

## 2016年度 JSAソムリエ呼称資格認定試験（第一次）問題

※本ページの解説は、試験実施当時の情報に基づいたものになります。最新のデータについては、J.S.A.日本ソムリエ協会の最新版の教本で確認してください。

※ 1～83 は、ソムリエ、ワインエキスパート共通の問題です。

### <ソムリエ・ワインエキスパート共通>

#### 1 酒類飲料概論

ワインの有機酸の中で最も量の多いものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. コハク酸
2. クエン酸
3. 酒石酸

#### 2 酒類飲料概論

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つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 壱岐焼酎
2. 球磨焼酎
3. 琉球泡盛
4. 黒糖焼酎

#### 3 酒類飲料概論

マロラクティック発酵の効果として正しいものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 清澄化の促進
2. エチルアルコールを生成する
3. ワインの酸味が柔らげられ、まろやかになる
4. 乳酸がリンゴ酸に変化する

#### 4 酒類飲料概論

ワイン醸造に関する用語「コラージュ」の意味に該当するものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 除梗
2. 補糖
3. 清澄
4. 破碎

#### 5 酒類飲料概論

下面発酵ビールを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. アルト
2. スタウト
3. ボック
4. エール

#### 6 酒類飲料概論

白樺の炭で濾過されるスピリッツを1つ選び、解答欄にマークしてください。

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

#### 7 酒類飲料概論

ワインの醸造法による分類で、Vermouthが該当するものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. Still Wine
2. Sparkling Wine
3. Fortified Wine
4. Flavored Wine

#### 8 酒類飲料概論

2009年ヴィンテージから適用されているA.O.P.の規定において、ラベル表記の義務事項を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 収穫年
2. 原料ブドウ品種
3. 瓶詰め業者名
4. A.O.P.のシンボルマーク

#### 9 酒類飲料概論

ボルドーやブルゴーニュをはじめ世界的に広く実施されているブドウ樹の仕立て方として適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 垣根仕立て
2. 棒仕立て
3. 株仕立て
4. 棚仕立て

#### 10 酒類飲料概論

1878年に発見されたブドウの病害で、その代表的な防除対策としてボルドー液散布が行われる病害名として適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. ウドンコ病
2. 灰色カビ病
3. ベト病
4. 晩腐病

#### 11 酒類飲料概論

ワインの醸造において使われる用語「マセラシオン」の意味として適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 醸し
2. 酵母
3. 発酵
4. 除梗

#### 12 酒類飲料概論

スパークリングワインの製法で、スティルワインを大きなタンクに密閉し、その中で第二次発酵を起こさせて造る方式の名称を1つ選び、解答欄にマークしてください。

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

## 解答・解説

※本ページの解説は、試験実施当時の情報に基づいたものになります。最新のデータについては、J.S.A.日本ソムリエ協会の最新版の教本で確認してください。

### <ソムリエ・ワインエキスパート共通問題>

#### 1

##### 正解 3

有機酸の問題は必ず出題されます。ぶどう由来と醸造過程で生成される酸の問題、そして、今回のような有機酸として最も量の多い酸を聞く問題です。酒石酸はワインにとってとても大切な有機酸ですので、覚えておきましょう。

#### 2

##### 正解 3

焼酎で覚えなくてはならないことは、地理的表示が認められている4つの焼酎とその原料です。米を原料とするのは、この問題では2.球磨焼酎と3.琉球泡盛です。酒の蒸留技術は、1300年代後半ごろにタイから沖縄に伝わったとされています。

#### 3

##### 正解 3

マロラクティック発酵(MLF)は、ワインに含まれるリンゴ酸が乳酸菌の働きによって乳酸に変化する働きです。二塩基のリンゴ酸が、一塩基の乳酸になり、まろやかな酸となります。

#### 4

##### 正解 3

ワインの醸造方法は大切です。赤、白、ロゼ、そしてスパークリングをそれぞれ理解することが大切です。その中で、ワインの中の不純物を取り除く「清澄」は醸造の最後の方で行われます。これをフランス語では「コラージュ Collage」英語では「ファイニング Fining」と言います。使用される清澄剤としてはゼラチン、卵白、ペントナイト、カゼインなどがあります。

#### 5

##### 正解 3

ビールで頻繁に出題される問題です。酵母の種類によって、発酵後に上面に集まる酵母と沈殿する酵母があります。沈殿する酵母を下面発酵と言います。代表的なものとして、ピルスナー（チェコ発祥）とボック（ドイツ）があります。

#### 6

##### 正解 3

白樺の炭で濾過されるものとして非常に有名なので、ほとんどの方が解答できたと思います。またウオッカの有名な産地はロシアなので、寒い地方の樹木として白樺を連想することができます。よく出題されるキーワードとして、「ジン＝ポタニカル」、「テキーラ＝ブルーアガベ」、「ラム＝マルティニック島」を覚えておきましょう。

#### 7

##### 正解 4

醸造方法による4つのカテゴリーの中で、ワインに香り付けをするフレーヴァード・ワインあるいはアロマタイズド・ワインには、イタリアのヴェルモットのほか、フランスのリレ、スペインのサングリア、ギリシャのレッチーナがあります。

#### 8

##### 正解 3

EU内統一のワイン法と地理的表示（原産地呼称）のAOP規定が発令され、2012年ヴィンテージより施行されました。この法律改正は把握しましょう。その中の義務事項として、「容量」「アルコール度数」「ワインの原産国」「瓶詰元」があります。収穫年、原産地ブドウ品種、シンボルマークは任意です。

#### 9

##### 正解 1

日本語で書かれているので、そのスタイルは想像しやすいでしょう。棒仕立てはドイツなどの急斜面、棚仕立ては日本など湿気の多い産地で行われ、株仕立ては樹勢の強すぎない南仏の品種などで使われる古くからの方法です。

#### 10

##### 正解 3

1850年以降、フランスをはじめとするヨーロッパのワイン産地は、様々なカビに起因する病害が発生しました。ウドンコ病（オイデュウム）には硫黄、灰色カビ病（プリチュール・グリーズ）には、イプロジオン水和剤（ロブラール水和剤）、晩腐病（ライブ・ロット）にはベンレートが使われます。

#### 11

##### 正解 1

マセラシオンとは果汁と果皮、種子が一緒になった状態を指します。赤ワインはマセラシオンを行うことによって、果皮から色素やタンニンが醸し出されます。

#### 12

##### 正解 2

スパークリングワインの醸造法としては、シャンパーニュやカバで行われている瓶内二次発酵（トラディショナル方式）が有名ですが、シャルマ氏によって大きなタンクで二次発酵を行う方法が1900年初めに開発されました。別名キュヴェ・クローズとも呼ばれます。イタリアのアスティやプロセッコが有名です。

**13** 酒類飲料概論

バーボンウィスキーの原料で51%以上使われるものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- |           |         |
|-----------|---------|
| 1. トウモロコシ | 2. 二条大麦 |
| 3. ライ麦    | 4. 小麦   |

**14** 酒類飲料概論

ユニ・ブラン、フォル・ブランシュ、コロンバルなどの原料を用いて製造される酒を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- |                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| 1. Armagnac                | 2. Marc du Jura     |
| 3. Calvados du Pays d’Auge | 4. Martinique Blanc |

**15** 酒類飲料概論

Cynarの主原料を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- |           |             |
|-----------|-------------|
| 1. アニスシード | 2. アーティチョーク |
| 3. ミュール   | 4. ジェンシアンの根 |

**16** 日本

川上善兵衛が開発したブドウ品種を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- |                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| 1. Muscat Bailey A | 2. Delaware         |
| 3. Yama Sauvignon  | 4. Shinano Riesling |

**17** 日本

北海道で醸造量が最も多いブドウ品種を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- |                   |               |
|-------------------|---------------|
| 1. Dornfelder     | 2. Niagara    |
| 3. Müller-Thurgau | 4. Chardonnay |

**18** 日本

日本で最もデラウェアの栽培面積が広い県を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- |        |        |
|--------|--------|
| 1. 山梨県 | 2. 長崎県 |
| 3. 山形県 | 4. 新潟県 |

**19** 日本

ワイナリー数が最も多い道県を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- |        |        |
|--------|--------|
| 1. 北海道 | 2. 山形県 |
| 3. 長野県 | 4. 山梨県 |

**20** 日本

日本で栽培されるヨーロッパ系品種で最も栽培面積が大きいのを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- |               |             |
|---------------|-------------|
| 1. Pinot Noir | 2. Merlot   |
| 3. Chardonnay | 4. Riesling |

**21** フランス

シャンパーニュ地方でグラン・クリュのコミューン数が最も多いものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- |                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| 1. Montagne de Reims | 2. Vallée de la Marne |
| 3. Côte des Blancs   | 4. Côte des Sézanne   |

**22** フランス

Champagne Non MillésiméのTirage後の最低熟成期間を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- |         |         |
|---------|---------|
| 1. 12ヵ月 | 2. 15ヵ月 |
| 3. 18ヵ月 | 4. 24ヵ月 |

**23** フランス

次のアルザス地方に関する文章の中で正しいものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- ヴォージュ山脈の西側に広がる産地
- フランスで最も標高の高い産地
- フランスで最も降雨量が少ない産地
- 51のリュール・ディから約74%のワインが生産される

**24** フランス

ブルゴーニュ地方のA.O.C.数をフランス全体と比較した際の比率として正しいものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- |         |         |
|---------|---------|
| 1. 約1/3 | 2. 約1/4 |
| 3. 約1/5 | 4. 約1/6 |

**25** フランス

Chablis Grand Cruの中で最も面積が大きなクリマを1つ選び、解答欄にマークしてください。

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

**26** フランス

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つ選び、解答欄にマークしてください。

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

**13****正解** 1

アメリカ・ケンタッキー州のバーボンは有名です。大麦を使用するモルトウィスキーと、トウモロコシなどの穀類を使うグレーンウィスキーがあります。その中で、バーボンはトウモロコシを51%以上使用することが義務付けられています。

**14****正解** 1

コニャックとアルマニャックの原料はほぼ同じで主原料はユニ・ブランです。2. マール・ド・ジュラはジュラ地方のワイン醸造後の搾りかすを使用します。3. カルヴァドスはリンゴ、4. マルティニック・ブランはラムですのでサトウキビがそれぞれ原料となります。

**15****正解** 2

このところ話題のリキュールです。カンパリ社が販売しており、イタリア産のアーティチョークを使ったワインベースのリキュールで、苦みがあるのが特徴です。

**16****正解** 1

新潟県上越市出身で、ぶどうの品種改良・交配育種に生涯をささげた人物です。マスカット・ベリーーAのほか、ブラック・クイーンが有名です。またマスカット・ベリーーAは、2013年OIV（国際ぶどう・ワイン機構）にワイン用品種として登録されました。

**17****正解** 2

アメリカ合衆国の東部を原産地とする、ナイアガラ、デラウェア、コンコード、キャンベルアーリーは日本でワイン原料として広く使われています。ナイアガラは北海道、長野、デラウェアは山梨、山形、北海道、コンコードは長野、キャンベルアーリーは北海道でそれぞれワインの原料となっています。

**18****正解** 3

栽培面積としては山形県がトップですが、主に食用やジュース用として使われています。ワイン用としては、山梨県がトップです。

**19****正解** 4

2000年以降全国的にワイナリー数の増加が顕著です。とはいえ、山梨県が77軒でトップです。それに次いで、北海道と長野県がそれぞれ30以上のワイナリー数となっています。

**20****正解** 2

ソムリエ協会の解答では3.Chardonnayとなっていますが、2014年国税庁の調査では、僅差でメルロの方が多くなっています。メルロ1,087トン、シャルドネ973トンです。

**21****正解** 1

シャンパーニュ地方は村を格付けしています。その中で高品質なぶどうが採れる17村をグラン・クリュと呼んでいます。モンターニュ・ド・ランスに9村、ヴァレ・ド・ラ・マルヌに2村、コート・デ・ブランに6村あります。コミューンはフランス語で「村」を意味します。

**22****正解** 2

まず、ノン・ミレジメはヴィンテージのないシャンパーニュを指します。そして、ティラーージュとは酵母と砂糖を白ワインにブレンドし、瓶内二次発酵を始める作業を指します。ノン・ミレジメは最低15ヵ月、ミレジメ（年号表示のシャンパーニュ）は36ヵ月以上と法律で瓶熟成の期間が決められています。

**23****正解** 3

アルザスはヴォージュ山脈の東側の産地です。また、最も標高が高いのはサヴォワです。山岳地帯に分類されていますが、内陸にあり雨量が少ないため、オーガニック栽培が盛んです。51のリュール・ディとは高品質ワインを造る畑の数です。

**24****正解** 2

フランスのAOCの数は全体で400程度あり、ブルゴーニュ地方はそれほど大きな産地ではありませんが、100ものAOCがあります。ちなみに次に多いのはボルドーで約50です。

**25****正解** 2

シャブリには7つのグラン・クリュの畑があります。グラン・クリュ全体で約100haで、レ・クロが他を大きく引き離し、約26haの広さがあります。

**26****正解** 1

ブルゴーニュで赤・白・ロゼ全てが認められているアペラシオンはそれほど多くありません。正解以外に、“マコネ”“ボジョレ”“ボジョレ・ヴィラージュ”“ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーヌ”“コトール・ブルギニオン”などを覚えておきましょう。

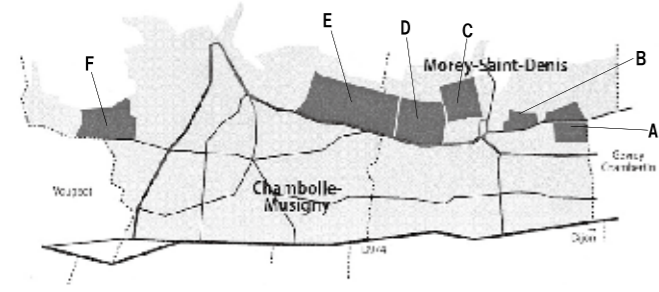
27 フランス

Puligny-Montrachet村のみで生産されるグラン・クリュを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. Montrachet
2. Criots-Bâtard-Montrachet
3. Bâtard-Montrachet
4. Chevalier-Montrachet

28 フランス

次の地図中のA～Fの中からBonnes-Maresを示す所を1つ選び、解答欄にマークしてください。



29 フランス

Côte Chalonnaise地区のA.O.C.で白のみが認められているものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. Rully
2. Pouilly-Fuissé
3. Montagny
4. Mercuray

30 フランス

Vin Jauneの熟成規定として正しいものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 木樽で最低36カ月以上
2. 木樽で最低48カ月以上
3. 木樽で最低60カ月以上
4. 木樽で最低10年以上

31 フランス

フランスの庭園として知られ、バラエティ豊かなタイプのワインが生産される地方を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. Jura
2. Val de Loire
3. Bourgogne
4. Côtes du Rhône

32 フランス

Côtes du Rhône北部のA.O.C.で白、赤共に生産が認められているものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. Côte-Rôtie
2. Hermitage
3. Châteauneuf-du-Pape
4. Saint-Péray

33 フランス

メドックの格付け2級でMargaux村のシャトーを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. Château Durfort-Vivens
2. Château Gruaud-Larose
3. Château Ducru-Beaucaillou
4. Château Giscours

34 フランス

メドックの格付け3級でMargaux村のシャトーを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. Château Ferrière
2. Château Langoa-Barton
3. Château Rauzan-Gassies
4. Château du Tertre

35 フランス

Château Lafite-Rothschild、Château Latour、Château Mouton-Rothschildなどの1級シャトーが位置するメドックの村を1つ選び、解答欄にマークしてください。

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

36 フランス

グラーヴ地区で白・赤共に格付けに入っているシャトーを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. Château Olivier
2. Château de Fieuzal
3. Château Pape Clément
4. Château Smith-Haut-Lafitte

37 フランス

A.O.C.Bourgueilを産出するロワール地方の地区を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. Pays Nantais
2. Anjou & Saumur
3. Touraine
4. Centre Nivernais

38 フランス

次のA.O.C.ワインの中で辛口のを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. Coteaux du Layon
2. Bonnezeaux
3. Quarts de Chaume
4. Touraine

27

正解 4

毎年のように出題されます。一度覚えてしまえばそれほど難しくはないのですが、モンラッシェとバタール・モンラッシェが2つの村にまたがっているグラン・クリュです。クリオ・バタール・モンラッシェはシャサーニュ・モンラッシェ村です。

28

正解 E

ボンヌ・マールがシャンボール・ミュジニー村とモレ・サン・ドニ村にまたがる畑であることを覚えていれば、難しい問題ではありません。

29

正解 3

まず、ブイイ・フュイッセはマコネー地区です。このような問題は慌てていると間違いやすいので気を付けてください。リュリーとメルキュレーは共に赤・白があります。その他、アリゴテを原料とするブーズロンも加えて覚えておきましょう。

30

正解 3

熟成期間は収穫翌年から6年目の12月15日までで、うち木樽熟成は60か月以上となっています。その間、スティラージュ（澱引き）、ウィヤージュ（酸化防止のためのワインの注ぎ足し）を一切しません。

31

正解 2

ロワール地方はかつての皇帝や貴族の別荘がある風光明媚な地域です。特に「フランスの庭園」と呼ばれるのは、ロワール川の中央部のアンジュ、ソーミュール地区からトゥーレーヌ地区です。

32

正解 2

ローヌ地方の北部は赤ワインでありながら、白をブレンドして良いワインがいくつかあるために、ぶどう品種の問題、川の右岸か左岸の問題などが出題されます。シャトーヌフ・デュ・パブは南部の産地ですので外しましょう。コート・ロティは赤のみですが、ヴィオニエ（白）を20%ブレンドできます。サン・ペレーは白のみでスパークリングワインもありますので気を付けてください。エルミタージュの白はルーサンヌとマルサンヌから造られます。

33

正解 1

勉強で最初に覚えることを強いられるのが、メドックの61のシャトーです。このような問題は集中して覚えることが肝心です。格付けごとに銘柄名と村名を覚えることをお勧めします。

34

正解 1

マルゴーの格付けの中で最も小さいシャトーです。現在はビオ・ディナミでワイン造りを行っていますので、この機会に覚えておきましょう。

35

正解 2

この問題は多くの方が解けたと思います。ポイヤックは第一級シャトーが3つもある村です。

36

正解 1

グラーヴ地区の格付けの問題はやや疑問があります。この格付けは1959年以降は行われておらず、現状と格差があるからです。シャトー・ド・フューザルもシャトー・パブ・クレマンも、シャトー・スミス・オー・ラフィットも現在は素晴らしい白ワインを造っています。

37

正解 3

ロワール地方は大西洋に近い方から、ベイ・ナンテ地区、アンジュ、ソーミュール地区、トゥーレーヌ地区、セントル・ニヴェルネ地区と4地区に分かれています。それぞれ代表的なワインが造られていますので、地区ごとに覚えてください。問題のブルグイユはシノン、サン・ニコラ・ド・ブルグイユと並んで、カベルネ・フランから造られる赤で有名です。

38

正解 4

トゥーレーヌは赤とロゼはカベルネ・フランを主体に、白はソーヴィニオン・ブランから造られる辛口のワインです。他は、アンジュ、ソーミュール地区にあり、シュナン・ブランから造られる貴腐ワインです。



39 イタリア

次の(A)～(E)の銘柄を産出する州を地図中1～10の中からそれぞれ選び、解答欄にマークしてください。

- (A) Bardolino Superiore
- (B) Vino Nobile di Montepulciano
- (C) Franciacorta
- (D) Taurasi
- (E) Asti



40 イタリア

次の中からGaviの主要ブドウ品種を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. Trebbiano Toscano
- 2. Friulano
- 3. Ribolla Gialla
- 4. Cortese

41 イタリア

次の中からValtellina Superioreの主要ブドウ品種を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. Corvina Veronese
- 2. Barbera
- 3. Raboso Piave
- 4. Chiavennasca

42 イタリア

Vino Novelloの規定で消費に供してはならないと定められている日時を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. 10月3日零時1分より前
- 2. 10月13日零時1分より前
- 3. 10月23日零時1分より前
- 4. 10月30日零時1分より前

43 イタリア

イタリア半島を南北に貫く山脈を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. ピレネー山脈
- 2. アペニン山脈
- 3. アンデス山脈
- 4. カスケード山脈

44 スペイン

スペインで最も多く栽培されている黒ブドウ品種を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. Garnacha Tinta
- 2. Bobal
- 3. Tempranillo
- 4. Merlot

45 スペイン

スペインワインの熟成期間について、「Viejo」の最低熟成期間を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. 12ヵ月
- 2. 24ヵ月
- 3. 36ヵ月
- 4. 48ヵ月

46 スペイン

スペインワイン産地の「Rioja D.O.Ca.」を流れる川の名前を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. エプロ川
- 2. ミーニョ川
- 3. テージョ川
- 4. グアダレーテ川

47 スペイン

シェリーを造る主要品種を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. Airen
- 2. Xarello
- 3. Monastrell
- 4. Palomino

48 スペイン

スペインのスパークリングワイン「Cava D.O.」の製法を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. タンク内二次発酵
- 2. 炭酸ガス注入法
- 3. 瓶内二次発酵
- 4. トランスファー方式

49 ポルトガル

16世紀半ばから17世紀初期の南蛮貿易で、織田信長公に献上されたポルトガルの赤ワインの名称を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. 珍紅酒
- 2. 珍葡酒
- 3. 珍陀酒
- 4. 葡萄牙

50 ポルトガル

Vinho Verdeを産する地域を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. Minho
- 2. Tejo
- 3. Lisboa
- 4. Transmontano

39

正解 (A) 3、(B) 5、(C) 2、(D) 7、(E) 1

ワインの銘柄はどれも有名なものです。イタリアの勉強で大切なことは、20州名とその地図上の位置とDOCGのワイン名、ぶどう品種、州名を覚えることです。(A)ヴェネト州、(B)トスカーナ州、(C)ロンバルディア州、(D)カンパーニャ州、(E)ピエモンテ州です。

40

正解 4

ガヴィはピエモンテ州を代表する白ワインで、DOCGに古くから格付けされています。ピエモンテ州のDOCG白ワインは他に、アスティ(モスカート・ピアンコ)、カルーゾ(エルバルレーチェ)、ロエロ(アルネイス)があります。

41

正解 4

大都市ミラノがあるロンバルディア州はDOCGがそれほど多くありません。その中で、最初にDOCGになったのが同じ地区で陰干して造るスフォルザート・ディ・ヴァルテッリーナで、州北部のアルプスの麓に位置します。ぶどう品種はキアヴェンナスカ、ネッピオーロのシノニムです。

42

正解 4

ヴィノ・ノヴェーロ(新酒)は産地の特定はありません。また、フランスのように有名ではないのですが、日本でも必ずこの時期に楽しむことができます。

43

正解 2

イタリア半島は北部にアルプス山脈があり、縦にアペニン山脈が走っています。西にはティレニア海、東にはアドリア海があります。

44

正解 3

スペインで栽培量が多い赤用品種としては、テンプラニーリョ、ボバル、ガルナッチャと続きます。テンプラニーリョは多くのシノニムがありますので気を付けてください。

45

正解 3

ここまで覚えている方は少ないかと思いますが、スペインワインは伝統的に樽熟期間が長いのが特徴です。ビエホは600ℓ以下のやや大きめの樽で長期間熟成させ、故意に酸化させたワインです。

46

正解 1

リオハを流れる川の名前は、覚える事項に入っているの、多くの方はできたかと思えます。2.ミーニョ川はポルトガル北部のスペインとの国境を流れる川です。3.テージョ川はスペインの中央部からポルトガルの首都リスボンを通り、太平洋に流れます。スペインではタホ川と呼ばれます。4.グアダレーテ川はヘレス(シェリー)近郊を流れる川です。

47

正解 4

シェリーのフィノの代表的品種です。その他、ペドロ・ヒメネスも使われます。1.アイレンはラ・マンチャ、2.チャレロはカバの白品種で3.モナステレルは赤品種です。

48

正解 3

19世紀後半、フィロキセラ害の後にペネデス地方で造られたスパークリングワインがカバです。当時のコドルニュー家のホセ・ラベントスがシャンパーニュの技術を持ち帰ったのが始まりです。

49

正解 3

日本とポルトガルの関係を示す歴史の一つとして、織田信長がポルトガルのワインを飲んだという記述が残っています。チンタ(=赤ワイン)の当て字です。また、ポルトガルは漢字で「葡萄牙」と書きます。

50

正解 1

ポルトガルの北部、スペインとの国境を流れる川がミーニョ川です。そして、その地域一帯をミーニョ地方と呼びます。国境を挟んであるのが、リアス・バイシャスです。ぶどうはアルバリニョの他、ロウレイロが使われます。フレッシュで微発泡のワインとして有名です。

51 ボルトガル

次のポートワインに関する記述に該当するものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

「収穫年表示のポートで、瓶詰めは7年後から行い、収穫年とともに瓶詰めめの年も表示する。」

1. 熟成年数表記トウニー・ポート
2. コリエイタ
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

52 ドイツ

ドイツワインの特定栽培地域のうち最も北に位置する地域を1つ選び、解答欄にマークしてください。

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

53 ドイツ

ドイツで生産される黒ブドウ品種で最も栽培面積の多い品種を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. Spätburgunder
2. Riesling
3. Dornfelder
4. Portugieser

54 ドイツ

ドイツのPrädikatsweinでシュベートルーゼの最低アルコール度を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 5.5度以上
2. 7度以上
3. 8度以上
4. 8.5度以上

55 ドイツ

ドイツの黒ブドウDominaの交配として正しい組み合わせを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. Helfensteiner × Heroldrebe
2. Portugieser × Spätburgunder
3. Fäbertraube × Portugieser
4. Lemberger × Dornfelder

56 オーストリア

次のオーストリアワインの説明文中で正しいものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. ドイツと国境を接しているがワイン法などは全く違う考え方である
2. 栽培面積は白ブドウよりも黒ブドウの方が多い
3. 気候はドイツに比べ温暖である
4. 黒ブドウの栽培比率が最も大きい品種はBlaufränkischである

57 オーストリア

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ブドウ樹から収穫したブドウを原料としたワインを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. Bergwein
2. Strohw Wein
3. Ausbruch
4. Gemischter Satz

58 ハンガリー

ハンガリーのワイン生産地に該当する主な気候を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. 高山性気候
2. 大陸性気候
3. 海洋性気候
4. 地中海性気候

59 キリシヤ

かつてギリシヤ特有のRetsinaの運搬・貯蔵に用いられた器物を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. アンフォラ
2. イノス
3. ピエス
4. コッキネリ

60 アメリカ

次のアメリカ合衆国のワインに関連する(A)～(D)の語句とつながりの深いものを1～4の中から1つ選び、解答欄にマークしてください。ただし同じものを2度選ばない事。

- |                    |               |
|--------------------|---------------|
| (A) TTB            | 1. Oregon     |
| (B) パリ・テイスティング     | 2. AVA        |
| (C) Pinot Noir     | 3. Washington |
| (D) White Riesling | 4. 1976年      |

61 アメリカ

次の地図中A～Dの中からSonomaを示すものを1つ選び、解答欄にマークしてください。



62 カナダ

次のカナダワインについての文章で正しいものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. ワイン造りは1711年に始まった
2. ワイン造りはジョン・シラーがブリティッシュ・コロンビア州で始めた
3. 30年から40年前まではヴィティス・ラブルスカ種とフランス系との交配種を主に使っていた
4. 冷涼な気候を活かして造られるフォーティファイドワインは世界中から注目されている

63 アルゼンチン

アルゼンチンの黒ブドウ品種で最も栽培面積の多い品種を1つ選び、解答欄にマークしてください。

1. Cabernet Sauvignon
2. Merlot
3. Bonarda
4. Malbec

51

正解 2

ポートワインのタイプ別名称はなかなか複雑です。一般に樽熟が長いのはその色合いからトウニー・スタイルと呼ばれます。その中でもシングル・ヴィンテージで造られ、7年以上樽熟をしたポートワインをコリエイタ(またはコルヘイタ)と呼ばれます。

52

正解 2

ドイツワインは日本での輸入量の減少に歯止めがかからないのが現状ですが、試験には必ず出題されます。大切なことは13の産地名とその位置関係です。旧東ドイツにはザーレ・ウンストルトとザクセンがあります。この2つが北部の産地となります。生産量はわずかですが、個性あるワインを造っています。

53

正解 2

近年、ドイツではシュベートブルグンダーの生産量が増えています。ブルゴーニュに劣らない品質のワインも多く造られるようになり、ラベルにピノ・ノワールと記載しているワイナリーも少なくありません。

54

正解 2

プレディカーツヴァインは補糖が禁じられていますので、必然的にアルコール度は低めで、その分甘さを残しています。ただ最近では辛口が多くなり、シュベートルーゼの辛口も多くみられます。ペーレンアウスレーゼ、アイスヴァイン、トロッケンペーレンアウスレーゼは最低アルコール度は5.5度です。

55

正解 2

ドイツは交配品種が多く、白のミュラー・トゥルガウ、ケルナー、バッカス、シヨイレーベ、赤のドルンフェルダーなどがあります。

56

正解 3

オーストリアのワイン産地はドイツとの国境付近には無く、ハンガリー、チェコ、スロバキア、スロベニアに接する東部にあります。この地域はドナウ川、ノイジードラーゼー湖の影響により、ドイツより暖かいテロワールを持ちます。

57

正解 1

Berg(ベルク)は岩や山を意味する言葉です。山の斜面で造られるワインをベルクヴァインと呼んでいます。2.シュトローヴァインは乾燥させて糖度を高めたワイン、3.アウスブルッフは樹に付けたまま乾燥させたぶどうを使用するやはり甘口のワインです。4.(ヴィナー)ゲミシュター・サッツは2013年よりウィーンDACに認定され、最低3種類の白ぶどうを混醸したワイン。

58

正解 2

ハンガリーの位置から大陸性気候であることが分かります。ドナウ川が流れ、広大な平原が続きます。

59

正解 1

レチーナは松脂の香りを付けたワインです。その起源は紀元前に始まり、アンフォラに貯蔵されたワインの酸化を防ぐために、松脂を使用したことに始まります。アンフォラとは素焼きの壺を指します。

60

正解 (A) 2、(B) 4、(C) 1、(D) 3

アメリカ合衆国ワインの概論の問題です。(A)TTBはアルコール・タバコ税貿易局で、ワイン法を監督しています。(B)1976年パリで行われたフランスワインとカリフォルニアワインのブラインド対決を指します。(C)オレゴン州で造られたピノ・ノワールがヨーロッパの審査会で高い評価を得、有名となりました。(D)北部のワシントン州はリースリングやピノ・グリの生産が盛んです。この地方ではホワイト・リースリングと呼ばれます。

61

正解 B

カリフォルニアの代表的なワイン産地名と地図上の位置は覚えておきましょう。特にソノマとナパの位置関係は大切です。太平洋に面したソノマは涼しい産地が広がり、近年ピノ・ノワールの生産が増えています。A.メンドシーノ郡、C.サン・マテオ郡、D.モントレー郡です。

62

正解 3

ワイン造りは1811年ジョン・シラーがオンタリオ州で始めたことによります。冷涼な気候を生かした、アイスワインは高評価を得ています。以前はナイアガラやキャンベル・アーリー、バコ・ノワールなどヴィティス・ラブルスカやフレンチ・ハイブリッドからのワインが主体でしたが、近年はヨーロッパ系品種が増えています。

63

正解 4

アルゼンチンを代表する品種はマルベックです。白はトロンテスが知られるようになってきました。

64 チリ

チリ中央部のワイン産地の主な気候条件を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 高山性気候
- 大陸性気候
- 地中海性気候
- 海洋性気候

65 オーストラリア

1890年にスコットランド人ジョン・リドックが最初のブドウを植えた、オーストラリアを代表するカベルネ・ソーヴィニヨンの産地を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- クナワラ
- ヘンティー
- アデレード・ヒルズ
- クレア・ヴァレー

66 オーストラリア

鉄分を含んだ赤い表土と、白い石灰岩質土壌から成る有名な土壌は何と呼ばれるか1つ選び、解答欄にマークしてください。

- テラッサ
- テラロッサ
- テラコッタ
- テラストーン

67 オーストラリア

次に挙げるオーストラリアのワイン産地で最も西に位置するものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- タスマニア
- アデレード・ヒルズ
- マーガレット・リヴァー
- サウス・パーネット

68 ニューージーランド

ニューージーランドで唯一の半大陸性気候である生産地を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- オークランド
- ギズボーン
- ホークス・ベイ
- セントラル・オタゴ

69 ニューージーランド

ニューージーランドで最も生産量の多いブドウ品種を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- Pinot Noir
- Merlot
- Sauvignon Blanc
- Chardonnay

70 ニューージーランド

ニューージーランドワインでブドウ品種をラベルに表示する際の最低使用比率を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 最低65%
- 最低75%
- 最低85%
- 最低95%

71 南アフリカ

2014年の南アフリカにおいて、最も栽培面積が広いブドウ品種を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- Cabernet Sauvignon
- Pinotage
- Chenin Blanc
- Chardonnay

72 テイスティング

ワインテイスティングの用語において、「第2アロマ」を表すものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- ヴァニラ
- キャンディ
- スパイス
- ミネラル

73 テイスティング

標準的なテイスティングを行う上で、室温として適した温度帯を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 10℃～13℃
- 14℃～17℃
- 18℃～22℃
- 23℃～26℃

74 ワインと料理

ワインと料理を合わせる上で考慮すべき点として適しているものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- シンプルな料理ほどワインは複雑味のあるタイプが合わせやすい
- デザート類には辛口ワインを合わせる
- 強く余韻の長い料理には、さっぱりと軽いワインを合わせるべきである
- ワインを使った料理には、それと同じワインか、同系の格上のワインが合わせやすい

75 ワインと料理

フランスのA.O.P.チーズComtéに合わせるワインとして適しているものをその地方性も考慮し1つ選び、解答欄にマークしてください。

- Pommeau de Normandie
- Marc de Bourgogne
- Coteaux Champenois
- Vin Jaune

76 ワインの購入・管理・提案・販売

コルク臭の原因とされる物質を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- TCA
- TAC
- CIF
- FCL

77 ソムリエの職責とサービス実技

シャンパーニュのボトルサイズの名称で「サルマナザール」と呼ばれるものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 12,000ml
- 9,000ml
- 6,000ml
- 4,500ml

64

正解 3

チリは乾燥し昼夜の温度差が大きい、地中海性気候がマクロ・クライメット(広い意味の気候区分)となっています。最近は涼しい海岸近くやアンデス山脈の高地でのワイン造りも行われています。

65

正解 1

南オーストラリア州南部の産地、クナワラはテラロッサと呼ばれる赤い土壌で、カベルネ・ソーヴィニヨンに向けたテロワールを持ちます。

66

正解 2

クナワラを代表する土壌で、カベルネ・ソーヴィニヨンが代表品種です。

67

正解 3

西オーストラリア州にあるワイン産地で、カベルネ・ソーヴィニヨンやシャルドネで最初に有名になったのが、マーガレット・リヴァーです。1.タスマニア州、2.南オーストラリア州、4.クイーンズランド州にあります。

68

正解 4

ニューージーランドは基本的に海に囲まれた海洋性気候ですが、南島の南部にあり、ピノ・ノワールで有名なセントラル・オタゴは半大陸性気候になります。

69

正解 3

なんといってもニューージーランドと言えば、ソーヴィニヨン・ブランです。生産量の66%を占めます。赤はピノ・ノワールです。

70

正解 3

ヨーロッパ、オーストラリアと同じく、ぶどう品種名を記載するときは85%以上と使用比率が決められています。

71

正解 3

南アフリカを代表する品種で、フランスのロワール地方から、宗教迫害を受けたユグノー派の人々によってこの地で栽培されるようになりました。

72

正解 2

ワインの香りは、ぶどう品種や土壌に由来する「第1アロマ」、発酵に由来する「第2アロマ」、樽熟や瓶熟による「第3アロマ(ブーケ)」に分けられます。ミネラルは土壌によるので、第1アロマ、スパイスはぶどう品種や樽によることが多いアロマです。また、ヴァニラは樽に由来します。キャンディは低温発酵によって醸し出される香りです。

73

正解 3

暑くもなく、寒くもなくが適温です。ワインは赤も白も14℃～17℃が良いとされています。

74

正解 4

常識問題として正解者が多いと思われます。各自の感覚とは違う方もいるかとは思いますが、1.シンプルな料理にはシンプルなワインです。一般的な家庭料理にはシンプルなワインが合うのはそれゆえです。2.デザートには甘口やフォーティファイドワインを合わせます。3.強いコクのある料理には複雑なワインを合わせましょう。

75

正解 4

料理とワインの組み合わせで、「地方料理にはその地方のワイン」があります。チーズの産地はワインの産地と必ずしも一致しないのですが、コンテの産地はジュラ地方です。よって、必然的にジュラのワインを選んでください。

76

正解 1

コルク臭の原因はTrichloroanisole(トリクロロアニソール)です。これを略したのがTCAです。アニソールが塩素化された有機塩素化合物です。

77

正解 2

シャンパーニュはお祝い事に使われることが多く、サイズの大きなボトルが用意されています。4本分のジェロポアムまでは見ることがありますが、それ以上のサイズはほとんど見ることがありません。この機会にすべての名前と容量を覚えておきましょう。最も大きいサイズは15,000ml(20本分)のナビュコドノゾールです。



78 ソムリエの職責とサービス実技

Vintage Portに適する基本的なサービス温度の目安を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. 6～8℃
- 2. 10～14℃
- 3. 14～16℃
- 4. 18～20℃

79 日本酒

日本酒のアルコール度数は何度未満と酒税法により定められているか1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. 18度未満
- 2. 20度未満
- 3. 22度未満
- 4. 24度未満

80 日本酒

国税庁によって「酒類の醪を液状部分と粕部分とに分離するすべての行為」と定められるものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. 漉す
- 2. 酒粕仕込み
- 3. 糠仕込み

81 日本酒

「ひやおろし」とは一般的にいつの季節に楽しむ酒か1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. 春
- 2. 夏
- 3. 秋
- 4. 冬

82 日本酒

精米後に原料米に必要な水分を吸わせる作業を何と呼ぶか1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. 漬水
- 2. 浸透
- 3. 浸漬
- 4. 浸水

83 日本酒

日本酒造りの主な工程で「酒槽」と呼ばれる道具を使用する作業を1つ選び、解答欄にマークしてください。

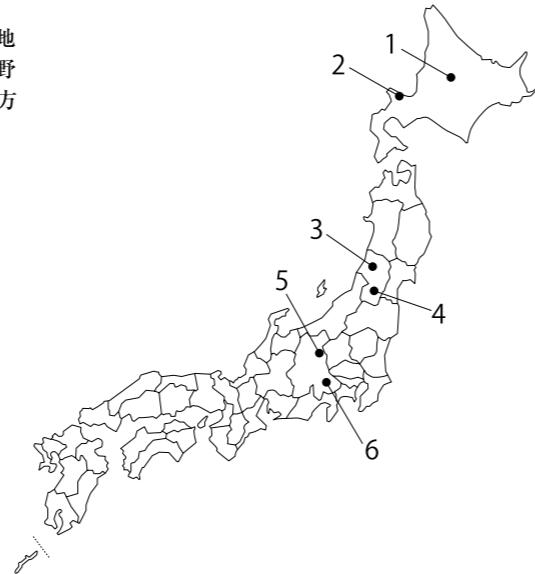
- 1. 段仕込み
- 2. 上槽
- 3. ろ過
- 4. 火入れ

<ソムリエ>

84 日本

次の(A)～(C)のワイン産地の場所を地図中1～6の中からそれぞれ1つ選び、解答欄にマークしてください。

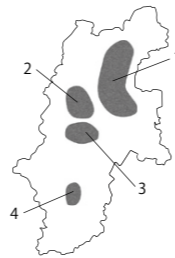
- (A) 甲府盆地
- (B) 庄内平野
- (C) 後志地方



85 日本

次の(A)、(B)ワイン産地の場所を長野県の地図中1～4の中からそれぞれ1つ選び、解答欄にマークしてください。

- (A) 桔梗ヶ原ワインバレー
- (B) 千曲川ワインバレー



86 フランス

Gewürztraminer Sélection de Grains Noblesの1ℓ当たりの糖の最低含有量を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. 235g
- 2. 257g
- 3. 276g
- 4. 306g

87 フランス

A.O.C. Limouxの赤ワインの主要ブドウ品種を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. Merlot
- 2. Grenache
- 3. Syrah
- 4. Côt

78

正解 4

ワインのサービス温度はデリケートで難しいものです。お客様によっては、サービス温度にこだわりを持っている方もいますし、デキャンタを嫌う方もいます。どちらにしても臨機応変ですが、基本を知っていることは大切です。ワインのタイプや格付けによってワインの状態をよくする基本的な温度を知っておきましょう。そして、お客様やソムリエの考えが加われば最高のサービスが生まれます。

79

正解 3

日本酒の原酒はアルコール度が20度以上になります。そのため一般に販売される日本酒は加水し、16度程度にします。

80

正解 1

日本酒(清酒)造りでは必ず澱を濾過する作業を行い、全く濾さない「どぶろく」は日本酒のカテゴリーには入りません。

81

正解 3

よく耳にする言葉ですが、改めてその意味を勉強した方も多いでしょう。日本酒は冬期に造ります。その劣化を防ぐために加熱殺菌します。名前の由来は江戸時代に遡り、夏を越してから、「冷や」のまま、大桶から樽に「卸(おろ)し」、秋口に出荷したことによります。

82

正解 3

日本酒の製造過程そしてその名前はきちんと覚えておきましょう。この問題は、お米を水に浸して置く作業ですから、常識として正解が導かれるでしょう。

83

正解 2

発酵が終わると、醪(もろみ)を搾ります。この作業を上槽(じょうそう)と言います。これに使われる伝統的用具が船の平底に似ているところから「酒槽」(さかふね)と呼ばれます。

<ソムリエ専用問題>

84

正解 (A) 6、(B) 3、(C) 2

日本のワイン産地は都道府県名だけでなく、テロワールを反映した地域までこだわるようになってきました。今後、「地理的表示」が広がってくるとさらに重要になってきます。日本の地理ですので、地図帳を開いてワイン産地とその盆地名を覚えておきましょう。北海道は道庁の出先機関の振興局名が地方名として使われています。

85

正解 (A) 3、(B) 1

長野県はワインバレー構想を立ち上げており、県内を4地区に分けました。2.日本アルプスワインバレー、4.天竜川ワインバレーです。

86

正解 4

アルザスのセレクション・ド・グラン・ノーブルはドイツのトロックンベレーンアウスレーゼと同じく、高品質貴腐ワインです。品種によっても若干糖度含有量の基準が異なります。ゲヴェルトラミネールとピノ・グリが306g/l、リースリングとミュスカは276g/lです。

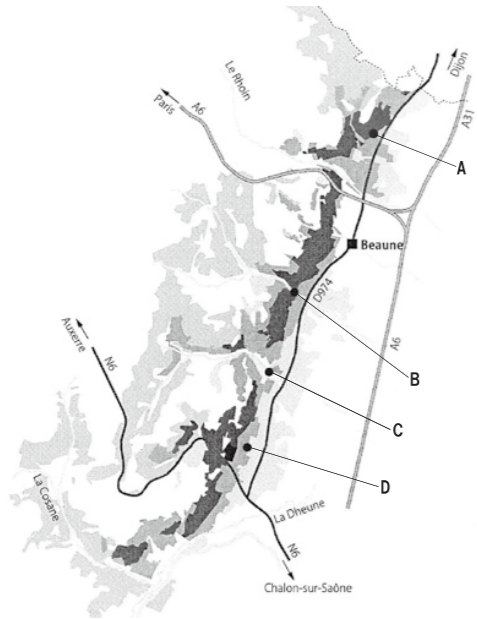
87

正解 1

スパークリングワインのブランケット・ド・リムーで有名なリムーです。リムーが付くアペラシオンがいくつかあります。その中で、スティールワインは赤はメルロ主体、白はシャルドネと国際品種が使われています。

88 フランス

次の地図中A～Dの中からAloxe-Cortonを示すものを1つ選び、解答欄にマークしてください。



89 イタリア

次のイタリアワイン銘柄の中から白・赤ワイン共に生産するものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. Roero
- 2. Taurasi
- 3. Dogliani
- 4. Conero

90 スペイン

シェリーに用いるブドウを産出する有名な土壌を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. アルバリサ
- 2. ローム
- 3. トルトニアノ
- 4. クラス・ド・フェール

91 スペイン

シェリーの裏ラベルに記載される「VOS」の最低熟成年数を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. 最低10年以上
- 2. 最低20年以上
- 3. 最低30年以上
- 4. 最低40年以上

92 ポルトガル

マデイラで品種表示をする場合、最低何%当該品種の使用が義務付けられているか1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. 最低75%
- 2. 最低100%
- 3. 最低95%
- 4. 最低85%

93 ドイツ

ドイツのブドウ品種でWeißburgunderの別名を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. Pinot Gris
- 2. Pinot Blanc
- 3. Pinot Noir
- 4. Chardonnay

94 オーストリア

次の地図中1～8の中から(A)、(B)に該当するオーストリアワインの産地をそれぞれ1つ選び、解答欄にマークしてください。

- (A) Wachau
- (B) Weinviertel DAC



95 ハンガリー

トカイ・ワインのタイプにおいてトカイ・アスー 5 プットニョシュの最低残糖分を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. 180g/l以上
- 2. 250g/l以上
- 3. 150g/l以上
- 4. 120g/l以上

96 スイス

国際都市としても有名で1988年からスイスで初めてA.O.C.を導入した生産地を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. Ticino
- 2. Vaud
- 3. Valais
- 4. Genève

97 スロヴェニア

スロヴェニアで最も赤ワイン生産量が多い地域を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. プリモルスカ地域
- 2. ポサウイエ地域
- 3. ポドラウイエ地域

98 クロアチア

クロアチアのブドウ品種「Frankovka」の別名を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. Blaufränkisch
- 2. Pinot Blanc
- 3. Portugieser
- 4. Chardonnay

99 ルーマニア

ルーマニアのワインに関する記述の中から正しいものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. ワイン生産の歴史は古く、紀元前100年頃からといわれている
- 2. 生産されたワインの約90%が、国内で消費されている
- 3. 品質が飛躍的に向上したのは、第2次世界大戦後の1960年頃である
- 4. ワイン法のDAC法はEUの規定よりも厳しいとされている

88

正解 A

コート・ド・ニュイ地区とコート・ド・ボヌ地区は、コミューン(村)や有名な畑の地図上の位置を確認する必要があります。アロース・コルトン村はコート・ド・ニュイとコート・ド・ボヌの境界近くにありま

89

正解 1

ロエロはピエモンテ州にあり、赤はネッピオーロから、白はアルネイスから造られています。スパークリングワインも生産されています。4. コーネロはマルケ州のワインです。間違えやすいので、この機会に確認しておいてください。

90

正解 1

シェリーの土壌は真っ白な石灰質土壌(チョーキー)であり、この土壌によって酸のしっかりとしたワインとなります。この地方ではアルバリサと呼んでいます。2. ロームは粘性質の高い土壌。3. トルトニアノはバロー口の土壌で、マグネシウムやマンガンが多い青い泥灰土。4. クラス・ド・フェールはボムロールの粘土質土壌に含まれる酸化鉄を指します。

91

正解 2

「熟成期間証明シール」が裏ラベルに貼られているシェリーがあります。20年以上にはVOS(Very Old Sherry)が30年以上にはVORS(Very Old Rare Sherry)と書かれています。

92

正解 4

EUの規定と同じ、85%以上です。マデイラは品種名によってタイプが異なります。

93

正解 2

Weißの意味は白、burgunderの意味はブルゴーニュです。というわけで、ブルゴーニュでかつて広く栽培され、ドイツに伝わった、ピノ・ブランを指します。

94

正解 (A) 1、(B) 6

オーストリアの地図は難問だったと思います。現在9つの地域に地理的表示(DAC)があります。ドナウ川沿いにあり、高品質ワインを造るヴァッハウは独自の畑の格付けを行っています。

95

正解 4

トカイは残糖度によって、呼び名が変わります。残糖度150g/l以上はトカイ・アスー 6 プットニョスとなります。

96

正解 4

フランスとの国境の都市、ジュネーヴが最初にAOCを導入しました。シャスラの栽培が主体の産地です。

97

正解 1

イタリア国境からアドリア海沿いに広がる産地で、カベルネソーヴィニオン、メルロが多い赤の産地です。その他、2. クロアチアに隣接する南東部のポサウイエ地域と3. 北東部の最大の産地で白ワインが多く造られているポドラウイエがあります。

98

正解 1

アドリア海に面するワインの歴史が古い国です。内陸部の産地はオーストリア・ハンガリー帝国からもたらされた、フランコウカ=ブラウフレンキッシュが栽培されています。

99

正解 2

東ヨーロッパ最大のワイン生産量を誇ります。生産量はポルトガルに次いで、世界第12位です。



100 **ブルガリア**

ブルガリア独特のブドウ品種で白ブドウを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. Mavrud
- 2. Pamid
- 3. Red Misket
- 4. Gamza

101 **アメリカ**

表記の誤りにより無効問題といたします

102 **アメリカ**

Washington州に属するAVAを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. Horse Heaven Hills
- 2. Yamhill-Carlton District
- 3. Rogue Valley
- 4. Dundee Hills

103 **カナダ**

カナダのプリティッシュ・コロンビア州のワイン産地を1つ選び、解答欄にマークしてください。

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

104 **アルゼンチン**

アルゼンチンのワイン生産地域で、カファジャテが位置する州を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. サルタ州
- 2. カタマル州
- 3. メンドーサ州
- 4. サン・ファン州

105 **チリ**

チリワインで収穫年をラベルに表示をする際の最低使用比率を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. 最低75%
- 2. 最低85%
- 3. 最低95%
- 4. 最低100%

106 **オーストラリア**

クリア・ヴァレーのワイン生産者13社が、白ワインにスクリュウ栓（ステルヴァン）を採用すると一致して決めた年を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. 2000年
- 2. 2005年
- 3. 2010年
- 4. 2015年

107 **オーストラリア**

次のワイン産地の中からアデレードに最も近い産地を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. McLaren Vale
- 2. Hunter
- 3. Yarra Valley
- 4. Tumbarumba

108 **南アフリカ**

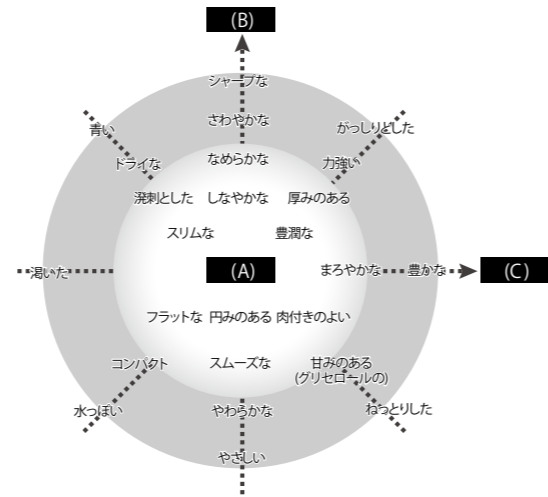
南アフリカ西ケープ州最大の地区で、近年はSIPと呼ばれるテロワールを尊重した高品質なワイン造りを目指すアライアンスを結成した地区を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. Robertson
- 2. Stellenbosch
- 3. Paarl
- 4. Swartland

109 **テイステイング**

次の白ワインの官能表現チャート中（C）に該当する言葉を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. 甘み
- 2. 酸味
- 3. ミネラル
- 4. 果実味



110 **テイステイング**

ワインテイステイングの用語において、熟成したワインに使われる表現を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. Cèdre/Ceder
- 2. Humus/Humus
- 3. Réglisse/Licorice
- 4. Grenade/Pomegranate

111 **ワインと料理**

Sauce Soubiseと最も相性の良いワインのタイプを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. コクのある白
- 2. 辛口で酸が爽やかな白
- 3. コクのあるスパイシーな赤
- 4. なめらかなタンニンの赤

112 **ワインと料理**

イタリアの地方料理「Trippa alla Marchigiana」に合うワインをその地方性も考慮し1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. Montepulciano d'Abruzzo
- 2. Sangiovese di Romagna
- 3. Conero
- 4. Primitivo di Manduria

113 **ワインの購入・管理・提案・販売**

日本の酒税法第23条における果実酒1kℓ当たりの税率を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1. 80,000円
- 2. 120,000円
- 3. 140,000円
- 4. 200,000円

100

**正解 3**

バラの谷を始め、ブルガリアで広く栽培されている白品種。1. マヴルッド、2. パミッド、4. ギャムザはブルガリアの赤品種。

101

**正解** 表記の誤りにより無効問題といたします。

102

**正解 1**

ワシントン州と南のオレゴン州には小さなAVAがたくさんあります。その一つ一つを覚えるのは容易ではありません。また、両州をまたがっているAVAもあります。ホース・ヘヴン・ヒルズは内陸部のオレゴン州の境にあります。

103

**正解 4**

プリティッシュ・コロンビア州の代表的な産地は、オカナガン・ヴァレーです。その南にあるのが、シムルカミン・ヴァレーです。他の産地は東部のオンタリオ州のAVAです。

104

**正解 1**

北部のアンデス近く標高1,500mにあり、トロンテスで有名になった産地です。

105

**正解 1**

チリのワイン法では、ぶどう品種名、収穫年、産地共に75%以上です。また、品種のブレンドワインは、多い順に3種類まで記載できます。

106

**正解 1**

オーストラリアの生産者はスクリュウ栓使用のパイオニアです。その理由はヨーロッパに比べ、高品質のコルクの入手が難しく、プシヨネ (TCA) の問題が多く発生したからです。

107

**正解 1**

アデレードは南オーストラリア州の州都です。そのすぐ近く、海岸沿いにあるのがマクラレン・ヴェイルです。2. ニュー・サウス・ウェールズ州、3. ヴィクトリア州、4. ニュー・サウス・ウェールズ州の産地です。

108

**正解 4**

スワートランドはケープタウンの北部、大西洋沿岸から内陸に広がる広大なワイン産地です。近年、海岸沿いの涼しい地域で造られるソーヴィニヨン・ブランで有名になっています。

109

**正解 1**

白ワインで大切なことは、酸味と甘みです。「そのバランスによって調和がとれた味わいとなる」というのがこの図の説明です。

110

**正解 2**

日本語では「腐葉土」と表現されます。煙草やキノコ、紅茶と同じように熟成したワインの表現に使われます。ワインの表現方法は、国際コンクールを目指すならフランス語あるいは英語で覚えるようにしましょう。1. 杉、3. 甘草、4. ザクロです。

111

**正解 1**

ソース・スービーズは牛乳と小麦粉、バターで造るベシャメルソース（ホワイトソース）に玉ねぎの炒めたものを混ぜたソースです。グラタンを思い浮かべてください。そうすると、しっかりとした白ワインを合わせることが理解できるでしょう。

112

**正解 3**

トリッパ・アッラ・マルキジアーナ（牛の胃袋のトマト煮、マルケ風）ですので、マルケ州のワインを合わせます。この中ではコーネロが該当します。

113

**正解 1**

10年後にはワインの税率が高くなると報道されています。今のところ、酒類の中でも安い税率となっています。関税は1 067円以上125円以下の範囲でCIFの15%です。

114 **ワインの購入・管理・提案・販売**

ワインの飲み頃（賞味期間の長短）に影響を及ぼす要因についての記述のうち適切なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- ブドウ品種、土壌、収穫年により飲み頃は異なるが、醸造の影響は受けない
- 有機酸の量には影響を受けるが、残存糖分の量には影響を受けない
- 貯蔵環境の影響は受けるが、輸送方法からの影響もある
- 含まれるタンニンなどのポリフェノール類に影響を受けるが、木樽熟成由来のポリフェノール類からは影響を受けない

115 **ワインの購入・管理・提案・販売**

ワイン輸送の際の船積み書類で、輸出者が作成する納品書兼請求書に該当するものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- B/L
- Invoice
- 貨物海上保険証券
- パッキングリスト

116 **ワインの購入・管理・提案・販売**

日本に輸入される様々な段階でのワインの価格について、輸出者が、輸出港で輸入者指定の船舶に積み込むまでの費用や責任を負担するものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- FCA
- FOB
- CFR (C&F)
- CIF

117 **ソムリエの職責とサービス実技**

ワインの温度を上げることによって際立つ（強くなる）要素を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- フレッシュ感
- 果実香等の第一アロマ
- 酸味
- 甘み

118 **ソムリエの職責とサービス実技**

フランス語で「Liteau」と呼ばれるワインサービス用の備品を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- じょうご
- 温度計
- キャンドル立て
- サービスナブキン

119 **日本酒**

次の酒造好適米のうち命名されたのが最も新しいものは次のうちどれか1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 山田錦
- 五百万石
- 美山錦

114

**正解 3**

ワインは瓶の中でも熟成します。ということは当然劣化も起こることになります。貯蔵方法、輸送方法には温度や湿度の管理が欠かせません。この問題は、飲み頃への影響というよりは、劣化への影響と言えます。

115

**正解 2**

ワインを輸入するときに必要な船積み書類にはインボイス(請求書)、B/L(船荷証券)、分析証明書、パッキングリスト(数量、容量、重量明細)、貨物海上保険証券があります。問題が納品書兼請求書ですので、インボイスとなります。

116

**正解 2**

FOBはFree On Boardの略で、「輸出港本船積込渡価格」を指します。ワイン代に輸出港で船に運び入れるまでの輸送コストを加えた価格となります。

117

**正解 4**

フレッシュ感、第一アロマと酸味は温度を下げた方が際立ってきます。逆に温度を上げることによって、甘み、熟成の香りが強くなり、苦みやタンニン分の強さが抑えられます。

118

**正解 4**

リトと呼ばれる、一般的に白いナブキンで、ワインのサービスのときには欠かせない備品です。

119

**正解 3**

酒造適合米は全国にたくさんあります。また、古い品種の復活も行われています。現在105の品種が産地品種銘柄に指定されています。(国税庁資料による)

## 2016年度 JSAワインエキスパート呼称資格認定試験（第一次）問題

※ ソムリエとの共通問題は、●●ページ～のソムリエの問題を参照してください。ここではソムリエ問題と入れ替わっている問題のみ掲載しています。

### <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40問>

84 日本

甲州ブドウのルーツとしてわかってきたこととして、DNA解析の結果、*Vitis Vinifera*と何のDNAが含まれているか1つ選び、解答欄にマークしてください。

- |                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| 1. <i>Vitis Davidii</i>   | 2. <i>Vitis riparia</i>  |
| 3. <i>Vitis rupestris</i> | 4. <i>Vitis girdiana</i> |

85 日本

次の文章の中で北海道のワインに関する説明として適しているものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 初めてワインが造られたのは19世紀前半
- 2008年以降、毎年ワイナリーが設立され現在は20軒
- マスカット・ペーリーA、ブラック・クイーンで造られるワインが多い
- 道内の小規模ワイナリーの自社畑率は本州に比べると高い

86 日本

次の文章の中で長野県のワインに関する説明として適しているものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 高品質ワイン生産で有名な桔梗ヶ原は標高が高い場所にある
- 長野盆地は降水量が多いが、風の影響で乾燥している
- 長野県のワイン造りは昭和の初めに端を発する
- 千曲川ワインバレーは長野県の産地では最も古く老舗ワイナリーが多い

87 フランス

Chambolle-Musigny村の代表的なブルミエ・クリュの名前として正しいものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- |                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| 1. Clos Saint-Jacques | 2. Les Amoureuses |
| 3. Les Suchots        | 4. Clos des Réas  |

88 フランス

次のブルゴーニュ地方のコミュンで北から順に並んでいるものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- Morey-Saint-Denis / Gevrey-Chambertin / Nuits-Saint-Georges / Vosne-Romanée
- Gevrey-Chambertin / Morey-Saint-Denis / Vosne-Romanée / Nuits-Saint-Georges
- Nuits-Saint-Georges / Vosne-Romanée / Gevrey-Chambertin / Morey-Saint-Denis
- Vosne-Romanée / Gevrey-Chambertin / Nuits-Saint-Georges / Morey-Saint-Denis

89 フランス

次のA.O.C.ワインの中で赤のみが認められているものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- |               |             |
|---------------|-------------|
| 1. Vinsobres  | 2. Gigondas |
| 3. Vacqueyras | 4. Ventoux  |

90 フランス

プロヴァンス地方最大のA.O.C.を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- |                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| 1. Bandol                     | 2. Cassis            |
| 3. Coteaux d' Aix-en-Provence | 4. Côtes de Provence |

91 フランス

A.O.C.のFaugères, Minervois La Livinière, Corbières Boutenacなどは、ラングドック地方の階層では何と呼ばれているか、正しいものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Grands Vins du Languedoc | 2. Grands Crus du Languedoc |
| 3. Crus du Languedoc        | 4. Vins du Languedoc        |

92 フランス

ジャンヌ・ダルクがフランス王太子シャルル7世に謁見をした場所と同じ名前のワインを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- |             |            |
|-------------|------------|
| 1. Chambord | 2. Chinon  |
| 3. Touraine | 4. Vouvray |

93 フランス

次のA.O.C.ワインの中でボルドー地方のドルドーニュ川右岸に位置するものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- |            |                    |
|------------|--------------------|
| 1. Fronsac | 2. Cadillac        |
| 3. Barsac  | 4. Entre-Deux-Mers |

94 フランス

Rieslingがアルザス地方に植えられた時期として正しいものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- |          |          |
|----------|----------|
| 1. 1世紀末  | 2. 5世紀末  |
| 3. 10世紀末 | 4. 15世紀末 |

## 解答・解説

84

正解 1

甲州の原種については色々言われていましたが、最近、ヨーロッパ系の品種と中国の野生品種のヴィティス・ダヴィーディが含まれていることが分かりました。

85

正解 4

北海道は、ドイツ系のケルナーやミューラー・トゥルガウが栽培されています。最初のワインは、1976年に北海道開拓使によって造られました。2000年以降にワイナリーが急増したため、ぶどう栽培と醸造を一緒に行う生産者が多いのが特徴です。

86

正解 1

メルロやシャルドネで有名な桔梗ヶ原は、塩尻市近郊の標高700～800mの高地にあります。

87

正解 2

ブルゴーニュの畑は、グラン・クリュとブルミエ・クリュ、そして村名の格付けの畑があります。大体、斜面の中腹にはグラン・クリュが広がり、その上の部分と斜面の下の方にブルミエ・クリュがあります。この格付けの畑はたくさんありますので、覚えるのは大変ですが、有名な畑だけは覚えておくと良いでしょう。

88

正解 2

グラン・クリュのある村名で最も北にあるのが、ジュヴレ・シャンベルタンです。これは覚えていきましょう。

89

正解 1

なかなか難しい問題です。すべてコート・デュ・ローヌ地方南部のワイン産地です。その他の産地は赤・白・ロゼが造られています。

90

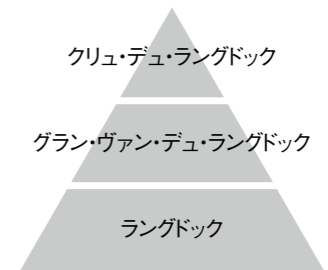
正解 4

コート・ド・プロヴァンス以外は村名のワインなので、必然的に正解が導かれます。

91

正解 3

ラングドック地方では独自にアペラシオンの格付けを行いました。



その中で、6つのアペラシオンがクリュ・デュ・ラングドックに格付けされています。

92

正解 2

ジャンヌ・ダルクの物語を読んだ方でしたら解答できたと思います。彼女はシノンの王宮でシャルル7世に会いました。

93

正解 1

ボルドーのジロンド川、ドルドーニュ川、ガロンヌ川と産地の位置関係は最初に勉強しましょう。ドルドーニュ川の右岸にはサンテミリオン、ボムロールをはじめとして、メルロ主体の産地が広がっています。他の3つはガロンヌ川の右岸と左岸にあります。

94

正解 4

14世紀にはすでにぶどう畑が広がっていたアルザス地方です。そして、リースリングが栽培されるようになりました。



**95** イタリア

シチリア島で1773年に酒精強化ワインMarsalaマルサーラを生み出したイギリス人の名前を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- ジョン・シラー
- アンドレア・パッチ
- ヘンリー2世
- ジョン・ウッドハウス

**96** イタリア

1950年代にアンフォラの形のボトルで世界的に大成功を収めたワインを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- Verdicchio dei Castelli di Jesi
- Frascati Superiore
- Soave
- Vernaccia di San Gimignano

**97** イタリア

次の銘柄のうち赤ワインのみを生産するものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- Alta Langa
- Greco di Tufo
- Frascati Superiore
- Carmignano

**98** イタリア

次の銘柄のうち白ワインのみを生産するものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- Cerasolo di Vittoria
- Vernaccia di Serrapetrona
- Verdicchio di Matelica Riserva
- Ghemme

**99** スペイン

スペインにおいて、「単一ブドウ畑限定ワイン」を意味するものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- V.C.
- V.P.
- D.O.
- D.O.Ca.

**100** スペイン

紀元前1000年頃、ヘレスにブドウ栽培を伝えた人種を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- ギリシャ人
- アラブ人
- フェニキア人
- ローマ人

**101** ドイツ

ヨハニスベルク城において、ブドウの遅摘み法が発見された年を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 1775年
- 1783年
- 1870年
- 1876年

**102** オーストリア

ミッテルブルゲンラントDACの主要ブドウ品種を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- Blauer Zweigelt
- Blaufränkisch
- Neuburger
- St. Laurent

**103** オーストリア

2013年にヴィーナー・ゲミシュター・サッツDACが認定された包括的生産地域を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- ブルゲンラント州
- シュタイヤーマルク州
- ウィーン州
- ニーダーエスタライヒ州

**104** ハンガリー

ハンガリーで雄牛の血（ピカヴェール）という名の赤ワインが国際的に有名な生産地を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- Badacsony
- Villány-Siklós
- Eger
- Somló

**105** スイス

シャスラが生産量の約60%を占めるスイス第2のワイン生産地を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- Vaud
- Genève
- Neuchâtel
- Valais

**106** スロヴェニア

スロヴェニアワイン法の品質分類で最も上級とされるものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- I.G.P.
- P.G.O.
- P.D.C.
- P.D.O.

**107** クロアチア

クロアチア沿岸部のワイン産地に隣接する海を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- ティレニア海
- 黒海
- アドリア海
- イオニア海

**108** ルーマニア

ルーマニアにおける原産地統制呼称を表しているものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- AOC
- DOC
- WAC
- GAO

**109** ブルガリア

ブルガリアが位置する半島を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- ペロポネス半島
- イベリア半島
- イストラ半島
- バルカン半島

**110** アメリカ

カリフォルニア州のワインで州名表記をする場合、最低何%州内のブドウを使用しなければならないか、適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 最低75%
- 最低85%
- 最低95%
- 最低100%

**95**

**正解** 4

ポートやシェリーが戦争の影響でイギリスで手に入らなくなったため、同じような酒精強化ワインを造るために、マルサーラが造られるようになりました。

**96**

**正解** 1

マルケ州で造られる白ワイン、ヴェルディッキオの問題です。海岸沿いの産地で、魚に合うワインとして日本でもよく知られています。瓶の形状はアンフォラの形や魚の形をしたものなど色々あります。

**97**

**正解** 4

トスカーナ州の有名なDOCGですので、多くの方が正解されたと思います。1.アルタ・ランガはピエモンテ州のスパークリング、2.グレーコ・ディ・トウーフォはカンパーニャ州、3.フラスカーティ・スーペリオーレはラツィオ州の白ワインです。

**98**

**正解** 3

ヴェルディッキオの問題が続けて出題されました。同名の品種を使った、マルケ州の有名な白ワインです。

**99**

**正解** 2

スペインの格付けは細かく分かれています。DOPの一つピノ・デ・パゴは、単一ぶどう畑限定ワインで、現在14が格付けされています。

**100**

**正解** 3

現在のシリアがフェニキア人の国です。航海を得意とし、イタリアそしてスペインのアンダルシア（ヘレス）に到着し、ぶどう栽培を伝えました。

**101**

**正解** 1

ドイツの歴史の問題として良く出題されます。収穫が遅れたことが原因で、偶然に甘口ワインが造られるようになりました。これが、シュベートレーゼとなりました。

**102**

**正解** 2

オーストリアの主要赤品種が並んでいます。ブルゲンラント州はハンガリーと国境を接する地域です。ハンガリーと同じブラウフレンキッシュが主品種です。

**103**

**正解** 3

Wiener Gemischter SatzはWiener（「ウィーンの」の意味）が入っていますので、ウィーン州が導き出されます。3種類以上のぶどうを混醸してワインが造られます。

**104**

**正解** 3

首都のブダペストからトカイに向かう途中、ノーザン・ハンガリー地方にあるワイン産地です。ケーキフランコシュ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロから造られるコクのある味わいです。

**105**

**正解** 1

スイスの西部、スイス・ロマンド（フランス語圏）はシャスラが多く栽培されています。広東としてはヴォーの他、ヴァレ、ジュネーヴ、ヌシャテルがあります。その中でもシャスラの生産が多いのがヴォーです。

**106**

**正解** 4

基本的にはEUと同じく、PDOとIGPです。

**107**

**正解** 3

東ヨーロッパのワイン産出国の位置関係は大切です。クロアチアはアドリア海に面している地域と内陸部に分かれています。

**108**

**正解** 2

ルーマニアのワインは農業省により厳しく管理されています。デヌミール・デ・オリジネ・コントロラータ（DOC）は原産地統制呼称を意味します。

**109**

**正解** 4

バルカン半島は広大な半島で、ギリシャ、アルバニア、ブルガリア、マケドニア、セルビア、モンテネグロ、クロアチア、ボスニア、ヘルツェゴビナ、コンボとトルコの一部からなる地域です。ブルガリアの北にはドナウ川を挟んでルーマニアがあります。

**110**

**正解** 4

アメリカ合衆国は州法でラベルの表記方法が決められています。カリフォルニア州では、州名100%、郡名（カウンティー）75%、AVA85%、畑名（エステート）95%です。

111 アメリカ

次の中からNapa ValleyのAVAを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- Oakville
- Rockpile
- Alexander Valley
- Chalone

112 アメリカ

次のオレゴン州のワイン産地の中でワシントン州にまたがるものを1つ選び解答欄にマークしてください。

- Rogue Valley
- Elkton Oregon
- Red Hills Douglas County
- Columbia Valley

113 カナダ

ブリティッシュ・コロンビア州で最大のワイン生産量の産地を1つ選び、解答欄にマークしてください。

- Okanagan Valley
- Niagara Peninsula
- Prince Edward County
- Similkameen Valley

114 アルゼンチン

アルゼンチンワインの品質に最も大きな影響を与える気候風土の条件として正しいものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 降雨量の多さ
- 低い緯度
- 高い標高
- 土壌の多様性

115 チリ

スペインの開拓者が初めてチリにブドウ畑を拓いたエリアを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- コスタ
- エントレ・コルディリエラス
- アンデス
- 海岸山脈

116 チリ

チリの白ブドウ品種で最も栽培面積の広い品種名を選び、解答欄にマークしてください。

- Sauvignon Blanc
- Torrontes Riojano
- Chardonnay
- Pais

117 オーストラリア

オーストラリアにおいて酒精強化ワインの産地として有名なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- スワン・ディストリクト
- キング・ヴァレー
- オレンジ
- ラザグレン

118 ニューージーランド

ニューージーランドのワイン産地の中で南島に位置するものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- Gisborne
- Wairarapa
- Nelson
- Auckland

119 ニューージーランド

ニューージーランド・マーティンボローで活躍する日本人が営むワイナリーを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- サトウ・ワインズ
- クスダ・ワインズ
- コヤマ・ワインズ
- キムラ・セラーズ

120 南アフリカ

18～19世紀にヨーロッパで一世を風靡した南アフリカ産甘口デザートワインを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- キャップ・クラシック
- コンスタンシア
- ボーバーグ
- ケープブレンド

121 テイスティング

ワインテイスティングにおいて口に含む量として適当なものを1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 5ml～10ml
- 10ml～15ml
- 15ml～20ml
- 20ml～25ml

122 ワインと料理

フランスの地方料理「シャンポール風鯉」に合うワインをその地方性も考慮し1つ選び、解答欄にマークしてください。

- Chinon Rouge
- Chambolle Musigny
- Pouilly-Fumé
- Haut-Médoc

123 日本酒

日本酒用の米は、農産物規格規定では次のうちどのように呼ばれるか1つ選び、解答欄にマークしてください。

- 酒造好適米
- 醸造用玄米
- 日本酒用玄米
- 日本酒用好適米

111

正解 1

オークヴィルは、モンダヴィ、オーバス・ワンをはじめとする有名なワイナリーが多数あるAVAです。

112

正解 4

オレゴン州とワシントン州は州をまたがるAVAがいくつかあります。その中で、最も大きいAVAがコロンビア・ヴァレーです。その他、ワラ・ワラ・ヴァレー、コロンビア・ゴージュが2州をまたがっています。

113

正解 1

カナダは太平洋岸のブリティッシュ・コロンビア州と大西洋側のオンタリオ州にワイン産地があります。西側ではオカナガン・ヴァレーが大きく、シミルカミン・ヴァレーはその隣に位置します。

114

正解 3

アンデス山脈の裾野にワイン産地があるのがアルゼンチンです。よって、標高1,000mを超える場所も多くの畑が広がっています。平均標高は900mです。

115

正解 2

新しいチリのテロワールの表示として、アンデス山脈の斜面の「アンデス」、海岸山脈とアンデス山脈の間の盆地の「エントレ・コルディレラス」、海沿いの「コスタ」があります。その中でワイン産業が始まったのは盆地のこの地域です。

116

正解 1

チリの代表白品種です。次いでシャルドネが多く栽培されています。赤はカベルネ・ソーヴィニオンとメルロです。

117

正解 4

1900年代の中ごろまでは、酒精強化ワインが多く造られていました。現在はほとんど造られていませんが、ヴィクトリア州の北部にあるラザグレンでは現在でも酒精強化ワインの産地として知られています。

118

正解 3

北島と南島に産地が分かれているため、どちらにあるかを整理して覚えましょう。マールボロに隣接するネルソンもソーヴィニオン・ブランの産地として有名になってきています。

119

正解 2

近年、海外で活躍する日本人が増えています。そしてワイナリーを所有し、素晴らしいワインを造る方が多くいます。オーナーで醸造家の楠田浩之氏は2000年頃に移住し、マーティンボロでピノ・ノワールを造り成功を収めました。

120

正解 2

ケープタウンの南に位置する、コンスタンシアは南アフリカワインの発祥地でもあります。ここで造られた貴腐ワインはヨーロッパで一世を風靡しました。フィロキセラ害によって一時消滅しましたが、1970年代に再興しました。

121

正解 2

ワインのテイスティングの量は個人差もありますので、普段からテイスティングする量を一定にするようにしましょう。大体大きじ一杯(15cc)が適量です。

122

正解 1

「フランスの庭園」と呼ばれるロワール地方の一つ、シャンポールの料理ですので、ロワールのワインを選びます。鯉にすり身などを詰め、赤ワインでブレゼ(オープンで蒸す)した料理です。

123

正解 2

酒米は、44の道府県で105の産地品種銘柄があります。(「醸造用玄米の産地品種銘柄一覧」(2015年・農林水産省))。有名な品種には「山田錦」「五百万石」「美山錦」「雄町」があります。