

2014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(第一次)問題&解答

筆記試験問題

試験問題番号 (■ は該当しない問題です)

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

EU加盟国におけるワイン法による品質分類において、ラベル表記義務記載事項とされているものを1つ選んでください。

1. 収穫年
2. 原料のぶどう品種
3. 瓶詰め業者名

2 ■ SS 2 ■ SWA 2 ■ SWE

一般的に最も多くぶどうの果皮に含まれている成分を1つ選んでください。

1. 酒石酸
2. フラボノイド
3. ケルセチン
4. カテキン類

3 ■ SS 3 ■ SWA 3 ■ SWE

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を何と云うか1つ選んでください。

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

4 ■ SS 4 ■ SWA 4 ■ SWE

マロラクティック発酵により、酸の分子量はどれくらい減少するか1つ選んでください。

1. 約20%
2. 約30%
3. 約40%
4. 約50%

5 ■ SS 5 ■ SWA 5 ■ SWE

純米酒の麴米使用割合は何%以上と定められているか1つ選んでください。

1. 15%以上
2. 25%以上
3. 50%以上
4. 60%以上

6 ■ SS 6 ■ SWA 6 ■ SWE

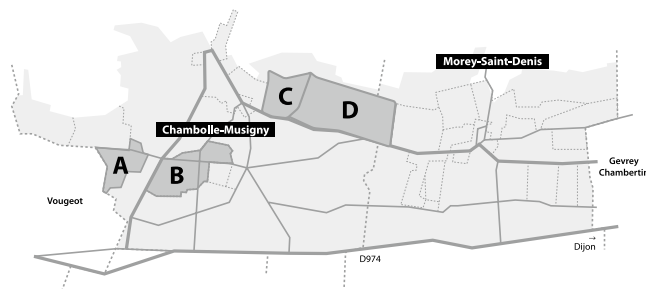
下面発酵によって醸造されるビール名を1つ選んでください。

1. ボック
2. エール
3. バイツェン
4. スタウト

7 ■ SS 7 ■ SWA 7 ■ SWE

日本のワイン生産規模に関する記述について正しい場合は1を、誤っている場合は2を選んでください。

- 「100%自社畑産のワイナリーは約30軒である。」
1. 正
 2. 誤



8 ■ SS 8 ■ SWA 1 ■ SWE

日本における国産ワインについて正しい記述を1つ選んでください。

1. 国産ぶどうのみを使用して国内で生産されたワインしか認められていない
2. 干しぶどうや濃縮果汁を使用して国内で生産されたワインも認められている
3. 海外産バルクワインと国産ワインを混和して国内で生産されたワインは認められていない

9 ■ SS 9 ■ SWA 8 ■ SWE

甲州種を若々しく、爽やかに軽快な味わいに仕上げるための醸造法を原語またはカタカナで記入してください。

10 ■ SS 10 ■ SWA 9 ■ SWE

ヤマブドウの種分類について正しい学名を1つ選んでください。

1. ヴィティス・ヴィニフェラ
2. ヴィティス・ラブルスカ
3. ヴィティス・コユニティ
4. ヴィティス・アムレンシス

11 ■ SS 11 ■ SWA 10 ■ SWE

フランスのI.G.P.の正式名称を1つ選んでください。

1. Institut Géographique Protégé
2. Institut Générale Program
3. Indication Géographique Protégée
4. Indication Générale Protégée

12 ■ SS 12 ■ SWA 11 ■ SWE

赤ワイン・ロゼワイン・白ワイン全てのタイプを造ることができるA.O.C.を1つ選んでください。

1. Saint-Bris
2. Alsace Ottrott
3. Coteaux Champenois
4. Marcillac

13 ■ SS 13 ■ SWA 12 ■ SWE

A.O.C. Alsace Grand Cru Zotzenbergで使用が認められていないぶどう品種を1つ選んでください。

1. Gewürztraminer
2. Pinot Gris
3. Sylvaner
4. Muscat

14 ■ SS 14 ■ SWA 13 ■ SWE

2011年のブルゴーニュワインの販売のうち、輸出比率は約何%であったか正しいものを1つ選んでください。

1. 約50%
2. 約60%
3. 約70%
4. 約80%

15 ■ SS 15 ■ SWA 14 ■ SWE

2011年に新たに認められたA.O.C.を1つ選んでください。

1. Coteaux Bourguignons
2. Bourgogne Tonnerre
3. Crémant de Bourgogne
4. Viré-Clessé

16 ■ SS 16 ■ SWA 16 ■ SWE

下記のChambolle-Musignyの地図A~Dの中からブルミエ・クリュLes Amoureusesの場所を1つ選んでください。

1. A
2. B
3. C
4. D

17 ■ SS 17 ■ SWA 17 ■ SWE

次の記述に該当するA.O.C.を1つ選んでください。
「ローヌ川右岸の南北50kmにわたり広がる。北部は半大陸性気候だが、南部はより穏やかで地中海の影響を受けている。斜面の傾斜は急で、起伏により日照量や水はけも異なる。」

1. Saint-Joseph
2. Crozes-Hermitage
3. Cornas
4. Châtillon-en-Diois

18 ■ SS 18 ■ SWA 18 ■ SWE

プロヴァンス地方でロゼワインに用いられるぶどうの土着品種を1つ選んでください。

1. Grenache Gris
2. Mourvèdre
3. Braquet
4. Tibouren

19 ■ SS 19 ■ SWA 19 ■ SWE

フランスにおいて、地中海独特の石灰岩の灌木林地帯の呼び名を原語またはカタカナで記入してください。

20 ■ SS 20 ■ SWA 20 ■ SWE

南西地方の地方料理を1つ選んでください。

1. Cassoulet
2. Matelote d'Anguille
3. Confit de Canard
4. Andouillette

21 ■ SS 21 ■ SWA 21 ■ SWE

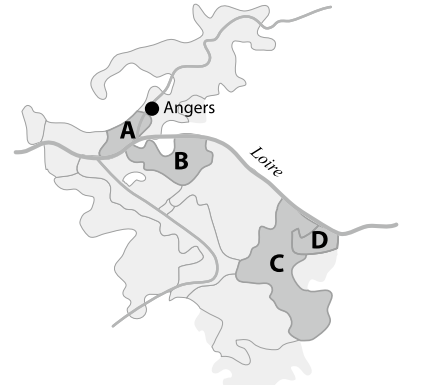
南西地方のA.O.C. Saint-Montの赤ワインに使用される主要ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Malbec
2. Cabernet Franc
3. Tannat
4. Cabernet Sauvignon

22 ■ SS 22 ■ SWA 21 ■ SWE

下記のAnjou & Saumur地区の地図A~Dの中からA.O.C. Saumur Champignyの場所を1つ選んでください。

1. A
2. B
3. C
4. D



23 ■ SS 23 ■ SWA 22 ■ SWE

イタリアのD.O.C.G. Barbarescoを産出する村を1つ選んでください。

1. La Morra
2. Castiglione Falletto
3. Neive
4. Monforte d'Alba

24 ■ SS 24 ■ SWA 23 ■ SWE

北イタリアを横断し、その流域にヨーロッパ有数の農産地域を形成しているイタリアで最も長い河川の名前を1つ選んでください。

1. テヴェレ
2. アルノ
3. アディジェ
4. ポー

25 SS 25 SWA 24 SWE

イタリアのぶどう栽培地域としてガルダ湖の微気象的影響を受けるD.O.C.G.を1つ選んでください。

1. Colli di Conegliano
2. Montello
3. Lugana
4. Valtellina Superiore

26 SS 26 SWA 25 SWE

イタリアにおいて、ワイン生産地域が2つ以上の州にまたがっているD.O.C.G.を1つ選んでください。

1. Chianti
2. Lison
3. Conero
4. Aglianico del Taburno

27 SS 27 SWA 26 SWE

イタリアにおいて、単一品種で造ることが義務付けられているD.O.C.G.を1つ選んでください。

1. Barbera d'Asti
2. Montefalco Sagrantino
3. Chianti
4. Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

28 SS 28 SWA 27 SWE

イタリアにおいて、赤ワイン・白ワイン共に造る事の出来るD.O.C.G.を1つ選んでください。

1. Offida
2. Vernaccia di San Gimignano
3. Cerasuolo di Vittoria
4. Rosazzo

29 SS 29 SWA 28 SWE

ドイツにおいて、ワイン用ぶどう品種Pinot Meunierの別名を1つ選んでください。

1. Weißburgunder
2. Schwarzriesling
3. Grauburgunder
4. Portugieser

30 SS 30 SWA 29 SWE

MoselのBereicheを1つ選んでください。

1. Nierstein
2. Burg Cochem
3. Loreley
4. Breisgau

31 SS 31 SWA 30 SWE

リースラウミルヒの生産規定として該当するものを1つ選んでください。

1. 生産地域はラインヘッセン、ミッテルライン、ラインガウ、ナーエである
2. 味わいは中甘口から辛口
3. リースリング、シルヴァーナー、ミュラー・トウルガウ、ケルナーを90%以上使用
4. 品種名のラベル表示は出来ない

32 SS 32 SWA 31 SWE

D.O.C.a. Prioratoの主要土壌を1つ選んでください。

1. 火山灰土壌
2. 粘板岩土壌
3. 粘土土壌
4. 石灰岩土壌

33 SS 33 SWA 32 SWE

スペインの赤ワインに関する表示Reservaの最低熟成規定を1つ選んでください。

1. 24ヶ月
2. 30ヶ月
3. 36ヶ月
4. 48ヶ月

34 SS 34 SWA 33 SWE

D.O.C.a. Riojaに大きな影響を及ぼす川の名前を1つ選んでください。

1. ドウエロ
2. グアレーニャ
3. タランダ
4. エプロ

35 SS 35 SWA 34 SWE

シェリーのオロロン・タイプのアールコールは何%以上酒精強化されるか1つ選んでください。

1. 14%以上
2. 15%以上
3. 16%以上
4. 17%以上

36 SS 36 SWA 35 SWE

D.O.P. Portoの中で最も品質が高いとされている地域を1つ選んでください。

1. バイショ・コルゴ
2. シマ・コルゴ
3. ドウロ・スーベリオール

37 SS 37 SWA 36 SWE

D.O.P. Daoの赤ワイン用主要ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Touriga Nacional
2. Tempranillo
3. Monastrell
4. Mencia

38 SS 38 SWA 37 SWE

Madeiraの熟成に関する記述中(A)と(B)に該当する加熱熟成法をそれぞれ原語またはカタカナで記入してください。
「太陽熱を利用した天然の加熱熟成法は(A)と呼ばれ、人工的な装置が使われる加熱熟成法は(B)と呼ばれている。」

39 SS 39 SWA 38 SWE

ドナウ河に面するワイン産出国の中から3つの産出国名を原語またはカタカナで記入してください。

40 SS 40 SWA 39 SWE

オーストリアにおいて、白ワイン・赤ワイン共に生産可能なD.A.C.を1つ選んでください。

1. Leithaberg
2. Weinviertel
3. Eisenberg
4. Mittelburgenland

41 SS 41 SWA 40 SWE

オーストリアのBurgenland州で貴腐ワイン「ルスター・アウスブルッフ」が産出される生産地域を1つ選んでください。

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

42 SS 42 SWA 41 SWE

オーストリアにおいて「新酒」を指す用語を原語またはカタカナで記入してください。

43 SS 43 SWA 42 SWE

ハンガリーにおいて、1997年のワイン法改正により新たに登録された指定地域を1つ選んでください。

1. Balatonfüred-Csopak
2. Sopron
3. Tolna
4. Kunság

44 SS 44 SWA 43 SWE

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

45 SS 45 SWA 44 SWE

ハンガリーを代表するトカイ・ワインの中でワインの搾り滓に、マストあるいはワインを注ぎ、再発酵・熟成させ辛口に仕上げられるワインのタイプ名を1つ選んでください。

1. サーラズ
2. エーデシュ
3. マーシオラーシュ
4. フォルディターシュ

46 SS 46 SWA 45 SWE

スイスにおいて、ぶどう収穫量が最も多いワイン生産地を1つ選んでください。

1. Valais
2. Vaud
3. Genève
4. Neuchâtel

47 SS 47 SWA 46 SWE

スイスのVaud州でLauriers d'Or Terravinの称号が与えられるワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Chasselas
2. Gamay
3. Pinot Noir
4. Müller-Thurgau

48 SS 48 SWA 47 SWE

スロヴェニアとクロアチアのワインの法律と品質分類において共通する事項を1つ選んでください。

1. クリュ・クラッセ
2. プレディカート
3. リゼルヴァ
4. ヴァラエタル

49 SS 49 SWA 48 SWE

ワイン用白ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Modri Pinot
2. Plavac Mali
3. Mavrud
4. Feteasca Alba

50 SS 50 SWA 49 SWE

ルーマニアとブルガリアが面する海の名称を1つ選んでください。

1. 地中海
2. 死海
3. 黒海
4. カスピ海

51 SS 51 SWA 50 SWE

ブルガリアのプレヴエンにおいて、1950年代にシラーとネビオローの交配によって造られたワイン用ぶどう品種を1つ選んでください。

1. Gamza
2. Rubin
3. Melnik
4. Pamid

52 SS 52 SWA 51 SWE

ギリシャのO.P.E.に使用可能なぶどう品種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. Savatiano - Xinomavro
2. Muscat - Mavrodaphne
3. Savatiano - Mavrodaphne
4. Muscat - Xinomavro

53 SS 53 SWA 52 SWE

ギリシャを代表するスピリッツOuzoが生産される地域を1つ選んでください。

1. アッティカ
2. ロードス島
3. ハルキディキ
4. マンティニア

54 SS 54 SWA 53 SWE

アメリカ・オレゴン州のワイン産地で、最も南に位置し標高の高い生産地域を1つ選んでください。

1. Snake River Valley
2. Rogue Valley
3. Walla Walla Valley
4. Columbia Valley

55 SS 55 SWA 54 SWE

アメリカ・ニューヨーク州全体の85%の生産量を誇るA.V.A.を1つ選んでください。

1. Long Island
2. Finger Lakes
3. Niagara Escarpment
4. Hamptons of Long Island

56 SS 56 SWA 55 SWE

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

57 SS 57 SWA 56 SWE

アメリカのオレゴン州において2013年に認定されたA.V.A.を1つ選んでください。

1. Lake Chelan
2. Snipes Mountain
3. Elkton Oregon
4. Puget Sound

58 SS 58 SWA 57 SWE

カナダのプリティッシュ・コロンビア州のワイン産地を1つ選んでください。

1. Similkameen Valley
2. Lake Erie North Shore
3. Prince Edward County
4. Niagara Escarpment

59 SS 59 SWA 58 SWE

アルゼンチンのぶどう栽培地の平均標高を1つ選んでください。

1. 約600m
2. 約700m
3. 約800m
4. 約900m

60 SS 60 SWA 59 SWE

アルゼンチン北西部地方の中でワイン生産量が一番多い州を1つ選んでください。

1. La Rioja
2. Mendoza
3. San Juan
4. Río Negro

61 SS 61 SWA 60 SWE

チリにおいて、2012年のボトルワイン国別輸出金額における日本の順位を1つ選んでください。

1. 1位
2. 2位
3. 3位
4. 4位

58 SS 59 SWA 59 SWE

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%

59 SS 60 SWA 60 SWE

チリのワイン法で、次の記述に該当する表記を1つ選んでください。

「アルコール度が法定最低アルコール度数より少なくとも1度以上高く、特有かつ独自の風味特性を持ち、樽熟成している場合もあるワイン。」

1. Reserva
2. Reserva Especial
3. Reserva Privada
4. Gran Reservas

60 SS 61 SWA 61 SWE

チリのワイン生産地域 Leyda Valley が属するサブリージョンを1つ選んでください。

1. San Antonio Valley
2. Rapel Valley
3. Curicó Valley
4. Maule Valley

61 SS 62 SWA 62 SWE

オーストラリア最高峰のシラズとして知られるヘンチ社の「ヒル・オブ・グレース」が生産されるG.I.を1つ選んでください。

1. Eden Valley
2. Barossa Valley
3. Clare Valley
4. Coonawarra

62 SS 63 SWA 63 SWE

オーストラリア固有の交配品種であるTarrangoの交配として正しい組み合わせを1つ選んでください。

1. Mataro × Colombard
2. Touriga × Sultana
3. Durif × Marsanne
4. Shiraz × Tempranillo

63 SS 64 SWA 64 SWE

オーストラリアにおいて地中海性気候のワイン産地を1つ選んでください。

1. Mornington Peninsula
2. Tasmania
3. Swan District
4. Mount Benson

64 SS 65 SWA 65 SWE

オーストラリアのGreat Southernの小地区を1つ選んでください。

1. Denmark
2. Nuriootpa
3. Seppeltsfield
4. Tanunda

65 SS 66 SWA 66 SWE

ニュージーランドの2013年品種別栽培面積で、1位から3位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. 1. Sauvignon Blanc 2. Pinot Noir 3. Pinot Gris
2. 1. Pinot Noir 2. Sauvignon Blanc 3. Pinot Gris
3. 1. Pinot Noir 2. Sauvignon Blanc 3. Chardonnay
4. 1. Sauvignon Blanc 2. Pinot Noir 3. Chardonnay

66 SS 67 SWA 67 SWE

ニュージーランドにおいて、首都ウェリントン以北東に位置するワイン産地を1つ選んでください。

1. Marlborough
2. Wairarapa
3. Auckland
4. Northland

67 SS 68 SWA - SWE

ニュージーランドにおいて、南緯44~46度に位置するワイン産地を1つ選んでください。

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

- SS - SWA 68 SWE

日付変更線に近接する世界最東端のワイン産地を1つ選んでください。

1. Northland
2. Gisborne
3. Wairarapa
4. Central Otago

68 SS 69 SWA 69 SWE

南アフリカのケープにおいて、1659年に初めてワインを作った人物を1人選んでください。

1. ヤン・ファン・リーベック
2. シルヴェストレ・レ・オチャガビア
3. アーサー・フィリップ
4. サムエル・マースデン

69 SS 70 SWA 70 SWE

南アフリカにおいて、Cape South Coastに属しているワイン産地を1つ選んでください。

1. Walker Bay
2. Darling
3. Paarl
4. Stellenbosch

70 SS - SWA - SWE

あるレストランで2週間のワインフェアを行いました。フェアでのワインの総売り上げは200万円、フェア用のワインの仕入れは90万円、原価率は35%でした。ワインフェア終了後の残在庫額を記入してください。

- SS 71 SWA - SWE

日本で販売されるワインの二酸化硫黄(SO₂)使用量に関する記述中()に該当する数字として正しいものを1つ選んでください。「ワイン1kgにつき二酸化硫黄を()以上残存しない範囲で使用しなければならぬ。」

1. 0.25g
2. 0.35g
3. 0.45g
4. 0.55g

- SS - SWA 71 SWE

厚生労働省の規定において、輸入業者は必ずボトルに貼付しなければならない項目を1つ選んでください。

1. 未成年者禁酒表示
2. 輸入者電話番号
3. 白ワイン・赤ワイン・スパークリングワインの表示
4. 妊産婦の飲酒に対する注意表示

71 SS 72 SWA 72 SWE

日本の酒税法における果実酒の1ℓ当りの税率を1つ選んでください。

1. 80,000円
2. 100,000円
3. 120,000円
4. 140,000円

72 SS 73 SWA 73 SWE

基本的なワインテイスティングに関する記述で、ぶどうの成熟度合いやワインの濃縮度を推測することができる外観で最も重要なポイントを1つ選んでください。

1. 清澄度
2. 濃淡
3. 粘性

73 SS 74 SWA 74 SWE

赤ワインの官能表現チャートの中で「男性的な」とはワインがどのような場合に使用されるか最も適切なものを1つ選んでください。

1. 甘みと酸味のバランスにおいて、甘みが優る場合
2. 酸味と収斂性のバランスにおいて、収斂性が優る場合
3. 収斂性と甘みのバランスにおいて、収斂性が優る場合
4. 収斂性と甘みのバランスにおいて、甘みが優る場合

74 SS - SWA - SWE

基本的なワインテイスティングに関する記述で、ブーケに分類されないものを1つ選んでください。

1. 森の下生え
2. 菩提樹
3. 腐葉土
4. なめし皮

75 SS 75 SWA 75 SWE

Sauce Béarnaiseの系統を1つ選んでください。

1. バター系
2. 褐色系
3. オイル系
4. 白色系

76 SS 76 SWA 76 SWE

フランスの地方料理「Brandade」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. Champagne
2. Coteaux du Languedoc Blanc
3. Alsace Riesling
4. Muscadet

77 SS 77 SWA 77 SWE

イタリアのD.O.P.チーズ「Gorgonzola」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. Ghemme
2. Vermentino di Gallura
3. Chianti Classico
4. Conero

78 SS 78 SWA 78 SWE

スペインD.O.P.チーズ「Idiazabal」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. Chacolí de Álava
2. Rías Baixas
3. Lanzarote
4. Cava

79 SS 79 SWA 79 SWE

基本的なワインサービスに関する記述で、空気接触の効果として最も適切なものを1つ選んでください。

1. 樽香が抑えられる
2. 複雑性が強まる
3. タンニンの量が減少し、渋みが心地よい印象になる
4. 第二アロマが上がる

80 SS 80 SWA 80 SWE

ボルドーのアンベリアルボルの半分の容量にあたるシャンパーニュボルのサイズ名称を1つ選んでください。

1. Jéroboam
2. Magnum
3. Mathusalem
4. Réhoboam

81 SS 81 SWA 81 SWE

アペリティブの語源、ラテン語のアペリーレ(Aperire)の意味を1つ選んでください。

1. to open
2. to drink
3. to enjoy
4. to satisfy

82 SS 82 SWA 82 SWE

感染症の類型(分類)と感染症名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. 一類感染症 - 鳥インフルエンザ
2. 二類感染症 - エボラ出血熱
3. 三類感染症 - 腸チフス
4. 四類感染症 - 結核

83 SS 83 SWA 83 SWE

多数の者が利用する施設(学校、官公庁施設、病院、百貨店、飲食店等)を管理する者は受動喫煙を防止するために必要な措置を講ずるよう努めなければならないことを定めている法律1つ選んでください。

1. 健康増進法
2. 地域保健法
3. 大気汚染防止法
4. 医療法

84 SS 84 SWA 84 SWE

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。

「飲酒により摂取されたアルコールは、肝臓で代謝され、()を経てアセテートに分解される。」

1. アンモニア
2. アミノ酸
3. アセトアルデヒド
4. グルコース

85 SS 85 SWA 85 SWE

食肉や卵が原因食品となることが多い食中毒を引き起こす細菌を1つ選んでください。

1. 腸炎ビブリオ
2. 黄色ブドウ球菌
3. ボツリヌス菌
4. サルモネラ属菌

86 SS 86 SWA 86 SWE

ワインに使用が認められている食品添加物を1つ選んでください。

1. 亜硫酸ナトリウム
2. 硝酸ナトリウム
3. 安息香酸ナトリウム
4. プロピオン酸ナトリウム