

平成 24 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

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

公衆衛生の飲酒に関する記述の（ ）に該当するものを1つ選んでください。

「アルコールの大部分は、肝臓で代謝され、（ ）を経てアセテート（酢酸）に分解される。」

1. アミノ酸
2. アセトアルデヒド
3. アセチルコリン
4. アスタキサンチン

正解< 2 >

摂取したアルコールの大部分は肝臓で分解されます。肝臓内では、まずアセトアルデヒドに分解され、さらに酢酸へと分解されます。このアセトアルデヒドは、悪酔いや二日酔いの原因物質です。

2 S 2 WA 2 WE

平成 22 年度の日本における死因の上位 3 位の組み合わせとして正しいものを1つ選んでください。

1. 悪性新生物→心疾患→脳血管疾患
2. 悪性新生物→肺炎→肝疾患
3. 心疾患→腎不全→肺炎
4. 心疾患→脳血管疾患→自殺

正解< 1 >

公衆衛生で、3大死因の出題は繰り返されています。必ず覚えておきましょう。1位の悪性新生物（がん）は死亡総数の約30%を占めています。また、胃がんが低下傾向であり、肺がんや大腸がんが増加しています。2位の心疾患（心臓病）は、食生活の欧米化に伴い、狭心症や心筋梗塞といった高血圧や肥満などが原因となる心疾患が増加しています。3位は脳血管疾患（脳卒中）です。いずれも生活習慣が深く関与している疾病です。

3 S 3 WA 3 WE

健康増進法において定められている「特定保健用食品」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. 通常の食生活ができにくいときなどに不足しがちな栄養成分を補給・補完することを目的として利用される食品
2. 身体の構造・機能に何らかの影響を与える成分が含まれ、これによって効果・効能が期待できる食品
3. 乳幼児用、妊産婦用、病者用、えん下困難者用等の特別の用途に適する表示をする食品
4. 栄養成分が一定の基準値を満たしていれば国の許可等をうけなくても特定保健用食品であることを表示してもよい

正解<2>

食品表示には、①食品衛生法によるもの（消費期限や賞味期限、アレルギー表示など）、②JAS法によるもの（有機表示など）、そして③健康増進法によるものがあります。「特定保健用食品」（トクホ）は健康増進法に基づくもので、整腸、中性脂肪調整など体の生理学的機能などに影響を与える成分を含んでいる食品で、個々の製品ごとに消費者庁長官の許可を受けています。

4 S 4 WA 4 WE

日本においてワインに使用が認められている食品添加物を1つ選んでください。

1. メタ酒石酸
2. 安息香酸
3. エチレングリコール
4. 二酸化硫黄

正解<4>

食品添加物は、厚生労働省が定めたもの以外の製造、輸入、使用、販売が禁止されています。指定は、化学的合成品のみならず天然物も含まれます。現在の指定添加物は421品目ありますが、ワイン等酒類に使用が認められているもので代表的なのは、保存料としてソルビン酸、酸化防止剤として二酸化硫黄（S02）です。S02は醸造の段階で添加されます。規制値も併せて覚えておきましょう。ソルビン酸が0.2g/Kg以下、二酸化硫黄（S02）が0.35g/Kg以下です。

5 S 5 WA 5 WE

ノロウイルスによる食中毒の予防および感染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. ドアノブや設備・器具等の人の手が触れる箇所を次亜塩素酸ナトリウム溶液を用いて消毒する
2. 施設において二枚貝を取扱っていなければ注意する必要はない
3. ノロウイルスに感染した場合、下痢などの症状がなくなった時点で他者に感染させるリスクはなくなったと考えられる
4. 加熱によりウイルスが死滅するので、加熱後の食品の取扱いは注意しなくてもよい

正解<1>

ノロウイルスによる感染症や食中毒が急増しています。他の食中毒が夏季に集中するのに対し、ノロウイルスは11月から3月の主に冬季に多発します。そして、感染力が極めて強く、しばしば集団感染を引き起こします。感染経路には、よく知られる生ガキなどの貝類によるもののみならず、ウイルスに汚染された井戸水等飲料水によるもの、食品取扱者を介して二次感染する場合などがあります。また、下痢等が治っても10日～2週間はウイルスが体内に残っています。食品の加熱殺菌は有効ですが、加熱後に素手で触らないなどの注意が必要です。

感染者が触ったドアノブや設備・器具等から感染が広がるので、次亜塩素酸ナトリウム溶液（家庭用では漂白剤などに含まれる）での消毒が大切です。

6 S 6 WA 6 WE

全世界のぶどう栽培面積（2008年度実績 O. I. V. 資料）に近い値を1つ選んでください。

1. 約80万 ha
2. 約8百万 ha
3. 約8千万 ha
4. 約8億 ha

正解<2>

OIVとは、ぶどう栽培、ワイン等を統括する国際機構組織です。OIVの統計数値で、世界のぶどう栽培面積（800万 ha）、世界のぶどう生産量（6600万 t）、世界のワイン生産量（2.6億 hl）、国別ワイン生産量上位10位まで、世界のワイン消費量（2.5億 hl）、国別一人当たり消費量上位5位までの最新数値は覚えておきましょう。また、ワインの統計で使われる hl（ヘクトリットル）＝100ℓです。

7 S 7 WA 7 WE

ワイン中の主な有機酸のうち、発酵により生成されるものを1つ選んでください。

1. 酒石酸
2. コハク酸
3. クエン酸
4. リンゴ酸

正解<2>

ワインの中には様々な有機酸が含まれています。ワイン中の有機酸については、原料ぶどうから移行した酸（酒石酸、リンゴ酸、クエン酸）、ぶどうには含まれていないもので発酵によって生成した酸（コハク酸、乳酸、酢酸）に分類されます。また、ワインのタイプにより数値は違いますが、一般的に含有量が多いのは酒石酸です。併せて覚えておきましょう。

8 S 8 WA 8 WE

ドイツで「Perlwein」の区分に該当するものを1つ選んでください。

1. 弱発泡性ワイン
2. 酒精強化ワイン
3. 貴腐ワイン
4. フレーヴァード・ワイン

正解< 1 >

ワインの分類中、スパークリングワインは 20℃で 3 気圧以上のガス圧をもつものと規定されていて、3 気圧以下のガス圧のワインは、弱発泡性ワインと区分されます。スパークリングワインには各国で様々な呼称がありますが、弱発泡性ワインは、フランスでは Pétillant ペティヤン、イタリアでは Frizzante フリザンテ、ドイツでは Perlwein ペルルヴァインと呼ばれます。

- S 9 WA - WE

スティルワイン 20℃での 1 リットルあたりの二酸化炭素の含有量 (O. I. V. 規定) を 1 つ選んでください。

1. 4g/ℓ未満
2. 5g/ℓ未満
3. 6g/ℓ未満
4. 7g/ℓ未満

正解< 1 >

20℃での 1 リットルあたりの二酸化炭素の含有量と、20℃でのガス圧 (パール) とは意味が違うので注意してください。スティルワインは 20℃でガス圧 1 気圧未満、二酸化炭素の含有量は 4g/ℓ 未満と理解してください。また、スティルワインにはポルトガルのヴィーニョ・ヴェルデやスペインのチャコリのような微発泡ワインが含まれます。

- S 10 WA - WE

ぶどう樹の剪定で、南フランスでよくみられる「ゴブレ」と呼ばれる仕立て方を 1 つ選んでください。

1. 垣根仕立て
2. 棚仕立て
3. 株仕立て
4. 棒仕立て

正解< 3 >

ぶどう樹の仕立て方は、その土地の自然条件や品種特性等によって様々な方法が採られています。株仕立ては、ワイヤー等を使わない自然に近い仕立て方で、南フランスやスペイン、ポルトガル等の乾燥した土地に向きます。Goblet ゴブレはボウル型グラスの意味で、ぶどう樹の形状を表しています。仕立て方は、名称 (原語) と、どのような土地に合うか、代表的な産地をセットで覚えておきましょう。

9 S 11 WA 9 WE

ワインの醸造過程における「シャプタリザシオン」の意味を1つ選んでください。

1. ぶどう選定
2. 補糖
3. 補酸
4. 補タンニン

正解<2>

シャプタリザシオンは補糖を意味します。アルコールを補強する目的でのみ糖分の添加が許可されており、ぶどう果汁の段階でなされます。出来上がったワインに甘味を添加するものではないので注意してください。

10 S 12 WA 10 WE

ワインの醸造過程における「ルモンタージュ」の効果として期待できる事項を1つ選んでください。

1. 酸素供給
2. 清澄効果
3. 酸化防止
4. 色素の安定化

正解<1>

「ルモンタージュ」は赤ワインの醸造で行われます。発酵中のマセラシオン（醸し）の段階で、果醪上部に浮上する果帽（果皮や果肉）を循環させる作業です。ルモンタージュは「酸素が果醪に供給される」「果皮からのフェノール類の抽出」などの効果があるととても重要な工程です。

11 S 13 WA 11 WE

ロゼワインの醸造法で「黒ぶどうを原料として、醸しの途中ほどよく色付いたところで果醪から液体部分を分離し、低温醗酵させて造る方法」を1つ選んでください。

1. セニエ法
2. 直接圧搾法
3. 混醸法
4. ブレンド法

正解<1>

ロゼワインの製法は、主として3つあります。①「セニエ法」黒ぶどうを原料とし、赤ワインと同様の醸造方法でマセラシオンを短くする。②「直接圧搾法」黒ぶどうを原料とし、白ワインと同様の醸造方法で、搾汁した薄い色合いの果汁を発酵させる。③「混醸法」黒白ぶどうが混ざった果醪を発酵させる。

12 S 14 WA 12 WE

スパークリングワインの製法で「スティルワインを瓶に詰め糖分と酵母を加え、密閉して、瓶内で第二次醗酵を起こさせて造る方式」を1つ選んでください。

1. トランスファー方式
2. シャルマ方式
3. メトード・リュラル
4. トラディショナル方式

正解<4>

瓶内二次発酵は、ドイツではフラッシュエンゲルング、イタリアはメトード・クラシコ、スペインではカバと表示されます。正しくは、瓶内で二次発酵を起こさせ、滓抜きも同じ瓶で行うものをトラディショナル方式と言います。瓶内で二次発酵を起こさせるまでは同様ですが、滓抜きをタンクで行うのはトランスファー方式です。シャルマ方式はタンク内二次発酵、メトード・リュラルは一次発酵の炭酸ガスを密封したものです。

13 S 15 WA 13 WE

清酒造りの糖化工程において奈良時代に広く普及したものを1つ選んでください。

1. 醸造用アルコール
2. 粳（うるち）
3. もろみ
4. 米麴

正解<4>

乾燥穀物の米を原料とする清酒では、穀物のデンプンを糖化する必要があります。現在のような米麴が使われるようになる前は、生米を噛んで容器に吐き戻す「口嚼（くちかみ）」という原始的な醸造法でした。麴カビの糖化作用を利用した醸造法が始まるのは奈良時代で、その後朝廷や神社などでの需要が技術を発展させました。

14 S 16 WA 14 WE

世界の主なビールの中で修道院で造られていたことから名がついた、ベルギーに伝わる古いビールを1つ選んでください。

1. トラピスト
2. エール
3. アルト
4. ピルスナー

正解<1>

世界の代表的なビールのタイプは把握しておきましょう。「トラピスト」は、ワインでも有名な

シトー派のトラピスト会修道院の修道院内部の醸造所で作られているビールです。濃色でアルコール度数が高いものが多く、シメイビールが最も有名です。「エール」はイギリス、「アルト」はドイツ・デュッセルドルフ、「ピルスナー」は世界中で普及している淡色ビールで、日本のビールもこのタイプです。

15 S 17 WA 15 WE

単式蒸留による焼酎で米不足が原因で、麦を原料として造ったのが始まりとされるものを1つ選んでください。

1. 黒糖焼酎
2. 琉球泡盛
3. 球磨焼酎
4. 壱岐焼酎

正解<4>

焼酎は連続式蒸留と単式蒸留に大別され、単式蒸留焼酎は二次醱の原料による特徴が顕著です。単式蒸留焼酎には「地理的表示に関する表示基準」により保護されている地理的表示が4つあり、「壱岐」は麦焼酎、「球磨」は米焼酎、「薩摩」は芋焼酎、「琉球泡盛」は米が原料で雑菌に強い黒麹菌で仕込んだものと規定されています。地理的表示から原料が分かるようにしておきましょう。

16 S 18 WA 16 WE

コニャックのぶどう生産地区の中で、最高品質といわれるものを1つ選んでください。

1. Bois Ordinaires
2. Petite Champagne
3. Grande Champagne
4. Fins Bois

正解<3>

ボルドー地方の北部に位置するコニャック地方は、中心のコニャックの町を囲むグランド・シャンパーニュ地区の石灰質土壌が顕著であるため、最高品質のコニャックを産出します。そして、その周辺のプティット・シャンパーニュ地区がそれに次ぐ品質となっています。地区が中心から遠くなるにつれて並級のコニャックとなります。地区名はAOC名ですが、AOC フィーヌ・シャンパーニュはグランド・シャンパーニュとプティット・シャンパーニュのブレンドです。尚、スパークリングワインのシャンパーニュ地方の土壌も石灰質です。

17 S 19 WA 17 WE

オー・ド・ヴィーの1種「ミラベル・ド・ロレーヌ」の原料を1つ選んでください。

1. スモモ

2. サクランボ
3. ホイチゴ
4. 黄色のプラム

正解<4>

ドイツ、ベルギー国境に隣接する、アルザス・ロレーヌ地方では、オー・ド・ヴィー・ド・フリユイ（ぶどう、リンゴ以外のフルーツを原料としたブランデー）の生産が盛んです。ほとんどが無色透明で食後酒として供されます。アルコール度数が高く、特にミラベル・ド・ロレーヌはオー・ド・ヴィー・ド・レグルマンテに認定されていて、アルコール度数が45度以上とされています。フルーツの原語から果物名が分かるようにしておきましょう。プリュヌ＝スモモ、スリーズ＝サクランボ、フランボワーズ＝ホイチゴ、ミラベル＝黄色のプラム。

18 S 20 WA - WE

テキーラの表示で、3年以上熟成させたものに許される表示を1つ選んでください。

1. アニョホ
2. エキストラアニョホ
3. ホーベン
4. レポサド

正解<2>

テキーラに関する問題は毎年のように出題されています。テキーラはメキシコを代表する蒸留酒です。原料は竜舌蘭で、樹液に糖分が多く含まれている植物です。メキシコはスペイン語が公用語ですので、ホーベン、アニョホなどはスペインワインでも出てくる用語です。ホーベン＝Young（若い、の意味）、レポサド＝Rested（休息の意味）2か月以上1年未満の短期熟成、アニョホ＝Aged（年を経た、の意味）1年以上熟成、エキストラアニョホは3年以上熟成です。

19 S 21 WA 18 WE

「Martinique vieux」と呼ばれる名称が認められているスピリッツを1つ選んでください。

1. カルバドス
2. アルマニャック
3. ラム
4. マール

正解<3>

主に西インド諸島で生産されているサトウキビを原料としたスピリッツがラムで、そのうちフランス領マルティニク島で生産されるラムには3つのAOC呼称があります。マルティニク・ブランは無色透明のラムで熟成及び樽熟成を行いません。マルティニクはオーク樽で12か月以上の熟成、マルティニク・ヴィューはオーク樽で3年以上の熟成が義務付けられています。

20 S - WA - WE

アニス・甘草が香味の主原料のリキュールに該当するものを1つ選んでください。

1. デュボネ
2. ノイリー・プラット
3. パスティス
4. カンパリ

正解<3>

パスティスはアニスを香味の主原料としたリキュールの一種で、甘草を含んでいるものを指します。アニスは甘い香りのするハーブの一種、甘草(=リコリス)は甘味料や漢方薬に用いられる薬臭い香りのある植物です。パスティスの代表銘柄はリカールです。デュボネ、ノイリー・プラットはリキュールではなくフランスのフレーヴァードワイン、カンパリはイタリアのリキュールです。

21 S 22 WA 19 WE

果実系リキュールに該当するものを1つ選んでください。

1. マラスキーノ
2. ガリアーノ
3. チナール
4. スーズ

正解<1>

マラスキーノは無色透明のイタリア産チェリー・リキュール。ガリアーノはイタリア・トスカナ州の液色が黄色の薬草系リキュール。チナールはイタリアのアーティチョークを使用して作る、ワインがベースでアルコール度数は16度程度と比較的低いリキュール。スーズはフランスのリキュールで、ノルマンディーなどに生息するゲンチアナの根が原料で消化促進効果があることから、食前酒としてよく飲まれています。

22 S 23 WA 20 WE

日本におけるミネラルウォーターの分類でナチュラルミネラルウォーターに関する記述の()に該当するものを1つ選んでください。

「ナチュラルミネラルウォーターの処理方法等においては()以外の物理的・化学的処理を行ってはいけない」

1. 濾過、沈殿、加熱殺菌
2. 複数の原水を混和
3. ミネラル量の大幅な調整
4. 電気分解、逆浸透膜濾過

正解<1>

ミネラルウォーターは農水省により4品目に分類されています。うち、「ナチュラルミネラルウォーター」は天然のミネラル分を多く含むものです。「ナチュラルウォーター」は天然のミネラル分が少ないもの。これらは、保存のための処置として、ろ過・沈殿・加熱殺菌のみ処理が認められています。「ミネラルウォーター」は複数の原水を混和等したものです。「ボトルドウォーター」はミネラル量の大幅な調整、電気分解、逆浸透膜濾過等をしたものです。併せて、軟水の基準は120mg/l（炭酸カルシウム量）で、日本の地下水は殆どが軟水ということも覚えておきましょう。

23 S 24 WA 21 WE

フランスで最も栽培面積の広いワイン用白ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Chardonnay
2. Ugni Blanc
3. Sauvignon Blanc
4. Semillon

正解<2>

品種と栽培面積に関する出題が多くありました。フランスで栽培面積最大の白ぶどうはユニ・ブランで、2位のシャルドネの約2倍です。3位はソーヴィニオン・ブランです。

24 S 25 WA 22 WE

フランスで2番目に栽培面積の広いワイン用黒ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Merlot
2. Grenache
3. Pinot Noir
4. Syrah

正解<2>

黒ぶどうの栽培面積順位はメルロ、グルナッシュ、シラーの順です。ピノ・ノワールは7位です。白、黒とも上位3位までは覚えておきましょう。フランスの全品種中栽培面積最大なのは、メルロです。

25 S 26 WA 23 WE

マルゴー村の2級格付けシャトーを1つ選んでください。

1. Chateau Lascombes
2. Chateau Giscours
3. Chateau Kirwan
4. Chateau du Tertre

正解<1>

2 級では、サン・ジュリアンとマルゴーがそれぞれ 5 シャトーと多く格付けされています。AOC マルゴーはマルゴー村を含めた 5 つの村が含まれており、2 級では Ch ブラーヌ・カントナックが AOC はマルゴーですが、コミューン(村)はカントナックです。選択肢にもしあったとしても、マルゴー村のシャトーではありませんから選ばれません。この問題は易しいですが、AOC マルゴーの格付けシャトーはコミューンまで覚えましょう。

26 S 27 WA 24 WE

バルザック村の格付けシャトーを 1 つ選んでください。

1. Chateau Suduiraut
2. Chateau Rieussec
3. Chateau Guiraud
4. Chateau Climens

正解< 4 >

ソーテルヌの格付けは、第 1 級まで覚えて下さい。AOC ソーテルヌはソーテルヌ村を含めた 5 つの村が含まれており、その中でもバルザック村は AOC ソーテルヌ、AOC バルザックどちらかを名乗ることが出来ます。第 1 級の Ch. クーテと Ch. クリマンはバルザック村にあり AOC もバルザックですが、第 2 級の Ch. ド・ミラなどはバルザック村のシャトーですが、AOC はソーテルヌです。

27 S 28 WA 25 WE

グラヴの格付けにおいて、赤だけが認定されているシャトーを 1 つ選んでください。

1. Chateau Latour Martillac
2. Chateau Haut-Brion
3. Domaine de Chevalier
4. Chateau Carbonnieux

正解< 2 >

グラヴの格付けは 1959 年以來変更が行われていないので、Ch. オー・ブリオンでは現在白ワインも造られていますが格付けからは外れています。また、2009 年 Ch. ラヴィユ・オー・ブリオン(白のみ)は Ch. ラ・ミッション・オー・ブリオンに名称変更をしました。そのため、事実上 Ch. ラ・ミッション・オー・ブリオンが赤・白格付けを有することとなりました。

28 S 29 WA 26 WE

北部のクリュ・ボージョレに大きな影響を与えている土壌を 1 つ選んでください。

1. 花崗岩質
2. 火山岩質
3. 石灰岩質
4. 粘板岩質

正解< 1 >

ブルゴーニュ地方のボジョレ地区は 19000ha にも及ぶ広大な産地で、その北部には 10 のクリュ・デュ・ボジョレという上質な産地があります。クリュ・デュ・ボジョレの土壌は花崗岩質が顕著で、この土壌がガメイに適しているといわれます。クリュ・デュ・ボジョレの 10 の AOC 名称ではヌーヴォは造られず、赤ワインのみが産出されています。ブルゴーニュ地方の土壌の名前は、シャブリ地区の白亜質土壌キメリジャンも覚えておきましょう。

29 S 30 WA 27 WE

シャブリ・グラン・クリュの中で、最も面積が広いクリマを 1 つ選んでください。

1. Blanchot
2. Les Clos
3. Vaudesir
4. Grenouilles

正解< 2 >

シャブリ地区にはスラン川に沿った日当たりのよい南斜面に、7 つのグラン・クリュがあります。シャブリ地区では、グラン・クリュの畑名は AOC 名ではありません。複数のグラン・クリュ畑のぶどうを混ぜて醸造したとしても、AOC はシャブリ・グラン・クリュです。グラン・クリュの 7 つの畑で最大はレ・クロ、最小はグルヌイユです。

30 S 31 WA 28 WE

Romanee-Conti に隣接する畑の中で、真下（東）に位置するグラン・クリュを 1 つ選んでください。

1. La Romanee
2. Romanee-Saint-Vivant
3. La Tache
4. Richebourg

正解< 2 >

コート・ドールのグラン・クリュの標高は 250 メートル前後で、その位置は北から南のほぼ同一線上にあり、東から南向きの斜面に連なっています。ワインを学ぶ人なら誰もが憧れるヴォーヌ・ロマネ村のグラン・クリュの位置は分かるようにしておくと良いでしょう。

31 S 32 WA 29 WE

シャンパーニュの瓶内熟成において関連の深い語彙を 1 つ選んでください。

1. Maturation sur lie
2. Carbonique
3. Batonnage

4. Micro-oxygenation

正解<1>

シャンパーニュの製造工程は、原語からその意味が分かり、工程順に並べられるようにしましょう。そのためには各工程の意味だけではなく、目的をしっかりと理解する必要があります。マチュレーション・シュル・リーは「滓とともに熟成」という意味で、瓶内二次発酵後に生成された滓に長期間接触することにより、滓からの旨み成分を取り込みます。法定熟成期間は、ミレジメでティラージュ後最低3年、ノン・ミレジメでティラージュ後最低15か月です。

32 S 33 WA 30 WE

ロワール地方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. ロワール川は1,500kmあまりのフランス第2の河川である
2. トゥーレーヌ地区の土壌は花崗岩土壌や火山性土壌で構成されている
3. サントル・ニヴェルネ地区にはロワール川を挟んで下流に向かって左岸にプイイ・シュル・ロワール、右岸にサンセールが向かい合っている
4. アンジュー&ソーミュール地区の石灰質の岩は「テュフォー」と呼ばれている

※石灰質を石炭質と誤植がございました。訂正してお詫びいたします。

正解<4>

正しいものを選ぶ場合は、選択肢の間違っている箇所を確認しながら解答しましょう。1. ロワール川は1000kmのフランス最長の河川、2. トゥーレーヌ地区の土壌は粘土石灰質、3. 左岸がサンセール、右岸がプイイ・シュル・ロワール。

ソーミュール地区の石灰質の土壌「テュフォー」には、ワイン貯蔵に最適な地下蔵が張り巡らされています。同じく石灰質土壌のシャンパーニュ地方でも同様に地下蔵が張り巡らされていることは有名です。

- S - WA 31 WE

ロワール地方ペイ・ナンテ地区のA.O.C.の中から最も面積が広いA.O.C.を1つ選んでください。

1. Muscadet
2. Muscadet-Cotes de Grandlieu
3. Muscadet-de Sevre et Maine
4. Muscadet-Coteaux de la Loire

正解<3>

ペイ・ナンテ地区のAOCで最も有名なものがミュスカデ・ド・セーブル・エ・メーヌです。殆どはシュール・リーの表記があります。このAOCには3つのエリア名称の付記が許されています。ミュスカデのつく4つのAOCの面積まではなかなか手が回らないと思います。迷ったら有名なものを選んでみましょう。

33 S 34 WA 32 WE

コート・デュ・ローヌ地方で栽培面積が最少の A. O. C. を 1 つ選んでください。

1. Chateau Rayas
2. Chateameillant
3. Chateau-Grillet
4. Chateau d'Ampuis

正解< 3 >

シャトー・グリエはコート・デュ・ローヌ地方、北部地区の単独所有（モノポール）の AOC です。ヴィオニエからの豊潤な白ワインのみを造っています。面積はわずか 4 ha しかない AOC です。AOC を地図上で覚えておくと AOC のサイズもだいたい分かります。選択肢の 1. シャトー・ラヤスは AOC シャトーヌフ・デュ・パプのシャトー、2. シャトーメイヤンはロワール地方中央フランス地区の新しい AOC、4. シャトー・ダンピュイはギガル社の AOC コート・ロティのシャトーです。

34 S 35 WA 33 WE

プロヴァンス地方の A. O. C. Bellet の白の主要なワイン用ぶどう品種を 1 つ選んでください。

1. Ugni Blanc
2. Vermentino
3. Grenache
4. Marsanne

正解< 2 >

プロヴァンス地方には 4 つの村名 AOC があります。カシス、バンドール、パレット、ベレの地図上の位置を覚えて下さい。ベレはイタリア国境に近いニース近郊の AOC です。白の主要品種ヴェルメンティーノはコルス島やイタリアのサルディーニャ島などでも栽培されている品種です。一つ一つを切り離して覚えるのではなく、地図上の位置などを見ながら他の産地と関連付けて覚えると暗記も楽しくなります。

- S - WA 34 WE

アルザス地方の気候でぶどう栽培において大きな影響を与えている山脈を 1 つ選んでください。

1. ピレネー山脈
2. アトラス山脈
3. カスケード山脈
4. ヴォージュ山脈

正解< 4 >

アルザス地方の栽培地域は、ドイツ国境のライン川沿いのヴォージュ山脈の麓の斜面に広がっています。1. ピレネー山脈麓には南西地方の AOC マディラン、ジュランソンなどの産地がありま

す。2. アトラス山脈はモロッコにあり、ワインが造られている地域があります。3. カスケード山脈はアメリカのオレゴン州とワシントン州にある山脈です。

35 S 36 WA 35 WE

ジュラ地方のヴァン・ジョーヌの樽熟成過程においてワインの表面にできる酵母による皮膜の呼称を1つ選んでください。

1. Ouillage
2. Soutirage
3. Fleure du Vin
4. Clavelin

正解<3>

ジュラ地方のヴァン・ジョーヌの製法は独特です。サヴァニャンからの白ワインを6年間樽熟成しますが、その際ウィヤージュ（補充）、スーティラージュ（滓引き）をしません。熟成中、ワインの表面にはフルール・デュ・ヴァンと呼ばれる産膜酵母が形成され、ワインの酸化を抑制するとともに独特の香りを付与します。産膜酵母下での熟成はスペインの酒精強化ワインのシェリーでも行われます。産膜酵母はシェリーではフロールと呼ばれます。いずれも“花”を意味しています。

36 S 37 WA 36 WE

南西地方において最もスペイン国境に近い場所に位置するワイン産地を1つ選んでください。

1. Madiran
2. Irouleguy
3. Cahors
4. Marcillac

正解<2>

AOCなど産地を覚える際には、地図上の位置と併せて覚えることが鉄則です。南西地方はポルドー地方の東からスペイン国境に広がる広範囲なワイン産地です。フランスとスペイン国境にあるのがピレネー山脈で、ピレネー地域のAOCはマディラン、ジュランソンなどが有名ですが、国境に位置しているのがイルーレギイです。

37 S 38 WA 37 WE

ラングドック・ルーション地方において白ワインだけの生産が認められているA.O.C.を1つ選んでください。

1. Minervois
2. Cremant de Limoux
3. Piquepoul-de-Pinet

4. Corbieres

正解<3>

ピクプール・ド・ピネはAOC ラングドックに付記することができる15地区のうちの1つです。ピクプールからの白のみを造ります。ここまで覚えるのは大変ですが、他の選択肢のAOCは重要ですので、これらのタイプを覚えていれば消去法で正解できます。1. ミネルヴォワはRrB、2. クレマン・ド・リムーはrB、4. コルビエールはRrBです。

- S - WA 38 WE

ラングドック地方のA.O.C. Limouxの赤の主要ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Merlot
2. Grenache
3. Syrah
4. Cabernet Sauvignon

正解<1>

リムーはかつて白のみのAOCでしたが、2004年に赤も認められました。赤はメルロを50%以上使用することが規定されています。リムーの地域では発泡性のワインが有名で、3つのAOCがあります。モーザックからのAOCブランケット・ド・リムー、シャルドネなどからのAOCクレマン・ド・リムー、この2つは瓶内二次発酵が義務付けられています。そしてリュラル式で造られるAOCブランケット・メトード・アンセストラルです。これは昔ながらの方式で、アルコール発酵の泡を閉じ込めたもので、シャンパーニュのドン・ペリニオンよりも早く造られていたといわれています。

38 S 39 WA 39 WE

イタリアにおいて2009年度のワイン生産量1位のD.O.P. (D.O.C.G./D.O.C.)を1つ選んでください。

1. Montepulciano d'Abruzzo
2. Asti Spumante
3. Chianti
4. Prosecco

正解<1>

イタリアのDOP生産量上位5位、ワイン生産量上位5州の順位は統計年によって入れ替わります。受験前には最新データを覚えるようにしましょう。2009年データでは、アブルッツオ州のDOCモンテプルチアーノ・ダブルッツオが1位でした。2位はここ数年人気急上昇して生産量が増えているDOCプロセッコ、3位はDOCGキアンティです。

39 S 40 WA 40 WE

主にピエモンテ州で栽培されているワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Cesanese
2. Schiava Gentile
3. Dolcetto
4. Aleatico

正解<3>

ピエモンテ州にはドルチェットにつく DOCG が2つありますので、さほど難しい問題ではありません。1. チェザネーゼは DOCG チェザネーゼ・デル・ピーリオ（ラツィオ州）の品種、2. スキアーヴァはトレンティーノ・アルト・アディジエ州などの品種、4. アレアティコは DOCG エルバ・アレアティコ・パッシート（トスカーナ州）の品種。イタリアの DOCG は 73 銘柄と覚えるのが大変ですが、頑張っただけで覚えればこういった問題に活かされます。

40 S 41 WA 41 WE

イタリアの D.O.C. Primitivo di Manduria を生産しているアドリア海に面した州を1つ選んでください。

1. Valle d' Aosta
2. Puglia
3. Lazio
4. Calabria

正解<2>

プリミティーヴォといえばプーリア州です。アメリカのジンファンデルとルーツが同じということで脚光を浴びた品種です。もしそれが分からなかったとしても、イタリア 20 州の位置が分かれば正解できます。選択肢の中でアドリア海に面しているのはプーリア州だけです。イタリアは 20 州すべてでワイン造りが行われていますので、20 州の位置、周りの海はしっかり頭に入れておきましょう。

- S - WA 42 WE

イタリアのワイン用ぶどう品種「Nebbiolo」の別名を1つ選んでください。

1. Croatina
2. Prugnolo Gentile
3. Grignolino
4. Spanna

正解<4>

イタリアワインの基礎的な問題です。ネッピオーロとサンジョヴェーゼのシノニムは必ず覚えましょう。スパンナは DOCG ゲンメ、ガッティナーラでのネッピオーロのシノニムです。他にロンバルディア州ではキアヴェンナスカと呼ばれます。

41 S 42 WA 43 WE

グラッパで有名な「バッサーノ・デル・グラッパ」が属している州を1つ選んでください。

1. Piemonte
2. Friuli-Venezia Giulia
3. Toscana
4. Veneto

正解<4>

グラッパはワインの搾りかすから造るスピリッツです。フランスではマールといい、樽熟成をするのが一般的ですが、イタリアのグラッパは樽熟成をせず無色透明なものが一般的です。ヴェネト州のバッサーノ・デル・グラッパという町がその名前の由来で、この町にはグラッパの博物館があります。ヴェネト州といえば、州都はヴェネチア、有名なワインはソアーヴェやアマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ、そして最近人気のプロセッコ、地図上の位置は…と続けて言えるようにしておきましょう。

42 S 43 WA 44 WE

下記のトスカーナ州の地図 A~D の中から D.O.C.G. Brunello di Montalcino 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<1>

初めて DOCG の地図上の位置が出題されました。DOCG ブルネッコ・ディ・モンタルチーノは、品種名ブルネッコ (=サンジョヴェーゼ) + 町名モンタルチーノで DOCG 名になっています。モンタルチーノの町はシエナの南、地図上の A にあります。B は DOCG カルミニャーノ、C は DOCG ヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノ、D は DOCG キアンティ・クラシコの位置にあたります。

43 S 44 WA 45 WE

下記のトスカーナ州の地図 E~H の中から D. O. C. Bolgheri に該当するものを1つ選んでください。

1. E
2. F
3. G
4. H

正解<3>

DOC ボルゲーリはスーパータスカンで脚光を浴びた地域です。そして、ボルゲーリを有名にしたのがサッシカイアで DOC ボルゲーリ・サッシカイアという独立した DOC になっています。このボルゲーリが海沿いの地域だということを知っていたら G と正解できます。イタリアワインに革命を起こした地域です。覚えておきましょう。E は DOC ポミーノ、F は DOCG モンテクッコ・サンジヨヴェーゼ、H はエルバ島で DOCG エルバ・アレアティコ・パッシートの位置にあたります。

地図挿入

- S - WA 46 WE

次の記述に該当するイタリアの州を 1 つ選んでください。

「アペニン山脈の東側にあり、西北がエミリア・ロマーニャ、トスカーナ、西がウンブリア、西南がラツィオ、南がアブルッツォの各州に接し、東はアドリア海に面した細長い州」

1. Friuli-Venezia Giulia
2. Campania
3. Marche
4. Trentino-Alto Adige

正解< 3 >

イタリアワインは 20 州の位置を覚えることから始まります。問題文は長い記述ですが、南がアブルッツォ、東はアドリア海という記述からマルケ州と分かります。フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州も一部アドリア海に面していますが、南がアブルッツォということから消去されま

44 S 45 WA 47 WE

ウンブリア州の D. O. C. G. を 1 つ選んでください。

1. Montefalco Sagrantino
2. Colli Orientali del Friuli Picolit
3. Vernaccia di Serrapetrona
4. Montepulciano d' Abruzzo Colline Teramane

正解< 1 >

ここ数年で DOCG が激増しましたが、選択肢にあるのは新しい DOCG ではありません。モンテファルコ・サグランティーノは、町名モンテファルコ+品種名サグランティーノで DOCG 名です。内陸で海に面していないウンブリア州の長期熟成タイプのしっかりとした赤ワインです。2. コッリ・オリエンターリ・フリウリ・ピコリットはフリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州の DOCG、3. ヴェルナッチャ・ディ・セッラペトローナはマルケ州の DOCG、4. モンテプルチアーノ・ダブルッツォ・コッリーネ・テラマーネはアブルッツォ州の DOCG です。選択肢の 2 や 4 のように DOCG 名に州名が入っているものもあります。

45 S 46 WA 48 WE

ピエモンテ州の D.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Lacrima di Morro d'Alba
2. Langhe
3. Piave
4. Sant'Antimo

正解< 2 >

ランゲはピエモンテ州の広域 DOC です。様々な品種から多様なワインが造られています。ピエモンテ州の有名な生産者ガヤが、単一畑の DOCG バルバレスコを DOC ランゲとして生産するなど、いわゆるスーパー・ピエモンテワインがこの呼称を名乗ることがあります。1. ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバはマルケ州の DOC、3. ピアーヴェはヴェネト州の DOC、4. サンタンティモはトスカーナ州の DOC です。

46 S 47 WA 49 WE

ドイツワインの生産地域の記述について、正しいものを 1 つ選んでください。

1. 13 の特定栽培地域がある
2. 北緯 37~42 度の範囲内にある
3. 特定栽培地域は西部（旧西ドイツ）のみである
4. 白ワインの生産が 80%を超える

正解< 1 >

13 か所ある Anbaugebiete アンバウゲビーテは指定栽培地域と表記される場合もありますので、少し迷うかもしれませんが、消去法で解答できる問題です。2. ドイツワインの栽培地域は北緯 47~52 度と高緯度に位置しています。3. 指定栽培地域は東北部に 2 か所あります。4. ドイツの白ワインの比率は約 60%です。

47 S 48 WA 50 WE

ドイツワインのプレディカーツヴァインは 6 段階に区別され格付けされているが、もっとも糖度が低いものを 1 つ選んでください。

1. アウスレーゼ
2. シュペートレーゼ
3. カビネット
4. ベーレンアウスレーゼ

正解< 3 >

ドイツワインの品質分類は収穫したぶどうの糖度で決められます。品質分類の最上位にあるプレディカーツヴァインはぶどう糖度により更に 6 段階に格付けされます。同じ畑のぶどうでも、カビネットの年もあれば、シュペートレーゼの年もあるということです。ドイツの品質分類は、フ

ランスやイタリアの産地に基づく品質分類とは違うことを理解しておきましょう。

- S - WA 51 WE

ドイツの銘醸ワイン産地「Piesport 村」が属する地方を1つ選んでください。

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

正解< 4 >

ドイツの村名や畑名を覚えることを苦手と感じる方もいらっしゃるかもしれませんが、意味や逸話を知ると興味がわきます。工夫して勉強してみましょう。Piesport ピースポートはモーゼルの有名な村ですから難しくはないと思います。

48 S 49 WA 52 WE

スペインで最も栽培面積の広いワイン用黒ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Garnacha Tinta
2. Airen
3. Tempranillo
4. Macabeo

正解< 3 >

スペインを代表する品種はテンプラニーリョです。黒ぶどうで栽培面積最大はテンプラニーリョですが、白黒ぶどうを合わせると白ぶどうのアイレンになります。また、テンプラニーリョは各地で呼び方が異なりますので、それもしっかり覚えましょう。

- S - WA 53 WE

スペインで生産される「Cava」の生産規定における、二次醗酵から滓抜きまでの最低熟成期間を1つ選んでください。

1. 3ヶ月
2. 9ヶ月
3. 18ヶ月
4. 24ヶ月

正解< 2 >

D0 カバはスペインの瓶内二次発酵で造るスパークリングワインです。カバに関しては、中心産地（カタルーニャ州ペネデス地区）、主要品種（マカベオ、チャレロ、パレリャーダ）、熟成規定（最低9か月、レセルバ最低15か月、グラン・レセルバ最低30か月）といったことが基本事項です。

49 S 50 WA 54 WE

ベガ・シシリア、ペスケラなど世界的にも有名なワインメーカーがあり、スペインを代表するワイン産地を1つ選んでください。

1. Rioja
2. Ribera del Duero
3. Priorato
4. Navarra

正解<2>

D0 リベラ・デル・ドゥエロのベガ・シシリアのウニコはテンプラニーリョに外来種（カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、マルベック）を混醸したワインで、ペスケラはテンプラニーリョ 100%で造る高品質ワインです。DOCa リオハ、D0 リベラ・デル・ドゥエロ、DOCa プリオラートはスペインを代表する銘醸ワイン産地としてしっかりと勉強しましょう。

50 S 51 WA 55 WE

スペインのD.O. Rias Baixasの主要なワイン用白ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Albarino
2. Airen
3. Palomino Fino
4. Verdejo Blanco

正解<1>

D0 リアス・バイシャスは大西洋に面した産地で、降雨が多いことから日本のように棚つくりでぶどう栽培がされています。栽培されているぶどうの90%以上はアルバリーニョで、かつては日常ワインを生産していましたが、現在は高品質なスペインを代表する白ワイン産地として人気があります。

51 S 52 WA 56 WE

次の記述に該当するシェリーのタイプを1つ選んでください。

「サンルーカル・デ・バラメーダで熟成されるフィノタイプのワインで、味わいに塩気を感じる。」

1. Oloroso
2. Amontillado
3. Manzanilla
4. Palo Cortado

正解<3>

シェリーのタイプのうちフィノは産膜酵母が表面に繁殖した状態で熟成したものです。シェリーを産出する三角地帯を形成する3つの町で、サンルーカル・デ・バラメーダは海沿いにあり、湿

気が多いことからこの産膜酵母が内陸に位置する地域よりも厚くなります。それにより、より辛口で香り高く塩気あるフィノになります。サンルーカル・デ・バラメータで熟成されたフィノは他とは区別されマンサニーリヤと呼ばれます。

52 S 53 WA 57 WE

ポルトガルの北部を流れるミーニョ川一帯に広がる、Albarino などから造られる白ワインが有名なワイン産地を1つ選んでください。

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

正解<2>

ポルトガルの DOP ヴィーニョ・ヴェルデは、スペインの DO リアス・バイシャスと国境を挟んで隣接する産地です。リアス・バイシャスのようにアルバリーニョからのしっかりとした白ワインはさほど生産されておらず、ロウレイロなどからの少し炭酸を含んだ若々しいフレッシュな早飲みのワイン産地として知られています。

53 S 54 WA 58 WE

次のポートワインに関する記述に該当するものを1つ選んでください。

「収穫年表示のポートで、収穫から3年目の7月から年末までに I. V. D. P. に申請し承認を得、瓶詰めは7年後から行い、収穫年とともに瓶詰めの年も表示する。」

1. コリエイタ
2. 熟成年数表記トウニー・ポート
3. ヴィンテージ・ポート
4. レイト・ボトルド・ヴィンテージ・ポート

正解<1>

ポートワインは樽熟成の長さにより、2つに大別されます。ルビータイプは平均3年と樽熟成期間が短く若いタイプのポートです。一方、トウニータイプは異なる樽熟成期間のワインをブレンドした黄褐色を呈したポートです。収穫年表示のスペシャルタイプのうち樽熟成が7年以上と最も長いのが「コリエイタ」です。次いで「レイト・ボトルド・ヴィンテージ・ポート」の4年～6年です。「ヴィンテージ・ポート」は樽熟成が2年ですがその後瓶熟成を10年～50年と長期間行うのが特徴です。

54 S 55 WA 59 WE

オーストリアワインを生産する限定的生産地域「Neusiedlersee (ノイジードラーゼー)」が属する包括的産地を1つ選んでください。

1. Wien
2. Steiermark
3. Burgenland
4. Niederosterreich

正解<3>

オーストリアの品質分類は、ドイツと同様に収穫したぶどう糖度によってなされます。ただし、オーストリアではぶどう糖度による分類に加え、フランスやイタリアのような原産地呼称も導入されています。オーストリアには現在 16 の限定的生産地域があり、そのうち原産地呼称 (DAC) に指定されているのは 7 産地です。ノイジードラーゼーは DAC ではありませんが、ブルゲンラント州の主要生産地です。

55 S 56 WA 60 WE

オーストリアワインを生産する限定的生産地域「Wachau (ヴァッハウ)」の格付けにおける「スマラクト」の説明に該当するものを 1 つ選んでください。

1. 鷹狩りの道具にちなんで命名されたもので、豊かな果実味をもつエレガントなワイン。KMW 糖度は 17~18.2 度で、アルコール度数は 11.5~12.5 度。
2. ヴァッハウで最高のワインに与えられる名称で、日あたりのよいぶどうの樹の下でまどろむ、エメラルド色のとかげに由来する。シュペートレーゼ級のぶどうから造り、最低糖度は 18.2KMW で、アルコール度数は 12.5 度以上。
3. オーストリアワインに伝統的に認められてきた表記で、傾斜が 26 度を超える段丘や急斜面に植えられたぶどう樹から収穫したぶどうを原料としたワイン。
4. きゃしゃな野草、スティパ・ペンナータになぞらえて命名された。最も軽いタイプの白ワインで、KMW 糖度は 15~17 度。ワインは軽くフルーティで、残糖 4 グラム以下の辛口、アルコール度数は 11.5 度以下。

正解<2>

ニーダーエスタライヒ州のヴァッハウでは、品質の高いワインを育成保護するために独自の格付けを設けています。ぶどう糖度 (KMW) によって 3 段階に分けられ、糖度の低い順に「シュタインフェーダー (野草)」、「フェーダーシュピール (鷹狩)」、「スマラクト (エメラルド色のとかげ)」という表示がされます。選択肢 3 はベルグヴァインの説明です。

56 S 57 WA 61 WE

ハンガリーのトカイ・ワインにおいて「糖蜜のような」という意味をもつ品質区分を 1 つ選んでください。

1. Szamorodni
2. Aszu
3. Szaraz

4. Puttonyos

正解<2>

トカイワインで、貴腐ぶどうを指すアスーは「糖蜜のような」という意味です。アスーには「プットニョス」という単位が使われ、ワインは3～6プットニョスの表示がされます。3プットニョスは最低残糖 60 g/ℓ、6プットニョスは最低残糖 150 g/ℓ といった規定に則ります。サモロドニは「自然のままに」という意味でアスーを入れていないワインです。このサモロドニはぶどうの状態によってサラーズ「辛口」、エーディシュ「甘口」が造られます。

57 S 58 WA 62 WE

ギリシャ特有の松脂による独特の風味をもったワインを1つ選んでください。

1. Assyrtiko
2. Retsina
3. Mavrodaphne
4. Agiorgitiko

正解<2>

ギリシャは古代からのワイン造りの歴史をもつ国です。アンフォラにワインを貯蔵していた時代に、壺口の接着剤として松脂を使っていたことから、松脂で風味づけをするフレーヴァードワイン「レッチーナ」が造られるようになりました。現在もギリシャ独特のワインとしてアッティカ地方を中心に生産されています。品種はサヴァティアノです。

- S - WA 63 WE

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「アメリカにおいてフィロキセラは、1873年に最初にソノマで発見され、またたくまに多くのぶどう畑に侵入して危機に陥ったが、ラブルスカ系を台木にした接木苗が東部経由で輸入されたことで、被害を克服することができた。」

1. 正
2. 誤

正解<1>

フィロキセラはアメリカ東海岸を起源とする害虫で、1850年代後半にアメリカからボルドーに研究用として移植されたぶどう樹に付着していたのが原因で、1860年代フランスのほぼ全域に広がり多大な被害を及ぼしました。そして、カリフォルニアのソノマでも1873年以降被害を受けましたが、もともとフィロキセラに抵抗力のあったラブルスカ系の台木を接ぎ木することで克服しています。また、その110年後の1983年にはナパで新種のフィロキセラ（バイオタイプB）が発見され被害を受けました。

58 S 59 WA 64 WE

カリフォルニアのソノマ・カウンティで、Chardonnay の次に栽培面積の広いワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Merlot
2. Sauvignon Blanc
3. French Colombard
4. Cabernet Sauvignon

正解<4>

ソノマ・カウンティでは、シャルドネが最も栽培面積が広く、2番目はカベルネ・ソーヴィニオンです。カリフォルニア州全体でも同じ順位ですので併せて覚えておきましょう。

59 S 60 WA 65 WE

カリフォルニアのワイン生産地に関する記述の()に該当するものを1つ選んでください。

「サン・ルイス・オビスポ・カウンティに属するAVA パソ・ロブレスでは、()の品種が多く栽培されていることで有名である。」

1. アルザス系
2. ロワール系
3. ローヌ系
4. ボルドー系

正解<3>

パソ・ロブレスは昼夜の気温差が非常に大きい産地で、標高の高い場所にローヌ系品種が栽培されています。1990年代初頭、シャトーヌフ・デュ・パプのシャトー・ド・ボーカステルがアメリカのインポーターとのジョイントで、パソ・ロブレスに13種類のローヌ系品種を植え、ワイン造りをはじめたのが話題となりました。パソ・ロブレスでは「オスピス・ド・ローヌ」というイベントが開催されるなど、アメリカにおけるローヌ系品種の中心産地になっています。

- S - WA 66 WE

アメリカ・ワシントン州で最初に認可されたAVA地域を1つ選んでください。

1. Walla Walla Valley
2. Columbia Valley
3. Yakima Valley
4. Red Mountain

正解<3>

現在12のAVAがあるワシントン州ですが、最初に認定されたのは1983年ヤキマ・ヴァレーで、翌1984年にはワラ・ワラ・ヴァレーとコロンビア・ヴァレーが認定されています。同年にはオレゴン州の最初のAVA ウィラメット・ヴァレーも認定されています。レッド・マウンテンはコロンビア・ヴァレー内にあるAVAです。

60 S 61 WA 67 WE

アメリカのオレゴン州に属している AVA を 1 つ選んでください。

1. Dundee Hills
2. Long Island
3. Finger Lakes
4. Horse Heaven Hills

正解< 1 >

オレゴン州のダンディー・ヒルズはウィラメット・ヴァレー内の小さな AVA で、オレゴン州の高品質ワイン産地として知られています。特にピノ・ノワールで人気のある産地です。ロング・アイランド、フィンガー・レイクスはニューヨーク州、ホース・ヘヴン・ヒルズはワシントン州の AVA です。

61 S 62 WA 68 WE

カナダのオンタリオ州で、最も生産量の多いアイスワイン用ぶどう品種を 1 つ選んでください。

1. Pinot Gris
2. Riesling
3. Cabernet Franc
4. Vidal

正解< 4 >

カナダは東西に生産地域が分かれています。西部ブリティッシュ・コロンビア州では主にヨーロッパ系の品種からのワインを生産しており、東部のオンタリオ州では交配品種のヴィダルやリースリングからのアイスワインが有名です。生産量は 1 位ヴィダル、2 位リースリングです。ヴィダルの交配種（ユニ・ブラン×セイベル 4986）も覚えておきましょう。

62 S 63 WA 69 WE

アルゼンチンの北西部地方のバジェス・カルチャキエス地区で、最も広く栽培されている、フローラルなブーケと独特のフレーヴァーが特徴のワイン用白ぶどう品種を 1 つ選んでください。

1. Pedro Gimenez
2. Moscatel De Alejandria
3. Cereza
4. Torrontes Riojano

正解< 4 >

アルゼンチンの品種で最も有名なのはマルベックですが、アルゼンチン独特の白品種としてトロンテスも覚えておきましょう。ジャスミンやバラなどのフローラルな香りが特徴の品種です。アルゼンチン北部に多く栽培されています。

63 S 64 WA 70 WE

長い間 Merlot と混同され、元来ボルドーで広く栽培されていたチリを代表するワイン用黒ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Cabernet Sauvignon
2. Carmenere
3. Petit Verdot
4. Malbec

正解<2>

カルメネーレはボルドー地方から約150年前にチリに持ち込まれた品種で、メルロと混植されていた為に混同されていましたが、1980年代に特定された品種です。現在ボルドーではほとんど見られなくなりましたが、チリではカルメネーレ単一のワインも多く造られ、チリを代表する品種となっています。

64 S 65 WA 71 WE

オーストラリアで最も栽培面積の広いワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Cabernet Sauvignon
2. Shiraz
3. Chardonnay
4. Semillon

正解<2>

オーストラリアを代表する品種といえばシラーズです。栽培面積も最大です。2位はシャルドネ、3位はカベルネ・ソーヴィニオンです。基本的な問題です。ニューワールドの勉強では、アルゼンチン⇒マルベック、チリ⇒カルメネーレ、オーストラリア⇒シラーズといった各国を代表する品種が重要です。

65 S 66 WA 72 WE

オーストラリアでぶどう生産量が2番目に多い州を1つ選んでください。

1. ビクトリア州
2. 南オーストラリア州
3. ニュー・サウス・ウェールズ州
4. 西オーストラリア州

正解<3>

オーストラリアでぶどう生産量が最も多いのは南オーストラリア州、2番目はニュー・サウス・ウェールズ州です。南オーストラリア州が全体の約50%、ニュー・サウス・ウェールズ州が約30%を占めています。

- S - WA 73 WE

次の記述に該当するオーストラリアのワイン産地を1つ選んでください。

「1860年に設立されたタビルク (Tahbilk) は、オーストラリアで最も長い歴史をもつワイナリーの一つで、1860年代に植えられたぶどうの木から、今でも毎年何百ケースものワインが造られている。」

1. Geelong
2. Beechworth
3. Alpine Valleys
4. Goulburn Valley

正解<4>

ゴールバーン・ヴァレーはヴィクトリア州のGI（オーストラリアの地理的呼称）です。歴史的なワイナリー、タビルクとミッチェルトンがあります。タビルクには1864年に植えられたシラーズが残っています。またシラーズの他、マルサンヌでも有名な産地です。

- S - WA 74 WE

次の記述に該当するオーストラリアのワイン産地を1つ選んでください。

「主な土壌の種類は、ケープ・ナチュラリスト (Cape Naturaliste) からケープ・ルーウィン (Cape Leeuwin) をめぐる尾根にみられる、下層の花崗岩と片麻岩の砂利が入った壤土砂質である。」

1. Peel
2. Margaret River
3. Geographe
4. Great Southern

正解<2>

西オーストラリア州のGI マーガレット・リヴァーは1970年代初めに誕生した新しい産地で、オーストラリアを代表する高品質ワインの産地として人気があります。マーガレット・リヴァーはナチュラリスト岬とルーウィン岬の間を90kmにわたって南北に広がる丘陵地帯にあります。設問の記述からマーガレット・リヴァーと判断するのは難しいと思います。

66 S 67 WA 75 WE

ニュージーランドで最も栽培面積の広いワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Pinot Noir
2. Sauvignon Blanc
3. Chardonnay
4. Merlot

正解<2>

ニュージーランドを代表する品種といえばソーヴィニオン・ブランです。南島のマールボロにソーヴィニオン・ブランが栽培されるようになったのは1974年ですが、わずか40年足らずの間に国際的に有名になりました。2000年から2010年の10年間でニュージーランドにおけるソーヴィニオン・ブランの栽培面積は約7倍となっています。また、ピノ・ノワールの栽培面積も急増しています。

- S - WA 76 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。

「ニュージーランド第二のワイン産地であり、歴史上、商業目的のワイン生産が始まった最初の産地として知られている。」

1. Northland
2. Hawkes Bay
3. Auckland
4. Nelson

正解<2>

ニュージーランド最大の産地はマールボロ、2番目は北島のホークスベイです。1851年フランス人宣教師が、ニュージーランドで最も古いワイナリー「ミッション・エステイト」を設立しました。ニュージーランドは産地の特徴を覚えておきましょう。

67 S 68 WA 77 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。

「ニュージーランドで最も標高が高く、世界で最も南にある産地。」

1. Canterbury
2. Central Otago
3. Marlborough
4. Nelson

正解<2>

世界で最も南にある産地はセントラル・オタゴです。南緯45度に位置しています。冷涼な気候に合った良質なピノ・ノワールで有名です。その他、シャルドネ、ピノ・グリ、リースリングなども栽培されています。200~450mとニュージーランドで最も標高が高く、内陸に位置しているため、ニュージーランドで唯一の大陸性気候の産地です。

68 S 69 WA 78 WE

南アフリカの主要なワイン用黒ぶどう品種で、南アフリカ独自の交配品種を1つ選んでください。

1. Cabernet Sauvignon
2. Shiraz

3. Hermitage

4. Pinotage

正解<4>

南アフリカを代表する品種はピノタージュです。ピノ・ノワールとサンソー(=エルミタージュ)の交配品種です。南アフリカで栽培面積が最大なのはシュナン・ブラン(=スティーン)ですが、栽培面積は減少しており、カベルネ・ソーヴィニヨンやシャルドネが増加しています。赤品種で栽培面積が最大なのはカベルネ・ソーヴィニヨンです。

- S - WA 79 WE

平成 21 年度の国税庁統計年報によるワインの製造者数を 1 つ選んでください。

1. 159 者

2. 369 者

3. 659 者

4. 869 者

正解<2>

日本ワインが注目されるようになり、ワイナリー数も増加しています。平成 21 年度調査では 369 社です。ワイナリーが多いのは、山梨県、山形県、長野県、北海道です。また、日本ワインでは大手数社が全体の 70%程度を生産しています。

69 S 70 WA 80 WE

2010 年度の日本のワイン生産量において、山梨県が全体を占める割合を 1 つ選んでください。

1. 約 23%

2. 約 33%

3. 約 43%

4. 約 53%

正解<2>

山梨県は日本のワインの中心で全体の約 33%を占めています。余剰ぶどうからのワイン造りというやや消極的な産業でしたが、最近は甲州のシュール・リー製法や樽熟成などが行われ成功しています。

- S - WA 81 WE

0. I. V. の品種リストに登録された、日本独自のワイン用ぶどう品種を 1 つ選んでください。

1. マスカット・ベリーA

2. ケルナー

3. 甲州

4. 甲斐ノワール

正解<3>

甲州は2010年にOIV（国際ぶどうワイン機構）によって正式にワイン用ぶどう品種として登録されました。それまではEUに甲州ワインを輸出する際にラベルに品種名を表記することができませんでしたが、「Koshu」と表示できるようになりました。甲州はヴィティス・ヴィニフェラであることも併せて覚えておいてください。

70 S 71 WA 82 WE

次の日本における国産ワインの表示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。

「輸入原料を使用した場合は産地やぶどう品種の表示ができない。」

1. 正
2. 誤

正解<2>

「国産ワイン」という表示があっても日本産のぶどうが使われているとは限りません。輸入ぶどうや果汁を国内で醸造したものや、輸入バルクワインを日本で瓶詰めしたものなども「国産ワイン」と表示します。ただし、輸入原料を使用した場合には使用料の多い順に「輸入ぶどう」「輸入ぶどう果汁」「輸入ワイン」という表示が必須です。そして、産地表示はできませんが、同一品種を75%以上使用したものには品種表示が可能です。

71 S 72 WA 83 WE

山梨県の中でワイナリーが一番多い地区を1つ選んでください。

1. 石和地区
2. 一宮地区
3. 酒折地区
4. 勝沼地区

正解<4>

山梨県には約90のワイナリーがあり、なかでも30以上のワイナリーがある日本ワインのメッカは甲州市勝沼地区です。それぞれの地区の地図上の位置や代表的なワイナリーを勉強しておきましょう。

72 S 73 WA 84 WE

長野県塩尻市において内陸盆地で雨量も少なく乾燥している土地柄であり、良質なぶどうが得られる場所を1つ選んでください。

1. 桔梗が原
2. 城の平
3. 善光寺平

4. 塩山

正解< 1 >

長野県塩尻市桔梗が原は、上質なメルロで有名です。長野県では日本で初めて原産地呼称制度が制定されました。以前はデラウェアやナイアガラなど北米系品種が多く栽培されていましたが、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネなどのヨーロッパ系品種が増えています。

- S 74 WA - WE

日本におけるワイン 1kg についての SO₂（亜硫酸塩、二酸化イオウ）の使用規定を 1 つ選んでください。

1. 0.25g 未満
2. 0.35g 未満
3. 0.45g 未満
4. 0.55g 未満

正解< 2 >

SO₂ は酸化防止剤として醸造のいくつかの段階で添加されます。出来上がったワインの残留値が、日本ではワイン 1Kg につき 0.35g 未満と規定されています。これは日本に輸入するワインにも適用され、輸入時の必要書類の「分析証明書」に数値が明記されています。保存料として使われるソルビン酸はワイン 1Kg につき 0.2g 以下です。

73 S 75 WA - WE

ワインの輸入価格条件において「売主が船積港で指定の船舶に物品を積み込むまでの一切の責任および費用をもつもの」を意味する略語を 1 つ選んでください。

1. FAS
2. CIF
3. FOB
4. CFR

正解< 3 >

輸入価格条件の問題は毎年のように出題されています。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」があります。FOB（輸出港本船積込渡価格）は、「ワイン原価＋輸出元国内陸送運賃＋本船積込価格」までの価格条件で、船に積み込むまでの責任を売主（輸出者）が持ちます。そして「海上輸送費＋保険料」は輸入者が手配し責任を持ちます。輸入に際してこの FOB での取引が一般的です。

- S 76 WA - WE

日本へのワインの輸入に使用される 20 フィートサイズコンテナの 750ml 瓶 12 本入りカートン換算での積載量を 1 つ選んでください。

1. 約 1,000 ケース
2. 約 1,500 ケース
3. 約 2,000 ケース
4. 約 2,500 ケース

正解< 1 >

コンテナサイズには 20 フィートと 40 フィートがあります。20 フィートのコンテナには約 1000 ケース、40 フィートには約 1200 ケースの積載が可能です。コンテナにはドライコンテナとコンテナ内部の冷却装置により温度管理のできるリーファーコンテナがあります。リーファーコンテナは断熱材があるために内部が狭くなるので積載数が減り、運賃も 2～3 倍割高になります。

- S 77 WA - WE

日本へのワインの輸入における船積書類の中で、厚生労働大臣または厚生労働検疫所に提出する書類を 1 つ選んでください。

1. 海上保険証券
2. B/L (Bill of Lading 船荷証券)
3. インボイス
4. 分析証明書

正解< 4 >

ワインは税関に輸入申告を行う前に、厚生労働大臣に対し食品届を提出します。その際に必要なのが分析証明書です。分析証明書は日本の厚生労働省が認定した外国の検査機関が発行します。分析証明書には添加物数値やアルコール度数、酸、糖度などが明記されています。分析証明書に日本で認可されていない食品添加物名や、規定数値以上の添加物数値の記載がある等の場合は、食品届は受理されず、輸入することができません。

- S 78 WA - WE

日本へのワインの輸入において、到着してからの輸入手続き期間の規定として正しいものを 1 つ選んでください。

1. 3 ヶ月以内
2. 6 ヶ月以内
3. 12 ヶ月以内
4. 18 ヶ月以内

正解< 1 >

輸入手続きは、貨物到着後 3 か月以内に済ませなければなりません。輸入手続きが終わり、関税、酒税などの税金を支払えば販売が可能になります。ただし、輸入したワインの販売を急がない場合には、輸入手続きだけを済ませ税金は支払わずに保税倉庫に蔵置きすることができます (IS 保税倉庫入れ通関)。保税での蔵置き期間は 2 年間で、期限内に税金を支払う必要があります。

- S 79 WA - WE

厚生労働省の規定、また税関の指導により、輸入業者は、果実酒類の品目等表示項目を明記したステッカーをボトルに貼付しなければならないが、ボトルに貼付義務がない項目を1つ選んでください。

1. 食品添加物
2. 収穫年
3. 容器の容量
4. 原産国名

正解< 2 >

同じ問題が繰り返し出題されています。ボトルステッカーは、国内で販売するにあたり消費者保護の観点から記載すべき事柄の表示であり、商品情報ではありません。ですから収穫年や輸出者住所などは記載されません。

74 S 80 WA - WE

次の日本におけ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。

「輸入ワインの仕入れコストでかかる税金は、酒税、消費税の二つのみである。」

1. 正
2. 誤

正解< 2 >

ワインを輸入する場合には、輸入通関時に、酒税、関税、消費税を支払います。果実酒の酒税は1klあたり80,000円です。甘味果実酒は果実酒より税率が高くなります。関税はCIF価格の15%又は125円/Lのうちいずれか低い税率を選択できます。

- S - WA 85 WE

北海道のぶどう栽培地で、活発に栽培が行われている欧州系ワイン用白ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Chenin Blanc
2. Sauvignon Blanc
3. Chardonnay
4. Muller-Thurgau

正解< 4 >

寒冷地の北海道では、ミュラー・トゥルガウの他、ケルナー、ツヴァイゲルトレーベなど気候条件の相似しているドイツの品種が多く栽培されています。

75 S 81 WA 86 WE

コルク臭の原因となる化学物質の略称を1つ選んでください。

1. TCA
2. NCO
3. OCA
4. COA

正解<1>

コルク臭は、カビの一種 TCA トリクロロアニゾールに汚染されたことにより、コルクにカビと消毒剤の混ざった臭いや、漂白剤に甘さが入ったような臭いがするものです。せっかくのワインを欠陥品としてしまうコルク臭の発生を回避するため、スクリュューキャップを導入する生産者が増加しています。ニューワールドの産地での導入が多く、ニュージーランドでは 90%以上のワインがスクリュューキャップ栓を使っています。

76 S 82 WA 87 WE

一般的なワインの保存条件として、年間を通して理想的な温度を1つ選んでください。

1. 6°C以下
2. 6~10°C
3. 12~15°C
4. 18~23°C

正解<3>

ワインには高温が大敵です。逆に冷蔵庫等 10°C以下の低温で長期保存すると低温劣化を招きかねません。理想的なワインの保管温度は年間を通して 12~15°Cです。その他、湿度は 70~75%、暗所、振動・異臭のない場所、横に寝かせる等も覚えておきましょう。

77 S - WA - WE

次の数値をもとに正しい原価率を1つ選んでください。

ワイン総合売上金額：500万円

前月棚卸在庫金額：420万円

当月仕入金額：150万円

当月棚卸在庫金額：380万円

他部署への振替金額：10万円

社用金額：3万円

破損金額：2万円

1. 33%
2. 35%
3. 37%
4. 39%

正解< 2 >

原価率とは販売価格と仕入価格の割合で算出されます。計算式は、原価率(%) = 仕入価格 ÷ 販売価格 × 100 です。まず仕入価格を計算します。420 + 150 - 380 - 10 - 3 - 2 = 175 万。175 ÷ 500 × 100 = 35% となります。このような問題は何度か取り組めば簡単に計算できます。

78 S 83 WA 88 WE

2010 年度実績における日本の成人一人当たりのワイン消費量を 1 つ選んでください。

1. 約 0.6 ℓ
2. 約 1.6 ℓ
3. 約 2.6 ℓ
4. 約 3.6 ℓ

正解< 3 >

1998 年からの赤ワインブームを経て、日本の成人一人当たりのワイン消費量は 2 ℓ をキープしていますが、なかなか 3 ℓ に届きません。

- S 84 WA - WE

日本への 2010 年度の主要国別・ぶどう酒（2. 以下の容器入り）の輸入状況実績で、フランス・イタリア・チリ・スペイン・アメリカ（上位 5 か国）の合計金額が全体を占める割合を 1 つ選んでください。

1. 約 58.4%
2. 約 68.4%
3. 約 78.4%
4. 約 88.4%

正解< 4 >

輸入金額は上位 5 か国で全体の約 90% を占めています。なかでもフランスは全体の 51% を占めています。ただし輸入数量では 35% を占めるにとどまっています。フランスワインは平均単価が高いのが特徴で、金額ベースとなると比率が高くなります。輸入数量、金額とも伸びが大きいのはチリワイン、輸入数量は伸びているものの、低価格帯の輸入が中心で金額が伸びていないのはスペインワインです。

- S 85 WA - WE

日本の酒税法における果実酒 1kℓ あたりの酒税を 1 つ選んでください。

1. 60,000 円
2. 70,000 円
3. 80,000 円
4. 90,000 円

正解<3>

ワインを輸入する場合には、輸入通関時に、酒税、関税、消費税を支払います。果実酒の酒税は1kℓあたり80,000円です。また酒精強化ワインが分類される甘味果実酒は、アルコール度数が12度までで1kℓあたり120,000円、アルコール度数が1度増すごとに10,000円加算されるというように、果実酒より税率が高くなります。

- S 86 WA - WE

日本の酒類分類表の中で「醸造酒」を1つ選んでください。

1. 焼酎
2. ブランデー
3. 清酒
4. ウィスキー

正解<3>

酒類の分類を理解していれば簡単な問題です。焼酎、ウィスキーは穀物を原料とした蒸留酒、ブランデーは果実を原料とした蒸留酒ですから醸造酒に分類されません。清酒は乾燥穀物（米）を原料とした醸造酒です。ワインのように果実を原料とする醸造酒と比較すると、原料を糖化する必要があることが大きな違いです。

79 S 87 WA 89 WE

基本的なワインテイastingに関する記述で適切なものを1つ選んでください。

1. ワインが濁っている場合は異常である
2. ワインの濁りは熟成とは全く関連しない
3. ワインが健全であっても濁っていることがある
4. 若いワインは濁っている

正解<3>

一般的にワインは、濁りを取り除くためのコラージュや瓶詰め前のフィルタリングが行なわれます。ワインテイastingでは外観で清澄度を見て、ワインが健全かどうかを確認します。ワインに濁りがあるということは、製造過程または運搬過程等で何かトラブルがあった可能性があります。コラージュやフィルタリングがワインの風味やエキスを減少させると考える生産者が「ノン・フィルター」「ノン・コラージュ」で瓶詰めした際は、濁りが生じている場合もあります。

80 S - WA - WE

基本的なワインテイastingに関する記述で適切なものを1つ選んでください。

1. 輝きは苦味と関係する
2. 輝きは渋味と関係する

3. 輝きは糖分と関係する
4. 輝きは酸度と関係する

正解<4>

ワインの酸度が高いほど、外観の輝きが増します。白ワインの外観を観察する時に分かりやすく、ドイツのリースリングのように酸の豊富なワインはキラキラと輝きが強く、カリフォルニアの温暖な地域のシャルドネなどの輝きは落ち着いたものとなります。

81 S 88 WA - WE

基本的なワインテイスティングに関する記述で、アルコールの強弱と密接に関係する用語を1つ選んでください。

1. 繊細さ
2. 優雅さ
3. ボリューム感
4. 収斂味

正解<3>

アルコールが強いとボリューム感や飲みごたえ（コク）を感じます。また、アルコールには甘味を感じさせる性質があります。これはワインを飲むときに感じる、円やかさ、滑らかさ、とろみ、といった味わいに関わっています。例えば、高アルコールで残糖度の数値が低いドライなシャルドネに円やかさを感じるのはこのためです。

82 S 89 WA 90 WE

基本的なワインテイスティングに関する記述で適切なものを1つ選んでください。

1. 第1アロームは原料ぶどう由来の香りである
2. 第1アロームは醸造由来の香りである
3. 第1アロームは熟成由来の香りである
4. 第1アロームはキャンディ香として表れる

正解<1>

ワインテイスティングで香りは重要な要素です。第1アロマは原料ぶどう由来の香りで、「果実香」「花」「スパイス」など、品種の個性を判断することができます。第2アロマは醸造由来の香りで、低温発酵ならキャンディ香や吟醸香、マセラシオン・カルボニック法なら甘い香りなど、醸造方法を判断することができます。そして第3アロマ（ブーケ）は熟成由来の香りで、熟成度合いや熟成のポテンシャルを判断することができます。

83 S 90 WA 91 WE

次の基本的なワインテイスティング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。

「アルコールは甘みとして感じられることがある。」

1. 正
2. 誤

正解< 1 >

問題 81 と重複するような内容です。アルコールはワインにボリューム感を与えるとともに、甘味を感じさせる性質があります。

84 S 91 WA - WE

基本的な白ワインテイastingに関する記述で、酸化熟成を表現する用語を1つ選んでください。

1. グリーン
2. 紫
3. 赤
4. アンバー（琥珀色）

正解< 4 >

ワインは熟成により色、香り、味に変化が出てきます。白ワインでは熟成に従い濃度は濃くなり、色調は緑がかったレモンイエロー→黄色→黄金色→琥珀色と変化します。赤ワインでは逆に熟成に従い濃度が薄くなり、色調は紫を帯びたルビー→ガーネット→オレンジを帯びた褐色→マホガニーと変化します。

85 86 S、92 93 WA、92 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。

白ワインの官能表現チャート

85 S 92 WA 92 WE

白ワインの味わいの官能表現チャートにおいて、(A) に該当する語句を1つ選んでください。

1. 甘み
2. 塩味
3. 酸味
4. 苦味

正解< 3 >

白ワインの味わいでは、酸味と甘みが重要な要素となります。(A) 軸に並んでいる言葉が、しなやかな⇒なめらかな⇒さわやかな⇒シャープな、ですから迷わず酸味を選択できます。酸味の強弱の変化により表現の言葉がどのように違ってくるのかを覚えておきましょう。また、シャープな酸味、なめらかな酸味という表現から、このようなワインというイメージができるようにテイasting経験を重ねて下さい。

86 S 93 WA - WE

白ワインの味わいの官能表現チャートにおいて、(B) に該当する語句を1つ選んでください。

1. 甘み
2. 塩味
3. 酸味
4. 苦味

正解<1>

(B) 軸の、乾いた⇒まろやかな⇒豊かなは、白ワインの味わいの重要要素の甘みを表現する言葉です。甘みには残糖分による甘みだけではなく、アルコールにより感じられるボリューム感も含まれます。

87 88 S、94 95 WA、93 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。

赤ワインの官能表現チャート

87 S 94 WA 93 WE

赤ワインの味わいの官能表現チャートにおいて、(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. 収斂性
4. アルコール

正解<3>

赤ワインの味わいでは、酸味と甘みに加えて収斂性（タンニン分）が重要な要素となります。タンニン分がバランスよく溶け込んでいる場合、シルキーな、ビロードのようなといった表現を使います。一方突出したタンニンを感じる場合には、収斂性のある、刺すようなといった表現になります。

88 S 95 WA - WE

赤ワインの味わいの官能表現チャートにおいて、(B) に該当する語句を1つ選んでください。

1. 甘み
2. 酸味
3. 収斂性
4. アルコール

正解<2>

白ワインの酸味表現と赤ワインでは言葉が変わるものではありませんので、円みのある⇒さわや

かな⇒シャープな、と並んでいるので分かったと思います。酸味・甘味・収斂味などの強弱による言葉の違いを理解しておきましょう。

89 S - WA 94 WE

フランスの地方料理「Ratatouille」と最も相性が良いとされる同じ地方で生産されているワインを1つ選んでください。

1. Cahors
2. Corbieres
3. Vins de Provence Rose
4. Chinon

正解<3>

地方料理には地方のワインが鉄則です。Ratatouille ラタトゥイユはプロヴァンス地方の野菜煮込み料理です。玉ねぎ、ナス、ピーマン、ズッキーニ等の夏野菜をにんにくとオリーブ油で炒め、トマトを加え、オレガノ、バジル、タイムなどの香草とワインで煮込みます。同じ地方の、ヴァン・ド・プロヴァンス・ロゼが選択されます。

90 S - WA 95 WE

フランスの地方料理「Choucroute」と最も相性が良いとされる同じ地方で生産されているワインを1つ選んでください。

1. Crepy
2. Vouvray
3. Jurancon
4. Sylvaner

正解<4>

Choucroute シュークルートはアルザス地方の地方料理で、塩漬けキャベツを豚肉などと一緒にブイヨンで蒸し煮にした料理です。塩漬けキャベツはドイツではザワークラウトといい、北欧やロシアなどでも食べられています。同じアルザス地方のワインであるシルバーナが選ばれます。

91 S 96 WA 96 WE

フランス A.O.P. チーズでサヴォワ地方で生産されているチーズを1つ選んでください。

1. Chaource
2. Beaufort
3. Livarot
4. Banon

正解<2>

フランスチーズは、産地とチーズのタイプを覚えておく必要があります。サヴォワ地方の

Beaufort ボーフォールはサヴォワ地方、圧搾タイプのチーズです。1. Chaource シャウルスは シャンパーニュ地方の白カビタイプ、3. Livarot リヴァロはノルマンディ地方のウォッシュタイプ、4. Banon バノンはプロヴァンス地方のシェーブルタイプです。

92 S 97 WA 97 WE

イタリアの「Prosciutto di Parma」と最も相性が良いとされるワインを産出する州を1つ選んでください。

1. Emilia Romagna
2. Toscana
3. Piemonte
4. Marche

正解<1>

イタリアの生ハム産地は、エミリア・ロマーニャ州の Prosciutto di Parma プロシュット・ディ・パルマ（パルマ産生ハム）、フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州のサンダニエーレ産生ハムを覚えておきましょう。

93 S 98 WA - WE

イタリア D.O.C.G. Conero に最も相性が良いとされる同じ地方の料理を1つ選んでください。

1. Pollo alla Romana（ローマ風鶏肉と野菜の煮込み）
2. Trippa alla Marchigiana（牛の胃袋のトマト煮マルケ風）
3. Baccala alla Vicentina（干しダラのヴィチエンツァ風）
4. Zuppa Molisana（モリーゼ風スープ）

正解<2>

DOCG コーネロがどこの州のワインか分らないと正解できません。コーネロはアドリア海沿岸の州、マルケ州のモンテプルチアーノ主体の赤ワインのみの DOCG です。イタリアには〇〇風と地方名や都市名がついた料理が多くあります。Romana はローマ風→ラツィオ州のワイン、Marchigiana マルケ風→マルケ州のワイン、Vicentina ヴィチエンツァ風→ヴィチエンツァはヴェネトの都市名なのでヴェネト州のワイン、Molisana モリーゼ風→モリーゼ州のワインを選択します。

94 S - WA 98 WE

「Costoletta alla Bolognese」はイタリアの地方料理ですが、該当する地方（州）を1つ選んでください。

1. Umbria
2. Veneto
3. Basilicata

4. Emilia-Romagna

正解<4>

Costoletta alla Bolognese コストレッタ・アツラ・ボロニエーゼ（ボローニャ風仔牛のカツレツ）も〇〇風と地方名や都市名がついた料理です。Bolognese ボローニャ風→ボローニャはエミリア・ロマーニャ州の都市です。イタリアの代表的な都市名は州名とあわせて覚えておきましょう。

95 S - WA - WE

イタリア D.O.P. チーズ「Taleggio」が生産されている地方（州）を1つ選んでください。

1. Lombardia
2. Toscana
3. Sicilia
4. Sardegna

正解<1>

Taleggio はウォッシュタイプの DOP チーズです。生産地はロンバルディア州を中心としてピエモンテ州ヴェネト州の一部を含みます。地図上の位置が思い浮かべられますか？イタリア 20 州の位置はしっかりと覚えておきましょう。

96 S - WA - WE

スペイン D.O.P. チーズ「Queso Manchego」が生産されている地方（州）を1つ選んでください。

1. ナバラ
2. ガリシア
3. カスティーリャ・ラ・マンチャ
4. カスティーリャ・イ・レオン

正解<3>

チーズをスペイン語で Queso ケソと言います。ケソ・マンチェゴはラ・マンチャ地方、カスティーリャ・ラ・マンチャ州の羊乳からの圧搾タイプのチーズで、スペインで最もポピュラーなチーズです。独特の風味を持ちギザギザとした表面が特徴です。

97 S - WA - WE

スペイン D.O.P. チーズ「Cabrales」のタイプを1つ選んでください。

1. フレッシュ
2. 圧搾
3. ソフト
4. 青カビ

正解<4>

Cabrales カブラレスはスペインの最も有名な青カビチーズで、乳種は牛乳、大西洋沿岸のアストゥリアス州が産地です。降雨量が多く緑の豊かなガリシア地方では牛乳からのチーズが生産され、乾燥しやせた土地の内陸部では羊のチーズが生産されています。また、世界三大ブルーチーズがフランスの「ロックフォール」、イタリアの「ゴルゴンゾーラ」、イギリスの「スティルトン」というのも覚えておきましょう。

98 S - WA - WE

デカンタージュの作業で、「カラフェをリンスする」理由として最も適切なものを1つ選んでください。

1. テイスティングをするため
2. カルキ臭除去と汚れ落とし
3. デモンストレーション効果
4. 香りの開きを早める

正解<2>

カラフェのリンスは必要に応じて行なえばよいとされています。ソムリエのテイスティングでは、ホストの了承を得たうえで少量の味見をします。カラフェのリンスを行なう手順は、少量のワインをデカンターに注ぎ、デカンター全体をワインでリンス、その後テイスティンググラスに移し、ソムリエがテイスティングをします。目的は、デカンターのカルキ臭除去と汚れ落としです。

99 S - WA - WE

空気接触（開栓後）により、最も期待できる効果を1つ選んでください。

1. 酸味が強まる
2. 複雑性が強まる
3. 還元による影響が強まる
4. フレッシュ感が強まる

正解<2>

ワインは空気接触により、香りや味に変化が起こります。テイスティングの際にグラスを回すのも、ワインを空気と触れさせ、より多くの香りをとるためです。また、デカンタージュなどで空気接触をすることにより、ワインの若々しい渋みが和らげられるといった効果があります。空気接触により最も期待できる効果は、ワインを開かせ複雑性を強めることです。

- S 99 WA 99 WE

ボルドーのボトルサイズ「Bouteille」の容量に該当するものを1つ選んでください。

1. 200ml
2. 375ml
3. 750ml

4. 1,500ml

正解<3>

シャンパーニュ地方とボルドー地方ではボトルサイズにより様々な呼び方があり、同じ容量でも地方により呼び方が異なる場合があります。ただし Bouteille ブティユは標準サイズの 750ml を指し、地方による違いはありません。

100 S - WA - WE

シャンパーニュのボトルサイズ「Jeroboam」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. 4,500ml

4. 6,000ml

正解<2>

大きいボトルはゆっくりと熟成するため、熟成に要する期間も長くなります。それにより、より旨味が溶け込み、泡も一段とキメの細かいシャンパンになります。Jeroboam ジェロボアムは 3000ml (ブティユ4本分) です。1,500ml はマグナム、4,500ml はレオボアム、6,000ml はマチュザレムです。

- S 100 WA 100 WE

1ヘクタール (ha) の坪数に該当するものを1つ選んでください。

1. 約1,000坪

2. 約2,000坪

3. 約3,000坪

4. 約4,000坪

正解<3>

1ヘクタール (ha) は 100m×100mで、約3,000坪です。その他ワインに使われる単位で、1トノー=900ℓ、1hl=100ℓ、1エーカー=64m×64mなどを覚えておきましょう。1トノーはボルドー地方で使われる単位で、225ℓ樽で4樽分を表します。