

シニアワインアドバイザー

1. Albariño

[外観]

清澄度	澄んだ
輝き	輝きのある
色調	レモンイエロー、イエロー
濃淡	やや濃い、濃い
粘性	やや強い
外観の印象	よく熟した、成熟度が高い

[香り]

第一印象	しっかりと感じられる	
特徴	果実・花・植物	リンゴ、洋ナシ、メロン、マスカット、アカシア
	香辛料・芳香・化学物質	貝殻、石灰、白胡椒
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	

[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	しっかりとした、爽やかな
苦味	コク(深み)を与える
バランス	ドライな、力強い
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、成熟度が高く、豊か
-----------------------------	---------------------------

[適正温度]

[グラス]

8-10度	中庸
-------	----

[収穫年]

[生産地]

2013	Spain/Espagne/España
------	----------------------

[主なぶどう品種]

Albariño

2. Shiraz

[外観]

清澄度	澄んだ
輝き	輝きのある、落ちついた
色調	紫がかった、黒みを帯びた、ガーネット
濃淡	濃い
粘性	やや強い、強い
外観の印象	若い、若い状態を抜けた、よく熟した、成熟度が高い、濃縮感が強い

[香り]

第一印象	しっかりと感じられる、力強い	
特徴	果実・花・植物	カシス、ブラックベリー、ブラックチェリー、メントール、すみれ、杉
	香辛料・芳香・化学物質	血液、肉、コーヒー、カカオパウダー、シナモン、甘草、樹脂
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、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、やさしい
タンニン分	力強い
バランス	肉厚な、力強い、流れるような
アルコール	やや強め、熱さを感じる
余韻	やや短い、やや長い

[フレーヴァー]

[評価]

濃縮した、フローラル、スパイシー	成熟度が高く、豊か、濃縮し、力強い
------------------	-------------------

[適正温度]

[グラス]

17-20度	中庸、大ぶり
--------	--------

[デカンタージュ]

[収穫年]

必要なし	2013
------	------

[生産地]

[主なぶどう品種]

Australia/Australie	Shiraz
---------------------	--------

シニアワインアドバイザー

3. Carmenère

[外観]

清澄度	深みのある
輝き	輝きのある、落ちついた
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、成熟度が高い

[香り]

第一印象		しっかりと感じられる
特徴	果実・花・植物	イチゴ、ラズベリー、 メントール、牡丹、 ゼラニウム
	香辛料・芳香・化学物質	燻製、甘草、硫黄
香りの印象		若々しい、第1アロマが強い、 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、豊かな
酸味	円みのある、やさしい
タンニン分	サラサラとした
バランス	豊かな、肉厚な
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、 ヴェジエタル	シンプル、 フレッシュ感を楽しむ、 成熟度が高く、豊か
-------------------	-----------------------------------

[適正温度]

[グラス]

14-16度	小ぶり、中庸
--------	--------

[デカンタージュ]

[収穫年]

必要なし	2013
------	------

[生産地]

[主なぶどう品種]

Chile/Chili	Carmenère
-------------	-----------

4. ピノー・デ・シャラント

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、ラタフィア・ド・シャンパーニュ
- 2、**ピノー・デ・シャラント**
- 3、ポモー・ド・ノルマンディ
- 4、フロック・ド・ガスコーニュ
- 5、ホワイト・ポート

シニアソムリエ

問題① お客様がスパークリングワインを注文されました。ただちにサービスを行ってください。

問題② 続いて、今開栓したスパークリングワインの説明および紹介など、プレゼンテーションを行ってください。加えてスペインのカバとの味わいの違いを明確に説明してください。

問題③ A～Dの4種類のワインの説明とそれぞれに合う料理の提案をしてください。またその料理を選んだ理由も説明してください。

- A. Chacoli de Getaria 2014
- B. Pacheranc du Vic Bilh Sec 2012
- C. Colcagua Valley Carmenère 2011
- D. Saint-Julien Ch.Lagrange 1998

シニアワインアドバイザー

問題① リストに書かれている3種類の飲みものについて、それぞれ書かれている内容を述べてください。

A: Uco Valley Malbec 2010
(生産国/生産地・タイプ・ぶどう品種・商品説明)

B: Cinque Terre Sciacchetrà 2011
(生産国/生産地・タイプ・ぶどう品種・商品説明)

C: Absinthe
(生産国・タイプ・製法・商品説明)

問題② 日本の市場においては、ボルドー、ブルゴーニュ、シャンパーニュなど人気産地を除く小売価格 ¥ 2,000 ~ ¥ 5,000 のアイテムが売れづらい傾向があります。その理由と改善策を述べてください。

問題③ 1月～2月の時期にワインの売り上げを促進させる販売企画をプレゼンテーションしてください。企画・販売アイデアを1つ挙げ、実際の運営方法も考慮した詳しい企画内容を提案してください。また、それ以外のアイデアを3つ、企画主旨もしくはタイトルだけを挙げてください。

シニアワインエキスパート
小論文課題

課題① 世界のワインの生産量および栽培面積、また消費量の近年(直近)の傾向について記述してください。

課題② 近年ワインの品質が向上、安定してきている理由を箇条書きで記述してください。