

1. (3) 感染型や毒素型の細菌やウイルスなどの微生物を整理すると、寄生虫病には (野菜)回虫、赤痢アメーバ (魚介類)肺ジストマ、アニサキス (獣肉)トキソプラズマなどがあり、細菌性食中毒には、腸炎ビブリオ サルモネラ属菌 黄色ブドウ球菌 病原性大腸菌 カンピロバクター ウェルシュ菌 ボツリヌス菌 セレウス菌があります。リケッチアはウイルスと細菌の中間ぐらいの大きさの細胞内寄生菌である微生物で、主な感染症としては発疹チフス ツツガムシ病 Q熱があります。よって、トキソプラズマはウイルスではなく、寄生虫病による感染症を起こす微生物です。
2. (1) 問1に関連する問題です。 感染型にはサルモネラ菌、腸炎ビブリオが 毒素型には黄色ブドウ球菌やボツリヌス菌が 中間型にはウェルシュ菌、セレウス菌、O-157があります。
3. (A=4 B=6) 次にはウイルス性食中毒です。冬期に発生する食中毒の一部はウイルス系によって起こり、ノロウイルス、アストロウイルス等があり、その代表的な発生原因は生牡蠣であることはよく知られています。
4. (1) 料飲店、酒販店を営むに当たって実に大切な「食品衛生法」です。昨今、食中毒、添加物などの問題が新聞等で出ると、経営者の食品衛生への意識度合いが気になります。1.『食品衛生の自主管理』昭和47年(1972年)に改正された食品衛生法によって、「営業者は施設ごとに、当該従事者のうちから食品衛生に関する責任者(食品衛生責任者)を定めておかなければならない」ことが厚生省から示される各都道府県等に通達されました。2.『食品衛生管理者』食品製造・加工業施設には食品衛生管理者と呼ばれる特別に認められた管理者を置かなければなりません。3.衛生管理者は「衛生」には関与しますが、経営管理や危機管理は関係ないことは常識として判断できます。
5. (2) やはり衛生管理の問題です。『食』に関する職業に従事する人が最も気をつけなくてはならないことが衛生管理です。常識的に考えて最も衛生的である事柄を選べばよいわけです。試験に出すような問題ではありませんが、日常に気をつけてほしい事です。
6. (3) 歴史の問題はヨーロッパ全体、ヨーロッパの国別、ニュー・ワールドに分けて整理することをすすめます。1. 修道士の活躍はドイツのエーベルバッハやブルゴーニュのクロ・ブージュで知られるシトー派が活躍した12世紀です。2. コルクやガラス瓶の発明は17世紀のことで、これによってリムーで最初のスパークリングが造られました。3. フロキセラは言うまでもなく1860年台です。そして、4. ハムラビ法典は紀元前1700年頃の話です。
7. (1) ワインの歴史上で、特に品質の改良に貢献した近代の人物です。2. シャブタルはアルコール補強のための補糖を認めた政治家。3. ペイノー博士は近代の人物で、ボルドー大学での香りや味の研究で有名です。4. パスツールは細菌学者でペニシリンの発明によって誰もが知っている人物です。自分が育ったジュラ地方を愛し、生涯をアルポアで暮らしました。ワインでは酵母の研究でよく知られています。そして、1. ゲイリュサックはアルコール発酵のメカニズム、すなわち、発酵の化学式を解明した科学者です。
8. (3) 「正しいのを選ぶ」「間違っているのを選ぶ」が入り乱れ設問に登場します。この対策は問題になれることです。試験が終わった後このことが心配になる場合があります。試験の直前に問題を多くこなした人が「勝ち」を得ます。この問題は常識問題で基礎的な問題です。1. スペインは作付面積が世界1位で生産量は第3位です。2. フランス、イタリア共にほぼ同じ生産量があり、それぞれ全世界の約20%の生産量があります。3. 全体の消費量ではなく一人当たりです。2001年の統計では順番に(1位)ルクセンブルグ、(2位)フランス、(3位)イタリアと続きます。ちなみに日本は2.5リットル(2003年/成人)です。4. トルコはテーブルグレイプ、レーズンの生産が盛んです。イスラム教の国ですので、当然ワインの生産量は少ないです。ただし、トルコはイスラム教国家の中でも特殊で飲酒は全面禁止ではありません。
9. (2) 毎年出されるぶどう病害の問題です。ベト病(ミルディユ)、うどん粉病(オイデュウム)、灰色カビ病(ボトリティス・シネレア)はカビ系の病害です。2. 接木の台木にはアメリカの野生品種とヨーロッパ系の品種の交配が使われています。

10. (3) 醸造に関する問題です。近年特に新しい醸造技術が紹介されているので、新しい情報をきちんと把握することが大切です。ただし、この問題は基本的な問題です。1. 白ワインの発酵温度は最近ほとんど低温発酵です。12 ~ 20 の低温で発酵することによってフルーティな香りが期待できます。赤は色素やタンニンの抽出が必要なため、やや高めの温度で発酵させます。ただ、昔のように単に発酵過程の温度に頼るのではなく人為的にコントロールされています。25 ~ 30 程度が一般的です。2. イタリアでの発泡酒の総称がスプマンテです。3. ワインはぶどう果汁に含まれる糖分が発酵しますので、糖化の過程は必要ありません。4. マロラクテック発酵により、ワインの酸味は和らげられ、まるやかさが増します。
11. (3) このような土壌の品質の問題は今まであまり出たことがありません。結構引っ掛け問題で悩んだ方も多いかと思います。ぶどうに関わらず、作物を栽培するに当たって土壌は大切な要素です。水分の供給と排水 養分(ミネラル) 保温などと関係があります。1. 土壌の通気性は大切です。通気性によって温度の調節が可能になります。畑を耕す作業は土を軽くして通気をよくする事も目的です。2. 土壌からミネラルを、糖分は太陽による光合成により確保します。3. 水分と一緒に養分を樹幹から吸収します。4. 窒素、リンなどの養分を吸収するのはもちろんのこと、水はけや太陽の反射、熱の温存に関する物理的要素は重要です。土壌が岩盤か砂利か粘土質か砂質かによって栽培する品種、台木などが変わってきます。
12. (3) 同一異名品種(シノニム)は重要課題です。このようにストレートに問題として登場する場合がありますし、AOC, DOCGなど産地の問題で登場することもあります。資格試験を目指すときにはまず、品種名と一緒に主要なシノニムを覚えてしまうことをすすめます。そうすると後の勉強が楽になります。1. カベルネ・フランはロワール地方でブルトンと呼ばれています。2. キャンティを始めとするトスカーナの品種はほとんどがサンジョヴェーゼです。別名としてはブルネッコ(モンタルチーノ)、プルニョーロ・ジェンティーレ(モンテプルチアーノ)の他、フランスのコルシカ(コルス)島ではニエルキオと呼ばれています。3. スペインのテンブラニリーヨは色々な呼ばれ方をしていますので、テキスト等でまとめて覚えてください。トルツ(Tressot)はフランスジュラ地方の品種です。4. ピノ・ノワールのドイツ名がシュペートブルグンダーであることは言うまでもありません。
13. (2) 醸造の問題は[問10]でも解説しましたように最近の話題です。樽熟成の効果は「ゆっくりとした酸化によって熟成が促され味わいに深み、複雑性が出る」また、「ワインの化学物質が結合(重合)して、角が取れまるやかな、バランスの良い味わいになる」などが挙げられます。その他、スパイシーさ(フレンチオーク)、バニラ香(アメリカンオーク)が加味されるなどもあります。樽熟によるゆっくりとした酸化は フルーティさと 色素の減退があります。よってこの中で正しいのは2. 成分重合を促す、になります。
14. (2) ロゼの造り方で最も一般的なのが「セニエ」で、果皮との短時間の漬け込みによって色を付ける方法です。ドイツではロートリングと呼ばれる、黒と白ぶどうを混ぜて醸造する方法もあります。その他の言葉も大切なので説明します。1. ウィヤーージュ(樽熟成しているワインの目減り分の補充)。2. コラージュ(清澄)。4. スーティラーージュ(滓引き)。
15. (3) ワインのアルコール発酵による副産物の話です。ここで大切なのは<ワイン中の主な有機酸>をしっかりと把握しておくことです。1. 酒石酸はぶどうに由来するワインに含まれる大切な酸です。3. その酒石酸がカリウムと結合してできるのが「酒石」です。透明のガラスのような結晶となり析出します。また、4. 貴腐ワインに含まれるガラクトuron酸は酸化によって粘液酸となり、更にカルシウム塩となり白色結晶の粘液酸カルシウムとして析出します。
16. (2) 正しいものが選びやすい問題です。むしろ、1.、3.、4. に関しては悩むかもしれません。ボルドーには最も小さい単位のAOCはコミューン(村)名であることは明らかです。1. はどうでしょうか? シャンパーニュのほうが北です。3. ボルドーで最も生産量の多い品種はメルロです。4. Ch.Pichon-Longueville Comtesse de Lalande のセカンドワインは La Reserve de la Comtesse です。Les Tourelles de Longueville は同じピションでも Ch.Pichon-Longueville Baron です。これは、2004年の重要事項になっていました。

17. (3)これも、重要事項でしたのでほとんどの受験生ができたと思います。モノポールはグラン・クリュの畑だけ覚えておけば大丈夫です。

畑名	所有者
クロ・ド・タール	ジャン・モメサン
ロマネ・コンティとラ・ターシュ	ドメヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ
ラ・ロマネ	ドメヌ・デュ・シャト・ド・ホーヌ・ロマネ
ラ・グラン・リュ	ドメヌ・ラマルシュ

18. (1) ブルゴーニュ、ロワールは白だけ、赤だけのAOCが複雑になっていますので、覚えるのに時間がかかります。単語帳スタイルで勉強すると良いですが、基本的にブルゴーニュではシャブリ、マコネーは白の産地と覚えておくが良いでしょう。マコネー地区ではACマコン・シュペリユール、ACマコンでRrBが認められていますが、それ以外は全て白のみの生産です。
19. (2) シャンパーニュの17村あるグラン・クリュを全て覚えるのはなかなか厄介です。その中でコート・デ・ブラン地区にあり、シャルドネからブラン・ド・ブランを造る村名が結構ラベルに登場しています。例えばメニル・シュール・オジェ村にあるクリュッグが所有する畑のメニルなどはそのままワイン名になり、クリュッグの最高級のシャンパーニュとなっています。その他、クラマン、アヴィズ、シュイイ、オジェ、ワリイなども覚えておくが良いでしょう。
20. (4) 続けてシャンパーニュの搾汁制限規定の問題です。4,000kgという数字は一度にぶどうを搾る量を指しています。そして、伝統的な発酵樽(ピエス)の205がこの規定に関係しています。この樽の容量10樽分すなわち、2,050をヴァン・ド・キュヴェと呼んでいます。いわゆるフリーランです。そして、その後の最初の搾汁分500を加えた、2,550が最大搾汁量として認められています。ここでもう一つ大切なのは搾汁率が非常に低いことです。一般のワインの場合ですと搾汁率は80%ほどですが、シャンパーニュは65%に満たない量です。
21. (1) これはなかなか難しい問題でした。ソムリエ協会の教本には簡単に載っていましたが、普段余りにしていない川の名前です。1. シロン川はガロンヌ川の支流で、この川に沿って10月後半になると霧が発生し、貴腐ワインとなるボトリティス・シネレア菌の繁殖が起こります。2. ロット川はカオール方面、3. ドルドーニュ川はボルドーです。4. シュール川はロワールの支流で豪華なシュノンソー城がある川。5. セラン川はシャブリの中心を流れる川です。
22. (5) 「特級格付けの畑」でブルゴーニュの産地を指していることは容易に分かると思います。しかし、ここに出てくる村名全てに特級畑はありませんね。講習会ではポマール、ヴォルネイ、ピュリニー・モンラッシェ、シャサーニュ・モンラッシェの1級畑が重要と言われていました。ポマールで最も有名な1級畑はレ・グラン・ゼブノとレ・ゼブノです。その他、レ・リュジャン、クロ・ド・ラ・コマレーヌなどがあります。
23. (4) ACシャンパーニュはスパークリングワインだけのAOCです。そしてシャンパーニュ地方にはスティルワインのAOCが2つあります。赤、白、ロゼを造るコトー・シャンブノワとロゼだけのロゼ・デリセイです。この問題は単にAOC名だけでなくCoteaux Champenoisのスペルをどれだけきちんと覚えているかが問われています。Coteauxあるいはcôteも同じ丘や丘陵、海や湖の岸などを指します。AOC名は正確に覚えましょう。
24. (4) ジュヴレ・シャンベルタンには8つのグラン・クリュがあります。その中の幾つかは同じ名前を名乗ることができます。シャルム・シャンベルタンとマゾワイエール・シャンベルタンはどちらを名乗ってもかまいません。その他、シャンベルタン・クロ・ド・ベーズはシャンベルタンを名乗ることができます。ただし、シャンベルタンはシャンベルタン・クロ・ド・ベーズとは呼ばませんので気をつけてください。

25. (3) ボルドー地方の各シャトーの品種混醸率を全て覚えるのは大変です。しかし、地域別に主要品種は大切ですので覚えておいてください。赤は メドックとグラヴはカベルネ・ソーヴィニオン主体でメルロの比率が増えつつあります。シャトーによってはメルロが多い場合もあります。が、基本的にはカベルネ・ソーヴィニオンが主体です。サンテミリオンとポムロールはメルロが主体でカベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオンと補助品種が続きます。白は グラヴはソーヴィニオン・ブランが主体でセミヨンが補助。 ソーテルヌはセミヨンが主体。 アントル・ドゥー・メールはミュスカデルが主体です。以上を理解したうえで特殊なシャトーを覚えます。その筆頭が Ch.Cheval Blanc です。サンテミリオンでもグラヴすなわちドルドーニュ川近くにあり、他の多くのシャトーがあるコートとは少し趣が異なります。このシャトーは珍しくカベルネ・フランがブレンド比率の60%となっています。同じくこのシャトーのすぐ隣にあるシャトー・フィジャックはカベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロがそれぞれ3分の1ずつ使われていますので、一緒に覚えておいてください。
26. (2) 日本でも近年ヴァン・ド・ペイが多く市場に出回っています。しかも、品質の向上が著しいのが特徴です。ヴァン・ド・ペイ・ドックの名前はよく聞きます。これは、ラングドック＝ルーシオン地方で造られるヴァン・ド・ペイです。しかし、ヴァン・ド・ペイ自体は非常に沢山あります。地域の分け方としては(1) ペイ・ドック ペイ・デュ・ジャルダン・ド・ラ・フランス(ロワール地方) ペイ・デュ・コンテ・トロザン(南西地方)、 ペイ・デ・コンテ・ロダニアン(ローヌ川沿いの東部)のように大きな包括した地域。(2)全行政県名(3)幾つかの村を包括しただけの小さな区画、などがあります。そして、なんといっても生産量が多いのはペイ・ドック地方です。もともと、ヴァン・ド・ターブルの供給地であったのですからそれも当然のことです。3. Pays de l Aude と4. Pays de l Hérault はペイ・ドックの一部です。
27. (3) 続けてヴァン・ド・ペイの問題です。これも新しい出題傾向です。フランスにおけるヴァン・ド・ペイに関する主な規定は 生産地名の記載 生産者名と住所(郵便番号) 容量の記載は、c、mを使う アルコール度数の明記。です。また、任意でぶどう品種名を明記する場合はそのぶどうが100%使われていなければなりません。(EUの規定では85%)。
28. (4) ボルドーのメドック格付けの問題です。このようにストレートに出されることは珍しいです。これは覚えたかどうかだけです。たぶん多くの方はできたと思います。Ch.Prieuré-Lichine は AC マルゴーの4級です。当然答えは4. Ch.Pouget となります。ただし、今回は問題ありませんでしたが、「コミューン」に気をつけてください。コミューンは「村」の意味です。AOCとは異なります。例えば選択枠の中に Ch.Marquis de Terme があった場合はどうしますか。Ch.Marquis de Terme は同じマルゴーの4級ですが、コミューンはマルゴー村であって、カントナック村ではありません。
29. (1) コニャックとアルマニャックの品種の違い、土壌の違い、細部の産地の特徴を比較しながら勉強することは大切です。コニャックは全体的に石灰質土壌です。ただ、その中で小さなボルドリーだけが粘土質でやや異なった質のコニャックとなります。ボルドリーだけで造られているコニャックもありますが一般的には複雑さとコクを出すためにブレンドされます。そして、ファン・ボアやボア・オルディネールなどは砂質であり品質のよいコニャックとはなりません。
30. (2) 次は品種の問題です。コニャックもアルマニャックもユニ・ブラン(別名サンテミリオン)が主要ですが、その他、幾つかの補助品種が認められています。そして補助品種で有名なのが3. フォル・ブランシュとコロンバールです。そして、土着の品種の Clairette de Gascogne が栽培されています。2. ソーヴィニオン・ブランは認められていません。
31. (1) マールの中でオード・ヴィー・レグルマンテに認定されているのが14あります。さて、それを全て覚えるのはなかなか大変です。この問題は今回はじめて出されました。重要事項として説明されていたので、今回だけの問題として理解してください。日頃から覚える必要はありません。ここでは、マールとは何かを理解しておきましょう。
32. (1) リキュールの問題もよく出題されます。原料そしてアルコール度が問題となりやすく、今回はアルコールです。リキュールはアルコール度数20度から高いのは60度までありますが、一般的には40度程度です。修道院で造られているシャルトリューズとイザーラは黄色と緑色のリキュールがあり、共に緑色(ヴェール)がアルコールが強いので覚えておきましょう。1. 55度、2. 40度、3. 40度、4. 40度です。

33. (3) 赤ワインは一般的に黒ぶどうだけで造られますが、ローヌ地方は例外的に白品種のブレンドが認められています。これも一つ一つ丁寧に覚える必要があります。この数年毎年のように出題されています。1. シャトヌフ・デュ・パープは13種類の品種が認められています。その中で白品種も多くありますがヴィオニエは入っていません。2. エルミタージュで認められているのは白でもルーサンヌとマルサンヌで15%以内です。3. コート・ロティはシラーにヴィオニエを20%までブレンドすることが許されています。4. コルナスは100%シラーを使うことが義務付けられており、白品種のブレンドは認められていません。その他、サン・ジョセフもルーサンヌとマルサンヌが10%まで認められています。
34. (1) プロヴァンスの問題で、近年 AOC になったワインの問題です。プロヴァンスの AOC はレ・ボー・ド・プロヴァンスができるまで、全ての AOC は赤・白・ロゼが認められていました。ところが、レ・ボー・ド・プロヴァンスが1995年に AOC となり赤とロゼだけの AOC がプロヴァンスに登場しました。この過程を知らない人にとっては何故このような問題が出るのか理解に苦しむと思います。1990年以降に AOC に認定されたワインはこのような形で出題されることが多いので注意してください。2. 3. 4. のワインも共にプロヴァンス地方です。
35. (2) アルザスの概論です。ライン川に沿うように北から南まで細長い産地です。ワインの集積地はコルマールです。
36. (4) 南西地区の AOC は非常に複雑です。赤・白・ロゼの他甘口もあり名前もなじみがないので覚えるのに一苦労している方が多いようです。一度、大きなフランスの地図を広げながら、ピレネー山脈からボルドーにかけてどのような産地があるのか、どのような食べ物があるのか、どのような観光地があるのかを楽しみながら検索してみてください。フォアグラ、ロックフォール、アルマニャックそして古都トゥールーズは、エア・バスやコンコルドの航空機産業として、また画家ロートレックの出生地として有名です。ところで、問題ですがこの4択問題に出ている AOC は全てベルジュラック地区にあります。ボルドーの上流地にあり、ほとんどがボルドーと同じ品種そしてスタイルのワインです。その中で、ペシャルマンはボルドーブレンドの赤ワインのみが AOC として認められています。1. と 2. は赤・白・ロゼで白には甘口もあります。3. モンラヴェルは2003年にメルロ主体の赤も AOC として認められるようになり、赤・白があります。
37. (2) ジュラのヴァン・ジョーヌやヴァン・ド・パイユ、VDN、VdL など特殊なワインはまとめて覚えると理解しやすいと思います。1. ヴァン・ジョーヌの品種はサヴァニャンだけを使います。3. ぶどうを干して糖分を上げることを言います。ワインの目減り分の補填はウィヤージュです。4. 発酵前にアルコールを補填して造られたワインはヴァン・ドリケール(VdL)です。Vins Doux Naturels は発酵途中でアルコールを添加して甘さを残したワインです。
38. (1) ヴァン・ド・プリムールはボジョレ・ヌーヴォで有名ですが、フランスでは幾つかのワインはプリムールで販売しても良いことになっています。たとえばボジョレ・ヌーヴォは赤とロゼのみが認められているように、普通のワインでは赤・白・ロゼがあってもプリムールではまた異なった規定があります。ブルゴーニュでプリムールがあることは意外な感じがしますが、ピノ・ノワールはそんなに早く飲めないで、白だけが認められています。マコンは白・ロゼ、トゥーレーヌは赤・ロゼ(ガメイのみ)、ガイヤックは白と赤が認められています。
39. (3) ラムは新しい AOC です。カリブ海に浮かぶ、フランス領マルティニック島で造られるラムが本土以外で初めて1996年に AOC になったアルコール飲料です。農業生産ラムと指定されており、23のコミュンで作られています。サトウキビの刈り取りは1月1日から8月31日までとし、シロップや精糖後に残留した糖蜜の添加は禁じられています。蒸留器は伝統的な連続式蒸留器が使われ、アルコール度は65~75%を得なければなりません。実際に販売するときには最低アルコール度数は40%が必要です。AOC としては マルティニック・ブラン(蒸留後最低3ヶ月たった着色されていないラム) マルティニック(オーク樽で12ヶ月の熟成) マルティニック・ヴュー(指定された生産地域内で650以下の樽で最低3年間の熟成)があります。
40. (3) シードルも新しい AOC で1996年に制定されました。AOC 名はコルヌアイユ(Cornouaille)です。原料は食用とは異なるりんごの多くの種類を用いています。りんごは苦味、甘味、酸味をもつ品種が使われ、果汁の搾汁率は1tから750に規定されています。甘味の添加やガスの充填は禁じられており、シードルの炭酸ガスの補足は瓶内での残糖分の瓶内発酵によって行なわれ、その期間は最低6週間と定められています。

41. (3)VDN と VdL の AOC の問題です。フロンティニャンだけが両方の AOC を持っています。それ以外は全て VDN のみです。
42. (1)リープフラウミルヒはドイツワインで最も多く売られているブランドです。もともとはラインヘッセの Worms(ヴォルムス)という村で作られていましたが、名前が知られるにつれその生産範囲が広がってきました。最終的には法律によって、生産地域が限定されるようになりました。その結果生産地域は、ラインガウ、ナーエ、ファルツ、そして本来のライヘッセンとなりました。
43. (4)1. 瓶詰め者は Abfüller(アプフュラー)、2. 1 箇所にとまるとあるぶどう畑で、ラベル記載時に村名を併記しなくても良いものは, Ortsteillage(オルツタイルラーゲ)です。シャルツホーフベルガー、シュロス・ヨハニスベルガーなど有名な畑があります。3. ブドウ栽培者は Winzer(ヴィンツァー)、そして4. 醸造所元詰めは Gutsabfüllung(グーツアップフルング)で、Wiengut(自家ぶどう栽培醸造)と Abfüllung(瓶詰め)を指しています。
44. (2)QmP は発売日がカテゴリーによって分かれています。カビネットは収穫翌年の 1 月 1 日以降、シュペートレーゼ以上は収穫翌年の 3 月 1 日以降と指定されています。
45. (3)ドイツの概論の問題です。最近ドイツの問題が少なくなっているのと同時に、出される問題はそれほど難しくありません。ワイン名に関する問題より、新しい規定や新しいワインのスタイルが出題される傾向にあります。1. ボーデン湖はスイスとドイツの国境です。2. 歴史の問題です。1775 年、遅摘みがシュロス・ヨハニスベルグで偶然に行なわれました。その他、歴史では 1130 年のヨハニスベルグ(ベネディクト派)、1135 年エーベルバッハ(シトー派)を覚えておきましょう。4. アール地方は赤ワインの比率は多いですが、生産量そのものが少ないために赤の総生産量としてはヴェルテンベルグには遠く及びません。
46. (3)ドイツの産地図は必ず場所を確認しながら覚えるようにしてください。最も南の産地のバーデンは問題ないと思いますが、東となるとどうでしょうか？旧東ドイツのザクセンかザーレ＝ウンストルートか悩んでしまうと思います。最も東にあるのがザクセン、また最も北にあるのがザーレ＝ウンストルートで北緯 52 度です。
47. (3)ドイツの品種で最も大切なことは交配種です。フランスのように AOC によって品種が縛られている国とは異なり、ドイツは品種が自由であるため、交配種の育成やクローン選抜が盛んです。最近では濃い色合いの赤ワインができるドルンフェルダールの栽培面積が増えてきています。1. そのドルンフェルダールはヘルフェンシュタイナー×ヘロルドレーベの交配種です。2. ミュラー・トゥルガウはリースリング×グートエーデル、4. ピノ・ブランはドイツではヴァイサー・ブルグンダー(“ブルゴーニュの白”の意味)と呼ばれています。
48. (2)ドイツの勉強の中で皆が一番苦労するのが畑名です。ラベルには(村名+er)+(畑名)で書かれており、とても長く覚えようとしているうちに何がなんだか分からなくなり、とうとうドイツワイン嫌いになってしまったという方が多くいます。私が勉強したころは、まずドイツのワイン名から覚えさせられたので、メロディーあるいは百人一首やカルタ取りのように、上の句、下の句として覚えてしまいました。例えば答えの“ヴェーレナー”と言えば“ゾンネンウアー”、“グラヒャー”と言えば“ヒンメルライヒ”のように自然に出てきました。今はドイツワインを手にするのも少なくなっているの、仕方が無いのでしょうか。モーゼルとラインガウの主要なものだけでも覚えて欲しいものです。なおシュタインベルガーはオルツタイルラーゲで村名表記の必要のない特別な畑です。
49. (2)続けてドイツのワイン名です。今年は今までに無くドイツのワイン名が出題されています。1. ホッホハイムはラインガウの最も上流にある村です。2. ダイデスハイムはファルツの代表的な村で有名な畑にはホーエンモルゲンがあります。3. チュンガイスハイムはフランケンです。4. アイテルスバッハはモーゼルのルーヴァータールにある村名です。
50. (3)同じような問題ですが、畑名、ぶどう品種名、カテゴリーが一緒になっています。かなり、高度な知識を要する問題です。注目すべき言葉は“ヴァイスヘルプスト”と“クラシック”のカテゴリーです。ヴァイスヘルプストは単一品種で造られるロゼワインです。1. シュペートブルグンダーは一部の地域を除いてヴァイスヘルプストを造る事ができます。2. リースリングはフランケンとザーレ＝ウンストルートを除いてクラシックが名乗れます。3. ドルンフェルダールのクラシックはライヘッセンでは赤のみが認められており、ロゼ(ヴァイスヘルプスト)は認められていません。この問題はとても難しい問題でたぶん多くの方が落とすと思います。コンクール問題ですね。

51. (1)ドイツワイン離れは深刻な問題です。それはイギリスや米国など甘口白ワインを好んでいた国々がニュー・ワールドやイタリアワインを多く消費するようになってきているからです。日本でも毎年輸入量が落ちています。そのような中で、白ワイン一辺倒だったドイツの生産者は赤ワインを生産するようになって来ました。かつては白ワインが90%以上を占めていましたが、徐々に赤ワインのシェアが広がっていました。現在では白:赤 = 7:3にまでなっています。赤の傾向としてシュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)は樽熟を行い、フルーティな味わいから複雑でしっかりとしたタイプにと味わいを変えています。すなわちブルゴーニュスタイルのピノ・ノワール造りを行なっています。また、ドルンフェルダーやドミナのように色の濃い、タンニンのしっかりとした赤ワイン用品種の開発にも力を入れています。赤ワインのシェアはこれからも増えていくと思われます。
52. (1)イタリアワインの基本的な問題です。イタリアワインの勉強方法はとにかく、主要ワイン、産地の州名、品種、タイプ(赤・白・ロゼ・スパークリング等)をセットで覚えることです。2. コルテーゼ(ピエモンテ州ガヴィ) 3. アルネイス(ピエモンテ州) 4. サンジョヴェーゼ(トスカナ州)
53. (A = 1 B = 10) この問題もイタリアのスタンダードと言ってよいでしょう。イタリアの地図は 20 州全て州名と地図上の場所をきちんと把握することが基本です。勉強方法としては白地図を作り、州名、代表的ワイン名、品種名を書き入れる作業を何回か行なうと良い点数が取れます。もちろん、合格後もイタリアワインを仕事で使うときには大変役に立ちます。A.バローロはピエモンテ州の代表ですので がすぐ答えられたと思います。B.ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラはサルディーニャ州(島)で 1996 年、最初に DOCG に認定されました。やや甘口のフルーティで飲みやすいワインです。サルディーニャ州ではヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラとヴェルナッチャ・ディ・オリスターノ(産膜酵母が特徴のシェリータイプのワイン)が有名です。ついでに のサルディーニャ州(島)、 のシチーリア州(島)は間違えないようにしておいてください。
54. (A = 4 B = 7 C = 6, 8) イタリアでも新しく昇格したワインが出されました。フランスの AOC、イタリアの DOCG に関しては新しいものは年代も合わせておぼえるようにすると良いでしょう。A.ロンバルディア州のヴァルテッリーナ・スペリオーレが 1998 年 DOCG になりました。キアヴェンナスカはこの地方のネッピオーロの別名です。そして、この地区でぶどうを干して造る力強いワインが 2003 年に DOCG になりました。B.アブルッツォ州はアドリア海に面したどちらかと言うと品質よりも生産量が多くて有名な州です。そこで、初めて DOCG に昇格したワインがモンテプルチアーノ・ダブルッツォ・コッリーネ・テラマーネという非常に長い名前のワインです。C.カンパーニャ州には有名なタウラジというワインがあります。さて、今回 DOCG に昇格したワインは共に、白ワインでフルーティで辛口のグレーコ・ディ・トゥフォ(グレーコ種)とフィアーノ・ディ・アヴェッリーノ(フィアーノ種)です。ギリシャ時代から続く非常に古い品種のワインです。
55. (1)イタリアレストランで働いている方でしたら、常識的な問題だと思います。むしろ、そうでない方にももう少しイタリアワインを勉強してもらいたいとのソムリエ協会の意思が働いている問題のようです。1. フラスカーティはローマの白ワインと言われているほどローマっ子には親しみのあるワインです。日本人の甲州ワインのようなものでしょうか。夏場はよく冷やして新鮮な魚介類と楽しめます。辛口から甘口まであり、フレッシュなワインです。品種は軽いワインに多く使われるマルヴァジーアです。2. モスカート・ピアンコから造られるアスティ・スプマンティ。既得アルコールとは実際のワインに含まれるアルコール度数です。潜在アルコールは残糖分として残っている糖分を含め全てをアルコール発酵させたときのアルコール度数です。すなわち、潜在アルコール分から既得アルコール分を引くとそれが甘さとして残っている残糖分になります。3. チェラスオーロはロゼです。しかし、かなり濃く、名前の由来はチェリー(ブラックチェリー)の色合いに似ているからです。4. 甘口も造られています。
56. (1)イタリアの問題にはリキュール、スピリッツ、ヴィン・サント、マルサラなどもよく出されます。フェルネット・ブランカは二日酔いにもよく効くといわれるビター系の飲み物で、トリノ(ピエモンテ州)やミラノ(ロンバルディア州)で造られています。
57. (1)イタリアのナポリやカプリ島では誰もがアペリティブとして飲んでおり、お土産屋でも売られています。日本の感覚ではオレンジほどの大きさのあるレモンの皮のエキスを使って造られるリキュールです。カンパーニャ州の地酒と言ってよいでしょう。

58. (1) ワインの品質の向上が著しく輸入数量が増えているスペインです。また、シェリーはソムリエ協会でベネンシアードールの認定を行なっているため、試験にも出される傾向にあります。今回はなかなか難しかったかもしれませんが、
1. シェリーの産地はカディス県のヘレス・デ・ラ・フロンテラ、サンルカール・デ・バラメダそしてエル・プエルト・デ・サンタマリアの3つの町の三角地帯にありこれらの町にシェリー醸造所があります。
 2. マンサニーリヤはその中でも大西洋に面し、涼しいサンルカール・デ・バラメダで造られた特別のシェリーです。
 3. シェリーのぶどう品種はパロミノとペドロ・ヒメネスで共に白品種です。
 4. クリアデラはシェリー熟成の樽を指しますが、上部4段をさし、最下段の樽はソレラと呼ばれます。
59. (1) 特に難しい問題ではありません。
1. DOC に認定されているのがリオハだけであることを覚えておいてください。そのうちにDOからDOCに昇格するワインが幾つか出てくると思います。
 2. リオハ・アルタは高品質ワインを造っていますが特にアルコールの高いワインを造っているわけではありません。
 3. リオハの白の品種はビウラ、ガルナツチャ・ブランカ、マルヴァジーアです。アルバリーニョはポルトガルの北部にあるリアス・バイシャスの品種です。
 4. リオハを流れる川はエブロ川です。
60. (3) ペネデスはバルセロナ市があり、日本人もなじみのある産地です。カバの産地として有名ですが、カバはその他の地区でも一部造られる特別DOとなっています。
1. スパークリングワイン以外にも色々なワインが造られています。
 2. ややどうでも良い設問です。「伝統を重んじラベルが古風」とはなかなか判断に困ります。設問としてやや不適切です。
 3. ペネデスで外来種が植えられたのはミゲール・トレスが1960年代に栽培を始めてからです。それ以来、シャルドネやピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニオンなどの栽培が行なわれています。伝統的なテンプラニーリョと共にピノ・ノワールの栽培も盛んです。
 4. カバ用のマカベオ、チャレロ、パレリャダと共にシャルドネやソーヴィニオン・ブランなども栽培されています。
61. (1) 3 大酒精強化ワインといえば、スペインのシェリー、ポルトガルのマディラ、そしてポートです。酒精強化ワインは、規定や用語など覚えることが多く出題傾向が高くなっています。
1. DOC ポルトは1756年、世界で初めて原産地管理法の指定を受けた地域とされており、その時の首相がマルケス・デ・ボンバル侯爵です。
 2. カダストロとは、ポルトのぶどう畑の格付けを意味します。製法中のブランデー添加作業は、ベネフィシオと呼ばれています。
 3. ポルトのアルコール度数は、16.5度～22度に規定されています。
 4. もともとポルトの出荷はポルト市だけに規定されていましたが、1978年にポルト市に加え、レグアからも出荷可能となりました。
62. (4) ダンとバイラーダはポルトガルを代表するフルボディの赤ワイン生産地として有名です。隣り合った産地ですがその違いは、バイラーダでは瓶内2次発酵のスパークリングワインが造られている、ダンは赤ワインの比率が8割と高い(バイラーダは6割)ことなどがあげられます。2つの産地の違いは重要項目とされていました。
63. (2) 今年の講習会で、その他ヨーロッパの産地のなかで説明があったのはギリシャだけでした。アテネオリンピックの影響か、例年になくギリシャワインの問題が多かったようです。ギリシャには古代からの品種が数多くあり、主要な固有品種名と白ぶどうか黒ぶどうかを分かるようにしてください。
1. モネムヴァシアは白品種で、イタリア北部などのマルヴァジーアと同品種と言われています。
 2. アテネ周辺の産地、アッティカがレッチーナの主要産地です。近年はサヴァティアノからスティルワインも造られています。
 3. 甘口ワインだけの格付け、OPEの品種はミスカとマヴロダフニです。
 4. アシルティコはサントリーニ島など、暑い気候のもとでも酸を保つことのできる白品種として注目されている品種です。
64. (3) EU ではワインを、日常消費用テーブルワインと指定地域優良ワイン(VQPRD)の2つのカテゴリーに分類しています。ギリシャのVQPRDにあたるのが、OPEとOPAPです。ギリシャの格付けはよく試験にでますので、名前とその内容をしっかりと覚えてください。エピトラペジオス・ノイスの3つのカテゴリーも重要です。
65. (3) 品種の問題では、このように様々な国のものが並んでも分かるようにしておかなければなりません。でもこの問題の場合、カリニエーナ以外の品種は見たことがなく、それを選んだら正解だった、という方もいるのではないのでしょうか。
1. 2. アルヴァレリヤン、ハエンはポルトガルの黒ぶどう。
 3. カリニエーナはスペインでの呼び名で、フランスではカリニャンと呼ばれ最も多く栽培されている品種です。
 4. マンデラリアはギリシャの黒ぶどうです。

66. (2) アメリカ合衆国で、カリフォルニアに次ぎ 2 番目の生産量を占めているのがワシントン州です。とはいえ全米の 5%で、いかにカリフォルニアワインの比率が高いかがわかります。1981 年にはわずか 19 しかなかったワイナリー数が、2003 年には約 240 と飛躍的にワイン産業が発展している産地です。ワシントン州で最も新しい AVA レッド・マウンテンは、ヤキマ・ヴァレーの一部(東端)にあり、シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロなどが栽培されています。
67. (3) アメリカのラベル表示の規定は、国レベルのものと、州によっては更に厳しい規定を設けている場合があります。例えば、州名をラベルに表示する場合、国の規定では州内で収穫されたぶどうを 75%以上使用していれば表示できますが、カリフォルニア州ではカリフォルニア州内で収穫されたぶどうを 100%使用していなければ表示することができません。この問題にある AVA 表示については、カリフォルニア州は国の規定と同じく 85%使用で表示が可能です。
68. (1) アメリカワイン全般の問題です。1. ワイナリー名と瓶詰め責任者は、栽培、醸造、瓶詰めなどをどのくらいの比率で行っているかにより表示が違います。エステート・ボトルドの表示があれば、そのワインが 100%、そのワイナリーが所有しているぶどう畑で栽培されたぶどうを使い、自社ワイナリーで醸造されたことを示しています。2. 4. ワシントン州では、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロなどがメインで、ピノ・ノワールの評価が高いのはオレゴン州です。3. ロス・カーネロス はソノマで最も涼しい地区で、シャルドネ、ピノ・ノワールの栽培が盛んです。
69. (2) アメリカでは気温は華氏で表示しますので、この計算式を覚えておけば、ワイン産地を訪れたときに役に立つでしょう。
70. (3) “Valley” とつく産地は、ニュー・ワールドのワイン生産国にたくさん存在します。1. カナダ、ブリティッシュ・コロンビア州。2. アメリカ合衆国、オレゴン州。4. ニュージーランド、北島オークランド。
71. (2) カルメネーレはボルドーのメドック地区に広く栽培されていた品種です。チリでは長い間、メルロと混植されていて“メルロ”と表示されたワインにもカルメネーレが混醸されていたようです。現在ボルドーではほとんどみられなくなったこの品種を、チリ独特の品種としてカルメネーレのヴァラエタルワインが増えてきています。また、フランスのカオールから移植され、アルゼンチンで成功した品種はマルベックです。
72. (2) 歴史の問題としては難しかったのではないのでしょうか。ただし、この問題は重要事項にあげられていました。歴史は各国ごとに覚えるのではなく、全体の流れを年表にしてみるといいと思います。
73. (4) オーストラリアは州名とその産地をセットで覚えてください。オーストラリアのワイン造り発祥の地はシドニー、アーサー・フィリップ提督公邸庭園です。その後シドニー周辺に拡がり、同じニュー・サウス・ウェールズ州内のハンター・ヴァレーに最初の本格的なヴィンヤードができました。
74. (2) 簡単な問題ですね。皆さん正解されたことと思います。近年ニュージーランドワインの評価が急上昇していますが、そのきっかけとなったのが 1974 年、マールボロのソーヴィニオン・ブランが国際舞台で高く評価されたことでした。冷涼な気候を生かして、エレガントで気品のあるワインが造れる産地としてここ数年の発展振りには目を見張ります。ワイナリーの数も 10 年間で 130 から 400 にまで増え、生産量は 2 倍、輸出量は 5 倍近く増えています。
75. (3) ニュージーランドではかつてはミユラー・トゥルガウによる甘口の軽い白ワインが主流でした。しかし、1980 年以降ソーヴィニオン・ブラン、シャルドネ、リースリング、最近ではメルロやカベルネ・ソーヴィニオン、ピノ・ノワールなど黒ぶどうの栽培も盛んになっています。
76. (3) 日本の主要産地である、山梨県(甲府)はアメリン&ウインクラーの有効積算温度によるとリジョン でイタリア南部など同地域、山形県はリジョン でコート・デュ・ローヌなど同地域となります。ヨーロッパでは温暖といわれる産地に属しています。日本でも近年はより冷涼な条件を求めて標高の高い畑での栽培も試みられています。今までにでたことのない問題ですが、重要項目としてあげられていました。

77. (2) 日本のワインが脚光をあびています。ワインの専門誌のみならず、一般誌や TV などでも、しばしば国産ワインがとりあげられるようになりました。1. 日本固有の品種甲州からのワインは、樽発酵、シュール・リーなど様々な醸造技術や栽培方法の改良により、国際的に評価されるワインが造られるようになっていきます。2. 長野県、塩尻の特に桔梗が原のメルロが有名ですが、他の品種はコンコード、ナイアガラ、マスカット・ベリーA などがあげられます。3. 山梨県はぶどう栽培面積、ワイン生産量ともに日本一であり、ワイン生産量では全国の30%強を占めています。山梨県内のぶどう栽培面積で最も多い品種は甲州で、次いでマスカット・ベリーA ですが、カベルネ・ソーヴィニオンやメルロ、シャルドネなども広く栽培されています。4. 新潟県上越市に生まれた川上善兵衛は、昭和2年ベリー種にマスカット・ハンブルグ種を交配したマスカット・ベリーA を創出しました。長年にわたり私財を投じ、500種以上の交配実験の後にできた品種で、日本ワインの発展に多大な貢献を果たしました。
78. (2) 毎回出される原価率の問題です。ソムリエの仕事もワインをサービスするだけでなく経営意識が大切という教えです。出題の傾向と対策として説明もありました。原価率% = (仕入れ値/売値) × 100 を覚えておいてください。すなわち 1000 円で仕入れたワインを 4000 円で売ると原価率は 25% となります。この問題ではグラス売りにしています。まず、1 本の価格を算出します。3000 円の仕入れですので原価率 40% と言うことは、1 本の売り値は $3000 \div 0.4 = 7500$ 円。それを 6 杯取りですので、 $7500 \div 6 = 1250$ 円となります。
79. (1) ワインの保存条件も大切です。 温度は年間を通じ 12 ~ 14 。 湿度は 70% ~ 80%。 光は白光で必要などきだけに点灯できる暗所。 振動の無い場所。 異臭を避ける。 横に寝かせる。 の条件を満たす場所に保管しましょう。蛍光灯は適切ではありません。
80. (5, 9 (順不同)) ワインを輸入するときに必要な項目です。消費者にとって何が必要かを考えると答えが選ばれると思います。常識的に、1. 2. 3. 4. 6. 7. 8. が選ばれます。5. 輸出業者は必ずしも生産者とは限りませんので、ラベルには必要ありません。9. 通関証も輸入書類としては必要ですが、一般消費者には関係がありません。
81. (2) Attaque が読めましたか? アタックですね。そうすると、2. 口に含んだときの強さの印象、を選ぶのにそれほどの迷いは無かったと思います。1. 余韻は Arriere-gout 3. 甘味は Douceur 4. 酸味は Acidite です。
82. (1) スパークリングワインのテイastingで大切なのは“泡”の表現です。澁刺、クリーミー、細かい泡、長く続く泡...など泡を表現する言葉はスティルワインと異なります。この問題も常識的な問題でした。時々、あまりにも簡単ですと設問に裏があるのではと考えすぎてしまって点数を落とす方がいます。焦らず、慌てずです。
83. (3) ワインと料理の問題は講習会の内容をよく聞いていると分かります。そして、最近の流行の話題の食を知っておくことも大切です。普段から食関係の雑誌にも目を通すようにしましょう。パルマ、サンダニエーレ、イベリコといえば「生ハム」です。
84. (2) 今までに出されたことの無い面白い出題方法です。問題は 地方料理と地方ワインの組み合わせ。 赤・白・ロゼ共にあわせることのできる料理の二つの事柄を聞いています。料理を知らなくてはなりませんね。1. ブイヤベースはプロヴァンスの魚料理ですので、白あるいはロゼを合わせます。3. ボルドレーズ(ボルドー風)は赤ワインを使った料理ですので赤ワインが合います。4. ナント風の料理は魚のバターソースです。よってこれも白ワインです。5. タルト・タタンはりんごのデザートですので赤は合わせません。よって、2. カスレが選ばれます。南フランスの豆料理です。一般的には軽い赤やロゼを合わせませますが、白でも良いでしょう。
85. (1) フランス産のチーズ、マンステールはアルザス地方のウオッシュタイプです。地方料理には地方のワインの定説に沿って選ぶと、1. のゲヴェルツトラミネールのワインとなります。
86. (1) これはこの料理を知らない人には大変な問題です。 地方料理と地方ワイン 赤ワインか白ワインか ワインの産地を知るが問われています。簡単なロックフォールのチーズから考えましょう。青かびのチーズで南西地方のチーズです。甘口のワインを選ぶのが一般的ですがややしっかりとした赤にも合わせることができます。甘口のワインですと、2. 3. などが選ばれます。しかし、コンフィド・カナールは鴨の肉ですので、やはり赤ワインが必要です。しかも、地方のワインとなると1. マディランが必然的に選ばれるでしょう。

87. (3) 料理とワインの組み合わせは料理をよく知っている必要はありません。むしろワインの知識が必要です。例えば、[問86]の問題でも、料理がいくら詳しくても設問のワインのタイプや産地が分からなければ答えることができません。この問題では 牛肉に注目します。当然重いワインしかもカベルネ・ソーヴィニオンやメルロ系のワインを選びます。1. やや甘口の白 2. ヴィオニエの白 4. ローヌのガメイを主体とした軽い赤 5. ソーテルヌとなります。もちろんすぐに3. を選ぶことができますと思いますが。
88. (2) 最近は少人数のお客様にも対応できるようにするため 1 種類で色々な料理に合わせる問題が出てくるようになりました。この問題も料理を見ると、ピネガー、レモンなどの酸味の効いた味、エスカルゴのようにニンニクやパセリのスパイシーさなどがあります。そのときには「酸味のしっかりとした果実味豊かなワイン」を選ぶようにします。そうすると 2. サンセールが選ばれるはずです。
89. (A = 3 B = 3) イタリア料理になるとさらになじみが無いのが一般的です。ただし、この料理も講習会で説明がされていますので特に問題が無いと思います。A. プレサオーラは牛肉のハムでロンバルディア州の料理です。同じ州の 3. ヴァルテリーナを選びましょう。B. ポッロ・アツラ・ロマーナとありますので、料理は知らなくてもラツィオ州のワインを選べばいいので 3. フラスカーティとなります。
90. (1) ワインを美味しく飲むには温度が非常に大切です。温度によってワインの味は大きく変わりますので、サービスには特に注意を払いましょう。低い温度で美味しいのは「フレッシュ＆フルーティ」なワインです。自ずと 1. アントル・ドゥー・メールが選ばれるはずです。
91. (3) この問題は経験での問題ですのでなかなか、具体的な説明ができません。一般論として、常温にあるワインを飲み頃までにするには 10 分から 15 分クーラーに入れておく必要があるということです。よって、お客様にはワインを選んでからその程度待ってもらった必要があることを念頭に入れておくといいでしょう。そうすると、シャンパーニュなどをグラスですすめるようにすることもできます。
92. (1) 高級な白ワインあるいは樽香の強い白ワインはあまり低い温度でサービスしない方がよいでしょう。13 程度がよく、その温度をキープするように心がければよいわけです。ただ、2. そのままテーブルにおいておくと徐々に温度が上がってしまいます。20 度は高すぎます。3. 7 のデイセラーに入れておくのもどうかと思います。バタール・モンラッシュであれば赤と一緒に保管した方がよいかもしれません。7 度は低すぎますので、少し高くしてからサービスしたほうが、芳醇な香りが楽しめるはずです。
93. (3) ワインセラーの管理は品質保持にとっても大切です。特に輸入業者の方にはコストもかかりますが是非とも行なってほしい事柄です。ヴィンテージの古いワインは滓があるので一度立てて滓を瓶の底に落としてから、寝かせた方がよいでしょう。