

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

S=ソムリエ

試験問題番号 (は該当しない問題です)

WA=ワインアドバイザー

WE=ワインエキスパート

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。

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

正解<3>

平成 10 年 (1998 年) に伝染病予防法、性病予防法、エイズ予防法が廃止・整理されて「感染症法」が制定され、感染症法 6 条において感染症の区分がなされています。三類感染症には、コレラ、細菌性赤痢、腸管出血大腸菌感染症、腸チフス、パラチフスがあります。これらの感染症は集団発生を起こる場合があるので、ホテルやレストランなどでは普段からの予防措置が必要となります。

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

正解<1>

豚肉には有鉤条虫が寄生しており、生で食べると腹痛や下痢などの症状が発生します。2. アトロピンはなす科の植物に含まれており、ある種の中毒の治療に使われる物質です。3. BSEは牛の脳がスポンジ状に変化を起こし、起立不能などの症状を発生させる病気です。4. アセトアルデヒドはアルデヒドの一種で、果実に多く含まれています。体内ではエタノールの酸化によって生成し、二日酔いの原因とみなされています。

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

正解<3>

この問題は常識的な問題で誰もが簡単に答えられたでしょう。アルコールは胃から約20%、残りは小腸から吸収され、血液を介して全身に分布します。アルコールの大部分は肝臓で代謝され、アセトアルデヒドを経て、アセテート（酢酸）に分解されます。

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

正解<1>

食品加工品でアレルギー物質を持つ原料は表示義務があります。卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かにがその食品群です。その他、表示を奨励している原料もあります。アレルギーを引き起こす原料はレストランにおいても表示する必要があります。

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

正解<4>

2011年に起きた、福島第一原子力発電所の事故によって、放射性物質のセシウムは誰もが知る化学物質となりました。簡単に答えられたでしょう。乳及び乳製品の成分規格などに関する省令に基づき、セシウム134とセシウム137が2014年4月1日より食品中の放射性物質に対する規定が食品衛生法のもとに行われることとなりました。

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

正解<2>

食中毒は食品取扱業者、飲食業に携わる人間として必ず理解し、食中毒が出ないように気を付ける必要があります。食中毒は細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然食中毒、化学物質による食中毒があります。黄色ブドウ球菌は食品に触れる手や指の傷による化膿巣が原因となり、おむすびなど直接手が接触する料理から広がります。1. サルモネラ菌は肉や卵、腸炎ビブリオはお刺身など生の魚介類が原因で、セレウス菌は室温に放置した食品に増殖します。

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

正解<1>

アルコールが造られる基本的な問題ですので、簡単に答えられたでしょう。ワインはぶどう果汁に含まれる、糖分が酵母によってアルコールと二酸化炭素（炭酸ガス）に変化した飲み物です。

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

正解<3>

酒石はワインに含まれる酒石酸がカリウムと結合してできた物質で透明ですが、赤ワインの場合には色素が付着していることがあります。酒石が澱としてボトルなに見られても、品質や味には問題ありません。一般的には瓶詰前に、ワインをタンク内で零下4～7℃に一週間ほど置き（スタビリゼーション）酒石を取り除きます。

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

正解<2>

ワインでは原料ぶどうに起因する香りを、第一アロマ、発酵過程に生成する香りを第二アロマ、樽熟、瓶熟の最中に加味される香りを第三アロマあるいはブーケと呼んでいます。

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

正解<2>

pH（水素イオン指数、Potential Hydrogen）は、物質の酸性、アルカリ性度合いを示します。1909年にデンマークの生化学者によって提唱されました。1気圧 25°Cの環境で、pH = 7が中性で、pH7未満は酸性となります。ワインは強い酸性を示しています。その量は味わいやワインの清澄にも大きく影響すると同時に、pHが低いと酸性度が強くなり、酸化防止剤の亜硫酸の使用量が少なくて済みます。

11 S 11 WA 11 WE

ピノー・デ・シ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

正解<3>

ピノー・デ・シャラントはコニャック地方で造られる、ヴァン・ド・リキュールです。ぶどう果汁にコニャックを添加しアルコール度を高めた、フォーティファイド・ワインです。

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

正解＜2＞

ぶどうの生育サイクルは大切な事柄です。ヴィンテージとも関係しますので、よく理解しておきましょう。3月下旬から4月上旬、気温が10℃になると、剪定した枝の先から樹液が滴りぶどうの一年が始まります。その後、発芽、展葉、開花、結実、成長と進み、真夏になると着色期（ヴェレゾン）となり、色付きが始まります。この時期の天候は品質に大きな影響を与えます。

13 S 13 WA 13 WE

ボ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

正解＜1＞

ヨーロッパを始め、ワイン産地で一般的に行われている仕立て方法は、ギヨーやコルドンと呼ばれる垣根仕立てです。2. 棒仕立ては急斜面のドイツやスペインの産地に見られません。日本で最も多い、3. 棚仕立ては生産量が増えてしまい、ワイン用ぶどうには一般的ではありませんが、雨量の多い、スペインのリアス・バイシャスあるいは逆に、ぶどうを強い太陽光線から守るために日射量の多い産地で一部見ることができます。4. 株仕立ては古くからおこなわれている方法です。

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

正解<3>

天候不順の年でぶどうに十分な糖度がない場合に行います。ナポレオン統治下の1800年頃、当時の農務大臣であり、科学者のジャン・アントワーヌ・シャプタルによって認可され、その名にちなんでシャプタリザシオンを名づけられています。

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

正解<1>

近年行われるようになった作業です。熟成中に澱となって沈殿している酵母に含まれる、うまみ成分のアミノ酸をワインに取り込むために行われます。

15 S 15 WA 16 WE

タンニン、ゼラチン、ベ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. 压榨

正解<3>

ワインに含まれる不純物を取り除く作業で、ワインに浮遊する、ペクチン、色素、酒石やたんぱく質固形物がこれらの物質に吸着し沈殿します。これによって、濁っていたワインは清澄され、輝きが増します。

- S 16 WA - 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

正解<3>

発泡酒の呼び方は言語によって異なります。フランスではヴァン・ムスー、イタリアではスプマンテ、スペインではエस्पモソ、英語圏ではスパークリング・ワインです。また、シャンパーニュやカバ、ゼクトのように製法や産地によって呼称が異なります。

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

正解<3>

清酒の品質表示基準の精米歩合はよく出題されますので、きちんと覚えるようにしてください。本醸造は70%以下、吟醸酒は60%以下、大吟醸酒は50%以下です。精米歩合に純米かどうかは関係ありません。

17 S - WA - 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. ピルスナー

2. ボック
3. スタウト
4. エール

正解<1>

日本のビールの作り方、味わいの手本となったのがピルスナーです。爽快な単色のビールで下面発酵です。2. ボックはドイツのバイエルン地方が発祥地で、芳醇でコクがあります。3. スタウトはアイルランドのギネスに代表されるビールです。4. エールはイギリスで発展し、単色のペールエール、中濃色のマイルドエール、濃い色のブラウンエールがあります。

18 S - WA - WE

琉球泡盛に使用されている麴菌を1つ選んでください。

1. 白麴菌
2. 黄麴菌
3. 黒麴菌
4. 紅麴菌

正解<3>

焼酎の原点の琉球泡盛は米麴（黒麴菌）のみを使い、一次発酵単式蒸留を行い造られます。カメで3年以上熟成した泡盛はコース（古酒）と呼ばれます。

19 S - WA 18 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

正解<2>

モルトウイスキーは発芽させた二条大麦を糖化させ発酵後、単式蒸留器で2回蒸留し樽熟を行います。一方グレーンウイスキーはトウモロコシなどを原料に、発酵後連続式蒸留を行います。

20 S 18 WA 19 WE

コニャックのぶどう品種「サン・テミリオン・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. コロンパール
4. セミヨン

正解<1>

コニャックの知識として必要なことは、6地区の名前と特徴とぶどう品種でしょう。主要品種はユニ・ブランを筆頭に、フォル・ブランシュ、コロンパールです。ユニ・ブランのシノニム（別名）は大切です。

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

正解<3>

同じブランデーの産地ですが、コニャック地方の土壌とアルマニャック地方の土壌は異なります。前者は石灰質土壌で、小さな地区のボルドリーは粘土質です。後者は砂質が多く、バ・アルマニャック地区が砂質土壌、アルマニャック・テナレーズが粘土石灰、オー・アルマニャック地区は石灰質が主体です。

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

正解<3>

1. ジンは穀類のスピリッツにポタニカルを加え再蒸留、2. テキーラはブルー・アカベ（竜舌蘭）を原料に、4. ラムはサトウキビを原料とした蒸留酒です。ウォッカはロシアのスピリッツで穀類を蒸留し、白樺の木炭で濾過します。

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

正解<4>

クレーム・ド・カシスを扱っている方、そのまま味見をした方はその甘さの強さを感じたでしょうが、なかなかその糖度を数字でわかる方はいないと思います。“クレーム・ド”とつくリキュールは数種ありますが、クレーム・ド・カシスは1ℓあたりに必要な最低糖分量が400g以上と高く規定されています。

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

正解<1>

アブサンはニガヨモギに含まれている、ツヨンという成分が入っているため、長い間製造販売が禁止されていました。1980年代にやっと、許容量が決められ製造が再開しました。ツヨン許容量は10ppmです。細部まで教本を読み込んでいないと難しい問題でした。

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・ペ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.

正解<3>

2009年からEUのワイン法が大きく変わり、勉強する皆様にとっては混乱のもとになりました。やっと、最近ではラベルの表記も統一され新しい法律に基づく記載が行われるようになりました。フランスではヴァン・ド・ペイの格付けがなくなり、「IGP」が使われるようになりました。同時に管轄機関はINAOに統合されました。

- 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

正解<2>

常識的な問題として覚えておきましょう。シャンパーニュの中心都市はランス市(Reims)です。パリから150kmほど東のこの都市で、歴代のフランス王の戴冠式が行われていました。ナポレオンもこの地で戴冠式を行い、その時の様子を描いた絵は有名です。ちなみに何度も戦災の犠牲になったランスの大聖堂の現在のステンドグラスはシャガールのデザインによるものです。

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

正解<3>

「コート・デ・ブラン（白い丘）」の名前から答えは簡単に推測されたと思います。シャンパーニュの基本的な問題です。1と2は主にピノ・ノワールとピノ・ムニエの赤品種が主体です。

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

正解<1>

基本的な問題です。2. ピレネーはスペインとの国境、3. アルプスはスイスとの国境、4. オーヴェルニュは中央フランスに広がる山です。ヴォージュ山脈はオーク材の産地としても知られています。

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

正解<4>

アルザスには7種類の白品種と赤は1種類でピノ・ノワールが栽培されています。その名前はきちんと覚えましょう。さて、上記の品種は中でも代表的品種です。「ゲヴェルツ」がスパイシーという意味です。

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. トロッケンベーレンアウスレーゼ

正解<3>

アルザス地方の勉強で必ず覚えなければならない、甘口のデザートワインです。1. ヴァンダンジュ・タルディヴは同じように甘口ですが、遅摘みワインでこの地方が産地のフォアグラと合わせます。2. プリチュール・ノーブルは「貴腐ぶどう」を指します。4. トロッケンベーレンアウスレーゼはドイツの貴腐ワインです。このワインに使用できる品種は4種のぶどう品種のみです。

30 S 26 WA 28 WE

ブルゴーニュ地方のヨン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

正解<1>

ブルゴーニュ地方の西北部の県でオーセール市がその中心都市です。シャブリの他、いくつかのAOPがありますので、この機会に整理して覚えましょう。1. イランシーはヨンヌ県で唯一の赤のみのAOPです。3. サン・ブリは唯一のソーヴィニヨン・ブランのAOP、3. ブルゴーニュ・トネルは白のAOPです。

31 S 27 WA 29 WE

Gevrey-Chambertinのプルミエ・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

正解<3>

ブルゴーニュ地方コード・ドール県のアペラシオンの問題は唯一これでした。多くの受験生がブルゴーニュ地方の勉強に時間を割いたと思いますが、仕事では重要な産地ですので、皆さんの勉強が無駄になることはありません。村名と畑名を併記することが必要なプルミエ・クリュは沢山あり覚えるのが大変と思います。1. レ・ザムルーズと2. レ・シャルムはシャンボール・ミュジニー村、3. クロ・サン・ジャックはモレ・サン・ドニのプルミエ・クリュの代表です。

- S 28 WA - WE

ボージョレ・ヌー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

正解<1>

輸入量が最も多かった時代は100万ケースものボージョレ・ヌーヴォーが日本に入ってきていました。現在は60万ケースほどですが、それでも非常に多くのヌーヴォーが日本で飲まれています。ちなみにボージョレ・ヌーヴォーは赤とロゼがあります。

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・アントワーヌ・シャプタル
2. ルイ・パストゥール

3. ゲイ・リュサック
4. アレクサンドル・デュマ

正解<2>

ルイ・パスツールはナポレオン時代の細菌学者です。細菌による病気への貢献の偉業はもとより、1850年代フランスで流行した、カビによる被害を防ぐための研究を依頼され、大きな成果を収めました。その途中で、糖分が酵母によってアルコールになるメカニズムを発見しました。

33 S 30 WA 31 WE

ヴァン・ジョーヌにおける「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

正解<4>

ヴァン・ジョーヌは産膜酵母の影響を受けたワインです。シェリーなどと同じように、ナッツ系の香りを持っています。

34 S 31 WA 32 WE

コート・デュ・ローヌ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. アヴィニオン
4. リュベロン

正解<3>

常識問題として覚えておきましょう。1307年～1377年まで法王庁があった都市です。法王になったボルドー出身のクレマン5世はバチカンから法王庁をアヴィニオンに移し、壮大な館を築き、その近郊には夏の城を建築しました。その近郊のぶどう産地はシャトーヌフ・デュ・パープ（法王の新しい城の意）として知られています。

35 S 32 WA 33 WE

シャトーヌフ・デュ・パプの特徴的な土壌を1つ選んでください。

1. 小石
2. 粘板岩
3. 片岩
4. 花崗岩

正解<1>

シャトーヌフ・デュ・パプの近くにはローヌ川が流れています。アルプスを源にリオン市を通り地中海まで流れる川です。川によって運ばれた石灰質系の丸い石がぶどう畑を覆っています。こぶし大の石から大きなものは子供の頭ほどあります。非常に乾燥した産地で昼間に暖められた石は、急に気温が下がる夜間でも畑とぶどうを暖めてくれます。

36 S 33 WA 34 WE

コート・デュ・ローヌ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

正解<2>

一般的に、コート・デュ・ローヌ地方の南部から地中海沿岸の産地は赤・白・ロゼと全てを造るアペラシオンが多いのですが、例外的に赤のみ、白のみ、ロゼのみがあります。その中でも特異なのが、ロゼのみが認められている AOP タヴェルです。

- S - WA 35 WE

ラングドック・ルーシヨン地方において、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

正解<2>

Garrigue はガリッグ、あるいはガリーグと発音されます。地中海沿岸には石灰質のやせた土壤にラベンダー、タイム、ローズマリーなどの多くのハーブが自生しています。乾燥したやせた地帯で育つハーブは強い香りを放ち、この近くで造られるワインには自然とハーブ系の香りが強く感じられます。この地方で造られるワインの説明によく出てくる言葉です。

- S - WA 36 WE

ラングドック・ルーシヨン地方において、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. カルカッソンヌ
2. ナルボンヌ
3. モンペリエ
4. ニーム

正解<1>

カルバドスの産地の近くの修道院、モン・サン・ミッシェルと同じように有名なのが、カルカッソンヌの街でしょう。豆料理の代表のカスレでも有名です。

37 S 34 WA 37 WE

ラングドック・ルーシヨン地方の 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. ピクプール
3. カリニャン
4. サンソー

正解<1>

リムーが付く4つのAOPで、最も古いアペラシオンがブランケット・ド・リムーです。1500年代にすでにリムー市の郊外にある修道院でモーザックから瓶内二次発酵のスパークリングが造られていました。勿論、世界で最も古い発泡酒です。

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ットを使用するA.O.C.を1つ選んでください。

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

正解<2>

カオールの問題はぶどう品種を含めよく出題されます。マルベックを原料とし、内陸性気候のカオールは日射量が多く、ぶどう果皮の色が濃くなります。若いときは黒系のガーネット色を呈します。

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. Iroulégu

正解<4>

南西地方の地図を良く見ていないと答えられない問題でした。ワインの勉強には産地の場所を明確に知ることは欠かせません。1, 2, 3は内陸にある産地です。ピレネー地区の産地はイルーレギのみですので、答えるのは簡単だったでしょう。ピレネー地区でも特にイルーレギはピレネー山脈の麓にある産地です。

- S - WA 40 WE

ボルドー地方において、ジロンド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

正解< 1 >

この問題も同じく、地図に関する質問ですが、ボルドーですので簡単に答えられたと思います。オー・メドック地区で村名 AOP の場所は覚えておきましょう。

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

正解< 2 >

1855 年に行われた、メドック地区シャトーの格付けは仕事においても大切な事柄です。ワインの勉強を始めて最初に覚えなくてはならない事柄です。偉大なことは格付けが行われてから 150 年以上たっているにもかかわらず、依然と存在していることです。シャトー・ランシュ・バージュはポイヤック村の代表的シャトーです。

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

正解< 4 >

同じく、シャトー格付けの問題です。村別、格付け別にきちんと覚えるようしましょう。

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

正解<3>

グラヴの赤・白の区別は決して重要ではないと思いますが、良く試験に出されます。現在は1959年の格付けが採用されています。現在は、白のほうが有名ですが、その時点で白が造られていなかったシャトー・ド・フューザルは赤のみが格付けされています。シャトー・スミス・オー・ラフィットも同様です。シャトー・ラヴィール・オーブリオンは同じオーナーが所有する、ラ・ミッション・オーブリオンに統合されました。

43 S 40 WA 44 WE

サン・テミリオンの格付け（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

正解<1>

サン・テミリオン地区はメドック地区とは異なり、基本的に10年おきに格付けの見直しが行われています。ただ、2012年この格付けがI N A Oの管轄下に入り、改めて見直しが行われました。新たに、プルミ・エグラン・クリュ・クラッセ（A）に認定されたのが、シャトー・パヴィーとシャトー・アンジェリユスです。

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

正解<3>

世界を代表する貴腐ワインの産地、ソーテルヌ地区とバルザック地区の問題です。ただ、バルザック地区のシャトーはAOPソーテルヌを名乗ることもできます。バルザック地区の代表として、シャトー・クーテとシャトー・クリマンは覚えておきましょう。

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. ラブレアの生誕地

正解<2>

中世、フランス王や貴族が美しいロワール川沿いに城を築き、現在ではフランスを代表する観光地となっています。その風光明媚なロワール地方を「フランスの庭」と呼ぶのも納得できます。ワインとは関係はありませんが、常識問題と理解してください。

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・2世

正解<2>

トスカナ州を代表する人物です。当時は公国であり、大公であったコジモ3世は1716年、キアンティ、ポミーノ、カルミニャーノ、ヴァルダルノ・ディ・ソプラの生産地区を決めました。現代に続く原産地呼称制度となりました。今でもコジモ大公の産地認定は残っています。

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

正解< 3 >

生産量の多い DOP として、アスティ、キアンティ、プロセッコ、モンテプルチアーノ・ダブルッツォ、トレンティーノは覚えておきましょう。その順位は年によって異なりますので、今年的一位が翌年も続くとは限りませんので、気を付けましょう。

48 S 45 WA 49 WE 地図

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

正解< 4 >

有名なタウラジですので、ナポリを州都にもつ、カンパーニャ州は簡単に答えられたと思います。イタリアワインの問題に州名がよく出てきます。イタリアの 20 州は名前と位置関係をきちんと把握し、州別にワイン名も覚えるようにしましょう。

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「ネッビオーロ」の別名を 1 つ選んでください。

1. カラブレーゼ
2. スパンナ
3. キアヴェンナスカ
4. プルニョーロ・ジェンティーレ

正解<3>

ネッピオーロの別名は、スパンナ（ゲンメ、ガッティナーラ）とキアヴェンナスカです。

1. カラプレーゼは南部の品種で、別名はネロ・ダーヴォラ、4. プルニオーロ・ジェンティーレはサンジョヴェーゼのモンテプルチアーノでのシノニムです。歴史が古いイタリアには多くの別名（シノニム）があります。

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. レチオート
2. パッシート
3. リパッツ
4. アマローネ

正解<4>

ぶどうを陰干しして造られるワインのほとんどは甘口ですが、ヴェネト州で造られるヴァルポリチェッラには特殊なワインとして、コルヴィーナ・ヴェロネーゼ種を陰干しし、アルコールとボディを高めた高品質のアマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラがあります。同じように、ロンバルディア州のスフォルザート・ディ・ヴァルテッリーナも覚えておきましょう。

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

正解<4>

イタリアワインの代表的な産地は細部にわたって出題されるようになりました。その一つが、キアンティの問題です。フィレンツェの南の丘陵地帯に広がり、8つの村に広がる産

地です。モンテプルチアーノ、カルミニャーノ、モンタルチーノ、ボルゲリの位置関係も整理してください。

- 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

正解< 2 >

イタリアのワイン名は長く覚えるのは大変です。へこたれず、我慢し一つ一つ気長に覚えましょう。ただ、代表的なぶどう品種をきちんと覚えていると、正解が分かるでしょう。

1. と 3. のアリアニコはカンパーニャ州を中心とする、ティレニア海の品種です。4. チェザレーネはラツィオ州の品種です。プリミティーヴォはカリフォルニアのジンファンデルとルーツが同じということも覚えておきましょう。

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

正解< 1 >

ヴィズヴィオ火山はカンパーニャ州、ポンペイはヴィズヴィオ火山によって廃墟になった古代都市、カプリはカンパーニャ州の観光地の島です。エトナ火山は 2013 年 12 月にも大きな噴火があり、大きなニュースとして取り上げられていました。エトナ火山の近くには有名な DOP のエトナがあります。

- 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・ビアンコ

2. トレッビアーノ・トスカーノ
3. マルヴァジア・ビアンカ
4. グレーコ・ビアンコ

正解<4>

イタリアワインの問題は細部に渡って出題されました。この問題が解けなかった方も多いと思います。カラブリア州の代表的ワインはこのチロのみです。赤とロゼはガリョッポが原料です。

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. シュペートレーゼ
3. アウスレーゼ
4. ベーレンアウスレーゼ

正解<2>

ドイツは出題数が減少傾向ですが、基本的なことは覚えてください。プレディカーツヴァインの6つの格付けは基本です。通常の収穫が終わってから、シュペートレーゼから徐々に糖度の高いワインを収穫します。貴腐ワインのトロッケンベーレンアウスレーゼが最後になります。そして、氷結ワインの、アイスヴァイン用のぶどうは一般的に年が明けてから収穫されます。

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「リープフラウミルヒ」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

正解<3>

特殊なワインの一つが「リースリング」です。やや甘口に仕上げるのが義務付けられています。生産地域はこのワインの発祥の地のラインヘッセン地方の他、ファルツ、ラインガウ、ナーエの各地方で造ることができます。

- 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

正解<1>

ラインガウ地方の生産者によって1981年に創られた協会が、リースリングからクラシックなスタイルを造ることを目的としました。1999年、VDPと一緒にいます。ラインガウ地方であること分かれば容易に答えられます。

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. テンプラニーリョ
2. アイレン
3. ボバル
4. マカベオ

正解<2>

スペインの代表品種は、赤のテンプラニーリョ、ボバル、ガルナッチャ、モナストレルと白はアイレン、ビウラ、パロミノと続きます。白品種アイレンは古くから、ラ・マンチャ地方で栽培されている伝統品種です。高品質ワインにはなりませんが、日常ワインやブランデーの原料として使われています。

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

正解< 1 >

現在DOCaとして認められているワインはリオハとプリオラートのみです。プリオラートは2009年からDOCaに認定されました。

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%

正解< 4 >

カバの規定はあいまいで、原産地は決められていません。フィロキセラ害が終焉した後、瓶内二次発酵のスパークリング・ワインがバルセロナ市近くのカタルーニャ州ペネデス地区サン・サドウルニ・デ・ノヤで造られるようになりました。現在でもその生産はますます盛んとなり、全体の95%以上を占めています。

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ち熟成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

正解< 1 >

リオハ地方の3地区の問題です。品質的に優れているのは大西洋の影響を受け涼しい地方の産地、エブロ川上流に位置するリオハ・アルタです。3. リオハ・バハは下流にあり、地中海性気候の影響を受け、気温も高くアルコールの高いワインが造られます。

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

正解<3>

大西洋に面した、冷涼なワイン産地のリアス・バイジャスは近年その品質がますます良くなり、世界に認められる白の産地となりました。酸が綺麗で魚介類に合うワインとして知られています。

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

正解<2>

全て、シェリーのタイプです。1. マンサニーニャは海岸沿いの街、サンルーカル・デ・バラメーダで熟成されたフィノ・タイプです。3. パロ・コルタドはオロロソに近いタイプです。4. オロロソはアルコール強化した色の濃いタイプです。

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

正解<1>

1756 年、世界で初めての原産地管理法を制定したのがポルトです。当時の首相、ポンバル侯爵の名前と一緒に覚えてください。

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. 熟成年数表記トウニー・ポート
3. コリエイタ
4. レイト・ボトルド・ヴィンテージ・ポート

正解<2>

ポートワインのラベル表記と熟成の関係は大切です。他のワインとの違いは、瓶詰までの樽熟成が長期のワインが多く、収穫年と瓶詰年が書かれている3. コリュエタや4. レイト・ボトルド・ヴィンテージ・ポートなどがその例です。また、2. 熟成年数表記トウニー・ポートとは、ポートワインをブレンドする際使われたワインの平均熟成期間です。すなわち、古い樽から新しい樽までのポートをブレンドして、平均20年であれば、ラベルに「20years」と表記されます。

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

正解<4>

マデイラワインはぶどう品種名がそのタイプとなります。この問題に出されている品種はすべて白で、1. ボアル（またはブアル）は中甘口、2. ヴェルデーリョは中辛口、3. マルヴァジア（またはマルムジー）は最も甘口に造ります。なお、赤品種のティンタ・ネルラ・モレも一緒に覚えましょう。

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. スマラクト
2. フェーダーシュピール
3. シュタインフェーダー

正解<1>

ドナウ川に面した、ヴァッハウ地区はワイン造りの環境に恵まれており、国の法律で定められた、糖度の規定より厳しい規定を設けています。その規格の表示のために用いられている言葉です。一般的にはカビネットで17度以上ですが、スマラクトはKMW18.2度以上と決められています。

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. ウイーン
2. ズュー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

正解<2>

この問題が解けなくても試験は十分受かります。ここまで知る必要はない内容です。が、シュタイヤーマルク州が、オーストリアのどの位置にあるか、そして、シルヒャーという薄い色（玉ねぎ色）のロゼがあることは覚えましょう。この州で栽培面積の多いズェートシュタイヤーマルクではソーヴィニヨン・ブランが主品種です。

- 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. ブラウアー・ポルトギーザー
3. ケークフランコシュ
4. ツヴァイゲルト

正解<3>

ハンガリーはトカイでもあまりにも有名ですが、古くから色々なスタイルのワインが造られ、1990年以降は新しいスタイルのワインも作られるようになっていきます。その中で、ブダペストからトカイに向かう途中にある、エグリ・ビカヴェールではハンガリーを代表するケークフランコシュにカベルネ・ソーヴィニヨンなどをブレンドしたワインが古くから造られています。

65 S 63 WA 71 WE

ハンガリー・トカイにおいて「プットニュ」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

正解<3>

トカイの問題でよく出題されます。色々な言葉が出てきますので、整理して覚えてください。たとえば、1、貴腐ぶどうはアスーと呼ばれ、糖蜜などの意味です。2、小さな発酵・熟成樽が用いられゲンツィと呼ばれます。3、プットニュは貴腐ぶどうをどの程度含んで

いるかの単位ですが、古くは丘陵地から貴腐ぶどうを背負い桶で運んできたので、この名前が付きました。現在は残糖度によってその基準が決められています。

66 S 64 WA 72 WE

スイスで最も栽培面積の広いワイン用白ぶどう品種を1つ選んでください。

1. ミュラー・トゥルガウ
2. シャスラ
3. シャルドネ
4. シルヴァナー

正解<2>

冷涼なスイスでは、栽培のしやすいシャスラの栽培面積が多く、4,000haほどです。白のイメージが多い国ですが、実際にはシャスラより広いのがピノ・ノワールで4,350haほどあります。

- S 65 WA - 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

正解<2>

基本的な問題です。1. と2. フランスまたはイタリア、3. スペイン、4. USA、5. アルゼンチンは大切です。フランスとイタリア、スペインでワイン生産量は世界全体の半分です。

- 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

正解<4>

1と2ワインにとってマイナスの要素です。大航海時代は16世紀から17世紀のことです。ゴールド・ラッシュによってヨーロッパから多くの移民がアメリカにやってきました。特に、ワイン産地として向いていたカリフォルニア州に移住したヨーロッパ人のためにワインが造られるようになりました。ジンファンデルで有名なシェラ・フットヒルズも金鉱山があった地域です。

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ー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. ラビレッド

正解<2>

アメリカに移植された品種の中で、名前のわからないままの品種がありました。それが、ジンファンデルです。DNA鑑定によって、その品種名が明らかとなりました。

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冷涼な気候で、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

正解<3>

カリフォルニアのワイン生産地全体において、海岸の近くは涼しく、内陸に入ると高温になります。サンフランシスコ湾から続くサン・パブロ湾に面したロス・カーネロスは冷涼な産地でピノ・ノワールやシャルドネが栽培されています。

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

正解<1>

AVA が制定された 1983 年に初めてワシントン州で認定された産地です。ただ、コロンビア・ヴァレーの AVA 内にヤキマ・ヴァレーがありますのでぶどう栽培面積が最も広いという箇所は正しくありません。

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・ソーヴィニヨン
2. メルロ
3. ピノ・ノワール
4. シラー

正解<3>

オレゴン州と言えばピノ・ノワールですので、簡単に答えられたでしょう。その他、ピノ・グリも有名です。

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

正解<3>

カナダ東部の冷涼な産地で、アイスワインで有名です。フレンチ・ハイブリッドが多かったのですが、近年ヨーロッパ品種が栽培されるようになりました。2番目に多いのが、西部のブリティッシュ・コロンビア州です。この2州でほとんどのワインが造られています。

- S - 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

正解<1>

アイスワイン用に使われる主要品種はヴィダルとリースリングです。ただ、最近ではシャルドネや赤品種からも造られるようになりました。

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

正解<1>

原産地呼称制度（DO）があるにもかかわらず、認定されている産地はルハン・デ・クージョ（メンドーサ）、バジェス・デ・ファマティナ（ラ・リオハ）、サン・ラファエル（ラ・リオハ）の3産地のみです。2. マイプと3. トゥプガト（共にメンドーサ）は申請中です。

- S 73 WA - WE

アルゼンチンの代表的なワイン産地マイポ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

正解<2>

さて、このような問題は覚えるのが大変です。知っていてほしいことは、アルゼンチンの傾向として、標高の高い場所に畑が広がっていることです。標高が高くなると、それだけ涼しく、エレガントなワインとなるからです。最も顕著な例として、ウコ・ヴァレーで標高 1,200mの高地でぶどう栽培が行われています。

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

正解<3>

山や海の影響によって吹く強い風は、ぶどうの生育に影響を与えます。1. ミストラルはアルプス山脈からローヌ渓谷に吹く寒冷で乾燥した北風。2. アウストルはルーマニアなど、ドナウ川の下流地域で吹く乾燥した西風。4. ボーラはアドリア海や、ギリシャ、トルコに北または北東から吹き降ろす風です。

- S 75 WA - 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・ソーヴィニヨン
2. カベルネ・フラン
3. プティ・ヴェルド
4. カルメネーレ

正解<4>

ボルドーから1850年ごろにチリに移植されたカルメネールは長い間、メルロと混同されていました。1990年代にカルメネールであることが分かり、現在ではチリを代表する品種となりました。メルロよりややスパイシーで、ぶどうの収穫が終わるとメルロと異なり葉は真っ赤に紅葉します。

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.

正解<4>

誰もが簡単に答えられたと思います。チリはスペイン語の国です。1. USA, 2. イタリア、3. オーストラリアです。

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

正解<4>

チリのDOはリージョン（地域）、サブ・リージョン（地区）、ゾーン（小地区）に分かれています。その中でも、歴史が古く生産量が多いのが首都サンティアゴの南にあるセントラル・ヴァレーです。また、最近では「海側」、「内陸部」、「アンデス山脈側」とテロワールによる分け方も新たに紹介されています。

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・ソーヴィニヨン
2. メルロ
3. シラー
4. シャルドネ

正解<1>

サブ・レージョンのマイポは首都サンティアゴのすぐ南のワイン産地です。カベルネ・ソーヴィニオンは勿論チリを代表するぶどう品種ですが、特にこの地域では歴史的にも、この品種の栽培比率が高い産地です。

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・バズビー
3. マックス・シューバート
4. ジョン・リドック

正解<2>

ジェームズ・バズビーはハンター・ヴァレーでワイナリーを開設した人物です。オーストラリアの代表品種のシラーズは 1831 年にコート・デュ・ローヌから持ち込んだのが始まりです。

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

正解<3>

オーストラリアで何故リースリングが有名なのかは、その歴史にあります。1848年、ドイツから宗教迫害を受けたプロテスタントの人々がクレア・ヴァレーに入植し、ぶどう栽培とワイン醸造を始めました。バロッサ・ヴァレーの近くの産地で、やや冷涼な地域です。

79 S 81 WA - 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. バルバロッサ

正解<2>

クナワラは古代の火山土壌が風化した「テラロッサ」と呼ばれる鉄分を含む赤粘土質土壌です。この土壌と海に近く涼しい気候であるため、カベルネ・ソーヴィニオンで有名になりました。

- S 82 WA - 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

正解<3>

ヤラ・ヴァレーは大手シャンパーニュ会社がワイナリーを造り、スパークリングワインの醸造を始めたことで有名になりました。それと前後して、ワインの評論家で有名なジェームス・ハリディーがワイナリーを創立し、素晴らしいシャルドネを造ったことで一躍有名になりました。1. イーデン・ヴァレーは南オーストラリア州、4. マーガレット・リヴァーは西オーストラリア州、2. ゴールバーン・ヴァレーはヴィクトリア州ですが歴史があり、シラズその他、マルサンヌでも有名です。

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

正解<2>

オーストラリアで最も南にある島がタスマニアで、冷涼な気候を生かしスパークリングで有名です。よって、ぶどう品種はピノ・ノワールとシャルドネが多く栽培されています。リースリングやピノ・グリも勿論栽培可能ですが、今のところスパークリングに特化した品種が主体です。ピノ・ノワールは栽培量の45%を占めています。

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. ソーヴィニヨン・ブラン
4. メルロ

正解<3>

ニュージーランドと言えばソーヴィニヨン・ブランですから、簡単に答えられたと思います。このような問題では考えすぎないことが大切です。全栽培面積の50%を占めています。

- S 85 WA - 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

正解<1>

この問題も簡単に答えられたと思います。ニュージーランドにとって最も大切な産地であり、主品種は勿論ソーヴィニヨン・ブランです。3. ホークス・ベイはマールボロに次ぐ第2の産地です。2. オークランド、4. ギスボーンはワインの歴史の古い産地です。

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

正解<4>

南緯45度にある、世界で最も南の産地です。作付面積の80%がピノ・ノワールであることも、同時に覚えてください。

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. アネプート
2. ルーレンダー
3. パロミノ
4. スティーン

正解<4>

南アフリカにシュナン・ブランが伝わったのは「ナントの勅令」によって迫害を受けた、プロテスタントのユグノー教徒によります。現在ではこの別名はあまり使われることはありませんが、シュナン・ブランをかつてはスティーンと呼んでいました。

84 S 88 WA - 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

正解<4>

サンソーは昔、「ハーミタージュ（エルミタージュ）」と呼ばれていました。その当時に交配されたため、ピノタージュと呼ばれるようになりました。

- S - WA 91 WE

日本でマスカット・ベリー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

正解<2>

新潟県越後の富豪農家であった川上善兵衛は貧しい農民を助けるためにぶどう栽培を行い、雪深い越後にあった品種をいくつか交配しました。その一つで最も有名なのが、マスカット・ベリーAです。その他、ブラック・クィーンやローズ・シオタなども育種しています。

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

正解<2>

「国産ワインの表示に関する基準」は1987年、日本ワイナリー協会が中心となって、国産ワインのラベル表示の規定を定めた基準です。「国産ぶどう100%」ワインは産地や品種の他、ヴィンテージの表示も可能です。ただし、それぞれ75%以上が義務付けられています。

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

正解<3>

生産量1位は山梨で全国の33%を生産しています。2位は長野、3位は北海道、4位は山形です。ぶどうの収穫量は生食用、ジュース用も入っていますので、気を付けてください。

- 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

正解<1>

栽培の中心地は甲州市の勝沼地区と塩山地区、一宮町、甲府市などですが、甲府のさらに長野県寄りにある韮山や北杜市にもぶどう畑が広がっています。

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

正解<3>

山梨県のワイナリーを訪問した方には簡単だったでしょう。県内にある 90 ほどのワイナリーのほとんどは勝沼地区に集中しています。メルシャン勝沼ワイナリーを始め、勝沼醸造、白百合醸造、丸藤葡萄酒、中央葡萄酒など有名なワイナリーが多くあります。

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・ソーヴィニヨン
2. メルロ
3. シャルドネ
4. ソーヴィニヨン・ブラン

正解<2>

長野県塩尻桔梗が原と言えばメルロです。内陸で雨量も少なく、品質も良い、諸外国に負けないワインが造られています。長野県はシャルドネの栽培も増えています。

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

正解<2>

日本第三位の生産量の県は山形です。盆地が多く、サクランボでも有名な地方でぶどうも栽培されています。かつてはキャンベルやデラウエアが多かった産地ですが、近年はメルロ、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブランなどが増えています。

- 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

正解< 4 >

冷涼な産地で、カベルネ・ソーヴィニヨンやメルロを栽培するのはなかなか大変なのが、北海道です。しかし、ドイツ系の品種は古くから栽培されており、フレッシュな辛口から、甘口のデザートワイン、アイスワインなどが造られています。

- 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

正解< 2 >

輸入の問題は必ず出ますので、いくつかの言葉とその意味を覚えてください。1. 本船への積み込みは買い主負担。3. ワイン代と船賃を加えた金額で買い主の指定した港までの費用を売り手が負担した金額。4. 「蔵出し価格」でワイン代だけの価格で、輸送費・保険は買い主が負担。

- 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

正解< 2 >

同じく、ワインの輸入に関する問題です。CIFは「海上運賃保険料込み価格」で、「I」はInsurance（インシュランス）すなわち保険を指します。（ワイン原価＋陸上運賃＋本船積込価格＋海上輸送費＋保険料）と全ての費用が含まれ、関税と酒税の基礎数字となります。

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

正解<4>

コルクは消毒された状態でワイナリーに入荷します。輸送・保管中にコルクにカビが発生し、それにコルクに付着している消毒剤が作用し、コルク臭（ブショネ）と呼ばれる異臭がワインについてしまいます。TCAの正式名はトリクロロアニゾールです。

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%

正解<3>

ワインの保存条件は、1. 温度は年間を通して12～15℃。2. 光と振動のある場所を避ける（必要な時に点灯し白色光が望ましい）。その他、異臭のあるもの（チーズなど）とは一緒にしない、必ず横に寝かせるなどがあります。

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

正解< 3 >

普段から、在庫管理を行っている方にとっては簡単な問題でしょう。1,000 万円+600 万円 - (X) =900 万円です。X=700 万円と答えが導かれます。

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%

正解< 1 >

原価計算の問題です。商売の基礎ですね。原価率とは販売価格に対する原価の割合です。計算式は $14,000 \text{ 円} \times (X) = 2,800 \text{ 円}$ です。 $(X) = 0.2$ となります。%で一般的に表しますので、 $0.2 \times 100\% = 20\%$ となります。

- 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額的にも 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

正解< 2 >

数量（ボリューム）と金額（バリュー）には差が出てきます。輸入ワインの単価の高い国はフランスに次いでアメリカ合衆国です。輸入数量・輸入金額ともに 1 位はフランス、2 位はイタリアです。3 位にはチリが入っています。

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

正解<1>

日本の酒類は酒税法によって規定されています。日本ではワインを造る際に水を加えることが許されています。廉価なワインは濃縮果汁に水を加え、普通の濃度の果汁にしてから発酵させワインを醸造します。

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つを選んでください。

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

正解<1>

ワインの透明度、輝きはぶどうのpH（果汁の酸度）と関係しています。通常ワインのpHはpH2.9 ~ pH3.6で強い酸性を示しています。チリやオーストラリアなど暖かいワイン産地は一般的にpHが高く色が濃く、透明感が薄れます。

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つを選んでください。

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

正解<3>

ワインテイスティング用語をフランス語ですべて覚えるのはなかなか大変です。特に重要な語句だけ覚えようにしましょう。ビュレはスティル・ワインで酸化防止のために使用されるチッソガスが残っているようなときに使われます。

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

正解<2>

ワインは熟成するにつれ、赤ワインは色が退色し、白ワインは色が濃くなります。白は緑を帯びた淡い黄色（パールイエロー）やレモンイエローから黄金食そして、アンバー色（琥珀色）へと変化します。

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

正解<1>

1. 第1アローム（アロマ）はぶどう由来、第2アロームは発酵によって、第3アローム（又はブーケ）は熟成による香りです。2. 白い花は第1アロームです。

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

正解<1>

マロラクティック発酵はリンゴ酸が乳酸菌の働きによって乳酸に代わる化学反応です。これによってワインの酸がまろやかになります。それによって、現れる代表的な香りが杏仁豆腐の香りです。2. 白い花はぶどうの香り、3. ヴァニラは樽熟によって加味される香り、4. スパイスはぶどう品種であったり、熟成による香りです。

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

正解<3>

ボージョレ・ヌーヴォーの表現に使われる言葉です。バナナの皮の香りとも表現されます。

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

正解<2>

テュイレはレンガ色を指します。すなわち、熟成によって赤ワインが徐々に退色し、明るいルビー色からガーネット色、そしてレンガ色、マホガニー色と変わってきます。

- 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

正解<2>

“さわやかな”は若くフレッシュな白ワインに使われる言葉で、酸味と強い関係がありますので、必ずしもこの表現は間違いではありません。が、その他、酸が強い場合を表現するために“シャープ”という言葉が使われています。酸が強すぎる場合は、「シャープすぎる」などの表現もします。

102 S 106 WA 104 WE

一般的に Cornas に合わせ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

正解<4>

1. ソース・プロヴァンサルはアンチョビとオリーブオイルを使ったソース、2. ソース・ベシャメルはホワイトソース、3. ソース・ベアルネーズはエシャロット、卵黄とバターのソースです。4. ソース・ポアヴラードは胡椒を使ったソースで、コルナスやエルクイタージュなどスパイシーなローヌ地方のシラーによく合います。

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

正解<1>

ブロッシェ・オ・ブール・ナンテはロワール地方の郷土料理です。川カマスのバターソースです。当然、ロワール地方のワインを合わせます。

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. Chinon Rouge
4. Madiran

正解<4>

サルミ・ド・パロンブは南西地方の「鳩のサルミソース」です。サルミソースとは赤ワインと内臓系のソースです。地方料理にはその地方のワインの原則に従って、マディランが選ばれます。

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. 鯉のシャンボール風
3. ハムとパセリのゼリー寄せ
4. キッシュ・ロレーヌ風

正解<4>

アルザス地方のすぐ近くのロレーヌ地方の料理にキッシュ・ロレーヌがあります。日本でもパン屋でも良く売っています。1. はジュラやサヴォア、2. はロワール、3. はブルゴーニュの地方料理です。

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

正解<2>

エポワスはウオッシュタイプチーズの代表です。一般にブルゴーニュ地方にはそれほど多くのチーズはありませんので、このチーズ名は覚えておきましょう。その他、ウオッシュとしてはノルマンディーのポン・レヴェックとリヴァロ、シャンパーニュのラングル、アルザスのマンステール、ジュラのモンドールがあります。

- 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

正解<4>

白トリュフの産地はピエモンテ州アルバ地方で、毎年10月にはトリュフ祭りが開催されます。よって、合わせるワインは必然的にこの設問ではバルバレスコが選ばれます。勿論、バロ一口にもとてもよく合います。

- 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

正解<3>

ムラッツアーノはピエモンテ州の羊乳のフレッシュチーズです。これも産地を考えると、そしてフレッシュチーズであることから、白ワインを合わせます。

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. Rías Baixas
3. La Mancha
4. Ribera del Guadiana

正解<3>

スペインを代表するチーズです。ラ・マンチャ地方のチーズです。ただ、このチーズはスペイン中で食されているため、特にラ・マンチャのワインに合わせることはほとんどありません。

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

正解<2>

ワインのサーヴィスで最も気を使うことの一つに供出温度があります。白ワインと赤ワインではもちろん異なりますが、温度による香りや味わいの変化はほぼ同じです。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。

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

正解<1>

アペリティブにサーヴィスされる飲料は色々あり、シャンパーニュもその一つですが、フレーヴァード・ワインでは、ヴェルモット、デュボネ、サングリアが有名です。4. ピノー・デ・シャラントもどちらかという食後に出されることが多いですが、ヴァン・ド・リキュールですのでこの設問としては正解でしょう。ベースはコニャックです。

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

正解<3>

シャンパーニュ地方そして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。ボルドーは大きなボトルのほうがゆっくと熟成するために使われています。