

2015 年度 J.S.A. ソムリエ呼称資格認定試験  
(第一次)問題と解説

S問題:黒字 WA/WE問題:青字 WE問題:緑字 解説:赤字 (P ):ワインブック2016 ページ数

### <酒類概論>

S-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

正解<2>

良く出題される問題です。ワインの味わいの重要な要素の酸は、ブドウに含まれるリンゴ酸、酒石酸、クエン酸と醸造過程で生成される、乳酸、コハク酸、酢酸があります。その他、貴腐ワインに見られる、グルコン酸、ガラクチュロン酸も覚えておきましょう(P7)

WA-1/WE-1

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

正解<4>

酒類には大きく、酵母による発酵によって造られる醸造酒、醸造酒を蒸留した蒸留酒(スピリッツ)と醸造酒や蒸留酒に風味付け、味付けをした混成酒(リキュール)があります。上記では、ビールが醸造酒、ブランデーと焼酎は蒸留酒、そしてヴェルモットが混成酒です。混成酒には様々な種類があります。(P6,P161~162 参)

WA-2/WE-2

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

正解<3> S-1 解説参照 又は 下記記載(S-1 と同じ)

S-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

正解<3>

ワインはその醸造方法によって、大きく4つに分類されます。良く出題されるのは、ワインから造られるスピリッツ(ブランデー等)を発酵途中で添加して発酵を止めることによって造られるフォーティファイドワイン(酒精強化)です。代表的なものには、ポート(ポルトガル)、マデイラ(ポルトガル)、シェリー(スペイン)、VDN(フランス)そしてマルサラ(イタリア)があります。アルコール分はワインよりも高い16~22%が一般的です。(P6)

WA-3/WE-3

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

正解<4>

ワインはその醸造方法によって、大きく4つに分類されます。良く出題されるのは、フォーティファイドワイン(酒精強化)です。また、フレーヴァード・ワインはスピリッツを添加せずにワインそのものに果物や香りを付けたワインとなります。代表的なものにヴェルモット(イタリア)、リレ(フランス)、レッチーナ(ギリシャ)そしてサングリア(スペイン)があります。(P6)

S-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

正解<4>

2009年EUでは大きなワイン法の改正があり、EU全体での法律に基づき、各国の事情に合った法律とすることが決まりました。フランスの法律を基盤としています。記載事項には義務事項と任意事項があります。任意事項としては、ブドウ品種名、収穫年があります。原産地は地理的表示義務があるワイン(AOPとIGP)は必要です。(P185)

WA-4/WE-4

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

正解<2>

2009年EUでは大きなワイン法の改正があり、EU全体での法律に基づき、各国の事情に合った法律とすることが決まりました。地理的表示があるワイン(AOPとIGP)の場合は、収穫年を表記する場合はそのヴィンテージのワインが85%以上含まれていることが義務付けられています。また、単一品種名を記載する場合も85%となります。(P185)

WA-5/WE-5

欧・中東系種のブドウ種を1つ選んでください。

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

正解<4>

“ブドウ”はブドウ属の植物で、学術的にはラテン語のヴィティス(Vitis)です。その中に100以上の“種”があり、この“種”ごとに私たちが普段使っている“品種”があります。その中で、ヨーロッパ品種とも呼ばれる“ヴィティス・ヴィニフェラ”が、ワインに多く使われています。(P13)

S-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

正解<3>

ブドウは湿度に弱く、色々なカビによる病害が発生します。その代表がベト病、ウドンコ病、晩腐病、灰色カビ病です。日本では全てのカビの病気は発生します。その中でも、6月～7月の梅雨期の高温多湿による晩腐病は大きな被害をもたらします。対策方法としては発芽直前にベンレートを散布する、ブドウの房を覆うレインカット法などがあります。(P10)

WA-6/WE-6

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

正解<1>

ブドウは湿度に弱く、色々なカビによる病害が発生します。その代表がベト病、ウドンコ病、晩腐病、灰色カビ病です。19世紀後半にアメリカ大陸から色々な病害がもたらされました。その一つにベト病(Mildiou)があります。たまたま、ボルドーのシャトーがバラの病害の防除に使っていた硫酸銅と消石灰の混合溶液が良く効くことが分かり、「ボルドー液」と呼ばれるようになりました。(P10)

WA-7,WE-7

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

正解<1>

急斜面では耕作に機械を導入することが難しく、全てが手作業となります。そのため、ブドウの樹ごとに支柱を立てる方法が取られています。(P10)

S-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. ビジャージュ
3. エグラパージュ
4. フーラージュ

正解<2>

赤ワインの醸造において、発酵中に皮や種を漬け込む(醸し、マセラシオン)工程があります。その目的は皮の成分が十分にワインに混ざり、タンニンや色素が果汁に抽出されるようにすることです。そのために行う作業が攪拌です。タンクのワインをポンプで汲み上げて上に集まった固形成分に掛ける方法(ルモンタージュ)と、棒のようなもので上に浮いた固形成分を砕いて混ぜる方法(ビジャージュ)があります。(P21)

S-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

正解<3>

Malolactique発酵とはリンゴ酸(Malic Acid)を乳酸菌の働きにより、乳酸(Lactique Acid)に変え、酸を穏やかにするのが主目的です。(P20)

S-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

正解<3>

英語ではFining(ファイニング)と言います。すなわち、清澄のことを指します。発酵が終わったワインは固形成分を取り除き、透明感のあるワインにします。そのために、清澄剤として、ゼラチン、卵白、タンニン、ベントナイト、カゼインが使われま  
す。(P21)

WA-8/WE-8

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. 压榨
4. 滓引き

正解<4>

澱を取り除く作業で、発酵が終わり樽熟成の最中に行われます。定期的の上澄み液を別なタンクに移し替え、滓を取り除く  
作業です。(P21)

WA-9/WE-9

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

正解<1>

白ワインは一般的に果汁だけを発酵させます。発酵が終わると、酵母の死骸は沈殿します。その酵母にある旨み成分(アミ  
ノ酸系)を抽出するために行われる作業です。(P22)

WA-10/WE-10

スパークリング・ワインの製法で、発酵途中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. メード・リュラル

正解<4>

スパークリング・ワインの製法で最も有名なのは一般的に瓶内二次発酵と呼ばれる、シャンパーニュで行われているトラディ  
ショナル方式です。その他、大きなタンクで炭酸ガスを造るシャルマ方法、そして古い時代から行われている、発酵途中の  
ワインを瓶詰して残りの発酵を瓶内で行い、生成される炭酸ガスを瓶に閉じ込める方法があります。リムーのブランケット・メ  
トード・アンセストラルが有名です。(P6,P67)

S-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

正解<1>

吟醸酒は精米度60%、大吟醸酒は50%以下です。純米酒とは醸造アルコールを添加していない日本酒です。

WA-11/WE-11

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

正解<2>

「灘の酒」と言われる、兵庫県西宮市は大手日本酒メーカーが集まっています。全体の29%が兵庫、続いて京都の20%です。

S-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

正解<3>

上面発酵ビールと下面発酵ビールの違いは、発酵後に酵母が液体の上面に浮かび上がるか、下面に沈殿するかの違いです。上面発酵の方が多いのですが、下面発酵には日本のビールのタイプのパルスナーとボックがあります。

WA-12/WE-12

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. パルスナー
2. ボック
3. ランビック
4. スタウト

正解<3>

1~2年かけてゆっくり自然発酵させ、独特の酸味や香りがあるビールです。ベルギーの首都ブリュッセル地方で造られます。

S-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

正解<3>

白麹菌は日本酒などに使われる一般的な麹菌、紅麹菌は中国の老酒(黄酒ホワンチュウ)に使われます。日本の焼酎の元祖と言われている沖縄の琉球泡盛には必ず黒麹菌を使います

WA-13/WE-13

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

正解<2>

単式蒸留で造られ、二次醪の原料によっていくつかの焼酎があります。その中でも、壱岐焼酎(麦)、球磨焼酎(米)、琉球泡盛(米麴)と奄美大島周辺だけで認められた、黒糖焼酎(黒糖と米麴)があります。

WA-14/WE-14

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

正解<1>

ウイスキーの歴史は12世紀にさかのぼります。基本的にはアランビック蒸留釜で2回蒸留されますが、連続式蒸留器が発明され、トウモロコシから作られるグレーンウイスキーの製造が発達しました。

WA-15/WE-15

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

正解<1>

コニャックの主体となる土壌は、白亜紀の石灰岩土壌です。ただ、ボルドリ地区は粘土質土壌ですので、覚えておいてください。(P157)

WA-16/WE-16

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

正解<2>

バ・アルマニャック、アルマニャック＝テナレーズ、オー・アルマニャックの地区があり、その中で、バ・アルマニャックが最も高品質の製品となります。(P158)

S-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%

正解<3>

バ・アルマニャックが最も品質が良く、生産量も広い産地です。その他の地区では徐々に生産量が落ちていきます。土壌は砂地です。

S-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

正解<4>

フランスの北西部にあるノルマンディー地方は冷涼でブドウ栽培に向かないため、リンゴが多く栽培されています。リンゴからシードル(Cidre)そして蒸留酒のカルヴァドスが造られています。(P160)

S-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

正解<3>

白樺は非常に寒い地方に育つ木です。ロシアで有名なウオッカとの関係を知っておきましょう。ジンはボタニカル(草根木皮)をテキーラはメキシコの竜舌蘭、ラムはカリブ海の島々で生育されている、サトウキビを原料としています。(P161)

S-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

正解<4>

アニス系のリキュールはフランスのプロヴァンス地方とギリシャで多く作られています。フランスのペルノーやリカルそしてギリシャのウゾは有名です。種子系のリキュールです。(P162)

S-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

正解<1>

フランス・アルプスの修道院で造られる、薬草系のリキュールです。ジョーヌ(黄色)とヴェール(緑)の2種類があり、ジョーヌは40度、ヴェールは55度です。(P162)

WA-17/WE-17

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

正解<3>

メキシコを代表するスピリッツです。竜舌蘭と一般に呼ばれるサボテンの一種、ブルー・アカベを使用します。テキーラ村があるハリスコ州とその近郊で造られたものだけが、テキーラと名乗れます。(P161)

WA-18/WE-18

フランスのヴォワロン修道院で生まれ、現在もそ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. Benedictine
3. Suze
4. Cointreau

正解<1>

フランスの東部、アルプス山麓の修道院で造られたのが、シャルトリューズです。滋養や薬として使われていました。また、同じく修道院で造られたベネディクティーヌはパリの北部ノルマンディー地方フェーカンで造られています。(P162)

〈日本ワイン〉

S-16

日本で稼働しているワイナリーの数が最も多い道県名を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

正解<4>

現在確認されているワイナリー数は、山梨県約75、長野29、北海道26、山形12ですが、既に15年度には全国で21の新設ワイナリーが認定されており、ワイナリー特区も広がり、この数年以内に、急速な増加が見込まれます。

S-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

正解<3>

日本のワインは1870年に山田宥教と詫間憲久が山梨で甲州を使って造ったのが最初です。よって、明治時代となります。(P154)

S-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

正解<1>

新潟県上越市の豪農の川上善兵衛は貧しいこの地域を豊かにするために、ブドウ栽培とワイン醸造を考え、全資産を費やし、上越に合ったブドウ品種の改良に一生を捧げました。交配された品種で最も有名なものが、マスカット・ベリーAとブラック・クィーンがあります。(P155)

WA-19/WE-19

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

正解<2>

両氏によって、1970年山梨県勝沼(現在:甲州市)の地で醸造を始めたのが、日本のワイン造りの幕開けです。善光寺は長野県、池田は北海道、上山は山形県です。(P154)

WA-20/WE-20

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

正解<2>

ワイン生産者によって決められた「自主基準」ではラベルに表記されているブドウ品種を75%以上使用するとされています。ただ、2015年10月30日に、国税庁が国産ブドウ100%を原料とした、「日本ワイン」の表示規定が酒税法に盛り込まれたため、2年後にはこの法律に基づいた表示が義務付けられることになります。(P155)

WA-21/WE-21

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

##### 正解<3>

白ワインに使われる品種で甲州種の果皮の色は「紅紫」あるいは「藤紫」と呼ばれる色合いです。やや赤みを帯びた茶系となります。それで、皮仕込みを行うと、やや灰色を帯びた色合いとなります。

##### WA-22/WE-22

「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

##### 正解<1>

日本のブドウ「甲州」は雨宮勘解由が偶然見つけた説と、修行僧行基によって中国から持ち込まれたという「大善寺説」の2つがあります。(P154)

##### S-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

##### 正解<3>

デラウェアはアメリカ東部が原産地で、明治初期から日本に移植された品種です。寒冷地でも栽培がしやすく、北海道、山形で広く栽培されており、一般的には茶系で小粒のブドウとして、食用にも出回っています。現在栽培が最も多いのは山形県です。(P155)

##### WA-23/WE-23

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

##### 正解<2>

北海道は寒冷地であることと、北海道ワイン(小樽ワイン)の創立者がドイツから多くの品種を導入した関係で、ドイツ系品種が多く栽培されています。ケルナーはその中でも北海道を代表する品種です。(P155)

##### WA-24/WE-24

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

##### 正解<2>

現在、ワイン関係で国税庁が地理的表示として指定したワイン産地は山梨県のみです。法整備が確定した2015年10月以降は徐々に地理的表示の産地が増える見込みです。(P155)

##### S-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

##### 正解<1>

山梨県は甲州種が代表的な品種です。甲州市にある勝沼、塩山から甲府市にかけての甲州盆地がその中心地です。

##### S-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

##### 正解<3>

現在長野県には東御市(とうみSunライズ ワイン・リキュール特区)、高山村(信州・高山ワイン特区)、坂城町(さかきワイン特区)、山形村(信州山形ワイン特区)、塩尻市(桔梗ヶ原ワインバレー特区)、上田市(蚕都上田 ラ・サンテボナルワイン特区)、小諸市(信州小諸ワイン特区)があります。

##### S-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

##### 正解<4>

長野県にはワイン産地として4か所のバレー構想があります。その1つにメルロで有名な桔梗ヶ原を中心とした塩尻市全域を含むワインバレーがあります。(P156)

#### WA-25/WE-26

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

##### 正解<1>

千曲川ワインバレーは長野県のワイン産地を示す、バレーの中で最も北に位置し、千曲川流域に広がる産地です。佐久、東御、小諸、上田が含まれる、「上田平と佐久盆地周辺」と長野、須坂、高山、小布施、中野、飯綱が含まれる「長野盆地とその周辺」の2か所に分かれています。

##### S-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

##### 正解<2>

醸造用品種としてはドイツ系のケルナーが多いのですが、全体として栽培面積が広いのは、アメリカ系のナイアガラです。

#### WA-26/WE-27

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

正解<1>

北海道のブドウ栽培の中心地は、後志地方の余市と二木と空知地方の浦臼、岩見沢、三笠です。また、日高山脈の東には富良野、池田(十勝)があります。(P156)

WE-28

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

正解<2>

日本のワインの代表産地都道府県は、山梨、長野、北海道と山形です。山形盆地にある天童、上山、置賜盆地にある南陽、高畠、米沢そして朝日町が有名な産地です。(P156)

〈フランス〉

WA-27/WE-29

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

正解<3>

フランスは1935年に法律を制定し、生産地域の範囲の他、ブドウ品種、1ha当たりの収量、最低アルコール度、栽培・醸造方法を規定しました。

S-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

正解<4>

最近多く出題される問題です。赤白合わせて最も多いのがメルロで、赤用品種ではメルロに次いで、2位はグルナシュ、3位シラー、4. カベルネ・ソーヴィニオン、5. カリニャンです。(P27)

S-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

正解<2>

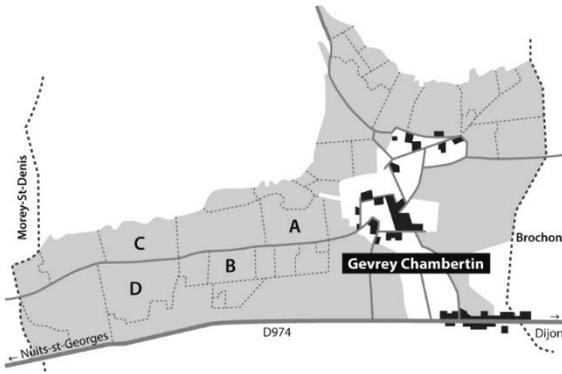
シャンパーニュの製造工程はフランス語で覚えましょう。ヴィンテージが付かないシャンパーニュの熟成期間は、最低15カ月です。(P49)

S-26▲MAPあり

下記の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



正解<3>

コート・ド・ヌイ地区ではヴォーヌ・ロマネ村、ジュヴレ・シャンベルタン村のグラン・クリュの畑の位置を把握することが、認定試験対策には必要です。Aはマジ・シャンベルタン、Bはシャペル・シャンベルタン、Dはシャルム・シャンベルタンです。(P44)

S-27

ピュリニー・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

正解<4>

毎回のように出題される問題です。ピュリニー・モンラッシェ村とシャサーニュ・モンラッシェ村をまたがる畑とそうでない畑はブルゴーニュの勉強では必須です。モンラッシェ、バタール・モンラッシェは2村をまたいだる畑です。ピアンヴニュ・バタール・モンラッシェとシュヴァリエ・モンラッシェはピュリニー・モンラッシェ村にだけある畑です。(P43)

WE-30

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

正解<2>

ローマ時代のことで、ある程度のことしか分かりません。が、紀元100年までには南フランスにそして、紀元200年頃までには、ブルゴーニュやボルドーでローマ人によってブドウが栽培されました。ちなみにボルドーは当時「ブルディガラ」と呼ばれていました。(P18)

WA-28

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

正解<1>

シャンパーニュ地方では村単位で格付けが行われています。村に点数が付けられており、100%クリュ(すなわち100点満点の村と理解しましょう)をグラン・クリュと呼び、17村が指定されています。ブージーやヴェルジはピノ・ノワールで有名な村です。3地区でもランス市からマルヌ川にかけて広がる、モンターニュ・ド・ランス地区にある村です。(P48)

WA-29/WE-31

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

正解<2>

シャンパーニュ地方の法律で、メーカーの業態をラベルにその名前または頭文字で記載しなければなりません。その一つが、ネゴシアン・マニユプラン(NM)です。大手のシャンパーニュ・ハウスはほとんどそうで、自社畑のほか、栽培農家から原料を買っている会社です。最近はドメーヌと同じく、自社栽培製造(RM)に人気が出ています。(P50)

WE-32

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。

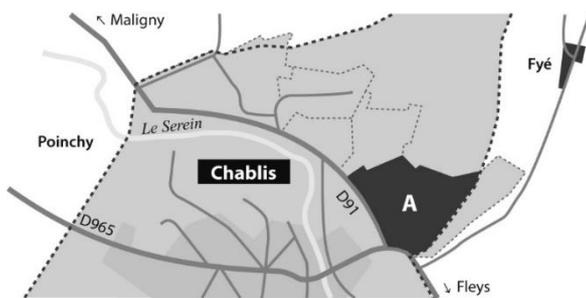
1. 降雨量は年間平均 1,600mm とフランスで最も多い
2. Sylvaner は Pinot Noir から派生したブドウ品種で Klevner と呼ばれる
3. ブドウ畑はヴォージュ山脈の東側丘陵に位置する
4. 赤とロゼワインの生産量が 93%を占める

正解<3>

ドイツとライン川(フランス語ではリン川)を挟んで、ヴォージュ山脈の東側に細長く広がるのがアルザス地方です。食通の町としても知られており、フォアグラの産地として有名です。内陸地で雨はそれほど多くありません。また、ほとんどが白ワインです。(P60)

WA-30/WE-33 ▲MAPアリ

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

正解<1>

シャブリには7つのグラン・クリュ畑があります。南東向きの斜面に一面に固まっているため、まるで一枚の畑のようです。その中で最も広いのがレ・クロと呼ばれる畑です。スラン川を挟んで、シャブリの村があります。(P40)

WA-31/WE-34

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

正解<2>

毎回のように出題される問題です。ピュリニエ・モンラッシェ村とシャサーニュ・モンラッシェ村をまたがる畑とそうでない畑はブルゴーニュの勉強では必須です。モンラッシェ、バタール・モンラッシェは2村をまたいだる畑です。クリオ・バタール・モンラッシェがシャサーニュ・モンラッシェ村にだけある畑です。(P43)

S-28

ボ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

正解<2>

ボジョレ地区の北部と南部ではやや土壌が異なります。北部はクリュ・デュ・ボジョレと呼ばれる、村名のワインやボージョレ・ヴィラージュが造られています。やや赤みを帯びた鉄分を含む花崗岩土壌です。南部は黄色珪土質土壌です。(P45)

S-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

正解<3>

ソーヴィニオン・ブランはロワール川上流のサンセールやプイイ・フュメの品種ですので、シャブリ地区に近い産地であることをまず理解してください。イランシーとサン・ブリは隣のAOPです。イランシーはピノ・ノワールを主体とした赤の産地です。(P40)

S-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

正解<1>

ブルゴーニュ地方の村名を覚える時に認められているワインのタイプも同時に覚えることが大切です。特に、コート・ド・ニュイ地区には赤ワインが多いので、村がどこにあるかを知ると容易にこたえられると思います。ニュイ・サン・ジョルジュはコート・ド・ニュイの最も南のアペラシオンをもつ村です。実は赤のみを産出する村は少なく、ヴォーヌ・ロマネの他、シャンポール・ミュジニー、ジュヴレ・シャンベルタンそして、コート・ド・ボーヌ地区のポマールとヴォルネイ、プラニーのみです。(P42)

S-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. 20 cl
2. 37 cl
3. 62 cl
4. 75 cl

正解<3>

自然に樽熟中にワイン表面に発生した、産膜酵母によって程よい熟成と独特の芳香をもつワインとなるのが、ヴァン・ジョーヌです。必ず62cl(620ml)のボトルに入れて販売されています。(P62)

WA-32/WE-35

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

正解<3>

ブルゴーニュのグラン・クリュの問題です。コート・ド・ニュイのミュジニーでは赤ワインと一部の白ワインが認められています。非常にレアなワインです。(P42)

WA-33

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

正解<2>

モレ・サン・ドニ村は小さな村ですが、5つのグラン・クリュがあります。畑も狭いのであまり出回ってはいませんが、個性的でエレガントなワインを造っています。その中の一つがクロ・デ・ランブレで、14世紀から続く畑です。長熟で気品のある味わいとなります。(P42)

WA-34/WE-36

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

正解<3>

ジュラ地方で造られ、樽熟成中に発生した産膜酵母によって、アーモンドのような香りとなります。樽で程よい酸化熟成をさせる必要があり、最低6年間はウイヤーージュなどワインの注ぎ足し作業は一切しません。(P62)

S-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

正解<1>

コート・デュ・ローヌ地方の北部はシラーに白品種を一部ブレンドすることが許されていますが、基本的にはしっかりとしたスパイシーな赤ワインの産地です。その中で、コルナスは100%シラーを使った、赤ワインのみが原産地呼称で認められています。その他、サン・ペレーは白のみ、エルミターージュとサン・ジョセフは赤と白が認められています。(P58)

S-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

正解<2>

コート・デュ・ローヌ地方南部は広く、赤・白・ロゼのワインが造られています。ただ、有名な産地はそれぞれ個性あるワインが造られています。その中で、唯一、タベルだけはロゼだけが認められている、珍しいワインです。ラストーはヴァン・ドゥー・ナチュレルで有名です。(P59)

WA-35/WE-37

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。

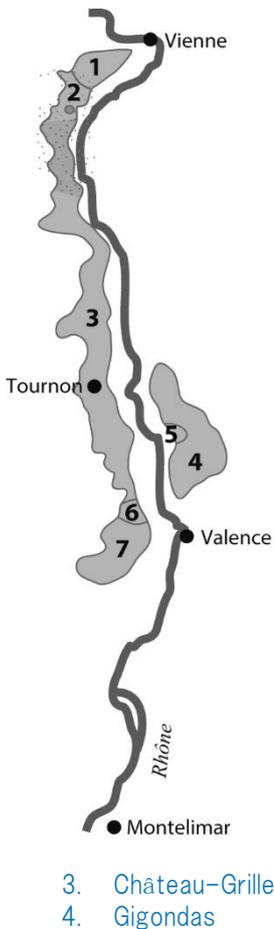
1. ヴィエンヌ
2. ヴァランス
3. アヴィニョン
4. リュベロン

正解<3>

ボルドー地方の大司教であった、クレマン5世が法王になり、バチカンから離れた南仏に法王庁を置きました。アヴィニョンは現在もかつての面影を残す町並みで有名です。また、このクレマン法王によって、シャトーヌフ・デュ・パブが造られました。(P59)

WA-36/WE-38▲MAPあり

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

正解<(A)1、(B)5>

コート・デュ・ローヌ地方北部の代表的な産地です。ローヌ川はフランスのアルプスからリヨンを通り、マルセイユに流れる大河です。その川沿いにローヌ地方のワイン産地が広がります。ローマ時代の町、ヴィエンヌ市近くには、コート・ロティやヴィオニエの白で有名なコンドリュウがあります。ローヌ川左岸にあるのはエルミターージュとクローズ・エルミターージュのみです。(P58)

WA-37/WE-39

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

正解<3>

最近あまり話題に上らないワインですが、シャトー・グリエという小さな畑のアペラシオンがあります。ヴィオニエから白が造られており、2ヘクタールほどの広さしかありません。

WA-38/ WE-40

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

正解<1>

コート・デュ・ローヌ地方南部には様々なワイン産地があり、そのすべてを的確に把握するのは大変です。シャトーヌフ・デュ・パブは生産量のほとんどが赤ワインで、白は5%以下です。ワイン通の方でもシャトーヌフ・デュ・パブの白は飲んだことがない方が多いと思います。また、2006年にAOCとなったヴァンソーブルはラスターの北にある、乾燥した産地で、ミストラルの影響を受けます。グルナシュ主体の赤ワインの産地です。(P59)

S-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

正解<3>

広い地域のアペラシオンからの問題で、また、聞きなれない産地名も出ていて、難しい問題です。モントラヴェル(赤と白)とロゼット(白)は南西地方、ベルジュラック地区のワインです。フロントンも南西地方でネグレットから赤ロゼが造られています。ベレのみがプロヴァンスです。(P64)

S-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

正解<2>

ナポレオンはコルス島のアジャクシオで生まれました。古くからイタリアの領土でしたので、イタリア系の品種が多く栽培されています。(P65)

WA-39/WE-41

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

正解<4>

ブランケット・ド・リムーはシャンパーニュより古くから瓶内二次発酵のワインが造られていた産地です。伝統的なモーザックから白の発泡ワインが造られます。(P66)

WA-40/WE-42

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

正解<4>

毎年出題されるカオールの問題です。「黒のワイン」とも呼ばれ、オーセロワからアルコールの高い、しっかりとした、長熟のワインが造られています。南西地方の内陸部、ロット川沿いに産地があります。オーセロワはマルベックのこの地方の呼び方ですが、最近ではラベルにもマルベック書くことのほうが多くなりました。(P72)

S-36

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

正解<1>

カルカツソンヌドック地区にあり、南フランスの最大の観光地の一つで世界遺産に登録されています。丘の上にある城壁で囲まれた町です。豆料理のカスレが有名です。その他の街もローマ時代の遺跡のある有名な観光地です。(P67、P164)

S-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

正解<2>

発酵途中のワインを瓶詰し、炭酸ガスを瓶内に閉じ込める方法で造られるスパークリング・ワインです。リムーで造られる発泡ワインの一つです。アンセルトラルを直訳すると「先祖」となり、古くから伝えられた製法を指します。(P67)

S-38

ラングドック・ルーシオ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

正解<3>

新しくAOCに認定されたワインは出題されることが多いので、チェックが必要です。2013年に、新しく認定された、ピクプール・ド・ピネはピクプールから造られる白ワインです。(P67)

S-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

正解<3>

南西地方のワインタイプそしてブドウ品種は非常に複雑です。日本に入っていないワインも多くありますので、とりあえず、覚えるしかありません。また、大切なワインとして、甘口ワインがあります。その代表が、ベルジュラック地区で造られる、モンbazillacです。その近くにソーシニャックという甘口があります。ボルドーの近くで、セミヨン主体です。(P70)

S-40▲MAPあり

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

正解<A:5,B:6>

メドック地区村名アペラシオンの場所は必ず覚えてください。1. サン・テステフ、2. サン・ジュリアン、そして、グラヴはガロンヌ川左岸です。(P31)



1. はAOCメドックで5. マルゴーで

ください。

S-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

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

正解<3>

61のメドックのシャトー格付けを覚えるところで、挫折してしまう方も多そうです。このページを真剣に勉強するのではなく、その部分をコピーして、電車の中とか、ほんの少し時間が空いた時に何気なく覚えるようにするとよいですよ。1級に格上げされてもおかしくないと言われている、シャトー・パルメです。(P35)

WA-41/WE-43

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

正解<1>

ほとんどの格付けは村名のオペレーションですが、5つのシャトーがAOCオー・メドックです。シャトー・ラトゥール・カルネは4級格付けのシャトーです。(P35)

WA-42/WE-44

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

正解<3>

日本でもファンの多いシャトー・ポンテ・カネです。このシャトーもパーカーが100点を付け、5級ですが、高い評価を得ています。格付けシャトーで唯一、ピオディナミの認証を受けています。(P35)

WA-43

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

正解<1>

メドック格付けの勉強では格付けごとのシャトー名の他、オペレーション名、そして実際にそのシャトーがある村名まで覚えなくてはなりません。サン・ジュリアンにはたくさんの格付けシャトーがあります。サン・ジュリアン村の4級格付けシャトーはで4つあります。この機会に覚えてください。(P35)

S-42

グラヴの格付け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

正解<4>

グラヴの格付けは1959年に認定されたまま、現在に至っています。その当時、白だけを造っていたのが、シャトー・クーアンです。白のほうが有名な、シャトー・ド・フューザルは、当時赤だけしか造っていなかったため、格付けは「赤のみ」となります。(P36)

WA-44/WE-45

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

正解<2>

グラヴの格付けは1959年に認定されたまま、現在に至っています。正解のシャトー・ラミッション・オー・ブリオンは2009年ヴィンテージから、同じオーナーのシャトー・ラヴィール・オー・ブリオンと一緒に、現在は「赤・白」があります。格付けと現状の違いを理解してください。(P36)

S-43

Chateau Pavie 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

正解<4>

サン・テミリオンは約10年に一度、見直しが行われます。最近の見直しで、シャト・パヴィーとシャト・アンジェラスが「A」に昇格し、大きな話題となりました。(P37)

WA-45/WE-46

Château Angéus がサン・テミリオンに格付けで、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

正解<4>

サン・テミリオンは約10年に一度、見直しが行われます。最近の見直しで、シャト・アンジェラスとシャト・パヴィーが「A」に昇格し、大きな話題となりました。(P37)

S-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

正解<4>

ソーテルヌ地区のシャトはメドックと同じ1855年に格付けされています。シャト・ディケムだけが第1特別級(ブルミエ・クリュ・シュベリユール)です。そのあとに1級シャトが11あります。(P36)

WA-46/WE-47

ソーテルヌ&バルザック村の格付けで、バルザック村で生産されているブルミエ・クリュのシャトを1 つ選んでください。

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

正解<2>

バルザック村のシャトで1級に格付けされているシャトはシャト・クーテとシャト・クリマンの2つです。(P36)

S-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

正解<2>

フランスで一番長い川がロワールです。そして、その領域にワイン産地が広がっています。中央フランス(セントル・ニヴェルネ)に位置する上流のワイン産地では、ソーヴィニオン・ブランからミネラルいっぱいのワインが造られています。その中でサンセールとプイ・フュメが有名です。サンセールはピノ・ノワールから赤とロゼも造っています。(P55)

WE-48

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

正解<4>

ブドウ品種名は伝統的に地域によって色々呼ばれています。それをシノニム(別名)と言い、覚える必要があります。カベルネ・フランはロワール地方ではブルトンと呼ばれます。(P15)

S-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 Beumes de Venise
2. Maury
3. Banyuls
4. Muscat de Rivesaltes

正解<1>

VDNのほとんどが、ラングドック＝ルーシオン地方ですが、一部、コート・デュ・ローヌ地方南部でも造られています。南仏のミュスカド・ボーム・ド・ヴニーズはこの近郊のカヴァイオン産のメロンと一緒に供されます。もう一つ、同じ地方で造られるVDNのラストー(グルナシュ)も覚えましょう(P59)

WA-47/WE-49

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

正解<3>

決して高級品種とは言えない、シャスラから造られる代表ワインです。寒さに強い品種で、ソーヴィニオン・ブランが良くならない年でも収穫できるということで、栽培されるようになりました。フランス中央部のプイイ・フュメと同じ場所になります。シャスラが多く栽培されている産地はサヴォワとスイスです。(P55)

WA-48/WE-50

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

正解<2>

アルマニャックの産地はピレネー山脈の麓、ガスコーニュ地方です。アルマニャックと同じコニャック地方でもピノー・デ・シヤラントと呼ばれるVDLが造られています。(P69)

## 〈イタリア〉

S-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

正解<4>

イタリア人の祖先と言われているのが、このエトルリア人です。ローマの北部に住み、ローマ帝国を築いた祖先と言われています。フェニキア人は今のシリアの民族で、既に船を使い、スペインのガルシア地方までワインを伝えた民族です。(P)

S-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

正解<2>

イタリアの原産地呼称の礎となった、コジモ3世の生産地保護政策です。カルミニャーノの他、キアンティ、ポミーノもあります。

S-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

正解<1>

ボジョレ・ヌーヴォの成功によって各地で、新酒の解禁日を設定し、ワインプロモーションを行っています。イタリアのノヴェーロの解禁日は改正が行われ、現在は10月30日となっています。

S-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

正解<2>

インツォリアと呼ばれる、シチリア島で多い品種。主にテーブルワイン用に使われる品種で、ナッツ系の香りを持ちます。この品種をトスカーナ州ではアンソニカと呼んでいます。

WA-49/WE-51

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



正解<(A)6、(B)1、(C)9>

イタリアは20州全てでワインが造られています。イタリアワインの勉強のスタートはこの州名と場所を確認し覚えることです。ついでに州都も確認しておきましょう。それから、ワイン名とそのワインがどの州で造られるかを覚えましょう。フラスカーティはローマ近郊のワインで、ラツィオ州です。ゲンメはピエモンテ州、フィアーノ・ディ・アヴェリーノはカンパニア州です。

WA-50

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

正解<3>

イタリアワインは名前が長く、覚えにくいですね。ただ、多くのワインに品種名が書かれています。1. ヴェルディッキオは白品種、モレリーノは赤品種です。2. コーネロはマルケ州で、モンテプルチアーノから造られる赤です。ピエモンテでネッピオーロとアルネイスから赤・白が造られているのが、ロエロです。イタリアは少し時間をかけて取り組んでください。

WE-52

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

正解<2>

ガルガーネガはイタリアで最も良く知られている、ソアーヴェの品種です。ヴェネト州です。ソアーヴェと同じく有名なピエモンテ州のガヴィの品種はコルテーゼです。

WE-53

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

正解<1>

2000年この法律は廃止されサンジョヴェーゼ100%からでもキアンティが造られるようになりましたが、長い間、白品種をブレンドすることが義務付けられていました。それが、マルヴァジアです。そして、赤品種のカナイオーロ・ネロもブレンド用の品種です。

WE-54

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

正解<2>

かなり細部にわたる問題で、難しいですね。このワインはそれほど有名ではありませんので、覚えていなくても試験の可否には関係ないでしょう。モスカートを干して作られる、甘口のワインです。

WE-55

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

正解<3>

前出

S-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

正解<1>

ロンバルディア州はミラノが州都ですので、場所は大体お分かりと思います。この州の北部はスイスと接する山岳地帯です。そこで造られるのが、ヴァルッテリーナで、ネッピオーロから造られる赤ワインです。この地方では、ネッピオーロをキアヴェンナスカと呼んでいます。(P80)

S-52 ▲MAP

次の(A)、(B)、(C)のワインを産出する州を下記中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



正解<A:4、B:9、C:12>

イタリアワインの代表的な問題です。3つのワインとも有名ですので、産出州、ブドウ品種、ワインのタイプはしっかりと覚えてください。モレリーノ・ディ・スカンサーノはトスカーナ州の赤でモレリーノはサンジョヴェーゼのシノニムです。タウラジはカンパーニャ州を代表する赤です。ブドウ品種はアリアーニコ。ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラはサルデーニャ島で造られる白ワインです。品種はヴェルメンティーノです。(P82,P84,P85)

S-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ャ州の銘柄を1つ選んでください。

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

正解<3>

カンパーニャ州は「ポンペイの遺跡」があるように、火山の州で、ヴェズーヴィオ火山が有名です。よって、土壌は火山質の凝灰岩土壌です。有名なワインでは赤のタウラジがあります。白ワインとしては白品種でギリシャが起源の、グレーコがあります。(PP84)

S-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

正解<4> \*正解 1 より 4に変更

“クラシコ”はイタリアのワイン用語で、古くから認められた伝統的な高品質ワイン産地に使われる言葉です。“クラシコ”と名がつくワインの生産地域の周辺では、“クラシコ”が付かないその名前前のワイン産地が広がっています。例えば、キアンティ・クラシコの産地周辺にキアンティの産地が広がっています。(P77)

WA-51/WE-56

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

正解<3>

DOCGは毎年増えています。特に新しく認められた産地名はきちんと把握しておきましょう。ガッテナーラはピエモンテ州のワインで、スパンナとも呼ばれるネッビオーロから造られる赤ワインです。(P79)

S-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

##### 正解<4>

レチオートはぶどうを陰干して造られた甘口のデザートワインです。ガンベッラーラがヴェネト州であることが理解していると、ソアーヴェで有名な品種のガルガーネガが引き出されます。また、“レチオート”という言葉はヴェネト独特の言い方で、一般には“パッシート”と呼ばれます。(P77)

#### WA-52/WE-57

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

##### 正解<1>

珍しい赤のスパークリング・ワイン、ブラケット・ダックイはピエモンテ州の甘口赤ワインで、ほとんどがスプマンテですが、ステイルやパッシートも造られています。(P84)

#### WA-53/WE-58

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

##### 正解<4>

マルケ州のワインが日本でも多くみられるようになってきました。少し前までは魚に合うワインとしてヴェルディッキオだけは有名でした。最近では赤のコーネロやオッフィーダも見られるようになりました。モンテプルチアーノの赤と、ペコリーノの白があります。2011年にDOCGとなりました。(P84)

#### WA-54/WE-59

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

##### 正解<1>

シチリア島のフォーティファイド・ワインです。白ブドウ品種のカタラットはマルサラだけではなく、シチリアを代表する品種です。(P77)

#### <スペイン>

##### S-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

##### 正解<3>

赤のテンプラニーヨを思い浮かべるほど、テンプラニーヨはスペインで広く、多くの有名なワインを造っています。が、最も栽培面積の広い品種はラ・マンチャ地方で栽培されているアイレンです。ワインの他、ブランデーの原料としても使われます。(P89)

S-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

正解<2>

テンプラニーリョは栽培地が広く、各地に及んでいることもあり、地方でそれぞれ独特の呼ばれ方をしています。ラ・マンチャではセンシベルと呼ばれており、リベラ・デル・ドウエロではティント・デル・パイスとかティント・フィノなどと呼ばれています。(P90)

S-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

正解<3>

リオハで量は少ないですが、ビウラから白が造られています。カバの産地、バルセロナ郊外のペネデス地区では、マカベオと呼ばれます。カバの品種はこの他、パレリャーダとチャレロが代表品種です。(P89)

WA-55/WE-61

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

正解<1>

ボバルは伝統的に広く栽培されている品種で、日常ワインに多く使われています。また、ロゼの品種としても重要です。ほとんどがスペインの南東部で栽培されています。(P89)

WA-56/WE-62

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

正解<3>

原産地呼称制度は、生産者や栽培農家を保護し、ワインの品質を保つため、偽物ワインの氾濫を抑える目的で造られます。フィロキセラ害が落ち着いた1900年代、初期から中期にかけてヨーロッパでのワイン法成立が本格的に行われ始めました。

S-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

正解<3>

伝統的に、樽熟期間の長いのがスペインワインです。熟成期間によって、クリアンサ、レゼルバ、グラン・レゼルバと名称が変わります。赤とロゼ・白とタイプによって熟成期間が異なります。規定では樽と瓶での熟成が24か月で、最低樽で6か月以上熟成が必要です。あまり長い熟成は最近の嗜好とは異なり、徐々に短くなっているのが現状です。(P89)

WA-57/WE-63

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

正解<4>

伝統的に、樽熟期間の長いのがスペインワインです。熟成期間によって、クリアンサ、レゼルバ、グラン・レゼルバと名称が変わります。赤とロゼ・白とタイプによって熟成期間が異なります。規定ではレゼルバは樽と瓶での熟成が36か月で、赤は最低樽で12か月以上熟成が必要です。あまり長い熟成は最近の嗜好とは異なり、徐々に短くなっているのが現状です。(P89)

WA-58/WE-64

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

正解<2>

カバに使われる品種はそれぞれ特徴があります、花のような香りを持つパレリャーダの他、酸とボディを与えるチャレロ、フルーティーな味のマカベオです。(P90)

WA-59/WE-65

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

正解<3>

カバはスペインを代表する瓶内二次発酵のスパークリング・ワインです。シャンパーニュと同じように、ティラージュ後の熟成期間の規定があり、最低熟成期間は9か月ですが、レセルバは15か月、グラン・レセルバは30か月の熟成期間が必要です。(P90)

WA-60/WE-60

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

正解<1>

スペインのワイン産地は大きく北部地方、地中海地方、内陸地方、大西洋地方、南部地方に分けられます。ドウエロ川流域、ラ・マンチャに広がる広大な産地が内陸地方です。ルエダはベルデホから造られる白で有名です。(P93)

WE-67

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

正解<3>

ピレネー山脈を源流として地中海に流れるエプロ川に沿いのワイン産地リオハは、上流のリオハ・アルタ、リオハ・アラベサそ

して下流のリオハ・バハに分かれています。気温の高いリオハ・バハは品質が他の2地区よりやや落ち、ガルナッチャの栽培が多いのが特徴です。(P92)

WA-61/WE-68

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、この頃からペスケラをはじめ、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

正解<1>

認定試験でワインの銘柄が出されるのはボルドーのシャトー以外ではまれです。「ウニコ」で有名な、ベガ・シシリアやペスケラなどの生産者で有名な産地です。ブドウ品種はティント・フィノです。(P93)

S-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

正解<3>

ポルトガルと国境を接する、大西洋沿岸のワイン産地で、リアス式海岸の名前の由来となった、魚介類が豊富な地域です。冷涼で湿気の多い地域で、ブドウ栽培は日本と同じ棚式で行われています。元々はローカルなワインでしたが、この20~30年で急に有名になりました。品種のアルバリーニョはポルトガルの北部のヴィーニョ・ヴェルデでも栽培されています。(P93)

WA-62/WE-69

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

正解<4>

シェリーの品種はパロミノがそのほとんどです、石灰質土壌から酸の強いブドウが造られます。その他、甘口に一部ペドロ・ヒメネスが使われます。(P94)

S-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

正解<2>

シェリーが造られる町は、ヘレス・デラ・フロンテーラ、エル・プエルト・サンタ・マリアそしてサンルーカル・デ・バラメーダの3つの街です。サンルーカル・デ・バラメーダは大西洋に面していて、他の街より涼しく、ここで造られるシェリーは酸化の影響が少なく、色も薄く、エレガントな味わいです。その為、独自のD.O.を持ち、マンサニーリャと呼ばれています。(P95)

## 〈ポルトガル〉

S-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

ください。

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

正解<1>

アルバリーニョからフレッシュなワインを造るようになった1980年以降、この地方のワインは急激に人気を博すようになりました。その品質を守るために、アルバリーニョをラベルに記載する場合は100%の規定が定められています。

WA-63/WE-70

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

正解<2>

スペイン国境近く、北部の産地、ミーニョ地方では伝統的に、微発泡のワインを造っています。白とロゼが有名で、発酵途中で瓶詰めするため、リンゴ酸がしっかり残っており、爽やかな味わいです。フレッシュさがあるために、ヴィーニョ・ヴェルデ(緑のワイン)と呼ばれています。(P99)

S-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日も表示する。」

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

正解<2>

収穫年を書くことができるポートはヴィンテージ・ポートです。若いうちに瓶詰しゆつくりと熟成させる、「ヴィンテージ」そして、樽熟6年までの「レイト・ボトルド・ヴィンテージ・ポート」、7年以上樽熟成した「コルヘイタ」があります。(P100)

WA-64/WE-71

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%

正解<3>

ポートの製法は意外と単純で、発酵途中にスピリッツ(ブランデー)を添加することによって、発酵を止め甘さを残します。よって、ブランデーは大切な原料となります。ピュアなアルコールが77%もあるスピリッツを使用します。(P99)

S-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

正解<1>

ポルトガルの赤ワインで最も大切な産地です。ダン川沿いにあり、しっかりとした長熟のワインを造ります。ブドウ品種はトウリ

ガ・ナショナル、ティンタ・ロリス、ジャエンなどです。近年ポートの産地のアルト・ドウロで造られるスティル・ワインの品質の良さが知られるようになっていきます。(P99)

S-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

正解<2>

セトゥーバルはさほど有名ではないフォーティファイド・ワインですので、知らない方も多いと思います。日本にはほとんど輸入されていません。モスカテルを皮仕込みし、樽で熟成させます。

S-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

正解<4>

マデイラ島は切り立った山がある島で、平地はほとんどありません。標高の高い山の上から海岸沿いまで、標高によって栽培するブドウ品種を変えています。高いところにはセルシアルを栽培し、辛口のマデイラを造ります。そして、低地にはマルヴァジアや唯一の赤品種ティンタ・ネグラを栽培し、甘口のマデイラを造ります。(P101)

WA-65/WE-72

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

正解<3>

品種名の表示はEUの規定に従って85%です。この数字はEU加盟国全体に共通です。(P101)

WA-66

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

正解<2>

マデイラの北側斜面は日射量がコントロールできるため、南斜面より涼しく、酸の残ったブドウが収穫できます。その為、ヴェルデーリオを栽培し、甘さを少し残したエレガントな味わいにします。(P101)

〈ドイツ〉

WE-73

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

正解<3>

さて、地図の問題です。地図は白地図を使って13地域の場所を把握してください。ライン川の南にあるライヘンッセンは西にナーエ、南にファルツがあります。(P108)

WA-67/WE-74

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。

正解<2>

ドイツはローマ時代にライン川を挟んで、北部のゲルマン人との戦いが続きました。モーゼル川のトリアー市はローマ時代の凱旋門など遺跡が残っています。ワインのローマ史で覚えていてはならない出来事の一つが、プロブスによるワイン振興です。280年頃のことです。(P102)

S-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

正解<4>

もう、25年以上前になりましたので、記憶にない方も多いかと思います。1989年ベルリンの壁が取り壊され、東西ドイツが統一されました。そのとき、旧東ドイツで細々とワインを造っていた地域がエルベ川沿いのザクセンとエルベ川支流地域にある、ザール・ウンストルトです。(P110)

WA-68/WE-75

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

正解<3>

生産量、広さともにドイツの代表です。有名なリープフラウミルヒの発祥の地です。面積第2位はラインヘッセンの南にあるファルツです。(P109)

S-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. Schwarzriesling

正解<4>

ドイツで最も有名な赤品種は、ブルゴーニュからもたらされたシュペートブルグンダーです。シュヴァルツリースリングはミュラーレーベとも呼ばれるピノ・ムニエです。(P103)

WA-69/WE-76

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

正解<1>

冷涼なドイツの中では暖かく、赤が造れる産地です。最近シュペートブルグンダーで樽熟なども行い品質が上がっています。

S-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

正解<2>

ラインガウにはヨハニスベルクの一つのベライヒしかありません。ラインガウ、モーゼル(6つのベライヒ)は有名な栽培地域ですので、覚えておいたほうが良いでしょう。(P109)

WA-70/WE-77

次のドイツのワイン産地の中でメ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

正解<2>

ドイツワインの勉強の一步は、ライン川の支流の名前、ライン川にと合流する地点の都市名、そして川と産地の位置関係を学ぶことです。メイン川はフランクフルト市を流れる川で、マインツ市でライン川に合流します。フランクフルトの上流のメイン川流域に広がるのが、フランケン地域です。(P108)

WE-78

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

正解<1>

モーゼル川の土壌は“シーファー”と呼ばれるスレート土壌で、雲母のようにはく離するのが特徴です。この土壌によって、モーゼルワイン独特のフレッシュさとリンゴのような香りが造られます。(P109)

S-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

正解<3>

ブリックスは一般的に使われ、糖度計を用いてブドウ畑で容易に使い、測定できます。KMWはオーストリアで使われている単位です。ドイツのエクスレ度はブドウ果汁の比重を測り糖度を測定する方法で、得られる単位です。正確な数値が得られ

る方法で、ドイツだけでなくワインの産地では広く使われています。(P104)

S-71

Fuder の容量として正しいものを1 つ選んでください。

1. 600ℓ
2. 1,000ℓ
3. 1,200ℓ
4. 2,400ℓ

正解<2>

ドイツで伝統的に使われている、ワインの熟成・貯蔵に使われる樽の名前です。フーダーは特にモーゼル地方で使われており、容量は1000ℓです。もう一つ、シュトゥックと呼ばれる、ラインガウ地方で使われる1200ℓの樽も一緒に覚えてください。(P106)

### 〈オーストリア〉

S-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

正解<3>

オーストリアの産地名はドイツ語でなかなか読みにくいですね。幾つかの単語を核にして覚えることを進めます。例えば、”see” とは「湖」の意味です。ハンガリーとの間にある大きな湖をイメージしてください。ハンガリーに接するブルゲンラント州が導き出されます。(P113)

S-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

正解<1>

オーストリアのワイン産地は首都ウィーンがある、東部に位置しています。その中で、チェコとスロバキアに国境を接するニーダーエスタライヒ州が最も栽培面積が広いワイン産地です。(P113)

WA-71/WE-79

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

正解<4>

オーストリアはドイツと同じような品種と思いがちですが、実はドイツよりも暖かく、赤ワインも多く作られています。ツヴァイゲルト、ブラウフランキッシュ、ブラウブルゲンダー(ピノ・ノワール)、ザクト・ローレント(サン・ローラン)が主要赤ブドウ品種です。(P112)

WA-72

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

正解<2>

ドナウ川とその支流のワイン産地、ヴァッハウは急斜面にブドウ畑が広がり、糖度のたかい、完熟したブドウが造られています。その高品質のワインを守るために、国の基準より厳しい規定が設けられています。収穫ブドウの糖度によって、上から“スマラクト”、“フェーダーシュピール”、“シュタインフェーダー”に分かれています。この名前はこの地域と関係のある、動物や物にたとえたニックネームのようなものです。(P113)

S-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

正解<3>

プレディカーツヴァインはほぼドイツと同じ格付けですが、いくつかオーストリア独特のワインがあります。その一つが、アウスブルッフで樹に着いたまま乾燥した状態で収穫した甘口のワインです。ドイツより暖かく、アイスワインになりにくいのでこのような格付けができました。(P112)

WA-73/WE-80

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

正解<3>

なかなか難しい問題です。このような説明文を解くときは、幾つかのキーワードを見つけます。この場合はグリュナー・ヴェルトリーナーという品種名ですね。この品種はニーダーエステルライヒ州の品種です。他の3つの産地はブルゲンランド州です。州名と産地名は必ず覚えてください。(P113)

## 〈ハンガリー〉

S-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

正解<3>

ハンガリーはトカイをきちんと覚えることに集中しましょう。プットニュあるいはプットニョスと呼ばれる言葉は、貴腐ワインを収穫するときに使われる「背負い桶」が語源です。(P116)

WA-74/WE-81

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

正解<2>

トカイ・ワインには色々な言葉が出てきますので、一度整理して覚えてください。“サモロドニ”はアスーを入れないワインのことで「自然のままに」がその語源です。(P116)

WA-75

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

正解<4>

ゲンツイはハンガリーのワイン醸造に使われる136ℓの樽の名称で、トカイ・ワインではゲンツイにプットニョスを何杯加えたかを単位としていました。現在は糖度を計測して決めています。(P116)

〈スイス〉

S-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

正解<2>

冷涼な気候での栽培に向けたシャスラが浮かんでくるようになれば、試験合格に近づいています。このところシャルドネやピノ・ノワールの栽培が増えています。(P114)

S-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

正解<3>

イタリアとの国境に接するティチーノ州は言語もイタリア語が使われています。ティチーノ州のワイン産地はマジョーレ湖の近郊にあり、リゾート地としても有名です。スイスの中では温暖なため、フランス品種、特にメルロが栽培されています。(P114)

S-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

正解<3>

ワイン醸造の歴史の古いギリシャです。酒の神様バックスも勿論ギリシャの神様です。その中でも勇気のあるヘラクレスは力の象徴です。アテネから近い大きなペロポネソス半島のネメア地区で、アギオルギティコから造られるワインを「ヘラクレスの血」と呼んでいます。また、その名前のワインもあります。(P117)

WA-76/WE-82

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

正解<2>

ジュネーヴに近く、レマン湖の周りがある美しいヴォー州にあるAOCラヴォーのブドウ畑は景観が良く、また、急斜面の畑で知られています。その美しさが世界自然遺産への登録となりました。シャスラがこの地区の主要品種です。(P114)

WA-77

スイスのワイン産地Neuchatel 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

正解<2>

ウイユ・ド・ペルドリは日本語に訳すと「ウズラの目」となります。非常に薄いサーモンピンクのロゼワインです。(P114)

WA-78

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. レツィーナ
3. マヴロダフネ
4. アイダニ

正解<2>

嘗て、ブドウの腐敗と酸化を防ぐため、アンフォラの内側や蓋に塗った松脂がワインに溶け込んで、このワインとなりました。伝統的なワインではありますが、徐々にその人気度は下火になっています。(P117)

## <アメリカ>

S-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

正解<4>

ゴールド・ラッシュの年代が1849年です。カリフォルニア州の山岳地帯、シエラ・フットヒルズのあたりが金鉱のあった場所です。ヨーロッパから多くの人に移住し人口が増え、それと同時にワインの需要も高まりました。中には金を目的に移住したが、結果的にワイン造りに進んだ人もたくさんいます。(P120)

S-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

正解<3>

交配種はテロワールに合った品種を造るための手段です。品質が良く栽培しやすいブドウが基本です。カリフォルニア大学デイヴィス校で、フィロキセラ害や禁酒法のあと多くの交配種が開発されました。その中の一つがルビー・カベルネです。(P121)

WA-79/WE-83

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

正解<3>

アメリカで最初にワイン法が制定された年は1978年で、ブドウ品種やヴィンテージのラベル表示が決められました。その後、

1983年に原産地呼称制度AVAが制定されました。(P120)

WA-80/WE-84

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%

正解<4>

ヨーロッパでは85%ですが、アメリカでは75%となっています。また、州によっても異なりますので、州ごとに分けて覚えるようにしてください。産地名、ヴィンテージも合わせて覚えましょう。(P121)

S-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

正解<1>

ワインを含む酒類の監督省庁は、アルコールと煙草課税及び商業取引管理局が行っています。よって、食品には入らないところは日本が国税庁の監督下にあることと似ています。Alcohol And Tabaco Tax and Trade Bureauの略です。

S-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%

正解<2>

州によってラベル記載の法律が異なります。オレゴン州では州名、郡名、産地名(AVA)、畑名を表記する場合は全て最低95%のブドウは記載産地のものでなくてはなりません。このように、厳しい法律を定め、原産地や品質を守っています。(P119)

S-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

正解<1>

新しいAVAは気を付けて覚えましょう。1983年にAVAが初めて制定されたときには、ナパ郡のAVAはナパ・ヴァレーしかありませんでした。現在はこの新しいクームズヴィルを入れ、17のAVAがあります。(P126)

S-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

正解<2>

ナパ郡は北のセント・ヘレナ山、西のマヤカマス山脈、東のヴァカ山脈に挟まれた細長い盆地です。中央にはナパ川が流れ、南はサン・パブロ湾があります。(P126)

WE-85

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

正解<1>

ネヴァダ州との国境、カリフォルニアの東には大きな、シェラ・ネヴァダ山脈がそびえています。(P123)

WE-86

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%

正解<3>

収穫年は100%ではなく、95%に制定されています。5%のアロアンスは補填に使用するワインや、アルコールや味わいを調整するためです。AVA表示ワイン以外は85%です。(P121)

WE-87

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

正解<2>

ニューワールドで人気の赤ワイン用品種はカベルネ・ソーヴィニオンです。特に、カリフォルニアでは伝統的に、この品種が広く栽培されています。白はシャルドネですが、徐々にソーヴィニオン・ブランが多くなっています。(P120)

WE-88

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

正解<1>

カリフォルニア州のワイン産地は大きく、ノース・コースト、セントラル・コースト、サウス・コースト、セントラル・ヴァレー、シエラ・フットヒルズの5地域に分かれています。セントラル・コーストはサンフランシスコの南からロザンゼルスまでの広い範囲です。その中にある、カウンティ(郡)を押さえておきましょう。モンレーはリゾート地としても有名です。(P127)

WA-81/WE-89

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

正解<3>

カリフォルニア州の北部とカナダに挟まれた、ワシントン州とオレゴン州はコロンビア河が州境となっています。コロンビア川の

を挟んで、大きなAVAコロンビア・ヴァレーがあります。(P131)

S-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

正解<3>

たくさんのAVAがありますので、大変ですが、ワシントン州とオレゴン州のAVA名は州をまたがっているもの、海岸沿いと内陸地に分けて覚えてください。その他はカリフォルニア州のAVAです。(P131)

S-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

正解<1>

オレゴン州で最も有名なワイン産地です。ここで造られたピノ・ノワールがヨーロッパで高い評価を得、一躍オレゴン州がピノ・ノワールの産地として注目されるようになりました。(P131)

WA-82/WE-90

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

正解<3>

1979年に行われた、ピノ・ノワールの品評会で、オレゴン州アイリー・ヴィンヤードのワインが高い評価を受けました。このことがきっかけとなり、ピノ・ノワールの栽培面積が急増しました。(P130)

WA-83/WE-91

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

正解<1>

AVA ローグ・ヴァレーはカリフォルニア州近くにある涼しい産地で、ピノ・グリで有名になりました。(P131)

WE-92

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

正解<1>

ワシントン州で最初にAVAを取得した産地です。内陸部にあり、カベルネ・ソーヴィニオンが有名です。(P131)

WA-84/WE-93

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

正解<1>

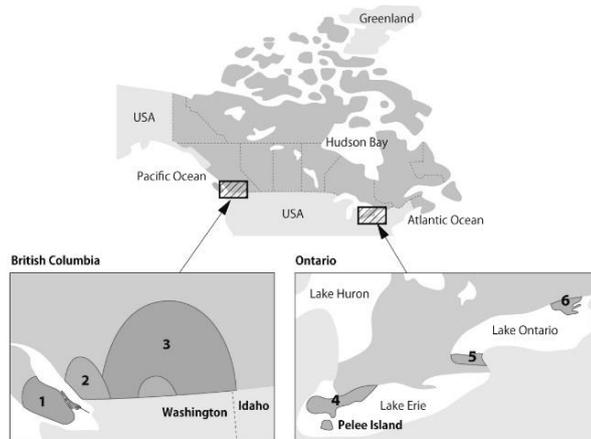
ソノマ郡には多くのAVAがあります。有名なAVAはきちんと場所も把握してください。ロックパイルはドライ・クリーク・ヴァレーの北部にあるAVAです。ハウエル・マウンテンとセント・ヘレナはナバ郡、アヨロ・セコはモンレー郡のAVAです。(P124)

## 〈カナダ〉

S-87▲MAPあり

次の中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



正解<A:5,B:3>

カナダのワイン産地は東部のナイアガラ滝近郊と西部のバンクーバー近くにあります。ナイアガラ・ペニンシュラはその名の通り、ナイアガラ滝の突き出た半島にあるAVAで、アイスワインが有名です。オカナガン・ヴァレーは内陸のオカナガン湖の周辺の産地です。(P134)

S-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

正解<3>

17世紀オランダ人によって、マンハッタンにブドウが栽培されました。まだ、フィロキセラ害虫が発見されていない時代で、ヨーロッパ系品種の栽培は失敗に終わりました。(P132)

WA-85/WE-94

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

正解<3>

現在のワイン産地となっている、オンタリオ州でワイン造りが始まりました。プリンス・エドワード島はオンタリオ州のAVA、ブリティッシュ・コロンビア州は西部、ケベック州はオンタリオ州の北部でブドウ栽培は行われていません。(P133)

WA-86/WE-95

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

正解<1>

オカナガン・ヴァレーはブリティッシュ・コロンビア州の第一の産地です。他の産地は東部のオンタリオ州にあります。(P134)

WA-87/WE-96

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

正解<4>

アイスワインはオンタリオ州で多く造られています。その品種のほとんどが、リースリングまたは、ヴィダルと呼ばれる、ユニブランとセイベル4086の交配種です。(P133)

### 〈アルゼンチン〉

S-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

正解<2>

1550年代、スペイン人によってチリからアンデス山脈を越え、ブドウがもたらされました。(P147)

S-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

正解<3>

アンデス山脈の最高峰、6960.8mの高さがあるアコンカグア山は、メンドーサ州に位置しています。チリからの風はアンデス山脈を越えると、「ゾンダ」と呼ばれる乾燥した暖かい風となります。(P147)

S-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

正解<1>

アルゼンチンの産地は大きく、北部、中央部、南部に分かれています。サン・ファン州とメンドーサ州は中央部にあります。(P149)

WA-88/WE-97

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

正解<3>

高いところでは1500mを超え、標高が高いことによって涼しい気候に向けたピノ・ノワールなどが栽培されています。ブドウ栽培地は300m～2000mにあり、平均すると900mほどになります。(P147)

WA-89/WE-98

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

正解<1>

チリからの風はアンデス山脈を越えると、「ゾンダ」と呼ばれる乾燥した暖かい風となります。その他、アンデス山脈の雪解け水は感慨にも使われており、アルゼンチンのワイン産業にアンデス山脈は大きな影響を与えています。(P147)

WA-90

アルゼンチンのワイン産地の中から中央西部のサブ・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

正解<1>

アルゼンチンの産地は大きく、北部、中央部、南部に分かれています。サン・ファン州とメンドーサ州は中央部にあります。サン・ファンはシラー、マスカット・アレキサンドリア、トロンテスで有名です。(P149)

**<チリ>**

S-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

正解<2>

カルメネールはフィロキセラ害前にチリに持ち込まれた品種です。チリのテロワールによく合い素晴らしいワインが造られていますが、1994年まで長い間メルロと思われていました。収穫時期になると葉が紅葉し、メルロとは全く異なった色合いになります。(P143)

S-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

正解<1>

大海洋時代、植民地時代にスペインから持ち込まれた品種で、一般的にはミッションと呼ばれています。

S-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.

正解<4>

Denominacion de Origen(DO)が原産地呼称として使われています。国によって異なりますので、気を付けてください。AVAはアメリカ合衆国、DOCはスペイン、GIはオーストラリアです。(P143)

S-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

正解<2>

アコンカグア地区は首都サンチャゴの北部から海岸線に向かっての産地です。“サブ・リジョン”にアコンカグア・ヴァレー、カサブランカ・ヴァレー、サン・アントニオ・ヴァレーがあります。サン・アントニオ・ヴァレー内の“ゾーン”レイダ・ヴァレーは近年注目されています。更に細分化された“エリア”にサン・ファンがあります。ただ、ここまで細部を覚える必要はないでしょう。

WA-91/WE-99

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

正解<1>

1851年頃、チリは銅を初めとする鉱物がとれ、経済が発展したころです。この時期に、フランスをはじめとするヨーロッパからブドウの苗木を取り寄せました。その功績を果たしたのが、シルヴェストレ・オチャガビアです。現在もオチャガビアのワイナリーが続いています。(P143)

WA-92/WE-100

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

正解<3>

ニューワールドのブドウの代表はカベルネ・ソーヴィニオンと覚えておいてください。特にチリは「チリカベ」と言われるほど、カベルネ・ソーヴィニオンのコストパフォーマンスで有名になりました。(P144)

WE-101

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%

正解<1>

南北5000kmにもおよぶ細長い国ですので、北は砂漠地帯、南は南極の気候です。ワインが造られている中央部はマルチ気候としては地中海性気候です。(P145)

WA-93/WE-102

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%

正解<1>

チリのワイン法では産地名、品種、収穫年が75%です。EUの85%に合わせている国もあります。(P143)

〈オーストラリア〉

S-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

正解<2>

カベルネ・ソーヴィニヨン栽培に適した産地として、クナワラは有名になりました。土壌は赤い珪土質で、鉄分が含まれています。(P138)

S-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

正解<4>

南オーストラリア州にリースリングを伝えたのは、宗教迫害を受けたドイツ人の移民です。アデレード市から北部のバロッサ・バレー、クリア・ヴァレー、イーデン・ヴァレーを開拓しました。そして、ワイン産業の中心地となりました。(P137)

WA-94/WE-103

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

正解<3>

シドニーにアーサー・フィリップ大佐がブドウを植えたのが、オーストラリアワインの始まりです。その後、シドニーから200kmほどのハンター川近郊にブドウを栽培し本格的にワイン造りを始めたのが、ジェームズ・バズビーです。(P135)

WE-104

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

正解<1>

アーサー・フィリップ大佐によってシドニーにブドウが植えられたのは1788年です。(P135)

WA-95/WE-105

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

正解<3>

オーストラリアの白ブドウ品種で栽培の多いのは、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨンの順です。(P136)

S-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

正解<4>

オーストラリアはシラーがテロワールに合っています。この品種はフランスのコート・デュ・ローヌ地方が原産地ですが、フランスよりもオーストラリアのほうが生産量は勝っています。(P136)

S-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

正解<1>

イーデン・ヴァレーは南オーストラリア州バロッサ・バレーの近くにある標高が高く涼しい、小さな産地です。リースリングそして、ヘンチキによって、高品質ワイン産地として有名になりました。(P137)

WA-96/WE-106

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

正解<2>

オーストラリアのワイン産地の中で、高品質ワイン特にカベルネ・ソーヴィニヨンとシャルドネの産地として、マーガレット・リヴァーは有名ですが、1960年後半から土壌の調査が行われ、栽培が始まったのは1970年代に入ってからです。(P137)

WA-97/WE-107

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

正解<4>

南オーストラリア州の代表的産地はたくさんあります。その一つに、バロッサ・バレーを中心に、クレア・ヴァレーとイーデン・ヴァレーがあります。この3地区はドイツ人によって開拓されたため、リースリングの中心地です。(P137)

WA-98/WE-108

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

正解<1>

カベルネ・ソーヴィニヨンの産地として、必ず押さえておかななくてはならない産地です。クナワラ、カベルネ・ソーヴィニヨン、テラロッサ土壌、南オーストラリア州と組み合わせて覚えてください。(P138)

〈ニューージーランド〉

WA-99/WE-109

ニューージーランドで、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

正解<2>

ニューージーランドは生産量の60%がソーヴィニオン・ブランです。日本でもニューージーランドというとソーヴィニオン・ブランのイメージですね。(P141)

S-100

ニュー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

正解<2>

冷涼なニューージーランドで栽培される品種は、涼しい産地の品種が多くなります。特に南島では、白の他、赤ではピノ・ノワールが多くなります。続いて北島のメルロが続きます。(P141)

S-101

次の記述に該当するニュー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

正解<1>

ニューージーランドの歴史はあまり重要視されていませんが、1819年、シドニーからの神父によってブドウが植えられたのが始まりです。その後、クロアチアからの移民が、北の半島ノースランドで栽培を始めました。

S-102

ニュー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

正解<1>

ソーヴィニオン・ブランで有名になった、マールボロが生産量の多い産地です。(P142)

WA-100/WE-110

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

正解<4>

日本よりも東側にある産地がギスボーンです。北島にあり、シャルドネ、ゲヴェルツトラミネールが栽培されています。

(P142)

〈南アフリカ〉

S-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

正解<2>

ヨーロッパがフィロキセラ害でワイン生産量が少ない時期、南アフリカのワインが大量に輸出されていました。が、1900年代に入るとワインの余剰が問題となりました。そのような状況で、ブドウ栽培農家が集まり、KWVを創立しました。小さなブドウ栽培農家と生産者を守るために、KWVは生産したワインは全て海外に輸出する、それでも余った場合はブランデーとして備蓄することに徹しました。1978年その役目を終え、個人会社となりました。(P150)

S-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

正解<4>

乾燥した強い南東の風が吹き、カビによる病害からブドウを守るためにこの風はケープ・ドクターと呼ばれており、西ケープ州の特徴となっています。3. ミストラルはコート・デュ・ローヌ地方を中心とした南仏に吹く風です。

S-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

正解<4>

ロワール地方から宗教迫害を受けた、ユグノー派が南アフリカに移住したため、シュナン・ブランは南アフリカの大切な品種となりました。別名をスティーンと呼ばれていましたが、現在はほとんど使われていません。(P151)

S-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

正解<1>

シャルドネで有名となったロバートソンがあるリージョンです。その他、スパークリング・ワインも造られており、オーガニックが盛んな地域です。(P152)

WA-101/WE-111

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

正解<4>

ヨーロッパとの関係の深い南アフリカはEUの規定に合わせ、品種、ヴィンテージともに85%、産地は100%と規定されていません。(P151)

### 〈ワインの購入販売以降〉

S-107

日本において、酸化防止剤、二酸化硫黄SO<sub>2</sub>(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

正解<4>

国によって、使用許可量が異なります。日本の規制量は覚えておきましょう。(P169)

WA-102 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 あたりの使用量規定を 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

正解<2>

ソルビン酸の規制量は0.2g/kgです。亜硫酸と一緒に覚えておいてください。(P169)

WA-103

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

正解<4>

ワインを輸入するためにはワインのコスト以外に、輸送運賃、輸送保険、税金などがかかります。CIFの「C(Cost)」はワイン価格、「I(Insurance)」は保険料、「F(Freight)」は輸送運賃を意味します。(P168)

WA-104

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

正解<1>

ワインを通関するには、厚生労働省へ食品届を提出すること、税関に関税・消費税を払うことが必要です。すぐに売る必要のない場合は、輸入許可のみを受け、納税をせずに保税倉庫で保管する方法もあります(IS)。(P168)

WA-105

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

正解<4>

裏ラベルに書くことが多い内容です。①品名「ワイン」②原産国、③輸入業者名、④輸入業者住所、⑤引取先(ほとんどが輸入業者名と同じ)、⑥容器の容量、⑦アルコール度数、⑧添加物、⑨プラマーク、⑩未成年者禁酒表示、の10項目が義務付けられています。そして、任意で「妊産婦の飲酒に関する注意事項」があります。(P169)

WA-106/WE-112

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>

「コルク臭」の他、「ブショネ」または「コルキー」とも言われます。コルクのカビと消毒に使う漂白剤が化学変化を起こし発生します。トリクロロアニゾールの略字です。(P173)

WA-107

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%

正解<4>

原価計算の問題です。実際に売った総額と販売したワインの仕入額を考えることが大切です。すなわち、他部署への振替金額や破損額は入れません。

$(420+150-370-10) \div 500 \times 100\% = 38\%$

WA-108

日本への2013 年度の主要国別・ブドウ酒(2 ℓ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

正解<2>

日本に輸入されるワインは長い間フランスがその地位を独占していましたが、このところ、チリが大きく伸びています。2013年、2014年と僅差でフランスに及びませんでしたが、2015年は数量ベースでフランスを抜き第1位となりました。ただ、金額ではまだフランスのほうが多くなっています。

S-108

ディセラー(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

正解<1>

ディセラーはその名の通り、ワインを熟成するのが目的ではなく、レストランのお客様のオーダーにすぐサービスできるような状態でワインを保つためのセラーです。よって、赤は15℃、白は10℃に保つように設定します。

S-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%

正解<1>

原価率は販売価格と仕入れ価格の割合です。(仕入れ価格)÷(販売価格)×100%=原価率。2800÷14000×100%=20%となります。原価率の低いお店ですね。

**〈ワインの鑑賞とその表現法〉**

S-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

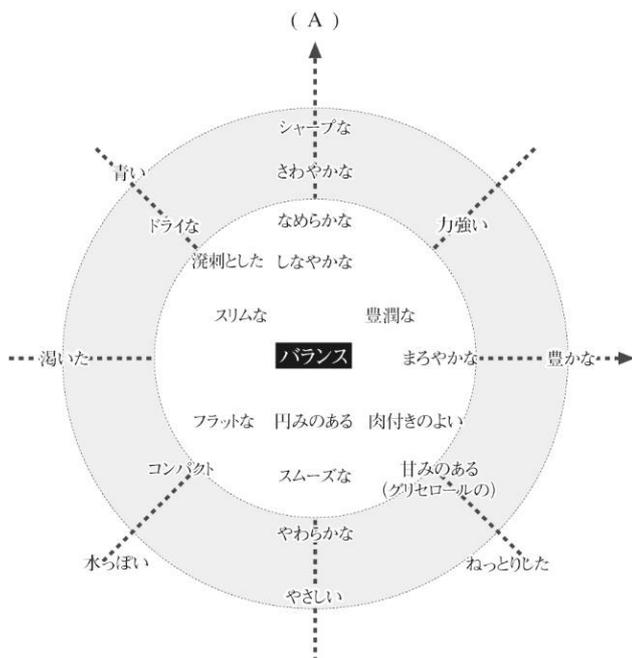
解<3>

第1アロマはブドウ品種に由来します。第2アロマは発酵に由来、第3アロマは熟成に由来する香りです。1と4は第一アロマ、2は樽による熟成による香です。キャンディやバナナはアルコール発酵とマロラクティック発酵によって出てきます。(P172)

S-111▲官能チャート図入る

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



正解<2>

白ワインの官能表現として大切な要素は、甘み、酸味です。「シャープな」、「爽やかな」の表現は酸と関係があります。

WA-109/WE-113

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

正解<2>

輝きは酸と関係があります。また、アルコールやエキス分(残糖分を含む)の高いワインは、粘性が高くなります。ディスクはワインの表面の様子です。スティル・ワインのカテゴリーに入るワインでも、僅かな気泡が見られることがあります。

WA-110/WE-114

テイasting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

正解<2>

フィネスは「気品」、ボディは「力強さ」、バランスは「調和」で、どちらかという味わいの中盤から余韻に感じられます。最初

の印象はアタックです。(P173)

### 〈ワインと料理〉

S-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

正解<4>

コルナスはコート・デュ・ローヌ地方のシラー100%から造られる、非常にしっかりとスパイシーなワインです、スパイシーさを特徴とし、胡椒が効いた、「ソース・ポワブラード」を使います。

S-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

正解<4>

どれでもそれぞれ合いそうですが、地方料理とした場合、ピレネー山脈のマディランが選ばれます。サルミソースはジビエの内臓や骨を使うソースでかなりしっかりとワインを合わせます。

WA-111/WE-115

フランスの地方料理「Brochet au Beurre Nantais(川かます ブール・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

正解<1>

試験によく出る問題です。ブール・ナンテはバターとレモン、エシャロットを使ったあっさりとした魚介系ソースで、名前にあるようにミュスカデの産地のナント地方の料理です。(P163)

WA-112

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

正解<3>

試験によく出る問題です。山岳地帯で海の手に入らない、ジュラ地方は湖でとれる、ザリガニが良く料理に使われます。ソース・ナンチュアは、甲殻類のクリームソースです。(P164)

S-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

正解<3>

チーズはまず、AOPに指定されるチーズを覚えましょう。一般的にシェブルチーズはロワール地方が多いのですが、コート・デュ・ローヌ地方のピコドン是有名です。

WA-113

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

正解<3>

オーベルニュ地方はフランスの中央部に位置し、色々なチーズが作られています。サレールは牛乳を原料に、やや硬めの圧搾タイプです。

S-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(干しダラのヴィチエンツァ風)
4. Zuppa Molisana(モリーゼ風スープ)

正解<2>

ガヴィはピエモンテ州のワインで、寒い冬には温めたオリーブオイルに野菜を付けていただく、バーニャ・カウダを選びましょう。

S-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

正解<3>

「からすみ」をイタリアでは「ポツタルガ」と呼びます。日本と同じくボラを使う場合とマグロを使う場合があります。ポツタルガの産地はサルデーニャですので、ヴェルナッチャ・ディ・オリストアーノを選びます。また、このワインはシェリーの様な味わいをもち、特にポツタルガには良く合います。(P165)

WA-114/WE-116

イタリアの地方料理「Baccalà alla Vicentina(干しダラのヴィチエンツァ風)」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

正解<4>

「干しダラ」料理はイタリアから南フランスと広く使われる素材です。特にヴェネト州の有名な料理です。辛口のソーヴェを合わせましょう。(P164)

WA-115

イタリアの地方料理「Costoletta alla Bolognese(仔牛のカツレツ、ポローニャ風)」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

##### 正解<4>

「仔牛のカツレツ」はミラノそしてオーストリアが有名です。ポローニャ風とありますので、ポローニャがある、エミーリア＝ロマーニャのワインを選びます。イタリア料理は「〇〇風」というのが、多くあります。これがキーワードとなります。(P164)

##### WA-116/WE-117

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>

ムラッツァーノはピエモンテ州の羊主体のチーズです。柔らかく、癖のない味わいですので、白ワインとの相性を楽しめます。

##### WA-117

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

##### 正解<1>

タレージオが造られる地域は北部のピエモンテ州からロンバルディア州そしてヴェネト州です。イタリアを代表する、ウオッシュ・タイプのチーズです。

##### <サービス>

##### S-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

##### 正解<4>

ワインは果物から造られることを考えると、容易に答えられるでしょう。甘さが締り、酸が際立ってきます。すっきりとした味わいとなります。(P170)

##### WA-118/WE-118

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

##### 正解<3>

ワインは果物から造られたお酒ですので、冷やすとフレッシュ感が、そして温度を上げると、シャープさが和らぎ、エステル効果によって、香りがふくよかになって、熟成感、複雑性が高まります。(P170)

##### WA-119/WE-119

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℃

正解<3>

ポートワインは若いうちに楽しむルビー・ポートを除いて、一般的には渋みのある赤ワインと同じ温度か少し高めでサービスします。ピノ・ノワールより高い温度です。

S-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

正解<1>

デキャンタを洗うと、どうしても水道水のカルキ臭が残ってしまいます。それを取り除き、ワインに他の臭いを付けないために、少量のワインを入れてリンスする方が良いでしょう。

S-119

ワイン系アペリティフを1つ選んでください。

1. Dubonnet
2. Pernod
3. Amer Picon
4. Campari

正解<1>

ワインを使ったリキュールを考えます。リキュールは香りや味付けに使う原料そしてベースになる酒類を分けて覚えましょう。デュボネはフランスのフレーヴァード・ワインです。(P161)

WA-120/WE-120

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

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

正解<1>

パスティスはアニス系のリキュールで、スピリッツがベースです。その他アニス系のリキュールにはアニゼット、ペルノー、リカール、ウゾがあります。(P162)

S-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. 3,000 ml
2. 4,500 ml
3. 6,000 ml
4. 12,000 ml

正解<3>

シャンパーニュはお祝いに使われることが多いため、大きなボトルが出回っています。通常はマグナムやジェロボーム程度ですが、最高は15,000mlまであります。名前と容量、通常ボトル(750ml)の何本にあたるのかも覚えましょう。(P171)

WA-121/WE-121

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

正解<4>

ナビュコドノゾールはシャンパーニュで最も大きなサイズのボトルです。通常のボトルの20本分です。(P171)

S-121

ワインの温度に関する用語で「Chambré(シャンプレ)」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℃

正解<2>

「シャンプレ」は「部屋」を意味します。すなわち、部屋の温度の意味ですが、現在のようにエアコンのない時代の石造りの部屋の温度です。赤ワインに適した温度を指します。(P170)

WA-122/WE-122

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℃

正解<2>

「フラッペ」はワインのサービスで最も低い温度となります。スパークリングやごく甘口ワインのサービスで使われます。冷蔵庫の温度と同じ程度です。(P170)

## 〈公衆衛生〉

S-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

正解<2>

公衆衛生には予防衛生と環境衛生があります。予防衛生の第一次予防には、健康増進、健康教育、栄養改善、予防接種など、病気にかからないようにする予防方法を指します。

S-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

正解<4>

死因の原因は、年代によって変わります。つい最近までは、心疾患が最も多かったのですが、最近の医療の進歩により、心疾患が減り、悪性新生物(ガン)が一位となっています。

WA-123/WE-123

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

正解<4>

これは、常識的な問題ですので、多くの方が答えられたと思います。食事や虫による感染症もありますが、飛沫による感染で最も多いのがインフルエンザです。

WA-124/WE-124

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に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

正解<3>

他人の吸った煙草の煙を吸うことで、感染的な喫煙となることを防ぐのですから、「受動喫煙」です。

WA-125/WE-125

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

正解<3>

食品衛生法ですから、厚生労働省であることは容易に分かったと思います。農林省はオーガニックなどのJISマークを発行しています。また、酒類の管轄は国税庁です。

S-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トルエン(BHT)
2. 亜硝酸ナトリウム
3. 安息香酸
4. ソルビン酸

正解<4>

酸化防止剤として、亜硫酸(二酸化硫黄)と保存料としてソルビン酸の2種類が認められています。(P169)

S-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. 腸炎ピブリオ
3. ウェルシュ菌
4. ボツリヌス菌

正解<1>

細菌性食中毒で、よく話題になる菌です。生活環境に広く分布しており、健康な人でも保菌しています。化膿性疾患や風邪をひいた場合は食品を取り扱わないこと、清潔な白衣、帽子、マスク、手袋を着用し、食品は低温保存をすることです。

WA-126/WE-126

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

正解<2>

感染が広がっているのがノロウイルスです。このウイルスを予防するには衛生管理が最も大切です。調理器具の消毒をする

こと、手洗いの励行などです。小腸で増殖し、人から人への感染力が強いウイルスです。

WA-127/WE-127

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

正解<3>

この問題に出てくる4つは細菌性食中毒の代表です。腸炎ビブリオは生鮮魚介類に多い菌です。黄色ブドウ球菌は人の生活環境に広く分布しているため、素手で握ったおにぎりや仕出し弁当などに多く発生します。サルモネラ属菌は食肉や卵などの畜産物、ウェルシュ菌は熱に強く、加熱調理した場合でも長時間室温で放置されている場合に増殖します。

S-126

豚レバーを生で食べる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

正解<3>

食中毒の中で、ウイルス性食中毒の代表として①ノロウイルスと②E型肝炎ウイルスがあります。E型肝炎ウイルスには、豚肉、イノシシ、シカの肉と内臓は良く火を通して、生で食べない、料理時には生肉と加熱済みの肉類や調理器具は分けて使うなどの予防方法を守りましょう。

※ワインエキスパート問題25、66は問題が不適切だったため無効