

# 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&解答

8月27日に全国26カ所(札幌、帯広、盛岡、仙台、千葉、東京、埼玉、神奈川、新潟、長野、静岡、名古屋、京都、金沢、和歌山、大阪、神戸、広島、岡山、米子、高松、高知、福岡、熊本、鹿児島、那覇)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:1,091名/2,555名】、【ワインアドバイザー:376名/1,170名】、【ワインエキスパート:875名/1,881名】でした。合格者の皆様は二次試験(9月24日(月)実施)でのご健闘をお祈りします。

## 第28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

試験問題番号(■は該当しない問題です)

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

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

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

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. エチレンジリコール
4. 二酸化硫黄

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い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

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

7 S 7 WA 7 WE

ワイン中の主な有機酸のうち、醗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

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

■ 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

■ 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

9 S 11 WA 9 WE

ワインの醸造過程における「シャブタリザシオン」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

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

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

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・リュエラル
4. トラディショナル方式

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. 糶(うるち)
3. もろみ
4. 米麹

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けられた、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. ビルスナー

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

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

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. 木イチゴ
4. 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. レボサド

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

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・ブラット
3. パステイス
4. カンバリ

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

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

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. Sémillon

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

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. Château Lascombes
2. Château Giscours
3. Château Kirwan
4. Château du Tertre

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. Château Suduiraut
2. Château Rieussec
3. Château Guiraud
4. Château Climens

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

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

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. Vaudésir
4. Grenouilles

30 S 31 WA 28 WE

Romanée-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 Romanée
2. Romanée-Saint-Vivant
3. La Tâche
4. Richebourg

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. Bâtonnage
4. Micro-oxygénation

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・シュル・ロワール、右岸にサンセルの村が向い合っている
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

※石灰質を石灰質と誤植がございました。訂正してお詫びいたします。

- S - WA 31 WE

ロワール地方ベイ・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-Côtes de Grandlieu
3. Muscadet-de Sèvre et Maine
4. Muscadet-Coteaux de la Loire

33 S 34 WA 32 WE

コート・デュ・ロース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. Château Rayas
2. Châteaumeillant
3. Château-Grillet
4. Château d'Ampuis

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

- 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

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. Ouilage
2. Soutirage
3. Fleure du Vin
4. Clavelin

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. Irouléguy
3. Cahors
4. Marcillac

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. Crémant de Limoux
3. Piquepoul-de-Pinet
4. Corbières

- 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

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

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

40 S 41 WA 41 WE

イタリアのD.O.C. Primitivo di Manduriaを生産しているアト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

— 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

41 S 42 WA 43 WE

グラッパで有名な「バッサノ・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

42 S 43 WA 44 WE

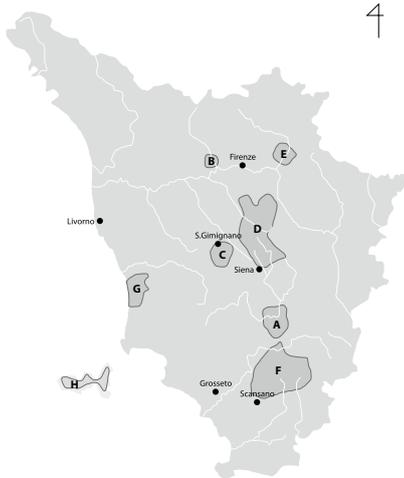
下記のトスカーナ州の地図A～Dの中からD.O.C.G. Brunello di Montalcinoに該当するものを1つ選んでください。

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

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



— 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

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

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

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

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. シュベートルレーゼ
3. カビネット
4. ペーレンアウスレーゼ

— 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

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. Airén
3. Tempranillo
4. Macabeo

— 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

49 S 50 WA 54 WE

ベガ・シシリア、ベ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

50 S 51 WA 55 WE

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

1. Albariño
2. Airén
3. Palomino Fino
4. Verdejo Blanco

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・パラメータ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

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、Albariño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. Dão

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日も表示する。」

1. コリエタ
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・ポルトド・ヴィンテージ・ポート

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. Niederösterreich

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。シュベートル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・ベ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。

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. Aszú
3. Száraz
4. Puttonyos

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

— 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

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

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

— 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

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

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

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

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. Carmenère
3. Petit Verdot
4. Malbec

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. Sémillon

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

— 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

— 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)をぬける尾根にみられる、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

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

— 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

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

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

— 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

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%

— S — WA 81 WE

O.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・ペーリーA
2. ケルナー
3. 甲州
4. 甲斐ノワール

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

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

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

— S 74 WA — WE

日本におけるワイン1kgについてのSO<sub>2</sub>(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

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

— 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

— 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



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. Crépy
2. Vouvray
3. Jurançon
4. Sylvaner

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

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

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. Baccalà alla Vicentina(干シダラのヴィチェンツァ風)
4. Zuppa Molisana(モリーゼ風スープ)

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

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

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

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. 压榨
3. ソフト
4. 青カビ

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

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

- 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

100 S - WA - WE

シャンパーニュのボトルサイズ「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. 4,500ml
4. 6,000ml

- 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

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