

平成23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22日に全国27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、松山、高知、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。

【合格者/受験者】は、【ソムリエ:940名/2,176名】、【ワインアドバイザー:356名/1,132名】、【ワインエキスパート:918名/1,644名】でした。合格者の皆様は二次試験(9月26日(月)実施)でのご健闘をお祈りします。

第27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。」

- (a) 感染症 (b) 疾病
- (a) 生活習慣病 (b) 苦痛
- (a) 疾病 (b) 健康
- (a) けが (b) 能力

2 S 2 WA 2 WE

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。

- 汚染された水、食品等は感染源となる。
- 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。
- 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。
- 病原体を排出している人は感染源となる。

3 S 3 WA 3 WE

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。

- 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。
- 生活習慣病要因として、食生活、運動、喫煙、飲酒、栄養などがあげられる。
- 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。
- 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。

4 S 4 WA 4 WE

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。

- 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。
- 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。
- 天然物も指定添加物に含まれる。
- 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。

5 S 5 WA 5 WE

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。

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

6 S 6 WA 6 WE

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。

- 黄色ブドウ球菌…塩分濃度2~7%で盛んに増殖する。
- 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。
- 腸炎ビブリオ…原因として鶏肉などの生食が挙げられる。
- 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。

7 S 7 WA 7 WE

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。

- 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。
- 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。
- 2007年の一人当たり消費量で、フランスはボルトガルよりも多い。
- 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。

8 S 8 WA 8 WE

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年に比べ2007年の生産量は(d)減少している。」

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

9 S 9 WA 9 WE

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。

- 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。
- 多くは果皮に存在する。
- ポリフェノールの一種である。
- 白ワインにも赤ワインと同じ程度含有されている。

10 S 10 WA 10 WE

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析出する。」

- グルコン酸 2. ガラクチュロン酸
- 酒石酸 4. グルクロン酸

11 S 11 WA 11 WE

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。

- Garganega - イタリア 2. Domfelder - ドイツ
- Azal Branco - スペイン 4. Mauzac - フランス

12 S 12 WA 12 WE

ぶどうは変性の多年性植物で、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。

- 展葉 → 開花 → ヴェレゾン → 成熟
- 萌芽 → 開花 → 展葉 → ヴェレゾン
- 展葉 → 萌芽 → 開花 → 成熟
- 展葉 → ヴェレゾン → 結実 → 成熟

13 S 13 WA 13 WE

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醱酵中に(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。」

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

14 S 14 WA 14 WE

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麹と水を原料として醱酵し、こしたものである。使用できる原料の中には必ず(a)米、米麹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)デンプンを酵母が醱酵できる(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。」

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

15 S 15 WA 15 WE

次の中から蒸米、米麹、仕込み水、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。

- 山廃法 2. 段掛法 3. 速醸法 4. 連醸法

16 S 16 WA 16 WE

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。」

- (a)米 (b)エンドウ (c)酸味
- (a)ホップ (b)エンドウ (c)甘味
- (a)ホップ (b)米 (c)苦味
- (a)ホップ (b)米 (c)甘味

17 S 17 WA 17 WE

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. 一次醱原料 2. 二次醱原料
3. 麹菌 4. 蒸留後の添加原料

18 S 18 WA 18 WE

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

19 S 19 WA 19 WE

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. グァナハット州
3. タマウリパス州 4. ハリスコ州

20 S 20 WA 20 WE

次の中からジュネバベリーを醱酵させ蒸留したものに、グリーンズドリツツとボクニカル(草根本皮)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

21 S 21 WA 21 WE

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

22 S 22 WA 22 WE

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

23 S 23 WA 23 WE

次の中からフランスのジャンパーニュ、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

24 S 24 WA 24 WE

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

25 S 25 WA 25 WE

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. 柵仕立て 4. 株仕立て

26 S 26 WA 28 WE

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

27 S 27 WA 29 WE

次のメドック地区の格付けシャトーの、格付けとコミュニケーショ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

28 S 28 WA 30 WE

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

29 S 29 WA 31 WE

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

30 S 30 WA 32 WE

次の中から、ジャンパーニュの甘辛度の表示でBrutの1ℓ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。

31 S 31 WA 34 WE

次のロワール地方トゥールーズ地区の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

32 S 32 WA 36 WE

次のコート・デュ・ロース地方の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

33 S 33 WA 37 WE

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

34 S 34 WA 39 WE

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

35 S 35 WA 41 WE

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

36 S 36 WA 42 WE

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

37 S 43 WA 50 WE

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・サティーフア
2. サンティアゴ・デ・コンポステーラ
3. エトリーア・テルス
4. マグナ・グラエキア

38 S 44 WA 51 WE

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

39 S 45 WA 52 WE

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

40 S 46 WA 53 WE

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

41 S 47 WA 54 WE

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)



42 S 48 WA 55 WE

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

43 S 49 WA 57 WE

次の中からD.O.P.(D.O.C.G.)ワインConegliano Valdobbiadene-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

44 S 50 WA 58 WE

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

45 S 51 WA 59 WE

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。

46 S 52 WA 60 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. 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。

47 S 53 WA 61 WE

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. Rias Baixas
4. Monterrei

48 S 54 WA 64 WE

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. カスティーリヤ・イ・レオン
3. カスティーリヤ・ラ・マンチャ
4. アラゴン

49 S — 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

50 S — 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

51 S — 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を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

52 S 55 WA — 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

53 S — 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

54 S 56 WA 65 WE

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

55 S 57 WA 66 WE

次のギリシャワイン生産地の中から、主要生産地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

56 S 58 WA 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。

「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

57 S 59 WA 69 WE

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はほぼ同緯度。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スティングで、(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)

58 S 60 WA 70 WE

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

59 S 61 WA 71 WE

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)

60 S 62 WA 72 WE

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

61 S 63 WA 74 WE

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

62 S 64 WA 76 WE

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

63 S 65 WA 77 WE

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・グランブ
2. シルヴェスター・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

64 S 66 WA 79 WE

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。

65 S 67 WA 80 WE

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

66 S 68 WA 82 WE

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

67 S 69 WA 83 WE

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. Goulburn Valley
2. Mornington Peninsula
3. Pyrenees
4. Coonawarra

68 S 70 WA 84 WE

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

69 S 71 WA 85 WE

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ル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

70 S 72 WA 86 WE

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.

71 S 73 WA 87 WE

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

72 S 74 WA 88 WE

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度が多い。現在ではムテリ川上流部の渓谷や丘陵で特色あるシャルドネ、ソーヴィニヨン・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

73 S 75 WA 89 WE

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

74 S 76 WA 90 WE

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バルト・ヘイトが続き輸出が減少している。

75 S 77 WA 91 WE

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)

76 S 78 WA 92 WE

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。

77 S 79 WA - 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

78 S 80 WA - 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

79 S 86 WA 93 WE

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。

80 S 87 WA 94 WE

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。

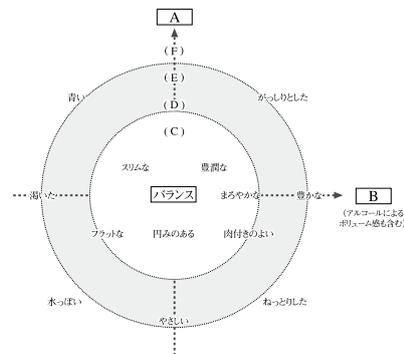
- 1. イエロー → アンバー
2. イエロー → レンガ色
3. ルビー → アンバー
4. レンガ色 → ルビー

81 S 88 WA 95 WE

次のテイスティング用語の中から、「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

82 83 S、89 90 WA、96 97 WE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。



82 S 89 WA 96 WE

Aに該当する語句を1つ選んでください。

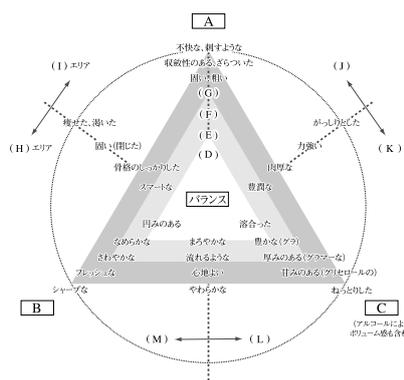
- 1. 甘み 2. 酸味 3. 苦味 4. バランス

83 S 90 WA 97 WE

(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

84 85 86 S、91 92 93 WA、98 99 100 WE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。



84 S 91 WA 98 WE

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

85 S 92 WA 99 WE

(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)ピロードのような (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)ピロードのような
(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

86 S 93 WA 100 WE

(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)爽やかな
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)爽やかな

87 S 94 WA - 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. プリア・サヴァラン 2. 辻 静雄
3. キュルونسキー 4. 服部 幸應

88 S 95 WA - 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

89 S 96 WA - 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. Baeckeoffe (バックェオフ)
4. Andouillette (アンドウイェット)

90 S 97 WA - WE

次のフランスのAOPチーズの中から、コート・デュ・ロ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)

91 S 98 WA - WE

「Cassoulet (カスレ〜肉と白隠豆の土鍋煮込み)」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

92 S 99 WA - 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. Cuscusu (クスクス)
3. Farsumagru (ファルスマーグル)
4. Cassata (カッサータ)

93 S 100 WA - 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(モッツアレッタ・ディ・ブーファラ・カンパナ)

94 S - 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

95 S - 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

96 S - 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。

97 S - 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。

98 S - 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。

99 S - WA - WE

次のスクリュ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。

100 S - 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

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。

ワインアドバイザー・ ワインエキスパート 入れ替わり問題

- WA 26 WE

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

- WA 27 WE

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

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

- WA 33 WE

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

- WA 35 WE

次のコート・デュ・ロース地方の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

- WA 38 WE

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

- WA 40 WE

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

- WA 43 WE

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

37 WA 44 WE

次の中からドイツで、ぶどうの選み摘み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、ヨハニスブルグ城とありますが、問題としては成立とみなします。

38 WA 45 WE

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。

39 WA 46 WE

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

40 WA 47 WE

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

41 WA 48 WE

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

42 WA 49 WE

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

- WA 56 WE

次の中から、イタリアでワインの風味表示「Abboccato」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

- WA 62 WE

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

- WA 63 WE

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

- WA 68 WE

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. デヴィス校の功績
4. ゴールドラッシュによる人口の急増

— WA 73 WE

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

— WA 75 WE

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

— WA 78 WE

次のチリのワイン産地の中から、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

— WA 81 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. 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. パロッサ・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。

81 WA — WE

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¹の取得が必要である。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)

82 WA — WE

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(ホルダーブルーゴニー)、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

83 WA — WE

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

84 WA — WE

次の記述の中から、酒税(kℓ当り)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。

85 WA — WE

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



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

ワインアドバイザー・ワインエキスパート入れ替わり問題 解答

| 問題番号 | — WA | 26WE | — WA | 43WE | 42WA | 49WE | — WA | 75WE | 84WA | — WE |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 解答 | | 1 | | 2 | | 2 | | 3 | | 3 |
| 問題番号 | — WA | 27WE | 37WA | 44WE | — WA | 56WE | — WA | 78WE | 85WA | — WE |
| 解答 | | 3 | | 1 | | 2 | | 3 | | 1 |
| 問題番号 | — WA | 33WE | 38WA | 45WE | — WA | 62WE | — WA | 81WE | | |
| 解答 | | 1 | | 3 | | 1 | | 3 | | |
| 問題番号 | — WA | 35WE | 39WA | 46WE | — WA | 63WE | 81WA | — WE | | |
| 解答 | | 2 | | 2 | | 3 | | 4 | | |
| 問題番号 | — WA | 38WE | 40WA | 47WE | — WA | 68WE | 82WA | — WE | | |
| 解答 | | 4 | | 2 | | 4 | | 3 | | |
| 問題番号 | — WA | 40WE | 41WA | 48WE | — WA | 73WE | 83WA | — WE | | |
| 解答 | | 4 | | 1 | | 3 | | 3 | | |