

2014年度

第30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

◎資格によって問題の番号が異なります。

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

◎206ページに解答があります。

※なお、ワインアドバイザーおよびワインエキスパートでは以下と異なる問題がワインアドバイザー16問、ワインエキスパート17問出題されています。

それぞれ207ページ、208ページをご参照ください

1 S 1 WA 1 WE

ワイン中の有機酸の中で最も量の多いものを1つ選んでください。

1. コハク酸
2. クエン酸
3. 酒石酸

2 S - WA - WE

ワインの第2アロマは何から由来するか1つ選んでください。

1. ぶどう品種
2. 木樽熟成
3. アルコール発酵
4. 瓶内二次発酵

3 S - WA 2 WE

「よき料理、よきワインがあればこの世は天国」と言った人物を1人選んでください。

1. ルイ・パストゥール
2. プリア・サヴァラン
3. アンリ4世
4. ポール・セザンヌ

4 S 2 WA 3 WE

EU加盟国におけるワイン法による品質分類(地理的表示のあるワイン)において、ラベル表記義務記載事項とされているものを1つ選んでください。

1. 原産地
2. 原料のぶどう品種
3. 収穫年
4. 生産方法に関する記述

5 S 3 WA 4 WE

北半球において、主に剪定が行われる時期を1つ選んでください。

1. 9月~11月
2. 1月~3月
3. 4月~5月

6 S 4 WA 5 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。

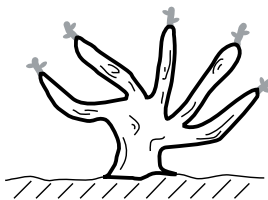
「ぶどうの光合成に最も必要なものは日照と適度な温度である」

1. 正
2. 誤

7 S 5 WA 6 WE

次の図柄に該当する栽培方法を1つ選んでください。

1. 垣根仕立て
2. 棒仕立て
3. 株仕立て
4. 棚仕立て



8 S 6 WA 7 WE

ボルドー液の散布が有効とされているぶどうの病害を1つ選んでください。

1. ベト病
2. フィロキセラ
3. ボトリティス・シネレア
4. 晩腐病

9 S 7 WA 8 WE

発酵が始まって3~4日頃アントシアニンとタンニンが液中に出てくる過程に該当する語句を1つ選んでください。

1. 醸し
2. 熟成
3. 清澄
4. マロラクティック発酵

10 S 8 WA 9 WE

酒母の別名を1つ選んでください。

1. 醪
2. 酏
3. 酒粕
4. 麹菌

11 S 9 WA 10 WE

「清酒の製法品質表示基準」において、醸造アルコールの添加が認められている日本酒の特定名称を1つ選んでください。

1. 純米酒
2. 純米吟醸酒
3. 吟醸酒
4. 特別純米酒

12 S - WA - WE

ビール製造において雑菌の生育を抑えるホップに含まれる成分を1つ選んでください。

1. スターチ
2. ルプリン
3. ツヨン

13 S 10 WA 11 WE

日本の焼酎の元祖と言われ、米麴のみを原料とするものを1つ選んでください。

1. 壱岐焼酎
2. 球磨焼酎
3. 琉球泡盛
4. 黒糖焼酎

14 S 11 WA 12 WE

スコッチウイスキーに使われるビートの名称を1つ選んでください。

1. 砂糖大根
2. 草炭(泥炭)
3. 乾燥わら
4. 木樽

15 S 12 WA 13 WE

51%以上のトウモロコシとライ麦を使用して造られ、力強い樽の香りが特徴となるウイスキーを1つ選んでください。

1. アイリッシュウイスキー
2. カナディアンウイスキー
3. バーボンウイスキー
4. ジャパニーズウイスキー

16 S 13 WA 14 WE

コニャックにおいてワイン用ぶどう品種「St-Emilion des Charentes」の別名を1つ選んでください。

1. Folle blanche
2. Colombard
3. Ugni blanc
4. Sémillon

17 S 15 WA 16 WE

カルヴァドスの主な生産地はどこか1つ選んでください。

1. ヴォワロン
2. ストラスブル
3. ノルマンディー
4. プルターニユ

18 S - WA - WE

メキシコ国内法ではテキーラにはブルー・アガベを何%以上使用することが規定されているか1つ選んでください。

1. 11%以上
2. 31%以上
3. 51%以上
4. 91%以上

19 S 16 WA 17 WE

フランス北部ベネディクト派修道院で1510年に生まれたリキュールを1つ選んでください。

1. Suze
2. Chartreuse
3. Anisés
4. Bénédictine

20 S - WA - WE

人為的にマイナス7℃以下に冷凍した凍結果実を压榨し、果汁を発酵させて造られる白ワインの醸造法を1つ選んでください。

1. Saignée
2. Crio-extraction
3. Cold maceration
4. Micro-oxygénation

21 S 17 WA 18 WE

日本のぶどう栽培地において北限の北海道士別から、南限の九州宮崎県都城までの緯度の差を1つ選んでください。

1. 約6度
2. 約13度
3. 約16度
4. 約23度

22 S 18 WA 19 WE

日本で稼働しているワイナリーの数が多い都道府県を1つ選んでください。

1. 山梨県
2. 長野県
3. 北海道
4. 山形県

23 S 19 WA 21 WE

日本のワイン、ぶどう栽培に関する記述で正しいものを1つ選んでください。

1. 長野県の全てのぶどう栽培地は内陸性気候
2. 日本でワイン造りが始まったのは大正の初め
3. 現在稼働しているワイナリーのうち約2割が年間生産量が10万本以下
4. ぶどうからワインを造っているワイナリーは300軒を超える

24 S 20 WA 22 WE

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・年号・品種の表示が可能」

1. 正
2. 誤

25 S 21 WA 23 WE

2013年に国税庁がワインの産地名として初めて指定した都道府県を1つ選んでください。

1. 山形県
2. 長野県
3. 山梨県
4. 北海道

26 S 22 WA 24 WE

2010年にO.I.V. (国際ぶどう・ぶどう酒機構) のリストに品種として掲載が認められたぶどう品種を1つ選んでください。

1. 甲州
2. マスカット・ペーリーA
3. ナイアガラ
4. デラウェア

27 S - WA - WE

日本において最も仕込み量が多い赤ワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。

1. カベルネ・ソーヴィニヨン
2. メルロ
3. マスカット・ペーリーA
4. ヤマ・ソーヴィニヨン

28 S - WA 25 WE

メルローで名高い産地、桔梗ヶ原はどこに所在しているか1つ選んでください。

1. 千曲川
2. 安曇野
3. 塩尻
4. 天竜川

29 S 24 WA 27 WE

ヨーロッパ系品種の栽培面積が最大の都道府県を1つ選んでください。

1. 山梨県
2. 長野県
3. 北海道
4. 山形県

30 S 25 WA 28 WE

2011年度成人1人あたりの都道府県別果実酒消費量において最も果実酒の消費量の多い都道府県を1つ選んでください。

1. 北海道
2. 東京都
3. 山梨県
4. 愛知県

31 S 26 WA 29 WE

19世紀に入りフランスワインが隆盛に向かうきっかけとなった歴史的事項を1つ選んでください。

1. フランス革命
2. 原産地統制名称 (A.O.C.) の制定
3. アキテース公妃アリエノールと英国王の結婚
4. 産業革命

32 S 28 WA 32 WE

次のアルザス地方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。

「降雨量はフランスで最も少なく年間平均500～600mmである」

1. 正
2. 誤

33 S 29 WA 33 WE

Alsace Grand Cruのリュウ・ディZotzenbergに使用が認められていないワイン用主要ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Riesling
2. Gewürztraminer
3. Pinot Blanc
4. Sylvaner

34 S 30 WA 35 WE

Chablis Grand Cruの中で最も面積が大きなクリマを1つ選んでください。

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

35 S 32 WA 37 WE

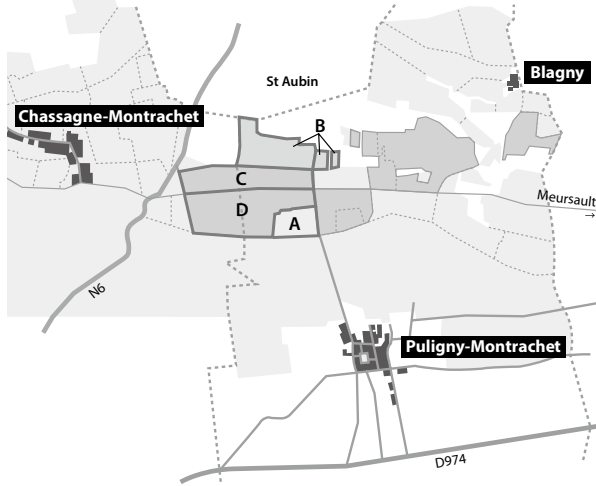
白ワイン・ロゼワイン・赤ワイン全てを生産する事が可能なA.O.C.を1つ選んでください。

1. Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits
2. Côte de Nuits-Villages
3. Nuits-Saint-Georges
4. Côte de Beaune-Villages

36 S 33 WA 38 WE

下記の地図A~Dの中からGrand Cru Montrachetを1つ選んでください。

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



37 S - WA - WE

Grand Cru Corton-Charlemagneを産出する村名(コミユナル)を1つ選んでください。

- | | |
|--------------|------------------------|
| 1. Monthélie | 2. Auxey-Duresses |
| 3. Santenay | 4. Pernand-Vergelesses |

38 S 34 WA 40 WE

ワイン用ぶどう品種Savagninからヴァン・ジョーヌだけを造ることが認められているA.O.C.を1つ選んでください。

- | | |
|------------------|--------------------|
| 1. Côtes du Jura | 2. Château-Chalon |
| 3. L'Étoile | 4. Arbois Pupillin |

39 S - WA - WE

ローマ法王庁が移転したのはどこの都市か1つ選んでください。

- | | |
|-----------|-----------|
| 1. マルセイユ | 2. リヨン |
| 3. アヴィニョン | 4. カルカソンヌ |

40 S 35 WA 41 WE

次のA.O.C. Côtes du Rhône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。

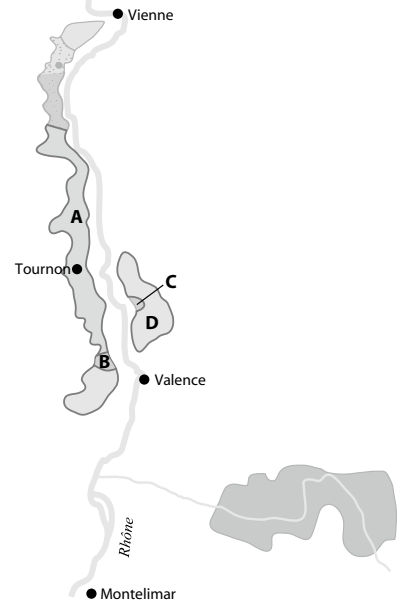
「コート・デュ・ローヌ地方全体のA.O.C.ワイン生産量の約半分を占めている」

- | | |
|------|------|
| 1. 正 | 2. 誤 |
|------|------|

41 S 36 WA 42 WE

下記の地図A~Dの中からA.O.C. Hermitageの場所を1つ選んでください。

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



42 S 37 WA 43 WE

コート・デュ・ローヌ地方北部地区で最も面積が広いA.O.C.を1つ選んでください。

- | | |
|-----------------|---------------------|
| 1. Saint-Joseph | 2. Crozes-Hermitage |
| 3. Cornas | 4. Gigondas |

43 S 38 WA 44 WE

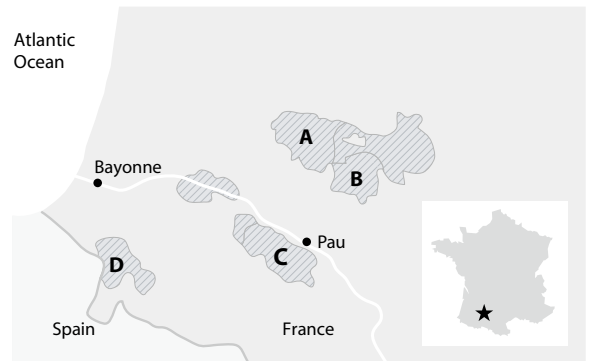
ナポレオンの生誕地、スキアカレロの原産地としても知られているA.O.C.を1つ選んでください。

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| 1. Patrimonio | 2. Ajaccio |
| 3. Muscat du Cap Corse | 4. Vin de Corse Porto-Vecchio |

44 S 39 WA 45 WE

下記の地図A~Dの中からA.O.C. Irouléguyの場所を1つ選んでください。

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



45 S 40 WA 46 WE

ロット川の渓谷地帯に広がり、地元でオーセロワと呼ばれるワイン用ぶどう品種を主体に、色の濃いワインを生産しているA.O.C.を1つ選んでください。

- | | |
|--------------|------------|
| 1. Minervois | 2. Cahors |
| 3. Fitou | 4. Madiran |

46 S 41 WA 48 WE

メドックの格付けてMargaux村のシャトーを1つ選んでください。

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. Château Gruaud-Larose | 2. Château Langoa-Barton |
| 3. Château Marquis de Terme | 4. Château Saint-Pierre |

47 S 42 WA 49 WE

メドックの格付けで3級のシャトーを1つ選んでください。

1. Château Talbot
2. Château Beychevelle
3. Château Montrose
4. Château Ferrière

48 S 43 WA 50 WE

Château Mouton-RothschildがPremiers Grands Crusに昇格した年を1つ選んでください。

1. 1963年
2. 1973年
3. 1983年
4. 1993年

49 S 44 WA 51 WE

グラヴの格付けで白のみが格付けされているシャトーを1つ選んでください。

1. Château Olivier
2. Château de Fieuzal
3. Château Carbonnieux
4. Château Couhins

50 S 45 WA 52 WE

2012年ヴィンテージから適用の、サン・テミリオン格付けで、新たにPremiers Grands Crus Classes Aに入るシャトーを1つ選んでください。

1. Château Ausone
2. Château Angélys
3. Château Figeac
4. Château Bélair-Monange

51 S 46 WA 53 WE

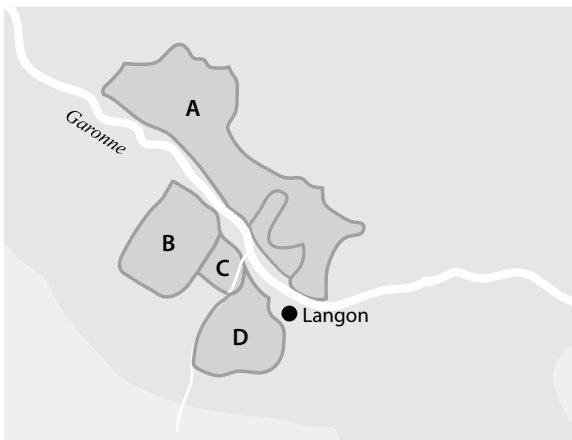
次の中からA.O.C. Pomerolのシャトーを1つ選んでください。

1. Château la Conseillante
2. Château Grand-Pontet
3. Château Pape Clément
4. Château de Camensac

52 S 47 WA 54 WE

下記の地図A~Dの中からA.O.C. Barsacの場所を1つ選んでください。

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



53 S 48 WA 55 WE

次のソーテルヌ&バルサク地区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。

「ソーテルヌは起伏に富み、代表するシャトーであるシャトー・ディケムはソーテルヌの中で最も標高の高い丘の頂上にある」

1. 正
2. 誤

54 S 49 WA 56 WE

ソーテルヌ&バルサクの格付けで、ソーテルヌ村で生産されているPremiers Crusのシャトーを1つ選んでください。

1. Château Coutet
2. Château Filhot
3. Château Guiraud
4. Château Climens

55 S 50 WA 57 WE

次のロワール地方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。

「北緯47度前後の温暖な地域なので全般的に軽やかで爽やかなワインが多い」

1. 正
2. 誤

56 S 52 WA 58 WE

コニャック地方で造られるV.D.L.を1つ選んでください。

1. Pineau des Charentes
2. Floc de Gascogne
3. Frontignan
4. Rivesaltes

57 S 53 WA 59 WE

イタリア半島を縦断するアペニン山脈の東側に位置し、アドリア海の影響を受ける州を1つ選んでください。

1. ピエモンテ州
2. カンパニア州
3. マルケ州
4. ラツィオ州

58 S 54 WA 61 WE

下記の地図A~Dの中からD.O.C.G. Franciacortaが生産される州を1つ選んでください。

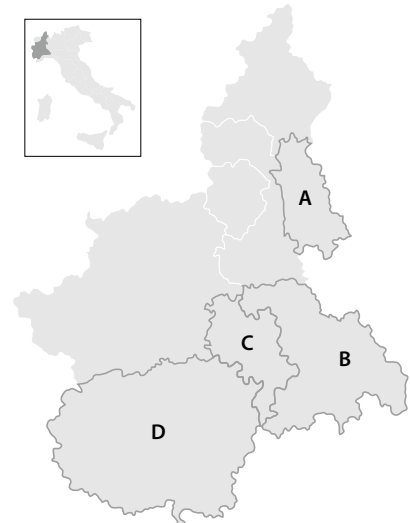
1. A
2. B
3. C
4. D



59 S 55 WA 62 WE

下記の地図A~Dの中からD.O.C.G. Barbarescoが生産されるクローネオ県を1つ選んでください。

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



60 S 57 WA 64 WE

ワイン用ぶどう品種Cortese主体で造られるD.O.C.G.を1つ選んでください。

1. Frascati Superiore
2. Gavi
3. Soave Superiore
4. Colli di Congegliano

61 S 58 WA 65 WE

白ワインと赤ワインの生産が許可されているD.O.C.G.を1つ選んでください。

1. Erbaluce di Caluso
2. Dogliani
3. Roero
4. Ruchè di Castagnole Monferrato

62 S 59 WA 67 WE

ロンバルディア州北部ヴァルテッリーナ渓谷でのNebbiolo種の別名を1つ選んでください。

1. Calabrese
2. Spanna
3. Chiavennasca
4. Prugnolo Gentile

63 S 60 WA 68 WE

トスカーナ州において、最も南に位置するD.O.C.G.を1つ選んでください。

1. Pomino
2. Morellino di Scansano
3. Chianti Classico
4. Carmignano

64 S 61 WA 69 WE

D.O.C.G. Chiantiの特定地域(ソットゾーナ)を1つ選んでください。

1. Rufina
2. Sassella
3. Valpantena
4. Cartizze

65 S - WA - WE

ワイン用ぶどう品種Aglianico主体で造られるカンパーニア州のD.O.C.G.を1つ選んでください。

1. Conero
2. Rosazzo
3. Taurasi
4. Carmignano

66 S 62 WA 70 WE

カラブリア州のD.O.C. Cirò Rossoのワイン用主要ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Aglianico
2. Primitivo
3. Nero di Troia
4. Gaglioppo

67 S 63 WA 71 WE

ドイツで用いられる糖度の単位を1つ選んでください。

- 1.ブリックス
2. KMW
3. エクスレ

68 S 64 WA 72 WE

ドイツワインの13の特定栽培地域のうち最も北に位置し旧東ドイツであった地域を1つ選んでください。

1. Mittelrhein
2. Hessische Bergstraße
3. Württemberg
4. Saale-Unstrut

69 S 65 WA 73 WE

次の記述に該当する産地を1つ選んでください。

「ドイツ最大の栽培地でワイン用ぶどう品種Silvanerの栽培面積は世界最大である」

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

70 S 66 WA 75 WE

次のスペイン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。

「18世紀後半、フィロキセラの害で畑を失ったフランス人たちがリオハやスペイン北部にやってきてワイン造りに従事した」

1. 正
2. 誤

71 S 67 WA 76 WE

スペインのGran Reservaの赤ワインは、最低60ヶ月の熟成のうち、最低何ヶ月の樽熟成が必要か1つ選んでください。

1. 6ヶ月
2. 12ヶ月
3. 18ヶ月
4. 24ヶ月

72 S 68 WA 77 WE

Cavaの生産量95%を占めている主要生産地を1つ選んでください。

1. Penedés
2. Priorato
3. Tarragona
4. Toro

73 S 70 WA 78 WE

D.O. Ribera del Dueroで生産する赤ワインは、ワイン用ぶどう品種Tempranilloを何%以上使用しなければならないのか1つ選んでください。

1. 55%以上
2. 65%以上
3. 75%以上
4. 85%以上

74 S - WA - WE

Rías Baixasで約96%栽培されているぶどう品種を1つ選んでください。

1. Tempranillo
2. Palomino Fino
3. Albariño
4. Monastrell

75 S 72 WA 80 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。

「フィノとオロロンの中間的な風味のシェリーで、フィノの熟成途中でフ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. Pedro Ximénez

76 S 73 WA 81 WE

シェリーの熟成に関する用語を1つ選んでください。

1. Solera
2. Negramoll
3. Abona
4. Estufa

77 S 74 WA 82 WE

ポルトガルのワイン用黒ぶどう品種でスペインの「Tempranillo」の別名を1つ選んでください。

1. Touriga Nacional
2. Tinta Barroca
3. Tinta Roriz
4. Baga

78 S 75 WA 83 WE

収穫年と瓶詰めの日も表示するボートを1つ選んでください。

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

79 S 76 WA 84 WE

マデイラワインに使用され、海岸線沿いの暑い地域で栽培されることが多いワイン用白ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Sercial
2. Verdelho
3. Viosinho
4. Malvasia

80 S 77 WA 85 WE

次の記述に該当するオーストリアの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。

「完熟したぶどうを葉や葎の上、もしくは吊るして3カ月以上自然乾燥させ、糖度の高くなったぶどうで造るワイン」

1. Auslese
2. Beerenauslese
3. Strohwein
4. Ausbruch

81 S 78 WA 86 WE

次のオーストリアワインの記述に該当する産地名を1つ選んでください。

「典型的なパノニア気候の、温暖な産地でツヴァイゲルト単一もしくはツヴァイゲルト主体のブレンドのワインを造っている」

1. Neusiedlersee DAC
2. Kamptal DAC
3. Eisenberg DAC
4. Südsteiermark

82 S 79 WA 87 WE

トカイ・アス・エッセンシアの最低残糖分を1つ選んでください。

1. 120g/ℓ以上
2. 160g/ℓ以上
3. 180g/ℓ以上
4. 240g/ℓ以上

83 S 80 WA 88 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. Chardonnay
2. Chasselas
3. Müller-Thurgau
4. Sylvaner

84 S 81 WA 89 WE

スイスのワイン産地Lavauxが属する州を1つ選んでください。

1. ジュネーヴ州
2. ヴォー州
3. ティチーノ州
4. ヴァレー州

85 S 82 WA 90 WE

アメリカワインに関する記述のうち、正しいものを1つ選んでください。

1. アメリカのワイン生産量は世界第5位である
2. 国内のワイン消費量が生産量よりも多い
3. ワイン生産量では、カリフォルニア州が全体の約70%を占めている
4. プティック・ワイナリーと呼ばれるワイナリーが生産量の90%を占める

86 S 83 WA 91 WE

アメリカの政府認定の栽培地域、A.V.A.の正式名称を1つ選んでください。

1. American Vineyards Alliance
2. American Viticultural Areas
3. Apperation Viticultural Areas
4. Americas Viticultural Area

87 S 84 WA 92 WE

全米のワイナリーの半数にあたる、約800のワイナリーがあるカリフォルニアのワイン産地を1つ選んでください。

1. South Coast
2. North Coast
3. Central Valley
4. Central Coast

88 S - WA 93 WE

ナパ・ヴァレーA.V.A.内で最も南に位置するA.V.A.を1つ選んでください。

1. Stags Leap
2. Oakville
3. Calistoga
4. Los Carneros

89 S 86 WA 94 WE

オレゴン州に位置するA.V.A.を1つ選んでください。

1. Dundee Hills
2. Yakima Valley
3. Puget Sound
4. Naches Heights

90 S 88 WA 95 WE

カリフォルニア州セントラル・コーストに位置するものを1つ選んでください。

1. Oakville
2. Monterey
3. Solano
4. Sonoma

91 S 89 WA 97 WE

カナダのプリティッシュ・コロンビア州の栽培地域を1つ選んでください。

1. Okanagan Valley
2. Lake Erie North Shore
3. Prince Edward County
4. Niagara Peninsula

92 S 90 WA 98 WE

太平洋からアンデス山脈を越えてアルゼンチンに吹く乾燥した暖かい風の名称を1つ選んでください。

1. アリゼ
2. ゾンダ
3. ミストラル
4. シロッコ

93 S 92 WA 99 WE

アルゼンチンのワイン産地の中で最も北に位置する産地を1つ選んでください。

1. Río Negro
2. Mendoza
3. San Juan
4. Catamarca

94 S 93 WA 100 WE

チリの気候風土に関して正しい文章を1つ選んでください。

1. 沖には寒流のフンボルト海流が流れている
2. 夏の相対湿度は45～50%
3. 年間降雨量は日本の1/4ほど
4. 北はアタカマ砂漠、南は南氷洋、東はヴォージュ山脈、西は太平洋

95 S 94 WA 102 WE

チリの原産地呼称ワイン(D.O.)において、ラベルに原産地を表示するにはその地域の該当品種を何%使用しなければいけないか1つ選んでください。

1. 65%以上
2. 75%以上
3. 85%以上
4. 95%以上

96 S 95 WA - WE

チリのワイン産地Atacama RegionにあるSubregionを1つ選んでください。

1. San Antonio Valley
2. Curicó Valley
3. Limarí Valley
4. Huasco Valley

97 S 96 WA 103 WE

チリのワイン産地において、北から南に正しく位置している場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「(北)Elqui Valley → Aconcagua Valley → Maipo Valley → Maule Valley (南)」

1. 正
2. 誤

98 S 97 WA 104 WE

オーストラリア東端のニュー・サウス・ウェールズ州から、西端の西オーストラリア州までの距離を1つ選んでください。

1. 約300km
2. 約3,000km
3. 約30,000km
4. 約300,000km

99 S 99 WA 105 WE

オーストラリアにおいて、テラロッサ土壌で有名なG.I.を1つ選んでください。

1. Swan District
2. Eden Valley
3. Adelaide Hills
4. Coonawarra

100 S 100 WA - WE

オーストラリアの地理的呼称 (G.I.) 制度が導入された年を1つ選んでください。

1. 1986年
2. 1991年
3. 1993年
4. 1997年

101 S 101 WA 106 WE

オーストラリアのタスマニア州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. Chardonnay
2. Pinot Gris
3. Pinot Noir
4. Merlot

102 S 102 WA 107 WE

南オーストラリア州に位置するRegionを1つ選んでください。

1. Margaret River
2. McLaren Vale
3. Yarra Valley
4. Hunter

103 S 103 WA 108 WE

次のニュージーランド・ワインに関する記述で正しいものを1つ選んでください。

1. ソーヴィニオン・ブランはワイン全輸出量の70%以上を占めている
2. 80%以上のニュージーランド・ワインがスクリュエーキャップ栓を使用している
3. ラベル表示について2007年のヴィンテージより85%ルールが適用された

104 S 104 WA 109 WE

次のニュージーランドの記述に該当する地区名を1つ選んでください。

「1973年ソーヴィニオン・ブランの植樹とワイン醸造の成功が世界の注目を集め、高品質の生産国であることを認めさせるのに大きな貢献を果たした」

1. Auckland
2. Gisborne
3. Canterbury
4. Marlborough

105 S 106 WA 110 WE

ニュージーランドのワイン産地Martinboroughにおいて良質のピノ・ノワールを造っているワイン産地を1つ選んでください。

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

106 S 107 WA 111 WE

南アフリカ共和国のワイン産地の気候を1つ選んでください。

1. 地中海性気候
2. 海洋性気候
3. 大陸性気候

107 S 108 WA 112 WE

南アフリカにおいてワイン用ぶどう品種「Steen」の別名を1つ選んでください。

1. Chenin Blanc
2. Sauvignon Blanc
3. Colombar
4. Chardonnay

108 S 109 WA - WE

日本において、保存料として認可されているソルビン酸のワイン1kgの使用可能量を1つ選んでください。

1. 0.15g以下
2. 0.20g以下
3. 0.25g以下
4. 0.30g以下

109 S 111 WA 113 WE

厚生労働省規定の果実酒類の品目等表示において、ボトルステッカー記載事項の中で任意表示のものを1つ選んでください。

1. アルコール度数
2. 食品添加物
3. 輸入者住所
4. 妊産婦の飲酒に対する注意表示

110 S 112 WA 114 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。

「一般的にワインの理想的な保存条件の中で湿度は70～75%が望ましい」

1. 正
2. 誤

111 S 113 WA - WE

コルク臭の原因とされる物質を1つ選んでください。

1. TCA
2. TAC
3. CIF
4. FCL

112 S - WA - WE

あるレストランの1か月間の飲料売り上げが1,000万円、前月棚卸在庫金額が500万円、当月仕入金額が250万円、当月棚卸在庫金額が350万円、他部署への振り替え金額が30万円、社用金額が7万円、破損金額が3万円である場合の原価率を1つ選んでください。

1. 44%
2. 36%
3. 56%
4. 65%

113 S 115 WA 115 WE

基本的なワインの味わいの表現で「フィネス」に最も相応しいものを1つ選んでください。

1. 上品さや繊細さ
2. ミネラル分の多少
3. 口に含んだ時の第一印象
4. アルコールのヴォリューム感

114 S 116 WA 116 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。

「ワインと料理の組み合わせを考えるうえで、まず考えなければならないのは料理の構成である。また、主食材、料理の味付け、ガルニチュールも考慮する」

1. 正
2. 誤

115 S 117 WA 117 WE

一般的にワインと料理の組み合わせの留意点として、味わいが強く余韻の長い料理に合わせるワインを1つ選んでください。

1. 爽快なワイン
2. 重厚なワイン
3. フルーティなワイン

116 S 119 WA 118 WE

フランスの地方料理「ハムとバセリのゼリー寄せ (Jambon Persillé)」と最も相性が良いとされるワインを地方性を考慮し適切なものを1つ選んでください。

1. Pauillac
2. Mâcon Blanc
3. Muscadet
4. Vin de Provence Blanc

117 S 120 WA 119 WE

フランスA.O.P.チーズの中からノルマンディー地方で牛の乳から造られるウォッシュタイプのチーズを1つ選んでください。

1. Pont-l'Évêque
2. Valençay
3. Banon
4. Morbier

118 S 121 WA 120 WE

イタリアのローマ地方料理「鶏肉と野菜の煮込み (Pollo alla Romana)」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. Conero
2. Taurasi
3. Frascati Secco
4. Greco di Tufo

119 S - WA - WE

一般的なワインの温度に関する記述で、温度を上げた時に感じる味わいとして適切なものを1つ選んでください。

1. フレッシュ感が際立つ
2. 味わいがドライな印象となる
3. 酸味がよりシャープな印象となる
4. 甘味が強くなる

120 S - WA - WE

一般的なワインサービス手順に関する記述で、一番最後に行うサービスを1つ選んでください。

1. ホストへのワインサービス
2. ホストのテイステイング
3. ソムリエのテイステイング
4. メインゲストへのワインサービス

121 S 122 WA 122 WE

スクリーキャップの利点として、適切でないものを1つ選んでください。

1. 垂直保存が可能である
2. 開けやすく閉じやすい
3. 散発的な酸化の恐れがない
4. 保管場所の湿度に影響を受けやすい

122 S 123 WA 123 WE

ワイン系アペリティブを1つ選んでください。

1. Dubonnet
2. Berger
3. Ouzo
4. Ricard

123 S 124 WA 124 WE

食後酒として提供されるV.D.N.の中からコート・デュ・ローヌ地方で生産されるものを1つ選んでください。

1. Maury
2. Banyuls
3. Muscat de Beaumes-de-Venise
4. Rivesaltes

124 S 125 WA 125 WE

シャンパーニュのボトルサイズ「Salmanazar」の容量を1つ選んでください。

1. 4,500ml
2. 6,000ml
3. 9,000ml
4. 12,000ml

125 S - WA - WE

1トノー(Tonneau)の容量を1つ選んでください。

1. 400ℓ
2. 600ℓ
3. 900ℓ
4. 1,200ℓ

126 S 126 WA 126 WE

高血糖、高血圧、脂質異常などを呈するもので内臓脂肪型肥満を共通要因とする状態のことをいい、過栄養や運動不足などで内臓脂肪が蓄積された結果、引き起こされる代謝異常が原因とされている状態を1つ選んでください。

1. エコノミークラス症候群
2. メタボリックシンドローム
3. ギランバレー症候群
4. ロコモティブシンドローム

127 S 127 WA 127 WE

アルコールが十分に分解されずに体内に残留し、悪酔いや二日酔いなどを引き起こすアルコールの代謝物の毒性を1つ選んでください。

1. アンモニア
2. アセトアルデヒド
3. ブドウ糖
4. アミノ酸

128 S 128 WA 128 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. ソルビン酸
2. 亜硝酸ナトリウム
3. 安息香酸

129 S 129 WA 129 WE

卵、乳・乳製品、小麦、そば、落花生、えび、かにを含む加工食品については、これを含む旨の表示が義務付けられていますが、これらは何に関する表示か、次の中から1つ選んでください。

1. 栄養成分表示
2. 遺伝子組換え食品
3. 有機農畜水産物
4. アレルギー

130 S 130 WA 130 WE

食中毒の原因となるノロウイルスの特徴について正しいものを1つ選んでください。

1. 芽胞を形成し、100℃4時間の加熱でも死滅しない
2. エンテロトキシンという毒素を産生する。
3. 感染力が極めて強く、10～100個のウイルス粒子でも感染が成立する
4. 塩分濃度2～7%で増殖が盛んになる

2014年度

第30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

ソムリエ・ワインアドバイザー・ワインエキスパート共通問題(問題番号は資格によって異なります)
 ワインアドバイザー・ワインエキスパートの個別問題はP207,208参照

問題番号	1S	1WA	1WE	23S	19WA	21WE	45S	40WA	46WE	67S	63WA	71WE	89S	86WA	94WE	111S	113WA	-WE
解答	3			1			2			3			1			1		
問題番号	2S	-WA	-WE	24S	20WA	22WE	46S	41WA	48WE	68S	64WA	72WE	90S	88WA	95WE	112S	-WA	-WE
解答	3			1			3			4			2			2		
問題番号	3S	-WA	2WE	25S	21WA	23WE	47S	42WA	49WE	69S	65WA	73WE	91S	89WA	97WE	113S	115WA	115WE
解答	3			3			4			4			1			1		
問題番号	4S	2WA	3WE	26S	22WA	24WE	48S	43WA	50WE	70S	66WA	75WE	92S	90WA	98WE	114S	116WA	116WE
解答	1			1			2			2			2			1		
問題番号	5S	3WA	4WE	27S	-WA	-WE	49S	44WA	51WE	71S	67WA	76WE	93S	92WA	99WE	115S	117WA	117WE
解答	2			3			4			3			4			2		
問題番号	6S	4WA	5WE	28S	-WA	25WE	50S	45WA	52WE	72S	68WA	77WE	94S	93WA	100WE	116S	119WA	118WE
解答	1			3			2			1			1			2		
問題番号	7S	5WA	6WE	29S	24WA	27WE	51S	46WA	53WE	73S	70WA	78WE	95S	94WA	102WE	117S	120WA	119WE
解答	3			3			1			3			2			1		
問題番号	8S	6WA	7WE	30S	25WA	28WE	52S	47WA	54WE	74S	-WA	-WE	96S	95WA	-WE	118S	121WA	120WE
解答	1			3			3			3			4			3		
問題番号	9S	7WA	8WE	31S	26WA	29WE	53S	48WA	55WE	75S	72WA	80WE	97S	96WA	103WE	119S	-WA	-WE
解答	1			4			1			2			1			4		
問題番号	10S	8WA	9WE	32S	28WA	32WE	54S	49WA	56WE	76S	73WA	81WE	98S	97WA	104WE	120S	-WA	-WE
解答	2			1			3			1			2			1		
問題番号	11S	9WA	10WE	33S	29WA	33WE	55S	50WA	57WE	77S	74WA	82WE	99S	99WA	105WE	121S	122WA	122WE
解答	3			3			2			3			4			4		
問題番号	12S	-WA	-WE	34S	30WA	35WE	56S	52WA	58WE	78S	75WA	83WE	100S	100WA	-WE	122S	123WA	123WE
解答	2			2			1			2,3,4			3			1		
問題番号	13S	10WA	11WE	35S	32WA	37WE	57S	53WA	59WE	79S	76WA	84WE	101S	101WA	106WE	123S	124WA	124WE
解答	3			1			3			4			3			3		
問題番号	14S	11WA	12WE	36S	33WA	38WE	58S	54WA	61WE	80S	77WA	85WE	102S	102WA	107WE	124S	125WA	125WE
解答	2			3			2			3			2			3		
問題番号	15S	12WA	13WE	37S	-WA	-WE	59S	55WA	62WE	81S	78WA	86WE	103S	103WA	108WE	125S	-WA	-WE
解答	3			4			4			1			1,2,3			3		
問題番号	16S	13WA	14WE	38S	34WA	40WE	60S	57WA	64WE	82S	79WA	87WE	104S	104WA	109WE	126S	126WA	126WE
解答	3			2			2			3			4			2		
問題番号	17S	15WA	16WE	39S	-WA	-WE	61S	58WA	65WE	83S	80WA	88WE	105S	106WA	110WE	127S	127WA	127WE
解答	3			3			3			2			2			2		
問題番号	18S	-WA	-WE	40S	35WA	41WE	62S	59WA	67WE	84S	81WA	89WE	106S	107WA	111WE	128S	128WA	128WE
解答	3			1			3			2			1			1		
問題番号	19S	16WA	17WE	41S	36WA	42WE	63S	60WA	68WE	85S	82WA	90WE	107S	108WA	112WE	129S	129WA	129WE
解答	4			3			2			2			1			4		
問題番号	20S	-WA	-WE	42S	37WA	43WE	64S	61WA	69WE	86S	83WA	91WE	108S	109WA	-WE	130S	130WA	130WE
解答	2			2			1			2			2			3		
問題番号	21S	17WA	18WE	43S	38WA	44WE	65S	-WA	-WE	87S	84WA	92WE	109S	111WA	113WE			
解答	2			2			3			2			4					
問題番号	22S	18WA	19WE	44S	39WA	45WE	66S	62WA	70WE	88S	-WA	93WE	110S	112WA	114WE			
解答	1			4			4			4			1					

2014年度 第30回 ワインアドバイザー呼称資格認定試験(第一次)問題

※ワインアドバイザー呼称資格認定試験(第一次)問題は、198～205ページに掲載されているWA(=ワインアドバイザー)の問題に下記16問を加えた計130問が出題されました。

<ソムリエ呼称資格認定試験(第一次)問題と入れ替わっている16問>

14

コニャック地方において最も品質の高いとされる生産地区を1つ選んでください。

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

23

山形県において、仕込み量が多いワイン用ぶどう品種上位2つの組み合わせを1つ選んでください。

1. シャルドネ — メルロ
2. デラウェア — マスカット・ペーリーA
3. デラウェア — メルロ
4. シャルドネ — マスカット・ペーリーA

27

シャンパーニュ地方のグラン・クリュに指定され、コート・デ・ブラン地区に属するコミューンを1つ選んでください。

1. Avize
2. Ay
3. Verzy
4. Bouzy

31

白ワイン・赤ワイン共に生産が認められているA.O.C.を1つ選んでください。

1. Gevrey-Chambertin
2. Musigny
3. Vosne-Romanée
4. Volnay

51

ロワール地方のトゥール市を中心にソーミュールの東側からオルレアンまで広がるワイン産地を1つ選んでください。

1. アンジュー&ソーミュール地区
2. トゥーレーヌ地区
3. ペイ・ナント地区
4. サントル・ニヴェルネ地区

56

ピエモンテ州のD.O.C.G.を1つ選んでください。

1. Ghemme
2. Bardolino Superiore
3. Suveto
4. Offida

69

Cavaの熟成表示においてReservaとは瓶詰から滓抜きまで何か月以上経ったものを指すか1つ選んでください。

1. 12ヶ月
2. 15ヶ月
3. 18ヶ月
4. 30ヶ月

71

ワイン用ぶどう品種Verdejoの白ワインで有名な産地を1つ選んでください。

1. Rueda
2. La Mancha
3. Bierzo
4. Ribeiro

85

Mendocino Countyに位置するA.V.A.を1つ選んでください。

1. Anderson Valley
2. Alexander Valley
3. Russian River Valley
4. Knights Valley

87

ニューヨーク州において全体の85%の生産量を誇るA.V.A.を1つ選んでください。

1. Long Island
2. Hudson River Region
3. Finger Lakes
4. Niagara Escarpment

91

アルゼンチンのD.O.に認定されているラ・リオハ州に属する地区を1つ選んでください。

1. Valles de Famatina
2. Maipú
3. San Rafael
4. Luján de Cuyo

98

オーストラリアに最初にワイン用ぶどう樹が持ち込まれた年を1つ選んでください。

1. 1788年
2. 1825年
3. 1829年
4. 1834年

105

日付変更線に近接する世界最東端のワイン産地を1つ選んでください。

1. Gisborne
2. Hawkes Bay
3. Nelson
4. Wairarapa

110

日本へのワインの輸入に関する用語「FOB」の説明に該当する記述を1つ選んでください。

1. 蔵出し価格
2. 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と費用を持つもの
3. 本船の舷側での引き渡し価格で、本船への積み込みは買主負担
4. 商品の輸出原価に到着港までの運賃及び保険料を合算した価格で取り決める売買契約

114

2012年度の日本に輸入されたぶどう酒(2ℓ以下の容器入り)輸入状況で、数量と金額共に第一位の国を1つ選んでください。

1. フランス
2. イタリア
3. スペイン
4. アメリカ

118

料理を格によって「家庭料理」「地方色のある伝統料理」「創造性と芸術性の高い料理」に分類したフランスの作家を1人選んでください。

1. ブリア・サヴァラン
2. キュルノンスキー
3. フランソワ・ルネ・ド・シャトーブリアン
4. マルキ・ド・サド

<解答>

14	23	27	31	51	56	69	71	85	87	91	98	105	110	114	118
1	2	1	2	2	1	2	1	1	3	1	1	1	2	1	2

2014年度 第30回 ワインエキスパート呼称資格認定試験(第一次)問題

※ワインエキスパート呼称資格認定試験(第一次)問題は、198~205ページに掲載されているWE(=ワインエキスパート)の問題に下記17問を加えた計130問が出題されました。

<ソムリエ呼称資格認定試験(第一次)問題と入れ替わっている17問>

15

コニャック地方において最も品質の高いとされる生産地区を1つ選んでください。

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

20

現在の勝沼にあたる祝村に、初めて民間のワイナリーが設立された年を1つ選んでください。

1. 1874年
2. 1877年
3. 1890年
4. 1926年

26

山形県において、仕込み量が多いワイン用ぶどう品種上位2つの組み合わせを1つ選んでください。

1. シャルドネ — メルロ
2. デラウェア — マスカット・ペーリーA
3. デラウェア — メルロ
4. シャルドネ — マスカット・ペーリーA

30

シャンパーニュ地方のグラン・クリュに指定され、コート・デ・ブラン地区に属するコミューンを1つ選んでください。

1. Avize
2. Ay
3. Verzy
4. Bouzy

31

Tirage後ヴィンテージシャンパーニュの法律上の最低熟成期間を1つ選んでください。

1. 15ヶ月
2. 2年
3. 3年
4. 5年

34

かつてブルゴーニュ公国の首都として栄華を極めた都市を1つ選んでください。

1. ボーヌ
2. ニュイ・サン・ジョルジュ
3. デイジョン
4. ヴージョ

36

A.O.C. Morey-Saint-Denis のGrand Cruの数を1つ選んでください。

1. 4個
2. 5個
3. 6個
4. 7個

39

ワイン用ぶどう品種Aligotéを100%使用して造られるA.O.C.を1つ選んでください。

1. Maranges
2. Rully
3. Bouzeron
4. Montagny

47

メドックの格付けで5級のシャトーを1つ選んでください。

1. Château Dauzac
2. Château La Tour-Carnet
3. Château Desmirail
4. Château Boyd-Cantenac

60

イタリアで最初の原産地呼称法が制定された年を1つ選んでください。

1. 1935年
2. 1963年
3. 1971年
4. 1980年

63

ピエモンテ州のD.O.C.G.を1つ選んでください。

1. Ghemme
2. Bardolino Superiore
3. Suveto
4. Offida

66

ワイン用ぶどう品種Corvina Veroneseの使用が認められているD.O.C.G.を1つ選んでください。

1. Lison
2. Bardolino Superiore
3. Recioto di Gambellara
4. Conegliano Valdobbiadene-Prosecco

74

ドイツのワイン産地Frankenの説明として正しいものを1つ選んでください。

1. Q.b.A.以上のワインはボックスボテイルという扁平瓶で販売される
2. ドイツでは最南端のワイン生産地
3. ライン川支流の小さな地域で、赤ワインの生産比率が非常に高い
4. ハイデルベルクの北に位置し、主にリースリングが栽培されている

79

スペインの大西洋地方のワイン産地を1つ選んでください。

- | | |
|----------------|-------------|
| 1. Rioja | 2. Jumilla |
| 3. Rías Baixas | 4. Priorato |

96

カナダのオンタリオ州のアイスワインに使用されるワイン用ぶどう品種で最も生産量が多いものを1つ選んでください。

- | | |
|---------------|-----------------------|
| 1. Pinot Gris | 2. Vidal |
| 3. Riesling | 4. Cabernet Sauvignon |

101

チリにおいて長年メルロ種と混同されていたワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。

- | | |
|-----------------------|-----------|
| 1. Cabernet Sauvignon | 2. Malbec |
| 3. Carmenère | 4. Pais |

121

一般的なワインの温度に関する記述で、温度を下げた時に感じる味わいとして適切なものを1つ選んでください。

- | | |
|------------------|-----------------|
| 1. 香りの広がりが大きくなる | 2. 熟成感、複雑性が高まる |
| 3. 味わいがドライな印象となる | 4. ふくよかなバランスとなる |

<解答>

15	20	26	30	31	34	36	39	47	60	63	66	74	79	96	101	121
1	2	2	1	3	3	2	3	1	2	1	2	1	3	2	3	3