

1. 正解<3>

ワインにはぶどう由来の酸と、醸造過程で生成される酸があります。特に6つの酸は大切に、問題に出ている3つ酸の他に、リンゴ酸、酢酸、乳酸があります。その中でも最も多く含まれているのが、酒石酸です。

2. 正解<3>

第2アロマとは発酵によって生成される香り成分です。よって、アルコール発酵が導かれます。

3. 正解<3>

アンリー4世はブルボン家出身で、16世紀後半から17世紀初期のフランス王。南西部ポールの生まれで、食通でした。

4. 正解<1>

2012年ヴィンテージからEUのワイン法に則ったラベル表示が義務付けられました。問題に「地理的表示のあるワイン」と書かれているので、「原産地」が答えとなります。ちなみに、フランスのVin de TableはVin de Franceとなり、ヴィンテージやぶどう品種(85%以上)の記載もできるようになりました。

5. 正解<2>

収穫後、不要になった梢を剪定します。冬季に行う作業です。

6. 正解<1>

光合成によって果実の糖分が生成されます。これに必要なのは「光」と「炭酸ガス(二酸化炭素)」です。

7. 正解<3>

ぶどうの仕立て方は、テロワールと関係があります。最も一般的な仕立て方は「垣根仕立て」です。「株仕立て」は古くから行われており、南フランスやスペインの一部に残っています。湿度の高い日本では風通しの良い「棚仕立て」が一般的です。

8. 正解<1>

湿度によって繁殖する、ぶどう栽培地では最も被害の多い病害です。ボルドーで使われ始めたためこの名前が付けられました。

9. 正解<1>

意図が分からない問題ですが、一般的な赤ワインの醸造過程において、発酵中、タンク内に果汁と果皮がともにあります。この状態を「醸し」又は「マセラシオン」といいます。

10. 正解<2>

日本酒の問題です。大きなタンクで発酵を始める前に、酵母の働きを活性化させます。これを「酒母」又は「酏（もと）」という。

11. 正解<3>

「純米」と書かれている場合、醸造用アルコールを使用していません。単に「吟醸」「大吟醸」は醸造用アルコールの使用が認められています。

12. 正解<2>

ホップは苦みが強いですが、ビールのうまみ成分と考えられています。雑菌の生育を抑えるために使われたのが始まりです。

13. 正解<3>

焼酎は産地や原料によって異なった味わいを持つ。その元祖は沖縄の泡盛で、インデカ米と米麴の黒麴菌を使います。壱岐は麦、球磨焼酎は米、奄美大島の黒糖焼酎は黒糖を使います。

14. 正解<2>

人気のスコッチウイスキー。マッサンはこのピートを求めて、余市にやってきました。ピート（泥炭）で麦芽をいぶすことによって、独特の香りが付きます。

15. 正解<3>

強い、独特な樽の香りでお有名なのが、アメリカ合衆国ケンタッキー州のバーボン。内部を焦がしたアメリカンオークの樽で熟成させるので、その香りがウイスキーに付きます。

16. 正解<3>

コニャック、アルマニャック共に主要品種として使われるのが、ユニ・ブラン。基本ですので、必ず覚えておきましょう。

17. 正解<3>

カルヴァドスの主な生産地はノルマンディー地方で、パリの北西に位置し、観光地として有名な世界遺産モンサンミッシェルがあります。ヴォワロンはローヌ＝アルプス地方、ストラスブールはアルザス地方、ブルターニュは英仏海峡と大西洋に突き出た半島。

18. 正解<3>

テキーラはサボテンの一種、ブルー・アガベの根を窯で蒸し、発酵させて造るメキシコの蒸留酒。ブルー・アガベを51%以上使用することが定められ、産地もテキーラ村を中心としたハリスコ州全域とミチョアカン、ナヤリット、グアナハット、タマウリパス各州の一部に限定されています。

19. 正解<4>

ローヌ=アルプス地方のシャルトリューズとともに有名な、D.O.M.（「至善至高の神に捧ぐ」の意味）と呼ばれるフランスを代表するリキュール。問題文に「ベネディクト派」とあるので、容易に正解を選べます。

20. 正解<2>

アイスワインは、本来自然に凍ったぶどうを収穫して造っていましたが、近年、人工的に氷結果実や氷結顆粒にして造るので容易になりました。甘口ワインだけではなく、糖度を高めてアルコールの高いワインを造るときにも利用されています。

21. 正解<2>

日本の緯度を勉強する良い機会。詳細は国土交通省国土地理院のホームページを見ると良いでしょう。ただし、温度差は緯度だけではなく、標高も関係しています。

22. 正解<1>

常識的に、正解を選べたのではないのでしょうか。日本ワインがブームになりワイナリーが増えているものの、品不足になっています。同時に、ぶどう栽培農家は後継者問題で減少傾向にあり、歪みができています。因みに2番目にワイナリーが多いのは北海道で、既に30ワイナリーを超えています。

23. 正解<1>

長野県は海に面していない県で内陸性気候です。ワイン造りが始まったのは明治時代。ワイナリーの殆どが中小規模です。4.の意味は不明。ぶどうから造らないで、何から造るのでしょうか？

24. 正解<1>

国産ワインの表示はあくまでも、生産者の自主基準であることを理解して下さい。国産ぶどうを使用している場合は「○○産ぶどう100%使用」とラベルに表記できます。

25. 正解<3>

やはり、何と言っても山梨県が国産ワインをリードしています。長野県、山形県、北海道だけでなく、全国津々浦々にワイナリーがあるので、訪問して現状を把握してみてください。

26. 正解<1>

O.I.V.とはフランスに本部のある、「国際ぶどう・ぶどう酒機構」を指します。この組織が認めて初めてワイン用ぶどうと堂々と言うことができます。嬉しいことに、甲州につづき、マスカット・ベリーAも認定を受けました。

27. 正解<3>

新酒の原料ぶどうとしても広く使われています。白は甲州、赤はマスカット・ベリーAが多く使われています。

28. 正解<3>

メルロの産地として古くから有名な、桔梗ヶ原は頻りに名前が出るので、ぜひ覚えて下さい。塩尻にはいくつかの有名なワイナリーがあり、高品質のメルロを造っています。

29. 正解<3>

北海道は甲州などの品種を栽培するには冷涼で適していませんが、ドイツ系のケルナー、ツヴァイゲルトなどの栽培が多く、近年はピノ・ノワール、シャルドネなども増えています。

30. 正解<3>

生産量、消費量の両方において日本一です。ワイナリーから直接消費者へ販売されるケースが多いです。

31. 正解<4>

フランス革命が起きたのは1789年、18世紀のこと。原産地統制名称の制定は1930年頃、アキテーヌがイギリスの領土になったのは12世紀。そして、産業革命は18世紀から19世紀にかけて。産業革命によって、貿易産品となっていたワインの産業も成長しました。

32. 正解<1>

内陸性気候で雨量が少ない地方です。地中海地方の方が雨量が少ないように感じますが、冬季の雨量が多いです。アルザス地方ではオーガニック栽培が盛んです。

33. 正解<3>

アルザス・グラン・クリュは、51あるリューディがそれぞれAOPに認められています。アルザス・グラン・クリュの品種はリースリング、ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ、ピノ・グリですが、シルヴァーネルの使用が可能、アサンブラージュが可能など例外のあるAOPがあります。

34. 正解<2>

時々出題される、ぶどう畑の面積の問題。全てのグラン・クリュの広さを覚えるのは不可能ですので、これは覚える必要はありません。

35. 正解<1>

AOP ブルゴーニュ・オー・コート・ド・ニュイ、AOP ブルゴーニュ・オー・コート・ド・ボヌの両方で赤、ロゼ、白が認められています。

36. 正解<3>

なかなか面白い問題です。超有名なグラン・クリュは覚えておくと何かと便利でしょう。「B」はシュヴァリエ・モンラッシェで丘の一番上にあります。

37. 正解<4>

幾つかの村にまたがるグラン・クリュは、毎年どれかが試験に出題されます。コルトン＝シャルルマーニュはアロース・コルトン、ラドア＝セリニー、そしてこの村を横断しています。

38. 正解<2>

多くの受験者が解答できたでしょう。丘の上にあるコージーな村、シャトー・シャロンはヴァン・ジョーヌの村として、また、コンテ・チーズの村としても知られています。

39. 正解<3>

余りにも有名な都市です。ローヌ川沿いには洪水で流され、半分だけ残った「アヴィニョンの橋」があり、すぐ北にはクレマン法王によって有名となった、シャトーヌフ・デュ・パプの産地があります。

40. 正解<1>

コート・デュ・ローヌ地方はボルドーに次いでAOPワインの生産量が多いです。その多くは地域名のアペラシオンワインです。

41. 正解<3>

ローマ時代からの街、ヴィエンヌ市からヴァランセ市にかけて、ローヌ川沿いの急斜面にぶどう畑が広がっています。その中で、エルミタージュとクローズ・エルミタージュだけが左岸にあります。

42. 正解<2>

面積の問題はよく出題されます。問 41 の地図を見ると、「1」を選びたくなりますが、日本でも有名なクローズ・エルミタージュが広い面積を占めています。特に覚える必要はありません。

43. 正解<2>

ナポレオンが生まれたのはコルス島です。その中心都市がアジャクシオで、スキアカレロの原産地です。

44. 正解<4>

南西地方の AOP 名と地図上の位置を全て覚えるのは大変なので、この問題ができた受験生は恐らく一次試験に合格したでしょう。ピレネー地区はバイヨンヌとポーが有名です。ポーの街を起点に覚えると良いでしょう。イルーレギーが最も山脈寄りです。

45. 正解<2>

ロット川が分からなくても、オーセロワあるいはコーと呼ばれるぶどう品種、マルベックから造られるワインの産地はカオールです。

46. 正解<3>

メドック格付けシャトーが最も多い村がマルゴーです。とはいえ、マルゴー・アペラシオンは 6 つのコミューンを包括しているためかなり広いです。シャトー・マルキ・ド・テルムは第 4 級格付けでマルゴー村にあります。

47. 正解<4>

格付けの付いたシャトー名はとりあえず覚えましょう。普段からこのクラスのワインに携わるソムリエにとっては、格付けを覚えることは当たり前かもしれません。

48. 正解<2>

シャトー・ムートンの悲願だった、第 1 級への昇格が 1973 年に実現しました。このシャトー以外に変更はありません。

49. 正解<4>

グループでは、シャトー・ラヴィール・オーブリオンがシャトー・ラミッション・オーブリオンの白となったため、白のみの格付けは、シャトー・クーアンとシャトー・クーアン・リュルトンだけとなりました。

50. 正解<2>

サンテミリオンでは定期的に格付けの見直しがされています。前は2006年でした。2012年は大きく変わり、Aクラスにシャトー・アンジェラスとシャトー・パヴィーが加わり、4シャトーとなりました。

51. 正解<1>

一方、ポムロールには格付けが存在しません。有名なシャトー・ペトリュスであっても、格付けには入っていません。慣習的に有名なシャトーを覚えておくようして下さい。

52. 正解<3>

ソーテルヌに隣接した小さなコニューン（村）です。バルサックのシャトーはAOCソーテルヌを名乗ることができます。

53. 正解<1>

ソーテルヌはなだらかな起伏の台地にあり、ガロンヌ川の支流が多く流れています。その川からの霧がボトリティス・シネレア菌を繁殖させます。シャトー・ディケムは其中でも最もテロワールの良い位置にあります。

54. 正解<3>

シャトー・ディケムに次ぐシャトーである。他のシャトーはバルサック村にあります。

55. 正解<2>

北緯47度という高緯度にあってもメキシコ湾流の影響を受けるので、ぶどうが栽培できます。日射量が少なく冷涼なので、酸のはっきりとした白とスパークリング、タンニンの柔らかい赤、そしてロゼの産地となっています。

56. 正解<1>

ピノー・デ・シャラントはヴァン・ドゥー・ナチュレの中でも有名です。その他、VdLとVDNの代表は覚えておくようにしましょう。

57. 正解<3>

イタリアを取り囲む、海の名前は覚えておきましょう。東側をアドリア海、西側をテレニア海そして、地中海に囲まれています。そして、その海に面する州名は必須です。

58. 正解<2>

DOCG がどんどん増えて覚えるのが追い付かないかもしれませんが、代表的な DOCG であるスプマンテのフランチャコルタは多くの方が答えられたでしょう。ロンバルディア州の州都ミラノの東にある産地。

59. 正解<4>

数年前からイタリアの代表的な産地の詳細地図が試験に出るようになりました。ピエモンテ州、トスカーナ州、ヴェネト州といった代表的な産地は大体の場所を把握する必要があります。

60. 正解<2>

ピエモンテ州で認定されている数少ない白の DOCG。ぶどう品種とワイン名を合わせて覚える必要があります。

61. 正解<3>

ピエモンテ州の DOCG であり、赤・白とスパークリングも造られています。同じ州にある、1. は白とスパークリング、2. は赤、4. は赤が許可されています。

62. 正解<3>

山岳地帯の渓谷で造られるワインで、ロンバルディア州で最初に DOCG となったワインです。ネッピオーロを少し乾燥させて、アルコールの強いワインを造っています。

63. 正解<2>

トスカーナ州キアンティを始め、多くの DOCG があるので、ワイン産地名だけでなく、地図上の位置も一緒に覚えるようにしましょう。テレニア海に近く、ローマからもそれほど遠くない場所にあります。

64. 正解<1>

DOCG キアンティにある、特定地域です。その他には、Colli Areini, Colli Fiorentini, Colli Sensi, Montespertoli があります。

65. 正解<3>

これは今回出題されたイタリアの問題の中では容易な問題でした。アリアニコ種、DOCG タウラージ、カンパーニャ州というように、品種、ワイン名、州名を常にセットで覚えるようにすると良いでしょう。

66. 正解<4>

本土の最南端の州カラブリアでは、ギリシャ時代からワインが造られていました。白のグレーコと赤のガリオッポは覚えておきましょう。

67. 正解<3>

冷涼なドイツではぶどうの糖度によってワインの品質が決まるほど、糖度が大切です。糖度を図る方法は比重によるもので、正確性が高いです。ブリックスは一般的な糖度の単位で、KMW はオーストリアで使われています。

68. 正解<4>

1989年ベルリンの壁が壊され、東西ドイツが統一されました。旧東ドイツでは北緯 52 度の位置に、ザール＝ウンスルートとザクセンの 2 つのワイン産地があります。

69. 正解<4>

ドイツではワインの産地を大きく 13 地域に分けています。その中で、生産量が最も多いのがラインヘッセン、次いでファルツです。

70. 正解<2>

スペインのリオハに、ボルドーから多くのワイン生産技術者がフィロキセラ害によって移住しました。その時期は 1850 年以降であり、19 世紀後半です。

71. 正解<3>

スペインワインは歴史的に長く熟成させる傾向があり、熟成期間によりラベル表記の規定があります。「グラン・レセルバ」は、DOP ワインにおいて、赤ワインなら最低 60 か月の熟成、うち 330ℓ 以下のオーク樽で 18 か月熟成したワインに表記することが可能です。

72. 正解<1>

瓶内二次発酵の製法は規定されていますが、生産地の特定のない特別 DO です。しかし、カバの生産量のうち 95% はカタルーニャ州のペネデスが占めています。カバは、主要 3 品種、最低熟成期間なども覚えておきましょう。

73. 正解<3>

リベラ・デル・ドゥエロは、リオハとならぶスペインの高品質赤ワイン産地です。リベラ・デル・ドゥエロではテンプラニーリョをティント・フィノと呼び、75%以上使用することが義務付けられています。

74. 正解<3>

リアス・バイシャスでは、アルバリーニョからスペインを代表する高品質白ワインが造られています。大西洋沿岸の産地で雨量が多く湿度も高いので、ぶどう栽培は日本と同じく棚式栽培で行われています。

75. 正解<2>

シェリーはタイプによる製法の違いをよく理解しましょう。アルコール発酵後フロールと呼ばれる産膜酵母がワイン表面に繁殖し、そのまま熟成したものがフィノで、アモンティリヤードはフィノをさらに熟成させたものです。オロロソはフロールが繁殖しなかったものです。

76. 正解<1>

シェリーは常に均等なワインを得るために独特の熟成方法をとります。ソレラシステムといい、樽を3～4段重ね、上段に新しいワイン、下段には古いワインが入っています。下段からワインが出荷されると、上段から順次ワインが補充され、新しいワインと古いワインがブレンドされ熟成されます。

77. 正解<3>

テンプラニーリョは地方によって様々な呼び名をもちます。ポルトガルではティンタ・ロリスと呼ばれます。

78. 正解<2・3・4>

複数正解となった不適切な問題です。

トウニー・ポートは平均樽熟期間5～6年の、様々な樽熟期間のポートワインをブレンドしたもののなので収穫年の表記はできません。

79. 正解<4>

マデイラでは4つの白品種において品種名がタイプを表します。辛口から順にセルシアル→ヴェルデーリョ→ブアル→マルムジー（マルバジア）で辛口を造る品種は冷涼な地域で栽培されています。

80. 正解<3>

オーストリアは隣国のドイツ同様に、収穫時のぶどう糖度による品質分類がされています。分類はドイツと似ていますが、遅摘みぶどうを 3 か月以上乾燥させる「シュトローヴァイン」、貴腐又は樹上で自然乾燥したぶどうを使用する「アウスブルッフ」があります。

8 1. 正解< 1 >

ノイジードラーゼは、ノイジードラーゼ湖の東側にあり、暑く乾燥した夏と寒い冬を特徴とするパノニア気候から、ツヴァイゲルトの力強いワインが造られています。また、湖から発生する霧により貴腐ぶどうからの甘口ワインも造られています。

8 2. 正解< 3 >

トカイワインの残糖分は、貴腐ぶどう（アスー）とその単位（プットニョス）の数で 3~6 までに区分されています。アスーエッセンシアは 6 プットニョスを超えるもので、残糖分 180g/l 以上とされています。

8 3. 正解< 2 >

スイスを代表する白品種はシャスラです。シャスラはフランスでも栽培されており、スイスと国境を接するサヴォワ地方、アルザス地方、ヴァル・ド・ロワール地方の中央フランス地区などの AOP の品種で見られます。

8 4. 正解< 2 >

スイス

ヴォー州（カントン）はシャスラが生産量の約 60%を占めるスイス第 2 のワイン産地で、ラ・コート、ラヴォーなどの地区があります。ラヴォーは特に上質なシャスラの産地として知られています。

8 5. 正解< 2 >

過去問では間違っている選択肢の正しい答えも分かるように見直しをしましょう。アメリカのワイン生産量は 20 年以上世界第 4 位です。カリフォルニア州は全体の約 90%の生産量を占めています。カリフォルニア州では生産量の 90%を大手企業が占めています。

8 6. 正解< 2 >

過去に何度も出題されている問題です。こういった問題は確実に正解することが大事です。良質ワインの産地がアメリカ政府承認ぶどう栽培地域（American Viticultural Area）に指定されています。

8 7. 正解< 2 >

カリフォルニア州は大きく分けて、ノースコースト、セントラルコースト、サウスコースト、セントラルヴァレー、シエラフットヒルズの 5 地域があり、ノースコーストに全米の約 50% のワイナリーがあります。ナパ郡やソノマ郡もノースコーストに含まれます。

88. 正解< 4 >

ロス・カーネロス はナパ郡とソノマ郡にまたがる AVA でサン・パブロ湾沿いの涼しい産地です。

89. 正解< 1 >

オレゴン州とワシントン州の AVA はどちらの州のものか分かるようにしましょう。オレゴン州はカスケード山脈の東側に主に産地があり、ピノ・ノワールが全生産量の 60% を占めています。

90. 正解< 2 >

セントラル・コーストは近年注目を集める産地が多くある地域で、モントレイ郡やサン・ベニート郡のあるノース・セントラル・コーストは、アロヨ・セコ、シャローン、マウン・ト・ハーランなどシャルドネやピノ・ノワールで有名な産地があります。

91. 正解< 1 >

カナダは東部のオンタリオ州と西部のブリティッシュコロンビア州にワイン産地があります。主要な DVA はどちらの州のものか分かるようにしておきましょう。オカナガン・ヴァレーはブリティッシュコロンビア州の 80% 以上の生産量を占める主要産地です。

92. 正解< 2 >

チリとアルゼンチンの国境にはアンデス山脈があります。太平洋からの湿った空気がアンデス山脈を超えるとゾンダ風といわれる乾燥した暖かい風になります。

93. 正解< 4 >

サルタ、カタマルカ、ラ・リオハ各州は北部にあり、北部では DO のバジェス・デ・ファミティナのトロンテスが有名です。サン・ファン、メンドーサ州がある中央部は生産量の 90% 以上を占める主要産地、南部のリオ・ネグロ州は冷涼な気候で近年注目されていません。

94. 正解< 1 >

チリには 3 つの気候区分があり、それをラベルに表示することができます。すなわち、フンボルト海流によってもたらされる冷たい海風の影響を受けるコスタ（海側）、アンデス山

脈と海岸山脈の間に位置し地中海性気候のエントレ・コルディレラス（山脈の間）、アンデス山脈からの微風が吹くアンデス（アンデス山脈）です。

95. 正解<2>

ニューワールドの産地では、ラベル表示のパーセンテージ規定がよく出題されます。チリでは、産地、品種、収穫年とも75%以上です。

96. 正解<4>

チリの産地は、リジョン、サブ・リジョン、ゾーンに分かれています。アタカマ・リジョンは最北部に位置するリジョンです。ウアスコ・ヴァレーは覚えていなくても、サン・アントニオ（アオコンカグア・リジョン）、クリコ・ヴァレー（セントラル・ヴァレー・リジョン）、リマリ・ヴァレー（コキンボ・リジョン）が分かれば、消去法で選択できます。

97. 正解<1>

チリのリジョン、サブ・リジョン及び主要なゾーンは北から順に覚えておきましょう。川の渓谷沿いに産地が発達しているため、ヴァレー（谷）という名前のつく産地が多くあります。

98. 正解<2>

フランス最長の川、ロワール川は全長約1,000kmですから、オーストラリアがいかに広大か分かると思います。ただし、ぶどう栽培が行われているのは一部地域です。

99. 正解<4>

テラ・ロッサは赤土を意味します。石灰岩質の土壌の上に赤い粘土質土壌が被さった土壌で、表土は赤い色をしていますが、心土は石灰質です。特に南オーストラリア州のクナワラで顕著にみられる土壌です。

100. 正解<3>

オーストラリアの地理的呼称制度（GI）は、1980年代後半から1990年代初頭にかけて、EU諸国へのオーストラリアワインの輸出が増加したことから、ECとの貿易協定により1993年に制定されました。

101. 正解<3>

タスマニア州は南極に近く、冷涼な気候から高級スパークリングワインの産地として知られています。そのため、ピノ・ノワール次いでシャルドネの栽培面積が広く、70%以上を占めています。

102. 正解<2>

オーストラリアの産地は、州ごとに主要な GI、その特徴を覚えておきましょう。マクラーレン・ヴェイルは南オーストラリア州でも最も歴史が古い産地です。

103. 正解<1. 2. 3. >

全て正解となった不適切な問題です。

104. 正解<4>

ソーヴィニオン・ブランはオーストラリアを代表する品種で、輸出されるワインの85%を占めています。マルボロはその中心産地ですが、その歴史は新しく、最初に植えられたのが1973年と今から40年ほど前のことです。

105. 正解<2>

マーティンボロは、北島の産地ワイララパのサブ・リジョンで、良質のピノ・ノワールで知られています。

106. 正解<1>

南アフリカのぶどう栽培は地中海性気候の地域で行われています。南極からの冷たいベンゲラ海流の影響で、緯度のわりに冷涼であり、春から夏には南東からのケープ・ドクターと呼ばれる風が吹き、ぶどうの腐敗とウドンコ病を防ぎます。

107. 正解<1>

シュナン・ブランはフランス、ロワール地方からの宗教移民が南アフリカにもたらした、歴史の古い品種です。かつてはスティーンと呼ばれていましたが、現在はほとんど使われていません。

108. 正解<2>

ワインのボトル・ステッカーに添加物として亜硫酸塩と表示されているのは、酸化防止剤の二酸化硫黄 (SO₂) で0.35g/kg 未満、保存料のソルビン酸は0.2g/kg 以下に規制されています。

109. 正解<4>

ボトル・ステッカーの記載義務事項は10項目あります。全て分かるようにしておきましょう。ワインに何か問題があった時の責任の所在、添加物等の重要な事柄が記載されています。

110. 正解<1>

ワインを保管する際に、乾燥した条件下ではコルクの乾燥を招き酸化のリスクを高めます。一方、スクリューキャップは湿度に影響を受けません。

111. 正解<1>

コルクの製造過程で使用する漂白剤とカビが反応し、トリクロロアニソール (TCA) という物質が生成されます。これがコルク臭の原因となります。

112. 正解<2>

原価率の問題は毎年のように出題されます。500万+250万-350万-30万-7万-3万=360万、これが売上に対する消費金額。売り上げが1000万ですから、原価率は36%です。

113. 正解<1>

フィネスのあるワイン、とはエレガントで、バランスのいい、洗練されて磨かれたワインといった上質なワインを表現する言葉です。

114. 正解<1>

料理とワインのマリアージュは、素材のもつ風味、ソース、そしてガルニチュール(付け合わせ)も勘案します。料理とワイン双方の知識、理解を深めることが大切です。

115. 正解<2>

特に考えるような問題ではありません。軽い料理には爽やかなワイン、軽快なワインを合わせ、味わいが強く余韻の長い料理には重厚なワインを合わせます。

116. 正解<2>

地方料理にはその地方のワイン、が鉄則です。ジャンボンとはフランス語でハム、ペルシエはパセリのことです。ジャンボン・ペルシエはブルゴーニュ地方の郷土料理で、マコンの白を合わせます。

117. 正解<1>

フランス、ノルマンディー地方のチーズでは、カマンベール・ド・ノルマンディが有名ですが、ポンレヴェックは牛の乳で作られたチーズの表面を、塩水で洗ったウォッシュタイプチーズです。

118. 正解<3>

ローマの地方料理、とヒントが問題文にありますので、同じラツィオ州のワイン、フラスカーティ・セッコが選ばれます。ローマの地方料理となくとも、**Romana** ロマーナ、はローマのという意味ですから分かります。イタリアの料理は土地の名前が入っていることが多くあります。

119. 正解<4>

ワインのサービスで最も気を使うことの一つに供出温度があります。温度を下げるとフレッシュさや酸味が強調され、果実の香りが際立ち、甘さは控えめに感じられ、ドライな味わいとなります。一方、温度を上げると酸やタンニンは柔らかくなり、複雑な香りが際立ってきます。

120. 正解<1>

この選択肢を順に並べると、ソムリエのテイスティング→ホストのテイスティング→メインゲストへのワインサービス→ホストへのサービスとなります。

121. 正解<4>

コルク栓のワインの場合には、コルクの乾燥を防ぐために湿度を70～75%に保つ必要がありますが、スクリューキャップの場合は湿度の影響を受けません。

122. 正解<1>

デュボネは赤ワインにキナの皮を漬け込み、樽で熟成したフレーヴァードワインです。

123. 正解<3>

VDNは産地がどこかわかるようにしておきましょう。ほとんどはラングドック・ルーション地方で生産されていますが、コート・デュ・ローヌ地方、コルス島にもVDNのAOPがあります。

124. 正解<3>

シャンパーニュ地方、ボルドー地方のボトルのサイズの問題はよく出されます。お祝いによく使われるため、大きなボトルが造られるようになりました。

125. 正解<3>

1トノー=900ℓ、ボルドー地方のバリック樽225ℓの4樽分を意味する取引上の言葉です。

126. 正解<2>

メタボリックシンドロームとは、内臓脂肪型肥満に加えて、高血糖、高血圧、脂質異常のうちいずれか 2 つ以上をあわせもった状態のことです。運動習慣、食生活の改善などにより内臓脂肪を減らすことがその予防、改善となります。

127. 正解<2>

アルコールを摂取すると、体内でアルコールはアセトアルデヒドに分解されます。アルコールの中間代謝物質であるこのアセトアルデヒドは毒性が非常に強く、その毒性により引き起こされる症状が二日酔いです。

128. 正解<1>

ワインに使用が認められている添加物は、保存料としてのソルビン酸、酸化防止剤としての二酸化硫黄などがあり、その含有規定値に規定があります。(問108参照) また、食品に使用した添加物は、すべて表示することが義務づけられています。

129. 正解<4>

人によっては、食べるとアレルギー反応をおこす可能性のある食品があります。「食物アレルギー」を持っている人が、原因となる食品を避けられるよう、アレルギーの原因となることが知られている食品が使われたかどうか分かるように原材料の表示がしてあります。

130. 正解<3>

ノロウイルスはウイルス性の感染症で、年間を通して発生しますが主に冬場に多発します。人の腸管のみで増殖し、感染力が非常に強く、少量のウイルス(10~100個)でも感染・発症します。食品からの感染だけでなく、人から人への感染も多いので食品を取り扱う、飲食店などでは、感染予防に向けた万全な衛生管理が必要となります。

ワインアドバイザー ソムリエと問題が入れ替わっている16問

14. 正解<1>

コニャック地方は白亜質土壌が主体で、最も石灰質土壌の顕著なグランド・シャンパーニュ地区が最高品質のコニャックを生産します。

23. 正解<2>

山形県は伝統的に食用にも使われるデラウェアの生産が多く、次いでマスカット・ベリーAですが、近年ヨーロッパ系品種の栽培も増え、またスパークリングワインの生産も盛んです。

27. 正解<1>

コート・デ・ブラン地区は白い丘という名の通り、主にシャルドネが栽培されています。シャンパーニュ地方の17村のグラン・クリュのうち、6村がコート・デ・ブラン地区にあります。

31. 正解<2>

ミュジニーは赤・白の生産が可能なグラン・クリュですが、ミュジニーのあるシャンボール・ミュジニーの村名AOPのタイプは赤のみですので注意しましょう。

51. 正解<2>

古城が並ぶトゥーレーヌ地区は、ルネッサンス時代から「フランスの庭」として知られています。様々なワインが生産されていますが、シュナン・ブランからのスパークリングワインの生産が多く、ペティアンからクレマンまで造られています。

56. 正解<1>

イタリアのDOCGは73銘柄あり、DOCGが最も多い州は16あるピエモンテ州です。ゲンメはスパンナ（ゲンメでのネッピオーロのシノニム）からの赤のみのDOCGです。

69. 正解<2>

カバの最低熟成期間はティラージュ後9か月ですが、レゼルバは15か月、グラン・レセルバは30か月です。シャンパーニュの最低熟成期間と併せて覚えておきましょう。

71. 正解<1>

ルエダは赤ワインの銘醸地リベラ・デル・ドゥエロに隣接する産地で、ヴェルデホから上品なコクのある白ワインが造られています。

85. 正解<1>

ナパ郡、ソノマ郡があるカリフォルニア州のノースコーストには全米の約50%のワイナリーがあります。メンドシーノ郡ソノマ郡の北部に位置し、アンダーソン・ヴァレーやマクドゥエル・ヴァレーなどのAVAがあります。

87. 正解<3>

東海岸に位置するニューヨーク州は全米3位の生産量です。なかでもフィンガー・レイクスは同州の生産量の大半を占め、コンコードやナイアガラ、デラウェアといったアメリカ原産種が中心に栽培されています。

91. 正解<1>

アルゼンチンのDOは現在3地区のみです。すなわち、ラ・リオハ州のバジェス・デ・フアマティナ、メンドーサ州のルハン・デ・クージョ、サン・ラファエルです。

98. 正解<1>

オーストラリアにぶどう樹を持ち込んだのは、イギリス人のアーサーフィリップ大佐で、シドニーに1788年に植えました。

105. 正解<1>

ニュージーランドには世界最東端の産地ギズボーンと、世界最南端の産地セントラル・オタゴがあります。

110. 正解<2>

輸入価格条件は、説明文から略語が分かるようにしておきましょう。1はEx-Celler、3はFAS、4はCIFです。

114. 正解<1>

フランスに次いでイタリアがトップ2でしたが、直近の統計では輸入量でチリがイタリアを抜いて2位となっています。

118. 正解<2>

フランス、アンジェ生まれのキュルノンスキーは、食に関するガイドブック、新聞紙上のグルメコーナーを確立した創始者として知られており、「食通の王」と称されています。

ワインエキスパート ソムリエと問題が入れ替わっている16問

15. 正解<1> WA 14. と同じ

20. 正解<2>

1877年、現在の勝沼にあたる祝村に大日本葡萄酒株式会社が設立されました。本場のワインづくりを修得するため、土屋龍憲と高野正誠の2人をフランスへ派遣し、その2人が帰国後、本に格的なワインづくりをスタートさせました。

26. 正解<2> WA 23. と同じ

30. 正解<1> WA 27. と同じ

31. 正解<3>

シャンパーニュの規定に関する数字はしっかり覚えておきましょう。ノン・ヴィンテージシャンパーニュ及びヴィンテージシャンパーニュの最低熟成期間、圧搾の規定などです。

34. 正解<3>

ディジョンは14～15世紀に存在したブルゴーニュ公国の古都でありディジョンは美食の都として知られています。

36. 正解<2>

コート・ドールのグラン・クリュは村ごとに全て言えるようにする必要があります。モレ・サン・ドニ村には5つのグラン・クリュがありますが、そのうちボンヌ・マールは隣接するシャンボール・ミュジニー村とまたいであるグラン・クリュです。

39. 正解<3>

かつてはブルゴーニュ・アリゴテ・ブーズロンという名前のAOPでしたが、1998年にブーズロンと名称変更しています。

47. 正解<1>

シャトーの格付けの問題は必ず出題されています。覚えるのに苦労するところですが、時間をかけてしっかり暗記しましょう。

60. 正解<2>

フランスのAOC法が施行されたのが1935年、それから遅れること28年後の1963年にイタリアのワイン法が制定されました。

63. 正解<1> WA 56. と同じ

66. 正解<2>

コルヴィーナ・ヴェロネーゼはヴェロネーゼ（ヴェローナの）という名が表わすように、ヴェローナのあるヴェネト州の品種です。コルヴィーナ・ヴェロネーゼを使ったDOCGには、アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ、バルドリーノ・スペリオーレがあります。

74. 正解<1>

ドイツは13指定栽培地域の地図上の位置、川の名前、主たる特徴を覚えてください。フランケンではQbA以上のワインは、ボックスボイテルという独特な形状の瓶で出荷されます。

79. 正解<3>

リアス・バイシャスはスペインの上質白ワインの代表産地です。品種はアルバリーニョで、この産地は湿度が高いためぶどうが棚式で栽培がされています。

96. 正解<2>

カナダのヴィダルについては毎年のように出題されています。アイスワインの原料として人気が高い交配品種（ユニ・ブラン×セイベル4986）です。

101. 正解<3>

チリのカルメネールも非常に出题頻度の高い品種です。いずれもボルドーからもたらされた品種で、メルロと混植されていたため混同されていましたが、熟期に相違があることから調査が行われ違う品種と判明しました。現在はカルメネールのヴァリエタルワインも造られています。

121. 正解<3> 119. 参照