

第 21 回ソムリエ呼称資格認定試験（第一次）問題

1

2

ここのところ続いた、食品衛生上の不祥事で、食品製造に関わる全ての人たちの意識改革の必要性が言われています。保健所からの指導によるものではなく、食品関係者が自ら食品衛生の確保に積極的に取り組む姿勢が求められています。その責任者や事業者はいうまでもありません。この設問では「間違っているもの」を選ぶのですから、そういったことに逆行するような事柄を見つけます。1. は常識的に正しいです。3. は食品衛生法第 3 条に規定されている事柄です。情報の記録を残すことで、問題が起こった際速やかに原因を究明し、対処することが可能になります。2. 食品衛生責任者及び管理者には、事業者への意見を述べる義務があります。もちろん、事業者はそれにきちんと対応しなければなりません。

2

2

食品添加物の定義については重要項目になっていました。食品添加物とは通常、保存が目的で使用されるものですので、あまり考え込まずに解答した方がいいかもしれませんね。ワインにも添加物は使用されています。酸化防止剤としての SO₂(二酸化硫黄) 保存料としてのソルビン酸などです。

3

2

公衆衛生に与える影響が著しい業種については、業種別に施設基準を都道府県が制定し、規準を満たした業者にのみ営業を許可しています。現在 3 4 業種が定められていますが、最も身近なのは飲食店や喫茶店の営業許可ではないでしょうか。店に許可証が掲げているのを見たことがあると思います。3. はまず除外されますね。1. か 2. か迷うところですが、基本技術講習会にて、食鳥処理事業は許可業種に含まれない、との説明がありました。

4

3

食中毒の原因は、細菌 ウイルス 自然毒 化学物質と 4 つに分類されます。特に重要なのが細菌性食中毒で、細菌性食中毒はさらに感染型、毒素型、中間型に分類されます。1. サルモネラ属菌は、肉類や鶏卵にあり感染型の食中毒をひきおこします。2. セレウス菌は、食品とともに摂取され、体内で毒素を産生して嘔吐などの症状をひきおこします。3. カキで知られるのは、E 型ウイルスではなくノロウイルスです。冬季に多く発生します。

5

2

公衆衛生の問題です。公衆衛生では、感染症が重要になります。感染症は、危険性の度合いによっていくつかの段階に類型されています。1. に異論はありません。3. 感染症が発生する条件です。感受性は人により差があり、高齢者や乳幼児などは感染しやすいので注意が必要です。2. 最も危険性の高い感染症が一類に分類されます。腸管出血性大腸菌感染症は O157 のことで、分類としては三類です。

6

4

生産量の順位は 1 位と 2 位はフランスとイタリアが占め（年によって変わります）、3 位は常にスペインです。一人当たりのワイン消費量に関してスペインは、大体 3 5 リットル程度で、フランス（約 5 5 リットル）、イタリア（5 5 リットル）より少なく、スペインの上にはアルゼンチンやスイス、ポルトガル、ルクセンブルク（人口は少ないが一人当たりの消費量は世界一）などがあります。

7

1

少し勉強している方であれば答えられたと思います。フランスやイタリアなどの消費量の激減（毎年 5 % 程度減少）年々生産量は減少傾向にあります。1 0 年ほど前は 3 億 hl でした。現在生産量が増えている国としてオーストラリア、チリ、中国などがあります。

8

2

ワインの歴史の問題で、毎年2～3題出されていましたが、今回は概論としてはこの問題だけです。歴史は一度、年表を作ってみると覚えるのが簡単になります。同時に世界史の年表も近くにおいて勉強しましょう。1 .はメソポタミア、エジプト、ギリシャ各文明では既にワインは造られていましたから、紀元前数千年前に作られていたことになります。従って間違いとすぐ分かります。3 .は18世紀ではなく1860年代ですので、19世紀です。ケアレスマスに注意してください。4 .ゴール人(ゴート人とも言います)にはローマ時代にローマ人によってワインが伝わりました。正解の2 .はジュリアス・シーザーの「ガリア戦記」を知っていれば答えられますね。同じ時期、今の南フランス、スペインを制圧したマルクス・ルシニウス・クラッススによってボルドー地方にワイン造りが伝わりました。

9

4

「ワインは自然な酒」とはなかなか哲学的です。問題を見ずに想像してみてください。人為的な作業がなくて造られるお酒という感じでしょうか？そうすると、答えが導かれますね。1 .は日本酒との混同を気をつけなさいということでしょうか？乾燥穀物が原料の日本酒などでは、発酵前に「糖化」の段階を経なければなりません。2と3については解説するほどの内容ではありませんね。

10

1

これも、すぐ答えられたと思います。卵白は今でも多く使われています。ボルドーの赤は現在でも卵白を泡立てて行っているところが多くあります。その卵白を泡立てるボールを「ボンタン」と呼びます。その他、ペントナイト、カゼインなども使われます。ワインに混ぜて、沈殿しにくい細かな固形物を取り除くのが目的です。

11

4

ワインの醸造過程での作業を取り上げた問題です。近年、美味しいワインを造るために、色々な試みが行われています。解答のスキン・コンタクトもそのひとつです。オーストラリアのセミヨンの醸造で行われはじめ、ボルドーのソーヴィニオン・ブランで成功を収めています。1・シュール・リーは酵母の死骸のオリと一緒にワインを熟成させる方法。ミユスカデ地方が有名です。2・MC法とも呼ばれるボジョレの醸造方法。3・パトナージュは樽発酵中あるいは樽熟成中のワインをかき混ぜて酵母からのアミノ酸をより多くワインに取り込む作業です。

12

1

間違いを選択する問題ですので、気をつけてください。「シノニム(別名)」と「交配種」の問題は毎年必ず出される問題で、勉強のときも最初に訪れる記憶力が試される難関です。品種はワインの基本ですので、なるべく早いうちから勉強しましょう。品種が分かりその特徴を掴むと、テイスティングも楽になります。きちんと勉強している方はすぐに正解を導き出せたと思います。Melon d'Arboisはシャルドネのジュラ地方のシノニムです。ジュラの中心地はアルポア市です。

13

4

ぶどうの栽培の1年を簡単に説明しましょう。春(4月)に芽が出て収穫が行われる9月～10月まで畑での仕事は、新しく出てきた梢(蔓や枝)をワイヤーや添え木にくくりつける仕事はまず大きな仕事としてあります。それから、葉や伸びすぎた梢を切り落としたり(摘芯)、たくさん房が付すぎた場合は取り除く作業(摘房)などがあります。その他、農薬の散布、雑草取りなど休むことなく耕作作業が続きます。そして、収穫が終り、寒い冬の到来を待って、ぶどうの樹の休眠期には大切な剪定の作業があります。次の生育期の前に、必要のない梢(枝)を切り落とします。ギュイヨ法では翌年芽を付ける、1本あるいは2本の梢を残して全て切り落とします。伝統的にはぶどうの聖者サン・ヴァンサンの祭日(1月22日)が終わってから剪定の作業が行われています。

14

2

晩腐病は湿度の以上に高い地域で発生しやすい病気です。日本などでは多く見られますが、ヨーロッパをはじめとする海外のワイン産地ではほとんど発生しません。むしろ、春先のベト病やうどん粉病、収穫時期の灰色カビのほうがぶどうの病気としては一般的です。4 .ピアス病は最近カリフォルニアで発生して話題となった病気です。

15

3

ワインのタイプの中で、フォーティファイド・ワインとフレーヴァード・ワイン（アロマタイズド・ワイン）の違いとその種類はきちんと一度把握しておきましょう。リキュールと同じように、ワインにワイン以外の物で香りつけ、味付けしたワインをフレーヴァード・ワインといいます。リレはボルドーで作られて、ヴェルモットはイタリアのトリノが発祥の薬草を加えたワインです。レッチーナはギリシャの松脂入りのワインです。マルサラはイタリア、シチリアのアルコールを強化して作られるフォーティファイド・ワインです。

16

1

ユニ・ブランは日常消費用ワインの産地、南フランスで多く栽培されています。また、コニャックやアルマニャックの品種としても大切ですので、覚えて置いてください。イタリアではトレッピアーノと呼ばれ、広く栽培されています。

17

1

どれも一見正しいような感じがしませんか？ 2と3の収穫年は全てのカテゴリーに義務付けられてはいません。ヴァン・ド・ターヴルには付いてないボトルがたくさんあります。4.ぶどう園所有者は引っ掛け問題です。必ず書かなければならないのは「瓶詰め会社（者）の名前と住所」で、ぶどう園所有者やワインの生産者名は書く必要がありません。すなわち、ぶどう栽培者は生産者に売る場合もあり、ワイン生産者はバルクで瓶詰め業者に売る場合もあるからです。ボトルの容量、アルコール度、瓶詰め会社名と住所は必ず記載しなければなりません。

18

2

ボルドーの勉強は川の名前と大切な産地名（AOC名）を覚えることから始めることを勧めます。ドルドーニュ川とガロンヌ川が交わり、ジロンド河となって大西洋に流れ込みます。ワインの産地はこれらの川沿いに広がっています。ドルドーニュ右岸にはサンテ・ミリオンとその衛星地区、ポムロールをはじめメルロ主体のワイン産地が広がっています。加えて、フロンサックとコート・デ・カステイヨンも覚えておきましょう。1.3.4.はドルドーニュ川とガロンヌ河に挟まれた、アントル・ドゥ・メール地区にあります。

19

2

メドックの格付けシャトーのうち、AOCがオー・メドックのシャトーを覚えることは今年の傾向と対策として説明がありました。メドック地区の60の格付けシャトー名はAOC名、村名と合わせておぼえておく必要があります。1, 2, 4がACオー・メドックで3はACサン・ジュリアンです。メドックの格付けシャトーでは、ACオー・メドックと同じように問題でよく出されるのが、AOCがマルゴーのワインです。

20

3

サンテ・ミリオン地区のAOCはプルミエ・グラン・クリュ・クラッセ、グラン・クリュ・クラッセそしてグラン・クリュに格付けが分かれています。そして、10年毎に格付けの見直しが行われますので、2006年にも格付けが変わる可能性があります。1996年にはシャトー・アンジェラスとシャトー・ボーセジュール・ベコーが昇格しました。プルミエ・グラン・クリュ・クラッセは(A)と(B)にさらに分かれています。現在、シャトー・シュバル・ブランとシャトー・オーゾンだけが(A)に格付けされていますが、シャトー・フィジャックが(B)から昇格するかが今年の問題となっています。

21

3

この問題はかなり勉強していないと大変ですね。ポムロール地区のワインには格付けが無いので、一般的に有名なシャトー名を覚える必要があります。シャトー・ド・サールは有名ですが、それほど一般的ではありません。また、2と4はACペッサク＝レオニャンとして有名ですので、2つにまでは絞り

やすいと思いますが、1と3のどちらにするかは悩まれた方が多かったと思います。この問題が正解しなくてもよしとしましょう。決して一般的な問題ではありません。

22

1

第1級と第5級にACポイヤックが多くあります。数を知ることはそれほど大切とは思いませんが、メドックの格付けを勉強した方にとってはそれほど難しい問題ではなかったでしょう。2005年はボルドーの格付けに関する問題が多く出題されています。フランスワインの基本でしょうか？ボルドーの勉強は格付けに集約されるのですね。

23

1

この問題は過去に何回も出されています。ソーテルヌ地区の格付けはシャトー・ディケムだけが、ブルミエ・クリュ・スペリユールに格付けされています。その他はブルミエ・クリュです。この問題とは関係ないですが、ソーテルヌのブルミエ・クリュに格付けされているシャトーで、シャトー・クーテとシャトー・クリマンだけはACバルザックのワインです（他は全てACソーテルヌ）。よく出される問題ですので、一緒に覚えて置いて下さい。

24

3

1990年以降、ブルゴーニュ地方で幾つかの新しいAOCが認定されています。代表的なものではグラン・クリュのグラン・リュウがあります。そして、1.ブーズロンはACブルゴーニュ・アリゴテの中で村名として始めて1998年に認められました。2は2003年、4は1999年にAOCになったワインとともにヨンヌ県すなわちシャブリ地区近くの産地です。

2.サン・プリはソーヴィニヨン・ブランから、4.イランシーはピノ・ノワール主体のワインです。1990年以降に認められたAOCはある程度年代も覚えておく必要があります。この設問では解答以外のワインは最近AOCになったものばかりですので解答するのにそれほど迷わなかったと思います。

25

1

出題頻度の高い問題です。シャブリのグラン・クリュ畑7つをしっかりと覚えておけば、それ以外を選べますので簡単に答えられます。3つまではここに出ています。質問にある2.グルヌイユ、3.ヴァルミュール、ブーグロ以外ではレ・クロ、レ・プリューズ、ヴォーデジール、ブランショの7つです。

26

3

難しい問題ですね。ブルゴーニュの畑の多くは1枚の畑を数名から数十名の人に所有されています。そのために、一人の所有の畑はモノポール畑として特別に珍重される傾向があります。その中でも有名なのがロマネ・コンティでしょうか？グラン・クリュ畑ではその他、クロ・ド・タールやクロ・デ・ランプレ、タ・ターシェ、ラ・グラン・リュウがあります。それ以外のグラン・クリュは複数の所有者がいます。これを勉強していれば、答えが導かれます。

27

3

基本的な問題で多くの方が解答できたでしょう。この問題ができないようでは試験に合格しません。ペルナン＝ヴェルジュレスはコート・ド・ボーヌ地区でコルトンの畑が存在する村です。コルトンはアロース・コルトン村、ラドア村そしてペルナン＝ヴェルジュレス村に跨ってあるグラン・クリュです。

28

1

この問題も基本的な、ブルゴーニュでは最初に勉強する事柄です。ブルゴーニュは今回簡単な問題ばかりでした。ブルゴーニュの北部にあるコート・ド・ニュイは赤ワインとして有名で、グラン・クリュの殆どが赤のみ造られています。ただし、解答のミュージニーだけは赤とほんの少しの白があります。殆ど市場で見ることのない非常に特殊なワインといえるでしょう。

29

2

ボジョレ地区北部の一部だけがソーヌ・エ・ロワール県にありますが、殆どはローヌ県に属します。ボジョレの北部は村名 AC のクリュー・ボジョレと AC ボジョレ・ヴィラージュの産地で、質問の AOC ボジョレは南部の半分から造られます。

30

4

シャンパーニュ地方では 300 近くある村毎に格付けが行われています。クリュー 100% とは「100 点満点の村」と考えてください。その村を「グラン・クリュー」と呼ぶ場合もあり、ラベルに明記されていることもあります。シャンパーニュの主要 3 地区名とその代表的な 100% クリューの村名は覚えておいた方がよいですが、シャルドネの産地のコート・ド・ブランはよく試験に出ます。今回は 1・2 がコート・ド・ブランで 3・4 は赤ワインで有名な村名です。

31

4

誰でも、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネは直ぐに答えられるでしょうが、ここではそれをシノニム（別名）で出題させていることがなかなか面白いですね。直ぐに答えられた方はセリーヌがシラーのシノニムであることを勉強している方でしょう。1 はシャルドネ（ブルゴーニュ地方）、2 はピノ・ノワール（ドイツ）、3 はピノ・ムニエ（ドイツ）のシノニムです。

32

2

傾向と対策で重要項目でしたし、コート・デュ・ローヌの北部産地は特に品種、タイプが良く出ますので、多くの方が答えられたと思います。難度としては簡単な問題です。1. は赤と白、3. コート・デュ・ローヌ南部で赤、白、ロゼ、4. も南部で赤とロゼがそれぞれ造られています。

33

4

VDN の代表品種はグルナシュです。ラストーがコート・デュ・ローヌですので、シラーと答えなくなった方もいるかもしれません。マルサンヌやシラーが VDN に使われることはありません。ローヌ地方ではミュスカから造られるミュスカ・ド・ボーム＝ド＝ヴニーズという VND がありますので、一緒に覚えておきましょう。

34

3

次の問題のシャトーヌフ・デュ・パープと関係があります。ボルドー出身のクレマン 2 世が法王に即位した 14 世紀、イタリアに行くことを拒否しアヴィニオンに法王庁を置きました。そして、ワイン産業を奨励しシャトーヌフ・デュ・パープ（訳すと「法王の新しい館」）のワインが始まりました。1. アルルは画家ゴッホで、4. ニームはローマの遺跡が残っていることで有名です。それぞれ、アヴィニオンの近くにある町です。フランスの地図を広げてみてください。2. マルセーユは港町としては勿論、料理の「ブイヤベース」で有名です。

35

2

シャトーヌフ・デュ・パープで使われる 13 のブドウ品種を覚えることは容易ではありません。かなり、勉強して 100 点満点で合格する！ぐらいの意気込みを持っている方は簡単に答えられるのですが、この問題ができなくてもそれほど気にする必要はありませんが、13 の品種は南フランスで栽培されている代表的なぶどうが多いのですから、一度きちんと覚えることを勧めます。そうすると、南フランスのワインの勉強が楽になります。

36

2

分からない方は 100 km × 2.5（幅を半分として）などと考えたかもしれませんね。そうすると 25,000ha となってしまいますね。傾向と対策としても説明がありませんでしたので、答えられなかった方もおいでしょう。代表的な産地は大体の広さをまとめて覚えておくと良いですね。例えばボルドーは 10 万 ha、ブルゴーニュは 5 万 ha（半分はボジョレ）、シャンパーニュは 3 万 ha 等です。そうするとなんとなくアルザスの広さが出てくるでしょう。

37

1

この表自体は重要事項に入っていましたので、傾向と対策をきちんと勉強していた方は簡単に解答できたと思います。ジュラ地方は赤、白、ロゼ、スパークリング（エトワール・ムスー）にヴァン・ジョーヌやヴァン・ド・パイユも造っている多彩な産地です。エトワールは白で有名です。AC アルボワは全てを造っていると覚えておいてください。それから、ヴァン・ジョーヌだけを造る AC シャトー＝シャロンがあります。

38

2

サヴォワ地方はアルプスを抱く山岳地方のワイン産地で、冷涼な気候です。また、スイスにも近く、チーズ・フォンデュでも有名ですので、ワインとしては赤より白のほうが一般的です。品種はシャスラーやルーセット（別名：アルテス）からの酸の強い白が作られています。赤はモンドゥーズというやや変わった名前の品種もあります。1 . はシャスラからの白、3 . はルーセットの白、4 . は勿論白です。AC ヴァン・ド・サヴォワとAC ヴァン・ド・サヴォワ+村名だけが赤、白、ロゼを造っています。後は全て白とスパークリングです。

39

3

南西地方のワイン産地とその地図上の場所を覚えることは容易ではありません。たぶん、この地方はスキップしてしまった受験生も多いのではと思います。勉強方法としては南西地方をベルジュラック、オート・ガロンヌ、ガイヤック、カオール、ピレネー地区に分けて地区ごとにAOCを覚えるようにすることです。最近、市場に出回るようになってきたワインが多いので要注意地方です。

40

1

ボジョレ・ヌーヴォーが余りにも有名になりすぎ、他でも新酒が造られていることが余り知られていません。でも、フランスには色々な地方でヌーヴォーが造られています。ロワール地方のミュスカデやアンジュのロゼが有名ですし、ブルゴーニュも白があります。ボルドーだけは造られていません。

41

3

重要項目に入っていましたので、きちんと勉強をしていた方には答えられたでしょう。薬草系の2 . ベネディクトイン、3 . シャルトリューズ（イーゼル県）や4 . イザラ（バスク地方）は教会や修道院で滋養強壯の飲み物として造られるようになりました。その他、オレンジの皮を使うグラン・マニエやコアントローも覚えておいてください。1 . アニゼットはアニス系の飲み物です。

42

1

ラングドック＝ルーシオン地方と呼びますので、どこまでがラングドックでどこからルーシオンが分からなくなります。ワインの勉強の早道は地図を使って行うことです。何度も白地図を用意して、産地名を入れてみましょう。そして、AOC名それぞれにタイプ、主要品種も一緒に覚えるようにすると結構早くそして、正確に勉強できます。この問題では特にその方法が役に立つでしょう。2と4はVDNです。3はスペインとの国境にある産地で、ここで造られるVDNはバニユルスです。

43

4

ルーシオンの白品種です。余り聞かない名前ですが、スペインが原産でカバの品種（マカベオ）としても知られています。1 . はコート・デュ・ローヌの南部やプロヴァンス、2はVDNやVdLの品種、3はプロヴァンスやコルス島の品種です。

44

1

文章問題はよく読んで内容を早めに理解しましょう。きちんと読むことが大切です。それから、設問の「誤っているものを」にも注意しましょう。エスプリ・ド・コニャックはヴァン・ムスーにボディやコクを与えるため、アルコールの助けに使われるスピリッツです。そして、3回の蒸留が必要です。

45

1

ボルドーの箇所でも書きましたが、川はドイツでも大切です。多くの産地が川沿いに広がっています。紙に川を書き、そしてそこに産地をはめていく勉強法をしてください。2. エルベ川は旧東ドイツのワイン産地を流れる川です。3. ネッカー川はヴュルテンベルグ、4. ドナウ川はオーストリアとハンガリーを流れる川です。

46

3

近年ドイツでは赤ワインが増えてきています。シュペートブルグンダー（ピノ・ノワール）は勿論、ポルトギーザやトロリンガーに加えて、ドミナやドルンフェルダーという新しい交配種も出てきました。ドイツワインの消費減を補う赤ワインがどこまで伸びるのかが興味があります。そして、レグナーです。今年初めて出てきた品種で、今まで試験に出たことはないと思います。4. レグナーは最近伸びている白品種ですので、一緒に覚えておきましょう。

47

3

「条件と違うもの」を選びます。QbA と QmP の違いを理解してください。そうすると答えが導かれます。1. 補糖は QbA は行えますが QmP では禁止されています。2. QbA、QmP とともに品質検査を受けなければなりません。4. QmP は収穫時の糖度によって、カビネットからトロッケンベーレンアウスレーゼまで 6 段階に分かれています。答えの 3. は QbA は 13 地域内であればブレンドできますが、QmP はそれよりさらに細かいペライヒ地区内となります。

48

4

ペライヒの名前と地域を覚えるのはそう簡単ではありません。難易度の高い問題です。ただ、重要事項に Kaiserstuhl が入っていますので、始めてみる方ができなくても心配する必要はありません。生徒から「ペライヒ名まで覚える必要がありますか？」と質問を受けます。その必要はありません。1 3 の指定栽培地域を覚えれば十分です。あとは「傾向と対策」を勉強すれば十分です。

49

2

畑名も「基本技術講習会」で覚える必要のあるものは話してくれますので、最初から色々覚えようとしなくても大丈夫です。それにしても、最近はドイツワインの低迷のせいか、畑名を知らないソムリエやアドバイザーが多いのが残念です。代表的な 20 程度は覚えておいてほしいものです。ラインヘッセンではニアシュタイン村が代表的な畑のある村としてあげられます。今回はその中の「油の山」と日本語に訳される畑名が出題されました。

50

3

VDP は「ドイツ高級ワイン生産者組合」の略称です。2002 年に 3 段階の品質基準が定められ、やや複雑になりました。3. のリースリング・ホッフゲベックスだけはラインラントファルツ州で造られるリースリング 100% のワインで VDP とは関係がありません。

51

2

まずこのドイツ語が読めますか？「フェダーヴァイザー」と発音します。フェダーは「羽」、ヴァイザーは「白」の意味で、「白い羽」です。日本酒ですと発酵途中の濁酒ですね。ワインも発酵途中は白濁しています。それを「白い羽」と呼ぶなど、なかなかロマンチックです。ドイツのヌーヴォです、甘くてピチピチと炭酸ガスがありとても美味しいジュースのような感じの飲み物です。

52

1

広さの順ではラインヘッセン、ファルツが広く、バーデン、ヴュルテンベルグ、モーゼル＝ザール＝ルーヴァと続きます。逆に小さな産地はヘシュシェ＝ベルグシュトラッセやザクセン、ミッテルラインがあります。

53

2

「クラシック」と「セレクション」という新しい辛口ワインの品質等級基準が導入されてからも、従来の「トロッケン」と「ハルプトロッケン」と混同し判りにくいと言われています。まだ、改正の余地が残っていますが大切な事柄を表で説明します。単一畑名の記載はセレクションのみとなります。

	CLASSIC	SELECTION
生産地	13の指定栽培地域	単一畑
ぶどう品種	基本的に単一品種	単一品種
ぶどう栽培		60hl/ha、収穫は手摘み
ラベル	生産地域、品種名 + CLASSIC ヴィンテージは必載	単一畑名、生産地域、品種名 + CLASSIC、ヴィンテージは必載

54

3

この問題も問53の表を見ると答えられます。1. ドイツで赤ワインが増えたといってもまだ、白のほうが多いです。66%は白の比率です。2. ドイツの地図を見てみましょう。北から時計と反対周りに、デンマーク、オランダ、ベルギー、ルクセンブルグ、フランス、スイス、オーストリア、チェコ、ポーランドの9カ国です。4. QbA からアウスレーゼまでは7%です。

55

2

「クラシコ」とは「古くから伝統的な特定のワイン地域」に対して「産地名 + Classico」のように使われます。有名なのはキャンティで特定の古くからキャンティを名乗っていた地域には「Chianti Classico」とラベルに記載されています。このような産地が幾つかあります。その他、「ソアーヴェ・クラシコ」、「バルドリーノ・クラシコ」が有名です。

56

1

「スーペリオレ」はアルコール度の少し高いワインを指します。「産地名 + Superiore」が書かれていると、単に産地名のワインよりもアルコール度が高い、よく熟成したぶどうから造られたワインとなります。幾つかありますので、普段からラベルを注意してみましょう。

57

4

世界の生産量は約2億6000万hlでその35%ほどがフランスとイタリアで造られています。また、フランスとイタリアの生産量は緊迫していますので、計算すると答えが出るはずで、約4600万hlほどですので、四捨五入したら5000万hlでしょうか。この数字は覚えておいた方が良いでしょう。同時にhl、kl、の関係も理解してください。

58

1

イタリア北部を代表するぶどう品種です。特に、ピエモンテ州はネッピオーロから良く知られているバローロやバルバレスコを造っていることは御存知でしょう。また、ネッピオーロは正解のガッテナーラやゲンメではスパンナと、ロンバルディア州ではキアヴェンナスカとも呼ばれています。4. チンクエ・テッレはリグーリア州のワインです。

59

4

DOCG は必ず全て「ワイン名」「品種」「タイプ」「州名」を覚えてください。現在30ほどあります。その中でも、近年 DOCG に昇格したワインは名前に馴染みが無いものも多いので気を付けてください。4. コーネロは2004年にDOCGになったばかりのワインです。ロッソ・コーネロ・リゼルヴァがDOCGに昇格してコーネロとなりました。DOCのロッソ・コーネロもあり、コーネロよりも最低アルコール度数や収穫量などの規定が緩やかとなっています。品種はモンテプルチアーノが主体です。DOCからDOCGに昇格するとき名前やタイプが変わることがありますので、気を付けましょう。

60

2

代表的な白品種ですので、イタリアでは最初に勉強する事柄です。ほとんどの方が簡単に答えられたと思います。ガヴィはピエモンテ州を代表するだけでなく、イタリアの白としても評価の高いワインです。

61

4

これも基本的な問題ですね。Asti はモスカート・ピアンコから造られるスプマンテの代表です。以前はスティルワインの Asti とスプマンテの Asti Spumante と分かれていましたが、現在はどちらも Asti と呼んでいます。

62

4

こちらの方は同じスプマンテでも難しかったと思います。基本技術講習会で新しい DOCG としての説明を覚えていた方は答えられたでしょう。問59のコーネロと同じマルケ州産で、ヴェルナッチャ・ロッソから造られる赤のスプマンテです。やはり2004年に DOCG に昇格しました。

63

3

DOCG の問題が6題も続きました。大事な箇所をきちんと勉強することがいかに大事かがお分かりと思います。白・赤共に認められている DOCG はこのワインのみです。しかも2005年ですから、最近 DOCG になったばかりです。ピエモンテ州のワインで、赤はネッピオーロから、白はアルネイスと呼ばれるこの地方土着の品種から造られます。

64

2

重要項目に入っていた内容です。この数年、イタリアのリキュール又はスピリッツ(グラッパ)が出題されています。1.(杏の核)、2.(にわとこ)、3.(キナ皮)、4.(ヘーゼルナッツ)です。その他、ノチーノ(クルミ)、リモンチェッロ(レモンの皮)などを覚えておきましょう。サンブカを使って造るコッラモスカというカクテルは、コーヒー豆を浮かべてサービスされます。

65

3

どれも正しいような正しくないような……。結構考え込んだ方も多かったと思います。このところスペイン・ワインが、人気や品質向上により、多く見受けられるようになりました。さて、1.赤とロゼのみが認められています。隣のルエダが白で有名です。2.ティント・フィノは85%ではなく75%です。4.クリアンサ、レゼルバ、グラン・レゼルバがありだいたい規定通りの熟成期間です。3の答えの導きは「傾向と対策」をきちんと勉強していると出来る問題です。

66

3

シェリーの問題も毎年必ず1題は出されます。この問題はシェリーのタイプ、「フィノ」、「アモンテリヤード」、「マンサニェリャ」、「オロロソ」、「ペドロ・ヒメネス」を理解していれば簡単に答えられます。1.はフィノ、2.はアモンテリヤード、4はマンサニェリャです。「クリーム・シェリー」もオロロソの仲間です。

67

4

2005年からスペインの品質規定が変わり、4段階だったカテゴリーが6段階になりました。新しく出来たのが問題の「デノミナシオン・デ・オリヘン・ピノス・デ・パゴ」という「単一畑」のカテゴリーと「ヴィノス・デ・カリダ・コン・インディカシオン・ヘオグラフィカ」という「地域名称付き高級ワイン」のカテゴリーです。

68

1

DOプリオラートはスーパー・スパニッシュの誕生の地です。この地のワインによってスペインの評価は急上昇しました。産地は地中海沿岸、バルセロナの近くです。スペインも、地図そのものは出題されていませんが、産地とそれが地図上のどこの場所か、そして、その地方名は何かをよく把握してください。

69

2

ポートワインのタイプ別の問題です。コリエイタはヴィンテージ・ポートと似ていますが、樽熟期間の長いポートを指します。1．トゥニー、3．レイト・ボトルド・ヴィンテージ・ポート、4．ヴィンテージ・ポートです。

70

3

ポルトガルのマデイラは新大陸発見後、寄港地として発展しました。本土から1000 kmも離れた大西洋に浮かぶ島です。ほとんどが白品種で急斜面の畑に栽培されており、その標高ごとに栽培される品種が変わるのも特徴です。当然、標高が高くなると気温も下がり、酸の強い繊細なワインとなります。1．ポアル又はプアル(甘口)、2．セルシアル(辛口の高級マデイラに使われる)、4．マルヴァジア又はマルムジー(極甘口) その他、赤品種のティンタ・ネグラ・モーレと白の代表のヴェルデーリョがあります。

71

1

古くから造られているレッチーナは松脂を酸化防止剤として使った歴史のあるワインです。最近では低級なワインとして評価されていませんが、民族の文化的な飲み物が少なくなるのは残念です。ギリシャワインでは最初に覚える代表的ワイン名と品種名です。

72

2

ギリシャはワイン発祥の歴史、ワインの文化にとってはとても大切な産地です。歴史的価値を感じながら勉強してください。また、最近ではシャルドネやカベルネ・ソーヴィニオンから素晴らしい近代的なワインも造られています。アレキサンダー大王のマケドニア地方(北部)はナウサとギリシャで一番高級ワインのドメヌ・カラスが造られるコート・ド・ドメリトンが有名です。その他、ペロポネス半島のヘラクレスの誕生の地、メネア(品種名でもある)も一緒に覚えておきましょう。

73

3

1．禁酒法は1920年から1933年の13年間です。2．1935年はフランスのAOCが制定された年です。アメリカでは1983年にはじめてAVAが制定されました。現在は150ほどが指定栽培地域として存在します。3．はシアトル市近郊の産地です。4．ウィラメット・ヴァレーはオレゴン州の大西洋近くにある海洋性気候でピノ・ノワールの産地として注目されています。アメリカ合衆国では最近、カリフォルニア州だけでなく、ワシントン州、オレゴン州、ニュー・ヨーク州も出題されるようになって来ました。

74

1

アメリカ合衆国を初め、ニュー・ワールドのワイン産地には「ヴァレー」が付く産地が沢山あるために覚えるのが大変です。ソノマのAVAとナパのAVA名は大事ですので覚えて置くようにしましょう。ヤキマ・ヴァレーはワシントン州の古いワイン産地です。ここに出ているソノマ郡のAVAはそれぞれとても有名です。

75

2

アメリカ合衆国のワイン生産量の90%はカリフォルニア州が占めています。その次が5%の生産量のあるワシントン州です。かつてはニュー・ヨーク州のほうが多かったのですが、西海岸のワシントン州、オレゴン州の生産量が増えています。重要項目として説明があった問題です。

76

1

問題をよく読みましょう。中央盆地ですので、北のアコンカグア・ヴァレーと南部のイタタ・ヴァレーやピオ=ピオ・ヴァレーは地域に入りません。よって、3と4はまずはずされます。地域はマイポ・ヴァレー、ラベル・ヴァレー、クリコ・ヴァレーそしてマウレ・ヴァレーと北から順にあります。

77

1

カルメナーレはボルドーではフィロキセラ害によって衰退してしまった品種です。それが脈々とチリで残っていました。カリフォルニアのモンダヴィがチリの品種を調査して発見しました。それまではメルロと一緒に混植されていました。2. クリオージャはアルゼンチンでの呼び名です。チリではパイスです。3. チリは地中海性気候です。4. カサブランカ・ヴァレーはシャルドネで有名で、海に近く涼しい気候で、繊細な白ワインが造られます。

78

4

さて、海洋性気候の影響を受けていないと言うと内陸の産地になります。オーストラリアで内陸のワイン産地はたくさんあります。「海洋性気候＝涼しいワイン産地」と考えればよいと思います。1. は南オーストラリア州の最南端、2. ヴィクトリア州でも涼しい海岸沿いの産地。3. は西オーストラリア州の南部でやはりオーストラリアとしては涼しい産地です。4. スワイン・ディストリクトはパースから少し内陸に入った産地で、砂質でぶどうはとても良く生育します。ただ、気候が良すぎて酸の糖度のバランスに問題があります。日常消費ワインの産地と言えます。

79

2

長い文章を読んで、正解を答えるのは集中力がが必要です。解答時間も短いので、このあたりになると疲れも手伝ってなんとなく読んでしまい、ミスすることがあります。深呼吸するなりして気持ちを落ち着かせましょう。ヴァラエタル・ブレンド・ワインはオーストラリア独特のシステムです。1. 赤はなんといってもシラズでしょう。3. メルボルンではなくシドニーです。4. タスマニア州を入れて7つの州があります。近年ブリスベンやゴールド・コースト近郊にワイナリーが増えていますが、北の熱帯地域では難しいですね。タスマニアではスパークリングやシャルドネ、ピノ・ノワールなど冷涼な気候を生かしたワインが造られています。

80

1

オーストラリアとニュー・ジーランドの産地名は原住民の地域名が付けられていることが多く、なんとなく似ています。もう一度地図を広げ、確認しましょう。ヤラ・ヴァレーはオーストラリア、ヴィクトリア州の州都メルボルンから北に5~60 kmほどの有名なワイン産地です。ついでに、ニュー・ジーランドの産地は、北島か南島かも確認してください。

81

1

後半の文章問題はいやですね。問題自体は難度の低い内容です。南島の北端にあるマールボロ地区は1970年代初頭、クラウディー・ベイがソーヴィニヨン・ブランを植え、高い評価をうけ一躍有名になりました。それまでミュラー・トゥルガウを植えてオーストラリアにバルクで販売していた程度のワイン産業しかありませんでした。2. オタゴは南島。3. ギズボーンは世界最東端。4. ホークス・ベイは北島。やはり地図で確認してることが鍵になりますね。

82

4

日本と同じ、島国ですのでほとんどの産地は海に近い場所でぶどうが栽培されていますが、オタゴだけが大陸性気候のワイン産地です。冷涼な気候を生かし、ピノ・ノワールが栽培されています。

83

1

常識的な問題です。現在、酒税法上は1%以上を酒類としていますが、「ノン・アルコール・ビール」において消費者協会から「1%未満でもノン・アルコール」ではないと指摘を受けました。2. フォーティファイド・ワインは甘味果実酒です。「果実酒類」のカテゴリーが「果実酒」と「甘味果実酒」に分かれています。3. 砂糖(甘藷糖)ぶどう糖、と果糖があります。4. 総アルコールの10%以下。

84

3

日本のワインはこのところかなり、メディアで取り上げられるようになり、消費者の関心も高まってきました。日本の代表的な産地は1. 山梨県の勝沼で、やはり甲州種の産地です。2. 北海道の十勝地方は寒冷地ですので、ピノ・ノワールは栽培できません。寒冷地にあった、交配種の「清見」などが栽

培されています。4. 山形の天童はデラウエアの産地として有名です。そして、3. 長野県はメルロで大成功を収めた産地です。

85

2

ソムリエやエキスパートには馴染みの少ない輸入業務の問題です。輸入ワインが日本に到着するまでにかかる費用は、ワインそのものの代金の他に、産地から輸出港までの陸送運賃、船賃、運送保険料などがあります。ここでは“ExCellar”すなわち、ワインそのものの代金のみでの取引ですから、輸入業者は輸送のための運賃はすべて負担しなければなりません。輸入価格条件では、ExCellarの他に、FOB(ExCellar + 輸出港までの陸送運賃)、C&F(ExCellar + 輸出港までの陸送運賃 + 船賃)、CIF(ExCellar + 輸出港までの陸送運賃 + 船賃 + 運送保険料)を理解してください。

86

3

続いて輸入実務の問題です。支払いの決済条件としていくつかの方法があります。T/T Remittanceとは3. 銀行決済のことで、現在はこの方法が最も多くとられています。ただし、初めての取引の際には4. 信用状開設が要求されることがあります。買い手の業者が銀行に確かに預金があります、ということを経営者が売主に対して保証する、支払い保証書を信用状として開設します。

87

4

ワインの理想的な保存条件については、しっかりと覚えておいてください。出題頻度の高い項目です。4. はエアコンの風によりコルクが乾燥してしまうことが不適切な理由です。1. ~ 3. の他、・振動させない、・異臭のあるものと一緒にしない、・横に寝かせるなどが挙げられます。

88

1

この問題は正解率がかなり高かったことと思います。ヴァニラ香は樽に由来する香り、特に新樽を使ったワインに顕著です。また、樽を使ったワインでも、樽の新しさ、容量、焼き具合などにより、ワインへの香りの影響もちがってきます。特に、樽の焼き具合で、ライト・ローストやミディアム・ローストではヴァニラ香が抽出されますが、ヘビー・ローストではコーヒーやチョコレートなどのニュアンスが強くなります。

89

1

主要品種の特徴は、二次試験対策にもなりますのでしっかり覚えましょう。スパイシーな香り、白品種ならゲヴェルツトラミネール、赤品種ならばシラーと頭にうかぶようにしておいてください。また、同じ品種でも産地や醸造法により香りの特徴も違ってきます。

90

1

料理の問題は苦手、と思う方も多いと思います。でも、規則を理解すれば正解を選ぶのはさほど困難なことではありません。地方料理にはその地方のワイン、格の高い料理には、格の高いワインです。これはフランスの地方料理の問題です。ジャンボン・ペルシェは重要項目とされていましたので、覚えていた方も多かったと思います。ハムとパセリのゼリー寄せでブルゴーニュの地方料理です。ということは、ブルゴーニュのワインを探せば良いわけです。

91

料理：3　ワイン：8

格の高い料理の問題です。シャトーブリヤンは最上級の牛フィレ肉のことで、牛一頭から2枚(1枚約300g)しかとれない貴重なものです。網焼きで、素材の旨みを引き出します。添えるソースのベアルネーズは、バター系のソースで、卵黄やエシャレット、エストラゴンなどを混ぜ合わせたものです。肉の網焼きやローストにあわせます。この料理も重要項目になっていました。さて合わせるワインですが、最上級の料理には、最上級のワインです。6. は格がありませんね。もっと気軽に飲むワインです。7. はソーテルヌの格付けシャトーです。6. 7. は除外されます。5. 8. とともに格としては釣り合います。シャトーブリヤンにはポルドーの上級赤が相乗します。また、ソース・ベアルネーズにはサンテミリオンやポムロールがありますので、正解は8. となります。

92

2

地方料理の問題です。ここでは料理名よりもチーズの名前のほうがより重要です。サント・モールは山羊乳から造られる、ロワール地方のチーズです。型くずれを防ぐため、中心に麦わらが1本通っているのが特徴です。地方が分かたらワイン選びは簡単ですね。2．シノンがロワールのワインです。さて、他のワインもどの地方のワインかわかりますか？1．コルビエールはラングドック地方、3．カオールは南西地方、4．クレピーはサヴォワ地方のワインです。このように料理の問題は、ワインも知っていないと正解することができません。

93

2

ジビエとは野禽獣のことで、うずら、野鴨、雉、鹿、猪など狩猟により得る素材をいいます。Faisan フェザン は雉のことで、雉は獲ったばかりは肉が硬いので、調理する前にしばらく寝かせ、肉を熟成させます。合わせるワインも熟成したものが良いとされています。1．4．は若いワインであるとともに、1．は白ワイン、4．はボジョレですので除外します。3．は年代の古いですがソテルヌの格付けワインです。残るのは2．となります。また、ジビエにはブルゴーニュの上級ワインやコート・デュ・ローヌの上級ワインを合わせることも覚えておいてください。

94

3

イタリア料理は地方料理の問題だけです。料理名の Bolognese ボロネーゼに注目してください。「ポローニャ風の」という意味です。ポローニャはエミリア・ロマーニャ州の州都ですから、エミリア・ロマーニャのワインを探します。Romagna ロマーニャ「ロマーニャの」とつくワインが3つありますが、驚くことはありません。ボロネーゼソースといたら、挽肉のソースですから赤ワインを選びます。1．2．は白ワインです。

95

2

95．と同様の考え方です。料理名の Luciana ルチアーナに注目してください。イタリアの民謡「サンタ・ルチア」で有名なナポリの港町です。ナポリはカンパーニア州の州都ですから、カンパーニアのワイン、DOCG のグレコ・ディ・トゥーフォが選べると思います。～Milanese (ミラノ風) ～Veneziana (ヴェネツィア風) ～Fiorentina (フィレンツェ風) ～Romana (ローマ風) なども覚えておくといいでしょう。都市名がどこの州に属するかを併せて覚えおかないと役にたちません。

96

2

まず、シェリーのフィノがどのようなワインかを知っていないといけません。産膜酵母の影響で、くるみの様な香ばしい独特な香りがあります(フィノ香といえます)。同様の香りを有するのは、やはり産膜酵母の影響を受けるヴァン・ジョーヌが有名です。2．シャトー・シャロンはヴァン・ジョーヌだけが造られている AOC です。

97

2

赤ワインはタンニンを含みます。タンニンの多い赤ワインは、冷やすとざらついた印象になるので、一般的に赤ワインは室温で飲まれます。しかし、タンニンをあまり含まない赤ワインならば、少し冷やしても美味しく飲むことができます。このなかで、タンニンの少ないワインを探すと2．アンジュとなります。1．南西地方、3．プロヴァンス、4．コート・デュ・ローヌのしっかりとした赤ワインです。

98

3

まずワインのタイプを考えましょう。1．シュバリエ・モンラッシェは上質な白ワインですから、7度では温度が低すぎます。2．ミスカデは辛口白ワインの代表銘柄です。キリリと冷やして、活き活きとした酸を楽しみます。3．サンタ・ムールはボジョレ地方の AOC ですが、クリュ・ボジョレですからややしっかりとした赤です。ボジョレやボジョレ・ヴィラージュよりも少し高め温度が良いでしょう。4．シャンパーニュを18度でサービスは論外でしょう。

99

1

E.トカイは極甘口ワインですので、サービスの最初にくることはありませんから、2．は除外されます。1．と2．では、3番目と4番目のワインが入れ違っているだけです。C.の若いオーストラ

リアの赤と、B.のスペイン・リオハの古いワインではどちらを先にサービスすべきでしょうか？一般的に若いワインから古いワインへ、とされていますので、1.が正解となります。A.はイタリアで瓶内二次発酵で造られるDOCGのスピマンテ、D.はコート・デュ・ローヌの白ワインです。発泡酒 白ワイン 若い赤ワイン 古い赤ワイン 甘口ワインの順でした。

ワインアドバイザー

11)

4

バトナーージュは樽発酵の白ワインで行われる作業です。樽発酵では、発酵を樽で行いそのまま熟成しますので、樽内には発酵の際に発生した滓が残ります。その滓を定期的に攪拌することにより、滓や酵母に含まれる旨み成分を抽出します。また適度な酸化も促します。1.スーティラーージュは滓引き、2.コラーージュは清澄、3.デブルバージュは発酵前の滓引きのことで白ワインの醸造で行われます。

18)

2

今までのボルドーワインの設問とは少し傾向の違ったものでした。格付けの問題だけではなく、さまざまなことが複合されています。1.AOCソーテルヌを名乗れる村は5つあり、バルザックも含まれますが、甘口のみが造られています。3.第二級で、サン・ジュリアンのシャトーは5つあります。4.ラ・クロワはCh.デュクリュー・ボーカイユのセカンドワインです。

21)

1

樽は、ワインの産地により容量や名称が違ってきます。ボルドーではバリックと呼ばれ、容量は1.の225です。ブルゴーニュ地方の樽は容量が228とボルドーより若干大きく、ピエスと呼ばれます。また、コニャック地方で使われる樽は、ボルドー同様バリックと呼ばれますが、容量は300です。

32)

4

ロワールのAOCは、AOC自体の数も多く、それぞれのタイプや品種も複雑なので苦手な方も多いのではないかと思います。まずは4つの地区の代表的な銘柄を覚えればよいと思います。ロワールのAOCでは辛口から甘口まで造られることが多いのですが、1.は白の辛口のみ、2.3.はいずれもロワールの3大貴腐ワインといわれる、白の甘口だけを造っています。ヴーヴレは、長期熟成が可能なワインとしても知られています。

33)

2

VDNは発酵途中にアルコールを添加して、発酵を停止させて甘みを残したワインで、赤・白・ロゼが造られています。主な産地は、ラングドック＝ルーションですが、コート・デュ・ローヌとコルスでも造られています。2.以外はルーション地方のVDNです。ミュスカ・ド・ボーム・ド・ユニーズはコート・デュ・ローヌ南部地区のAOCで、ミュスカ種から白のVDNだけが造られています。

41)

2

アニス系飲料は、甘草が入るかどうかなどで4つに分類されています。パスティスとは、アニスと甘草がはいったカラー・アニスのことで、その代表的銘柄がリカールです。パスティスは水を入れると濁る、という特徴があります。南仏などでは気軽に飲まれています。日本では残念ながらあまり見かけません。

70)

3

マディラは、加熱熟成による独特な風味が特徴の酒精強化ワインです。17世紀、マディラのワインが、赤道を通る航海の後に独特のフレーヴァーを呈することが評判となりました。現在は、エストファといわれる加熱装置で3~6ヶ月ほど熱を加え、マディラの風味をつけています。マディラは最低3年以上の熟成が義務付けられていますが、ヴィンテージ・マディラは20年の樽熟成と2年の瓶熟成が義務

付けられています。

74)
3

AVAは現在、カリフォルニア州だけでも約90あり、全てを覚える必要はありませんが、ナパとソノマについては分かるようにしておくといいいでしょう。また、ValleyやMountainがつくAVAが多くありますので注意してください。

93)
1

フランスの地方料理とあわせて、地方を代表するチーズを覚えておく必要があります。エポワスは表面をマールで洗った、ブルゴーニュのウォッシュタイプのチーズです。2.ポン・レヴェックはワインの産地ではありませんが、ノルマンディの有名なチーズで、ウォッシュタイプ。3.スティルトンはイギリスの青かびチーズ、4.ブリーはブリー・ド・モーが有名ですが、パリ郊外イル・ド・フランスの白カビチーズです。ワインとともにチーズにも興味をもってください。

95)
2

Costoletta alla Milanese コストレッタ・アッラ・ミラネーゼはミラノ風仔牛のカツレツでミラノの名物料理です。1.ミートソースはBologneseボロネーゼ(ボローニャ風) 3.ティンボーンステーキで有名なのはトスカーナ州で、ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ(フィレンツェ風Tボーンステーキ)といわれます。4.オムレツは地方料理ではありませんが、ピエモンテ州では特産の白トリュフを使ったオムレツがあります。

ワインエキスパート

18)
3

近年、ボルドーの川と産地の位置関係を問う問題がよく出題されています。3つの川と周辺にひろがる地区、そしてその特徴を地図に書き込み覚えるといいいでしょう。ボルドーの甘口白ワインの代表的な地区は、ソーテルヌ地区ですが、ガロンヌ川の左岸になります。ドルドーニュ川とガロンヌ川の間ということは、ソーテルヌ地区とはガロンヌ川を挟んで対岸となります。この地区には、3.サント・クロワ・デュ・モン他に、ルーピアック、カディヤックなどの甘口を造るAOCがあります。2.アントル・ドゥ・メールもドルドーニュ川とガロンヌ川の間ですが、辛口の白ワインだけが造られています。

28)
1

いずれも、コート・ド・ニュイ地区の村名AOCです。ブルゴーニュの基本ですから、この程度を正解できなければ試験は合格しません。4.の村名AOCのシャンボール・ミュジニは赤のみですが、シャンボール・ミュジニ村にあるグラン・クリュのミュジニは赤・白が認められています。間違いやすいので注意してください。

29)
4

どれも正しいような、覚えるべきことを正確に覚えていないと解けない問題です。1.シャンベルタン・クロ・ド・ベーズはシャンベルタンを名乗れますが、シャンベルタンはシャンベルタン・クロ・ド・ベーズを名乗れません。2.ロゼ・デ・リセイはシャンパーニュ地方のロゼのみのAOCで、品種はピノ・ノワール100%です。3.クラマンは、コート・デ・ブラン地区にある100%クリュ(グラン・クリュ)の村です。4.クリュ・ボジョレで、ブルイイは最も面積が大きく、最も生産量が多いAOCです。

31)
2

シャンパーニュの製造過程の最終段階、瓶詰め前のドサーージュで、門出のリキュール(リキュール・デクスペディション)の添加度合いにより、表示が異なります。最も辛口が、1.0~6.0g/lのエキストラ・プリュットです。シャンパーニュで最も目にするのが、プリュットでしょう。プリュットの数値は覚えておくといいいかもしれません。

41)

3

シャルトリューズは修道院で造られるリキュールで、130の植物を原料とし、製造方法は秘法とされています。アルコール度数によりタイプがいくつかあり、Jaune ジョーヌは最も度数が低く40度です。Vert ヴェール のアルコール度数は55度です。1.ベネディクティンも植物系のリキュールで、40度。2.4.ともオレンジ系のリキュールで40度です。また、コアントローはロワール地方のアンジュが産地です。

45)

1

やや甘口のワイン、というイメージの強いドイツワインですが、現在では若干とはいえ辛口タイプのほうが多く生産されています。2000年から上級辛口ワインの新しい表示、クラシック、セレクトジョンが導入されましたが、従来のトロッケン、ハルプトロッケンの表示も使われています(併記することはできません)。ここでいうシールとは、ドイツワイン保証印(ドイチェス・ヴァインジーゲル)のことで、A.P.Nrの最低基準よりもより高い評点のワインにのみ貼ることが許されています。ワイン残糖により4つのタイプに分かれ、それぞれ違う色のシールとなります。

63)

2

ヴィーノ・ロザートとはロゼワインのことです。イタリアではロゼはロザートの他、2.のキアレット、チェラスオーロと3つの用語が使われています。キアレットは明るい色調のロゼ、チェラスオーロは色調の濃いロゼワインをいいます。チェリー(日本のさくらんぼではなくアメリカンチェリー)の皮の色と考えてください。1.カッネリーノは甘口の意味で、ラツィオ州のフラスカーティでのみ使われます。3.ヴィン・サントは陰干しブドウからのワインで、産膜酵母による独特の風味があります。トスカナ州で多く生産されています。4.ヴェンデツミアは収穫年および収穫を意味し、Annata アンナータともいいます。

68)

3

スペインのアンダルシア地方といえば、どんなワインが思い浮かびますか?スペイン南部に位置し、シェリーで知られる地方です。土壌は石灰を多く含み「アルバリサ」とよばれています。同じく石灰を多く含む土壌で、シャブリ地区がありますが、ここの土壌は「キメリジャン」と呼ばれます。2.テラロッサはオーストラリア、南オーストラリア州のクナワラの赤土の土壌として有名です。

92)

4

シャウルスはシャンパーニュ地方のAOCに認定されている白カビチーズです。フランスでは、2005年現在42種のチーズがAOCに認定されています。チーズもワインと同様、機会を見つけて色々な種類を試してみてください。

93)

2

エスカルゴ・ア・ラ・ブルギニョヌ(ブルゴーニュ風エスカルゴの殻焼き)という料理名のよう
に、ブルゴーニュの地方料理で、熱々をシャブリに合わせるのが定石とされています。