

ワインアドバイザー

1. 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、すいかずら、アカシア、菩提樹
	香辛料・芳香・化学物質	石灰、コリアンダー、香木、硫黄、ペトロール
香りの印象		若々しい、落ち着いた（控えめな）、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
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	爽やかな、キメ細かい
苦味	控えめ、穏やかな
バランス	スリムな、スムーズな、潑刺とした、ドライな、バランスが良い
アルコール	やや軽め、中程度
余韻	やや短い

〔フレーヴァー〕

〔評価〕

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〕

7度以下、8-10度	小ぶり、中庸
------------	--------

〔収穫年〕

〔生産地〕

2013	オーストラリア
------	---------

〔主なぶどう品種〕

Riesling

2. Chardonnay

〔外観〕

清澄度	澄んだ
輝き	輝きのある、落ちついている
色調	レモンイエロー、イエロー、黄金色がかった
濃淡	やや濃い
粘性	やや強い
外観の印象	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	洋ナシ、桃、パイナップル、アカシア
	香辛料・芳香・化学物質	トースト、石灰、ヴァニラ、白胡椒、コリアンダー
香りの印象		開いている、ニュートラル、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	やさしい、キメ細かい
苦味	穏やかな、コク（深み）を与える
バランス	ドライな、まろやかな、厚みのある
アルコール	中程度、やや強め
余韻	やや長い

〔フレーヴァー〕

〔評価〕

ミネラル感のある、複雑、木樽からのニュアンス	成熟度が高く、豊かな、エレガントで、余韻の長い、ポテンシャルの高い
------------------------	-----------------------------------

〔適正温度〕

〔グラス〕

11-14度	中庸
--------	----

〔収穫年〕

〔生産地〕

2012	フランス
------	------

〔主なぶどう品種〕

Chardonnay

ワインアドバイザー

3. Syrah

〔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、黒みを帯びた、ガーネット
濃淡	やや濃い、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、濃縮感が強い

〔香り〕

第一印象		しっかりと感じられる
特徴	果実・花・植物	ブラックベリー、ブラックチェリー、バラ、すみれ、牡丹
	香辛料・芳香・化学物質	血液、黒胡椒、丁子、杜松の実
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

〔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)	豊かな
酸味	爽やかな、なめらかな、はっきりした
タンニン分	力強い、緻密
バランス	骨格のしっかりした、力強い
アルコール	やや強め
余韻	やや短い

〔フレーヴァー〕

〔評価〕

フルーティー、フレッシュ、濃縮した、フローラル、スパイシー	シンプル、フレッシュ感を楽しむ、濃縮し、力強い
-------------------------------	-------------------------

〔適正温度〕

〔グラス〕

17-20度	小ぶり、中庸
--------	--------

〔デカンタージュ〕

〔収穫年〕

必要なし	2014
------	------

〔生産地〕

〔主なぶどう品種〕

フランス	Syrah
------	-------

4. コニャック

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、カルヴァドス
- 2、**コニャック**
- 3、ヴェー・ラム
- 4、バーボン・ウイスキー
- 5、マール・ド・ブルゴーニュ

5. アマレット

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、スーズ
- 2、ドランブイ
- 3、イエーガーマイスター
- 4、**アマレット**
- 5、サザン・カンフォート

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。