

【問題 1】テイasting試験で供出 3 番目のワインと相性が良いと思われる料理を 1 つ挙げ、理由と共に 200 文字以内で説明してください。

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|----|---|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 香 | り | は | 華 | や | か | で | 、 | 味 | わ | い | は | 濃 | 縮 | の | あ | る | 力 | 強 | い |
| フ | ル | ボ | デ | イ | の | ス | タ | イ | ル | の | ワ | イ | ン | で | す | 。 | そ | の | た |
| め | 、 | 料 | 理 | は | 牛 | サ | ー | ロ | イ | ン | ス | テ | ー | キ | の | カ | シ | ス | ソ |
| ー | ス | と | キ | ノ | コ | の | ソ | テ | ー | を | 添 | え | た | も | の | が | 好 | 相 | 性 |
| で | す | 。 | そ | の | 理 | 由 | は | 、 | 力 | 強 | い | タ | ン | ニ | ン | が | 肉 | の | 脂 |
| を | 流 | し | て | く | れ | 、 | 渋 | み | の | あ | る | ワ | イ | ン | に | カ | シ | ス | ソ |
| ー | ス | が | 同 | 調 | す | る | こ | と | が | 挙 | げ | ら | れ | ま | す | 。 | 供 | 出 | 温 |
| 度 | は | 、 | 17 | ～ | 20 | 度 | で | す | 。 | グ | ラ | ス | は | 大 | ぶ | り | の | チ | ュ |
| ー | リ | ッ | プ | 型 | の | も | の | を | 使 | 用 | し | 、 | こ | の | ワ | イ | ン | の | 深 |
| み | を | 引 | き | 立 | て | た | い | で | す | 。 | | | | | | | | | |

【問題 1】テイasting試験で供出 3 番目のワインと相性が良いと思われる料理を 1 つ挙げ、理由と共に 200 文字以内で説明してください。

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|---|---|
| こ | ち | ら | の | 赤 | ワ | イ | ン | は | 、 | 黒 | い | ベ | リ | ー | を | 感 | じ | さ | せ |
| る | 果 | 実 | 味 | の | ジ | ュ | ー | シ | ー | な | 赤 | ワ | イ | ン | で | す | 。 | 赤 | 身 |
| の | 牛 | フ | イ | レ | 肉 | の | ロ | ー | ス | ト | に | 、 | じ | ゃ | が | い | も | の | ピ |
| ュ | ー | レ | を | 添 | え | た | お | 料 | 理 | 、 | ま | た | ソ | ー | ス | は | 赤 | ワ | イ |
| ン | に | バ | ル | サ | ミ | コ | 酢 | を | 加 | え | た | も | の | が | 相 | 性 | が | 良 | い |
| と | 考 | え | ま | す | 。 | 牛 | 肉 | の | 脂 | を | エ | レ | ガ | ン | ト | な | 酸 | 味 | が |
| 引 | き | 締 | め | つ | つ | 、 | 豊 | か | な | 果 | 実 | 味 | が | ま | ろ | や | か | な | 芋 |
| の | ピ | ュ | ー | レ | を | 華 | や | か | な | 印 | 象 | に | し | て | く | れ | ま | す | 。 |
| 余 | 韻 | の | 酸 | 味 | が | ソ | ー | ス | と | も | 調 | 和 | し | ま | す | 。 | 17 | 度 | 程 |
| で | 中 | 庸 | ～ | 大 | き | め | の | グ | ラ | ス | を | 提 | 案 | し | ま | す | 。 | | |

【問題 2】ロゼワインの醸造法とそれぞれのタイプの魅力、楽しみ方について 300 字以内で説明してください。

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|---|---|
| ロ | ゼ | ワ | イ | ン | の | 醸 | 造 | 法 | は | 直 | 接 | 圧 | 搾 | 法 | と | セ | ニ | エ | 法 | |
| の | 二 | 種 | 類 | あ | り | ま | す | 。 | 前 | 者 | は | フ | ラ | ン | ス | の | プ | ロ | ヴ | |
| ァ | ン | ス | 地 | 方 | 等 | で | 主 | に | 用 | い | ら | れ | る | 醸 | 造 | 法 | で | 、 | 一 | |
| 般 | 的 | に | 薄 | い | 桃 | 色 | の | 酸 | が | 豊 | か | な | ロ | ゼ | ワ | イ | ン | と | な | |
| り | ま | す | 。 | 原 | 産 | 地 | は | 地 | 中 | 海 | に | 面 | し | て | い | る | 為 | 、 | 豊 | |
| 富 | な | 魚 | 介 | を | ブ | イ | ヤ | ベ | ー | ス | な | ど | の | 料 | 理 | と | し | て | 活 | |
| 用 | し | 、 | ロ | ゼ | ワ | イ | ン | を | 日 | 常 | 的 | に | 楽 | し | ん | で | い | ま | す | 。 |
| 後 | 者 | は | フ | ル | ボ | デ | ィ | の | 赤 | ワ | イ | ン | を | 造 | る | 過 | 程 | で | | |
| 「 | 血 | 抜 | き | 」 | の | よ | う | に | ワ | イ | ン | を | 抽 | 出 | し | て | 造 | ら | れ | |
| る | 為 | に | こ | の | よ | う | な | 名 | 前 | が | 付 | け | ら | れ | て | お | り | 、 | 主 | |
| に | ボ | ル | ド | 一 | 等 | で | 用 | い | ら | れ | て | い | る | 醸 | 造 | 法 | で | す | 。 | |
| 渋 | み | も | 適 | 度 | に | 備 | え | た | こ | の | ロ | ゼ | ワ | イ | ン | と | は | 、 | 例 | |
| え | ば | 和 | 食 | で | あ | れ | ば | 筑 | 前 | 煮 | な | ど | と | 一 | 緒 | に | お | 楽 | し | |
| み | 頂 | け | る | で | し | ょ | う | 。 | グ | ラ | ス | は | 中 | 庸 | で | 8 | ～ | 10 | 度 | |
| 程 | 度 | の | 少 | し | 冷 | え | た | 温 | 度 | 帯 | が | お | す | す | め | で | す | 。 | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

【問題 2】ロゼワインの醸造法とそれぞれのタイプの魅力、楽しみ方について 300 字以内で説明してください。

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ロ | ゼ | ワ | イ | ン | の | 醸 | 造 | 法 | は | 3 | 種 | 類 | あ | り | ま | す | 。 | 1 | つ | |
| 目 | は | 直 | 接 | 圧 | 搾 | 法 | で | 、 | 白 | ワ | イ | ン | と | 同 | じ | よ | う | に | 黒 | |
| ブ | ド | ウ | を | 使 | っ | て | 果 | 汁 | だ | け | を | 発 | 酵 | さ | せ | ま | す | 。 | こ | |
| の | 時 | の | ロ | ゼ | ワ | イ | ン | は | 色 | 味 | が | あ | ざ | や | か | で | ス | ツ | キ | |
| リ | し | た | 味 | わ | い | に | な | る | の | で | 、 | よ | く | 冷 | や | し | て | 食 | 前 | |
| 酒 | と | し | て | 、 | も | し | く | は | ト | マ | ト | な | ど | を | 使 | っ | た | カ | プ | |
| レ | ー | ゼ | に | 合 | わ | せ | て | 頂 | く | の | も | 良 | い | で | し | よ | う | 。 | 2 | |
| つ | 目 | は | セ | ニ | エ | で | 、 | 赤 | ワ | イ | ン | と | 同 | じ | く | 醸 | し | を | 行 | |
| う | 方 | 法 | で | す | 。 | こ | の | 場 | 合 | は | 色 | 素 | や | タ | ン | ニ | ン | の | し | |
| っ | か | り | と | し | た | ロ | ゼ | ワ | イ | ン | に | な | る | た | め | 、 | 温 | 度 | を | |
| 少 | し | 高 | め | に | し | て | 肉 | 料 | 理 | や | 、 | 同 | じ | く | ト | マ | ト | を | 使 | |
| っ | た | パ | ス | タ | な | ど | を | 合 | わ | せ | る | の | が | 良 | い | で | し | よ | う | 。 |
| 3 | つ | 目 | は | 黒 | ブ | ド | ウ | と | 白 | ブ | ド | ウ | を | 混 | ぜ | て | 造 | る | 方 | |
| 法 | で | 、 | で | き | た | ワ | イ | ン | の | ス | タ | イ | ル | に | 合 | わ | せ | て | 料 | |
| 理 | を | 楽 | し | む | の | が | 良 | い | で | し | よ | う | 。 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

【問題 3】ワインを「熟成させる保管」をするために必要な条件について説明してください。

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|---|----|---|---|---|---|---|----|
| ワ | イ | ン | を | 熟 | 成 | さ | せ | る | 保 | 管 | に | は | 温 | 度 | 、 | 湿 | 度 | 、 | セ |
| ラ | ー | の | 明 | る | さ | や | 照 | 明 | の | 種 | 類 | 等 | 様 | 々 | な | 条 | 件 | が | あ |
| り | ま | す | 。 | 一 | 般 | 的 | に | 温 | 度 | は | 10 | ～ | 15 | 度 | 、 | 湿 | 度 | は | 70 |
| % | 前 | 後 | 、 | セ | ラ | ー | の | 明 | る | さ | は | 暗 | め | で | 、 | ラ | イ | ト | は |
| 紫 | 外 | 線 | の | な | い | L | E | D | ラ | イ | ト | が | 良 | い | と | さ | れ | て | い |
| ま | す | 。 | ま | た | 、 | 振 | 動 | が | 少 | な | く | 、 | 異 | 臭 | 、 | 臭 | 気 | の | 強 |
| い | も | の | と | 近 | づ | け | な | い | 、 | 温 | 度 | 変 | 化 | も | 少 | な | い | 方 | が |
| 良 | い | と | 言 | わ | れ | て | い | ま | す | 。 | ま | た | ワ | イ | ン | の | ラ | ベ | ル |
| は | 上 | 向 | き | に | し | 、 | セ | ラ | ー | か | ら | の | 冷 | 風 | が | 瓶 | 口 | に | 直 |
| 接 | 当 | た | ら | な | い | よ | う | に | し | て | 置 | く | の | が | 良 | い | で | し | よ |
| う | 。 | ワ | イ | ン | の | 熟 | 成 | ス | ピ | ー | ド | は | ワ | イ | ン | に | 含 | ま | れ |
| る | 有 | 機 | 酸 | や | ア | ル | コ | ー | ル | 分 | な | ど | に | よ | っ | て | 様 | 々 | で |
| す | が | 、 | ワ | イ | ン | の | 飲 | み | 頃 | は | ワ | イ | ン | そ | れ | ぞ | れ | で | 異 |
| な | る | 為 | 、 | 一 | 概 | に | 熟 | 成 | し | て | い | る | か | ら | 良 | い | ワ | イ | ン |
| と | は | 断 | 言 | で | き | ま | せ | ん | の | で | 、 | そ | の | 飲 | み | 頃 | は | し | っ |
| か | り | と | 判 | 断 | す | る | 必 | 要 | が | あ | る | と | 言 | え | ま | す | 。 | ま | た |
| 品 | 種 | や | 産 | 地 | 、 | 醸 | 造 | 方 | 法 | に | よ | っ | て | も | 熟 | 成 | ス | ピ | ー |
| ド | は | 異 | な | り | 、 | 熟 | 成 | す | る | 程 | 赤 | ワ | イ | ン | は | 色 | が | う | す |
| く | 、 | 白 | ワ | イ | ン | は | 逆 | に | 色 | が | 濃 | く | 黄 | 味 | が | か | っ | て | い |
| く | と | 言 | わ | れ | て | い | ま | す | 。 | | | | | | | | | | |

【問題 3】ワインを「熟成させる保管」をするために必要な条件について説明してください。

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ワ | イ | ン | を | 熟 | 成 | さ | せ | る | 保 | 管 | に | つ | い | て | 必 | 要 | な | 条 | 件 |
| と | し | て | は | 、 | で | き | る | だ | け | 温 | 度 | を | 一 | 定 | に | 保 | つ | こ | と |
| が | 一 | つ | と | 、 | 保 | 管 | 状 | 態 | に | お | い | て | 振 | 動 | を | な | る | べ | く |
| 与 | え | な | い | こ | と | 、 | ま | た | 光 | に | よ | る | 酸 | 化 | を | 防 | ぐ | こ | と |
| な | ど | が | 挙 | げ | ら | れ | ま | す | 。 | こ | の | 為 | 、 | ワ | イ | ン | を | 保 | 管 |
| す | る | た | め | に | は | 、 | ワ | イ | ン | セ | ラ | ー | が | 一 | 番 | 現 | 実 | 的 | で |
| 容 | 易 | で | あ | る | と | 言 | え | ま | す | 。 | ワ | イ | ン | セ | ラ | ー | は | 、 | 熟 |
| 成 | 保 | 管 | さ | せ | る | た | め | に | 最 | も | 適 | し | た | 温 | 度 | ・ | 光 | ・ | ワ |
| イ | ン | に | 対 | す | る | 振 | 動 | を | 抑 | え | る | と | い | っ | た | 条 | 件 | を | 全 |
| て | ク | リ | ア | す | る | こ | と | が | で | き | ま | す | 。 | ま | た | ワ | イ | ナ | リ |
| 一 | な | ど | で | は | 、 | 温 | 度 | の | 変 | 化 | が | 少 | な | く | 光 | も | 入 | ら | な |
| い | 、 | ま | た | 年 | 間 | を | 通 | し | て | 温 | 度 | ・ | 湿 | 度 | と | も | に | 一 | 定 |
| に | 保 | て | る | 地 | 下 | に | ワ | イ | ン | を | 保 | 管 | し | た | り | し | ま | す | 。 |
| こ | れ | は | 、 | 人 | 為 | 的 | に | ワ | イ | ン | セ | ラ | ー | と | 同 | じ | こ | と | を |
| 実 | 現 | し | て | い | る | と | 言 | え | ま | す | 。 | ま | た | 保 | 管 | を | す | る | 際 |
| に | は | 、 | 必 | ず | ワ | イ | ン | を | 倒 | し | て | 保 | 管 | す | る | こ | と | を | お |
| す | す | め | し | ま | す | 。 | コ | ル | ク | と | 液 | 面 | の | 間 | を | 埋 | め | る | こ |
| と | で | 酸 | 化 | を | 防 | ぎ | ま | す | 。 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |