

2014年度 ワインエキスパート呼称資格認定試験（第一次）問題

問題に関する資料および統計などの数字については、
2014年度 日本ソムリエ協会教本記載に準ずる。(原産地名称表記含む)

解答用紙記入上の注意

1. 会場名、受験呼称、受験番号、氏名が正しく印字されているか確認の上、本人確認欄にマークしてください。
2. 解答用紙は汚したり、折り曲げたりしないでください。
3. 解答用紙の記入は、必ずHBまたはBの鉛筆またはシャープペンシルを使用してください。
4. 解答は所定の解答欄にマーク例を参照のうえマークしてください。訂正する場合は、消しゴムで跡が残らないようにきれいに消してからマークし直してください。

よいマーク例



悪いマーク例



5. 問題数は130問です。万が一抜けている箇所がありましたら係員に申し出てください。

受験番号	氏名

1

ワイン中の有機酸の中で最も量の多いものを1つ選んでください。

1. コハク酸
2. クエン酸
3. 酒石酸

2

「よき料理、よきワインがあればこの世は天国」と言った人物を1人選んでください。

1. ルイ・パストゥール
2. ブリア・サヴァラン
3. アンリ4世
4. ポール・セザンヌ

3

EU加盟国におけるワイン法による品質分類(地理的表示のあるワイン)において、ラベル表記義務記載事項とされているものを1つ選んでください。

1. 原産地
2. 原料のぶどう品種
3. 収穫年
4. 生産方法に関する記述

4

北半球において、主に剪定が行われる時期を1つ選んでください。

1. 9月～11月
2. 1月～3月
3. 4月～5月

5

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

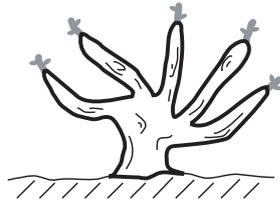
「ぶどうの光合成に最も必要なものは日照と適度な温度である」

1. 正
2. 誤

6

次の図柄に該当する栽培方法を1つ選んでください。

1. 垣根仕立て
2. 棒仕立て
3. 株仕立て
4. 棚仕立て



7

ボルドー液の散布が有効とされているぶどうの病害を1つ選んでください。

1. ベト病
2. フィロキセラ
3. ボトリティス・シネレア
4. 晩腐病

8

発酵が始まって3～4日頃アントシアニンとタンニンが液中に出てくる過程に該当する語句を1つ選んでください。

1. 醸し
2. 熟成
3. 清澄
4. マロラクティック発酵

9

酒母の別名を1つ選んでください。

1. 醪
2. 酏
3. 酒粕
4. 麹菌

10

「清酒の製法品質表示基準」において、醸造アルコールの添加が認められている日本酒の特定名称を1つ選んでください。

1. 純米酒
2. 純米吟醸酒
3. 吟醸酒
4. 特別純米酒

11

日本の焼酎の元祖と言われ、米麴のみを原料とするものを1つ選んでください。

1. 壱岐焼酎
2. 球磨焼酎
3. 琉球泡盛
4. 黒糖焼酎

12

スコッチウイスキーに使われるピートの名称を1つ選んでください。

1. 砂糖大根
2. 草炭（泥炭）
3. 乾燥わら
4. 木樽

13

51%以上のトウモロコシとライ麦を使用して造られ、力強い樽の香りが特徴となるウイスキーを1つ選んでください。

1. アイリッシュウイスキー
2. カナディアンウイスキー
3. バーボンウイスキー
4. ジャパニーズウイスキー

14

コニャックにおいてワイン用ぶどう品種「St-Emilion des Charentes」の別名を1つ選んでください。

1. Folle blanche
2. Colombar
3. Ugni blanc
4. Sémillon

15

コニャック地方において最も品質の高いとされる生産地区を1つ選んでください。

1. Grande Champagne
2. Petite Champagne
3. Borderies
4. Fins Bois

16

カルヴァドスの主な生産地はどこか1つ選んでください。

1. ヴォワロン
2. ストラスブール
3. ノルマンディー
4. ブルターニュ

17

フランス北部ベネディクト派修道院で1510年に生まれたリキュールを1つ選んでください。

1. Suze
2. Chartreuse
3. Anisés
4. Bénédictine

18

日本のぶどう栽培地において北限の北海道士別から、南限の九州宮崎県都城までの緯度の差を1つ選んでください。

1. 約6度
2. 約13度
3. 約16度
4. 約23度

19

日本で稼働しているワイナリーの数が最も多い都道府県を1つ選んでください。

1. 山梨県
2. 長野県
3. 北海道
4. 山形県

20

現在の勝沼にあたる祝村に、初めて民間のワイナリーが設立された年を1つ選んでください。

1. 1874年
2. 1877年
3. 1890年
4. 1926年

21

日本のワイン、ぶどう栽培に関する記述で正しいものを1つ選んでください。

1. 長野県の全てのぶどう栽培地は内陸性気候
2. 日本でワイン造りが始まったのは大正の初め
3. 現在稼働しているワイナリーのうち約2割が年間生産量が10万本以下
4. ぶどうからワインを造っているワイナリーは300軒を超える

22

日本における国産ワインの表示に関する記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「国産ぶどうを100%使用した場合は産地・年号・品種の表示が可能」

1. 正
2. 誤

23

2013年に国税庁がワインの産地名として初めて指定した都道府県を1つ選んでください。

1. 山形県
2. 長野県
3. 山梨県
4. 北海道

24

2010年にO.I.V. (国際ぶどう・ぶどう酒機構) のリストに品種として掲載が認められたぶどう品種を1つ選んでください。

1. 甲州
2. マスカット・ベリー A
3. ナイアガラ
4. デラウェア

25

メルローで名高い産地、桔梗ヶ原はどこに所在しているか1つ選んでください。

1. 千曲川
2. 安曇野
3. 塩尻
4. 天竜川

26

山形県において、仕込み量が多いワイン用ぶどう品種上位2つの組み合わせを1つ選んでください。

1. シャルドネ — メルロ
2. デラウェア — マスカット・ベリー A
3. デラウェア — メルロ
4. シャルドネ — マスカット・ベリー A

27

ヨーロッパ系品種の栽培面積が最大の都道府県を1つ選んでください。

1. 山梨県
2. 長野県
3. 北海道
4. 山形県

28

2011年度成人1人あたりの都道府県別果実酒消費量において最も果実酒の消費量の多い都道府県を1つ選んでください。

1. 北海道
2. 東京都
3. 山梨県
4. 愛知県

29

19世紀に入りフランスワインが隆盛に向かうきっかけとなった歴史的事項を1つ選んでください。

1. フランス革命
2. 原産地統制名称 (A.O.C.) の制定
3. アキテーヌ公妃アリエノールと英国王の結婚
4. 産業革命

30

シャンパーニュ地方のグラン・クリュに指定され、コート・デ・ブラン地区に属するコミューンを1つ選んでください。

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

31

Tirage 後ヴィンテージシャンパーニュの法律上の最低熟成期間を1つ選んでください。

1. 15ヶ月
2. 2年
3. 3年
4. 5年

32

次のアルザス地方の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「降雨量はフランスで最も少なく年間平均 500 ～ 600mm である」

1. 正
2. 誤

33

Alsace Grand Cru のリュウ・ディ Zotzenberg に使用が認められていないワイン用主要ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Riesling
2. Gewürztraminer
3. Pinot Blanc
4. Sylvaner

34

かつてブルゴーニュ公国の首都として栄華を極めた都市を1つ選んでください。

1. ボーヌ
2. ニュイ・サン・ジョルジュ
3. デイジョン
4. ヴージョ

35

Chablis Grand Cru の中で最も面積が大きなクリマを1つ選んでください。

1. Blanchot
2. Les Clos
3. Grenouilles
4. Valmur

36

A.O.C. Morey-Saint-Denis の Grand Cru の数を1つ選んでください。

1. 4個
2. 5個
3. 6個
4. 7個

37

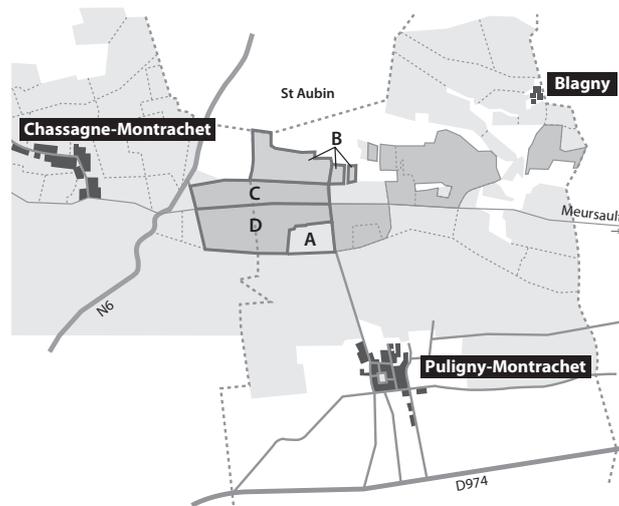
白ワイン・ロゼワイン・赤ワイン全てを生産する事が可能な A.O.C. を1つ選んでください。

1. Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits
2. Côte de Nuits-Villages
3. Nuits-Saint-Georges
4. Côte de Beaune-Villages

38

下記の地図 A ~ D の中から Grand Cru Montrachet を 1 つ選んでください。

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



39

ワイン用ぶどう品種 Aligoté を 100% 使用して造られる A.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Maranges
2. Rully
3. Bouzeron
4. Montagny

40

ワイン用ぶどう品種 Savagnin からヴァン・ジョーヌだけを造ることが認められている A.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Côtes du Jura
2. Château-Chalon
3. L'Étoile
4. Arbois Pupillin

41

次の A.O.C. Côtes du Rhône に関する記述について正しい場合は 1 を、誤っている場合は 2 を選んでください。

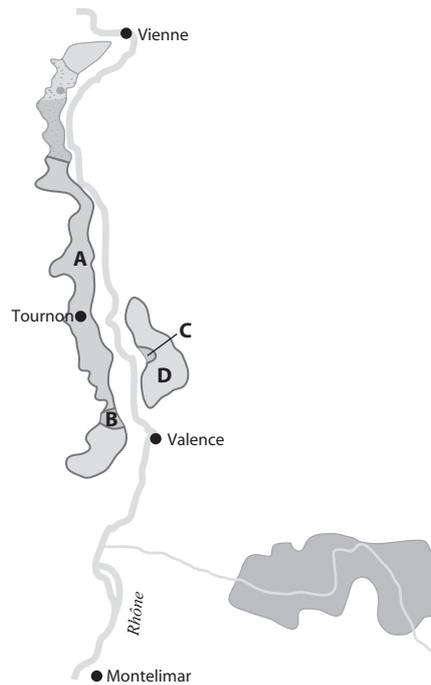
「コート・デュ・ローヌ地方全体の A.O.C. ワイン生産量の約半分を占めている」

1. 正
2. 誤

42

下記の地図 A ~ D の中から A.O.C. Hermitage の場所を 1 つ選んでください。

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



43

コート・デュ・ローヌ地方北部地区で最も面積が広い A.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Saint-Joseph
2. Crozes-Hermitage
3. Cornas
4. Gigondas

44

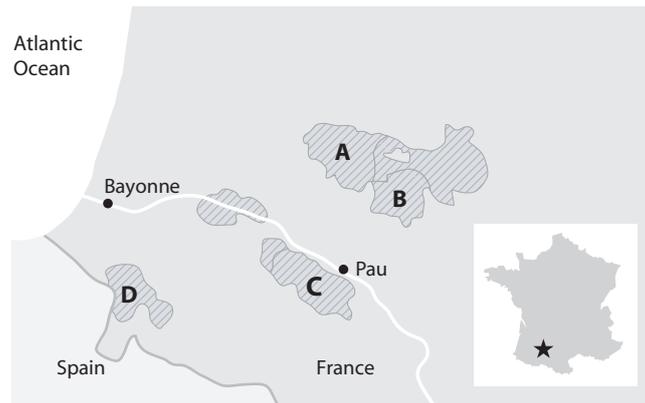
ナポレオンの生誕地、スキアカレロの原産地としても知られている A.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Patrimonio
2. Ajaccio
3. Muscat du Cap Corse
4. Vin de Corse Porto-Vecchio

45

下記の地図 A ~ D の中から A.O.C. Irouléguay の場所を 1 つ選んでください。

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

**46**

ロット川の渓谷地帯に広がり、地元でオーセロワと呼ばれるワイン用ぶどう品種を主体に、色の濃いワインを生産している A.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Minervois
2. Cahors
3. Fitou
4. Madiran

47

メドックの格付けで 5 級のシャトーを 1 つ選んでください。

1. Château Dauzac
2. Château La Tour-Carnet
3. Château Desmirail
4. Château Boyd-Cantenac

48

メドックの格付けで Margaux 村のシャトーを 1 つ選んでください。

1. Château Gruaud-Larose
2. Château Langoa-Barton
3. Château Marquis de Terme
4. Château Saint-Pierre

49

メドックの格付けで3級のシャトーを1つ選んでください。

1. Château Talbot
2. Château Beychevelle
3. Château Montrose
4. Château Ferrière

50

Château Mouton-Rothschild が Premiers Grands Crus に昇格した年を1つ選んでください。

1. 1963 年
2. 1973 年
3. 1983 年
4. 1993 年

51

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

52

2012年ヴィンテージから適用の、サン・テミリオンの格付けで、新たに Premiers Grands Crus Classes A に入るシャトーを1つ選んでください。

1. Château Ausone
2. Château Angélu
3. Château Figeac
4. Château Bélair-Monange

53

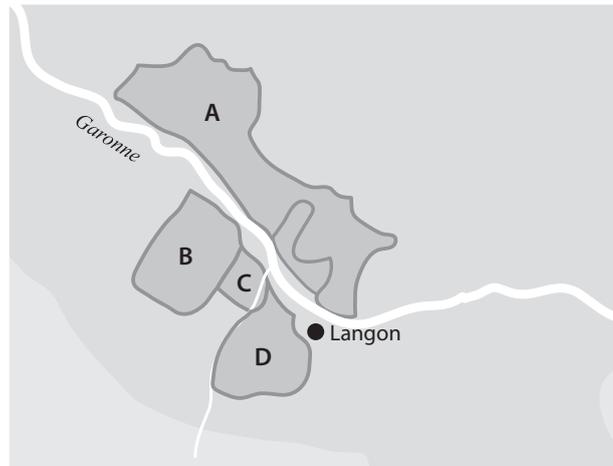
次の中から A.O.C. Pomerol のシャトーを 1 つ選んでください。

1. Château la Conseillante
2. Château Grand-Pontet
3. Château Pape Clément
4. Château de Camensac

54

下記の地図 A ~ D の中から A.O.C. Barsac の場所を 1 つ選んでください。

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

**55**

次のソーテルヌ & バルサック地区の記述について正しい場合は 1 を、誤っている場合は 2 を選んでください。

「ソーテルヌは起伏に富み、代表するシャトーであるシャトー・ディケムはソーテルヌの中で最も標高の高い丘の頂上にある」

1. 正
2. 誤

56

ソーテルヌ & バルサックの格付けで、ソーテルヌ村で生産されている Premiers Crus のシャトーを 1 つ選んでください。

1. Château Coutet
2. Château Filhot
3. Château Guiraud
4. Château Climens

57

次のロワール地方の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「北緯47度前後の温暖な地域なので全般的に軽やかで爽やかなワインが多い」

1. 正
2. 誤

58

コ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

59

イタリア半島を縦断するアペニン山脈の東側に位置し、アドリア海の影響を受ける州を1つ選んでください。

1. ピエモンテ州
2. カンパーニア州
3. マルケ州
4. ラツィオ州

60

イタリアで最初の原産地呼称法が制定された年を1つ選んでください。

1. 1935年
2. 1963年
3. 1971年
4. 1980年

61

下記の地図 A～Dの中から D.O.C.G. Franciacorta が生産される州を1つ選んでください。

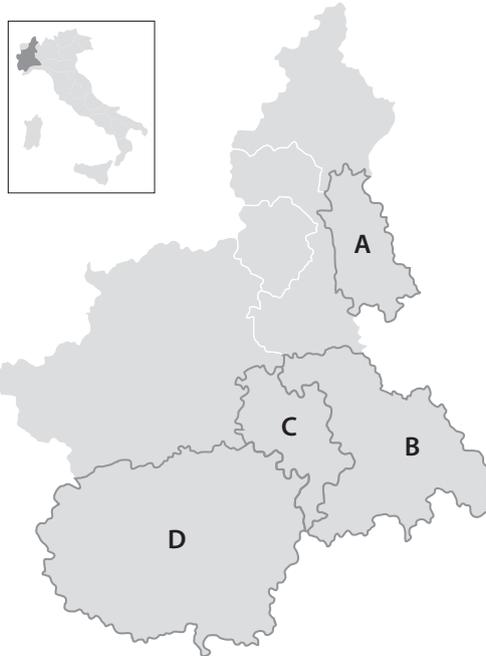
1. A
2. B
3. C
4. D



62

下記の地図 A～Dの中から D.O.C.G. Barbaresco が生産されるクーネオ県を1つ選んでください。

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



63

ピエモンテ州の D.O.C.G. を 1 つ選んでください。

1. Ghemme
2. Bardolino Superiore
3. Suvereto
4. Offida

64

ワイン用ぶどう品種 Cortese 主体で造られる D.O.C.G. を 1 つ選んでください。

1. Frascati Superiore
2. Gavi
3. Soave Superiore
4. Colli di Conegliano

65

白ワインと赤ワインの生産が許可されている D.O.C.G. を 1 つ選んでください。

1. Erbaluce di Caluso
2. Dogliani
3. Roero
4. Ruchè di Castagnole Monferrato

66

ワイン用ぶどう品種 Corvina Veronese の使用が認められている D.O.C.G. を 1 つ選んでください。

1. Lison
2. Bardolino Superiore
3. Recioto di Gambellara
4. Conegliano Valdobbiadene-Prosecco

67

ロンバルディア州北部ヴァルテッリーナ溪谷での Nebbiolo 種の別名を1つ選んでください。

1. Calabrese
2. Spanna
3. Chiavennasca
4. Prugnolo Gentile

68

トスカーナ州において、最も南に位置する D.O.C.G. を1つ選んでください。

1. Pomino
2. Morellino di Scansano
3. Chianti Classico
4. Carmignano

69

D.O.C.G. Chianti の特定地域（ソットゾーナ）を1つ選んでください。

1. Rufina
2. Sassella
3. Valpantena
4. Cartizze

70

カラブリア州の D.O.C. Cirò Rosso のワイン用主要ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Aglianico
2. Primitivo
3. Nero di Troia
4. Gaglioppo

71

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

72

ドイツワインの13の特定栽培地域のうち最も北に位置し旧東ドイツであった地域を1つ選んでください。

1. Mittelrhein
2. Hessische Bergstraße
3. Württemberg
4. Saale-Unstrut

73

次の記述に該当する産地を1つ選んでください。

「ドイツ最大の栽培地でワイン用ぶどう品種 Silvaner の栽培面積は世界最大である」

1. Mosel
2. Rheingau
3. Baden
4. Rheinhessen

74

ドイツのワイン産地 Franken の説明として正しいものを1つ選んでください。

1. Q.b.A. 以上のワインはボックスボテイルという扁平瓶で販売される
2. ドイツでは最南端のワイン生産地
3. ライン川支流の小さな地域で、赤ワインの生産比率が非常に高い
4. ハイデルベルクの北に位置し、主にリースリングが栽培されている

75

次のスペインの記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「18世紀後半、フィロキセラの害で畑を失ったフランス人たちがリオハやスペイン北部にやってきてワイン造りに従事した」

1. 正
2. 誤

76

スペインの Gran Reserva の赤ワインは、最低 60 ヶ月の熟成のうち、最低何ヶ月の樽熟成が必要か 1 つ選んでください。

1. 6 ヶ月
2. 12 ヶ月
3. 18 ヶ月
4. 24 ヶ月

77

Cava の生産量 95% を占めている主要生産地を 1 つ選んでください。

1. Penedés
2. Priorato
3. Tarragona
4. Toro

78

D.O. Ribera del Duero で生産する赤ワインは、ワイン用ぶどう品種 Tempranillo を何 % 以上使用しなければならないのか 1 つ選んでください。

1. 55% 以上
2. 65% 以上
3. 75% 以上
4. 85% 以上

79

スペインの大西洋地方のワイン産地を 1 つ選んでください。

1. Rioja
2. Jumilla
3. Rías Baixas
4. Priorato

80

次の記述に該当するシェリーのタイプを1つ選んでください。

「フィノとオロロソの中間的な風味のシェリーで、フィノの熟成途中でフロールが消失したものを、そのまま熟成させたもの」

1. Manzanilla
2. Amontillado
3. Palo Cortado
4. Pedro Ximénez

81

シェリーの熟成に関する用語を1つ選んでください。

1. Solera
2. Negramoll
3. Abona
4. Estufa

82

ポルトガルのワイン用黒ぶどう品種でスペインの「Tempranillo」の別名を1つ選んでください。

1. Touriga Nacional
2. Tinta Barroca
3. Tinta Roriz
4. Baga

83

収穫年と瓶詰めの日も表示するポートを1つ選んでください。

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

84

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ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Sercial
2. Verdelho
3. Viosinho
4. Malvasia

85

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。

「完熟したぶどうを藁や葦の上、もしくは吊るして3カ月以上自然乾燥させ、糖度の高くなったぶどうで造るワイン」

1. Auslese
2. Beerenauslese
3. Strohwein
4. Ausbruch

86

次のオーストリアワインの記述に該当する産地名を1つ選んでください。

「典型的なパノニア気候の、温暖な産地でツヴァイゲルト単一もしくはツヴァイゲルト主体のブレンドのワインを造っている」

1. Neusiedlersee DAC
2. Kamptal DAC
3. Eisenberg DAC
4. Südsteiermark

87

トカイ・アスーエッセンシアの最低残糖分を1つ選んでください。

1. 120 g / ℓ以上
2. 160 g / ℓ以上
3. 180 g / ℓ以上
4. 240 g / ℓ以上

88

スイスで最も栽培面積の広いワイン用白ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Chardonnay
2. Chasselas
3. Müller-Thuragau
4. Sylvaner

89

スイスのワイン産地 Lavaux が属する州を1つ選んでください。

1. ジュネーヴ州
2. ヴォー州
3. ティチーノ州
4. ヴァレー州

90

アメリカワインに関する記述のうち、正しいものを1つ選んでください。

1. アメリカのワイン生産量は世界第5位である
2. 国内のワイン消費量が生産量よりも多い
3. ワイン生産量では、カリフォルニア州が全体の約70%を占めている
4. ブティック・ワイナリーと呼ばれるワイナリーが生産量の90%を占める

91

アメリカの政府認定の栽培地域、A.V.A.の正式名称を1つ選んでください。

1. American Vineyards Alliance
2. American Viticultural Areas
3. Apperation Viticultural Areas
4. Americas Viticultural Area

92

全米のワイナリーの半数にあたる、約 800 のワイナリーがあるカリフォルニアのワイン産地を 1 つ選んでください。

1. South Coast
2. North Coast
3. Central Valley
4. Central Coast

93

ナパ・ヴァレー A.V.A. 内で最も南に位置する A.V.A. を 1 つ選んでください。

1. Stags Leap
2. Oakville
3. Calistoga
4. Los Carneros

94

オレゴン州に位置する A.V.A. を 1 つ選んでください。

1. Dundee Hills
2. Yakima Valley
3. Puget Sound
4. Naches Heights

95

カリフォルニア州セントラル・コーストに位置するものを 1 つ選んでください。

1. Oakville
2. Monterey
3. Solano
4. Sonoma

96

カナダのオンタリオ州のアイスワインに使用されるワイン用ぶどう品種で最も生産量が多いものを1つ選んでください。

1. Pinot Gris
2. Vidal
3. Riesling
4. Cabernet Sauvignon

97

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

98

太平洋からアンデス山脈を越えてアルゼンチンに吹く乾燥した暖かい風の名称を1つ選んでください。

1. アリゼ
2. ゾンダ
3. ミストラル
4. シロッコ

99

アルゼンチンのワイン産地の中で最も北に位置する産地を1つ選んでください。

1. Río Negro
2. Mendoza
3. San Juan
4. Catamarca

100

チリの気候風土に関して正しい文章を1つ選んでください。

1. 沖には寒流のフンボルト海流が流れている
2. 夏の相対湿度は45～50%
3. 年間降雨量は日本の1/4ほど
4. 北はアタカマ砂漠、南は南氷洋、東はヴォージュ山脈、西は太平洋

101

チリにおいて長年メルロ種と混同されていたワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Cabernet Sauvignon
2. Malbec
3. Carmenère
4. Pais

102

チリの原産地呼称ワイン（D.O.）において、ラベルに原産地を表示するにはその地域の該当品種を何%使用しなければいけないか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

103

チリのワイン産地において、北から南に正しく位置している場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「(北) Elqui Valley → Aconcagua Valley → Maipo Valley → Maule Valley (南)」

1. 正
2. 誤

104

オーストラリア東端のニュー・サウス・ウェールズ州から、西端の西オーストラリア州までの距離を1つ選んでください。

1. 約 300 km
2. 約 3,000 km
3. 約 30,000 km
4. 約 300,000 km

105

オーストラリアにおいて、テラロッサ土壌で有名な G.I. を1つ選んでください。

1. Swan District
2. Eden Valley
3. Adelaide Hills
4. Coonawarra

106

オーストラリアのタスマニア州で最も栽培面積の広いワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Chardonnay
2. Pinot Gris
3. Pinot Noir
4. Merlot

107

南オーストラリア州に位置する Region を1つ選んでください。

1. Margaret River
2. McLaren Vale
3. Yarra Valley
4. Hunter

108

次のニュージーランド・ワインに関する記述で正しいものを1つ選んでください。

1. ソーヴィニヨン・ブランはワイン全輸出量の70%以上を占めている
2. 80%以上のニュージーランド・ワインがスクリューキャップ栓を使用している
3. ラベル表示について2007年のヴィンテージより85%ルールが適用された

109

次のニュージーランドの記述に該当する地区名を1つ選んでください。

「1973年ソーヴィニヨン・ブランの植樹とワイン醸造の成功が世界の注目を集め、高品質の生産国であることを認めさせるのに大きな貢献を果たした」

1. Auckland
2. Gisborne
3. Canterbury
4. Marlborough

110

ニュージーランドのワイン産地 Martinborough において良質のピノ・ノワールを造っているワイン産地を1つ選んでください。

1. Hawkes Bay
2. Wairarapa
3. Marlborough
4. Auckland

111

南アフリカ共和国のワイン産地の気候を1つ選んでください。

1. 地中海性気候
2. 海洋性気候
3. 大陸性気候

112

南アフリカにおいてワイン用ぶどう品種「Steen」の別名を1つ選んでください。

1. Chenin Blanc
2. Sauvignon Blanc
3. Colombard
4. Chardonnay

113

厚生労働省規定の果実酒類の品目等表示において、ボトルステッカー記載事項の中で任意表示のものを1つ選んでください。

1. アルコール度数
2. 食品添加物
3. 輸入者住所
4. 妊産婦の飲酒に対する注意表示

114

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「一般的にワインの理想的な保存条件の中で湿度は70～75%が望ましい」

1. 正
2. 誤

115

基本的なワインの味わいの表現で「フィネス」に最も相応しいものを1つ選んでください。

1. 上品さや繊細さ
2. ミネラル分の多少
3. 口に含んだ時の第一印象
4. アルコールのヴォリューム感

116

次の記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

「ワインと料理の組み合わせを考えるうえで、先ず考えなければならないのは料理の構成である。また、主食材、料理の味付け、ガルニチュールも考慮する」

1. 正
2. 誤

117

一般的にワインと料理の組み合わせの留意点として、味わいが強く余韻の長い料理に合わせるワインを1つを選んでください。

1. 爽快なワイン
2. 重厚なワイン
3. フルーティなワイン

118

フランスの地方料理「ハムとパセリのゼリー寄せ (Jambon Persillé)」と最も相性が良いとされるワインを地方性を考慮し適切なものを1つを選んでください。

1. Pauillac
2. Mâcon Blanc
3. Muscadet
4. Vin de Provence Blanc

119

フランス A.O.P. チーズの中からノルマンディー地方で牛の乳から造られるウォッシュタイプのチーズを1つを選んでください。

1. Pont-l'Évêque
2. Valençay
3. Banon
4. Morbier

120

イタリアのローマ地方料理「鶏肉と野菜の煮込み (Pollo alla Romana)」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. Conero
2. Taurasi
3. Frascati Secco
4. Greco di Tufo

121

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. 熟成感、複雑性が高まる
3. 味わいがドライな印象となる
4. ふくよかなバランスとなる

122

スクリーキャップの利点として、適切でないものを1つ選んでください。

1. 垂直保存が可能である
2. 開けやすく閉じやすい
3. 散発的な酸化の恐れがない
4. 保管場所の湿度に影響を受けやすい

123

ワイン系アペリティフを1つ選んでください。

1. Dubonnet
2. Berger
3. Ouzo
4. Ricard

124

食後酒として提供される V.D.N. の中からコート・デュ・ローヌ地方で生産されるものを1つ選んでください。

1. Maury
2. Banyuls
3. Muscat de Beaumes-de-Venise
4. Rivesaltes

125

シャンパーニュのボトルサイズ「Salmanazar」の容量を1つ選んでください。

1. 4,500 mℓ
2. 6,000 mℓ
3. 9,000 mℓ
4. 12,000 mℓ

126

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

127

アルコールが十分に分解されずに体内に残留し、悪酔いや二日酔いなどを引き起こすアルコールの代謝物の毒性を1つ選んでください。

1. アンモニア
2. アセトアルデヒド
3. ブドウ糖
4. アミノ酸

128

日本においてワインに使用が認められている食品添加物を1つ選んでください。

1. ソルビン酸
2. 亜硝酸ナトリウム
3. 安息香酸

129

卵、乳・乳製品、小麦、そば、落花生、えび、かにを含む加工食品については、これを含む旨の表示が義務付けられていますが、これらは何に関する表示か、次の中から1つ選んでください。

1. 栄養成分表示
2. 遺伝子組換え食品
3. 有機農畜水産物
4. アレルギー

130

食中毒の原因となるノロウイルスの特徴について正しいものを1つ選んでください。

1. 芽胞を形成し、100°C 4時間の加熱でも死滅しない
2. エンテロトキシンという毒素を産生する。
3. 感染力が極めて強く、10～100個のウイルス粒子でも感染が成立する
4. 塩分濃度2～7%で増殖が盛んになる

2014年度ワインエキスパート（一次試験）解答

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
3	3	1	2	1	3	1	1	2	3	3	2	3	3	1

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
3	4	2	1	2	1	1	3	1	3	2	3	3	4	1

31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45
3	1	3	3	2	2	1	3	3	2	1	3	2	2	4

46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
2	1	3	4	2	4	2	1	3	1	3	2	1	3	2

61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75
2	4	1	2	3	2	3	2	1	4	3	4	4	1	2

76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
3	1	3	3	2	1	3	2,3,4	4	3	1	3	2	2	2

91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105
2	2	4	1	2	2	1	2	4	1	3	2	1	2	4

106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
3	2	1,2,3	4	2	1	1	4	1	1	1	2	2	1	3

121	122	123	124	125	126	127	128	129	130
3	4	1	3	3	2	2	1	4	3