

2014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

EU加盟国におけるワイン法による品質分類において、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. 収穫年
2. 原料のぶどう品種
3. 瓶詰め業者名

2 SS 2 SWA 2 SWE

一般的に最も多くぶどうの果皮に含まれている成分を1つ選んでください。

1. 酒石酸
2. フラボノイド
3. ケルセチン
4. カテキン類

3 SS 3 SWA 3 SWE

単為結実などの結実不良で、小粒の果粒のまま、肥大せずに果房に残った状態を何というか1つ選んでください。

1. Mildiou
2. Coulure
3. Oïdium
4. Millerandage

4 SS 4 SWA 4 SWE

マロラクティック発酵により、酸の分子量はどれくらい減少するか1つ選んでください。

1. 約20%
2. 約30%
3. 約40%
4. 約50%

5 SS 5 SWA 5 SWE

純米酒の麴使用割合は何%以上と定められているか1つ選んでください。

1. 15%以上
2. 25%以上
3. 50%以上
4. 60%以上

6 SS 6 SWA 6 SWE

下面発酵によって醸造されるビール名を1つ選んでください。

1. ボック
2. エール
3. バイツェン
4. スタウト

7 SS 7 SWA 7 SWE

日本のワイン生産規模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。

- 「100%自社畑産のワイナリーは約30軒である。」
1. 正
2. 誤

8 SS 8 SWA 1 SWE

日本における国産ワインについて正しい記述を1つ選んでください。

1. 国産ぶどうのみを使用して国内で生産されたワインしか認められていない
2. 干しぶどうや濃縮果汁を使用して国内で生産されたワインも認められている
3. 海外産バルクワインと国産ワインを混和して国内で生産されたワインは認められていない

9 SS 9 SWA 8 SWE

甲州種を若々しく、爽やかで軽快な味わいに仕上げるための醸造法を原語またはカタカナで記入してください。

10 SS 10 SWA 9 SWE

ヤマブドウの種分類について正しい学名を1つ選んでください。

1. ヴィティス・ヴィニフェラ
2. ヴィティス・ラブルスカ
3. ヴィティス・コワニティ
4. ヴィティス・アムレンシス

11 SS 11 SWA 10 SWE

フランスのI.G.P.の正式名称を1つ選んでください。

1. Institut Géographique Protégée
2. Institut Générale Program
3. Indication Géographique Protégée
4. Indication Générale Protégée

12 SS 12 SWA 11 SWE

赤ワイン・ロゼワイン・白ワイン全てのタイプを造ることができるA.O.C.を1つ選んでください。

1. Saint-Bris
2. Alsace Ottrott
3. Coteaux Champenois
4. Marcillac

13 SS 13 SWA 12 SWE

A.O.C. Alsace Grand Cru Zotzenbergで使用が認められていないぶどう品種を1つ選んでください。

1. Gewürztraminer
2. Pinot Gris
3. Sylvaner
4. Muscat

14 SS 14 SWA 13 SWE

2011年のブルゴーニュワインの販売のうち、輸出比率は約何%であったか正しいものを1つ選んでください。

1. 約50%
2. 約60%
3. 約70%
4. 約80%

15 SS 15 SWA 14 SWE

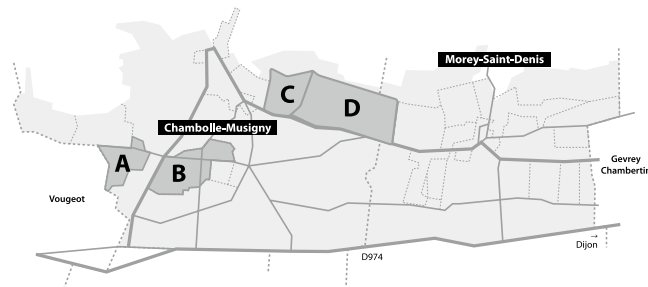
2011年に新たに認められたA.O.C.を1つ選んでください。

1. Coteaux Bourguignons
2. Bourgogne Tonnerre
3. Crémant de Bourgogne
4. Viré-Clessé

16 SS 16 SWA 15 SWE

下記のChambolle-Musignyの地図A～Dの中からブルミエクリュLes Amoureusesの場所を1つ選んでください。

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



16 SS 17 SWA 16 SWE

次の記述に該当するA.O.C.を1つ選んでください。

「ローヌ川右岸の南北50kmにわたり広がる。北部は半大陸性気候だが、南部はより穏やかで地中海の影響を受けている。斜面の傾斜は急で、起伏により日照量や水はけも異なる。」

1. Saint-Joseph
2. Crozes-Hermitage
3. Cornas
4. Châtillon-en-Diois

17 SS 18 SWA 17 SWE

プロヴァンス地方でロゼワインに用いられるぶどうの土着品種を1つ選んでください。

1. Grenache Gris
2. Mourvèdre
3. Braquet
4. Tibouren

18 SS 19 SWA 18 SWE

フランスにおいて、地中海独特の石灰岩の灌木林地帯の呼び名を原語またはカタカナで記入してください。

19 SS 19 SWA 19 SWE

南西地方の地方料理を1つ選んでください。

1. Cassoulet
2. Matelote d'Anguille
3. Confit de Canard
4. Andouillette

20 SS 20 SWA 20 SWE

南西地方のベルジュラック地区に位置するA.O.C.名を2つ原語またはカタカナで記入してください。

21 SS 21 SWA 1 SWE

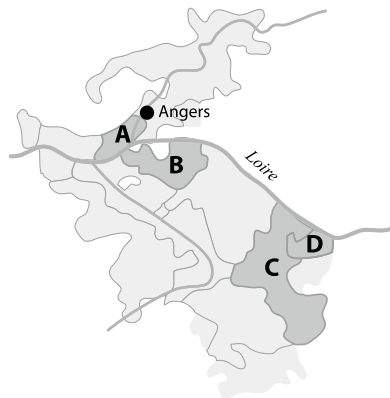
南西地方のA.O.C. Saint-Montの赤ワインに使用される主要ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Malbec
2. Cabernet Franc
3. Tannat
4. Cabernet Sauvignon

22 SS 22 SWA 21 SWE

下記のAnjou & Saumur地区の地図A～Dの中からA.O.C. Saumur Champignyの場所を1つ選んでください。

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



23 SS 23 SWA 22 SWE

イタリアのD.O.C.G. Barbarescoを産出する村を1つ選んでください。

1. La Morra
2. Castiglione Falletto
3. Neive
4. Monforte d'Alba

24 SS 24 SWA 23 SWE

北イタリアを横断し、その流域にヨーロッパ有数の農産地域を形成しているイタリアで最も長い河川の名前を1つ選んでください。

1. テヴェレ
2. アルノ
3. アディジェ
4. ポー

25 SS	25 SWA	24 SWE
イタリアのぶどう栽培地域としてガルダ湖の微気象的影響を受けるD.O.C.を1つ選んでください。		
1. Colli di Conegliano	2. Montello	
3. Lugana	4. Valtellina Superiore	

26 SS	26 SWA	25 SWE
イタリアにおいて、ワイン生産地域が2つ以上の州にまたがっているD.O.C.G.を1つ選んでください。		
1. Chianti	2. Lison	
3. Conero	4. Aglianico del Taburno	

27 SS	— SWA	26 SWE
イタリアにおいて、単一品種で造ることが義務付けられているD.O.C.G.を1つ選んでください。		
1. Barbera d'Asti		
2. Montefalco Sagrantino		
3. Chianti		
4. Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane		

— SS	27 SWA	— SWE
イタリアにおいて、赤ワイン・白ワイン共に造る事の出来るD.O.C.G.を1つ選んでください。		
1. Offida		
2. Vernaccia di San Gimignano		
3. Cerasuolo di Vittoria		
4. Rosazzo		

28 SS	28 SWA	27 SWE
ドイツにおいて、ワイン用ぶどう品種Pinot Meunierの別名を1つ選んでください。		
1. Weißburgunder	2. Schwarzwiesling	
3. Grauburgunder	4. Portugieser	

29 SS	29 SWA	28 SWE
MoselのBereicheを1つ選んでください。		
1. Nierstein	2. Burg Cochem	
3. Loreley	4. Breisgau	

30 SS	30 SWA	29 SWE
リープフラウミルヒの生産規定として該当するものを1つ選んでください。		
1. 生産地域はラインヘッセン、ミッテルライン、ラインガウ、ナーエである		
2. 味わいは中甘口から辛口		
3. リースリング、シルヴァーナー、ミュラー・トウルガウ、ケルナーを90%以上使用		
4. 品種名のラベル表示は出来ない		

31 SS	31 SWA	30 SWE
D.O.Ca. Prioratoの主要土壌を1つ選んでください。		
1. 火山灰土壌	2. 粘板岩土壌	
3. 粘土土壌	4. 石灰岩土壌	

32 SS	32 SWA	31 SWE
スペインの赤ワインに関する表示Reservaの最低熟成規定を1つ選んでください。		
1. 24ヶ月	2. 30ヶ月	
3. 36ヶ月	4. 48ヶ月	

33 SS	33 SWA	32 SWE
D.O.Ca. Riojaに大きな影響を及ぼす川の名前を1つ選んでください。		
1. ドウエロ	2. グアレーニャ	
3. タランダ	4. エプロ	

— SS	34 SWA	33 SWE
シェリーのオロロン・タイプのアルコールは何%以上酒精強化されるか1つ選んでください。		
1. 14%以上	2. 15%以上	
3. 16%以上	4. 17%以上	

34 SS	35 SWA	34 SWE
D.O.P. Portoの中で最も品質が高いとされている地域を1つ選んでください。		
1. バイショ・コルゴ	2. シマ・コルゴ	
3. ドウロ・スーベリオール		

35 SS	— SWA	35 SWE
D.O.P. Dãoの赤ワイン用主要ぶどう品種を1つ選んでください。		
1. Touriga Nacional	2. Tempranillo	
3. Monastrell	4. Mencia	

36 SS	36 SWA	36 SWE
Madeiraの熟成に関する記述中(A)と(B)に該当する加熱熟成法をそれぞれ原語またはカタカナで記入してください。		
「太陽熱を利用した天然の加熱熟成法は(A)と呼ばれ、人工的な装置が使われる加熱熟成法は(B)と呼ばれている。」		

37 SS	37 SWA	37 SWE
ドナウ河に面するワイン産出国の中から3つの産出国名を原語またはカタカナで記入してください。		

38 SS	38 SWA	38 SWE
オーストリアにおいて、白ワイン・赤ワイン共に生産可能なD.A.C.を1つ選んでください。		
1. Leithaberg	2. Weinviertel	
3. Eisenberg	4. Mittelburgenland	

39 SS	39 SWA	39 SWE
オーストリアのBurgenland州で貴腐ワイン「ルスター・アウスブルッフ」が産出される生産地域を1つ選んでください。		
1. Neusiedlersee		
2. Neusiedlersee-Hügelland		
3. Mittelburgenland		
4. Eisenberg		

— SS	40 SWA	40 SWE
------	--------	--------

オーストリアにおいて「新酒」を指す用語を原語またはカタカナで記入してください。		
---	--	--

40 SS	41 SWA	41 SWE
ハンガリーにおいて、1997年のワイン法改正により新たに登録された指定地域を1つ選んでください。		
1. Balatonfüred-Csopak	2. Sopron	
3. Tolna	4. Kunság	

41 SS	— SWA	42 SWE
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	

42 SS	42 SWA	43 SWE
ハンガリーを代表するトカイ・ワインの中でワインの搾り滓に、マストあるいはワインを注ぎ、再発酵、熟成させ辛口に仕上げられるワインのタイプ名を1つ選んでください。		
1. サーラズ	2. エーデシュ	
3. マーシオラーシュ	4. フォルディターシュ	

— SS	43 SWA	44 SWE
スイスにおいて、ぶどう収穫量が最も多いワイン生産地を1つ選んでください。		
1. Valais	2. Vaud	
3. Genève	4. Neuchâtel	

43 SS	44 SWA	45 SWE
スイスのVaud州でLauriers d'Or Terravinの称号が与えられるワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。		
1. Chasselas	2. Gamay	
3. Pinot Noir	4. Müller-Thuragau	

44 SS	45 SWA	46 SWE
スロヴェニアとクロアチアのワインの法律と品質分類において共通する事項を1つ選んでください。		
1. クリュ・クラッセ	2. プレディカート	
3. リゼルヴァ	4. ヴァラエタル	

45 SS	46 SWA	47 SWE
ワイン用白ぶどう品種を1つ選んでください。		
1. Modri Pinot	2. Plavac Mali	
3. Mavrud	4. Feteasca Alba	

46 SS	47 SWA	48 SWE
ルーマニアとブルガリアが面する海の名称を1つ選んでください。		
1. 地中海	2. 死海	
3. 黒海	4. カスピ海	

47 SS	48 SWA	49 SWE
ブルガリアのプレヴェンにおいて、1950年代にシラーとネッビ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. Melnik	4. Pamid	

48 SS	49 SWA	50 SWE
ギリシャのO.P.E.に使用可能なぶどう品種の組み合わせとして正しいものを1つ選んでください。		
1. Savatiano — Xinomavro		
2. Muscat — Mavrodaphne		
3. Savatiano — Mavrodaphne		
4. Muscat — Xinomavro		

49 SS	50 SWA	51 SWE
ギリシャを代表するスピリッツOuzoが生産される地域を1つ選んでください。		
1. アッティカ	2. ロードス島	
3. ハルキディキ	4. マンティニア	

50 SS	51 SWA	52 SWE
アメリカ・オレゴン州のワイン産地で、最も南に位置し標高の高い生産地域を1つ選んでください。		
1. Snake River Valley	2. Rogue Valley	
3. Walla Walla Valley	4. Columbia Valley	

51 SS	52 SWA	53 SWE
アメリカ・ニューヨーク州全体の85%の生産量を誇るA.V.A.を1つ選んでください。		
1. Long Island		
2. Finger Lakes		
3. Niagara Escarpment		
4. Hamptons of Long Island		

52 SS	53 SWA	54 SWE
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	

53 SS	54 SWA	55 SWE
アメリカのオレゴン州において2013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. Elkton Oregon	4. Puget Sound	

54 SS	55 SWA	56 SWE
カナダのプリティッシュ・コロンビア州のワイン産地を1つ選んでください。		
1. Similkameen Valley		
2. Lake Erie North Shore		
3. Prince Edward County		
4. Niagara Escarpment		

55 SS	56 SWA	57 SWE
アルゼンチンのぶどう栽培地の平均標高を1つ選んでください。		
1. 約600m	2. 約700m	
3. 約800m	4. 約900m	

56 SS	57 SWA	58 SWE
アルゼンチン北西部地方の中でワイン生産量が一番多い州を1つ選んでください。		
1. La Rioja	2. Mendoza	
3. San Juan	4. Río Negro	

57 SS	58 SWA	— SWE
チリにおいて、2012年のボトルワイン国別輸出金額における日本の順位を1つ選んでください。		
1. 1位	2. 2位	
3. 3位	4. 4位	

58 SS	59 SWA	59 SWE
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%		

59 SS	60 SWA	60 SWE
チリのワイン法で、次の記述に該当する表記を1つ選んでください。		
「アルコール度が法定最低アルコール度数より少なくとも1度以上高く、特有かつ独自の風味特性を持ち、樽熟成している場合もあるワイン。」		
1. Reserva	2. Reserva Especial	
3. Reserva Privada	4. Gran Reservas	

60 SS	61 SWA	61 SWE
チリのワイン生産地域Leyda Valleyが属するサブリージョンを1つ選んでください。		
1. San Antonio Valley	2. Rapel Valley	
3. Curicó Valley	4. Maule Valley	

61 SS	62 SWA	62 SWE
オーストラリア最高峰のシラーズとして知られるベンチキ社の「ヒル・オブ・グレース」が生産されるG.Iを1つ選んでください。		
1. Eden Valley	2. Barossa Valley	
3. Clare Valley	4. Coonawarra	

62 SS	63 SWA	63 SWE
オーストラリア固有の交配品種であるTarrangoの交配として正しい組み合わせを1つ選んでください。		
1. Mataro × Colombard	2. Touriga × Sultana	
3. Durif × Marsanne	4. Shiraz × Tempranillo	

63 SS	64 SWA	64 SWE
オーストラリアにおいて地中海性気候のワイン産地を1つ選んでください。		
1. Mornington Peninsula	2. Tasmania	
3. Swan District	4. Mount Benson	

64 SS	65 SWA	65 SWE
オーストラリアのGreat Southernの小地区を1つ選んでください。		
1. Denmark	2. Nuriootpa	
3. Seppeltsfield	4. Tanunda	

65 SS	66 SWA	66 SWE
ニュージーランドの2013年品種別栽培面積で、1位から3位の組み合わせとして正しいものを1つ選んでください。		
1. 1. Sauvignon Blanc	2. Pinot Noir	3. Pinot Gris
2. 1. Pinot Noir	2. Sauvignon Blanc	3. Pinot Gris
3. 1. Pinot Noir	2. Sauvignon Blanc	3. Chardonnay
4. 1. Sauvignon Blanc	2. Pinot Noir	3. Chardonnay

66 SS	67 SWA	67 SWE
ニュージーランドにおいて、首都ウェリントンの北東に位置するワイン産地を1つ選んでください。		
1. Marlborough	2. Wairarapa	
3. Auckland	4. Northland	

67 SS	68 SWA	ー SWE
ニュージーランドにおいて、南緯44～46度に位置するワイン産地を1つ選んでください。		
1. Nelson	2. Gisborne	
3. Marlborough	4. Central Otago	

ー SS	ー SWA	68 SWE
日付変更線に近接する世界最東端のワイン産地を1つ選んでください。		
1. Northland	2. Gisborne	
3. Wairarapa	4. Central Otago	

68 SS	69 SWA	69 SWE
南アフリカのケープにおいて、1659年に初めてワインを作った人物を1人選んでください。		
1. ヤン・ファン・リーベック		
2. シルヴェストレ・オチャガビア		
3. アーサー・フィリップ		
4. サムエル・マースデン		

69 SS	70 SWA	70 SWE
南アフリカにおいて、Cape South Coastに属しているワイン産地を1つ選んでください。		
1. Walker Bay	2. Darling	
3. Paarl	4. Stellenbosch	

70 SS	ー SWA	ー SWE
あるレストランで2週間のワインフェアを行いました。フェアでのワインの総売り上げは200万円、フェア用のワインの仕入れは90万円、原価率は35%でした。ワインフェア終了後の残在庫額を記入してください。		

ー SS	71 SWA	ー SWE
日本で販売されるワインの二酸化硫黄(SO ₂)使用量に関する記述中()に該当する数字として正しいものを1つ選んでください。		
「ワイン1kgにつき二酸化硫黄を()以上残存しない範囲で使用しなければならない。」		
1. 0.25g	2. 0.35g	
3. 0.45g	4. 0.55g	

ー SS	ー SWA	71 SWE
厚生労働省の規定において、輸入業者は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. 白ワイン・赤ワイン・スパークリングワインの表示		
4. 妊産婦の飲酒に対する注意表示		

71 SS	72 SWA	72 SWE
日本の酒税法における果実酒の1ℓ当りの税率を1つ選んでください。		
1. 80,000円	2. 100,000円	
3. 120,000円	4. 140,000円	

72 SS	73 SWA	73 SWE
基本的なワインテイastingに関する記述で、ぶどうの成熟度合いやワインの濃縮度を推測することができる外観で最も重要なポイントを1つ選んでください。		
1. 清澄度	2. 濃淡	
3. 粘性		

73 SS	74 SWA	74 SWE
赤ワインの官能表現チャートの中で「男性的な」とはワインがどのような場合に使用されるか最も適切なものを1つ選んでください。		
1. 甘みと酸味のバランスにおいて、甘みが優る場合		
2. 酸味と収斂性のバランスにおいて、収斂性が優る場合		
3. 収斂性と甘みのバランスにおいて、収斂性が優る場合		
4. 収斂性と甘みのバランスにおいて、甘みが優る場合		

74 SS	ー SWA	ー SWE
基本的なワインテイastingに関する記述で、ブーケに分類されないものを1つ選んでください。		
1. 森の下生え	2. 菩提樹	
3. 腐葉土	4. なめし皮	

75 SS	75 SWA	75 SWE
Sauce Béarnaiseの系統を1つ選んでください。		
1. バター系	2. 褐色系	
3. オイル系	4. 白色系	

76 SS	76 SWA	76 SWE
フランスの地方料理「Brandade」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. Champagne		
2. Coteaux du Languedoc Blanc		
3. Alsace Riesling		
4. Muscadet		

77 SS	77 SWA	77 SWE
イタリアのD.O.P.チーズ「Gorgonzola」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. Ghemme	2. Vermentino di Gallura	
3. Chianti Classico	4. Conero	

78 SS	78 SWA	78 SWE
スペインD.O.P.チーズ「Idiazabal」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. Chacoli de Álava	2. Rías Baixas	
3. Lanzarote	4. Cava	

79 SS	79 SWA	79 SWE
基本的なワインサービスに関する記述で、空気接触の効果として最も適切なものを1つ選んでください。		
1. 樽香が抑えられる		
2. 複雑性が強まる		
3. タンニンの量が減少し、渋みが心地よい印象になる		
4. 第二アロマが上がる		

80 SS	80 SWA	80 SWE
ボルドーのアンベリアルボトルの半分の容量にあたるシャンパーニュボトルのサイズ名称を1つ選んでください。		
1. Jéroboam	2. Magnum	
3. Mathusalem	4. Réhoboam	

81 SS	81 SWA	81 SWE
アペリティフの語源、ラテン語のアペリーレ(Aperire)の意味を1つ選んでください。		
1. to open	2. to drink	
3. to enjoy	4. to satisfy	

82 SS	82 SWA	82 SWE
感染症の類型(分類)と感染症名の組み合わせとして正しいものを1つ選んでください。		
1. 一類感染症 ー 鳥インフルエンザ		
2. 二類感染症 ー エボラ出血熱		
3. 三類感染症 ー 腸チフス		
4. 四類感染症 ー 結核		

83 SS	83 SWA	83 SWE
多数の者が利用する施設(学校、官公庁施設、病院、百貨店、飲食店等)を管理する者は受動喫煙を防止するために必要な措置を講ずるよう努めなければならないことを定めている法律1つ選んでください。		
1. 健康増進法	2. 地域保健法	
3. 大気汚染防止法	4. 医療法	

84 SS	84 SWA	84 SWE
アルコールの代謝に関する記述中()に該当する語句として正しいものを1つ選んでください。		
「飲酒により摂取されたアルコールは、肝臓で代謝され、()を経てアセテートに分解される。」		
1. アンモニア	2. アミノ酸	
3. アセトアルデヒド	4. グルコース	

85 SS	85 SWA	85 SWE
食肉や卵が原因食品となることが多い食中毒を引き起こす細菌を1つ選んでください。		
1. 腸炎ビブリオ	2. 黄色ブドウ球菌	
3. ボツリヌス菌	4. サルモネラ属菌	

86 SS	86 SWA	86 SWE
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. 亜硫酸ナトリウム	2. 硝酸ナトリウム	
3. 安息香酸ナトリウム	4. プロピオン酸ナトリウム	

小論文問題 (シニアワインエキスパートのみ)

1

マロラクティック酸酵 (M.L.F.)について詳細に説明してください。

2

「有機ワイン(オーガニックワイン)はおいしいのか?」について考えを述べてください。また「バイオダイナミックス(バイオダイナミ)」の特徴について説明してください。

筆記試験問題解答

問題番号	1SS	1SWA	1SWE	19SS	－SWA	19SWE	36SS	36SWA	36SWE	53SS	54SWA	55SWE	－SS	71SWA	－SWE
解答	3			3			記述式問題は下記参照			3			2		
問題番号	2SS	2SWA	2SWE	20SS	20SWA	20SWE	37SS	37SWA	37SWE	54SS	55SWA	56SWE	－SS	－SWA	71SWE
解答	2			記述式問題は下記参照			記述式問題は下記参照			1			1		
問題番号	3SS	3SWA	3SWE	21SS	21SWA	－SWE	38SS	38SWA	38SWE	55SS	56SWA	57SWE	71SS	72SWA	72SWE
解答	4			3			1			4			1		
問題番号	4SS	4SWA	4SWE	22SS	22SWA	21SWE	39SS	39SWA	39SWE	56SS	57SWA	58SWE	72SS	73SWA	73SWE
解答	2			4			2			1			2		
問題番号	5SS	5SWA	5SWE	23SS	23SWA	22SWE	－SS	40SWA	40SWE	57SS	58SWA	－SWE	73SS	74SWA	74SWE
解答	1			3			記述式問題は下記参照			4			3		
問題番号	6SS	6SWA	6SWE	24SS	24SWA	23SWE	40SS	41SWA	41SWE	58SS	59SWA	59SWE	74SS	－SWA	－SWE
解答	1			4			3			1			2		
問題番号	7SS	7SWA	7SWE	25SS	25SWA	24SWE	41SS	－SWA	42SWE	59SS	60SWA	60SWE	75SS	75SWA	75SWE
解答	2			3			2			3			1		
問題番号	8SS	8SWA	－SWE	26SS	26SWA	25SWE	42SS	42SWA	43SWE	60SS	61SWA	61SWE	76SS	76SWA	76SWE
解答	2			2			3			1			2		
問題番号	9SS	9SWA	8SWE	27SS	－SWA	26SWE	－SS	43SWA	44SWE	61SS	62SWA	62SWE	77SS	77SWA	77SWE
解答	記述式問題は下記参照			2			1			1			1		
問題番号	10SS	10SWA	9SWE	－SS	27SWA	－SWE	43SS	44SWA	45SWE	62SS	63SWA	63SWE	78SS	78SWA	78SWE
解答	3			1			1			2			1		
問題番号	11SS	11SWA	10SWE	28SS	28SWA	27SWE	44SS	45SWA	46SWE	63SS	64SWA	64SWE	79SS	79SWA	79SWE
解答	3			2			2			3			2		
問題番号	12SS	12SWA	11SWE	29SS	29SWA	28SWE	45SS	46SWA	47SWE	64SS	65SWA	65SWE	80SS	80SWA	80SWE
解答	3			2			4			1			1		
問題番号	13SS	13SWA	12SWE	30SS	30SWA	29SWE	46SS	47SWA	48SWE	65SS	66SWA	66SWE	81SS	81SWA	81SWE
解答	4			4			3			4			1		
問題番号	－SS	14SWA	13SWE	31SS	31SWA	30SWE	47SS	48SWA	49SWE	66SS	67SWA	67SWE	82SS	82SWA	82SWE
解答	1			2			2			2			3		
問題番号	14SS	15SWA	14SWE	32SS	32SWA	31SWE	48SS	49SWA	50SWE	67SS	68SWA	－SWE	83SS	83SWA	83SWE
解答	1			3			2			4			1		
問題番号	15SS	16SWA	15SWE	33SS	33SWA	32SWE	49SS	50SWA	51SWE	－SS	－SWA	68SWE	84SS	84SWA	84SWE
解答	1			4			3			2			3		
問題番号	16SS	17SWA	16SWE	－SS	34SWA	33SWE	50SS	51SWA	52SWE	68SS	69SWA	69SWE	85SS	85SWA	85SWE
解答	1			4			2			1			4		
問題番号	17SS	18SWA	17SWE	34SS	35SWA	34SWE	51SS	52SWA	53SWE	69SS	70SWA	70SWE	86SS	86SWA	86SWE
解答	4			2			2			1			1		
問題番号	18SS	19SWA	18SWE	35SS	－SWA	35SWE	52SS	53SWA	54SWE	70SS	－SWA	－SWE	記述式問題は下記参照		
解答	記述式問題は下記参照			1			1			記述式問題は下記参照					

記述式問題解答

問題番号	9SS	9SWA	8SWE	37SS	37SWA	37SWE	
解答	シュール・リー Sur lie			ドイツ (Germany/Allemagne)、オーストリア (Austria/Autriche)、ハンガリー (Hungary/Hongrie)、クロアチア (Croatia/Croatie)、ルーマニア (Romania/Roumanie)、ブルガリア (Bulgaria/Bulgarie) 教本に掲載はないが該当国:スロバキア (Slovak/Slovaque)			
問題番号	18SS	19SWA	18SWE				
解答	ガリッグ(灌木林) Garrigue						
問題番号	20SS	20SWA	20SWE				
解答	ベルジュラック (Bergerac)、コート・ド・ベルジュラック (Côtes de Bergerac)、ソーシニャック (Saussignac)、ペシャルマン (Pécharmant)、ロゼット (Rosette)、モンラヴェル (Montravel)、コート・ド・モンラヴェル (Côtes de Montravel)、オー・モンラヴェル (Haut-Montravel)、モンバジャック (Monbazillac)			－SS		40SWA	40SWE
				ホイリゲ Heurige			
				70SS		－SWA	－SWE
				20万円			
問題番号	36SS	36SWA	36SWE				
解答	(A) カンテイロ Canteiro (B) エストウファ Estufa						

テイスティング解答

1 SS, SWA, SWE

◎ 外観	[バランス]ドライな、まろやかな
[清澄度]澄んだ	[アルコール]やや軽め
[輝き]輝きのある	[余韻]やや短い
[色調]グリーンがかった、レモンイエロー	◎ フレーヴァー
[濃淡]薄い(無色に近い)	フローラル、ミネラル感のある
[粘性]やや軽い	◎ 評価
[外観の印象]若い、軽い	シンプル、フレッシュ感を楽しむ
◎ 香り	◎ 適正温度
[豊かさ]しっかりと感じられる	8-10度
[特徴](果実)グレープフルーツ、リンゴ、	◎ グラス
(花・植物)アカシア、菩提樹、(香辛・芳香)石灰、白胡椒、(化学物質)ペトロール	中庸
[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	◎ 収穫年
◎ 味わい	2010
[アタック]やや強い	◎ 生産国
[甘み(アルコールのボリューム感も含む)]まろやか	オーストラリア Australia
[酸味]やわらかな、キメ細かい	◎ 主なぶどう品種
[苦味]控えめ、穏やかな	リースリング Riesling

2 SS

◎ 外観	[タンニン分]緻密
[清澄度]澄んだ、深みのある	[バランス]流れるような、バランスのよい
[輝き]輝きのある、やや弱め	[アルコール]やや軽め、中程度
[色調]オレンジがかった、ガーネット	[余韻]やや長い
[濃淡]やや濃い	◎ フレーヴァー
[粘性]やや強い	濃縮した、スパイシー、複雑
[外観の印象]よく熟した、成熟度が高い、濃縮感がある、やや熟成した、熟成した	◎ 評価
◎ 香り	エレガントで、余韻の長い
[豊かさ]しっかりと感じられる	◎ 適正温度
[特徴](果実)カシス、ブラックベリー、干しプラム、(花・植物)シダ、牡丹、杉、針葉樹、キノコ、腐葉土、(香辛・芳香)なめし皮、燻製肉、シヴェ、丁子、ナツメグ、(化学物質)樹脂	17-20度
[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	◎ グラス
◎ 味わい	中庸
[アタック]やや強い	◎ デカンタージュ
[甘み(アルコールのボリューム感も含む)]まろやか	飲む直前
[酸味]なめらかな、円みのある	◎ 収穫年
	2007
	◎ 生産国
	フランス France
	◎ 主なぶどう品種
	カベルネ・ソーヴィニオン Cabernet Sauvignon

2 SWA

◎ 外観	[タンニン分]緻密、サラサラとした
[清澄度]澄んだ	[バランス]流れるような
[輝き]輝きのある	[アルコール]やや軽め
[色調]ルビー、オレンジがかった	[余韻]やや長い
[濃淡]明るい	◎ フレーヴァー
[粘性]やや軽い	フローラル、ミネラル感のある、複雑
[外観の印象]軽い、やや熟成した、熟成した	◎ 評価
◎ 香り	エレガントで、余韻の長い、ポテンシャルの高い
[豊かさ]しっかりと感じられる	◎ 適正温度
[特徴](果実)ラズベリー、ブルーベリー、(花・植物)バラ、牡丹、ゼラニウム、紅茶、腐葉土、(香辛・芳香)血液、肉、杜松の実	17-20度
[香りの印象]開いている、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	◎ グラス
◎ 味わい	中庸
[アタック]やや強い	◎ デカンタージュ
[甘み(アルコールのボリューム感も含む)]弱い、まろやか	必要なし
[酸味]キメ細かい、はっきりした	◎ 収穫年
	2008
	◎ 生産国
	フランス France
	◎ 主なぶどう品種
	ピノノワール Pinot Noir

2 SWE

◎ 外観	[苦味]穏やかな、旨味をともなった
[清澄度]澄んだ	[バランス]澁刺とした、ドライな、まろやかな
[輝き]輝きのある	[アルコール]やや軽め
[色調]グリーンがかった、レモンイエロー	[余韻]やや長い
[濃淡]淡い	◎ フレーヴァー
[粘性]やや強い	フレッシュ、ミネラル感のある、スパイシー
[外観の印象]若い、よく熟した、成熟度が高い	◎ 評価
◎ 香り	エレガントで、余韻の長い
[豊かさ]控えめ	◎ 適正温度
[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)石灰、白胡椒	8-10度
[香りの印象]落ち着いた(控えめな)、開いている、ニュートラル	◎ グラス
◎ 味わい	中庸
[アタック]やや軽い	◎ 収穫年
[甘み(アルコールのボリューム感も含む)]まろやか、豊かな	2008
[酸味]爽やかな、キメ細かい	◎ 生産国
	オーストラリア Austria
	◎ 主なぶどう品種
	グリュエナー・ヴェルトリーナー Grüner Veltliner

3 SWE

◎ 外観	[アルコール]やや軽め、中程度
[清澄度]澄んだ	[余韻]短い、やや短い
[輝き]輝きのある	◎ フレーヴァー
[色調]紫がかった、ルビー	フルーティー、フレッシュ、フローラル
[濃淡]明るい	◎ 評価
[粘性]さらとした、やや軽い	シンプル、フレッシュ感を楽しむ
[外観の印象]若い、軽い、よく熟した	◎ 適正温度
◎ 香り	14-16度
[豊かさ]しっかりと感じられる	◎ グラス
[特徴](果実)イチゴ、ラズベリー、(花・植物)すみれ、牡丹、ゼラニウム、(香辛・芳香)シナモン、甘草	中庸
[香りの印象]若々しい、開いている、第1アロマが強い、第2アロマが強い	◎ デカンタージュ
◎ 味わい	必要なし
[アタック]やや軽い	◎ 収穫年
[甘み(アルコールのボリューム感も含む)]弱い	2009
[酸味]爽やかな、キメ細かい、やさしい	◎ 生産国
[タンニン分]サラサラとした	フランス France
[バランス]スマートな、流れるような	◎ 主なぶどう品種
	ガメイ Gamay

3 SS, SWA 4 SWE

◎ 外観	[タンニン分]力強い
[清澄度]澄んだ	[バランス]骨格のある、固い、力強い
[輝き]輝きのある	[アルコール]中程度、やや強め
[色調]オレンジがかった、ガーネット	[余韻]やや長い、長い
[濃淡]明るい	◎ フレーヴァー
[粘性]やや強い	ミネラル感のある、スパイシー、複雑
[外観の印象]よく熟した、熟成した、酸化熟成のニュアンス	◎ 評価
◎ 香り	成熟度が高く、豊か、エレガントで、余韻の長い、長期熟成型、ポテンシャルの高い
[豊かさ]しっかりと感じられる	◎ 適正温度
[特徴](果実)干しプラム、乾燥イチジク、(花・植物)すみれ、ゼラニウム、針葉樹、タバコ、腐葉土、(香辛・芳香)燻製肉、シヴェ、丁子、ナツメグ、(化学物質)樹脂	17-20度
[香りの印象]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	◎ グラス
◎ 味わい	大ぶり
[アタック]やや強い、強い	◎ デカンタージュ
[甘み(アルコールのボリューム感も含む)]まろやか、豊かな	事前(60分前)、事前(1時間以上前)
[酸味]なめらかな、はっきりした	◎ 収穫年
	2007
	◎ 生産国
	イタリア Italy
	◎ 主なぶどう品種
	ネッビオーロ Nebbiolo

4 SS, SWA 5 SWE

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. マティラ 2. マルサラ 3. ヴィンテージ・ポート 4. リウザルト・アンブレ