

ソムリエ

1. Sauvignon Blanc

[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	淡い
粘性	やや軽い、やや強い
外観の印象	若い、軽い、よく熟した

[香り]

第一印象		控えめ、しっかりと感じられる
特徴	果実・花・植物	グレープフルーツ、リンゴ、メロン、マスカット、すいかずら、キンモクセイ、アニス、ヴェルヴェーヌ
	香辛料・芳香・化学物質	石灰、火打石、コリアンダー、香木
香りの印象		若々しい、開いている、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)	弱い、まろやか
酸味	しっかりとした、爽やかな
苦味	控えめ、穏やかな
バランス	スリムな、スムーズな、澁刺とした、ドライな
アルコール	中程度
余韻	やや長い

[フレーヴァー]

[評価]

フルーティー、フローラル、ミネラル感のある	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
-----------------------	------------------------------

[適正温度]

[グラス]

8-10度	中庸
-------	----

[収穫年]

[生産地]

2012	フランス
------	------

[主なぶどう品種]

Sauvignon Blanc

2. Riesling

[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、イエロー
濃淡	淡い
粘性	やや軽い、やや強い
外観の印象	若い、軽い、よく熟した

[香り]

第一印象		控えめ
特徴	果実・花・植物	グレープフルーツ、リンゴ、すいかずら、白バラ
	香辛料・芳香・化学物質	石灰、白胡椒、コリアンダー、香木、ペトロール
香りの印象		若々しい、落ち着いた（控えめな）

[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)	弱い
酸味	しっかりとした、爽やかな、やさしい
苦味	穏やかな、コク（深み）を与える、旨味をともなった
バランス	スムーズな、ドライな
アルコール	やや軽め、中程度
余韻	やや長い

[フレーヴァー]

[評価]

フルーティー、フレッシュ、フローラル、ミネラル感のある	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
-----------------------------	------------------------------

[適正温度]

[グラス]

8-10度	中庸
-------	----

[収穫年]

[生産地]

2014	フランス
------	------

[主なぶどう品種]

Riesling

ソムリエ

3. Pinot Noir

[外観]

清澄度	澄んだ、深みのある
輝き	輝きのある、落ちついた
色調	ルビー、オレンジがかった
濃淡	明るい
粘性	やや強い
外観の印象	よく熟した、やや熟成した、熟成した

[香り]

第一印象		控えめ、しっかりと感じられる
特徴	果実・花・植物	ラズベリー、ブルーベリー、すみれ、牡丹、ゼラニウム、紅茶
	香辛料・芳香・化学物質	肉、なめし皮、シナモン、ヨード
香りの印象		開いている、熟成感が現れている、第1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、豊かな
酸味	なめらかな、円みのある、キメ細かい
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	やや短い、やや長い

[フレーヴァー]

[評価]

フルーティー、複雑	成熟度が高く、豊か、ふくよかで熟成感がある
-----------	-----------------------

[適正温度]

[グラス]

17-20度	中庸
--------	----

[デカンタージュ]

[収穫年]

必要なし	2012
------	------

[生産地]

[主なぶどう品種]

ニュージーランド	Pinot Noir
----------	------------

4. ジン

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、ウォッカ
- 2、テキーラ
- 3、**ジン**
- 4、ヴェー・ラム
- 5、麦焼酎

5. スイート・ヴェルモット

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、紹興酒
- 2、アモンティリヤード・シェリー
- 3、**スイート・ヴェルモット**
- 4、ベネディクティン
- 5、マデイラ

2015年

ソムリエ・ワインアドバイザー呼称資格認定試験(第二次)問題

ソムリエ

サービス：ワインの開栓およびデカンタージュ

ワインアドバイザー

- 問1 先日購入をしたシャンパーニュに年号の表記がありませんでした。なぜでしょうか？
- 問2 ワインの中に時折見られる酒石について説明してください。
- 問3 ヴァン・ド・リキュールの製法を簡単に説明してください。
- 問4 香草・薬草系リキュールを3つ答えてください。
- 問5 ラベルにピノタージュと書かれたワインを飲んだのですが、ピノタージュとはなんですか？
- 問6 ヴァン・ド・ペイ最大の生産量のヴァン・ド・ペイ・ドックは2009年ヴィンテージ以降何という名称に変更されましたか？
- 問7 シャンパーニュのボトルサイズ「ジェロボアム」の容量を答えてください。
- 問8 イタリア、トスカーナ州でサンジョベーゼを使用したD.O.C.G.ワインを5種あげてください。