

平成25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19日に全国26の会場で行われたソムリエ・ワインアドバイザー・ワインエキスパート
呼称資格認定試験の第一次(筆記)問題と解答を掲載いたします。

第29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

次の記述に該当する感染症類型とその疾患例の組み合わせとして正しいものを1つ選んでください。

「感染力及び罹患した場合の重篤性等に基づく総合的な観点から見た危険性は高くないが、特定の職業への就業によって集団発生をおこしうる感染症。」

1. 一類感染症 エボラ出血熱
2. 二類感染症 結核
3. 三類感染症 腸管出血性大腸菌感染症
4. 四類感染症 狂犬病

2 S 2 WA 2 WE

豚肉の生食により人体の健康に影響を及ぼす危害要因として考慮すべきものを1つ選んでください。

1. 有鉤条虫(寄生虫)
2. アトロピン
3. BSE
4. アセトアルデヒド

3 S 3 WA 3 WE

飲酒により摂取したアルコールの大部分を代謝(分解)する臓器を1つ選んでください。

1. 脾臓
2. 腎臓
3. 肝臓
4. 心臓

4 S 4 WA 4 WE

食品衛生法においてアレルギー物質を含む食品の表示基準が定められているが、表示が義務づけられているものを1つ選んでください。

1. えび
2. しいたけ
3. ぶどう
4. まぐろ

5 S 5 WA 5 WE

食品衛生法において食品中の基準値が定められている放射性物質を1つ選んでください。

1. ヨウ素
2. ウラン
3. マンガン
4. セシウム

6 S 6 WA 6 WE

次の細菌性食中毒の記述に該当する細菌を1つ選んでください。

「代表的な毒素型食中毒菌であり化膿菌とも呼ばれ、増殖の際に食中毒の原因となるエンテロトキシンを産生する。」

1. サルモネラ属菌
2. 黄色ブドウ球菌
3. 腸炎ビブリオ
4. セレウス菌

7 S 7 WA 7 WE

ワインはぶどう果汁の糖分を、酵母のアルコール発酵によってエチルアルコールと何に変えられた飲料か1つ選んでください。

1. 二酸化炭素
2. 二酸化硫黄
3. 二酸化窒素

8 S 8 WA 8 WE

ワインの中で析出する酒石は主として酒石酸と何が結合したものが1つ選んでください。

1. ナトリウム
2. マグネシウム
3. カリウム

9 S 9 WA 9 WE

ワインの発酵工程で酵母や乳酸菌が生成する香りを1つ選んでください。

1. 第1アロマ
2. 第2アロマ
3. 第3アロマ

10 S 10 WA 10 WE

一般的なワインの通常pH(水素イオン指数)を1つ選んでください。

1. pH2.2 ~ pH2.9
2. pH2.9 ~ pH3.6
3. pH3.1 ~ pH4.3

11 S 11 WA 11 WE

ピノ・デ・ジャラントの醸造法による分類を1つ選んでください。

1. スティル・ワイン
2. スパークリング・ワイン
3. フォーティファイド・ワイン
4. フレーヴァード・ワイン

12 S 12 WA 12 WE

ぶどうの生育サイクル(北半球)において、7月~8月に該当するものを1つ選んでください。

1. 休眠期
2. 着色期
3. 発芽期
4. 展葉期

13 S 13 WA 13 WE

ポルドーやブルゴーニュを代表に、世界的に広く実施されている長梢(結果母枝)を2本左右にとる仕立て方法を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

14 S 14 WA 14 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. 醸し
2. 発酵
3. 補糖
4. 滓引き

15 S 15 WA 15 WE

熟成中、タンクや樽の中の滓を攪拌することにより熟成を促す作業を1つ選んでください。

1. パトナーージュ
2. デブルバージュ
3. スキン・コンタクト
4. シュル・リー

15 S 15 WA 16 WE

タンニン、ゼラチン、ペントナイトなどを用いる醸造過程での作業を1つ選んでください。

1. 濾過
2. 熟成
3. 清澄
4. 圧搾

16 S 16 WA 16 WE

発泡性ワイン「シャウムヴァイン(Schaumwein)」の原産国を1つ選んでください。

1. スイス
2. クロアチア
3. ドイツ
4. ポルトガル

16 S 17 WA 17 WE

日本における清酒の製法品質表示基準の中で、純米大吟醸酒の精米歩合を1つ選んでください。

1. 70%以下
2. 60%以下
3. 50%以下

17 S 17 WA 17 WE

チェコのプルゼニュ(ピルゼン)生まれのビールを1つ選んでください。

1. ビルスナー
2. ボック
3. スタウト
4. エール

18 S 18 WA 18 WE

琉球泡盛に使用されている麹菌を1つ選んでください。

1. 白麹菌
2. 黄麹菌
3. 黒麹菌
4. 紅麹菌

19 S 19 WA 19 WE

代表的なウイスキーの造り方の中で、モルトウイスキーは一般的に単式蒸留を何回行うか1つ選んでください。

1. 1回
2. 2回
3. 3回
4. 4回

20 S 18 WA 19 WE

コニャックのぶどう品種「サン・テリオン・デ・シャラント」の別名を1つ選んでください。

1. ユニ・ブラン
2. フォル・ブランシュ
3. コロンバル
4. セミヨン

21 S 19 WA 20 WE

アルマニャックのBas-Armagnac地区において主体となる土壌を1つ選んでください。

1. 石灰
2. 粘土
3. 砂土
4. 泥土

22 S - WA - WE

白樺の炭で濾過されるスピリッツを1つ選んでください。

1. Gin
2. Tequila
3. Vodka
4. Rum

23 S - WA - WE

クレーム・ド・カシス1ℓあたりに必要な最低糖分量を1つ選んでください。

1. 250g以上
2. 300g以上
3. 350g以上
4. 400g以上

24 S 20 WA 21 WE

アブサンの香味の主原料ニガヨモギに含まれ、常飲すると健康を損ねるといわれている成分を1つ選んでください。

1. ツヨン
2. ルプリン
3. リコリス
4. ポタニカル

25 S 21 WA 22 WE

2009年ヴィンテージ以降のフランスの品質分類において、ヴァンド・ベイにかわる等級の略称を1つ選んでください。

1. I.G.T.
2. I.N.A.O.
3. I.G.P.
4. I.S.O.

- S - WA 23 WE

シャンパーニュが祝宴の酒として認知されるきっかけのひとつとして、ランス大聖堂で行われていた行事を1つ選んでください。

1. 王主催晩さん会
2. 王の戴冠式
3. 王の大葬

26 S 22 WA 24 WE

シャンパーニュ地方でシャルドネを主体に栽培している地区を1つ選んでください。

1. モンターニュ・ド・ランス地区
2. ヴァレー・ド・ラ・マルヌ地区
3. コート・デ・ブラン地区

27 S 23 WA 25 WE

アルザス地方のぶどう畑が広がる丘陵の山脈を1つ選んでください。

1. ヴォージュ山脈
2. ピレネー山脈
3. アルプス山脈
4. オーヴェルニュ山脈

28 S 24 WA 26 WE

アルザス地方のワイン用ぶどう品種で「スパイシーな」という意味をもつワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。

1. リースリング
2. ミュスカ・ダルザス
3. ピノ・グリ
4. ゲヴェルツトラミネル

29 S 25 WA 27 WE

アルザス地方で粒選り摘みの貴腐ぶどうのみを使用したワインの表記を1つ選んでください。

1. ヴァンダンジュ・タルディヴ
2. プリチュール・ノーブル
3. セレクション・ド・グラン・ノーブル
4. トロッケンペーレンアウスレーゼ

30 S 26 WA 28 WE

ブルゴーニュ地方のヨヌヌ県で赤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. Irancy
2. Saint-Bris
3. Bourgogne Tonnerre

31 S 27 WA 29 WE

Gevrey-Chambertinのブルミエ・クリュを1つ選んでください。

1. Les Amoureuses
2. Les Charmes
3. Clos Saint-Jacques
4. Les Ruchots

- S 28 WA - WE

ボージョレ・ヌヴォーの最大の輸出先を1つ選んでください。

1. 日本
2. 中国
3. アメリカ
4. イギリス

32 S 29 WA 30 WE

ジュラ地方のアルボワに関係が深く、ワイン醸造に大きな功績を遺した人物を1人選んでください。

1. ジャン・アントワヌ・シャブタル
2. ルイ・バストゥール
3. ゲイ・リュサック
4. アレクサンドル・デュマ

33 S 30 WA 31 WE

ヴァン・ジョースにおける「Goût de Jaune」について適切な説明を1つ選んでください。

1. 花の風味
2. フルーツの風味
3. スパイスの風味
4. くるみの風味

34 S 31 WA 32 WE

コート・デュ・ロース地方で法王庁が置かれていた都市を1つ選んでください。

1. ヴィエンヌ
2. ヴァランス
3. アヴィニョン
4. リュベロン

35 S 32 WA 33 WE

シャトヌーフ・デュ・パブの特徴的な土壌を1つ選んでください。

1. 小石
2. 粘板岩
3. 片岩
4. 花崗岩

36 S 33 WA 34 WE

コート・デュ・ロース地方でロゼ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. Lirac
2. Tavel
3. Côtes du Vivarais
4. Clairette de Bellegarde

- S - WA 35 WE

ラングドック・ルーシオン地方において、地中海地方独自の石灰岩の灌木林地帯の名称を1つ選んでください。

1. カップ
2. ガリッグ
3. シスト
4. サーブル

- S - WA 36 WE

ラングドック・ルーシオン地方において、スペインからの交通の要所であり、欧州最大規模の堅固な城壁で知られる街を1つ選んでください。

1. カルカソンヌ
2. ナルボンヌ
3. モンペリエ
4. ニーム

37 S 34 WA 37 WE

ラングドック・ルーシオン地方のA.O.C. Blanquette de Limouxの主要ぶどう品種を1つ選んでください。

1. モーザック
2. ピクブール
3. カリニャン
4. サンソー

38 S 35 WA 38 WE

南西地方で歴史的に「ブラックワイン」と呼ばれたほど色が濃く、ワイン用ぶどう品種コートを使用するA.O.C.を1つ選んでください。

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

39 S 36 WA 39 WE

南西地方のピレネー地区において、最もスペイン国境に近いA.O.C.を1つ選んでください。

1. Gaillac
2. Brulhois
3. Estaing
4. Irouléguay

- S - WA 40 WE

ボルドー地方において、ジロント河の最も上流に位置するA.O.C.を1つ選んでください。

1. Margaux
2. Saint-Estèphe
3. Médoc
4. Pauillac

40 S 37 WA 41 WE

ポイヤック村の5級格付けシャトーを1つ選んでください。

1. Château Duhart-Milon-Rothschild
2. Château Lynch-Bages
3. Château Dauzac
4. Château Belgrave

41 S 38 WA 42 WE

Château Malescot Saint-Exupéryの格付けを1つ選んでください。

1. サン・ジュリアン 4級
2. サン・テステーフ 3級
3. ポイヤック 4級
4. マルゴー 3級

42 S 39 WA 43 WE

グラヴの格付けにおいて、赤ワインだけが認められているシャトーを1つ選んでください。

1. Château Carbonnieux
2. Château Olivier
3. Château de Fieuzal
4. Château Laville Haut-Brion

43 S 40 WA 44 WE

サン・テリオンの格付け(2012年ヴィンテージ以降に適用される)Premiers Grands Crus Classes(A)のシャトーを1つ選んでください。

1. Château Pavie
2. Château Trottevieille
3. Château Figeac
4. Château Troplong Mondot

44 S 41 WA 45 WE

バルサックの格付けシャトーを1つ選んでください。

1. Château Rieussec
2. Château Suduiraut
3. Château Coutet
4. Château Guiraud

45 S 42 WA 46 WE

ロワール地方はその風光明媚な景観から何と呼ばれているか1つ選んでください。

1. 古城の都
2. フランスの庭
3. オルレアンの聖騎士
4. ラブレーの生誕地

46 S 43 WA 47 WE

1716年イタリアにおいてChiantiなど生産地の線引きを行い、原産地呼称制度の最初の例を行った人物を1人選んでください。

1. レオナルド・ダ・ヴィンチ
2. コジモ 3世
3. ヘンリー 2世
4. ヴィットリオ・エマヌエーレ 2世

47 S 44 WA 48 WE

イタリアにおいて2010年度ワイン生産量1位のD.O.C.G./D.O.C.を1つ選んでください。

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

48 S 45 WA 49 WE

下記のイタリアの地図A~Dの中からD.O.C.G. Taurasiを生産する産地(州)を1つ選んでください。

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



49 S 46 WA 50 WE

ロンバルディア州北部ヴァルテッリーナ渓谷での「ネッピオーロ」の別名を1つ選んでください。

1. カラプレーゼ
2. スパナ
3. キアヴェンナスカ
4. ブルニョーロ・ジェンティーレ

50 S 47 WA 51 WE

ヴェネト州D.O.C.G.の名前にも用いられ、後味に残る「苦味」を意味するものを1つ選んでください。

1. レチョート
2. パッシート
3. リバツソ
4. アマローネ

51 S 48 WA 52 WE

フィレンツェとシエナの間に広がる丘陵地帯(8コムーネ)のD.O.C.G.を1つ選んでください。

1. Vino Nobile di Montepulciano
2. Carmignano
3. Brunello di Montalcino
4. Chianti Classico

— S — WA 53 WE

プーリア州のD.O.C.G.を1つ選んでください。

1. Aglianico del Taburno
2. Primitivo di Manduria Dolce Naturale
3. Aglianico del Vulture Superiore
4. Cesanese del Piglio

52 S 49 WA 54 WE

シチリア島のシンボルともいえる火山を1つ選んでください。

1. エトナ火山
2. ヴェズヴィオ火山
3. ポンペイ火山
4. カプリ火山

— S — WA 55 WE

カラブリア州のD.O.C. Cirò Biancoの主要ぶどう品種を1つ選んでください。

1. カタラット・ピアンコ
2. トレッピーアーノ・トスカーノ
3. マルヴァジア・ピアンカ
4. グレーコ・ピアンコ

53 S 50 WA 56 WE

次の記述に該当するドイツワイン・プレディカーツヴァインの格付けを1つ選んでください。

「ぶどうの収穫時期は通常の収穫期が終わって少なくとも1週間後が通例。アルコール度7度以上。」

1. カビネット
2. シュベートルレーゼ
3. アウスレーゼ
4. ベーレンアウスレーゼ

54 S 51 WA 57 WE

ドイツのライン川沿いで作られる白ワイン「リースリング・フ라우ミルヒ」の味わいの特徴を1つ選んでください。

1. 辛口
2. 中辛口
3. 中甘口
4. 極甘口

— S — WA 58 WE

ドイツの「カルタヴァイン」に関する記述の中で正しいものを1つ選んでください。

1. リースリング100%使用
2. 2000年V.D.P.ラインガウと合併
3. 生産地域はラインガウとラインヘッセンのみ
4. 収穫翌年の11月1日以前の発売禁止

55 S 52 WA 59 WE

スペイン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. テンブラニーリョ
2. アイレン
3. ボバル
4. マカベオ

56 S 53 WA 60 WE

スペインにおいてD.O.Ca.として現在認められている産地を1つ選んでください。

1. Priorato
2. Ribera del Duero
3. Penedés
4. La Mancha

57 S 54 WA 61 WE

スペインのカタルーニャ州はCavaの生産量が最も多いが、全体の何割を占めているか1つ選んでください。

1. 約65%
2. 約75%
3. 約85%
4. 約95%

58 S 55 WA 62 WE

スペインのRiojaは3つの地区に分けられるが、こくと豊富な酸をもつ成熟向きで上質なワインを産する地区を1つ選んでください。

1. Rioja Alta
2. Rioja Alavesa
3. Rioja Baja

— S 56 WA 63 WE

スペインのD.O. Rías Baixasで全体の栽培面積の約96%を占めているワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。

1. テンブラニーリョ
2. パロミノ・フィノ
3. アルバリーニョ
4. モナストレル

59 S 57 WA 64 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。

「フィノの熟成途中でフーロールが消失したものをそのまま熟成させたもの。」

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

60 S 58 WA 65 WE

ポルトガルのD.O.P. Portoが世界で初めて原産地管理法を導入した年を1つ選んでください。

1. 1756年
2. 1856年
3. 1934年
4. 1956年

61 S 59 WA 66 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。

「長い年月樽熟成させた結果色素が沈着したもので、10年、20年、30年、40年ものがある。」

1. ヴィンテージ・ポート
2. 熟成年数表記ウニール・ポート
3. コリエイタ
4. レイト・ボルトド・ヴィンテージ・ポート

62 S 60 WA 67 WE

次のマデイラワインに関する記述に該当する白ぶどう品種を1つ選んでください。

「比較的冷涼な気候の地域で栽培され、酸味を生かして辛口タイプで芳香のあるワインに造られる。」

1. ボアル
2. ヴェルデーリョ
3. マルヴァジア
4. セルシアル

63 S 61 WA 68 WE

オーストリアのWachauにおいて、最高のワインに与えられる名称を1つ選んでください。

1. スマラク
2. フェーダーシュピール
3. シュタインフェーダー

64 S 62 WA 69 WE

オーストリアでソーヴィニヨン・ブランが主要品種として栽培されているエリアを1つ選んでください。

1. ウーテン
2. ズェルトシュタイヤーマルク
3. ミッテルブルゲンラント
4. クレムスタール

— S — WA 70 WE

ハンガリーのEgri Bikavérの主要ぶどう品種を1つ選んでください。

1. カダルカ
2. フラウアー・ボルトギーザー
3. ケークフランコシュ
4. ツヴァイゲルト

65 S 63 WA 71 WE

ハンガリーにおいて「ブットニュ」が意味するものを1つ選んでください。

1. 貴腐ぶどう
2. 樽
3. 背負い桶
4. 糖蜜

66 S 64 WA 72 WE

スイス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. ミュラー-トゥルガウ
2. シヤストラ
3. シャルドネ
4. シルヴァナー

65 S 65 WA 69 WE

アメリカのワイン生産量は世界第何位か1つ選んでください。

1. 3位
2. 4位
3. 5位
4. 6位

66 S 66 WA 73 WE

アメリカにおいて1849年から起きたワイン需要拡大の要因ともなった出来事を1つ選んでください。

1. 禁酒法施行
2. フィロキセラ
3. 大航海時代
4. ゴールド・ラッシュ

67 S 67 WA 74 WE

次のアメリカの記述に該当するワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。

「イタリア南部プーリア州のプリミティヴォと同一品種であり、ルーツはクロアチアの土着品種と報告されている。」

1. プティット・シラー
2. ジンファンデル
3. ルビー・カベルネ
4. ラビレット

68 S 68 WA 75 WE

次の記述に該当するカリフォルニア州North CoastのA.V.A.を1つ選んでください。

「サン・パブロ湾に面しているため最も涼やかな気候で、シャルドネやピノ・ノワールが栽培され、カリフォルニアの高品質スパークリングワインの生産拠点。」

1. Napa Valley
2. Russian River Valley
3. Los Carneros
4. Calistoga

69 S 69 WA 76 WE

ワシントン州においてワイン用ぶどう栽培面積が最も広く、州で最初に認可されたA.V.A.を1つ選んでください。

1. Yakima Valley
2. Walla Walla Valley
3. Puget Sound
4. Columbia Valley

70 S 70 WA 77 WE

オレゴン州の中心的な品種であり、州全体の栽培面積の約60%を占めているワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。

1. カベルネ・ソーヴィニオン
2. メルロ
3. ピノ・ノワール
4. シラー

71 S 71 WA 78 WE

カナダ全体のワイン用ぶどう品種の約85%を栽培している州を1つ選んでください。

1. Nova Scotia
2. Quebec
3. Ontario
4. British Columbia

69 S 69 WA 79 WE

カナダ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. ヴィダル
2. シャルドネ
3. バコ・ノワール
4. リースリング

72 S 72 WA 80 WE

アルゼンチンにおいて、現在原産地呼称制度に認定されている地区を1つ選んでください。

1. Luján de Cuyo
2. Maipú
3. Tupungato

69 S 73 WA 69 WE

アルゼンチンの代表的なワイン産地マイブの耕地がある標高を1つ選んでください。

1. 標高300m ~ 600m
2. 標高600m ~ 1,100m
3. 標高1,100m ~ 1,700m
4. 標高1,400m ~ 2,000m

73 S 74 WA 81 WE

アルゼンチンのSan Juanにおいて、春に太平洋側から吹く乾燥した風の名前を1つ選んでください。

1. Mistral
2. Austru
3. Zonda
4. Bora

69 S 75 WA 69 WE

チリで長い間メルロと混同されたワイン用黒ぶどう品種を1つ選んでください。

1. カベルネ・ソーヴィニオン
2. カベルネ・フラン
3. プティ・ヴェルド
4. カルメネーレ

74 S 76 WA 82 WE

チリのワイン法「原産地呼称ワイン」の略称を1つ選んでください。

1. A.V.A.
2. D.O.C.
3. G.I.
4. D.O.

75 S 77 WA 83 WE

チリの代表的なワイン産地が集まるサブリージョンMaipo ValleyやRapel Valleyなどが属するリージョンを1つ選んでください。

1. Atacama
2. Coquimbo
3. Aconcagua
4. Central Valley

76 S 78 WA 84 WE

チリのMaipo Valleyで全体の栽培面積の50%以上を占めているワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。

1. カベルネ・ソーヴィニオン
2. メルロ
3. シラー
4. シャルドネ

77 S 79 WA 85 WE

「オーストラリアのワイン用ぶどう栽培の父」と形容され、重要な遺産を残した人物を1人選んでください。

1. アーサー・フィリップ
2. ジェームズ・バスビー
3. マックス・シュバート
4. ジョン・リドック

78 S 80 WA 86 WE

オーストラリアを代表するリースリングの産地である南オーストラリア州のワイン産地を1つ選んでください。

1. King Valley
2. Geelong
3. Clare Valley
4. Coonawarra

79 S 81 WA 69 WE

オーストラリアのクナワラの特徴的な土壌を1つ選んでください。

1. ライムストーン
2. テラロッサ
3. サンドストーン
4. バルパロッサ

69 S 82 WA 69 WE

次のオーストラリアの記述に該当するヴィクトリア州のワイン産地を1つ選んでください。

「現在オーストラリアで最高級のピノ・ノワールを生産する産地のひとつとして知られ、上品で瓶熟成の長いシャルドネも生産している。」

1. Eden Valley
2. Goulburn Valley
3. Yarra Valley
4. Margaret River

80 S 83 WA 87 WE

オーストラリアのタスマニ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. シャルドネ
2. ピノ・ノワール
3. リースリング
4. ピノ・グリ

81 S 84 WA 88 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. ピノ・ノワール
2. シャルドネ
3. ソーヴィニオン・ブラン
4. メルロ

69 S 85 WA 69 WE

ニュージーランド最大のワイン産地を1つ選んでください。

1. Marlborough
2. Auckland
3. Hawkes Bay
4. Gisborne

82 S 86 WA 89 WE

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を1つ選んでください。

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

83 S 87 WA 90 WE

南アフリカにおいて「シュナン・ブラン」の別名を1つ選んでください。

1. アネブート
2. ルーレンダー
3. バロミノ
4. スティーン

84 S 88 WA 69 WE

南アフリカ独自の品種ピノタージュは、ピノ・ノワールと何のワイン用ぶどう品種を交配しているか1つ選んでください。

1. シラー
2. カベルネ・フラン
3. ルビー・カベルネ
4. サンソー

69 S 69 WA 91 WE

日本でマスカット・ペーリー-Aを創出した人物を1人選んでください。

1. 土屋竜憲
2. 川上善兵衛
3. 雨宮勘解由
4. 高野正誠

85 S 89 WA 92 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。

「国産ぶどうを100%使用した場合は産地とぶどう品種のみ表示ができる。」

1. 正
2. 誤

86 S 90 WA 93 WE

日本でワイン生産量が最も多い都道府県を1つ選んでください。

1. 長野県
2. 山形県
3. 山梨県
4. 北海道

— S — WA 94 WE

山梨の栽培地のなかで、冷涼な気候を求めて標高の高いところに畑を移し、欧州系品種を栽培する動きがある市を1つ選んでください。

1. 北杜市
2. 笛吹市
3. 甲府市
4. 甲州市

87 S 91 WA 95 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. 一宮地区
2. 酒折地区
3. 勝沼地区
4. 石和地区

88 S 92 WA 96 WE

長野県塩尻の桔梗が原で栽培されている、品質的に特に優れたワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。

1. カベルネ・ソーヴィニオン
2. メルロ
3. シャルドネ
4. ソーヴィニオン・ブラン

89 S 93 WA 97 WE

日本のワイン産地で主に寒河江周辺や上山・赤湯周辺などでぶどう栽培をしている都道府県を1つ選んでください。

1. 山梨県
2. 山形県
3. 長野県
4. 北海道

— S 94 WA — WE

日本でケルナー、ミュラー・トゥルガウを始め欧州系白ぶどう品種を活発に栽培している都道府県を1つ選んでください。

1. 山梨県
2. 山形県
3. 長野県
4. 北海道

— S 95 WA — WE

次のワインの輸入価格条件の記述に該当する略称を1つ選んでください。

「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。」

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

— S 96 WA — WE

次の日本における輸入ワインに関する用語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。

「CIFとは運賃と保険料以外は全て含まれる売買契約である。」

1. 正
2. 誤

90 S 97 WA 98 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. LCL
2. TAC
3. TIR
4. TCA

91 S 98 WA — WE

一般的なワインの保存条件として正しいものを1つ選んでください。

1. 温度は年間を通じて10～12℃
2. 光源が蛍光灯
3. 湿度は70～75%

92 S 99 WA — WE

前月棚卸在庫金額が1,000万円、当月仕入金額が600万円、当月棚卸在庫金額が900万円だった場合の当月消費金額(振替、社用、破損など含む)を1つ選んでください。

1. 500万円
2. 600万円
3. 700万円
4. 800万円

93 S 100 WA — WE

仕入原価2,800円のワインを14,000円(税抜)で販売した場合の原価率を1つ選んでください。

1. 20%
2. 25%
3. 28%
4. 30%

— S 101 WA — WE

日本への2011年度の主要国別・ぶどう酒(2ℓ以下の容器入り)の輸入状況実績で、ヨーロッパ以外で量的にも金銭的にも1位の国を1つ選んでください。

1. ニュージーランド
2. チリ
3. アメリカ
4. オーストラリア

94 S 102 WA 99 WE

次の日本の酒税法(酒類の分類)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。「果実酒とは原料に水を加えたものも含まれる。」

1. 正
2. 誤

95 S 103 WA 100 WE

基本的なワインテイスティングに関する記述で最も適切なものを1つ選んでください。

1. 輝きは酸度と密接に関係する
2. 輝きはぶどうの成熟度合を示す
3. 輝きは二酸化硫黄添加量に比例する

96 S — WA — WE

基本的なワインテイスティングに関する記述で「Bulles」を意味する用語を1つ選んでください。

1. 清澄度
2. ポリフェノール
3. 泡立ちの粒
4. 瓶内熟成の長さ

97 S — WA — WE

基本的な白ワインテイスティングに関する記述で、酸化熟成がもっとも進んだ状態を表現する色調を1つ選んでください。

1. グリーン
2. アンバー
3. レモンイエロー
4. 黄金

98 S 104 WA 101 WE

基本的なワインテイスティングに関する記述で最も適切なものを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. 白い花の香りをブーケという
3. 第2アロームは熟成に関連する
4. 木樽の香りは大樽によるもののほうが強く感じられる

99 S — WA — WE

基本的なワインテイスティングに関する記述で、マロラクティック発酵によって生まれる香りを1つ選んでください。

1. 杏仁豆腐
2. 白い花
3. ヴァニラ
4. スパイス

100 S 105 WA 102 WE

基本的なワインテイスティングに関する記述で「バナナの香り」が現れる条件を1つ選んでください。

1. 木樽発酵
2. シュル・リー
3. マセラシオン・カルボニック
4. スキン・コンタクト

101 S — WA — WE

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。「外観の表現「テュイレ(トゥイル)」とは赤ワインが若々しい場合に用いる。」

1. 正
2. 誤

— S — WA 103 WE

味わいの官能表現チャートにおける表現について、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。「白ワインにおいて“さわやかな”とは酸味がもっとも強く感じられる状態を示す。」

1. 正
2. 誤

102 S 106 WA 104 WE

一般的にCornasに合わせる1つとして鹿肉を食べる場合、最も相性が良いとされるソースを1つ選んでください。

1. Sauce Provençale
2. Sauce Béchamel
3. Sauce Béarnaise
4. Sauce Poivrade

103 S — WA — WE

フランスの地方料理「Brochet au Beurre Nantais」と最も相性が良いとされるワインを地方性も考慮し、適切なものを1つ選んでください。

1. Muscadet
2. Vin Jaune
3. Sylvaner
4. Chablis

104 S 107 WA — WE

フランスの地方料理「Salmis de Palombe」と最も相性が良いとされるワインを地方性も考慮し、適切なものを1つ選んでください。

1. Chambolle-Musigny
2. Pomerol
3. Chiron Rouge
4. Madiran

105 S — WA 105 WE

アルザスリースリング(辛口)に合わせる料理を地方性も考慮し、最も適切なものを1つ選んでください。

1. ザリガニのナンチュアソース
2. 鯉のシャンポール風
3. ハムとパセリのゼリー寄せ
4. キャッシュ・ロレーヌ風

106 S - WA 106 WE

フランスA.O.P.チーズ「Epoisses」と最も相性が良いとされるワインを地方性も考慮し、適切なものを1つ選んでください。

1. Gewürztraminer
2. Meursault
3. Sauternes
4. Sancerre

- S - WA 107 WE

イタリアの地方料理「タヤリンの白トリュフがけ」と最も相性が良いとされるワインを地方性も考慮し、適切なものを1つ選んでください。

1. Brunello di Montalcino
2. Frascati Secco
3. Bardolino Chiaretto
4. Barbaresco

- S 108 WA 108 WE

イタリアD.O.P.チーズ「Murazzano」と最も相性が良いとされるワインを地方性も考慮し、適切なものを1つ選んでください。

1. Oltrepò Pavese
2. Cirò Bianco
3. Gavi
4. Recioto di Soave

107 S 109 WA 109 WE

スペインD.O.P.チーズ「Queso Manchego」と最も相性が良いとされるワインを地方性も考慮し、適切なものを1つ選んでください。

1. Rioja
2. Rias Baixas
3. La Mancha
4. Ribera del Guadiana

108 S 110 WA 110 WE

ワインの温度に関する記述として最も適切なものを1つ選んでください。

1. 温度を上げると果実香など第一アロマが際立つ
2. 温度を下げると味わいがドライな印象となる
3. 温度を上げるとバランスがよりスマートになる
4. 温度を下げると甘みが強くなる

109 S - WA - WE

ワイン系アペリティブを1つ選んでください。

1. Dubonnet
2. Pernod
3. Amer Picon
4. Pineau des Charentes

110 S - WA - WE

シャンパーニュのボトルサイズ「Réhoboam」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

第29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	26S	22WA	24WE	50S	47WA	51WE	71S	71WA	78WE	-S	96WA	-WE
解答		3		3			4			3				2	
問題番号	2S	2WA	2WE	27S	23WA	25WE	51S	48WA	52WE	-S	-WA	79WE	90S	97WA	98WE
解答		1		1			4			1				4	
問題番号	3S	3WA	3WE	28S	24WA	26WE	-S	-WA	53WE	72S	72WA	80WE	91S	98WA	-WE
解答		3		4			2			1				3	
問題番号	4S	4WA	4WE	29S	25WA	27WE	52S	49WA	54WE	-S	73WA	-WE	92S	99WA	-WE
解答		1		3			1			2				3	
問題番号	5S	5WA	5WE	30S	26WA	28WE	-S	-WA	55WE	73S	74WA	81WE	93S	100WA	-WE
解答		4		1			4			3				1	
問題番号	6S	6WA	6WE	31S	27WA	29WE	53S	50WA	56WE	-S	75WA	-WE	-S	101WA	-WE
解答		2		3			2			4				2	
問題番号	7S	7WA	7WE	-S	28WA	-WE	54S	51WA	57WE	74S	76WA	82WE	94S	102WA	99WE
解答		1		1			3			4				1	
問題番号	8S	8WA	8WE	32S	29WA	30WE	-S	-WA	58WE	75S	77WA	83WE	95S	103WA	100WE
解答		3		2			1			4				1	
問題番号	9S	9WA	9WE	33S	30WA	31WE	55S	52WA	59WE	76S	78WA	84WE	96S	-WA	-WE
解答		2		4			2			1				3	
問題番号	10S	10WA	10WE	34S	31WA	32WE	56S	53WA	60WE	77S	79WA	85WE	97S	-WA	-WE
解答		2		3			1			2				2	
問題番号	11S	11WA	11WE	35S	32WA	33WE	57S	54WA	61WE	78S	80WA	86WE	98S	104WA	101WE
解答		3		1			4			3				1	
問題番号	12S	12WA	12WE	36S	33WA	34WE	58S	55WA	62WE	79S	81WA	-WE	99S	-WA	-WE
解答		2		2			1			2				1	
問題番号	13S	13WA	13WE	-S	-WA	35WE	-S	56WA	63WE	-S	82WA	-WE	100S	105WA	102WE
解答		1		2			3			3				3	
問題番号	14S	14WA	14WE	-S	-WA	36WE	59S	57WA	64WE	80S	83WA	87WE	101S	-WA	-WE
解答		3		1			2			2				2	
問題番号	-S	-WA	15WE	37S	34WA	37WE	60S	58WA	65WE	81S	84WA	88WE	-S	-WA	103WE
解答		1		1			1			3				2	
問題番号	15S	15WA	16WE	38S	35WA	38WE	61S	59WA	66WE	-S	85WA	-WE	102S	106WA	104WE
解答		3		2			2			1				4	
問題番号	-S	16WA	-WE	39S	36WA	39WE	62S	60WA	67WE	82S	86WA	89WE	103S	-WA	-WE
解答		3		4			4			4				1	
問題番号	16S	17WA	17WE	-S	-WA	40WE	63S	61WA	68WE	83S	87WA	90WE	104S	107WA	-WE
解答		3		1			1			4				4	
問題番号	17S	-WA	-WE	40S	37WA	41WE	64S	62WA	69WE	84S	88WA	-WE	105S	-WA	105WE
解答		1		2			2			4				4	
問題番号	18S	-WA	-WE	41S	38WA	42WE	-S	-WA	70WE	-S	-WA	91WE	106S	-WA	106WE
解答		3		4			3			2				2	
問題番号	19S	-WA	18WE	42S	39WA	43WE	65S	63WA	71WE	85S	89WA	92WE	-S	-WA	107WE
解答		2		3			3			2				4	
問題番号	20S	18WA	19WE	43S	40WA	44WE	66S	64WA	72WE	86S	90WA	93WE	-S	108WA	108WE
解答		1		1			2			3				3	
問題番号	21S	19WA	20WE	44S	41WA	45WE	-S	65WA	-WE	-S	-WA	94WE	107S	109WA	109WE
解答		3		3			2			1				3	
問題番号	22S	-WA	-WE	45S	42WA	46WE	-S	66WA	73WE	87S	91WA	95WE	108S	110WA	110WE
解答		3		2			4			3				2	
問題番号	23S	-WA	-WE	46S	43WA	47WE	67S	67WA	74WE	88S	92WA	96WE	109S	-WA	-WE
解答		4		2			2			2				1	
問題番号	24S	20WA	21WE	47S	44WA	48WE	68S	68WA	75WE	89S	93WA	97WE	110S	-WA	-WE
解答		1		3			3			2				3	
問題番号	25S	21WA	22WE	48S	45WA	49WE	69S	69WA	76WE	-S	94WA	-WE			
解答		3		4			1			4					
問題番号	-S	-WA	23WE	49S	46WA	50WE	70S	70WA	77WE	-S	95WA	-WE			
解答		2		3			3			2					