

平成  
25年度

# ソムリエ・ワインアドバイザー・ワインエキスパート 呼称資格認定試験(第二次)問題&解答

## ソムリエ テイスティング解答

### 1 シャルドネ

- ◎**外観**  
【清澄度】澄んだ  
【輝き】輝きのある  
【色調】グリーンがかった、レモンイエロー  
【濃淡】薄い  
【粘性】やや軽い  
【外観の印象】若い、軽い
- ◎**香り**  
【豊かさ】しっかりと感じられる  
【特徴】  
(果実) グレープフルーツ、リンゴ、洋ナシ、炒ったアーモンド  
(花・植物) すいかずら、白バラ  
(香辛・芳香) 貝殻、石灰、白胡椒、コリアンダー  
(化学物質) 硫黄  
【香りの印象】若々しい、還元状態、ニュートラル
- ◎**味わい**  
【アタック】軽い  
【甘み(アルコールのボリューム感も含む)】弱い  
【酸味】やわらかな、やさしい  
【苦味】控えめ  
【バランス】まろやかな、フラットな、ふくよかな  
【アルコール】軽い、やや軽め  
【余韻】短い、やや短い
- ◎**フレーヴァー** フレッシュ、フローラル、ミネラル感のある
- ◎**評価** シンプル、フレッシュ感を楽しむ
- ◎**供出温度** 7度以下、8-10度
- ◎**グラス** 小ぶり、中庸
- ◎**収穫年** 2010
- ◎**生産国** オーストラリア
- ◎**主なぶどう品種** Chardonnay

### 2 リースリング

- ◎**外観**  
【清澄度】澄んだ  
【輝き】クリスタルのような、輝きのある  
【色調】グリーンがかった、レモンイエロー  
【濃淡】薄い(無色に近い)、薄い  
【粘性】さらっとした、やや軽い

- 【外観の印象】若い、軽い
- ◎**香り**  
【豊かさ】控えめ、しっかりと感じられる  
【特徴】  
(果実) レモン、グレープフルーツ、リンゴ、花梨、メロン  
(花・植物) すいかずら、アカシア、菩提樹、ミント  
(香辛・芳香) 貝殻、石灰、コリアンダー  
【香りの印象】若々しい、落ち着いた(控えめな)、還元状態、第1アロマが強い
- ◎**味わい**  
【アタック】軽い、やや軽い  
【甘み(アルコールのボリューム感も含む)】弱い、残糖がある  
【酸味】シャープな、爽やかな  
【苦味】控えめ  
【バランス】スリムな、洗練とした  
【アルコール】軽い、やや軽め  
【余韻】短い、やや短い
- ◎**フレーヴァー** フルーティ、フレッシュ、ミネラル感のある
- ◎**評価** シンプル、フレッシュ感を楽しむ
- ◎**供出温度** 7度以下、8-10度
- ◎**グラス** 小ぶり、中庸
- ◎**収穫年** 2011
- ◎**生産国** ドイツ
- ◎**主なぶどう品種** Riesling

### 3 メルロ

- ◎**外観**  
【清澄度】深みのある  
【輝き】輝きのある、やや弱め  
【色調】紫がかった、ガーネット  
【濃淡】やや濃い、濃い  
【粘性】やや強い、豊か  
【外観の印象】若い、よく熟した、成熟度が高い、濃縮感がある
- ◎**香り**  
【豊かさ】しっかりと感じられる  
【特徴】  
(果実) ブルーベリー、カシス、ブラックベリー、干しプラム  
(花・植物) シダ、牡丹、針葉樹

- (香辛・芳香) 血液、肉、コーヒー、ヴァニラ、甘草  
(化学物質) 樹脂
- 【香りの印象】落ち着いた(控えめな)、開いている、第1アロマが強い、木樽からのニュアンス
- ◎**味わい**  
【アタック】やや強い、強い  
【甘み(アルコールのボリューム感も含む)】まろやか、豊かな  
【酸味】なめらかな、円みのある、はっきりした  
【タンニン分】ざらついた、力強い  
【バランス】骨格のある、豊かな、肉厚な  
【アルコール】やや強め  
【余韻】やや長い
- ◎**フレーヴァー** フルーティ、濃縮した、スパイシー、複雑
- ◎**評価** 成熟度が高く、豊か、濃縮し、力強い、ポテンシャルの高い
- ◎**供出温度** 18度以上
- ◎**グラス** 中庸、大ぶり
- ◎**デカンタージュ** 飲む直前、事前(60分前)
- ◎**収穫年** 2009
- ◎**生産国** フランス
- ◎**主なぶどう品種** Merlot

### 4 マデイラ

- 4番のグラスに注がれた飲みものの銘柄を次の1~4の中から1つ選んでください。
1. マデイラ
  2. ヴィンテージ・ポート
  3. ピノー・デ・シャラント
  4. パニユルス

解答 1

### 5 グラッパ

- 5番のグラスに注がれた飲みものの銘柄を次の1~4の中から1つ選んでください。
1. マール・ド・ブルゴーニュ
  2. 焼酎
  3. キルシュワッサー
  4. グラッパ

解答 4

## ワインアドバイザー テイスティング解答

### 1 甲州

#### ◎外観

[清澄度] 澄んだ  
[輝き] クリスタルのような、輝きのある  
[色調] グリーンがかった、レモンイエロー  
[濃淡] 薄い(無色に近い)、淡い  
[粘性] さらっとした、やや軽い  
[外観の印象] 若い、軽い

#### ◎香り

[豊かさ] 控えめ  
[特徴] (果実) グレープフルーツ、リンゴ  
(花・植物) すいかずら、アカシア  
(香辛・芳香) 貝殻、石灰、丁子  
[香りの印象] 若々しい、落ち着いた(控えめな)、ニュートラル

#### ◎味わい

[アタック] 軽い、やや軽い  
[甘み(アルコールのボリューム感も含む)] 弱い  
[酸味] 爽やかな、やさしい  
[苦味] 穏やかな、旨味をともなった  
[バランス] ドライな、コンパクトな、フラットな  
[アルコール] 軽い、やや軽め  
[余韻] 短い、やや短い  
◎フレーヴァー フレッシュ、ミネラル感のある  
◎評価 シンプル、フレッシュ感を楽しむ  
◎供出温度 7度以下、8-10度  
◎グラス 小ぶり、中庸  
◎収穫年 2009  
◎生産国 日本  
◎主なぶどう品種 甲州

### 2 ソーヴィニヨン・ブラン

#### ◎外観

[清澄度] 澄んだ  
[輝き] クリスタルのような、輝きのある  
[色調] グリーンがかった、レモンイエロー、イエロー  
[濃淡] 淡い  
[粘性] やや軽い  
[外観の印象] 若い、軽い、よく熟した

#### ◎香り

[豊かさ] 控えめ  
[特徴] (果実) グレープフルーツ、リンゴ、洋ナシ  
(花・植物) アカシア、キンモクセイ、ヴェルヴェース  
(香辛・芳香) 貝殻、石灰、火打石  
(化学物質) 硫黄、ヨード  
[香りの印象] 若々しい、開いている、還元状態、第1アロマが強い

#### ◎味わい

[アタック] やや軽い  
[甘み(アルコールのボリューム感も含む)] まろやか  
[酸味] 爽やかな  
[苦味] 控えめ、穏やかな  
[バランス] 澁刺とした、ドライな  
[アルコール] やや軽め  
[余韻] やや短い、やや長い  
◎フレーヴァー フレッシュ、フローラル、ミネラル感のある  
◎評価 シンプル、フレッシュ感を楽しむ、エレガントで、余韻の長い  
◎供出温度 8-10度  
◎グラス 中庸  
◎収穫年 2009  
◎生産国 フランス  
◎主なぶどう品種 Sauvignon Blanc

### 3 カベルネ・フラン

#### ◎外観

[清澄度] 澄んだ  
[輝き] 輝きのある  
[色調] 紫がかった、ルビー、ガーネット  
[濃淡] 明るい、やや濃い  
[粘性] やや軽い  
[外観の印象] 若い、軽い、よく熟した

#### ◎香り

[豊かさ] 控えめ、しっかりと感じられる  
[特徴] (果実) イチゴ、ラズベリー  
(花・植物) 赤ピーマン、メントール、すみれ、牡丹  
(香辛・芳香) 血液、丁子、甘草

[香りの印象] 若々しい、開いている、第1アロマが強い、木樽からのニュアンス

#### ◎味わい

[アタック] やや強い  
[甘み(アルコールのボリューム感も含む)] 弱い  
[酸味] 円みのある、やさしい、はっきりした  
[タンニン分] ざらついた、力強い  
[バランス] スマートな、骨格のある、固い  
[アルコール] やや軽め  
[余韻] やや長い  
◎フレーヴァー フルーティ、フレッシュ、フローラル、ヴェジタール  
◎評価 シンプル、フレッシュ感を楽しむ、成熟度が高く、豊か  
◎供出温度 14-17度  
◎グラス 中庸  
◎デカンタージュ 必要なし、飲む直前  
◎収穫年 2009  
◎生産国 フランス  
◎主なぶどう品種 Cabernet Franc

### 4 カルヴァドス

4番のグラスに注がれた飲みものの銘柄を次の1~4の中から1つ選んでください。

1. カルヴァドス
2. コニャック
3. アルマニャック
4. モルトウイスキー

**解答 1**

### 5 トウニー・ポート

5番のグラスに注がれた飲みものの銘柄を次の1~4の中から1つ選んでください。

1. ピノー・デ・シャラント
2. トウニー・ポート
3. マルサーラ
4. バニユル

**解答 2**

※ワインアドバイザー口答試験問題(解答)については、掲載しませんのでご了承ください

## ワインエキスパート テイスティング解答

### 1 ワインアドバイザー 1 と共通

### 2 ワインアドバイザー 2 と共通

### 3 ワインアドバイザー 3 と共通

### 4 ピノ・ノワール

#### ◎外観

[清澄度] 澄んだ  
[輝き] 輝きのある  
[色調] 紫がかった、ルビー  
[濃淡] 明るい  
[粘性] やや軽い

[外観の印象] 若い、軽い、よく熟した

#### ◎香り

[豊かさ] しっかりと感じられる、力強い  
[特徴] (果実) ラズベリー、ブルーベリー、干しブラム  
(花・植物) バラ、すみれ、紅茶  
(香辛・芳香) 肉、なめし皮、燻製肉、カカオパウダー、ヴァニラ、シナモン  
[香りの印象] 開いている、熟成感が現れている、酸化熟成の段階にある、第1アロマが強い、木樽からのニュアンス

#### ◎味わい

[アタック] やや強い、強い  
[甘み(アルコールのボリューム感も含む)] まろやか、豊かな  
[酸味] キメ細かい、やさしい、はっきりした  
[タンニン分] 緻密、サラサラとした  
[バランス] 流れるような

[アルコール] やや強め

[余韻] やや長い、長い

◎フレーヴァー フルーティ、濃縮した、フローラル、複雑  
◎評価 成熟度が高く、豊か、ポテンシャルの高い  
◎供出温度 14-17度  
◎グラス 中庸、大ぶり  
◎デカンタージュ 必要なし、飲む直前  
◎収穫年 2009  
◎生産国 アメリカ  
◎主なぶどう品種 Pinot Noir

### 5 ワインアドバイザー 4 と共通

### 6 ワインアドバイザー 5 と共通