

平成25年度 シニアソムリエ・シニアワインアドバイザー・シニアワインエキスパート 呼称資格認定試験(第一次)問題&解答

筆記試験問題

試験問題番号(■は該当しない問題です)

SS=シニアソムリエ
SWA=シニアワインアドバイザー
SWE=シニアワインエキスパート

1 SS 1 SWA 1 SWE

サバなどの海産魚介類に寄生し、人が感染した場合、激しい腹痛(急性胃腸炎)を発症する寄生虫を1つ選んでください。

1. アニサキス
2. 回虫
3. 肝蛭
4. 有鉤条虫

2 SS 2 SWA 2 SWE

感染者が咳やくしゃみをしたことによって飛び散る病原微生物を含んだしぶきを直接もしくは間接的に気道(鼻や口)から吸引することにより感染を引き起こす感染経路を1つ選んでください。

1. 経口感染
2. 接触感染
3. 飛沫感染
4. 空気感染

3 SS 3 SWA 3 SWE

高血糖、高血圧、脂質異常などを呈するもので内臓脂肪型肥満を共通要因とする状態のことをいい、過栄養や運動不足などで内臓脂肪が蓄積された結果、引き起こされる代謝異常が原因とされている状態を示すものを1つ選んでください。

1. エコノミークラス症候群
2. メタボリックシンドローム
3. ギランバレー症候群
4. ロコモティブシンドローム

4 SS 4 SWA 4 SWE

食品の表示事項で、「定められた方法で保存した場合、食品の品質が十分に保たれていると認められる期限を示す年月日」に該当する期限を1つ選んでください。

1. 保存期限
2. 保証期限
3. 賞味期限
4. 消費期限

5 SS 5 SWA 5 SWE

次の記述に該当する食中毒菌を1つ選んでください。
「毒素型食中毒菌であり、増殖の際に食中毒の原因となる耐熱性である毒素のエンテロトキシンを産生する。当該菌は傷などの化膿巣に存在するが、健康者の咽頭、鼻、頭髮、腸管内等にも存在する。当該菌による食中毒発症までの潜伏期間は1～6時間と短い。」

1. セレウス菌
2. 黄色ブドウ球菌
3. サルモネラ属菌
4. 腸炎ビブリオ

6 SS 6 SWA 6 SWE

防除対策として、古くからボルドー液の散布が有効とされるぶどうの病害を1つ選んでください。

1. ベト病
2. ウドンコ病
3. 晚腐病
4. 灰色カビ病

7 SS 7 SWA 7 SWE

Chaptalisationの効果として該当するものを1つ選んでください。

1. アルコール度数を上げる
2. 補酸
3. 除梗が容易になる
4. 発酵温度の安定化

8 SS 8 SWA 8 SWE

Remontageの効果として該当するものを1つ選んでください。

1. 清澄化の促進
2. 酸素供給
3. 衛生管理が容易になる
4. 滓引きが容易になる

9 SS 9 SWA 9 SWE

ぶどうの品種特性をより濃厚に与えるために意図的に行う醸造方法を1つ選んでください。

1. Sur lie
2. Skin contact
3. Collage
4. Méthode rurale

10 SS 10 SWA 10 SWE

純米大吟醸の麴米の使用割合は何%以上と定められているか該当するものを1つ選んでください。

1. 15%以上
2. 23%以上
3. 50%以上
4. 66%以上

11 SS 11 SWA 11 SWE

黒糖焼酎の生産地として該当するものを1つ選んでください。

1. 奄美大島周辺
2. 球磨地方
3. 小笠原諸島周辺
4. 宮古島

12 SS 12 SWA 12 SWE

Calvados Domfrontaisの樽での最低熟成年数を1つ選んでください。

1. 2年以上
2. 3年以上
3. 4年以上
4. 5年以上

13 SS 13 SWA 13 SWE

イタリアのリキュールCampariが生まれた州を1つ選んでください。

1. Campania
2. Calabria
3. Trentino-Alto Adige
4. Lombardia

14 SS 14 SWA 14 SWE

次のぶどう品種の中からRieslingの別名を1つ選んでください。

1. Weisser Riesling
2. Cape Riesling
3. Cruchen
4. Paarl Riesling

15 SS 15 SWA 15 SWE

Micro-oxygénationが用いられるワインのタイプとして適するものを1つ選んでください。

1. 酸の強いタイプのロゼワイン
2. 軽いタイプの白ワイン
3. 色の濃いしっかりとしたタイプの赤ワイン
4. 甘口タイプのワイン全般

16 SS 16 SWA 16 SWE

黒ぶどう品種Trousseauが栽培されている主要なワイン産地を1つ選んでください。

1. サヴォワ地方
2. ジュラ地方
3. アルザス地方
4. プロヴァンス地方

17 SS 17 SWA 17 SWE

シャンパーニュ地方のMontagne de Reims地区に属するグラン・クリュで、高品質なPinot Noirが産出されている村を1つ選んでください。

1. Oiry
2. Oger
3. Verzenay
4. Chouilly

18 SS 18 SWA 18 SWE

シャンパーニュ地方のCôte des Blancs地区に属するグラン・クリュで、高品質なChardonnayが産出されている村を1つ選んでください。

1. Verzy
2. Avize
3. Louvois
4. Bouzy

19 SS 19 SWA 19 SWE

アルザス地方のワイン用ぶどう品種Edelzwickerから造られるワインのタイプを1つ選んでください。

1. 白のみ
2. 白とロゼ
3. 赤とロゼ
4. 赤のみ

20 SS 20 SWA 20 SWE

ブルゴーニュ地方Morey-Saint-Denisの畑で1981年にGrand Cruに昇格した畑名を1つ選んでください。

1. Clos des Ormes
2. Les Sorbès
3. Les Millandes
4. Clos des Lambrays

21 SS 21 SWA 21 SWE

ブルゴーニュ地方のグラン・クリュの中で栽培面積が最も大きいグラン・クリュを1つ選んでください。

1. Clos de Tart
2. Clos Saint-Denis
3. Clos de Vougeot
4. Clos de la Roche

22 SS 22 SWA 22 SWE

ジュラ地方特有のクラヴランと呼ばれるボトルの容量を1つ選んでください。

1. 375mℓ
2. 620mℓ
3. 750mℓ
4. 1.5ℓ

23 SS 23 SWA 23 SWE

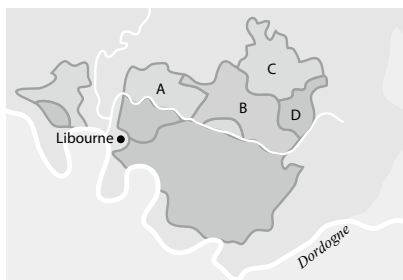
ワイン用黒ぶどう品種Mourvèdreの原産国を1つ選んでください。

1. スペイン
2. チリ
3. アルゼンチン
4. ボルトガル

24 SS 24 SWA 24 SWE

サン・テミリオン・ボムロー・フロンサック地区の地図の中でMongtagne Saint-Émilionを1つ選んでください。

1. A
2. B
3. C
4. D



23 SS 23 SWA 24 SWE
ソーテルヌ&バルザックの格付けシャトーの中のChâteau d'Yquemの格付けを1つ選んでください。
1. Premier Cru 2. Class Supérieur
3. Premier Cru Supérieur 4. Cru Supérieur

24 SS 24 SWA 25 SWE
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

25 SS 25 SWA 26 SWE
次のイタリアの村名のうちD.O.C.G. Barbarescoを生産できる村を1つ選んでください。
1. La Morra 2. Monforte d'Alba
3. Castiglione Falletto 4. Neive

26 SS 26 SWA 27 SWE
次のイタリアの銘柄のうちD.O.C.G.に2010年に昇格している銘柄を1つ選んでください。
1. Barbera d'Alba
2. Barbera del Monferrato
3. Dolcetto d'Alba
4. Dolcetto di Diano d'Alba

— SS — SWA 28 SWE
イタリアのヴェネト州において2009年にD.O.C.G.に昇格したConegliano Valdobbiadene-Proseccoの主要ぶどう品種を原語またはカタカナで記入してください。

27 SS 27 SWA 29 SWE
D.O.C.G.Ramandoloで陰干して使われるワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。
1. Friulano 2. Picolit
3. Verduzzo Friulano 4. Malvasia

28 SS 28 SWA 30 SWE
D.O.C.Marsalaに使用されるワイン用ぶどう品種として相応しくないものを1つ選んでください。
1. Pignatello 2. Catarratto
3. Grillo 4. Schiava

29 SS 29 SWA 31 SWE
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

30 SS 30 SWA 32 SWE
次の記述に該当するドイツのワイン産地を1つ選んでください。
「メイン川とその支流の兩岸の斜面にあり、旧西ドイツでは最も東に位置するぶどう栽培地域で、土壌は泥炭岩層、貝殻石灰岩、雑色砂岩からなる。」
1. Hessische Bergstraße
2. Saale-Unstrut
3. Württemberg
4. Franken

31 SS 31 SWA 33 SWE
ドイツのBereiche Johannisbergに属する村名を1つ選んでください。
1. Rüdesheim 2. Ingelheim
3. Piesport 4. Würzburg

32 SS — SWA 34 SWE
スペインワインの歴史において特に流通に影響のあった事柄を1つ選んでください。
1. 禁酒法 2. オイルショック
3. アパルトヘイト 4. 大航海時代

33 SS 32 SWA 35 SWE
スペインのワイン用白ぶどう・黒ぶどう品種の栽培面積の大きさが、それぞれ第一位に該当する組合せを1つ選んでください。
1. 白:Macabeo 赤:Tempranillo
2. 白:Airén 赤:Tempranillo
3. 白:Airén 赤:Garnacha Tinta
4. 白:Macabeo 赤:Garnacha Tinta

34 SS 33 SWA 36 SWE
スペインのRiojaは3つの地区に分けられるが、一般的に豊富な酸をもち熟成向きで上質なワインを生産する地区を1つ選んでください。
1. Rioja Alta
2. Rioja Alavesa
3. Rioja Baja

35 SS 34 SWA 37 SWE
すべてのシェリーは酒精強化されるが、フィノタイプの最低アルコール度数を1つ選んでください。
1. 14%以上 2. 15%以上
3. 18%以上 4. 19%以上

36 SS 35 SWA 38 SWE
ワイン用黒ぶどう品種Tempranilloはポルトガルでは何と呼ばれているか原語またはカタカナで記入してください。

37 SS 36 SWA 39 SWE
ポートワインの産地を3つに分けた場合にドウロ川の最も上流に位置する地域を1つ選んでください。
1. バイショ・コルゴ
2. シマ・ゴルゴ
3. ドウロ・スーベリオール

38 SS 37 SWA 40 SWE
オーストリアのヴァッハウ、クレムスतालでの栽培畑で一般的に行われている作業を1つ選んでください。
1. 灌漑
2. 棚づくり
3. 排水パイプ

39 SS 38 SWA 41 SWE
オーストリアのぶどう栽培地域とほぼ同じ緯度に位置しているフランスのワイン生産地方を1つ選んでください。
1. シャンパーニュ地方 2. ブルゴーニュ地方
3. ローヌ地方 4. 南西地方

40 SS 39 SWA 42 SWE
What is a 'Bergwein' ?
1. Wine made of grapes from the banks of the river
2. Wine made of grapes from the valley
3. Wine made of grapes from a slope vineyard
4. Wine made of dried grapes

41 SS 40 SWA 43 SWE
Please indicate the region in Hungary where many excellent producers have existed since 1980.
1. Northern Transdanubia
2. Northern Hungary
3. Tokaji-Hegyalja
4. Southern Transdanubia(Villany)

42 SS 41 SWA 44 SWE
トカイ・アスーにおけるブツニユ(kg)とゲンツイ(ℓ)の容量をそれぞれ記入してください。

43 SS 42 SWA 45 SWE
スイスのワイン造りの基礎を築いたといわれる、Clos des AbbeyesやClos des Moinesが位置する地区名を1つ選んでください。
1. La Côte 2. Lavaux
3. Chablais 4. Côtes-de-l'Orbe

44 SS 43 SWA 46 SWE
スイスのSottoceneri地区において生産されている軽快で食前酒として楽しめるワイン造りに使用されているぶどう品種を1つ選んでください。
1. Chasselas 2. Bondola
3. Pinot Noir 4. Merlot

45 SS 44 SWA 47 SWE
スロベニアにおいてベーレンアウスレーゼ(エクスレ度128以上)に相当するプレディカートを1つ選んでください。
1. Pozna Trgatev 2. Izbor
3. Jagodni Izbor 4. Ledeno Vino

46 SS 45 SWA 48 SWE
クロアチア最大の生産地域を1つ選んでください。
1. Zagorje-Medimurje 2. Prigorje-Bilogora
3. Slavonia 4. Istra

47 SS 46 SWA 49 SWE
ルーマニアで一番広く栽培され、日本語では「白い乙女」という意味のワイン用白ぶどう品種を1つ選んでください。
1. Babeasca Gri 2. Feteasca Alba
3. Feteasca Regala 4. Sarba

48 SS 47 SWA 50 SWE
ブルガリアの北部を流れる川の名前を1つ選んでください。
1. シラン川 2. エプロ川
3. ドナウ川 4. ライン川

49 SS 48 SWA 51 SWE
ブルガリアのプレヴェンにおいて1950年代にシラーとネббиオーロの交配によって造られたワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。
1. Gamza 2. Rubin
3. Mavrud 4. Pamid

50 SS 49 SWA 52 SWE
ギリシャでDomaine Carrasのぶどう園があるO.P.A.P.を1つ選んでください。
1. Côtes de Meliton 2. Naoussa
3. Nemea 4. Paros

51 SS 50 SWA 53 SWE
アメリカ ワシントン州において2012年に認定されたA.V.A.を1つ選んでください。
1. Lake Chelan 2. Snipes Mountain
3. Naches Heights 4. Rattlesnake Hills

52 SS 51 SWA 54 SWE
カナダのプリティッシュ・コロンビア州最大のワイン産地を1つ選んでください。
1. Similkameen Valley 2. Niagara Peninsula
3. Okanagan Valley 4. Fraser Valley

53 SS 52 SWA 55 SWE
アルゼンチンのワイン用黒ぶどうの栽培面積がMalbecに次いで大きい品種を1つ選んでください。
1. Merlot 2. Syrah
3. Bonarda 4. Cabernet Sauvignon

54 SS 53 SWA 56 SWE
アルゼンチンのSan Juanにおいて国際的にも評価されているワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。
1. Cabernet Sauvignon 2. Syrah
3. Merlot 4. Pinot Noir

55 SS 54 SWA 57 SWE
チリにおいて2011年5月16日官報による政令16号にて、産地名に続けて表記することが任意で可能となった3つの名前のうち「海側」にあてはまる名を原語またはカタカナで記入してください。

— SS 55 SWA 58 SWE
オーストラリアのEden ValleyにおいてClare Valleyとならび質の高いことで有名なワイン用ぶどう品種名を原語またはカタカナで記入してください。

56 SS 56 SWA 59 SWE
オーストラリアのKing Valleyの気候がワイン造りにおいて理想的と言われているワインタイプを1つ選んでください。
1. 重厚な赤ワイン 2. 甘口の白ワイン
3. 辛口のロゼワイン 4. スパークリングワイン

57 SS — SWA 60 SWE
ニュージーランドにおいてスクリューキャップ栓の使用が全体に占める割合を1つ選んでください。
1. 50%以上 2. 70%以上
3. 80%以上 4. 90%以上

58 SS 57 SWA 61 SWE
ニュージーランドのWairarapaにおいて良質なPinot Noirが栽培されているサブリージョン名を原語またはカタカナで記入してください。

— SS 58 SWA 62 SWE
南アフリカにおいてワイン用ぶどう品種の栽培面積が2011年度増加傾向にあるものを1つ選んでください。
1. Colombard 2. Sauvignon Blanc
3. Chenin Blanc 4. Chardonnay

59 SS 59 SWA — SWE
南アフリカにおいて18-19世紀ヨーロッパ王侯貴族にソーテルヌやマデイラと並んで愛されたワインを1つ選んでください。
1. スティーン
2. ミュスカド・フロンティニャン
3. ヴァンド・コンスタンシア
4. キャップ・クラシック

60 SS 60 SWA 63 SWE
次の記述に該当する南アフリカのディストリクト(District)を1つ選んでください。
「内陸部に位置し石灰質が豊富に含まれる土壌を持ち、競走馬の飼育で有名。シャルドネなどの白品種のぶどう栽培も多い。年間降雨量が300～400mmと少ないため、近郊にダムを築き、運河を引いて灌漑を行っている。」
1. Robertson 2. Elgin
3. Paarl 4. Stellenbosch

61 SS 61 SWA 64 SWE
川上善兵衛がバーリーにマスカット・ハンプブルグを交配したワイン用ぶどう品種である、マスカット・バーリーAを創出した年号を1つ選んでください。
1. 明治40年 2. 大正8年
3. 昭和2年 4. 昭和25年

62 SS 62 SWA — SWE
次の日本における果実酒の規定に関する記述中(A)(B)に該当する組み合わせとして正しいものを1つ選んでください。
「補糖した場合はアルコール度数(A)度未満。補糖量は果実が含有する糖分を超えない。」「ブランデー等のアルコールを添加した場合は、総アルコール度数の(B)%以下であること。」
1. (A)-20 (B)-15 2. (A)-15 (B)-20
3. (A)-10 (B)-15 4. (A)-15 (B)-10

— SS — SWA 65 SWE
次の記述に該当するワイン産地(都道府県名)を記入してください。
「栽培面積は4,060ha、ぶどう生産量45,100t。ワイン生産量は239,790hl程度(2010年)。大陸的な気候と地形に恵まれ、第四期の古層で、花崗岩および安山岩の崩潰土からなる埴質あるいは砂質土壌で排水もよく、良質のぶどうが得られる。」

63 SS 63 SWA 66 SWE
山形県のぶどう栽培地を1つ選んでください。
1. 浦臼町 2. 寒河江
3. 塩山 4. 大迫町

64 SS — SWA 67 SWE
ワイン醸造場と所在県の組み合わせで正しいものを1つ選んでください。
1. 奥出雲葡萄園 — 山形県
2. 都濃ワイン — 大分県
3. 北条ワイン醸造所 — 鳥取県
4. 安心院葡萄酒工房 — 福岡県

— SS 64 SWA — SWE
日本の基準では、ワイン1kgにつきソルビン酸の使用量は何g以下でなければならないか記入してください。(小数点第一位まで明記)

65 SS — SWA — SWE
日本における2011年度成人1人あたりのワイン消費量を記入してください。(小数点第一位まで明記)

— SS 65 SWA — SWE
厚生労働省の規定において果実酒類を輸入した業者が必ずボトルに貼付しなければならない項目を1つ選んでください。
1. 未成年者禁酒表示
2. 輸入者電話番号
3. 中のワインの白、赤、スパークリングの表示
4. 妊産婦の飲酒に対する注意表示

66 SS — SWA — SWE
ワインの総売上が700万円、前月棚卸額が470万円、当月仕入金額が250万円、当月棚卸金額が510万円の場合の原価率を%で記入してください。(小数点切捨。振替、社用、破損は考慮しないものとする。)

— SS 66 SWA — SWE
次の日本へのぶどう酒の輸入状況に関する記述に該当する国名を1つ選んでください。
「2011年の主要国別・ぶどう酒(2ℓ以下の容器入り)の輸入状況において、ヨーロッパ以外の産地では量的にも金額的にも1位である。」
1. オーストラリア 2. アメリカ
3. アルゼンチン 4. チリ

67 SS 67 SWA 68 SWE
基本的なワインテイスティングに関する香りで第二のアロームに分類され、低温発酵の場合に感じとれる香りを1つ選んでください。
1. ヴァニラ 2. ロースト
3. キャンディ 4. スパイス

68 SS 68 SWA 69 SWE
基本的なワインテイスティングコメントに関する事項で「Bulles」を意味する表現用語を1つ選んでください。
1. 酸味のキメ 2. 泡立ちのキメ
3. 酸味のヴォリューム 4. 泡立ちの粒

69 SS 69 SWA 70 SWE
赤ワインの官能表現チャートの中で「ピロードのような」と関連のある表現用語を1つ選んでください。
1. 甘み・アルコール
2. 酸味
3. 収斂性

70 SS 70 SWA 71 SWE
ワインのフレーバー・ホイールの中で硫香に含まれるものを1つ選んでください。
1. メルカプタン 2. 酢酸エチル
3. タール 4. フーゼル油

71 SS 71 SWA 72 SWE
「美食のプリンス」と呼ばれたフランスの作家を1つ選んでください。
1. モンズレ 2. キュルノンスキー
3. ブリア・サヴァラン 4. フランソワ・ラブレール

72 SS 72 SWA 73 SWE
Sauce Périgieuseに使用される酒精強化ワインを原語またはカタカナで記入してください。

73 SS — SWA — SWE
フランスA.O.P.チーズ「Selles-sur-Cher」の生産地方を原語またはカタカナで記入してください。

— SS 73 SWA — SWE
フランスA.O.P.チーズ「Chaource」の生産地方を原語またはカタカナで記入してください。

— SS — SWA 74 SWE
フランスA.O.P.チーズ「Cantal」の生産地方を原語またはカタカナで記入してください。

74 SS — SWA 75 SWE
イタリアの地方料理「Caponata」と最も相性が良いとされるワインを産出する州1つ選んでください。
1. Sardegna 2. Sicilia
3. Puglia 4. Calabria

75 SS 74 SWA — SWE
イタリアD.O.P.チーズ「Bra」の生産地方(州)を原語またはカタカナで記入してください。

76 SS 75 SWA 76 SWE
一般的にワインのサービス温度(飲料温度)を下げた場合の効果について最も適切なものを1つ選んでください。
1. 複雑性が高まる 2. 酸がやわらかくなる
3. 第1アロマが際立つ 4. 繊細さが抑えられる

77 SS 76 SWA 77 SWE
空気接触による効果を高めるための作業として最も適切なものを1つ選んでください。
1. 2時間前の開栓 2. ワインの温度を上げる
3. グラスに注ぐ 4. 直前の開栓

78 SS 77 SWA 78 SWE
デカンタージュの作業で「カラフェをリンスする」理由として最も適切なものを1つ選んでください。
1. カルキ臭除去・汚れ落とし
2. ワインをカラフェになじませる
3. 空気接触の効果を高める
4. デモンストレーション効果

79 SS 78 SWA 79 SWE
ワイン系カンキナQuinquinaのアペリティブに該当するものを1つ選んでください。
1. Dubonnet
2. Noilly Prat
3. Pastis
4. Pineau des Charentes

— SS 79 SWA — SWE
ヴァ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℃

小論文問題 (シニアワインエキスパートのみ)

1

ワインにおけるフェノール類とはなにか。また、フェノール類がワインに与える要素、特性、効果などについて、できるだけ多くの点を挙げてください。

2

日本ワインのプレゼンテーションを行ってください。(産地、栽培、醸造などの特徴、歴史、現状、トレンド、作り手、今後の展望など)

筆記試験問題解答

問題番号	1SS	1SWA	1SWE	19SS	18SWA	19SWE	36SS	35SWA	38SWE	55SS	54SWA	57SWE	68SS	68SWA	69SWE
解答	1			4			記述式問題は下記参照			記述式問題は下記参照			4		
問題番号	2SS	2SWA	2SWE	20SS	19SWA	20SWE	37SS	36SWA	39SWE	－SS	55SWA	58SWE	69SS	69SWA	70SWE
解答	3			3			3			記述式問題は下記参照			3		
問題番号	3SS	3SWA	3SWE	－SS	20SWA	21SWE	38SS	37SWA	40SWE	56SS	56SWA	59SWE	70SS	70SWA	71SWE
解答	2			2			1			4			1		
問題番号	4SS	4SWA	4SWE	21SS	21SWA	22SWE	39SS	38SWA	41SWE	57SS	－SWA	60SWE	71SS	71SWA	72SWE
解答	3			1			2			4			2		
問題番号	5SS	5SWA	5SWE	22SS	22SWA	23SWE	40SS	39SWA	42SWE	58SS	57SWA	61SWE	72SS	72SWA	73SWE
解答	2			2			3			記述式問題は下記参照			記述式問題は下記参照		
問題番号	6SS	6SWA	6SWE	23SS	23SWA	24SWE	41SS	40SWA	43SWE	－SS	58SWA	62SWE	73SS	－SWA	－SWE
解答	1			3			4			2			記述式問題は下記参照		
問題番号	7SS	7SWA	7SWE	24SS	24SWA	25SWE	42SS	41SWA	44SWE	59SS	59SWA	－SWE	－SS	73SWA	－SWE
解答	1			1			記述式問題は下記参照			3			記述式問題は下記参照		
問題番号	8SS	8SWA	8SWE	25SS	25SWA	26SWE	43SS	42SWA	45SWE	60SS	60SWA	63SWE	－SS	－SWA	74SWE
解答	2			4			2			1			記述式問題は下記参照		
問題番号	9SS	9SWA	9SWE	26SS	26SWA	27SWE	44SS	43SWA	46SWE	61SS	61SWA	64SWE	74SS	－SWA	75SWE
解答	2			4			4			3			2		
問題番号	10SS	10SWA	10SWE	－SS	－SWA	28SWE	45SS	44SWA	47SWE	62SS	62SWA	－SWE	75SS	74SWA	－SWE
解答	1			記述式問題は下記参照			3			4			記述式問題は下記参照		
問題番号	11SS	11SWA	11SWE	27SS	27SWA	29SWE	46SS	45SWA	48SWE	－SS	－SWA	65SWE	76SS	75SWA	76SWE
解答	1			3			1			記述式問題は下記参照			3		
問題番号	12SS	12SWA	12SWE	28SS	28SWA	30SWE	47SS	46SWA	49SWE	63SS	63SWA	66SWE	77SS	76SWA	77SWE
解答	2			4			2			2			3		
問題番号	13SS	13SWA	13SWE	29SS	29SWA	31SWE	48SS	47SWA	50SWE	64SS	－SWA	67SWE	78SS	77SWA	78SWE
解答	4			3			3			3			1		
問題番号	14SS	14SWA	14SWE	30SS	30SWA	32SWE	49SS	48SWA	51SWE	－SS	64SWA	－SWE	79SS	78SWA	79SWE
解答	1			4			2			記述式問題は下記参照			1		
問題番号	15SS	15SWA	15SWE	31SS	31SWA	33SWE	50SS	49SWA	52SWE	65SS	－SWA	－SWE	－SS	79SWA	－SWE
解答	3			1			1			記述式問題は下記参照			3		
問題番号	16SS	16SWA	16SWE	32SS	－SWA	34SWE	51SS	50SWA	53SWE	－SS	65SWA	－SWE			
解答	2			4			3			1					
問題番号	17SS	－SWA	－SWE	33SS	32SWA	35SWE	52SS	51SWA	54SWE	66SS	－SWA	－SWE			
解答	3			2			3			記述式問題は下記参照					
問題番号	－SS	－SWA	17SWE	34SS	33SWA	36SWE	53SS	52SWA	55SWE	－SS	66SWA	－SWE			
解答	2			1			3			4					
問題番号	18SS	17SWA	18SWE	35SS	34SWA	37SWE	54SS	53SWA	56SWE	67SS	67SWA	68SWE			
解答	1			2			2			3					

記述式問題解答

問題番号	—SS	—SWA	28SWE	65SS	—SWA	—SWE
解答	Glera(グレーラ)			2.84gもしくは2.8g		
問題番号	36SS	35SWA	38SWE	66SS	—SWA	—SWE
解答	Tinta Roriz(ティンタ・ロリス) Aragonez(アラゴネス)			30%		
問題番号	42SS	41SWA	44SWE	72SS	72SWA	73SWE
解答	ブットニュ=26kg ゲンツィ=136L			Madeira(マデイラ・マデラ・マディラ)		
問題番号	55SS	54SWA	57SWE	73SS	—SWA	—SWE
解答	Costa(コスタ)			Loire(ロワール地方)		
問題番号	—SS	55SWA	58SWE	—SS	73SWA	—SWE
解答	Riesling(リースリング)			Champagne(シャンパーニュ地方)		
問題番号	58SS	57SWA	61SWE	—SS	—SWA	74SWE
解答	Martinborough(マーティンボロ)			Auvergne(オーヴェルニュ地方)		
問題番号	—SS	—SWA	65SWE	75SS	74SWA	—SWE
解答	山梨県			Piemonte(ピエモンテ州)		
問題番号	—SS	64SWA	—SWE			
解答	0.20g					

テイasting解答

1 SS, SWA

◎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]やや濃い [粘性]やや強い [外観の印象]若い、よく熟した、成熟度が高い ◎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、花梨、アプリコット、(花・植物) すいかずら、アカシア、キンモクセイ、菩提樹、(香辛・芳香) 貝殻、石灰、(化学物質) ハチミツ [香りの印象] 開いている、第1アロマが強い、第2アロマが強い ◎味わい [アタック] やや軽い、やや強い [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、円みのある	[苦味] コク(深み)を与える、旨味をともなった [バランス] まろやかな、ふくやかな [アルコール] やや軽め [余韻] やや長い ◎フレーヴァー フルーティー、フローラル、ミネラル感のある ◎評価 エレガントで、余韻の長い ◎供出温度 11-14度 ◎グラス 中樽 ◎収穫年 2010 ◎生産国 Italy イタリア ◎地方(州または県) Veneto ヴェネト州 ◎アペラシオン Soave ソアーヴェ ◎主なぶどう品種 Garganega ガルガーネガ(ガルガネガ)
---	---

1 SWE

◎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(無色に近い) [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) レモン、グレープフルーツ、(花・植物) すいかずら、キンモクセイ、(香辛・芳香) バンドミー、丁子、(化学物質) ヨード [香りの印象] 若々しい、落ち着いた(控えめな)、還元状態、第2アロマが強い、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、まろやか [酸味] 円みのある、スムーズな [苦味] 控えめ、穏やかな、旨味をともなった	[バランス] ドライな、まろやかな、コンパクトな [アルコール] 軽い、やや軽め [余韻] 短め、やや短い ◎フレーヴァー フレッシュな、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 8-10度 ◎グラス 小ぶり、中樽 ◎収穫年 2009 ◎生産国 日本 ニホン ◎地方(州または県) 山梨県 ヤマナシ ◎アペラシオン (産地) 山梨市 ◎主なぶどう品種 甲州 コウシュウ
--	---

2 SS, SWA, SWE

◎外観 [清澄度]澄んだ [輝き]輝きのある [色調]イエロー、黄金色がかった、黄金色 [濃淡]やや濃い [粘性]豊か、ねっとりした [外観の印象] 濃厚な、よく熟した、熟成した、酸化熟成のニュアンス ◎香り [豊かさ]しっかりと感じられる、力強い [特徴] (果実) 洋ナシ、桃、アプリコット、炒ったアーモンド、ヘーゼルナッツ、(花・植物) キンモクセイ、(香辛・芳香) バター、キャラメル、(化学物質) 硫黄、樹脂 [香りの印象] 落ち着いた(控えめな)、開いている、熟成感が現れている、酸化熟成の段階にある、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] 円みのある	[苦味] 穏やかな、コク(深み)を与える [バランス] 肉付きのよい、まろやかな、ねっとりした、ふくやかな、厚みのある [アルコール] やや強め、ヴォリュームのある [余韻] やや長い、長い ◎フレーヴァー 濃縮した、フローラル、複雑 ◎評価 成熟度が高く、豊か、濃縮し、力強い ◎供出温度 11-14度 ◎グラス 中樽、大ぶり ◎収穫年 2008 ◎生産国 France フランス ◎地方(州または県) Bourgogne ブルゴーニュ地方 ◎アペラシオン Pouilly-Fuissé プイ・フイッセ ◎主なぶどう品種 Chardonnay シャルドネ
--	--

3 SS

◎外観 [清澄度]澄んだ、深みのある [輝き] 輝きのある [色調]紫がかった、ルビー、ガーネット [濃淡]やや濃い [粘性]やや強い [外観の印象] 若い、よく熟した、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) ラズベリー、ブルーベリー、ブラックチェリー、(花・植物) メントール、シダ、針葉樹、ドライハーブ、(香辛・芳香) 丁子、(化学物質) ナツメグ [香りの印象] 落ち着いた、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)] まろやか [酸味] はっきりした [タンニン分] ざらついた、粗い [バランス] 骨格のある、固い、力強い	[アルコール] やや強め [余韻] やや長い ◎フレーヴァー 濃縮した、ヴェジエタル ◎評価 濃縮し、力強い ◎供出温度 15-18度 ◎グラス 大ぶり ◎デカンタージュ 必要なし、飲む直前 ◎収穫年 2008 ◎生産国 日本 ニホン ◎地方(州または県) 長野県 ナガノ ◎アペラシオン 塩尻 ショジリ ◎主なぶどう品種 Merlot メルロ
---	---

3 SWA, SWE

◎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、よく熟した ◎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、ブラックベリー、(花・植物) メントール、バラ、すみれ、紅茶、(香辛・芳香) 丁子、(化学物質) 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] やや軽い [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 [タンニン分] キメ細か、サラサラとした [バランス] やわらかな、心地よい [アルコール] やや強め	[余韻] やや長い ◎フレーヴァー フルーティー、フローラル ◎評価 成熟度が高く、豊か、エレガントで、余韻の長い ◎供出温度 15-18度 ◎グラス 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 USA アメリカ ◎地方(州または県) Oregon オレゴン州 ◎アペラシオン Willamette Valley ウィラメットヴァレー ◎主なぶどう品種 Pinot Noir ピノ・ノワール
---	---

4 SWE

◎外観 [清澄度]澄んだ [輝き]輝きのある [色調]オレンジがかった、ガーネット [濃淡]明るい [粘性]やや強い [外観の印象] よく熟した、熟成した、酸化熟成のニュアンス ◎香り [豊かさ]しっかりと感じられる、力強い [特徴] (果実) ブラックベリー、干しブラム、乾燥イチジク、(花・植物) シダ、バラ、すみれ、針葉樹、タバコ、紅茶、(香辛・芳香) 血液、シヴェ、(化学物質) 樹脂 [香りの印象] 落ち着いた、開いている、熟成感が現れている、第2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 [酸味] なめらかな、はっきりした [タンニン分] ざらついた、粗い、力強い	[バランス] 骨格のある、がっしりとした [アルコール] やや強め [余韻] やや長い、長い ◎フレーヴァー フローラル、複雑 ◎評価 成熟度が高く、豊か、エレガントで、余韻の長い ◎供出温度 15-18度 ◎グラス 大ぶり ◎デカンタージュ 飲む直前 ◎収穫年 2007 ◎生産国 Italy イタリア ◎地方(州または県) Piemonte ピエモンテ州 ◎アペラシオン Barolo バローロ ◎主なぶどう品種 Nebbiolo ネッビオーロ
--	--

4 SS, SWA

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

1. イエーガーマイスター
2. シャルトリューズ・ジョーヌ
3. ベネディクティンD.O.M.
4. スーズ
5. ガリアーノ

解答 4

5 SWE

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

1. トウニー・ポート
2. マデイラ
3. マルサラ
4. レイト・ボトルド・ヴィンテージ・ポート
5. ヴィンテージ・ポート

解答 1