

# 2015年度 J.S.A. ワインアドバイザー呼称資格認定試験 (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、  
2015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127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

酒類の分類で混成酒に分類されるものを1つ選んでください。

1. ビール
2. ブランデー
3. 焼酎
4. ヴェルモット

2

ワイン中の有機酸の中から、発酵により生成されるものを1つ選んでください。

1. 酒石酸
2. リンゴ酸
3. 乳酸
4. クエン酸

3

醸造法によるワインの分類でサンゲリアが属するものを1つ選んでください。

1. スティル・ワイン
2. スパークリング・ワイン
3. フォーティファイド・ワイン
4. フレーヴァード・ワイン

4

EU加盟国における地理的表示のあるワインのラベル表記について、収穫年を記載する場合の規定として正しいものを1つ選んでください。

1. 記載した収穫年のブドウを75%以上使用する
2. 記載した収穫年のブドウを85%以上使用する
3. 記載した収穫年のブドウを95%以上使用する
4. 記載した収穫年のブドウを100%使用する

5

欧・中東系種のブドウ種を1つ選んでください。

1. ヴィテイス・ラブルスカ
2. ヴィテイス・リパリア
3. ヴィテイス・ルペストリス
4. ヴィテイス・ヴィニフェラ

6

次の記述に該当するブドウの病害名を1つ選んでください。

「19世紀後半ヨーロッパで発見されたブドウの病害で、防除対策としてボルドー液散布などが行われている。」

1. ベト病
2. 晩腐病
3. ウイルス病
4. フィロキセラ

7

ブドウ樹の仕立て方で、モーゼルなどの急斜面の畑に用いられ、栽培者が上下左右に動き易い仕立て方を1つ選んでください。

1. 棒仕立て
2. 垣根仕立て
3. 株仕立て
4. 棚仕立て

8

ワイン醸造に関する用語「スーティラージュ」の意味に該当するものを1つ選んでください。

1. 濾過
2. 補糖
3. 圧搾
4. 滓引き

**9**

白ワインの熟成中、タンクや樽の中の滓を攪拌することにより熟成を促す作業を1つ選んでください。

1. バトナージュ
2. デブルバージュ
3. スキン・コンタクト
4. シュル・リー

**10**

スパークリング・ワインの製法で、発酵途上のワインを瓶に詰め、密閉して残りの発酵を瓶内で行うものを1つ選んでください。

1. トラディショナル方式
2. セニエ法
3. シャルマ方式
4. メトード・リュラル

**11**

平成22年の国税庁の調査で清酒の生産量が最も多い府県を1つ選んでください。

1. 京都府
2. 兵庫県
3. 新潟県
4. 秋田県

**12**

ブリュッセル地方で造られる、ベルギーを代表する伝統的な自然発酵タイプのビールを1つ選んでください。

1. ピルスナー
2. ボック
3. ランビック
4. スタウト

**13**

米麴を使用することを前提に、奄美大島周辺にだけ認められた単式蒸留焼酎を1つ選んでください。

1. 壱岐焼酎
2. 黒糖焼酎
3. 球磨焼酎
4. 琉球泡盛

**14**

連続式蒸留器の発明によって発達したウイスキーを1つ選んでください。

1. グレーンウイスキー
2. モルトウイスキー
3. ピュアーモルトウイスキー
4. シングルモルトウイスキー

**15**

コニャックの Grande Champagne 地区において主体となる土壌を1つ選んでください。

1. 石灰岩
2. 粘土
3. 砂
4. 珪土

**16**

最高品質のアルマニャックを生む生産地区を1つ選んでください。

1. Grande Champagne
2. Bas-Armagnac
3. Haut-Armagnac
4. Fins Bois

**17**

ブルー・アガベの茎を蒸煮したのち圧搾して得た搾汁を発酵、蒸留して造るスピリッツを1つ選んでください。

1. Rum
2. Gin
3. Tequila
4. Vodka

**18**

フランスのヴォワロンの修道院で生まれ、現在もそこで造られているリキュールを1つ選んでください。

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

**19**

山田宥教、詫間憲久の両名が本格的に日本のワイン造りをはじめた地名を1つ選んでください。

1. 善光寺
2. 甲府
3. 池田
4. 上山

**20**

日本の国産ワインの表示に関する自主基準において国産ブドウ100%のワインの品種表示をする場合、該当品種の使用率は最低何%以上とされているか正しいものを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

21

甲州ブドウの果皮の特徴として正しいものを1つ選んでください。

1. 淡い黄緑色
2. レモンイエロー
3. やや薄い藤紫色
4. 濃い紫色

22

「雨宮勘解由説」と並んで伝わる甲州ブドウの来歴としてふさわしいものを1つ選んでください。

1. 大善寺説
2. 川上善兵衛説
3. 山田宥教説
4. 祝村説

23

北海道の栽培面積が日本全体の9割以上を占める白ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Niagara
2. Kerner
3. Delaware
4. Chardonnay

24

2013年に国税庁が地理的表示として指定したワイン産地を1つ選んでください。

1. 長野
2. 山梨
3. 山形
4. 北海道

25

千曲川ワインバレーにあるワイン産地を1つ選んでください。

1. 上田平と佐久盆地周辺
2. 庄内平野の南部
3. 松本盆地
4. 南アルプス市と笛吹市

26

北海道におけるワイン用ブドウ栽培の中心である地域を1つ選んでください。

1. 空知地方と後志地方
2. 佐久盆地と伊那盆地
3. 北杜市と韮崎市
4. 天童市と上山市

27

フランス政府が原産地統制名称（A.O.C.）法を制定した年を1つ選んでください。

1. 1855年
2. 1863年
3. 1935年
4. 1945年

28

シャンパーニュ地方でグラン・クリュである Bouzy、Verzy が属する地区を1つ選んでください。

1. モンターニュ・ド・ランス地区
2. コート・デ・ブラン地区
3. ヴァレー・ド・ラ・マルヌ地区

29

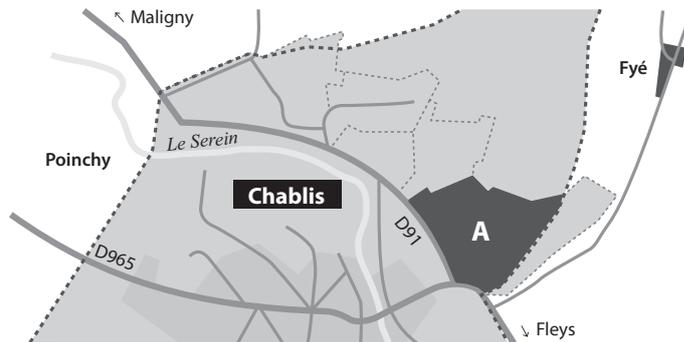
シャンパーニュ地方のラベル表示の用語で、「N.M.」の意味を1つ選んでください。

1. 収穫年を表示するシャンパーニュ
2. ブドウを一部あるいは全部外部から購入し製造するシャンパーニュ
3. 協同組合が製造するシャンパーニュ
4. 自家ブドウ栽培中心のシャンパーニュ

30

シャブリ地区の地図中 A に該当するグラン・クリュを 1 つ選んでください。

1. Les Clos
2. Bougros
3. Grenouilles
4. Les Preuses



31

シャサーニュ・モンラッシェ村のみで生産されるグラン・クリュを 1 つ選んでください。

1. Bienvenues-Bâtard-Montrachet
2. Criots-Bâtard-Montrachet
3. Chevalier-Montrachet
4. Bâtard-Montrachet

32

白ワインの生産が認められている A.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Clos de Tart
2. Bonnes-Mares
3. Musigny
4. Chambolle-Musigny

33

Morey-Saint-Denis 村のグラン・クリュを 1 つ選んでください。

1. Clos de-Beze
2. Clos des Lambrays
3. Clos Saint-Jacques
4. Clos des Mouches

34

Vin Jaune の最低熟成期間を 1 つ選んでください。

1. 1 年間
2. 3 年間
3. 6 年間
4. 10 年間

35

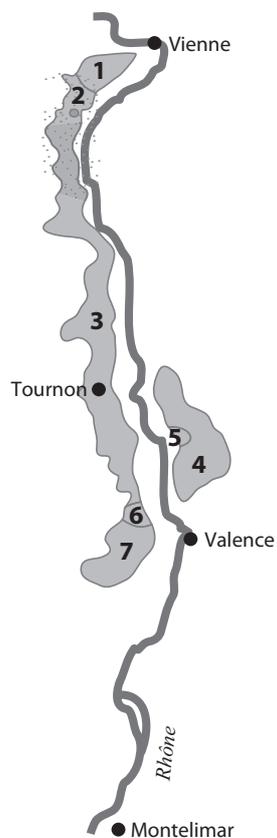
コート・デュ・ローヌ地方で法王庁が置かれていた都市を 1 つ選んでください。

1. ヴィエンヌ
2. ヴァランス
3. アヴィニョン
4. リュベロン

36

次の地図中 1～7 の中から (A)、(B) の A.O.C. を 1 つ選んでください。

- (A) Côte-Rôtie  
(B) Hermitage



**37**

コート・デュ・ローヌ地方で最も面積の小さい A.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Cornas
2. Ventoux
3. Château-Grillet
4. Gigondas

**38**

コート・デュ・ローヌ地方で赤ワインと白ワインの両方が認められている A.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Châteauneuf du Pape
2. Condrieu
3. Saint-Péray
4. Vinsobres

**39**

発泡性の白ワインのみが認められている A.O.C. を 1 つ選んでください。

1. Champagne
2. Saint-Chinian
3. Crémant de Loire
4. Blanquette de Limoux

**40**

A.O.C. Cahors に関する記述について正しいものを 1 つ選んでください。

1. 歴史的に「クラレット」と呼ばれた色の淡いワイン
2. 土着品種であるネグレット種主体の赤ワイン
3. スペインとの国境沿いに位置する
4. オーセロワ種を主体に造られる赤ワイン

**41**

メドックの格付けで、A.O.C. が Haut-Médoc であるシャトーを1つ選んでください。

1. Château La Tour-Carnet
2. Château Saint-Pierre
3. Château Batailley
4. Château Lagrange

**42**

メドックの格付けで、第五級のシャトーを1つ選んでください。

1. Château Talbot
2. Château Kirwan
3. Château Pontet-Canet
4. Château Duhart-Milon-Rothschild

**43**

メドックの格付け4級で A.O.C. Saint-Julien のシャトーを1つ選んでください。

1. Château Branaire-Ducru
2. Château Lafon-Rochet
3. Château Leoville-Barton
4. Château Langoa-Barton

**44**

グラヴの格付けで赤ワイン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 Couhins
2. Château La Mission-Haut-Brion
3. Château Carbonnieux
4. Château Bouscaut

**45**

Château Angéhus がサン・テミリオンの格付けで、プルミエ・グラン・クリュ・クラッセ「A」に昇格した年を1つ選んでください。

1. 1973 年
2. 1996 年
3. 2006 年
4. 2012 年

**46**

ソーテルヌ & バルサック村の格付けで、バルサック村で生産されているプルミエ・クリュのシャトーを1つ選んでください。

1. Château Guiraud
2. Château Coutet
3. Château Rieussec
4. Château Suduiraut

**47**

Chasselas を 100% 使用して造られるロワール地方の A.O.C. を1つ選んでください。

1. Pouilly Fumé
2. Quincy
3. Pouilly sur Loire
4. Vouvray

**48**

アルマ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

**49**

次の (A)、(B)、(C) のワインを産出する州を下記地図中 1～12 の中から 1 つ選んでください。

- (A) Frascati Superiore
- (B) Ghemme
- (C) Fiano di Avellino

**50**

次のイタリア D.O.P. ワインの中で白ワイン、赤ワインともに認められているものを 1 つ選んでください。

- 1. Vernaccia di San Gimignano
- 2. Conero
- 3. Roero
- 4. Morellino di Scansano

**51**

次の中より D.O.C.G. 銘柄を 1 つ選んでください。

- 1. Oltrepò Pavese
- 2. Pomino
- 3. Gattinara
- 4. Elba

**52**

次の中から発泡性の赤ワインを造る銘柄を1つ選んでください。

1. Brachetto d'Acqui
2. Colli Orientali del Friuli Picolit
3. Bolgheri
4. Asti

**53**

次の中よりマルケ州で生産される銘柄を1つ選んでください。

1. Vermentino di Gallura
2. Cerasuolo di Vittoria
3. Valtellina Superiore
4. Offida

**54**

Marsala に使用されるブドウ品種を1つ選んでください。

1. Catarratto
2. Negroamaro
3. Coda di Volpe
4. Barbera

**55**

スペインで黒ブドウ品種の栽培面積が第2位で、南東部の地中海沿岸のバレンシア州で主に栽培されているブドウ品種名を1つ選んでください。

1. Bobal
2. Tempranillo
3. Garnacha Tinta
4. Monastrell

**56**

スペインで原産地呼称制度ができ、ワイン法が発効された年を1つ選んでください。

1. 1920 年
2. 1926 年
3. 1933 年
4. 1970 年

**57**

スペインの D.O.P. 赤ワインの熟成規定で、レセルバ (Reserva) の表示に必要な最低熟成期間を1つ選んでください。

1. 12 カ月
2. 18 カ月
3. 24 カ月
4. 36 カ月

**58**

Cava の生産に使用される白ブドウ品種で、花のような香りをもたらすとされるブドウ品種名を1つ選んでください。

1. Pedro Ximenez
2. Parellada
3. Verdejo
4. Albariño

**59**

Cava の熟成表示においてグラン・レセルバ (Gran Reserva) とは、澀抜きまでの瓶貯蔵・熟成期間が最低何カ月経ったものを指すか1つ選んでください。

1. 48 カ月
2. 36 カ月
3. 30 カ月
4. 24 カ月

**60**

スペインの内陸部地方に属する D.O. を 1 つ選んでください。

1. Rueda
2. Alicante
3. Rías Baixas
4. Penedés

**61**

次の記述に該当するスペインのワイン産地を、以下から 1 つ選んでください。

「1982 年に D.O. に認定され、この頃からペスケラをはじめ、世界的名声を得る生産者が増え、スペインを代表するワイン産地のひとつになっている。ブドウ畑は、標高 750 ～ 850m にあり、最も高い場所では 900m を超える。」

1. Ribera del Duero
2. Priorato
3. Bierzo
4. La Mancha

**62**

シェリーの産地において、約 95% を占めるブドウ品種を 1 つ選んでください。

1. Airén
2. Xarello
3. Macabeo
4. Palomino

**63**

ポルトガルの北部を流れるミーニョ川一帯に広がる、Alvarinho などから造られる白ワインが有名なワイン産地を北部を一つ選んでください。

1. Douro
2. Vinho Verde
3. Bairrada
4. Dão

**64**

ポート・ワインを造る過程で、発酵を止める際に添加するグレープ・スピリッツのアルコール度数は何%か1つ選んでください。

1. 96%
2. 86%
3. 77%
4. 65%

**65**

マデイラワインに品種名を表示する場合は、表示品種が何%以上使用されている必要があるか1つ選んでください。

1. 95%以上
2. 90%以上
3. 85%以上
4. 80%以上

**66**

次のマデイラワイン生産に関する記述に該当する白ブドウ品種を1つ選んでください。

「涼しい北部地域で栽培されることが多く、中辛口タイプで味わいの豊かなワインに造られる。」

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

**67**

ドイツワインの歴史において3世紀の出来事を1つ選んでください。

1. 古代ローマ軍がトリアー近郊にヴィティス・ヴィニフェラ系のブドウを植えた。
2. ローマ皇帝プロブスによって意欲的にワイン造りが奨励され、モーゼル川からライン川流域一帯にブドウ畑を拡大させて行った。
3. ゲルマン民族の大移動や西ローマ帝国の滅亡などワイン造りには苦難の時代が始まった。
4. フランク王国のカール大帝により荒廃したブドウ畑の立て直しが行われた。

**68**

次のドイツのワイン産地の中で最もブドウ栽培面積の大きい産地を1つ選んでください。

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

**69**

ドイツのワイン産地 Baden で最も多く栽培されているブドウ品種を1つ選んでください。

1. Spätburgunder
2. Riesling
3. Trollinger
4. Silvaner

**70**

次のドイツのワイン産地の中でライン川に接している産地を1つ選んでください。

1. Pfalz
2. Franken
3. Nahe
4. Baden

**71**

オーストリアで栽培比率が最も大きいワイン用黒ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Merlot
2. Blauburger
3. Blaufränkisch
4. Blauer Zweigelt

**72**

オーストリアの Wachau において、「鷹狩りの道具」にちなんで命名された格付け名を1つ選んでください。

1. Steinfeder
2. Federspiel
3. Smaragd

**73**

次の記述に該当するオーストリアのワイン産地名を1つ選んでください。

「冷たく湿気を帯びたヴァインフィアテルからの風と、暖かく乾燥したパノニア平原からの風の影響を受ける。主な品種はグリュナー・ヴェルトリーナーとリースリングであり、DAC を名乗るためにはこれらの品種のどちらかを使用しなければならない。」

1. Eisenberg DAC
2. Mittelburgenland DAC
3. Kremstal DAC
4. Neusiedlersee DAC

**74**

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

**75**

ハンガリーのトカイにおいて「ゲンツイ (Genci)」が意味するものを1つ選んでください。

1. 貴腐ブドウ
2. 26kg 入りの背負い桶
3. 辛口
4. 136ℓ入りの樽

**76**

2007年にブドウ畑の美しい景観とワイン造りの長い歴史が評価されてユネスコの世界遺産に認定されたスイスのワイン生産地を1つ選んでください。

1. La Côte
2. Lavaux
3. Chablais
4. Côte-de-l'Orbe

**77**

スイスのワイン産地 Neuchâtel 発祥の Pinot Noir 主体のロゼワインを1つ選んでください。

1. Vin des Glaciers
2. Oeil de Perdrix
3. Nostrano

**78**

主にサヴァティアノ種から造られる、松脂風味のギリシャワインの名称を1つ選んでください。

1. アミンデオン
2. レツィーナ
3. マヴロダフネ
4. アイダニ

**79**

アメリカのワイン法が制定された年を1つ選んでください。

1. 1970年
2. 1975年
3. 1978年
4. 1882年

**80**

アメリカで生産されるワインでブドウ品種をラベル表示する場合、そのブドウ品種の最低使用比率を1つ選んでください。

1. 100%
2. 95%
3. 85%
4. 75%

**81**

ワシントン州とオレゴン州の境を流れる河の名称を1つ選んでください。

1. ユーコン河
2. リオ・グランデ河
3. コロンビア河
4. マッケンジー河

**82**

オレゴン州の中心的な品種であり、州全体の栽培面積の約60%を占めているワイン用ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Cabernet Sauvignon
2. Merlot
3. Pinot Noir
4. Syrah

**83**

オレゴン州のA.V.A.を1つ選んでください。

1. Rogue Valley
2. Red Mountain
3. Santa Cruz Mountains
4. Lake Chelan

**84**

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

**85**

1811年にジョン・シラーがカナダで最初のワイン造りを始めた州名を1つ選んでください。

1. Prince Edward Island
2. British Columbia
3. Ontario
4. Quebec

**86**

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

**87**

カナダのオンタリオ州でアイスワイン生産量が最も多い、アイスワイン用のブドウ品種を1つ選んでください。

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

**88**

アルゼンチンのブドウ栽培地は高い位置に畑がある事が特徴であるが、平均の標高を1つ選んでください。

1. 約 300m
2. 約 600m
3. 約 900m
4. 約 1,200m

**89**

次のうちアルゼンチンのワイン産地に影響を及ぼす風の名称を1つ選んでください。

1. Zonda
2. Scirocco
3. Mistral
4. Bora

**90**

アルゼンチンのワイン産地の中から中央西部のサブ・リージョンを1つ選んでください。

1. San Juan
2. Valles de la Provincia de Catamarca
3. La Rioja
4. Alto Valle del Rio Colorado

**91**

チリにおいて1851年に本格的にワイン造りを始め、チリのブドウ栽培の父と呼ばれる人物名を1人選んでください。

1. シルヴェストーレ・オチャガビア
2. アレサンドロ・ヴァレニャーニ
3. セルジュ・ルノー
4. ジャン・ルイ・ヴィーニュ

**92**

チリのワイン用ブドウ品種の中から最も栽培面積が大きいものを1つ選んでください。

1. Sauvignon Blanc
2. Merlot
3. Cabernet Sauvignon
4. Chardonnay

**93**

チリ D.O. ワインのラベルに原産地を表示する場合、その地域の該当品種の最低使用率を1つ選んでください。

1. 75%
2. 85%
3. 95%
4. 100%

**94**

ハンター・ヴァレーに本格的なブドウ園を開設し、「オーストラリアのワイン用ブドウ栽培の父」と形容される人物を1人選んでください。

1. アーサー・フィリップ
2. ヤン・ファン・リーベック
3. ジェームズ・バズビー
4. クラウス・ユング

**95**

オーストラリアで栽培面積が最も大きいワイン用白ブドウ品種を1つ選んでください。

1. Sauvignon Blanc
2. Riesling
3. Chardonnay
4. Sémillon

**96**

ファインワインの生産地として知られる西オーストラリア州の有力産地マーガレット・リヴァーが誕生した年代を1つ選んでください。

1. 1950年代
2. 1970年代
3. 1980年代
4. 1990年代

**97**

南オーストラリア州に位置し、Clare Valley に並ぶリースリングの伝統的な産地を1つ選んでください。

1. King Valley
2. Heathcote
3. Goulburn Valley
4. Eden Valley

**98**

オーストラリアのワイン産地 Coonawarra が位置する州を1つ選んでください。

1. 南オーストラリア州
2. ビクトリア州
3. ニュー・サウス・ウェールズ州
4. 西オーストラリア州

**99**

ニュージーランドで、栽培面積が最も大きいブドウ品種を1つ選んでください。

1. Riesling
2. Sauvignon Blanc
3. Chardonnay
4. Pinot Gris

**100**

北島東部の海岸部にある地区で、日付変更線に近接する、ニュージーランド最東端のワイン産地を1つ選んでください。

1. Waikato
2. Hawkes Bay
3. Nelson
4. Gisborne

**101**

南アフリカの原産地呼称「W.O」の原産地名をラベルに表記する場合の規定として正しいものを1つ選んでください。

1. 75%以上その産地のブドウを使用しなければならない
2. 85%以上その産地のブドウを使用しなければならない
3. 95%以上その産地のブドウを使用しなければならない
4. 100%その産地のブドウを使用しなければならない

**102**

日本国内において保存料として認可されているソルビン酸のワイン 1kg あたりの使用量規定を1つ選んでください。

1. 0.15g 以下
2. 0.20g 以下
3. 0.25g 以下
4. 0.30g 以下

**103**

次の内ワインの輸入に関し、「商品の輸出原価に到着港までの運賃及び保険料を合算した価格で取り決める売買契約」を意味する略称を1つ選んでください。

1. FAS
2. FOB
3. CFR
4. CIF

**104**

ワインの輸入通関の形態として、直輸入通関（輸入後直ちに国内販売するために納税し内国貨物とする）を意味する略称を1つ選んでください。

1. IC
2. IG
3. IS
4. ISW

**105**

日本において、酒税法、食品衛生法などの規定により、また税関の指導により、輸入されたワインに貼付するステッカーについて任意表示とされる表示事項を1つ選んでください。

1. 種類
2. 容器の容量
3. アルコール度数
4. 妊産婦の飲酒に関する注意

**106**

コルク臭の原因となる化学物質の略称を1つ選んでください。

1. LCL
2. TAC
3. TIR
4. TCA

**107**

次の数値をもとに正しい原価率を1つ選んでください。

ワイン総合売上金額：500 万円
前月棚卸在庫金額：420 万円
当月仕入金額：150 万円
当月棚卸在庫金額：370 万円
他部署への振替金額：10 万円

1. 32%
2. 34%
3. 36%
4. 38%

**108**

日本への2013年度の主要国別・ブドウ酒（2ℓ以下の容器入り）の輸入状況実績で、ヨーロッパ以外で量的にも金額的にも1位の国を1つ選んでください。

1. アルゼンチン
2. チリ
3. アメリカ
4. オーストラリア

**109**

ワインの外観に関する記述で正しいものを1つ選んでください。

1. 輝きはワイン中の残留糖分の量と密接に関係する
2. 一般的にアルコール度が高いほど粘性が強くなる
3. ディスクとはグラスの壁面をつたう滴を意味する
4. スティル・ワインに泡立ちが見られることは無い

**110**

テイस्टینگ用語で、ワインを口に含んだ第一印象を表す用語を1つ選んでください。

1. フィネス
2. アタック
3. ボディ
4. バランス

**111**

フランスの地方料理「Brochet au Beurre Nantais (川かます ブール・ナンテ)」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. Muscadet
2. Vin Jaune
3. Minervois Rouge
4. Chablis

**112**

フランスの地方料理「Ecrevisse Sauce Nantua (ざりがにのナンチュアソース)」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. Pouilly Fuissé
2. Chablis
3. Vin Jaune
4. Vouvray Moelleux

**113**

フランス AOP チーズの中からオーベルニュ地方で牛の乳から造られるチーズを1つ選んでください。

1. Munster
2. Chevrotin
3. Salers
4. Banon

**114**

イタリアの地方料理「Baccalà alla Vicentina (干しダラのヴィチェンツァ風)」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. Taurasi
2. Cannonau di Sardegna
3. Primitivo di Manduria
4. Soave Classico

**115**

イタリアの地方料理「Costoletta alla Bolognese (仔牛のカツレツ、ボローニャ風)」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. Cinque Terre
2. Biferno
3. Chianti Classico
4. Sangiovese di Romagna

**116**

イタリア D.O.P. チーズ「Murazzano」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. Oltrepò Pavese
2. Cirò Bianco
3. Gavi
4. Recioto di Soave

**117**

イタリア D.O.P. チーズ「Taleggio」が生産されている地方（州）を1つ選んでください。

1. Lombardia
2. Toscana
3. Sicilia
4. Sardegna

**118**

一般的なワインの温度に関する記述で、温度を上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. フレッシュ感が際立つ
2. 酸味がよりシャープな印象となる
3. 熟成感、複雑性が高まる
4. 果実香など第一アロマが際立つ

**119**

ヴィンテージポート供出温度の適温（基本的な目安）としてもっとも望ましい温度を1つ選んでください。

1. 6°C～8°C
2. 10°C～14°C
3. 18°C～20°C
4. 23°C～26°C

**120**

次の食前酒の中から、スピリッツ系アペリティフであるものを1つ選んでください。

1. Pastis 51
2. Noilly Prat
3. Ambassador
4. Pommeau de Normandie

**121**

シャンパーニュのボトルサイズ「Nabuchodonosor」の容量に該当するものを1つ選んでください。

1. 6,000 mℓ
2. 9,000 mℓ
3. 12,000 mℓ
4. 15,000 mℓ

**122**

ワインの温度に関する用語で、「Frappé（フラッペ）」に該当する温度帯を1つ選んでください。

1. 0℃～ 2℃
2. 4℃～ 6℃
3. 8℃～ 10℃

**123**

飛沫感染（病原体を含む咳やくしゃみによって飛散する粒子による感染）により感染する感染症を1つ選んでください。

1. 破傷風
2. コレラ
3. マラリア
4. インフルエンザ

**124**

健康増進法第25条の条文の記述中( )に当てはまるものを1つ選んでください。

「学校、体育館、病院、劇場、観覧場、集会場、展示場、百貨店、事務所、官公庁施設、飲食店その他の多数の者が利用する施設を管理する者は、これらを利用する者について、( )（室内又はこれに準ずる環境において他人のたばこの煙を吸わされることをいう。）を防止するために必要な措置を講ずるように努めなければならない。」

1. 呼出煙
2. 副流煙
3. 受動喫煙
4. 能動喫煙

**125**

食品衛生上の取り締まりや指導に関する総括的企画立案を行っている国の行政機関を1つ選んでください。

1. 経済産業省
2. 農林水産省
3. 厚生労働省
4. 総務省

**126**

日本におけるウイルスによる食中毒の原因として最も多いウイルスを1つ選んでください。

1. ヘルペスウイルス
2. ノロウイルス
3. インフルエンザウイルス
4. ポリオウイルス

**127**

主に生鮮魚介類（主に近海魚の刺し身など）及びその加工品で、二次汚染された食品（主に塩分のあるもの）が原因となる食中毒を引き起こす細菌を1つ選んでください。

1. 黄色ブドウ球菌
2. サルモネラ属菌
3. 腸炎ビブリオ
4. ウェルシュ菌

## 2015年度 J.S.A.ワインアドバイザー呼称資格認定試験第一次解答

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

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

31	32	33	34	35	36(A)	36(B)	37	38	39	40	41	42	43	44
2	3	2	3	3	1	5	3	1	4	4	1	3	1	2

45	46	47	48	49(A)	49(B)	49(C)	50	51	52	53	54	55	56	57
4	2	3	2	6	1	9	3	3	1	4	1	1	3	4

58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72
2	3	1	1	4	2	3	3	2	2	3	1	2	4	2

73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87
3	2	4	2	2	2	3	4	3	3	1	1	3	1	4

88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102
3	1	1	1	3	1	3	3	2	4	1	2	4	4	2

103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117
4	1	4	4	4	2	2	2	1	3	3	4	4	3	1

118	119	120	121	122	123	124	125	126	127
3	3	1	4	2	4	3	3	2	3