

2015年度 J.S.A. ワインエキスパート呼称資格認定試験 (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

問題に不備があり無効といたします。

26

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

27

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

28

日本のワイン産地で上山・赤湯周辺などが含まれる道県を1つ選んでください。

1. 山梨県
2. 山形県
3. 長野県
4. 北海道

29

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

30

ボルドー地方およびブルゴーニュ地方にブドウがもたらされた時期として正しいものを1つ選んでください。

1. 紀元1世紀
2. 紀元2世紀
3. 紀元3世紀
4. 紀元4世紀

31

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

32

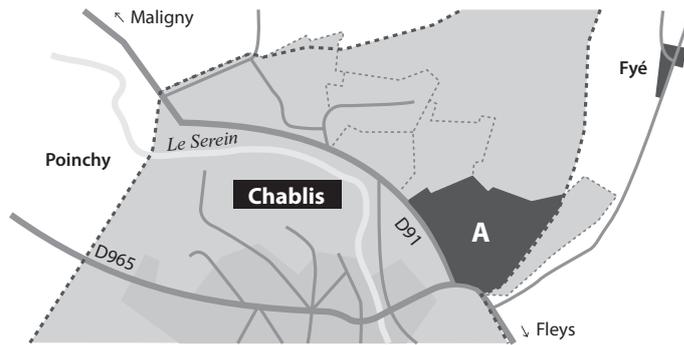
アルザス地方の気候風土、ワイン、ブドウ品種に関する記述について正しいものを1つ選んでください。

1. 降雨量は年間平均1,600mmとフランスで最も多い
2. SylvanerはPinot Noirから派生したブドウ品種でKlevnerとも呼ばれる
3. ブドウ畑はヴォージュ山脈の東側丘陵に位置する
4. 赤とロゼワインの生産量が93%を占める

33

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

**34**

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

35

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

36

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

37

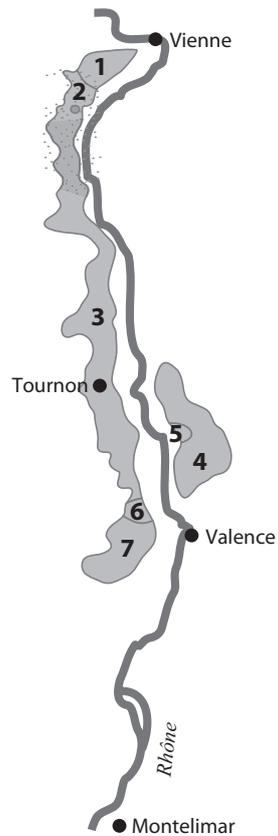
コート・デュ・ローヌ地方で法王庁が置かれていた都市を1つ選んでください。

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

38

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



39

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

40

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

41

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

42

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

43

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

44

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

45

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

46

Château Angélu 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

47

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

48

ワイン用ブドウ品種 Cabernet Franc のロワール地方における別名を1つ選んでください。

1. Gros-Plant
2. Melon de Bourgogne
3. Pineau de la Loire
4. Breton

49

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

50

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

51

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

**52**

Garganega 種を主体に造られる銘柄を 1 つ選んでください。

1. Colli Asolani Prosecco
2. Soave Superiore
3. Gavi
4. Ramandolo

53

19 世紀にリカーゾリ男爵が提唱した Chianti のブドウ品種構成で Sangiovese や Malvasia del Chianti と共に選ばれた品種を 1 つ選んでください。

1. Canaiolo Nero
2. Mammolo
3. Merlot
4. Montepulciano

54

地中海の黒い真珠と呼ばれるシチリア島南方の小さな島で造られる銘柄を1つ選んでください。

1. Malvasia delle Lipari
2. Pantelleria
3. Malvasia di Bosa
4. Moscato di Trani

55

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

56

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

57

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

58

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

59

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

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

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

62

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

63

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

64

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

65

Cava の熟成表示においてグラン・レセルバ (Gran Reserva) とは、澱抜きまでの瓶貯蔵・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

66

問題に不備があり無効問題といたします。

67

スペインの Rioja は3つの地区に分けられるが、気温が高めで乾燥しており、ガルナッチャの栽培が多く、アルコール濃度の高い赤ワインとロゼワインが造られる地区を1つ選んでください。

1. Rioja Alta
2. Rioja Alavesa
3. Rioja Baja

68

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

69

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

70

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

71

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%

72

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

73

ドイツのワイン産地 Rheinhessen に隣接しているワイン産地を1つ選んでください。

1. Ahr
2. Mosel
3. Nahe
4. Baden

74

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。

75

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

76

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

77

次のドイツのワイン産地の中でメ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

78

フルーティーで豊かな芳香をもつワインが造られる、モーゼル川中流のベルンカステル地区の特徴的な土壌を1つ選んでください。

1. スレート粘板岩土壌
2. 湿性火山性土壌
3. 白亜質土壌
4. 砂礫質土壌

79

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

80

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

81

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

82

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

83

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

84

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%

85

カリフォルニアワイン産地の気候に影響を与える山脈名を1つ選んでください。

1. シェラ・ネヴァダ山脈
2. アラパチア山脈
3. タトラ山脈
4. カラコルム山脈

86

A.V.A.名を表示しているワインで収穫年を表示する場合、その収穫年のブドウの最低使用比率を1つ選んでください。

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

87

カリフォルニア州で最も多く栽培されている黒ブドウ品種を1つ選んでください。

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

88

カリフォルニア州のセントラル・コーストにあるワイン産出カウンティを1つ選んでください。

1. Monterey
2. Humboldt
3. San Joaquin
4. Amador

89

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

90

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

91

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

92

ワシントン州の A.V.A. を 1 つ選んでください。

1. Yakima Valley
2. Spring Mountain District
3. Ribbon Ridge
4. Diamond Mountain District

93

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

94

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

95

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

96

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

97

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

98

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

99

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

100

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

101

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%

102

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%

103

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

104

オーストラリアに最初にワイン用ブドウ樹が持ち込まれた年号を1つ選んでください。

1. 1788年
2. 1768年
3. 1748年
4. 1728年

105

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

106

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

107

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

108

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

109

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

110

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

111

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

112

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

113

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. ディスクとはガ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

114

テイスティング用語で、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

115

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

116

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

117

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

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. Ambassadeur
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°C ~ 2°C
2. 4°C ~ 6°C
3. 8°C ~ 10°C

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.ワインエキスパート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	2	3	2

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

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

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

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

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

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

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

※問25、問66につきましては、問題に不備があり無効と致します。