

平成22年度
シニアソムリエ・シニアワインアドバイザー・
シニアワインエキスパート呼称資格認定試験問題
2010.4.19

シニアソムリエ
呼称資格認定試験問題

- 1 次の公衆衛生に関する記述の中から誤っているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. 日本人の疾病別死亡数第一位は悪性新生物である。
 2. メタボリックシンドロームは、皮下脂肪型肥満が原因で種々の代謝異常を引き起こす。
 3. 我が国における肝臓病の約70%はウイルス性肝炎である。
 4. WHO憲章による健康の定義には、「健康とは、肉体的、精神的および社会的に完全によい状態にあることであり、単に疾病または虚弱でないということではない。」という記述がある。
- 2 次のノロウイルスに関する記述の中から誤っているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. 感染力は極めて強く、10～100個のウイルス粒子でも感染する。
 2. ノロウイルスを含む嘔吐物等の処理の際は、二次感染防止対策として70%アルコール溶液を用いることが有効である。
 3. 製品・調理品の製造・調理工程では、85℃1分以上の加熱殺菌処理が効果的である。
 4. 感染者がドアノブ、蛇口、調理器具などに触れることにより、ウイルスが付着し感染源となる。
- 3 次の食品の表示に関する記述の中から正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. 期限表示には、「消費期限」と「賞味期限」があるが、比較的長く保存が可能な食品については、食品の品質が十分に保たれる期限である「賞味期限」を表示する。
 2. 卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かにを原材料とする加工食品は、アレルギー物質を含む旨の表示が義務づけられているが、微量しか入っていない場合は表示をしなくてもよい。
 3. JAS法(農林物資の規格化および品質表示の適正化に関する法律)に基づく表示は任意なので、表示をしなくてもよい。
 4. 有機農産物や有機農産物加工食品であれば、第三者認証を受けることなく、生産者又は製造者において有機JASマークを表示することができる。

- 4 次の国際機関O.I.V.(国際ぶどう・ぶどう酒機構)の資料で2005年度の世界のぶどう・ワインの生産消費実績に関する記述中、下線部(a)～(d)で誤っている箇所を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
- 「世界のぶどう栽培面積は(a)8百万ha弱、またぶどう生産量は(b)6千7百万t程度である。造られるワインは(c)2億8千万hlほどで、生産量の多いイタリアとフランスを合わせると世界の(d)57%ほどを生産している。」
- 1.(a) 2.(b) 3.(c) 4.(d)
- 5 次の酵母によるワインのアルコール醗酵に関する記述中、下線部(a)～(d)で誤っている箇所を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
- 「ぶどうが含有する主な糖分は(a)ブドウ糖、果糖で、(b)ジャン・アントワーン・シャブタルによるアルコール発酵の化学式によると、糖分は(c)エチルアルコールと(d)二酸化炭素に分解されることを示している。」
- 1.(a) 2.(b) 3.(c) 4.(d)
- 6 次のワイン中の主な有機酸の中から、貴腐ワインの熟成中に酸化され粘液酸となる酸を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. ガラクチュロン酸 2. クエン酸
 3. グルコン酸 4. リンゴ酸
- 7 次のぶどうの生育現象に関する記述に該当する障害または病害を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
- 「新梢に花穂がつき、花穂は多数の小花からなっている。品種等により異なるが、通常は小花の20～60%が実際に結実し、果粒として成長する。成長しない子房／果粒は落果するが、受粉、結実が悪いなどで極めて多くの落果が発生し、果房につく果粒が極端に少なくなる状態。」
1. ねむり病 2. ピアス病
 3. 花振り 4. 晩腐病
- 8 下記の白ワインの醸造に関する記述中、()に該当する語句を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
- 「压榨後の果汁は低温で静置させ()した後の清澄果汁に酵母を加えて醗酵させる。」
1. デブルバージュ 2. シュール・リー
 3. セニエ 4. ルミューージュ

- 9 次の清酒に関する記述の中から誤っているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. 速醸酵母とは、仕込み時に醸造用乳酸を添加する方法である。
 2. 生酏系酵母とは、酒母製造の初期に乳酸菌を生育させ、乳酸菌により乳酸を生成させる方法である。
 3. 段掛法とは、蒸米、米麴、仕込水を、同じ仕込容器に何回かに分けて酵母の増殖をはかりながら仕込んでいく方法である。
 4. 山廃酏とは、高温糖化酵母を用いる伝統的な仕込み方法である。
- 10 次のビールに関する記述の中から、日本で定められているビールの特定用語の表示でラガービールに関する記述に該当するものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. 貯蔵行程で熟成させたビール
 2. 熱処理していないビール
 3. 麦芽を原料の一部に用いた比較的颜色の濃いビール
 4. ホップを強調した下面発酵ビール
- 11 次の単式蒸留焼酎についての記述中、下線部(a)～(d)で誤っている箇所を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
- 「単式蒸留焼酎は(a)二次醗の原料により、(b)壱岐焼酎などの米焼酎、(c)薩摩焼酎などの芋焼酎、そば焼酎、(d)雑穀焼酎、粕取り焼酎など極めて多様なものが造り出されている。」
- 1.(a) 2.(b) 3.(c) 4.(d)
- 12 次のカクテルの中から、テキーラが一般的なカクテルベースとして使用されるものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. マティーニ 2. マルガリータ
 3. モスコート・ミュール 4. マンハッタン
- 13 次のリキュールの中から、フランス北部のノルマンディ地方の修道院で1510年に生まれ、27種類の菓葉、スパイス類が使われている、まろやかな風味のリキュールに該当するものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. シャルトリューズ 2. アニセ
 3. ガリアーノ 4. ベネディクティン

14 次のボルドー地方メドック地区の格付けシャトーについての記述の中から正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 4級格付けの中でPauillac村で生産されているシャトーはChâteau Lynch-Bagesのみである。
2. 3級格付けではSaint-Julien村で生産されているシャトーが最も多い。
3. 5級格付けの中でSaint-Estèphe村で生産されているシャトーはChâteau Lafon-Rochetのみである。
4. Château d'Armailiacは1989年より名称変更されたPauillac村で生産されている5級格付けシャトーである。

15 次のボルドー地方ソーテルヌ&バルザック地区の格付けシャトーとコミューンについての組み合わせの中から正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Château Nairac—1級格付け—Barsac
2. Château Romer—2級格付け—Fargues
3. Château Suduiraut—1級格付け—Bommes
4. Château Guiraud—2級格付け—Sauternes

16 次のブルゴーニュ地方の特徴およびワインに関する記述の中から誤っているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Chablis地区は、Yonne県に位置し、土壌はキンメリジャンと呼ばれる白亜質の土壌でChardonnayに最適といわれ、Chablis Grand Cru、Chablis Premier Cru、Chablis、Petit Chablisの4つのA.O.C.に分類される。
2. A.O.C. Hautes-Côtes de Nuitsは、ロゼの生産が認められていない。
3. Grand CruのMazoyères-Chambertinは、Charmes-Chambertinを名乗ることができる。
4. Puligny-Montrachet村または、Chassagne-Montrachet村に存在するGrand Cruで、最も栽培面積が小さいものは、Criots-Bâtard-Montrachetである。

17 次のシャンパーニュ地方の地区とグランクリュの組み合わせの中から正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Montagne de Reims地区—Chouilly
2. Côte des Blancs地区—Sillery
3. Vallée de la Marne地区—Mailly
4. Montagne de Reims地区—Verzy

18 次のフランスのA.O.C.ロゼワインに関する記述の中から誤っているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Rosé des Riceysは、Pinot NoirとPinot Meunierが使用品種として認められている。
2. Côtes du Juraのロゼは、Poulsard, Trousseau, Gros Noirienが使用品種として認められている。
3. Liracのロゼは、白向け認可品種を20%まで使用できる。
4. Cabernet de Saumurは、Cabernet Sauvignon, Cabernet Francが使用品種として認められている。

19 次のロワール地方のワイン用ぶどう品種の中からA.O.C. Chevernyの赤ワインの生産に認められている主要品種を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Cabernet Sauvignon
2. Gamay
3. Côt
4. Breton

20 次のコート・デュ・ローヌ地方のA.O.C.の中から主要品種はGrenacheで、2005年10月にA.O.C.昇格し赤ワインのみが認められているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Rasteau
2. Vinsobres
3. Beaumes de Venise
4. Lirac

21 次のフランスのワイン産地に関する記述の中から誤っているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. アルザス地方はフランス北東部にあり、ライン川を挟んでドイツとの国境を接する地域で、ぶどう畑はストラズブルからミュルーズまで約50km・幅1~5kmの帯状の斜面に広がっている。
2. フランスの南西地方のぶどう畑は、ボルドーの東から南のピレネー山脈にかけて、フランス南西部一帯に広がっている。
3. コルシカ島のぶどう栽培は、紀元前からギリシャ人によって行われており、古い伝統を持っている。
4. ラングドック・ルーシオン地方は、フランスでは一番広い地中海に臨むワイン生産地帯で、4県にまたがっている。

22 次の南西地方のA.O.C.に関する記述の中から正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. MadiranはPyrénées地区に位置しており、Côtが主要品種で赤のみが認められている。
2. MarcillacはAveyron地区に位置しており、Fer Servadouが主要品種で赤、ロゼが認められている。
3. CahorsはBergerac地区に位置しており、Tannatが主要品種で赤のみが認められている。
4. PécharmantはPyrénées地区に位置しており、Cabernet Francが主要品種で赤、ロゼが認められている。

23 次のV.D.N.に関する記述の中から正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Mauryは、Languedoc地方のV.D.N.である。
2. Muscat de Lunelは、コルシカ島で生産されている。
3. Banyuls Grand Cruは、A.O.C. Banyulsの認可を得たあと、再申請しGrand Cruの認定を受け、10ヶ月以上の熟成が義務付けられている。
4. RasteauはGrenacheを90%以上使用し、残りはA.O.C. Côtes du Rhôneで認可されている品種を10%まで使用し生産することが認められている。

24 次のドイツワインの歴史に関する記述の中から正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 2世紀に入ると、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た。
2. 8~9世紀にかけてカール大帝によってモーゼルにもぶどうが植えられ栽培が始まった。
3. 1135年にシトー派教団の修道院「Kloster Eberbach」が設立された。
4. 1875年にヨハニスベルク城において、ぶどうの選摘み法が発見された。

25 次のドイツワインに関する記述の中から誤っているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 2007年8月1日よりドイツワインのラベル表記が変更になり「Mosel-Saar-Ruwer」が「Mosel」と表記されるようになった。
2. ドイツで栽培されているぶどうは2007年では63%が白ワイン用ぶどう品種で、残りの37%が赤ワイン用ぶどう品種として栽培されており、近年赤ワイン用ぶどうの栽培比率の増加が顕著に見られる。
3. ドイツのワイン生産地域は、北緯47~52度の範囲内にある。
4. 2005年統計では、ドイツワインの生産量は世界第6位である。

26 次のドイツワインを生産するFranken地域の中からMaindreieck地区に属するものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Sommerhausen
2. Bürgstadt
3. Castell
4. Iphofen

27 次のドイツワインのぶどう品種の交配の組み合わせの中から正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Kerner = Trollinger × Müller-Thurgau
2. Domina = Portugieser × Spätburgunder
3. Scheurebe = Riesling × Traminer
4. Heroldrebe = Sankt Laurent × Lemberger

- 28 次の中からRhein Hessen地域以外のBereicheを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. Nierstein
 2. Wonnegau
 3. Meissen
 4. Bingen

- 29 次のイタリアワインの歴史に関する記述の中から誤っているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. イタリア半島のいたるところでワインが造られるようになったのを見て、古代ローマにワイン造りの知識をもたらしたギリシャ人たちはイタリア半島を憧れと羨望の気持ちを抱いて「エントリア・テルス(ワインの大地)」と呼んだ。
 2. 紀元1世紀後半には、ドミティアヌス帝によってぶどうの栽培が奨励され、古代ローマのワイン文化が栄えていった。
 3. ローマ帝国の崩壊後の治安の悪化と道路の荒廃によって、ワイン生産は一時的に縮小した。
 4. 近世になると、ワインを薬効のある飲料と考える風潮が生まれ、ワインの一層の普及に役立った。

- 30 次のイタリアの州の中から、ティレニア海沿岸地帯のワイン産地ではないものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. Basilicata
 2. Molise
 3. Campania
 4. Calabria

- 31 次のイタリアのD.O.C.G.ワインの中から、D.O.C.G.の認定年が古いものから新しいものに正しく並んでいるものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. Barbaresco→Franciacorta→Carmignano→Cerasuolo di Vittoria
 2. Barbaresco→Cerasuolo di Vittoria→Franciacorta→Carmignano
 3. Franciacorta→Barbaresco→Cerasuolo di Vittoria→Carmignano
 4. Franciacorta→Barbaresco→Carmignano→Cerasuolo di Vittoria

- 32 次の中からイタリアのCampania州で生産されているD.O.C.ワインを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. Marino
 2. Carso
 3. Assisi
 4. Ischia

- 33 次の中からイタリアのD.O.C.ワインGambellaraおよびValpolicellaを産出するイタリアの州を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. Veneto
 2. Lombardia
 3. Umbria
 4. Marche

- 34 次のイタリアのワイン用語の中から「二酸化硫黄」を意味する用語を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. Cappello
 2. Cerasuolo
 3. Anidride Solforosa
 4. Consorzio

- 35 次のスペインのワイン用ぶどう品種とその別名の組み合わせの中から誤っているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. Mencía = Mourvèdre
 2. Macabeo = Viura
 3. Tempranillo = Cencibel
 4. Mazuelo = Carignan

- 36 次のスペインワインの表示に関する用語と説明の中から正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. Reserva—赤ワインは、最低36ヶ月の熟成を経ているもの。うち18ヶ月は樽熟成が必要。白、ロゼは最低24ヶ月の熟成が必要。うち6ヶ月は樽熟成していること。
 2. Añejo—600ℓ以下のオーク樽が瓶で最低18ヶ月熟成させたもの。
 3. Crianza—赤ワインは、最低24ヶ月の熟成を経ているもの。うち6ヶ月は樽熟成が必要。白、ロゼは最低18ヶ月の熟成が必要。うち6ヶ月は樽熟成していること。
 4. Viejo—最低24ヶ月熟成させ、酸化風味を帯びたもの。

- 37 次のスペインのワイン用ぶどう品種の中から黒ぶどう品種を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. Albariño
 2. Xarel-lo
 3. Pedro Ximénez
 4. Bobal

- 38 次のスペインワインに関する記述の中から正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. シェリーを産出する地域の土壌はアルバリサと呼ばれる粘土質土壌で、雨期は水分を蓄え、乾季にぶどうの根に水分を与える。
 2. スペイン国内において、瓶内2次発酵で発泡性ワインを生産すれば、すべての地域でCavaに認定される。
 3. Navarraでは、スペイン在来品種の栽培をやめ、外来品種のみでワインを生産している。
 4. スペインのぶどう生産量において、中央高原地帯のLa Mancha地方が約47%を占めている。

- 39 次のスペインのD.O.と生産地域の組み合わせの中から正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. Bullas—大西洋地方
 2. Calatayud—南部地方
 3. Uclés—内陸部地方
 4. Ribeiro—地中海地方

- 40 次のスイスのワイン用ぶどうおよびワイン産地に関する記述の中から正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. スイス国内において、最も多く栽培されている白ぶどうはJohannisbergである。
 2. スイス国内において、最も多く栽培されている黒ぶどうはPinot Noirである。
 3. スイスのワイン産地で、最も生産量の少ない地方は、ヴァレー州である。
 4. スイスのワイン産地で、最も生産量の多い地方は、ジュネーヴ州である。

- 41 次のスイスのぶどうの栽培面積に関する記述中、(1)～(3)に該当する組み合わせとして正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
- 「スイスにおけるぶどうの栽培面積は約15,000haで、そのうちフランス語圏の西部スイス・ロマンダが約(1)ha、ドイツ語圏の東部が約(2)ha、イタリア語圏の南部ティチーノが約(3)haである。」
1. (1)-11,900 (2)-1,070 (3)-2,590
 2. (1)-7,900 (2)-2,590 (3)-1,070
 3. (1)-11,900 (2)-2,590 (3)-1,070
 4. (1)-2,590 (2)-11,900 (3)-1,070

- 42 次のカリフォルニアのワイン用ぶどうに関する記述の中から正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. カリフォルニアにおいて、栽培面積が最も大きい品種はMerlotである。
 2. カリフォルニアを中心に栽培されるZinfandelは、イタリアのPrimitivoと同一品種であり、ルーツはブルガリアの土着品種とされる。
 3. カリフォルニアで開発されたRuby Cabernetは、Cabernet SauvignonとCarignanの交配種である。
 4. カリフォルニアのワイン用ぶどう栽培面積は、白が60%、赤が40%である。

- 43 次のAVAと属する州名の組み合わせの中から誤っているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. Long Island—ニューヨーク州
 2. Rockpile—バージニア州
 3. Horse Heaven Hills—ワシントン州
 4. Umpqua Valley—オレゴン州

- 44 次のカリフォルニアのワイン産地に関する記述に該当する生産地域を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
- 「西側を海岸山脈、東側をシエラ・ネバダ山脈にはさまれた内陸部の南北に広がるカリフォルニア最大のワイン産地。」
1. Central Coast
 2. South Coast
 3. Central Valley
 4. Sierra Foothills

45 次のアルゼンチンワインに関する記述の中から誤っているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 2005年統計では、アルゼンチンワインの生産量は世界第5位である。
2. 2004年統計では、最も栽培面積の多いワイン用黒ぶどうはMalbec、白ぶどうはPedro Gimenezである。
3. アルゼンチンのワイン産地であるMendozaやSan Juanでは17世紀半ばに、ぶどう栽培が始まった。
4. アルゼンチンのぶどう栽培地域は、南緯22～42度に位置している。

46 次のアルゼンチンのワイン産地に関する記述の中から正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. D.O.に認定されているSan Rafaelは、ラリオハ州に存在する。
2. D.O.に認定されているValles de Famatinaは、メンドーサ州に存在する。
3. ラリオハ州のぶどうは、棚栽培が主体だが「Majuelo Riojano」と呼ばれる高い垣根もあり、支柱のない仕立ても見られる。
4. ラリオハ州では、Torrantes Riojanoから良質の赤ワインを多く生産している。

47 次のオーストラリアのワイン産地に関する記述に該当する産地を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「1890年スコットランド人ジョン・リドックが最初のワインの木を植え、ペノーラという土地を開拓した。海岸線から60kmしか離れていないこの地方の気候は、主として海洋性であり、乾燥して涼しい夏の気候により、大半のぶどう品種は完璧な形で熟す。」

1. McLaren Vale
2. Coonawarra
3. Swan District
4. Margaret River

48 次のオーストラリアワインの法律に関する記述の中から正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. アルコール8度未満はワインと認められない。また補糖は認められている。
2. 1959年にオーストラリア・ワイン・ブランデー公社が設立され、オーストラリア・ワインに関する規定を定めている。
3. 地理的呼称(GI)の表示は、特定のGIで産出されたワインが85%以上含まれている場合、表示できる。
4. ヴィンテージの表示は、特定のヴィンテージのワインが75%以上含まれている場合、表示できる。

49 次の中から南オーストラリア州の60%のぶどうを生産している生産地域を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Robe
2. Barossa Valley
3. Riverland
4. Eden Valley

50 次のニュージーランドのワイン生産地域のぶどう栽培面積が(2007年度実績)大きいものから小さいものに正しく並んでいるものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Hawkes Bay → Marlborough → Otago → Gisborne
2. Marlborough → Gisborne → Hawkes Bay → Otago
3. Gisborne → Marlborough → Hawkes Bay → Otago
4. Marlborough → Hawkes Bay → Gisborne → Otago

51 次の中からニュージーランドにおけるワイン用ぶどうSauvignon Blancの栽培面積が全体の栽培面積に対して占める割合(2007年度実績)に該当するものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 約33%
2. 約41%
3. 約46%
4. 約52%

52 次の中から南アフリカワイン醸造者協同組合連合(KWV)が設立された年号を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 1918年
2. 1923年
3. 1928年
4. 1933年

53 次の南アフリカワインを生産する地域の中からコースタル地方に属するものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Robertson
2. Lutzville Valley
3. Swartland
4. Calitsdorp

54 日本における国産ワインの表示に関する基準が2006年に定められたが、次の中から国産ぶどう100%で造ったワインのラベルに年号を表示するための当該年号のぶどうの使用量に該当するものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 70%以上
2. 75%以上
3. 80%以上
4. 85%以上

55 次の日本の酒税法における果実酒の規定事項の中から誤っているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 果実(果汁も含む)または果実および水あるいはこれらに糖分を加え醗酵させたもの。(これらのものに再度糖分を添加し、醗酵させたものも含む)
2. 補糖した場合は、アルコール度数16度未満。補糖量は果実が含有する糖分を超えない。
3. 補糖に許される糖類は、砂糖、ブドウ糖、果糖に限る。
4. ブランデー等のアルコールを添加した場合は、総アルコールの10%以下であること。

56 次の長野県の主要なワイン用ぶどう産地に関する記述中、()に該当する語句を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

「気候は昼夜の寒暖の差があり、適度な酸度と十分な糖分の確保に役立っている。ぶどうは長野市周辺や松本市、塩尻市周辺、()、小諸周辺などで栽培されている。」

1. 伊那
2. 上田
3. 諏訪
4. 飯田

57 次のフランスの地方料理の中から、フランス産ワイン「Vin Jaune」に最も相性の良い、この地方の料理を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. キッシュ・ロレーヌ
2. ざりがにのナンチュア・ソース
3. 鴨のコンフィ
4. 肉と白隠元豆の土鍋煮込み

58 次の中からフランスチーズ「Pont-l'Évêque」と同じ地方で生産されるEaux-de-vieを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Marc d'Alsace Gewürztraminer
2. Armagnac
3. Calvados
4. Cognac

59 次のイタリアの地方料理の中から、イタリア産ワイン「Taurasi」に最も相性の良い、この地方の料理を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 牛肉のソテー トマト、にんにく、オレガノ風味
2. カッペレティのグビオ風
3. 鮪のからすみの網焼き
4. キタラのトマトチーズソース

60 次のイタリアワインの中から、イタリアチーズ「Pecorino Romano」と最も相性の良い、この地方のワインを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Frascati
2. Ciro Bianco
3. Pomino Bianco
4. Asti

シニア ワインアドバイザー 呼称資格飲定試験問題

「シニアソムリエ呼称資格認定試験問題」と10問のみ入れ替わっています。

入れ替わっている問題は下記の通りです。それ以外の問題につきましては「シニアソムリエ呼称資格認定試験問題」をご覧ください。

14 次のボルドー地方のメドック地区の格付けシャトーに関する記述の中から、正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. 5級格付けのシャトーの中で、A.O.C. Margauxは、2つのみである。
2. Château La Tour-CarnetとChâteau Dauzacは、同じA.O.C.である。
3. Château Calon-Ségurは、4級格付けの中で唯一のA.O.C. Saint-Estèpheである。
4. Château Mouton-Rothschildは、1976年に1級に昇格した。

16 次のブルゴーニュ地方のA.O.C.の記述の中から正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. RichebourgはLa Tâcheと隣接している。
2. BeaujolaisおよびBeaujolais Supérieurはともに赤、白、ロゼ全ての生産が認められている。
3. Côte de Beaune-Villagesの白はChardonnay以外にも認められている品種がある。
4. Morey-Saint-Denis村の一番面積の広いGrand Cruは、Clos de la Rocheである。

17 次のシャンパーニュ地方の地区とグラン・クリュの組み合わせの中から、誤っているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Côte des Blancs地区—Cramant
2. Montagne de Reims地区—Chouilly
3. Vallée de la Marne地区—Ay
4. Côte des Blancs地区—Aizy

19 次のロワール地方のワイン用ぶどう品種の中からA.O.C. Chevernyの白ワインの生産に認められている主要品種を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Chenin Blanc
2. Chardonnay
3. Sauvignon
4. Chasselas

20 次のコート・デュ・ローヌ地方のA.O.C.ワインの中から、赤ワインを造る時に白ぶどうの混醸を認められていないものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Côte-Rôtie
2. Cornas
3. Hermitage
4. Saint-Joseph

23 次のV.D.N.を生産しているA.O.C.の中から、最も栽培面積の広いものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Muscat de Beaumes de Venise
2. Banyuls
3. Muscat de Rivesaltes
4. Muscat de Lunel

26 次のドイツワインを生産するBaden地域の村の中からKaiserstuhl地区に属するものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Heidelberg
2. Britzingen
3. Burkheim
4. Durbach

33 次の中から、イタリアのD.O.C.ワインOrvietoおよびTorgianoを生産しているイタリアの州を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Veneto
2. Emilia Romagna
3. Umbria
4. Lazio

34 次のイタリアのワイン用語の中から「ぶどう生産者」を意味するものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Vitigno
2. Enologo
3. Varietà
4. Coltivatore

43 次のAVAの中からナバ郡に属しているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Spring Mountain District
2. Chalk Hill
3. York Mountain
4. Russian River Valley

シニア ワインエキスパート 呼称資格飲定試験問題

「シニアソムリエ呼称資格認定試験問題」と10問のみ入れ替わっています。

入れ替わっている問題は下記の通りです。それ以外の問題につきましては「シニアソムリエ呼称資格認定試験問題」をご覧ください。

14 次のボルドー地方のグラヴ地区の格付けシャトーに関する記述の中から、誤っているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Château Smith-Haut-Lafitteは赤のみが格付けで認められている。
2. Château Haut-BrionのあるCommuneはPessacである。
3. 格付けで白、赤ともに認められているシャトーは6つある。
4. Château Pape ClémentのあるCommuneはLéognanである。

16 次のブルゴーニュ地方のA.O.C.の記述の中から正しいものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Romanée-Saint-VivantはLa Romanéeと隣接している。
2. Mazis-Chambertinは、Chambertin Clos de Bèzeと隣接している。
3. Côte de Nuits地区で白が認められているA.O.C.は、Marsannay、Fixin、Vougeot、Nuits-Saint-Georgesである。
4. Vosne-Romanée村の一番広いGrand Cruは、La Tâcheである。

17 次のシャンパーニュ地方の地区とグラン・クリュの組み合わせの中から、誤っているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Montagne de Reims地区—Louvois
2. Montagne de Reims地区—Mailly
3. Vallée de la Marne地区—Tours-sur-Marne
4. Côte des Blancs地区—Sillery

19 次のロワール地方のワイン用ぶどう品種の中からA.O.C. Chevernyのロゼワインの生産に認められている主要品種を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。

1. Pineau d'Aunis
2. Breton
3. Gamay
4. Groslot

-
- 20** 次のコート・デュ・ローヌ地方のA.O.C.の中から、最も栽培面積の広いものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. Côte-Rôtie
 2. Tavel
 3. Saint-Joseph
 4. Crozes-Hermitage

-
- 22** 次の南西地方のA.O.C.の中から、Petit MansengおよびCourbuを主要品種として生産されるものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. Bergerac Sec
 2. Pacherenc du Vic Bilh
 3. Fronton
 4. Monbazillac

-
- 26** 次のドイツワインを生産するWürttemberg地域の村の中から、Remstal-Stuttgart地区に属するものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. Beilstein
 2. Maulbronn
 3. Untertürkheim
 4. Verrenberg

-
- 33** 次の中から、イタリアのD.O.C.ワインRosso ConeroおよびOffidaを生産しているイタリアの州を1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. Umbria
 2. Toscana
 3. Marche
 4. Piemonte

-
- 34** 次のイタリアのワイン用語の中から「土着品種」を意味するものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. Sforzato
 2. Travano
 3. Aspetto
 4. Vitigno Autoctono

-
- 44** 次のカリフォルニアのワイン生産地に関する記述の中から誤っているものを1つ選び、解答用紙の解答欄にマークしてください。
1. North Coastは、Napa、Sonoma、Mendocino、Lakeなどを含む産地で、特にNapa、Sonomaに著名なワイナリーが多い。
 2. Central Coastは、太平洋の影響を受ける海沿いの地域と内陸の乾燥した温暖な地域とに分かれ、品質もヴァリエティに富んでいる。
 3. Central Valleyは、カリフォルニア最大のワイン産地である。
 4. Sierra Foothillsは、Pinot NoirとRieslingの一大産地として知られている。
-