

平成24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

2012.4.23

## 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 筆記試験問題

SS=シニアソムリエ  
SWA=シニアワインアドバイザー  
SWE=シニアワインエキスパート

### 1 SS 1 SWA 1 SWE

次の記述に該当する感染症の類型に該当するものを1つ選んでください。

「感染力及び罹患した場合の重篤性等に基づく総合的な観点からみた危険性は高くないが、特定の職業への就業によって感染症の集団発生を起こしうる感染症。患者及び無症病病原体保有者について就業制限等の措置を講ずることが必要であり、この類型に該当する感染症は、コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフスである」

- |          |          |
|----------|----------|
| 1. 一類感染症 | 2. 二類感染症 |
| 3. 三類感染症 | 4. 四類感染症 |

### 2 SS 2 SWA 2 SWE

次のアルコールの代謝に関する記述中( )に該当する語句として正しいものを1つ選んでください。

「アルコールの大部分は( )で代謝され、アセトアルデヒドを経てアセテートに分解される。」

- |       |       |
|-------|-------|
| 1. 腎臓 | 2. 脾臓 |
| 3. 脾臓 | 4. 肝臓 |

### 3 SS 3 SWA 3 SWE

次の記述の中から、正しいものを1つ選んでください。

- 生活習慣病とは、食習慣、運動習慣、休養、喫煙、飲酒等の生活習慣が、その発症・進行に関与する疾患群をいう。
- わが国における平成 21 年の死因の第一位は肺炎である。
- メタボリックシンドロームとは視力障害、心筋梗塞、脳卒中、神経障害等の合併症を起こすことが多い。
- 糖尿病とは、高血糖、高血圧、脂質異常などを呈するもので内臓脂肪型肥満を共通要因とする状態のことをいう。

### 4 SS 4 SWA 4 SWE

次の記述に該当する食品衛生法に基づく表示事項として該当するものを1つ選んでください。

「定められた方法により保存した場合、変質や腐敗やその他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことを指し、品質が急速に劣化しやすい食品が対象」

- |         |           |
|---------|-----------|
| 1. 消費期限 | 2. 販売期限   |
| 3. 賞味期限 | 4. 品質保証期限 |

### 5 SS 5 SWA 5 SWE

次の食中毒菌に関する記述に該当する細菌名を1つ選んでください。

「毒素型食中毒菌であり、化膿巣の他、健康者でも咽頭、鼻、頭髮、腸管内等に存在している。菌自体は熱に対して弱いが、産生する毒素(エンテロトキシン)は耐熱性のため、この菌に対する加熱処理は有効ではない。潜伏期間は1~6時間程度である。原因食品の事例としておにぎりなどが挙げられる。」

- |             |           |
|-------------|-----------|
| 1. カンピロバクター | 2. 病原性大腸菌 |
| 3. 黄色ブドウ球菌  | 4. サルモネラ菌 |

### 6 SS 6 SWA 6 SWE

次の中から「ブドウ糖・果糖→エチルアルコール+二酸化炭素」の化学式として該当するものを1つ選んでください。

- $2C_2H_5OH \rightarrow 2CO_2 + C_6H_{12}O_6$
- $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$
- $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + SO_2$
- $2C_2H_5OH \rightarrow C_6H_{12}O_6 + 2CO_2$

### 7 SS 7 SWA 7 SWE

次の中から北半球の温暖地帯においてブドウの生育サイクルの1~3月に行う作業に該当するものを1つ選んでください。

- |             |            |
|-------------|------------|
| 1. Buttage  | 2. Taille  |
| 3. Vendange | 4. Rognage |

### 8 SS 8 SWA 8 SWE

次の中から単為結実などの結実不良で、小粒の果粒のまま、肥大せずに果房に残った状態に該当するものを1つ選んでください。

- |            |                 |
|------------|-----------------|
| 1. Mildiou | 2. Coulure      |
| 3. Oidium  | 4. Millerandage |

### 9 SS 9 SWA 9 SWE

次の中から白ワインの醸造法で、タンク・樽の中の滓を攪拌することにより、酵母に含まれる旨味成分をワインに移行させるとともに熟成を促す作業に該当するものを1つ選んでください。

- |              |            |
|--------------|------------|
| 1. Bâtonnage | 2. Elevage |
| 3. Pigeage   | 4. Collage |

### 10 SS 10 SWA 10 SWE

次の中からスパークリングワインの製法で、醗酵途中のワインを瓶に詰め密封して、残りの醗酵を瓶内で行う製法に該当するものを1つ選んでください。

- Méthode Traditionnelle
- Méthode Rurale (Méthode Ancestrale)
- Méthode Charmat
- Méthode Cuvée Close

### 11 SS — SWA — SWE

フランス海外県産で、650リットル以下のオーク樽で最短3年間の熟成期間、揮発性物質含有量など、厳しい規制が定められている上質なラムのA.O.C.名を原語またはカタカナで記入してください。

### 12 SS 11 SWA 11 SWE

世界主要ブドウ品種(Vitis)には多くの種があり、欧・中東系品種、北米系品種、アジア系品種などに分類されているが、次の中からアジア系品種に該当するものを1つ選んでください。

- |                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| 1. Vitis Amurensis | 2. Vitis Berlandieri |
| 3. Vitis Labrusca  | 4. Vitis Riparia     |

### 13 SS 12 SWA 12 SWE

次のぶどう品種の中からPinot Noirの別名に該当するものを1つ選んでください。

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| 1. Klevner       | 2. Grauburgunder |
| 3. Blaufränkisch | 4. Gros Noirien  |

### 14 SS 13 SWA 13 SWE

次の中から清酒の製法品質表示基準により、大吟醸酒で認められていない使用原料に該当するものを1つ選んでください。

- |            |       |
|------------|-------|
| 1. 米       | 2. 米麹 |
| 3. 醸造アルコール | 4. 酢酸 |

### 15 SS 14 SWA 14 SWE

次の日本におけるビール製造に使用される原料の中から、特有の苦みと香りを与えるとともに泡もちを良くし、雑菌の生育を抑える作用があり、ホップに含まれる成分に該当するものを1つ選んでください。

- |         |            |
|---------|------------|
| 1. タンニン | 2. アントシアニン |
| 3. ルプリン | 4. アミラーゼ   |

### 16 SS 15 SWA 15 SWE

次の中からボルドー地方が属する県名に該当するものを1つ選んでください。

- |             |            |
|-------------|------------|
| 1. Garonne  | 2. Gironde |
| 3. Dordogne | 4. Médoc   |

### 17 SS 16 SWA 16 SWE

次の中からソーテルヌ&バルザックの格付けシャトーの中のChâteau d'Yquemの格付けに該当するものを1つ選んでください。

- |                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| 1. Premier Cru           | 2. Class Supérieur |
| 3. Premier Cru Supérieur | 4. Cru Supérieur   |

### 18 SS 17 SWA 17 SWE

次のグラヴの格付けの中から白ワインのみ生産しているシャトーに該当するものを1つ選んでください。

- Château Bouscaut
- Château de Fieuzal
- Château Laville Haut-Brion
- Château La Tour-Haut-Brion

### 19 SS 18 SWA 18 SWE

次の中からシャンパーニュ地方のCôte des Blancs地区に属するグラン・クリュに 該当するものを1つ選んでください。

- |             |          |
|-------------|----------|
| 1. Verzenay | 2. Avize |
| 3. Louvois  | 4. Bouzy |

**20 SS 19 SWA 19 SWE**

次の中からシャンパーニュの残留糖度が3g/ℓ未満の甘辛度の表示として認められていないものを1つ選んでください。

1. Brut Zero
2. Brut Nature
3. Pas Dosé
4. Dosage Zéro

**21 SS 20 SWA 20 SWE**

次の中からトゥーレーヌ地区のA.O.C. Touraine Noble-Jouéで生産されるワインのタイプに該当するものを1つ選んでください。

1. 白のみ
2. 白と赤
3. ロゼのみ
4. 赤のみ

**22 SS 21 SWA 21 SWE**

次のAnjou & Saumur地区のA.O.C.の中から残糖の規定が最も高いものを1つ選んでください。

1. Coteaux du Layon
2. Quarts de Chaume
3. Bonnezeaux
4. Coteaux du Layon Chaume

**— SS 22 SWA — SWE**

フランス プロヴァンス地方のA.O.C. Cassis Blancの主要ぶどう品種名を原語またはカタカナで記入してください。

**— SS — SWA 22 SWE**

次の中からコート・デュ・ローヌ地方のアペラシオンで最も南に位置するものを1つ選んでください。

1. Ventoux
2. Lubéron
3. Tavel
4. Gigondas

**23 SS 23 SWA 23 SWE**

アルザス地方のA.O.C.年間生産量の中で、最も多いワイン用ぶどう品種名を原語またはカタカナで記入してください。

**— SS 24 SWA — SWE**

次の中から南西地方特有のワイン用ぶどう品種 Petit Mansengを主要品種として造られるワインに該当するものを1つ選んでください。

1. Cahors
2. Madiran
3. Bergerac
4. Jurançon

**24 SS 25 SWA 24 SWE**

次の中からラングドック・ルーシオン地方の4つの生産団体が創設し、2006年に発表した包括的なブランド名に該当するものを1つ選んでください。

1. Soleil de France
2. Méditerranée de France
3. Marché de France
4. Sud de France

**25 SS 26 SWA 25 SWE**

次の中からフランスでVin de Primeurとして販売する際、ガメイ種のみで製造が認められているA.O.C.に該当するものを1つ選んでください。

1. Mâcon Supérieur
2. Touraine
3. Coteaux du Lyonnais
4. Bourgogne Grand Ordinaire

**26 SS 27 SWA 26 SWE**

次の文章の記述中( )に該当する語句として該当するものを1つ選んでください。

「ドイツでは近年、( )から上質の素晴らしい赤ワインが生まれている。」

1. ミッテルライン地方
2. ツヴァイゲルト
3. シュベートブルグンダー
4. モーゼル地方

**27 SS 28 SWA 27 SWE**

次の中からドイツワインを辛口タイプと甘口タイプに分類した場合、辛口タイプが全体に占める割合に該当するものを1つ選んでください。

1. 約36%
2. 約45%
3. 約53%
4. 約64%

**28 SS 29 SWA 28 SWE**

次の中からドイツのワイン用黒ぶどう品種 Dornfelderの交配として正しいものを1つ選んでください。

1. Helfensteiner × Müllerrebe
2. Helfensteiner × Lemberger
3. Helfensteiner × Heroldrebe
4. Helfensteiner × Sankt Laurent

**29 SS 30 SWA 29 SWE**

次の中からドイツワイン生産地域モーゼル地方に属する村に該当するものを1つ選んでください。

1. Oppenheim
2. Erden
3. Dorsheim
4. Rüdesheim

**30 SS 31 SWA 30 SWE**

次の中からドイツワイン生産地区(Bereiche)のBernkastelに属する畑に該当するものを1つ選んでください。

1. Apotheke
2. Johannisberg
3. Marcobrunn
4. Scharzhofberg

**31 SS 32 SWA 31 SWE**

次の中からイタリアワイン法の風味表示でAmabileの残存糖分に該当するものを1つ選んでください。

1. 4g/ℓ以下
2. 4~12g/ℓ
3. 12~45g/ℓ
4. 45g/ℓ以上

**32 SS 33 SWA 32 SWE**

次の中からイタリアの新酒ヴィーノ・ノヴェッロの規定における炭酸ガス浸漬法で造られたワインの最低含有率に該当するものを1つ選んでください。

1. 15%以上
2. 30%以上
3. 45%以上
4. 60%以上

**33 SS 34 SWA 33 SWE**

次の中からフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州において、白の甘口タイプの生産に使用されるワイン用ぶどう品種に該当するものを1つ選んでください。

1. Albana
2. Catarratto
3. Picolit
4. Garganega

**34 SS 35 SWA 34 SWE**

次の中からピエモンテ州においてワイン用黒ぶどう品種で最も生産量の多いものを1つ選んでください。

1. Nebbiolo
2. Barbera
3. Dolcetto
4. Brachetto

**35 SS 36 SWA 35 SWE**

次の中からリグーリア州の郷土料理「魚介と野菜のサラダ仕立」に該当するものを1つ選んでください。

1. Cappon Magro
2. Cacciucco alla Livornese
3. Brodetto Pescarese
4. Brodetto all'Anconetana

**36 SS 37 SWA 36 SWE**

次の中からイタリアのD.O.C.G.に昇格している銘柄に該当するものを1つ選んでください。

1. Barbera del Monferrato
2. Valpolicella Ripasso
3. Valcalcepia
4. Conero

**— SS — SWA 37 SWE**

イタリア トスカーナ州で造られる独自の陰干したぶどうを小樽で長期熟成させたワイン名を原語またはカタカナで記入してください。

**— SS 38 SWA — SWE**

次の中からスペインの白ワインの生産量が全体に占める割合に該当するものを1つ選んでください。

1. 38%
2. 46%
3. 29%
4. 19%

**37 SS 39 SWA 38 SWE**

次の中からスペインワインの歴史において、特に流通に影響のあった事柄を1つ選んでください。

1. 禁酒法
2. 大航海時代
3. アパルトヘイト
4. オイルショック

**38 SS 40 SWA 39 SWE**

次の中からCAVAのグラン・レセルバに認められていない残留糖分の名称に該当するものを1つ選んでください。

1. Extra Brut
2. Seco
3. Brut
4. Brut Nature

**39 SS 41 SWA 40 SWE**

次の中からCAVAに使用される品種で「花のような香り」が特徴とされる品種に該当するものを1つ選んでください。

1. Pedro Ximenez
2. Parellada
3. Xarel-lo
4. Zalema

**40 SS 42 SWA 41 SWE**

次の中からスペインのリオハワインを語るうえで重要なものを1つ選んでください。

1. ソレラシステム
2. 地中海性気候
3. アメリカンオーク樽
4. 白亜質土壌

**41 SS 43 SWA 42 SWE**

次の中からスペインのD.O.フミーリャにおいてフミーリャ・モナストレルと表示された場合のモナストレルの最低含有率に該当するものを1つ選んでください。

1. 55%以上
2. 65%以上
3. 75%以上
4. 85%以上

**42 SS 44 SWA 43 SWE**

次の中からスペインのD.O.トロの主要なワイン用白ぶどう品種に該当するものを1つ選んでください。

1. Macabeo
2. Malvasia
3. Airén
4. Parellada

**— SS 45 SWA — SWE**

次の中からスペインのD.O. Chacolí de Bizkaiaが属する州に該当するものを1つ選んでください。

1. パイス・バスコ(バスク)
2. カタルーニャ
3. バレンシア
4. カスティーリャ・イ・レオン

**43 SS 46 SWA 44 SWE**

次の中からポルトガルのワイン用黒ぶどう品種 Aragonezのスペインにおける別名に該当するものを1つ選んでください。

1. Garnacha
2. Airén
3. Malvasia
4. Tempranillo

**44 SS 47 SWA 45 SWE**

次の中からポートワインに添加されるグレープスピリッツのアルコール度数に該当するものを1つ選んでください。

1. 55度
2. 66度
3. 77度
4. 88度

**45 SS 48 SWA 46 SWE**

次の中からポルトガルのLajidoと呼ばれる中辛口ワインの生産地に該当するものを1つ選んでください。

1. Pico
2. Biscoitos
3. Madeira
4. Graciosa

**46 SS 49 SWA 47 SWE**

オーストリアワインはドイツワインとの類似点が多くみられるが、白ワインについての違いとして最も適切なものを下記の中から1つ選んでください。

1. より爽やかで、辛口が主流
2. よりまろやかな半甘口が主流
3. よりボリューム感のある辛口が主流
4. より軽快な辛口が主流

**47 SS 50 SWA 48 SWE**

次の中からオーストリアのブルゲンラント州でオーストリア最高の貴腐ワイン ルスター・アウスブルッフが産出される生産地域に該当するものを1つ選んでください。

1. Neusiedlersee
2. Neusiedlersee-Hügelland
3. Mittelburgenland
4. Eisenberg

**48 SS 51 SWA 49 SWE**

次の中からハンガリーワインのラベルに記載される呼称の特徴に該当するものを1つ選んでください。

1. 地方名+畑名
2. 産地名+ぶどう品種名
3. アペラシオンのみ
4. 歴史的逸話由来

**49 SS 52 SWA 50 SWE**

次の中からハンガリーのトカイ・ヘジアリヤ地方の主要な土壌に該当するものを1つ選んでください。

1. 粘土石灰質
2. 砂利質
3. 火山性土壌
4. 泥灰土

**— SS — SWA 51 SWE**

スイス ティーチン州の主要ワイン用黒ぶどう品種名を原語またはカタカナで記入してください。

**50 SS 53 SWA 52 SWE**

次の中からスイス ヴォー州に位置するA.O.C.に該当するものを1つ選んでください。

1. Lully
2. Peissy
3. La Côte
4. Aargau

**51 SS 54 SWA 53 SWE**

次のスロヴェニアに関する記述中(A)および(B)に該当する語句の組み合わせとして正しいものを1つ選んでください。

「スロヴェニアは西には(A)、北には(B)、東にはハンガリー平原とその地形はダイナミックに変化する。」

1. A地中海 Bピレネー山脈
2. Aアドリア海 Bアルプス山脈
3. Aリグリア海 Bアルプス山脈
4. A黒海 Bアルプス山脈

**— SS — SWA 54 SWE**

次の中からスロヴェニア全域に栽培されているワイン用白ぶどう品種に該当するものを1つ選んでください。

1. Sauvignon Blanc
2. Riesling
3. Pinot Blanc
4. Gewürztraminer

**52 SS 55 SWA 55 SWE**

次の中からクロアチアのワイン総生産量における白ワインと赤ワインの比率に該当するものを1つ選んでください。

1. 約 75(白):約 25(赤)
2. 約 65(白):約 35(赤)
3. 約 25(白):約 75(赤)
4. 約 35(白):約 65(赤)

**— SS — SWA 56 SWE**

次の中からクロアチアで最大のワイン生産地域に該当するものを1つ選んでください。

1. Slavonia
2. Istra
3. Zagorje-Medimurje
4. Prigorje-Bilogora

**53 SS 56 SWA 57 SWE**

次の中からルーマニアで一番広く栽培されているワイン用白ぶどう品種に該当するものを1つ選んでください。

1. Babeasca Gri
2. Cramposie
3. Feteasca Alba
4. Feteasca Regala

**— SS — SWA 58 SWE**

次のルーマニアでぶどうの収穫状況に関する法律で「C.S.」が示す意味に該当するものを1つ選んでください。

1. ぶどうは完熟期に収穫
2. 完熟期より遅めに収穫されたぶどう
3. 選別後収穫されたぶどう
4. 貴腐菌発生後に収穫されたぶどう

**54 SS 57 SWA 59 SWE**

次の中からブルガリアにおいてワインの他に生産される白いブランデーの名称に該当するものを1つ選んでください。

1. マール
2. ラキア
3. グラッパ
4. デイミヤト

**— SS — SWA 60 SWE**

次のブルガリア独特の品種の中から辛口白ワインの生産に使用されるぶどう品種を1つ選んでください。

1. Pamid
2. Gamza
3. Mavrud
4. Red Misket

**55 SS 58 SWA 61 SWE**

次の中からギリシャでレッツイーナに使用される主なワイン用ぶどう品種に該当するものを1つ選んでください。

1. Aidani
2. Robola
3. Sideritis
4. Savatiano

**— SS — SWA 62 SWE**

次の中からギリシャのペロポネソス半島のコリント近くに位置し、ギリシャ神話ではヘラクレスの生誕地とされるワイン生産地区を1つ選んでください。

1. Mantinia
2. Patras
3. Nemea
4. Attica

**— SS — SWA 63 SWE**

次の中からカリフォルニア州でもっとも栽培面積の広いワイン用ぶどう品種名を原語またはカタカナで記入してください。

**56 SS 59 SWA 64 SWE**

次の中からアメリカのAVAナイツ・ヴァレー、AVAチョーク・ヒル、AVAロック・パイル等のあるカウンティを1つ選んでください。

1. Napa County
2. Sonoma County
3. Mendocino County
4. Lake County

**57 SS 60 SWA 65 SWE**

次のAVAマックミンヴィル、AVAダンディー・ヒルズ、AVAヤムヒル・カールトン・ディストリクト等を擁するオレゴン州最大規模のAVA名を原語またはカタカナで記入してください。

**58 SS 61 SWA 66 SWE**

次の中からニューヨーク州全体で85%の生産量を誇るAVAに該当するものを1つ選んでください。

1. Long Island
2. Niagara Escarpment
3. Hudson River Region
4. Finger Lakes

**— SS 62 SWA — SWE**

次の中からカリフォルニア州セントラル・コーストのワイン産地で最も南に位置するものを1つ選んでください。

1. Santa Barbara County
2. San Benito County
3. Santa Cruz County
4. Monterey County

**— SS 63 SWA — SWE**

次の中からSan Luis Obispo County最大のAVAに該当するものを1つ選んでください。

1. Santa Maria Valley
2. Mount Harlan
3. Dry Creek Valley
4. Paso Robles

**59 SS 64 SWA 67 SWE**

カナダ特有の品種でアイスワインによく用いられるワイン用白ぶどう品種名を原語またはカタカナで記入してください。

**— SS 65 SWA — SWE**

アルゼンチンのD.O. Luján de Cuyoが属する州名を原語またはカタカナで記入してください。

**60 SS 66 SWA 68 SWE**

次の中からアルゼンチンのワイン用白ぶどう品種のシェア第2位に該当するものを1つ選んでください。

1. Torrontes Sanjuanino
2. Torrontes Riojano
3. Pedro Gimenez
4. Chardonnay

**61 SS 67 SWA 69 SWE**

次の中からチリのワイン法においてラベルに原産地を表示するためには、その地域の該当品種の使用率に該当するものを1つ選んでください。

1. 65%以上
2. 70%以上
3. 75%以上
4. 80%以上

**62 SS 68 SWA 70 SWE**

次のチリのワイン生産地の中からカベルネ・ソーヴィニヨンが中心で、全体の栽培面積60%以上を占めるサブリージョンに該当するものを1つ選んでください。

1. Maipo Valley
2. Rapel Valley
3. Maule Valley
4. Curicó Valley

— SS 69 SWA — SWE

次の中からチリの地理的な特徴として最も重要な山脈に該当するものを1つ選んでください。

1. アンデス山脈
2. ロッキー山脈
3. マヤカマス山脈
4. ヴァカ山脈

63 SS 70 SWA 71 SWE

次のチリのワイン生産地の中からソーヴィニヨン・ブランの栽培面積が国内最大であるサブリージョンに該当するものを1つ選んでください。

1. Rapel Valley
2. Casablanca Valley
3. Curicó Valley
4. Maule Valley

64 SS 71 SWA 72 SWE

次の中からオーストラリアの白ぶどう栽培面積ならびにワイン用白ぶどう生産量の第2位に該当するものを1つ選んでください。

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

65 SS 72 SWA 73 SWE

次の中からオーストラリアで州別ワイン用ぶどう生産量第1位の州に該当するものを1つ選んでください。

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

66 SS 73 SWA 74 SWE

オーストラリアのイーデン・ヴァレーにおいてクレア・ヴァレーとならび質の高いことで有名なワイン用白ぶどう品種名を原語またはカタカナで記入してください。

67 SS 74 SWA 75 SWE

オーストラリアのワイン産地で最も温暖なタイマー・ヴァレーとコール・リヴァー、そして最も寒いパイパーズ・リヴァーとヒュオン・ヴァレー地域を擁する州名を原語またはカタカナで記入してください。

68 SS 75 SWA 76 SWE

次の中から世界最東端のワイン産地で、現在ではニュージーランドにおけるシャルドネの首都といわれる地区に該当するものを1つ選んでください。

1. Northland
2. Auckland
3. Gisborne
4. Hawkes Bay

69 SS 76 SWA 77 SWE

次の中からクライストチャーチ、ワイバラの2地区に分かれ、シャルドネ、ピノ・ノワールを使った瓶内二次発酵のスパークリングワインの生産も進んでいる地区名に該当するものを1つ選んでください。

1. Marlborough
2. Nelson
3. Canterbury
4. Central Otago

70 SS 77 SWA 78 SWE

次の中から南アフリカにおいて18～19世紀ヨーロッパ王侯貴族にソーテルヌやマデイラと並んで愛されたワインに該当するものを1つ選んでください。

1. ヴァンド・コンスタンシア
2. ミュスカド・フロンティニヤン
3. スティーン
4. キャップ・クラシック

71 SS 78 SWA 79 SWE

日本のワイン醸造の歴史において、明治10年に高野正誠と土屋竜憲をフランスへ派遣した施設に該当するものを次の中から1つ選んでください。

1. 開拓使葡萄酒醸造所
2. 大日本山梨葡萄酒会社
3. 山梨葡萄酒専修学校
4. 山梨工業専門学校付属醸造研究所

72 SS 79 SWA 80 SWE

次の中から川上善兵衛がベリーーにマスカット・ハンブルグを交配したブドウ品種である、マスカット・ベリーー Aを創出した年号に該当するものを1つ選んでください。

1. 明治40年
2. 大正8年
3. 昭和2年
4. 昭和25年

73 SS 80 SWA 81 SWE

次の中から長野県以外のぶどう産地を1つ選んでください。

1. 善光寺平
2. 塩尻
3. 安曇野
4. 塩山

74 SS 81 SWA 82 SWE

次の中からワイン醸造場と所在県の組み合わせで正しいものを1つ選んでください。

1. エーデルワイン — 岩手県
2. 都濃ワイン — 大分県
3. 北条ワイン醸造所 — 山形県
4. 安心院葡萄酒工房 — 福岡県

— SS 82 SWA — SWE

ワインの輸入価格条件に関する用語で「Free On Board」にあたる日本語を記入してください。

— SS 83 SWA — SWE

厚生労働省の規定と税関の指導により、果実酒類に貼付するボトルのステッカーに表示しなくても良いものを次の中から1つ選んでください。

1. 輸入者住所
2. 製造者住所
3. 引取先
4. 未成年者禁酒表示

75 SS — SWA — SWE

ワインの理想的な保存条件として、最適な温度と湿度、振動・異臭を避ける、横に寝かせる。そしてあともうひとつ重要な条件について簡潔に記入してください。

76 SS — SWA — SWE

ワインの総売上が500万円、前月棚卸額が450万円、当月仕入金額が100万円、当月棚卸金額が400万円の場合の原価率を%で記入してください。(小数点切捨。振替、社用、破損は考慮しないものとする)。

77 SS 84 SWA 83 SWE

次の中からテイasting用語「クリスタルのような」が示す用語に該当するものを1つ選んでください。

1. 清澄度
2. 輝き
3. 色合い
4. 粘性

78 SS — SWA — SWE

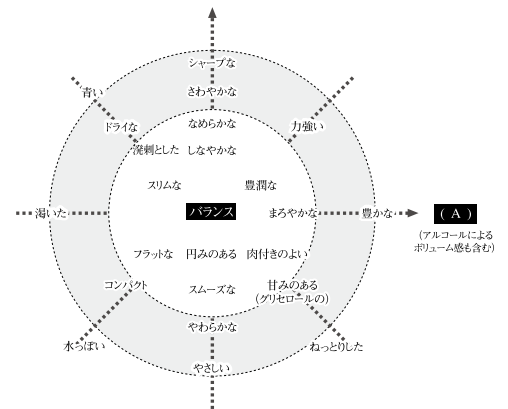
ワインの香りにおけるブーケは大きく二つに分けられるが、次の中から最も適切なものを1つ選んでください。

1. 還元熟成によるものと酸化熟成によるもの
2. 品種由来とテロワール由来
3. 第1アロマの変化と第2アロマの変化
4. 好条件によるものと悪条件によるもの

79 SS 85 SWA 84 SWE

次の白ワインの官能表現チャート、(A)に該当するものを1つ選んでください。

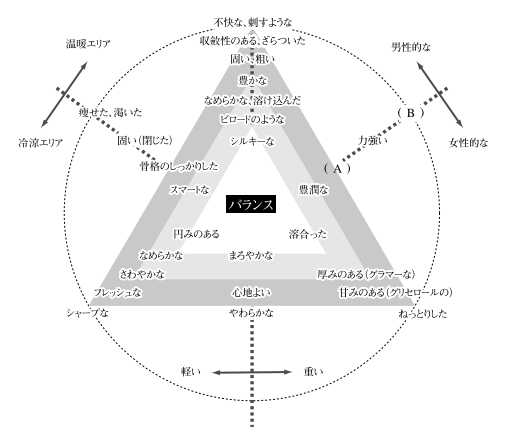
1. 甘み
2. 酸味
3. 収斂性
4. 苦味



80 SS — SWA — SWE

次の赤ワインの官能表現チャート、(A)(B)に該当する語句の組み合わせとして正しいものを1つ選んでください。

1. (A)豊かな (B)ねっとりした
2. (A)豊かな (B)流れるような
3. (A)肉厚な (B)流れるような
4. (A)肉厚な (B)がっしりとした



81 SS — SWA — SWE

次の中からフランス地方料理 Carpe à la Chambordに合わせるその地方産の赤ワインに該当するものを1つ選んでください。

1. Pomerol Rouge
2. Patrimonio Rouge
3. Chinon Rouge
4. Bandol Rouge

82 SS — SWA — SWE

次の中からフランス産山羊乳のチーズRocamadourが生産される地方名に該当するものを1つ選んでください。

1. サヴォワ地方
2. 南西地方
3. オーヴェルニュ地方
4. ノルマンディー地方

83 SS — SWA — SWE

次の中から「美食のプリンス」と呼ばれ、料理を格によって3つに分類したフランスの作家を1つ選んでください。

1. プリア・サヴァラン
2. オーギュスト・エスコフィエ
3. アレクサンドル・デュマ
4. キュルノンスキー

---

**84** SS — SWA — SWE

次の中からヴァインテージポット供出温度の適温として最も望ましい温度を1つ選んでください。

- |           |           |
|-----------|-----------|
| 1. 6~8℃   | 2. 10~14℃ |
| 3. 18~20℃ | 4. 23~26℃ |

---

**85** SS — SWA — SWE

次の中からワインサービスにおいて、空気接触の効果が最も期待できないものを1つ選んでください。(尚、2,3,4はデカンタージュを行わないものとする)

1. サービス直前にデカンタージュする
2. 直接グラスに注いで15分程おいておく
3. 小ぶりのグラスでサービスする
4. 30分前の抜栓

---

— SS — SWA **85** SWE

次の中からワインの提供において、温度を上げた場合の効果について最も適切なものを1つ選んでください。

1. 酸味がよりシャープな印象となる
2. 第2アロマが際立つ
3. 繊細さが抑えられる
4. 渋みが強く感じられる