に鳩や野鳥などにあわせるソースで、材料の骨のエキスと赤ワインから造ります。ソースサルミに相乗するワインとして、なめらかなタンニンの赤ワイン(コート・ド・ニュイなど)も覚えておきましょう。

89S 96WA -WE

次のフランスの地方料理の中から、アルザス地方の肉料理を1つ選んでください。

1. Quiche Lorraine(キッシュ・ロレーヌ)
2. Kouglof(クグロフ)
3. Baeckeffe(ベッケオフ)
4. Andouillette(アンドウイエット)

正解:<3>

フランスの代表的な地方料理は、料理名から地方がわかるようにしておきましょう。また、合わせるワインも選択できるようにしましょう。地方料理にはその地方のワインです。1. キッシュ・ロレーヌは、卵とクリームを使って作るアルザス＝ロレーヌ地方の料理、2. クグロフはアルザス地方の料理伝統的な焼き菓子です。3. ベッケオフはアルザス地方の豚、羊、牛肉と野菜の煮込み料理です。

4. アンドウイエットは内臓のソーセージでロワール地方の料理です。

90S 97WA -WE

次のフランスのAOPチーズの中から、コート・デュ・ローヌ地方で造られているシェーヴルチーズを1つ選んでください。

1. Charolais(シャロレ)
2. Chabichou du Poitou(シャビシュー・デュ・ポワトー)
3. Picodon(ピコドン)
4. Banon(バノン)

正解:<3>

AOPとはフランスにおけるチーズの原産地呼称です。シェーブル(山羊)チーズのAOPは、「クロタン・ド・シャヴィニョール」や「サント・モール」などヴァール・ド・ロワール地方に多くあります。選択肢は全てシェーヴルチーズで、2. シャビシュー・デュ・ポワトーはヴァール・ド・ロワール地方、1. シャロレはブルゴーニュ地方、4. バノンはプロヴァンス地方です。

91S 98WA -WE

「Cassoulet (カスレ～肉と白隠元豆の土鍋煮込み)」はフランスの地方料理ですが、次の中から該当する地方名を1つ選んでください。

1. Bordeaux
2. Bourgogne
3. Jura
4. Languedoc

正解: <4>

カスレはラングドック地区の豆料理で、豚肉ソーセージや羊肉、鴨肉等と白インゲンマメを、料理の名前の由来にもなったカソールと呼ばれる深い土鍋に入れ、長時間煮込んで作る豆のシチューです。同じラングドック地区のコルビエールやミネルヴォワの赤と合わせます。

92S 99WA –WE

次の中からシチリア州のD.O.P(. D.O.C.)ワイン Moscato di Pantelleriaと相性が良いとされる地方料理を1つ選んでください。

1. Caponata (カポナータ)
2. Cususu (クスクス)
3. Farsumagru (ファルスマーグル)
4. Cassata (カッサータ)

正解: <4>

モスカート・ディ・パンテッレリアはシチリア州のパンテッレリア島の甘口白ワインです。4. カッサータはリコッタチーズと砂糖漬けの果物やナッツ、チョコレートなどを混ぜた非常に甘いお菓子で、甘口ワインのモスカート・ディ・パンテッレリアに合うとされています。選択肢は全てシチリア州の地方料理で、1. カポナータはナス、トマトなどの野菜煮込み料理、2. クスクスとは、細かい粟粒状の世界パスタで、シチリアでは魚介類のスープをかけて食べます。3. ファルスマーグルはシチリア風のミートローフです。

93S 100WA –WE

次のイタリアのDOPチーズの中から、羊乳を原料として造られているものを1つ選んでください。

1. Taleggio (タレージョ)
2. Asiago (アジアーゴ)
3. Pecorino Romano (ペコリーノ・ロマーノ)
4. Mozzarella di Bufala Campana (モッツアレツァ・ディ・ブーフアラ・カンパーナ)

正解:<3>

Pecorinoペコリーノとは「羊の」という意味で、ペコリーノ・ロマーノ(ローマ)、ペコリーノ・トスカーノ(トスカーナ)、ペコリーノ・シチリアーノ(シチリア)などの羊乳のDOPがあります。1. タレッジョと2. アジアーゴは牛乳が原料で、4. モッツアレツァ・ディ・ブーフアラ・カンパーナの Bufala ブーフアラは「水牛の」の意味で、水牛乳が原料です。牛乳から造るモッツアレツァもありますが、DOPではありません。

94S -WA -WE

次の中から、ボルドーのボトルサイズでJéroboamの容量に該当するものを1つ選んでください。

1. 1,500ml
2. 3,000ml
3. 5,000ml
4. 6,000ml

正解:<3>

Jéroboam ジェロボアムはボルドー地方では6本分ですが、シャンパーニュ地方では4本分と、同じ名前でも容量が違うので注意して下さい。

95S -WA -WE

次の中から食後酒でEaux-de-Vie de Fruitsに該当する名称を1つ選んでください。

1. Port
2. Poire
3. Muscat de Frontignan
4. Fine

正解:<2>

オー・ド・ヴィー・ド・フリユイはぶどう以外のフルーツを原料に造られる蒸留酒です。フランスではアルザス＝ロレーヌ地方で主に生産されています。2. ポワールは洋梨が原料のオー・ド・ヴィー・ド・フリユイです。その他の選択肢もどんな酒類か分かるようにしましょう。1. ポートはポルトガルの酒精強化ワイン、3. ミュスカ・ド・フロンティニャンはラングドック地区のVDNまたはVdL、4. フィーヌはコニャックの AOC の一つで、グランド・シャンパーニュとプティット・シャンパーニュをブレンドしたものです。

96S -WA -WE

次の記述の中から、ワインクーラーを使用したワインのサービスでの留意点で正しいものを1つ選んでください。

1. 切り取ったキャップシールは、ワインクーラーの中へ入れてもよい。
2. 空のボトルはワインクーラーに逆さまにしてお客様に分かるようにする。
3. ワインの銘柄にかかわらず、常に氷はたっぷり入れておく。

4. 温度に注意して、下がり過ぎないように注意する。

正解:<4>

自分がレストランでサービスをされたとして、常識的に不快感のないものを考えましょう。ワインクーラーでワインを冷やすことで最も留意すべきは、温度管理です。冷えすぎるとワインのふくよかさが抑えられて、味わいがフラットになってしまいます。温度によってワインの味わいは大きく変わりますので、ワインを適温でサービスするのは、ソムリエの重要な役割です。

97S -WA -WE

次の記述の中から、パニエを使用した赤ワインのサービスとデカンタージュで正しいものを1つ選んでください。

1. ワインセラーに寝かされていたボトルを客席まで運んだ後パニエに入れる。
2. コルクにコルクスクリューを差し込んでゆき、一気に引き上げる。
3. ホストの了解を得、お客様と同量のワインをテイスティンググラスに注ぎチェックする。
4. ワインをテイスティンググラスに注ぎ香りを嗅いで健全であることを確認し、デカンタにワインを移す。

正解:<4>

間違っている箇所を確認しましょう。1. ワインセラーに静かに寝かされていたワインを、できるだけ揺らさずに運ぶためのパニエです。ワインはセラーから取り出す時にパニエに入れます。2. ワインによってはコルクが長いものがあるので、折れるのを防ぐために最初に1cmほどを引き出し、再びスクリューを深く差し込んで抜き取ります。3. あくまでも確認ですから、ホストの了解を得た上で少量をグラスに注ぎ、香り、味をチェックします。

98S -WA -WE

次のデカンタージュのリンス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. リンスの目的は、カラフェにワインをなじませるためである。
2. リンスをすることにより、事前に澱の状態を確認できる。
3. リンスの目的は、カルキ臭除去とよごれ落としである。
4. リンスをすることにより、空気接触の効果を高める。

正解:<3>

デカンタージュのリンスは必ずしも行うものではありません。グラスにソムリエテイスティング分の量を入れてデカンタに移し、デカンタ内部をリンスします。その目的は、カルキ臭除去とよごれ落としです。

99S -WA -WE

次のスクリーキャップ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. 保管場所の温度の影響を受ける。
2. 熟成が可能である。
3. 散発的な酸化の恐れがある。
4. リーズナブルなワインのみに使用される。

正解:<2>

コルク、ブショネと言われるオフ・フレーヴァーはコルクのカビによるものです。スクリーキャップはコルクに替わるクロージャーとして1970年代にニューワールドの生産者から採用され始め、現在ニューワールドのワインのみならず、ヨーロッパの高級ワインにも使用されています。スクリーキャップは、保管場所の影響を受けず、熟成も可能、酸化の恐れもなく、開けやすい、垂直保存ができるなどの利点があります。

100S -WA -WE

次の中からぶどう畑の広さを表す単位で1エーカー(acre)に該当するものを1つ選んでください。

1. 約64m × 64m
2. 約45m × 45m
3. 約55m × 55m
4. 約74m × 74m

正解:<1>

アメリカの生産者のワイン仕様書などをみると、畑の広さをエーカーで書いてあることがあります。1ヘクタールは100m×100m、1エーカーは約64m×64mです。この問題は過去に何度か出題されています。

以下、WA, WEの入れ替わり問題

ワインアドバイザー11問、ワインエキスパート21問が入れ替わっています。入れ替わっている問題は下記の通りです。(WA=ワインアドバイザー、WE=ワインエキスパート)

26WE

次のフランスのワイン用黒ぶどう品種の中から、栽培面積がフランス全体で最も多いものを1つ選んでください。

1. Merlot
2. Cabernet Sauvignon

3. Cabernet Franc 4. Malbec

正解:<1>

フランスで最も栽培面積が多い黒ぶどう品種は、1位メルロ、2位グルナッシュ、3位シラー、4位カベルネ・ソーヴィニヨン、5位カリニャンです。白ぶどう品種の上位は、1位ユニ・ブラン、2位シャルドネ、3位ソーヴィニヨン・ブラン、4位ミュスカデ、5位セミヨンです。黒ぶどう品種でメルロが最も栽培面積が多い、という問題は過去にも何度か出題されています。

27WE

次のシャトーの中から、ボルドー地方サン・テミリオンの格付けでPremiers Grands Crus Classés (B)以外のものを1つ選んでください。

1. Château Angéus
2. Château Canon
3. Château Pavie Decesse
4. Château Pavie Macquin

正解:<3>

サンテミリオンは10年ごとに格付けが見直されます。4. パヴィー・マッカランは2006年の改訂でグラン・クリュ・クラッセから昇格しました。プルミエ・グラン・クリュ・クラッセ(A)(B)に格付けされている15シャトーは覚えてください。3. パヴィー・デュセスはグラン・クリュ・クラッセですが、プルミエ・グラン・クリュ・クラッセ(A)(B)を覚えていれば消去法で正解できます。

33WE

次の中からシャンパーニュのラベル表示でR.M.という用語の意味に該当するものを1つ選んでください。

1. 自家ぶどう栽培中心の製造者で小規模な会社が多い
2. 買い手の所有する銘柄
3. 栽培家が加盟する協同組合の製造
4. 同族の栽培によって構成される会社が製造

正解:<1>

シャンパーニュ地方では、自社畑のぶどうの他にぶどう栽培農家からぶどうを買い付けてシャンパーニュを造る大手メーカーが多くあります。これをNM(ネゴシアン・マニプラン)といいます。自家ぶどうのみを使い製造販売までを一貫して行う小規模なメーカーをRM(レコルトタン・マニプラン)といい、生産量が少なく希少価値のあるものとして日本でも人気があります。「NM」「RM」のようなシャンパーニュメーカーの業態は、ラベルに明記されます。2. 「MA」マルク・ダシュトゥール、3. 「RC」レコルトタン・コーペラトゥール、4. 「SR」ソシエテ・ド・レコルトタン。略語からその意味が分かるようにしてください。

35WE

次のコート・デュ・ローヌ地方のA.O.C.の中から、赤ワイン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. Coteaux du Tricastin
2. Rasteau
3. Côtes du Vivarais
4. Châteauneuf du pape

正解:<2>

新しい AOC の問題です。2. 従来ラステーは VDN のみの AOC で、この産地で造った赤ワインは AOC を名乗ることが出来ませんでした。2009年に赤ワインも AOC に昇格しました。

38WE

次のアルザス地方のワイン用ぶどう品種の中から、最も生産量が少ないものを1つ選んでください。

1. Pinot Blanc
2. Pinot Noir
3. Sylvaner
4. Muscat d'Alsace

正解:<4>

やや難しい問題です。アルザス地方の AOC ワインのラベルには品種名が表示されるのが特徴です。AOC アルザスで許可されている品種は白品種7、黒品種1で合計8品種あります。栽培面積順でいうと、1位ピノ・ブラン、2位リースリング、3位ゲヴェルツトラミネール、4位ピノ・グリ、5位シルヴァネール、唯一の黒品種ピノ・ノワールは6位、7位ミュスカ・ダルザス、8位シャスラです。アルザスの指定品種名は栽培面積順に覚えるといいかもしれません。

40WE

次のフランスのA.O.C.の中から、ラングドック地方で生産されているV.D.N.を1つ選んでください。

1. Muscat de Beaumes de Venise
2. Maury
3. Banyuls
4. Muscat de Lunel

正解:<4>

選択肢はいずれもVDNの AOC です。酵母は一定のアルコール度数を超えると活動を停止します。VDNは発酵途中にアルコールを添加し、発酵を停止させて果汁の糖分を残した甘口ワインです。生産の中心はラングドック＝ルーション地方ですが、VDNのAOCはコート・デュ・ローヌ地方、コルス島、ラングドック＝ルーション地方にあります。AOC名からどの地方のVDNかが分かるようにしましょう。また、ラングドック＝ルーション地方は、ラングドック地区かルーション地区かも判断できる必要があります。1. ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズはコート・デュ・ローヌ地方、2. モーリー及び3. バニユルスはルーション地区です。

43WE

次の中から、1～2世紀ごろ、ローマ軍がドイツ南部のトリアー(Trier)近郊に植えたといわれている代表的な品種を1つ選んでください。

1. Riesling
2. Elbling
3. Silvaner
4. Traminer

正解:<2>

ドイツには古代ローマ帝国時代、ローマ人のゲルマン(ドイツ)征服により、後に改良されリースリングとなる野生品種からワインが造られるようになりました。そして、ローマ軍は古代ローマの都市トリアー近郊に栽培したのが、ヴィティス・ヴィニフェラ系のエルプリングで、ケルト族にぶどう栽培やワイン造りの技術をもたらしました。それは、当時兵士にとって、ワインは重要な栄養源だったからです。

37WA 44WE

次の中からドイツで、ぶどうの遅摘み法の発見やアウスレーゼの開発が行われた場所を1つ選んでください。

1. ヨハニスブルグ城
2. フォルラーツ城
3. シトー派修道院
4. クロスター・エーベルバッハ

※教本記載は、選択肢1.のカタカナ表記、ヨハニスベルク城とありますが、問題としては成立とみなします。

正解:<1>

フランスやドイツではぶどう栽培やワイン造りの技術向上に、修道院が大きな役割を果たしています。1130年に設立されたベネディクト派の修道院、シュロス・ヨハニスベルクでは、1775年ぶどうの遅摘みによる貴腐の発見があり、その遅摘みぶどうからのワイン醸造が開発されました。1135年にはシトー派修道院、クロスター・エーベルバッハが設立され、ラインガウのワイン産業が発展しました。クロスター・エーベルバッハは、現在国立ワイン醸造所(シュタインベルガー)となっています。シュロス・ヨハニスベルク、シュロス・フォルラーツ、シュタインベルクは現在もラインガウの重要な畑で、いずれもドイツ全土で5つしかないオルツタイルラーゲ(特別畑)です。

38WA 45WE

次のドイツ産スパークリング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. Sektのアルコール度数は10度以上である。
2. Rheingau Sekt b. A.はその地域の原料ぶどう100%で造られなければならない。
3. extra brutの残糖量は0~15g/ℓである。
4. Schaumweinのガスは二次発酵により得られたもの、あるいは注入したものであること。

正解:<3>

フランス、イタリア、ドイツ、スペインなどEU加盟国では、スパークリングワイン、スティルワインとも、残糖分表示規定はEUの規定に沿っています。エクストラ・ブリュットは残糖分0~6g/ℓです。1. ゼクトの炭酸ガスは二次発酵によるものにう限られ、アルコール度数は10%以上と規定されています。

2. ラインガウ・ゼクト b. A のように、アンバウゲビーテ(指定地域)を表示する場合、100%指定栽培地域のぶどうを原料し、ラベルにはAPNrが付きます。4. シャウムヴァインの炭酸ガスは二次発酵によるものでも注入したものでも何れでも良いと規定されています。

39WA 46WE

次の中から、ドイツの銘醸畑「Doktor」「Scharzhofberg」のある生産地域を1つ選んでください。

1. Ahr
2. Mosel
3. Rheingau
4. Pfalz

正解:<2>

「ドクトール」「シャルツホーフベルク」はラインガウと並んでドイツの銘醸地と称されるモーゼルの畑です。ドクトールはアインツェルラーゲ(単一畑)で、畑のある村の名前ベルンカステルと組み合わせ「ベルンカステラー・ドクトール」というワイン名になります。シャルツホーフベルクは、前述のシュロス・ヨハニスベルクなど同様のオルツタイルラーゲ(特別畑)です。オルツタイルラーゲは歴史のある有名な畑であるため村名表記を必要としません。

40WA 47WE

次の中から、ドイツのワイン用ぶどう品種Dornfelderの交配として正しいものを1つ選んでください。

1. Trollinger × Riesling
2. Helfensteiner × Heroldrebe
3. Portugieser × Spätburgunder
4. Riesling × Gutedel

正解:<2>

ワイン概論でもドルンフェルダラーが出ていました。ドルンフェルダラーはドイツの赤の交配品種で、交配はヘルフェンシュタイナー×ヘルドルレーベです。この品種からは、色調の濃い、酸や果実香が豊富なワインが造られ、ドイツの赤品種でシュペートブルグンダー(=ピノ・ノワール)に次いで2番目の栽培面積となっています。

41WA 48WE

次のドイツワインを生産しているBereicheの中からBadenに属しているものを1つ選んでください。

1. Bodensee
2. Nierstein
3. Bernkastel
4. Johannisberg

正解:<1>

ドイツには13のアンバウゲビーテ(指定栽培地域)があり、さらに41のベライヒ(地区)に、そしてグ

ロスラーゲ(集合畑)、アインツェルラーゲ(単一畑)、オルツタイルラーゲ(特別畑)と細分されます。バーデンには9つのベライヒがあります。1. ボーデンゼー(→バーデン)は聞きなれないので難しいかと思います。但し、2. ニアシュタイン(→ラインヘッセン)、3. ベレンカステル(→モーゼル)、4. ヨハニスベルク(→ラインガウ)は有名ベライヒですので、消去法で正解できると思います。

42WA 49WE

次の中から、ドイツワインにおいて「生産者元詰め」を表す用語として正しいものを1つ選んでください。

1. Im Holzfass gereift
2. Erzeugerabfüllung
3. V.D.P
4. Kellerei

正解:<2>

2. 「エルツォイガーアプフルンク」生産者元詰め、ボルドーワインのラベル表示にある“ミ・ザン・ブティーユ・オー・シャトー”が同様の意味です。3. 「ファウ・デー・ペー」ドイツ優良ワイン生産者協会のことで、ドイツのエリート生産者195醸造所が会員となっています。独自に厳しい三段階の品質基準を設けています。会員である醸造者のワインのキャップシールには「黒鷲」のロゴ・マークが貼られ、上質ワインの指標ともなっています。4. 「ケラーライ」醸造所の意味。ケラーはワイン蔵の意味です。1. 「イン・ホルツファッス・ゲライフト」は樽熟の意味です。

56WE

次の中から、イタリアでワインの風味表示「Abocato」の意味に該当するものを1つ選んでください。

1. 極辛口
2. 薄甘口
3. 甘口
4. 極甘口

正解:<2>

イタリアワインの風味表示は、残糖の少ない順にセッコ(辛口)、アッボカート(薄甘口)、アマービレ(中甘口)、ドルチェ(甘口)になっています。他に、辛口ワインの表現で飲んだあとに乾いた感覚が残るアスィット、アッボカートと同じ残糖のセミ・セッコ、ラツィオ州のDOCワイン「フラスカーティ」でのみ使うドルチェと同じ残糖のカンネリーノなどの表示があります。

62WE

次のスペインのD.O.の中から北部地方に属するものを1つ選んでください。

1. Somontano
2. Penedés
3. Montsant
4. Rueda

正解:<1>

スペインの北部地方は、ピレネー山脈の麓からエブロ川流域の地域で、スペイン第一の銘醸地、リオハやナバーラなどの有名産地があります。1. ソモンターノは、産地の標高が650mと高く、外来品種が多く栽培されていることから、スペインの「ニューワールド」と呼ばれています。2. ペネデスは地中海地方で、近代的醸造方法をいち早く取り入れたスペインワイン近代化の先駆けの産地です。3. モンサンも地中海地方で、DOCa プリオラートを囲むようにある産地で、ガルナッチャなどの土着品種にカベルネ・ソーヴィニオンなどの外来品種を混醸した、プリオラートと似たワインが造られています。

63WEE

次のスペインに関する記述中(a)～(d)に該当する語句の組み合わせとして正しいものを1つ選んでください。

「(a)地方のLa Manchaはスペイン全体の(b)にあたるワインが生産されている。白の(c)種は単一品種としては世界で最も栽培面積が大きく、La Manchaで全面的に栽培されている。木は(d)育てられ、ゴブレット型に剪定され、大きな葉は600mの高地の夜間の冷え込みによる限られた水分を保つのに都合がよい。」

1. (a)南部 (b)30% (c)モスカテル (d)低く
2. (a)南部 (b)40% (c)アイレン (d)高く
3. (a)内陸部 (b)50% (c)アイレン (d)低く
4. (a)内陸部 (b)60% (c)モスカテル (d)高く

正解:<3>

まず、ラ・マンチャといえば世界で最も栽培面積の大きい(c)アイレンが選択できると思います。従って、1. 4. は除外されます。次に仕立て方のゴブレット(ゴブレ)型は(d)低く、が容易に選択できると思いますので、地方、パーセンテージが不確かでも3. が正解できます。スペイン産地の地図を覚えていれば、ラ・マンチャが地図の中央部に大きくあることから、(a)内陸部も間違えることはないでしょう。簡単な問題です。

68WE

次の記述中、()に該当する出来事を1つ選んでください。

「カリフォルニアは、1849年からの()で、ワインの需要も拡大する。」

1. ミサ用ワインの普及
2. 禁酒法の反動
3. デイヴィス校の功績
4. ゴールドラッシュによる人口の急増

正解:<4>

カリフォルニアは、1850年頃からのゴールドラッシュにより人口が増加し、また大陸横断鉄道の開通により、ワインを東部に輸送することが可能になったことから、ワイン産業が発展しました。1. ミサ用ワインの普及に努めたのは、1769年カリフォルニアにぶどう栽培をはじめたフランシスコ修道会です。2. 禁酒法は1920～1933年です。3. カリフォルニア大学デイヴィス校にぶどう栽培ワイン醸造科ができたのは禁酒法後です。同校の研究は、カリフォルニアワインの品質向上に大きく寄与しています。

73WE

次のカナダのワイン産地の中から、Ontario州に属しているものを1つ選んでください。

1. Okanagan Valley
2. Fraser Valley
3. Prince Edward County
4. Gulf Island

正解: <3>

カナダのワイン産地は、西海岸と東海岸に分かれています。東海岸のオンタリオ州ではアイスワインが有名で、カナダ最大の栽培地域のナイアガラ・ペニンシュラがあります。3. プリンス・エドワード・カウンティは2007年に認定された新しいDVAです。西海岸のブリティッシュ・コロンビア州ではフランス系やドイツ系の品種が多く栽培されています。1. オカナガン・ヴァレーはブリティッシュ・コロンビア州最大の産地で95%を占めています。4. ガルフ・アイランズは2005年に認定された同州で最も新しいDVAです。

75WE

次のアルゼンチンに関する記述中 (a) (, b) に該当する語句の組み合わせとして正しいものを1つ選んでください。

「アルゼンチンのぶどう栽培地域は南緯(a)度の間で国の中央および北西部に位置し、太平洋からの湿った風はチリを超えると(b)と呼ばれる乾燥した暖かい風となる。」

1. (a) 22～35 (b) 貿易風
2. (a) 22～39 (b) 偏西風
3. (a) 22～42 (b) ゾンダ風
4. (a) 22～45 (b) 卓越風

正解: <3>

南北に長い国土をもつチリとアルゼンチンの国境にあるのが、アメリカ大陸最高峰のアンデス山脈です。アルゼンチンのワイン産地は、アンデス山脈の麓に広がっています。春に太平洋からの湿気を含んだ風はチリに雨を降らせ、そしてアンデス山脈を越えると乾燥した暖かい風になります。これをゾンダ風といいます。

78WE

次のチリのワイン生産地の中から、Central Valleyに属するSubregionを1つ選んでください。

1. Bio Bio Valley
2. Casablanca Valley
3. Maipo Valley
4. Limari Valley

正解: <3>

南北に細長い国チリは、生産地が南緯27度から39度の約1400Kmの範囲に点在しています。産地は5つのリージョン(地域)が、それぞれサブリージョン(地区)に細分されています。セントラル・ヴァレーは古くからワインが造られている産地で、3. マイポ・ヴァレーの他、ラペル・ヴァレー、クリコ・ヴァレー、マウレ・ヴァレーなどがあります。2. カサブランカ・ヴァレーはアコンカグアのサブ・リージョンで、太平洋岸の冷涼な産地でシャルドネやソーヴィニオン・ブランなどで注目されています。1. ビオビオ・ヴァレーはサザン、4. リマリ・ヴァレーはコキンボのサブ・リージョンです。

81WE

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. オーストラリアで最初に本格的なぶどう畑が開かれたのはニュー・サウス・ウェールズ州である。
2. ワイン用ぶどう生産量の第1位はサウス・オーストラリア州で、第2位はニュー・サウス・ウェールズ州である。
3. オーストラリアのワイナリーは中小のブティックワイナリーが中心で、総生産量の70%以上を占める。
4. バロッサ・ヴァレーに入植し、醸造を開始したのはドイツから宗教的迫害を逃れた人々である。

正解: <3>

オーストラリアのワイン産業は、大手メーカーが中心で、20メーカーが生産量の約78%を占めています。オーストラリアの歴史や概要で、1. 2. 4. にある記述も覚えておきましょう。

WA81

次の日本におけるワインの輸入に関する記述中、下線部(a)～(d)で誤っている箇所を1つ選んでください。

「ワインを輸入するためには、(a)分析証明書の取得が必要です。これは(b)品名、アルコール度、酸、エキス、糖度(c)添加物分析数値などの証明で、(d)財務省に提出します。」

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

正解: <4>

食品を輸入するには、その食品が日本の基準をクリアしているかどうかの証明を、財務省ではなく厚生労働省に提出して輸入を認めてもらわなければなりません。ワインも食品ですから、分析証明書の提出は必須になります。分析証明書には、SO₂やソルビン酸など添加物の数値も明記します。一般的に輸出元がインボイスなどの輸入書類とともに証明書を作成します。

82WA

次のワインの出荷・輸送に関する記述中、(a)～(d)に該当する数字および語句を1つ選んでください。

「20フィートサイズコンテナには750ml瓶12本入りカートンで(a) ケース前後(ボルドーブルゴーニュ)、40フィートサイズコンテナで同じく約(b) ケース、最近ではリーファーコンテナや断熱材付きのコンテナが使われるようになったため800から(c) ケース、リーファーコンテナは(d) が装備されている。」

1. (a) 600 (b) 800 (c) 450 (d) クーラー
2. (a) 700 (b) 1,000 (c) 550 (d) ヒーター
3. (a) 800 (b) 1,200 (c) 650 (d) クーラー
4. (a) 900 (b) 1,400 (c) 750 (d) ヒーター

正解: <3>

ワインには高温が大敵ですが、日本への船便の場合に赤道を通過する航路をとる産出国が殆どです。そこで、ワイン輸入にはリーファーコンテナが使われるようになり、リーファーコンテナで輸入しましたということを表示するインポーターもあります。当然、(d)はクーラーですから2. 4. は除外されます。20フィートコンテナでは、瓶の太さによって800～1000ケース前後の積み込みが可能で、40フィートコンテナでは1200ケース前後であり、40フィートが単純に800ケースの2倍にならないのは、重量制限があるからです。

83WA

次の中からワインの輸入に関する用語で、「輸出港本船積込渡価格」に該当するものを1つ選んでください。

1. Ex Cellar
2. FAS
3. FOB
4. CIF

正解: <3>

輸入港までの費用には、「ワイン原価+輸出元国内陸送運賃+本船積込価格+海上輸送費+保険料」があり、これを4. CIF価格(海上運賃保険込価格)といい、関税・酒税の基礎数字となります。海上輸送費を含まない「ワイン原価+輸出元国内陸送運賃+本船積込価格」は3. FOB(輸出港本船積込渡価格)で、輸入に際してこの価格での取引が一般的です。輸出港での積み込み料を含まない「ワイン原価+輸出元国内陸送運賃」は2. FAS(輸出港本船舷側渡価格)、ワイン原価だけの取引価格が1. エクスセラーです。

84WA

次の記述の中から、酒税(k ℓ 当たり)の金額について、正しいものを1つ選んでください。

1. ビールと発泡酒(麦芽50%以上)は134,000円である。
2. ウイスキー(38度未満)は200,000円である。
3. 果実酒は80,000円である。
4. リキュール(12度)は390,000円である。

正解:<3>

酒税は酒類の品目により税率が決められています。正しくは、1. ビールと発泡酒(麦芽 50%以上)は220,000円、2. ウイスキー(38 度未満)は370,000円、4. リキュール(12 度)は120,000円です。ここでは、果実酒が80,000円、甘味果実酒が120,000円というのを覚えておきましょう。

85WA

次の中から日本における酸化防止剤、二酸化硫黄SO₂(亜硫酸塩、二酸化イオウ)がワイン1kgについての許容範囲に該当するものを1つ選んでください。

1. 0.35g未満
2. 0.5g未満
3. 0.75g 未満
4. 1g 未満

正解:<1>

日本では、ワインの添加物で二酸化硫黄SO₂は0.35g/kg未満、ソルビン酸は0.2g/kg以下と決められています。この数字を覚えておきましょう。輸入時の必要書類である「分析証明書」には添加物がある場合にその含有数値も明記され、日本の基準値を超えていたら輸入許可されません。