

2015年 (27.8.23、24)**ソムリエ** (27.8.23)**1**

ワイン中の主な有機酸の中でブドウに由来する酸を1つ選んでください。

1. 乳酸
2. リンゴ酸
3. コハク酸
4. 酢酸

2

醸造法によるワインの分類で、マルサラが属するものを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

3

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

1. アルコール度
2. 瓶詰め業者名（スパークリングワインの場合は生産者と販売業者）
3. 原産地
4. 収穫年

4

ブドウの病害の中から、日本で最大の被害をもたらしたものを1つ選んでください。

1. ベト病
2. ウドンコ病
3. 晩腐病
4. 灰色カビ病

5

赤ワインの醸造過程において醸し（マセラシオン）の間にルモンタージュと同じ目的で行われる作業を1つ選んでください。

1. デブルパージュ
2. ピジャージュ
3. エグラパージュ

4. フーラージュ

6

マロラクティック発酵の効果として正しいものを1つ選んでください。

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

7

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つ選んでください。

1. 除梗
2. 補糖
3. 清澄
4. 破碎

8

清酒の製法品質表示で、醸造アルコールの添加が認められ精米歩合50%以下で造られる日本酒の特定名称を1つ選んでください。

1. 大吟醸酒
2. 特別純米酒
3. 純米吟醸酒
4. 純米大吟醸酒

9

下面発酵ビールを1つ選んでください。

1. アルト
2. スタウト
3. ボック
4. エール

10

琉球泡盛に使用されている麹菌を1つ選んでください。

1. 白麹菌
2. 黄麹菌
3. 黒麹菌
4. 紅麹菌

11

アルマニャック向けのブドウ栽培面積においてBas-Armagnac地区が占める割合を1つ選んでください。

1. 約20%
2. 約40%
3. 約60%
4. 約80%

12

認められた48種のリンゴおよび数種の梨から造られるブランデーを1つ選んでください。

1. Cognac
2. Eaux-de-vie de Marc
3. Grappa
4. Calvados

13

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

14

アニスを蒸留酒に浸漬し再度蒸留して得られるアルコール40度前後のギリシャ産リキュールを1つ選んでください。

1. Sambuca
2. Suze
3. Cynar
4. Ouzo

15

シャルトリューズ・ジョーヌのアルコール度数を1つ選んでください。

1. 40度
2. 45度
3. 50度
4. 55度

16

日本で稼働しているワイナリーの数が多い道県名を1つ選んでください。

1. 北海道
2. 山形県
3. 長野県
4. 山梨県

17

日本のワイン造りの始まりの時期として正しいものを1つ選んでください。

1. 奈良時代初期
2. 室町時代初期
3. 明治時代初期
4. 大正時代初期

18

川上善兵衛が開発したブドウ品種を1つ選んでください。

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

19

日本で栽培されている Delaware の栽培面積が最も大きい道県名を1つ選んでください。

1. 北海道
2. 山梨県
3. 山形県
4. 長野県

20

山梨県のワイン造りおよび原料ブドウの栽培の大半を占めている地域を1つ選んでください。

1. 甲府盆地
2. 八ヶ岳山麓
3. 山中湖周辺
4. 山梨市

21

長野県で2010年にワイン特区として認定された市を1つ選んでください。

1. 北杜市
2. 甲州市
3. 東御市
4. 上山市

22

信州ワインバレーの内、松本盆地の南端の塩尻市すべてが含まれる一帯を1つ選んでください。

1. 千曲川ワインバレー
2. 天竜川ワインバレー

3. 日本アルプスワインバレー
4. 桔梗ヶ原ワインバレー

23

北海道で醸造量が最も多いブドウ品種を1つ選んでください。

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

24

フランスのワイン用ブドウ品種の中から栽培面積が最も大きい黒ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Syrah
2. Cabernet Sauvignon
3. Grenache
4. Merlot

25

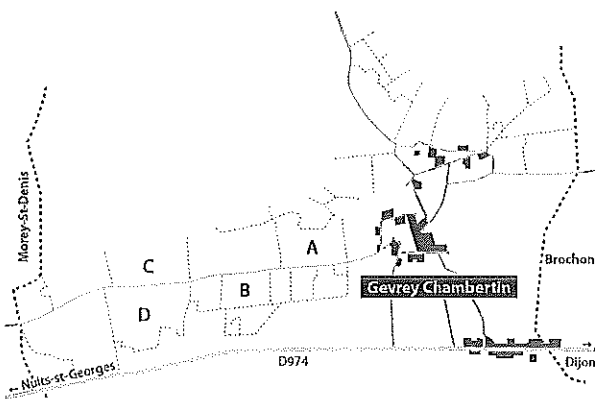
Champagne Non Millésimé の Tirage 後の最低熟成期間を1つ選んでください。

1. 12カ月
2. 15カ月
3. 18カ月
4. 24カ月

26

下記の地図 A～Dの中からグラン・クリュ Chambertin を1つ選んでください。

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



27

ピュリニイ・モンラッシェ村のみで生産されるグラン・クリュを1つ選んでください。

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

28

ボージョレ地区北部の基盤となる土壌を1つ選んでください。

1. 粘板岩
2. 花崗岩
3. 火山岩
4. 泥灰岩

29

ブルゴーニュ地方で Sauvignon Blanc を主体に生産される A.O.C. を1つ選んでください。

1. Irancy
2. Fixin
3. Saint-Bris
4. Marsannay

30

ブルゴーニュ地方で赤ワインのみが認められている A.O.C. を1つ選んでください。

1. Vosne-Romanée
2. Beaune
3. Nuits-Saint-Georges
4. Meursault

31

ジュラ地方独特のヴァン・ジョーヌに使用される Clavelin と呼ばれるボトルの容量を1つ選んでください。

1. 20cℓ
2. 37cℓ
3. 62cℓ
4. 75cℓ

32

コート・デュ・ローヌ地方で赤ワインのみが認められている A.O.C. を1つ選んでください。

1. Cornas

2. Saint-Péray
3. Hermitage
4. Saint-Joseph

33

コート・デュ・ローヌ地方でロゼのみが認められている A.O.C. を1つ選んでください。

1. Châteauneuf du pape
2. Tavel
3. Gigondas
4. Rasteau

34

次の中から赤ワイン、ロゼワイン、白ワインのすべてが認められている A.O.C. を1つ選んでください。

1. Montravel
2. Fronton
3. Bellet
4. Rosette

35

ナポレオンの生誕地として知られるエリアで、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

36

ラングドック・ルーション地方において、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

37

残糖で自然に二次発酵を行うため、リキュール・ド・ティラージュの添加を行わないワインを1つ選んでください。

1. Limoux
2. Limoux méthode ancestrale
3. Blanquette de Limoux
4. Crémant de Limoux

38

ラングドック・ルーション地方において白ワインのみが認められている A.O.C. を1つ選んでください。

1. Minervois
2. Saint-Chinian
3. Picpoul-de-Pinet
4. Corbières

39

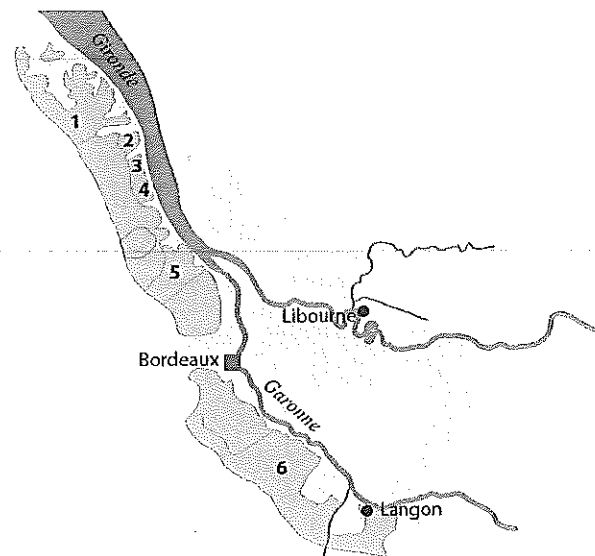
南西地方で甘口の白ワインのみが認められている A.O.C. を1つ選んでください。

1. Madiran
2. Bergerac
3. Monbazillac
4. Pécharmant

40

次の地図中1～6の中から (A)、(B) に該当する A.O.C. を1つ選んでください。

- (A) Margaux
(B) Graves

**41**

メドックの格付け3級で A.O.C. Margaux のシャトーを1つ選んでください。

1. Château Pouget
2. Château Calon-Ségur
3. Château Palmer
4. Château Lascombes

42

グラブの格付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

43

Château Pavie がサン・テミリオン格付けで、ブルミエ・グラン・クリュ・クラッセ「A」に昇格した年を1つ選んでください。

1. 1973年
2. 1996年
3. 2006年
4. 2012年

44

ソーテルヌ&バルザックの格付け1級銘柄を1つ選んでください。

1. Château Filhot
2. Château Romer
3. Château Caillou
4. Château Suduiraut

45

ロワール地方で Sauvignon Blanc から造られる白ワインのみが認められている A.O.C. を1つ選んでください。

1. Sancerre
2. Pouilly Fumé
3. Pouilly sur Loire
4. Vouvray

46

コート・デュ・ローヌ地方で造られる V.D.N. を1つ選んでください。

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

47

紀元前8世紀～紀元前1世紀に渡り、ポー川以南からローマ北部に至るまでイタリア中部の広い範囲を

支配して洗練した文明を繁栄させた人々を1つ選んでください。

1. フェニキア人
2. ギリシャ人
3. ガリア人
4. エトルリア人

48

1716年にトスカーナ大公のコジモ3世がワイン生産地の線引きを行い保護した銘柄を1つ選んでください。

1. Brunello di Montalcino
2. Carmignano
3. Vino Nobile di Montepulciano
4. Vernaccia di San Gimignano

49

イタリアの Vino Novello の解禁日を1つ選んでください。

1. 10月30日零時1分
2. 11月6日零時1分
3. 11月第1木曜日零時1分
4. 11月第3木曜日零時1分

50

イタリアのワイン用ブドウ品種 Ansonica の別名を1つ選んでください。

1. Grecanico
2. Inzolia
3. Grillo
4. Vermentino

51

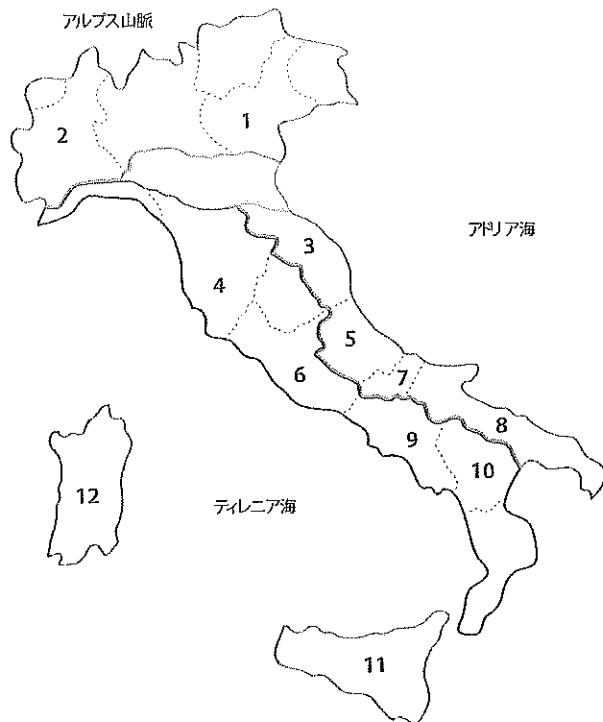
Lombardia 州で生産されている D.O.C.G. を1つ選んでください。

1. Valtellina Superiore
2. Barbaresco
3. Bardolino Superiore
4. Suvereto

52

次の (A)、(B)、(C) のワインを産出する州を下記地図中1～12の中から1つ選んでください。

- (A) Morellino di Scansano
- (B) Taurasi
- (C) Vermentino di Gallura

**53**

凝灰岩土壌で栽培されているブドウで造られるカンパーニア州の銘柄を1つ選んでください。

1. Orvieto
2. Colli Albani
3. Greco di Tufo
4. Zagarolo

54

次の銘柄の中で Classico の表示が認められているものを1つ選んでください。

1. Gavi
2. Conero
3. Fiano di Avellino
4. Castelli di Jesi Verdicchio Riserva

55

D.O.C.G. 銘柄の Recioto di Gambellara に使用される主要ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Corvina Veronese
2. Raboso Piave
3. Cortese
4. Garganega

56

スペインのワイン用ブドウ品種の中から最も栽培面積が大きいものを1つ選んでください。

1. Garnacha Tinta
2. Verdejo
3. Airén
4. Bobal

57

スペインのブドウ品種 Tempranillo を別名で Cencibel と呼ぶワイン産地名を1つ選んでください。

1. Rioja
2. La Mancha
3. Ribera del Duero
4. Toro

58

リオハなどでは Viura と呼ばれ、Cava の主要品種としても用いられるブドウ品種を1つ選んでください。

1. Verdejo
2. Parellada
3. Macabeo
4. Xarello

59

スペインの D.O.P. 赤ワイン熟成規定で、クリアンサ (Crianza) の表示に必要な最低熟成期間を1つ選んでください。

1. 6カ月
2. 12カ月
3. 24カ月
4. 48カ月

60

D.O. Rías Baixas で栽培ブドウの約 96% を占めるブドウ品種を1つ選んでください。

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

61

次の記述に該当するシェリーを1つ選んでください。

「サンルーカル・デ・バラメーダで熟成されるフィノタイプのシェリーで、塩気を感じる。独自の D.O. を持っている。」

1. Palo Cortado

2. Manzanilla
3. Amontillado
4. Oloroso

62

D.O. Rías Baixas において、ラベルに Albariño と表示する場合、この品種を何%使用しなければいけないのか1つ選んでください。

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

63

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。

「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の年も表示する。」

1. 熟成年数表記トゥニー・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

64

ポルトガル中央部よりやや北寄りの内陸部ヴィゼウが中心で、生産量の8割以上が赤ワインであるワイン産地名を1つ選んでください。

1. Dao
2. Bairrada
3. Douro
4. Colares

65

リスボンの南に位置し、モスカテル種から造られる酒精強化ワインが主役の産地を1つ選んでください。

1. Palmela
2. Setúbal
3. Alentejo
4. Colares

66

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ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Sercial
2. Verdelho

3. Viosinho
4. Malvasia

67

次のドイツワイン生産地の中で最も東に位置するものを1つ選んでください。

1. Ahr
2. Baden
3. Saale-Unstrut
4. Sachsen

68

ドイツのワイン用ブドウ品種の中から黒ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Bacchus
2. Gutedel
3. Grauburgunder
4. Schwarzwiesling

69

Rheingau の Bereiche に該当するものを1つ選んでください。

1. Starkenburg
2. Johannisberg
3. Meissen
4. Schloss Neuenburg

70

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

71

Fuder の容量として正しいものを1つ選んでください。

1. 600 ℓ
2. 1,000 ℓ
3. 1,200 ℓ
4. 2,400 ℓ

72

オーストリアワインを生産する限定的生産地域 Neusiedlersee DAC が属する包括的産地を1つ選んでください。

1. Wien
2. Steiermark
3. Burgenland
4. Niederösterreich

73

オーストリア東北部にあり、オーストリアの全生産地域面積の約 61% を占める州名を 1 つ選んでください。

1. Niederösterreich
2. Burgenland
3. Steiermark
4. Salzburg

74

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。

「貴腐ブドウ、または樹上で自然乾燥したブドウのみを用いる。果汁の KMW 糖度は 27 度以上。」

1. Eiswein
2. Strohwein
3. Ausbruch
4. Trockenbeerenauslese

75

ハンガリーを代表するトカイ・ワインにおいて「プットニュ」が意味するものを 1 つ選んでください。

1. 貴腐ブドウ
2. 樽
3. 背負い桶
4. 糖蜜

76

スイスで栽培面積が最も大きいワイン用白ブドウ品種を 1 つ選んでください。

1. Chardonnay
2. Chasselas
3. Müller-Thurgau
4. Sylvaner

77

スイス南部 Ticino 州で最も多く栽培されているブドウ品種を 1 つ選んでください。

1. Pinot Noir
2. Gamay
3. Merlot

4. Syrah

78

ギリシャのネメアで「ヘラクレスの血」と呼ばれる赤ワインの生産に使用されるブドウ品種を 1 つ選んでください。

1. クシノマヴロ
2. マヴロダフネ
3. アギオルギティコ
4. リムニオ

79

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

80

カリフォルニアで開発された Cabernet Sauvignon と Carignan の交配品種を 1 つ選んでください。

1. Zinfandel
2. Rubired
3. Ruby Cabernet
4. Pinotage

81

アメリカのワイン法を所管する機関の略称を 1 つ選んでください。

1. TTB
2. BATF
3. VQA
4. GIC

82

次のオレゴン州のラベル表示法に関する記述中()に該当する使用比率を 1 つ選んでください。

「オレゴン州において、産地名表記にはその産地のブドウを最低 () 使用することが義務づけられている。」

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

83

次の中から 2011 年 12 月に承認されたナパ・カウンティで最も新しい A.V.A. の名称を 1 つ選んでください。

1. Coombsville
2. Rockpile
3. Bennett Valley
4. Naches Heights

84

ナパ・カウンティの西側に沿ってそびえる山脈の名前を 1 つ選んでください。

1. ヴァカ山脈
2. マヤカマス山脈
3. セント・ヘレナ山脈
4. サンタ・ルシア山脈

85

ワシントン州の A.V.A. を 1 つ選んでください。

1. Arroyo Seco
2. Rutherford
3. Horse Heaven Hills
4. Alexander Valley

86

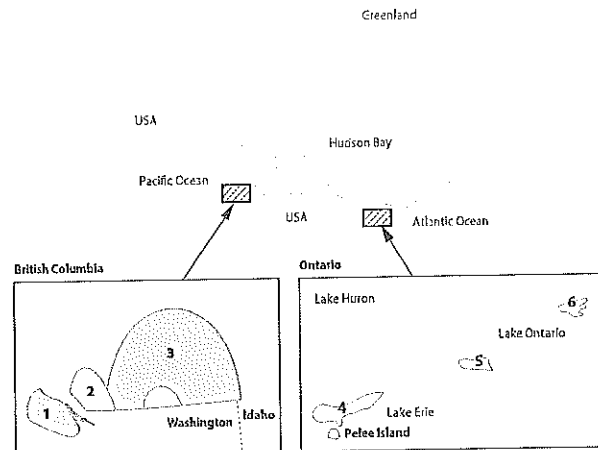
次の A.V.A. の中からオレゴン州最大で最初に認定された A.V.A. を 1 つ選んでください。

1. Willamette Valley
2. Applegate Valley
3. Dundee Hills
4. Ribbon Ridge

87

次の地図中 1～6 の中から (A)、(B) に該当するカナダワインの産地をそれぞれ 1 つ選んでください。

- (A) Niagara Peninsula
(B) Okanagan Valley



88

ニューヨーク州のマンハッタン島に初めてブドウが植えられた時期を 1 つ選んでください。

1. 15世紀
2. 16世紀
3. 17世紀
4. 18世紀

89

ヴィティス・ヴィニフェラ種がヨーロッパからペルーやチリを経てアルゼンチンにもたらされたのは何世紀か正しいものを 1 つ選んでください。

1. 15世紀
2. 16世紀
3. 17世紀
4. 18世紀

90

アルゼンチンのブドウ栽培に気候上多いに影響を与える南米最高峰のアンデス山脈に位置する山を 1 つ選んでください。

1. キリマンジャロ
2. マッキンリー
3. アコンカグア
4. ワスカラン

91

次の中からアルゼンチンで中央西部に位置しているワイン産地を 1 つ選んでください。

1. Mendoza
2. Valles Calchaquies
3. La Rioja
4. Alto Valle del Rio Negro

92

長い間 Merlot と混同され、元来ボルドーで広く栽培されていたチリを代表するワイン用黒ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Cabernet Sauvignon
2. Carmenère
3. Petit Verdot
4. Malbec

93

チリのワイン用ブドウ品種 Pais の別名を1つ選んでください。

1. Mission
2. Torontel
3. Tintoreras
4. Pedro Jimenez

94

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.

95

チリワイン産地で、Region Aconcagua にある Area 名を1つ選んでください。

1. San Javier
2. San Juan
3. Pirque
4. Requinoa

96

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

97

南オーストラリア州に位置するオーストラリアを代表する Riesling 産地を1つ選んでください。

1. Orange

2. Geographe
3. Mornington Peninsula
4. Clare Valley

98

オーストラリアで栽培面積が最も大きいワイン用ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Cabernet Sauvignon
2. Grenache
3. Merlot
4. Shiraz

99

Eden Valley が位置する州を1つ選んでください。

1. South Australia
2. Victoria
3. New South Wales
4. Western Australia

100

ニュージーランドで栽培面積が最も大きいワイン用黒ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Merlot
2. Pinot Noir
3. Cabernet Sauvignon
4. Syrah

101

次の記述に該当するニュージーランドのワイン産地名を1つ選んでください。

「ニュージーランドで最初のブドウ畑が拓かれた場所で、1800年代にクロアチアからの植民者が、ヨーロッパのブドウ品種とワイン造りの技術をもたらし、ニュージーランドのワイン産業の礎を築いた。」

1. Northland
2. Auckland
3. Waikato
4. Gisborne

102

ニュージーランド最大のワイン産地名を1つ選んでください。

1. Marlborough
2. Hawkes Bay
3. Wairarapa
4. Central Otago

103

1918年に設立された南アフリカワイン醸造協同組合連合の略称を1つ選んでください。

1. VDP
2. KWV
3. VQA
4. INAO

104

ブドウを腐敗やウドンコ病から守る、南アフリカに吹く南東の強風の名称を1つ選んでください。

1. Autan
2. Scirocco
3. Mistral
4. Cape Doctor

105

南アフリカにおいて Chenin Blanc の別名を1つ選んでください。

1. Hanepoot
2. Auxerrois
3. Palomino
4. Steen

106

南アフリカ全体のブドウ栽培面積の約 33% を占めるウェスタン・ケープのリージョンを1つ選んでください。

1. Breede River Valley
2. Cape South Coast
3. Coastal Region
4. Olifants River

107

日本において、酸化防止剤、二酸化硫黄 SO₂ (亜硫酸塩、二酸化イオウ) のワイン 1kg の使用可能量を1つ選んでください。

1. 0.15g 未満
2. 0.20g 未満
3. 0.25g 未満
4. 0.35g 未満

108

デイスレー (カーヴ・ド・ジュール) の設定温度として正しいものを1つ選んでください。

1. 白10℃前後、赤15℃前後
2. 白5℃前後、赤10℃前後
3. 白15℃前後、赤20℃前後
4. 白15℃前後、赤15℃前後

109

仕入原価 2,800 円のワインを 14,000 円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%

110

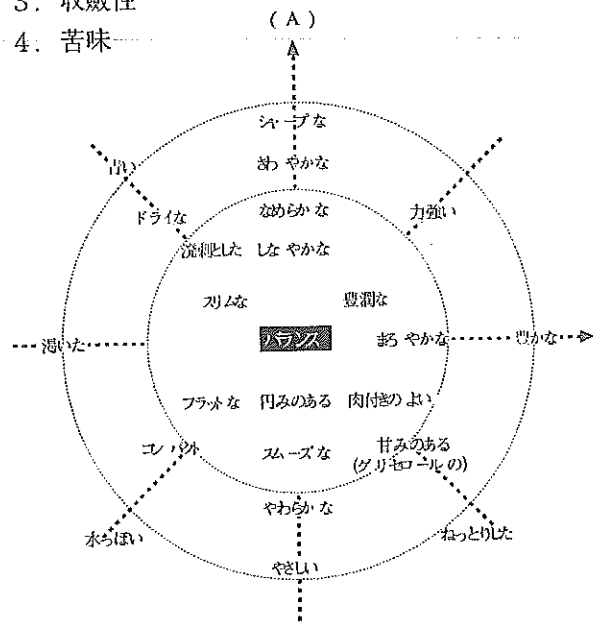
ワインの香りの分類で、第2アロマとして現れる香りを1つ選んでください。

1. 果実香や花の香り
2. ヴァニラやロースト香
3. キャンディやバナナの香り
4. スパイスやミネラルの香り

111

次の白ワインの官能表現チャート、(A) に該当するものを1つ選んでください。

1. 甘み
2. 酸味
3. 収斂性
4. 苦味



112

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

113

フランスの地方料理「Salmis de Palombe（森鳩のサルミソース）」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

114

フランス A.O.P. チーズの中からコート・デュ・ローヌ地方で山羊の乳から造られるチーズを1つ選んでください。

1. Morbier
2. Livarot
3. Picodon
4. Maroilles

115

イタリア D.O.C.G. Gavi に最も相性が良いとされる同じ地方の料理を1つ選んでください。

1. Pollo alla Romana（鶏肉と野菜の煮込み）
2. Bagna Cauda（バーニャ・カウダ）
3. Baccalà alla Vicentina（干しダラのヴィチェンツァ風）
4. Zuppa Molisana（モリーゼ風スープ）

116

イタリアの地方料理「Spaghetti con Bottarga（からすみのパスタ）」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. Torgiano Bianco
2. Orvieto Classico
3. Vernaccia di Oristano
4. Greco di Tufo

117

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. 苦味、渋みがより快適な印象となる
3. ふくよかなバランスとなる
4. 味わいがドライな印象となる

118

デカンタージュをする際、リンスをする主な目的として正しいものを1つ選んでください。

1. カルキ臭除去とよごれ落とし
2. ワインの味見をするため
3. 酸化を促すため
4. 香りを広げるため

119

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. Campari

120

シャンパーニュのボトルサイズ「Mathusalem」の容量に該当するものを1つ選んでください。

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

121

ワインの温度に関する用語で「Chambré（シャンブレ）」に該当する温度帯を1つ選んでください。

1. 12℃～14℃
2. 16℃～18℃
3. 20℃～22℃

122

公衆衛生における予防衛生（対人保健サービス）の第一次予防に該当するものを1つ選んでください。

1. リハビリテーション
2. 健康増進
3. 食品衛生
4. 環境衛生

123

日本における平成25年度の死因として1番多いも

のを1つ選んでください。

1. 肺炎
2. 心疾患
3. 脳血管疾患
4. 悪性新生物

124

次の食品添加物の中で、日本において果実酒（ワイン等）に使用できる食品添加物を1つ選んでください。

1. ジブチルヒドロキシルエン（BHT）
2. 亜硝酸ナトリウム
3. 安息香酸
4. ソルビン酸

125

食中毒の原因となる細菌の1つで、傷などの化膿巣に多く分布し、健康者でも咽頭、鼻などに存在し、細菌が増殖する際にエンテロトキシンという耐熱性の毒素を産生する細菌を1つ選んでください。

1. 黄色ブドウ球菌
2. 腸炎ビブリオ
3. ウェルシュ菌
4. ボツリヌス菌

126

豚レバーを生で食べることにより人が感染する可能性があるウイルスを1つ選んでください。

1. HIVウイルス
2. 狂犬病ウイルス
3. E型肝炎ウイルス
4. 風疹ウイルス

ワインアドバイザー・ワインエキスパート

(27.8.24)

1 WA 1 WE

酒類の分類で混成酒に分類されるものを1つ選んでください。

1. ビール
2. ブランデー
3. 焼酎
4. ヴェルモット

2 WA 2 WE

ワイン中の有機酸の中から、発酵により生成されるものを1つ選んでください。

1. 酒石酸
2. リンゴ酸
3. 乳酸
4. クエン酸

3 WA 3 WE

醸造法によるワインの分類でサングリアが属するものを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

4 WA 4 WE

EU加盟国における地理的表示のあるワインのラベル表記について、収穫年を記載する場合の規定として正しいものを1つ選んでください。

1. 記載した収穫年のブドウを75%以上使用する
2. 記載した収穫年のブドウを85%以上使用する
3. 記載した収穫年のブドウを95%以上使用する
4. 記載した収穫年のブドウを100%使用する

5 WA 5 WE

欧・中東系種のブドウ種を1つ選んでください。

1. ヴィテイス・ラブルスカ
2. ヴィテイス・リパリア
3. ヴィテイス・ルペストリス
4. ヴィテイス・ヴィニフェラ

6 WA 6 WE

次の記述に該当するブドウの病害名を1つ選んでください。

「19世紀後半ヨーロッパで発見されたブドウの病害で、防除対策としてボルドー液散布などが行われている。」

1. ベト病
2. 晩腐病
3. ウイルス病
4. フィロキセラ

7 WA 7 WE

ブドウ樹の仕立て方で、モーゼルなどの急斜面の畑

に用いられ、栽培者が上下左右に動き易い仕立て方を1つ選んでください。

1. 棒仕立て
2. 垣根仕立て
3. 株仕立て
4. 棚仕立て

8 WA 8 WE

ワイン醸造に関する用語「スーティラージュ」の意味に該当するものを1つ選んでください。

1. 濾過
2. 補糖
3. 圧搾
4. 滓引き

9 WA 9 WE

白ワインの熟成中、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. バトナージュ
2. デブルバージュ
3. スキン・コンタクト
4. シュル・リー

10 WA 10 WE

スパークリング・ワインの製法で、発酵途上のワインを瓶に詰め、密閉して残りの発酵を瓶内で行うものを1つ選んでください。

1. トラディショナル方式
2. セニエ法
3. シャルマ方式
4. メトード・リユラル

11 WA 11 WE

平成22年の国税庁の調査で清酒の生産量が最も多い府県を1つ選んでください。

1. 京都府
2. 兵庫県
3. 新潟県
4. 秋田県

12 WA 12 WE

ブリュッセル地方で造られる、ベルギーを代表する伝統的な自然発酵タイプのビールを1つ選んでください。

1. ピルスナー
2. ボック

3. ランビック
4. スタウト

13 WA 13 WE

米麴を使用することを前提に、奄美大島周辺にだけ認められた単式蒸留焼酎を1つ選んでください。

1. 壱岐焼酎
2. 黒糖焼酎
3. 球磨焼酎
4. 琉球泡盛

14 WA 14 WE

連続式蒸留器の発明によって発達したウイスキーを1つ選んでください。

1. グレーンウイスキー
2. モルトウイスキー
3. ピュアーモルトウイスキー
4. シングルモルトウイスキー

15 WA 15 WE

コニャックのGrande Champagne地区において主体となる土壌を1つ選んでください。

1. 石灰岩
2. 粘土
3. 砂
4. 珪土

16 WA 16 WE

最高品質のアルマニャックを生む生産地区を1つ選んでください。

1. Grande Champagne
2. Bas-Armagnac
3. Haut-Armagnac
4. Fins Bois

17 WA 17 WE

ブルー・アガベの茎を蒸煮したのち圧搾して得た搾汁を発酵、蒸留して造るスピリッツを1つ選んでください。

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

18 WA 18 WE

フランスのヴォワロンの修道院で生まれ、現在もそ

ここで造られているリキュールを1つ選んでください。

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

19 WA 19 WE

山田宥教、詫間憲久の両名が本格的に日本のワイン造りをはじめた地名を1つ選んでください。

1. 善光寺
2. 甲府
3. 池田
4. 上山

20 WA 20 WE

日本の国産ワインの表示に関する自主基準において国産ブドウ100%のワインの品種表示をする場合、該当品種の使用率は最低何%以上とされているか正しいものを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

21 WA 21 WE

甲州ブドウの果皮の特徴として正しいものを1つ選んでください。

1. 淡い黄緑色
2. レモンイエロー
3. やや薄い藤紫色
4. 濃い紫色

22 WA 22 WE

「雨宮勘解由説」と並んで伝わる甲州ブドウの来歴としてふさわしいものを1つ選んでください。

1. 大善寺説
2. 川上善兵衛説
3. 山田宥教説
4. 祝村説

23 WA 23 WE

北海道の栽培面積が日本全体の9割以上を占める白ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Niagara
2. Kerner
3. Delaware

4. Chardonnay

24 WA 24 WE

2013年に国税庁が地理的表示として指定したワイン産地を1つ選んでください。

1. 長野
2. 山梨
3. 山形
4. 北海道

25 WA 26 WE

千曲川ワインバレーにあるワイン産地を1つ選んでください。

1. 上田平と佐久盆地周辺
2. 庄内平野の南部
3. 松本盆地
4. 南アルプス市と笛吹市

26 WA 27 WE

北海道におけるワイン用ブドウ栽培の中心である地域を1つ選んでください。

1. 空知地方と後志地方
2. 佐久盆地と伊那盆地
3. 北杜市と韮崎市
4. 天童市と上山市

27 WA 29 WE

フランス政府が原産地統制名称(A.O.C.)法を制定した年を1つ選んでください。

1. 1855年
2. 1863年
3. 1935年
4. 1945年

28 WA — WE

シャンパーニュ地方でグラン・クリュである Bouzy、Verzy が属する地区を1つ選んでください。

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

29 WA 31 WE

シャンパーニュ地方のラベル表示の用語で、「N.M.」の意味を1つ選んでください。

1. 収穫年を表示するシャンパーニュ
2. ブドウを一部あるいは全部外部から購入し製造

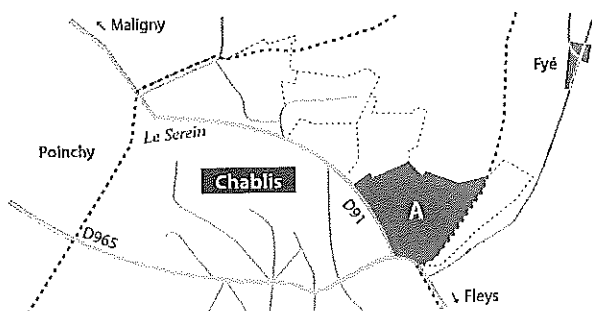
するシャンパーニュ

3. 協同組合が製造するシャンパーニュ
4. 自家ブドウ栽培中心のシャンパーニュ

30 WA 33 WE

シャブリ地区の地図中Aに該当するグラン・クリュを1つ選んでください。

1. Les Clos
2. Bougros
3. Grenouilles
4. Les Preuses



31 WA 34 WE

シャサーニュ・モンラッシェ村のみで生産されるグラン・クリュを1つ選んでください。

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

32 WA 35 WE

白ワイン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. Clos de Tart
2. Bonnes-Mares
3. Musigny
4. Chambolle-Musigny

33 WA 36 WE

Morey-Saint-Denis 村のグラン・クリュを1つ選んでください。

1. Clos de-Beze
2. Clos des Lambrays
3. Clos Saint-Jacques
4. Clos des Mouches

34 WA 36 WE

Vin Jaune の最低熟成期間を1つ選んでください。

1. 1年間
2. 3年間
3. 6年間
4. 10年間

35 WA 37 WE

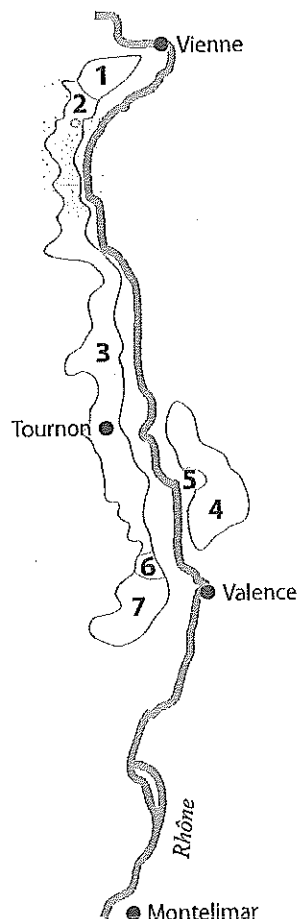
コート・デュ・ローヌ地方で法王庁が置かれていた都市を1つ選んでください。

1. ヴィエンヌ
2. ヴァランス
3. アヴィニョン
4. リュベロン

36 WA 38 WE

次の地図中1～7の中から (A)、(B) のA.O.C.を1つ選んでください。

- (A) Côte-Rôtie
(B) Hermitage



37 WA 39 WE

コート・デュ・ローヌ地方で最も面積の小さいA.O.C.を1つ選んでください。

1. Cornas
2. Ventoux
3. Château-Grillet
4. Gigondas

38 WA 40 WE

コート・デュ・ローヌ地方で赤ワインと白ワインの両方が認められている A.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Châteauneuf du Pape
2. Condrieu
3. Saint-Péray
4. Vinsobres

39 WA 41 WE

発泡性の白ワインのみが認められている A.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Champagne
2. Saint-Chinian
3. Crémant de Loire
4. Blanquette de Limoux

40 WA 42 WE

A.O.C.Cahors に関する記述について正しいものを 1 つ選んでください。

1. 歴史的に「クラレット」と呼ばれた色の淡いワイン
2. 土着品種であるネグレット種主体の赤ワイン
3. スペインとの国境沿いに位置する
4. オーセロワ種を主体に造られる赤ワイン

41 WA 43 WE

メドックの格付けで、A.O.C. が Haut-Médoc であるシャトーを 1 つ選んでください。

1. Château La Tour-Carnet
2. Château Saint-Pierre
3. Château Batailley
4. Château Lagrange

42 WA 44 WE

メドックの格付けで、第五級のシャトーを 1 つ選んでください。

1. Château Talbot
2. Château Kirwan
3. Château Pontet-Canet
4. Château Duhart-Milon-Rothschild

43 WA ー WE

メドックの格付け 4 級で A.O.C.Saint-Julien のシャトーを 1 つ選んでください。

1. Château Branaire-Ducru
2. Château Lafon-Rochet
3. Château Leoville-Barton
4. Château Langoa-Barton

44 WA 45 WE

グラヴの格付けで赤ワイン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 Couhins
2. Château La Mission-Haut-Brion
3. Château Carbonnieux
4. Château Bouscaut

45 WA 46 WE

Château Angélu がサン・テミリオン格付けで、プルミエ・グラン・クリュ・クラッセ「A」に昇格した年を 1 つ選んでください。

1. 1973年
2. 1996年
3. 2006年
4. 2012年

46 WA 47 WE

ソーテルヌ & バルサック村の格付けで、バルサック村で生産されているプルミエ・クリュのシャトーを 1 つ選んでください。

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

47 WA 49 WE

Chasselas を 100% 使用して造られるロワール地方の A.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Pouilly Fumé
2. Quincy
3. Pouilly sur Loire
4. Vouvray

48 WA 50 WE

アルマ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

49 WA 51 WE

次の (A)、(B)、(C) のワインを産出する州を下記地図中 1～12 の中から 1 つ選んでください。

- (A) Frascati Superiore
(B) Ghemme
(C) Fiano di Avellino

**50 WA 55 WE**

次のイタリア D.O.P. ワインの中で白ワイン、赤ワインともに認められているものを 1 つ選んでください。

1. Vernaccia di San Gimignano
2. Conero
3. Roero
4. Morellino di Scansano

51 WA 56 WE

次の中より D.O.C.G. 銘柄を 1 つ選んでください。

1. Oltrepò Pavese
2. Pomino
3. Gattinara
4. Elba

52 WA 57 WE

次の中から発泡性の赤ワインを造る銘柄を 1 つ選んでください。

1. Brachetto d'Acqui
2. Colli Orientali del Friuli Picolit
3. Bolgheri
4. Asti

53 WA 58 WE

次の中よりマルケ州で生産される銘柄を 1 つ選んでください。

1. Vermentino di Gallura
2. Cerasuolo di Vittoria
3. Valtellina Superiore
4. Offida

54 WA 59 WE

Marsala に使用されるブドウ品種を 1 つ選んでください。

1. Catarratto
2. Negroamaro
3. Coda di Volpe
4. Barbera

55 WA 61 WE

スペインで黒ブドウ品種の栽培面積が第 2 位で、南東部の地中海沿岸のバレンシア州で主に栽培されているブドウ品種名を 1 つ選んでください。

1. Bobal
2. Tempranillo
3. Garnacha Tinta
4. Monastrell

56 WA 62 WE

スペインで原産地呼称制度ができ、ワイン法が発効された年を 1 つ選んでください。

1. 1920年
2. 1926年
3. 1933年
4. 1970年

57 WA 63 WE

スペインの D.O.P. 赤ワインの熟成規定で、レセルバ (Reserva) の表示に必要な最低熟成期間を 1 つ選んでください。

1. 12カ月
2. 18カ月
3. 24カ月
4. 36カ月

58 WA 64 WE

Cavaの生産に使用される白ブドウ品種で、花のような香りをもたらすとされるブドウ品種名を1つ選んでください。

1. Pedro Ximenez
2. Parellada
3. Verdejo
4. Albariño

59 WA 65 WE

Cavaの熟成表示においてグラン・レセルバ (Gran Reserva) とは、澱抜きまでの瓶貯蔵・熟成期間が最低何カ月経ったものを指すか1つ選んでください。

1. 48カ月
2. 36カ月
3. 30カ月
4. 24カ月

60 WA — WE

スペインの内陸部地方に属するD.O.を1つ選んでください。

1. Rueda
2. Alicante
3. Rías Baixas
4. Penedés

61 WA 68 WE

次の記述に該当するスペインのワイン産地を、以下から1つ選んでください。

「1982年にD.O.に認定され、この頃からベスケラをはじめ、世界的名声を得る生産者が増え、スペインを代表するワイン産地のひとつになっている。ブドウ畑は、標高750～850mにあり、最も高い場所では900mを超える。」

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

62 WA 69 WE

シェリーの産地において、約95%を占めるブドウ

品種を1つ選んでください。

1. Airén
2. Xarello
3. Macabeo
4. Palomino

63 WA 70 WE

ポルトガルの北部を流れるミーニョ川一帯に広がる、Alvarinhoなどから造られる白ワインが有名なワイン産地を北部を一つ選んでください。

1. Douro
2. Vinho Verde
3. Bairrada
4. Dão

64 WA 71 WE

ポート・ワインを造る過程で、発酵を止める際に添加するグレープ・スピリッツのアルコール度数は何%か1つ選んでください。

1. 96%
2. 86%
3. 77%
4. 65%

65 WA 72 WE

マデイラワインに品種名を表示する場合は、表示品種が何%以上使用されている必要があるか1つ選んでください。

1. 95%以上
2. 90%以上
3. 85%以上
4. 80%以上

66 WA — WE

次のマデイラワイン生産に関する記述に該当する白ブドウ品種を1つ選んでください。

「涼しい北部地域で栽培されることが多く、中辛口タイプで味わいの豊かなワインに造られる。」

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

67 WA 74 WE

ドイツワインの歴史において3世紀の出来事を1つ選んでください。

1. 古代ローマ軍がトリアー近郊にヴィティス・ヴィニフェラ系のブドウを植えた。
2. ローマ皇帝プロブスによって意欲的にワイン造りが奨励され、モーゼル川からライン川流域一帯にブドウ畑を拡大させて行った。
3. ゲルマン民族の大移動や西ローマ帝国の滅亡などワイン造りには苦難の時代が始まった。
4. フランク王国のカール大帝により荒廃したブドウ畑の立て直しが行われた。

68 WA 75 WE

次のドイツのワイン産地の中で最もブドウ栽培面積の大きい産地を1つ選んでください。

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

69 WA 76 WE

ドイツのワイン産地 Baden で最も多く栽培されているブドウ品種を1つ選んでください。

1. Spätburgunder
2. Riesling
3. Trollinger
4. Silvaner

70 WA 77 WE

次のドイツのワイン産地の中でマイン川に接している産地を1つ選んでください。

1. Pfalz
2. Franken
3. Nahe
4. Baden

71 WA 79 WE

オーストリアで栽培比率が最も大きいワイン用黒ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Merlot
2. Blauburger
3. Blaufränkisch
4. Blauer Zweigelt

72 WA — WE

オーストリアの Wachau において、「鷹狩りの道具」にちなんで命名された格付け名を1つ選んでください。

1. Steinfeder
2. Federspiel
3. Smaragd

73 WA 80 WE

次の記述に該当するオーストリアのワイン産地名を1つ選んでください。

「冷たく湿気を帯びたヴァインフィアテルからの風と、暖かく乾燥したパノニア平原からの風の影響を受ける。主な品種はグリュナー・ヴェルトリーナーとリースリングであり、DACを名乗るためにはこれらの品種のどちらかを使用しなければならない。」

1. Eisenberg DAC
2. Mittelburgenland DAC
3. Kremstal DAC
4. Neusiedlersee DAC

74 WA 81 WE

ハンガリーのトカイ・ワインにおいて、スラブ語のサモロドニ (Szamorodni) の意味を1つ選んでください。

1. シロップのような
2. 自然のままに
3. 甘口
4. 貴腐ワイン

75 WA — WE

ハンガリーのトカイにおいて「ゲンツイ (Genci)」が意味するものを1つ選んでください。

1. 貴腐ブドウ
2. 26kg入りの背負い桶
3. 辛口
4. 136ℓ入りの樽

76 WA 82 WE

2007年にブドウ畑の美しい景観とワイン造りの長い歴史が評価されてユネスコの世界遺産に認定されたスイスのワイン生産地を1つ選んでください。

1. La Côte
2. Lavaux
3. Chablais
4. Côte-de-l'Orbe

77 WA — WE

スイスのワイン産地 Neuchâtel 発祥の Pinot Noir

主体のロゼワインを1つ選んでください。

1. Vin des Glaciers
2. Oeil de Perdrix
3. Nostrano

78 WA ー WE

主にサヴァティアノ種から造られる、松脂風味のギリシャワインの名称を1つ選んでください。

1. アミンデオン
2. レツイーナ
3. マヴロダフネ
4. アイダニ

79 WA 83 WE

アメリカのワイン法が制定された年を1つ選んでください。

1. 1970年
2. 1975年
3. 1978年
4. 1882年

80 WA 84 WE

アメリカで生産されるワインでブドウ品種をラベル表示する場合、そのブドウ品種の最低使用比率を1つ選んでください。

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

81 WA 89 WE

ワシントン州とオレゴン州の境を流れる河の名称を1つ選んでください。

1. ユーコン河
2. リオ・グランデ河
3. コロンビア河
4. マッケンジー河

82 WA 90 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ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Cabernet Sauvignon
2. Merlot
3. Pinot Noir
4. Syrah

83 WA 91 WE

オレゴン州のA.V.A.を1つ選んでください。

1. Rogue Valley
2. Red Mountain
3. Santa Cruz Mountains
4. Lake Chelan

84 WA 93 WE

アメリカのソノマ郡に位置しているA.V.A.を1つ選んでください。

1. Rockpile
2. Howell Mountain
3. Arroyo Seco
4. Saint Helena

85 WA 94 WE

1811年にジョン・シラーがカナダで最初のワイン造りを始めた州名を1つ選んでください。

1. Prince Edward Island
2. British Columbia
3. Ontario
4. Quebec

86 WA 95 WE

カナダのブリティッシュ・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

87 WA 96 WE

カナダのオンタリオ州でアイスワイン生産量が最も多い、アイスワイン用のブドウ品種を1つ選んでください。

1. Pinot Gris
2. Riesling
3. Cabernet Franc
4. Vidal

88 WA 97 WE

アルゼンチンのブドウ栽培地は高い位置に畑がある事が特徴であるが、平均の標高を1つ選んでください。

1. 約300m

2. 約600m
3. 約900m
4. 約1,200m

89 WA 98 WE

次のうちアルゼンチンのワイン産地に影響を及ぼす風の名称を1つ選んでください。

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

90 WA ー WE

アルゼンチンのワイン産地の中から西部のサブ・リージョンを1つ選んでください。

1. San Juan
2. Valles de la Provincia de Catamarca
3. La Rioja
4. Alto Valle del Rio Colorado

91 WA 99 WE

チリにおいて1851年に本格的にワイン造りを始め、チリのブドウ栽培の父と呼ばれる人物名を1人選んでください。

1. シルヴェストレ・オチャガビア
2. アレサンドロ・ヴァレニャーニ
3. セルジュ・ルノー
4. ジャン・ルイ・ヴィーニュ

92 WA 100 WE

チリのワイン用ブドウ品種の中から最も栽培面積が大きいものを1つ選んでください。

1. Sauvignon Blanc
2. Merlot
3. Cabernet Sauvignon
4. Chardonnay

93 WA 102 WE

チリ D.O. ワインのラベルに原産地を表示する場合、その地域の該当品種の最低使用率を1つ選んでください。

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

94 WA 103 WE

ハンター・ヴァレーに本格的なブドウ園を開設し、「オーストラリアのワイン用ブドウ栽培の父」と形容される人物を1人選んでください。

1. アーサー・フィリップ
2. ヤン・ファン・リーベック
3. ジェームズ・バズビー
4. クラウス・ユング

95 WA 105 WE

オーストラリアで栽培面積が最も大きいワイン用白ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Sauvignon Blanc
2. Riesling
3. Chardonnay
4. Sémillon

96 WA 106 WE

ファインワインの生産地として知られる西オーストラリア州の有力産地マーガレット・リヴァーが誕生した年代を1つ選んでください。

1. 1950年代
2. 1970年代
3. 1980年代
4. 1990年代

97 WA 107 WE

南オーストラリア州に位置し、Clare Valley に並ぶリースリングの伝統的な産地を1つ選んでください。

1. King Valley
2. Heathcote
3. Goulburn Valley
4. Eden Valley

98 WA 108 WE

オーストラリアのワイン産地 Coonawarra が位置する州を1つ選んでください。

1. 南オーストラリア州
2. ビクトリア州
3. ニュー・サウス・ウェールズ州
4. 西オーストラリア州

99 WA 109 WE

ニュージーランドで、栽培面積が最も大きいブドウ品種を1つ選んでください。

1. Riesling
2. Sauvignon Blanc
3. Chardonnay
4. Pinot Gris

100 WA 110 WE

北島東部の海岸部にある地区で、日付変更線に近接する、ニュージーランド最東端のワイン産地を1つ選んでください。

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

101 WA 111 WE

南アフリカの原産地呼称「W.O」の原産地名をラベルに表記する場合の規定として正しいものを1つ選んでください。

1. 75%以上その産地のブドウを使用しなければならない
2. 85%以上その産地のブドウを使用しなければならない
3. 95%以上その産地のブドウを使用しなければならない
4. 100%その産地のブドウを使用しなければならない

102 WA 112 WE

日本国内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 あたりの使用量を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

103 WA 113 WE

次の内ワインの輸入に関し、「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」を意味する略称を1つ選んでください。

1. FAS
2. FOB
3. CFR
4. CIF

104 WA 114 WE

ワインの輸入通関の形態として、直輸入通関（輸入後直ちに国内販売するために納税し内国貨物とする）を意味する略称を1つ選んでください。

1. IC
2. IG
3. IS
4. ISW

105 WA 115 WE

日本において、酒税法、食品衛生法などの規定により、また税関の指導により、輸入されたワインに貼付するステッカーについて任意表示とされる表示事項を1つ選んでください。

1. 種類
2. 容器の容量
3. アルコール度数
4. 妊産婦の飲酒に関する注意

106 WA 116 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

107 WA 117 WE

次の数値をもとに正しい原価率を1つ選んでください。

ワイン総合売上金額：500万円
前月棚卸在庫金額：420万円
当月仕入金額：150万円
当月棚卸在庫金額：370万円
他部署への振替金額：10万円

1. 32%
2. 34%
3. 36%
4. 38%

108 WA 118 WE

日本への2013年度の主要国別・ブドウ酒（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. アルゼンチン
2. チリ
3. アメリカ
4. オーストラリア

109 WA 113 WE

ワインの外観に関する記述で正しいものを1つ選んでください。

1. 輝きはワイン中の残留糖分の量と密接に関係する
2. 一般的にアルコール度が高いほど粘性が強くなる
3. ディスクとはグラスの壁面をつたう滴を意味する
4. スティル・ワインに泡立ちが見られることは無い

110 WA 114 WE

テイスティング用語で、ワインを口に含んだ第一印象を表す用語を1つ選んでください。

1. フィネス
2. アタック
3. ボディ
4. バランス

111 WA 115 WE

フランスの地方料理「Brochet au Beurre Nantais (川かますブル・ナンテ)」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. Minervois Rouge
4. Chablis

112 WA — WE

フランスの地方料理「Ecrevisse Sauce Nantua (ざりがにのナンチュアソース)」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. Pouilly Fuissé
2. Chablis
3. Vin Jaune
4. Vouvray Moelleux

113 WA — WE

フランス AOP チーズの中からオーベルニュ地方で牛の乳から造られるチーズを1つ選んでください。

1. Munster
2. Chevrotin
3. Salers
4. Banon

114 WA 116 WE

イタリアの地方料理「Baccalà alla Vicentina (干しダラのヴィチェンツァ風)」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. Taurasi
2. Cannonau di Sardegna
3. Primitivo di Manduria
4. Soave Classico

115 WA — WE

イタリアの地方料理「Costoletta alla Bolognese (仔牛のカツレツ、ボローニャ風)」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. Cinque Terre
2. Biferno
3. Chianti Classico
4. Sangiovese di Romagna

116 WA 117 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

117 WA — WE

イタリア D.O.P. チーズ「Taleggio」が生産されている地方(州)を1つ選んでください。

1. Lombardia
2. Toscana
3. Sicilia
4. Sardegna

118 WA 118 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. 酸味がよりシャープな印象となる
3. 熟成感、複雑性が高まる
4. 果実香など第一アロマが際立つ

119 WA 119 WE

ヴィンテージポート供出温度の適温(基本的な目安)としてもっとも望ましい温度を1つ選んでください。

1. 6℃～8℃
2. 10℃～14℃
3. 18℃～20℃
4. 23℃～26℃

120 WA 120 WE

次の食前酒の中から、スピリッツ系アペリティブであるものを1つ選んでください。

1. Pastis 51
2. Noilly Prat
3. Ambassadeur
4. Pommeau de Normandie

121 WA 121 WE

シャンパーニュのボトルサイズ「Nabuchodonosor」の容量に該当するものを1つ選んでください。

1. 6,000mℓ
2. 9,000mℓ
3. 12,000mℓ
4. 15,000mℓ

122 WA 122 WE

ワインの温度に関する用語で、「Frappé (フラッペ)」に該当する温度帯を1つ選んでください。

1. 0℃～2℃
2. 4℃～6℃
3. 8℃～10℃

123 WA 123 WE

飛沫感染(病原体を含む咳やくしゃみによって飛散する粒子による感染)により感染する感染症を1つ選んでください。

1. 破傷風

2. コレラ
3. マラリア
4. インフルエンザ

124 WA 124 WE

健康増進法第25条の条文の記述中()に当てはまるものを1つ選んでください。

「学校、体育館、病院、劇場、観覧場、集会場、展示場、百貨店、事務所、官公庁施設、飲食店その他の多数の者が利用する施設を管理する者は、これらを利用する者について、() (室内又はこれに準ずる環境において他人のたばこの煙を吸わされることをいう。)を防止するために必要な措置を講ずるよう努めなければならない。」

1. 呼出煙
2. 副流煙
3. 受動喫煙
4. 能動喫煙

125 WA 125 WE

食品衛生上の取り締まりや指導に関する総括的企画立案を行っている国の行政機関を1つ選んでください。

1. 経済産業省
2. 農林水産省
3. 厚生労働省
4. 総務省

126 WA 126 WE

日本におけるウイルスによる食中毒の原因として最も多いウイルスを1つ選んでください。

1. ヘルペスウイルス
2. ノロウイルス
3. インフルエンザウイルス
4. ポリオウイルス

127 WA 127 WE

主に生鮮魚介類(主に近海魚の刺し身など)及びその加工品で、二次汚染された食品(主に塩分のあるもの)が原因となる食中毒を引き起こす細菌を1つ選んでください。

1. 黄色ブドウ球菌
2. サルモネラ属菌
3. 腸炎ビブリオ
4. ウェルシュ菌

ワインエキスパート 入れ替わり問題

— WA 25 WE

問題に不備があり無効といたします。

— WA 28 WE

日本のワイン産地で上山・赤湯周辺などが含まれる道県を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

— WA 30 WE

ボルドー地方およびブルゴーニュ地方にブドウがもたらされた時期として正しいものを1つ選んでください。

1. 紀元1世紀
2. 紀元2世紀
3. 紀元3世紀
4. 紀元4世紀

— WA 32 WE

アルザス地方の気候風土、ワイン、ブドウ品種に関する記述について正しいものを1つ選んでください。

1. 降雨量は年間平均1,600mmとフランスで最も多い
2. SylvanerはPinot Noirから派生したブドウ品種でKlevnerとも呼ばれる
3. ブドウ畑はヴォージュ山脈の東側丘陵に位置する
4. 赤とロゼワインの生産量が93%を占める

— WA 48 WE

ワイン用ブドウ品種 Cabernet Franc のロワール地方における別名を1つ選んでください。

1. Gros-Plant
2. Melon de Bourgogne
3. Pineau de la Loire
4. Breton

— WA 52 WE

Garganega 種を主体に造られる銘柄を1つ選んでください。

1. Colli Asolani Prosecco
2. Soave Superiore
3. Gavi
4. Ramandolo

— WA 53 WE

19世紀にリカーゾリ男爵が提唱した Chianti のブドウ品種構成で Sangiovese や Malvasia del Chianti と共に選ばれた品種を1つ選んでください。

1. Canaiolo Nero
2. Mammolo
3. Merlot
4. Montepulciano

— WA 54 WE

地中海の黒い真珠と呼ばれるシチリア島南方の小さな島で造られる銘柄を1つ選んでください。

1. Malvasia delle Lipari
2. Pantelleria
3. Malvasia di Bosa
4. Moscato di Trani

— WA 60 WE

スペインの内陸部地方に属する D.O. を1つ選んでください。

1. Rueda
2. Alicante
3. Rías Baixas
4. Penedès

— WA 66 WE

問題に不備があり無効といたします。

— WA 67 WE

スペインの Rioja は3つの地区に分けられるが、気温が高めで乾燥しており、ガルナッチャの栽培が多く、アルコール濃度の高い赤ワインとロゼワインが造られる地区を1つ選んでください。

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

— WA 73 WE

ドイツのワイン産地 Rheinhessen に隣接しているワイン産地を1つ選んでください。

1. Ahr
2. Mosel
3. Nahe
4. Baden

— WA 78 WE

フルーティーで豊かな芳香をもつワインが造られる、モーゼル川中流のベルンカステル地区の特徴的な土壌を1つ選んでください。

1. スレート粘板岩土壌
2. 湿性火山性土壌
3. 白亜質土壌
4. 砂礫質土壌

— WA 85 WE

カリフォルニアワイン産地の気候に影響を与える山脈名を1つ選んでください。

1. シェラ・ネヴァダ山脈
2. アラパチア山脈
3. タトラ山脈
4. カラコルム山脈

— WA 86 WE

A.V.A. 名を表示しているワインで収穫年を表示する場合、その収穫年のブドウの最低使用比率を1つ選んでください。

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

— WA 87 WE

カリフォルニア州で最も多く栽培されている黒ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Zinfandel
2. Cabernet Sauvignon
3. Merlot
4. Pinot Noir

— WA 88 WE

カリフォルニア州のセントラル・コーストにあるワイン産出カウンティを1つ選んでください。

1. Monterey
2. Humboldt
3. San Joaquin
4. Amador

— WA 92 WE

ワシントン州の A.V.A. を1つ選んでください。

1. Yakima Valley
2. Spring Mountain District
3. Ribbon Ridge
4. Diamond Mountain District

— WA 101 WE

チリの気候に関する記述で正しいものを1つ選んでください。

1. 冬季に雨が降り、春の終わりから秋口まで長い乾期が続く典型的な地中海性気候
2. 年間降水量は日本の1/10
3. 日較差は海岸沿いで25～28℃、アンデス山脈の麓で30℃以上にもなる
4. 夏の相対湿度は25～30%

— WA 104 WE

オーストラリアに最初にワイン用ブドウ樹が持ち込まれた年号を1つ選んでください。

1. 1788年
2. 1768年
3. 1748年
4. 1728年