二次試験対策

＜はじめに＞

まず第一の考え方としてこの講座では「試験に受かるための勉強法（考え方）」として進めていきます。

私個人的には「試験に受かるためだけの勉強」というのは好きではありません。そんな表面的なことより本当に大切なのは、積み重ねてこそ手に入れられる「実力」とそれを「人に伝えていく」ことが重要だと思っているからです。

しかし、自分の美学を貫くためにはまずは「合格」しないと話になりません。世間では「素晴らしい美学を持っている素人」よりも「資格のあるプロ（ソムリエ・エキスパート）」の方の意見を聞きます。だからまずは、合格するための勉強をしていきましょう。

正攻法で勉強して品種を当てられるようになるのには時間が必要です。
正直に言うと半年や１年で身につくものではないですし、世界のトップソムリエでも全ての品種と国を１００％当てるなんてことはまずできません。

二次試験は「感性」を問われる試験に思われがちですが、実は「理論」を問われる試験です。そこには必ず「解答法」があるので、それに乗っ取って勉強していきましょう。そうすれば一カ月もかからず二次試験に受かるくらいの実力は簡単に手に入れられます。

＜試験に関する大切なポイント＞

◎ 出題されるワインは安価なもの

当たり前のことですが、試験用のワインにあまり高いワインを使用してしまうと協会側も赤字が出てしまいます。ゆえに試験に使用されるワインは毎年安価なものです。これ、実は以外に重要です。

例えば「フランスのピノノワール」となると、多くの本ではブルゴーニュのピノを紹介し「それは素晴らしく美味しい味わいである」と説明されているでしょう。しかし実際に試験的で出題される「安価なフランスのピノ」ならば、シャバシャバな水みたいで、酸味も尖っていて全然美味しくありません。

本屋などで販売されているワイン本には「一般的な特徴」しか載っていないので、二次試験で求められる「正解」とは遠いものになってしまいます。

「試験のワインは安価なもの」ということを念頭に置いて、試験に出るワインをピンポイントに勉強していく必要があります。

＜試験で問われているポイント＞

よく勘違いされがちなのですが、二次試験は「品種当てゲーム」ではありません。確かに「品種」「国」「生産年」は問われますがそれはあくまでも求められているものの一部です。それ以上に大切なのは「外観」「香り」「味わい」を的確に評価できるかどうかです。色が濃くなる、香りが華やかになる、味わいがしっかりする、それらにはもちろん「原因」があります。その原因を見つけ出し、論理立てて解答に導き出していく必要がります。

なので品種が合っていても落ちる事例は多多ありますし、逆を言えば品種が間違っていても（理論立てて）正しい評価がされていれば合格します。

白ワイン・テイスティング用語選択用紙

J.S.A.呼称資格認定試験（一般）

外観	清澄度	1 澄んだ　2 やや濁った　3 濁った
	輝き	1 輝きのある　2 落ちついている　3 モヤがかかった
	色調	1 グリーンがかった　2 レモンイエロー　3 イエロー　4 黄金色がかった 5 黄金色　6 トパーズ　7 アンバー(琥珀色)
	濃淡	1 薄い(無色に近い)　2 淡い　3 やや濃い　4 濃い　5 非常に濃い
	粘性	1 さらっとした　2 やや軽い　3 やや強い　4 強い
	外観の印象	1 若い　2 軽い　3 よく熟した　4 成熟度が高い 5 濃縮感が強い　6 やや熟成した　7 熟成した　8 酸化熟成のニュアンス 9 酸化が進んだ　10 完全に酸化している

香り	第一印象		1 閉じている　2 控えめ　3 しっかりと感じられる　4 力強い 5 チャーミングな　6 華やかな　7 濃縮感がある　8 深みのある　9 複雑な
	特徴	果実 花 植物	1 柑橘類　2 青リンゴ　3 リンゴ　4 洋ナシ　5 花梨 6 桃　7 アプリコット　8 パイナップル　9 メロン 10 パッションフルーツ　11 バナナ　12 マンゴ　13 ライチ 14 くるみ　15 炒ったアーモンド　16 ヘーゼルナッツ　17 マスカット 18 すいすがら　19 アカシア　20 白バラ　21 キンモクセイ 22 菩提樹　23 ミント　24 アニス　25 ヴェルヴェーヌ
		香辛料 芳香 化学物質	1 タバコ　2 パン・ドゥ・ミ　3 トースト　4 カラメル　5 貝殻 6 石灰　7 火打石　8 ヴァニラ　9 白胡椒　10 コリアンダー 11 丁子　12 シナモン　13 ハチミツ　14 バター　15 香木 16 硫黄　17 樹脂　18 ヨード　19 麝香　20 ランシオ
	香りの印象		1 若々しい　2 還元的　3 熟成感が現れている 4 酸化熟成の段階にある　5 酸化している　6 第1アロマが強い 7 第2アロマが強い　8 ニュートラル　9 木樽からのニュアンス

味わい	アタック	1 軽い　2 やや軽い　3 やや強い　4 強い　5 インパクトのある
	甘み (アルコールのボリューム感も含む)	1 弱い　2 まろやか　3 豊かな　4 残糖がある
	酸味	1 しっかりとした　2 爽やかな　3 やさしい　4 キメ細かい　5 力強い
	苦み	1 控えめ　2 穏やかな　3 コク(深み)を与える 4 旨味をともなった　5 強い(突出した)
	バランス	1 スリムな　2 スムースな　3 溌剌とした　4 ドライな 5 まろやかな　6 ねっとりした　7 コンパクトな　8 フラットな 9 豊潤な　10 厚みのある　11 力強い　12 バランスが良い
	アルコール	1 軽い　2 やや軽め　3 中程度　4 やや強め　5 強い　6 熱さを感じる
	余韻	1 短い　2 やや短い　3 やや長い　4 長い

評価	1 シンプル、フレッシュ感を楽しむ　2 成熟度が高く、豊か　3 濃縮し、力強い 4 エレガントで、ミネラリー　5 長期熟成型
適正温度	1 8度未満　2 8−10度　3 11−14度　4 15−18度　5 19度以上
グラス	1 小ぶり　2 中庸　3 大ぶり
収穫年	1 2011　2 2012　3 2013　4 2014　5 2015
生産地	1 フランス　2 アメリカ　3 オーストラリア　4 ニュージーランド 5 イタリア　6 南アフリカ　7 アルゼンチン
主なぶどう品種	1 Chardonnay　2 Sémillon　3 Riesling　4 Sauvignon Blanc 5 Viognier　6 Pinot Gris　7 Malvasia　8 Chenin Blanc

赤ワイン・テイスティング用語選択用紙

J.S.A.呼称資格認定試験（一般）

外観	清澄度	1 濁んだ　2 深みのある　3 やや濁った　4 濁った
	輝き	1 輝きのある　2 落ちついた　3 モヤがかった
	色調	1 紫がかった　2 ルビー　3 黒みを帯びた　4 オレンジがかった 5 ガーネット　6 レンガ色　7 マホガニー
	濃淡	1 薄い(無色に近い)　2 明るい　3 やや濃い　4 濃い　5 非常に濃い
	粘性	1 さらっとした　2 やや軽い　3 やや強い　4 強い　5 ねっとりした
	外観の印象	1 若い　2 若い状態を抜けた　3 軽い　4 よく熟した　5 成熟度が高い 6 濃縮感が強い　7 やや熟成した　8 熟成した　9 酸化熟成のニュアンス 10 酸化が進んだ　11 完全に酸化している

香り	第一印象		1 控えめ　2 しっかりと感じられる　3 力強い
	特徴	果実 花 植物	1 イチゴ　2 ラズベリー　3 ブルーベリー　4 カシス 5 ブラックベリー　6 ブラックチェリー　7 干しプラム　8 乾燥イチジク 9 赤ピーマン　10 メントール　11 シダ　12 バラ　13 すみれ 14 牡丹　15 ゼラニウム　16 ローリエ　17 杉　18 針葉樹 19 ドライハーブ　20 タバコ　21 紅茶　22 キノコ 23 スーボワ　24 トリュフ　25 腐葉土　26 土
	微徴	香辛料 芳香 化学物質	1 血液　2 肉　3 なめし皮　4 燻製　5 シヴェ　6 ジビエ 7 コーヒー　8 カカオパウダー　9 ヴァニラ　10 黒胡椒　11 丁子　12 シナモン 13 ナツメグ　14 甘草　15 白檀　16 杜松の実　17 硫黄　18 樹脂 19 ヨード　20 ランシオ
	香りの印象		1 若々しい　2 落ち着いた(控えめな)　3 開いている 4 クローズしている　5 還元状態　6 熟成感が現れている 7 酸化熟成の段階にある　8 酸化している　9 第1アロマが強い 10 第2アロマが強い　11 ニュートラル　12 木樽からのニュアンス

味わい	アタック	1 軽い　2 やや軽い　3 やや強い　4 強い　5 インパクトのある
	甘み(アルコールのボリューム感も含む)	1 弱い　2 まろやか　3 豊かな　4 残糖がある
	酸味	1 シャープな　2 爽やかな　3 なめらかな　4 円みのある 5 キメ細かい　6 やさしい　7 はっきりした
	タンニン分	1 収斂性のある　2 力強い　3 緻密　4 サラサラとした 5 ヴィロードのような　6 シルキーな　7 溶け込んだ
	バランス	1 スマートな　2 骨格のしっかりした　3 固い　4 痩せた、退いた 5 豊満な　6 肉厚な　7 力強い　8 流れるような　9 バランスのよい
	アルコール	1 控えめ　2 やや軽め　3 中程度　4 やや強め　5 熱さを感じる
	余韻	1 短い　2 やや短い　3 やや長い　4 長い

フレーヴァー	1 フルーティー　2 フレッシュ　3 濃縮した　4 フローラル 5 ミネラル感のある　6 スパイシー　7 ヴェジェタル　8 複雑
評価	1 シンプル、フレッシュ感を楽しむ　2 成熟度が高く、豊か　3 濃縮し、力強い 4 エレガントで、余韻の長い　5 長期熟成型　6 ポテンシャルの高い 7 ふくよかで熟成感がある
適正温度	1 10度以下　2 10−13度　3 14−16度　4 17−20度　5 20度以上
グラス	1 小ぶり　2 中庸　3 大ぶり
デカンタージュ	1 必要なし　2 事前(30分前)　3 事前(60分前)　4 事前(1時間以上前)
収穫年	1 2010　2 2011　3 2012　4 2013　5 2014
生産地	1 フランス　2 イタリア　3 アメリカ　4 ニュージーランド　5 オーストラリア
主なぶどう品種	1 Pinot Noir　2 Merlot　3 Syrah(Shiraz)　4 Cabernet Sauvignon　5 Sangiovese

＜過去の出題傾向＞

2018年

ソムリエ

	品種	国	年
1	トロンテス	アルゼンチン	2016
2	リースリング	フランス	2016
3	シラーズ	オーストラリア	2016
4	マディラ		
5	カルヴァドス		

エキスパート

	品種	国	年
1	リースリング	ドイツ	2016
2	シャルドネ	オーストラリア	2015
3	メルロ	日本	2014
4	グルナッシュ	フランス	2013
5	ベネディクティン		

2017年

ソムリエ

	品種	国	年
1	甲州	日本	2016
2	カベルネ・ソーヴィニョン	オーストラリア	2014
3	サンジョヴェーゼ	イタリア	2014
4	キルシュ		
5	ドランブイ		

エキスパート

	品種	国	年
1	ソーヴィニョン・ブラン	チリ	2015
2	ミュスカデ	フランス	2016
3	ガメイ	フランス	2015
4	マルベック	アルゼンチン	2015
5	サンブーカ		

2016年

ソムリエ

	品種	国	年
1	シャルドネ	フランス	2014
2	シラーズ	オーストラリア	2014
3	マスカットベーリーA	日本	2013
4	マディラ		
5	アルマニャック		

エキスパート

	品種	国	年
1	リースリング	フランス	2013
2	シャルドネ	アメリカ	2013
3	シラーズ	オーストラリア	2014
4	テンプラニーリョ	スペイン	2013
5	泡盛		

2015年

ソムリエ

	品種	国	年
1	ソーヴィニョン・ブラン	フランス	2012
2	リースリング	フランス	2011
3	ピノ・ノワール	ニュージーランド	2009
4	ジン		
5	スウィート・ヴェエルモット		

エキスパート

	品種	国	年
1	リースリング	オーストラリア	2013
2	シャルドネ	アメリカ	2013
3	シラー	オーストラリア	2014
4	カベルネ・ソーヴィニョン	スペイン	2013
5	コニャック		
6	アマレット		

2014年

ソムリエ

	品種	国	年
1	シャルドネ	アメリカ	2012年
2	カベルネ・ソーヴィニョン	オーストラリア	2014年
3	ピノ・ノワール	フランス	2012年
4	ドライ・ヴェルモット		
5	カルヴァドス		

エキスパート

	品種	国	年
1	リースリング	ドイツ	2011
2	ソーヴィニョン・ブラン	ニュージーランド	2013
3	ピノ・ノワール	アメリカ	2012
4	シラー	フランス	2009
5	シングルモルト・ウイスキー		
6	ガリアーノ		

上記の通り出題される品種・生産国は限られています。たまに変化球が来るのは事実ですが、生産年にしてもそこまで大差はありません。古いヴィンテージのものはあまり使用されず、１年～３年前のものがほとんどです。というのも安価なワインは長期保存に向かないという点と、安価で古いものは経年劣化による品質の安定が難しく試験には適さないという点が理由にあげられます。

＜過去出題生産国＞

先進国	ニューワールド
フランス	オーストラリア
イタリア	ニュージーランド
ドイツ	アメリカ
スペイン	日本
	チリ

各国の出題率など出すことも可能ですが、あまり意味がないので出しません。

イレギュラーを除けば、以上の国をチェックすれば大概は大丈夫です。

＜過去出題品種＞

白ぶどう	黒ぶどう
シャルドネ	ピノ・ノワール
ソーヴィニョン・ブラン	カベルネ・ソーヴィニョン
リースリング	シラー（シラーズ）
甲州	メルロ

ぶどう品種にしてもイレギュラー以外はこれくらいを抑えるだけで大丈夫です。

＜生産国×品種＞

生産国	白ぶどう	黒ぶどう
フランス	なんでもあり	なんでもあり、ガメイ
イタリア	シャルドネ	なんでもあり、サンジョ
ドイツ	リースリング	ピノ・ノワール
スペイン	シャルドネ	テンプラニーリョ
オーストラリア	リースリング、シャルドネ	なんでもあり、シラーズ
ニュージーランド	ソーヴィニョン	ピノ・ノワール
アメリカ	なんでもあり	なんでもあり
日本	甲州、なんでもあり	なんでもあり
チリ	なんでもあり	なんでもあり

ほとんどの国は何でもありですが、常識的に考えて「フランスのサンジョヴェーゼ」とかはあり得ません。また、ニュージーランドなどは代表品種が使用される（されやすい）傾向です。あくまで参考までに。

＜先進国と新世界の違い＞

各国それぞれの特徴を見る前に、まずは先進国か新世界かを考えてください。

【新世界のワインの特徴】

新世界のワインは一言で言うなれば「**濃い**」です。しっかりした味わいのワインが多く、それは「重い」ワインはもちろん「軽い」ワイン（ピノノワール等）でも濃いワインができます。その要因としては日照量です。

新世界の産地は日照量が多いところが多いので、そこで育ったぶどうは果実味

がたっぷりとしたぶどうに育ちます。それ故にワインの味わいも色も香りも濃くなります。（もちろん新世界でもエレガントなワインはありますが、あくまでも試験的な上での話です）

【先進国のワインの特徴】

先進国のワインは一言でいうなれば「**エレガント**」ですが、試験に出題されるワインはエレガントというよりも「**あっさり**」です。ニューワールドのような「こってり」さはなく、重いワインでも「あっさり」としたニュアンスです。

＜練習方法①＞

試飲の練習を行う際は、いきなり品種を当てる練習をするのではなくまずは「新世界か先進国か」をわかるように練習してください。同じ品種で新世界と旧世界の飲」み比べをしてみてその違いを体感してください。

どちらかというと先進国のワインをわかるようになるより、新世界のワインをわかるようになる方が簡単かもしれません。先進国のワインにはない、新世界のワインの要素（濃さ）を感じ取るほうが簡単です。（個人差は有り）

新世界か先進国かの判断ができるようになると以後の解答がかなり楽になります。詳しくは次回に説明致します。

練習するワインの価格帯は上代価格 1200～2000 円のものがいいでしょう。

1000 円以下で売られているあまりにも安いワインは練習にならないので避けてください。

近日中に更なる解説と練習方法をアップ致しますのでご確認ください。