

二次試験 論述問題（ソムリエ資格のみ）に関して

ソムリエ資格の受験者には論述問題があり、200文字くらいで与えられたテーマについて論述をする試験です。結論から言うと、そこまで難しい試験ではなく基本さえ押さえれば難なく通過することが可能です。

以前は論述問題はテイスティングと分けて試験が行われていましたが、近年はテイスティングと続けて行われており今年もどうやら同じようです。

与えられるテーマは日本ワイン、オレンジワイン、クヴェブリ、各産地のワインの特徴、料理とのマリージュ、チーズ、各ぶどうの特徴、（論述の前に）テイスティングしたワインについての説明、日本酒などです。一次試験が通過できていれば問題ありません。

テイスティング練習の合間に教本に目を通したり、本屋さんで「料理とワインのマリージュ」や「家飲みワインとおつまみ」的な本を楽しく読むくらいで解けます。（推奨はしませんが、立ち読みで十分。。）

与えられたテーマについて最低7割140文字以上は必要となります。

文字数が少なかったり、適当なことを述べたりしなければ大丈夫です。

料理とワインのマリージュについて

テイスティング試験でテイスティングしたワインについて論述する問題が頻出されています。どんなワインにどんな料理を合わせるかなどが聞かれますが、あまり抽象的な解答で

はなく具体的な解答の方が良いでしょう。具体的な品目名は皆さんの食べたことある料理や思いつく料理などを解答した方が説得力は増すと思います。ですので、ここではおおまかなジャンル別に料理とワインの合わせ方を紹介していきます。

<すっきりとした軽くて癖のない白ワインに合わせる料理>

甘味（樽のニュアンス）も少なく、酸味もあまり感じない「特徴のない白ワイン」と過程するならば、無難に魚介のカルパッチョや白身魚を使用した料理、白身の肉などが無難な解答です。

（解答例）

この白ワインは酸味も少なくスルスルと飲めるワインなので、ランチであるならばキンキンに冷やして小さめのグラスで、ヒラメのカルパッチョなど淡白な白身魚を使用した料理と一緒に気軽に楽しむのがいいでしょう。メインで合わせるならそこまで温度は低くせず、塩やハーブで風味づけをしたシンプルな味付けの豚肉のローストと合わせたいワインです。

相手（聞き手）がイメージをしやすく、飲んでみたくなるような説明ができれば更に良いでしょう。その際に大切なのはどんなシチュエーションでどんな風に飲むのかを意識して「ストーリーを作る」ことが大切です。

<果実味が豊富な白ワイン>

リースリングの甘口など、樽からではなく果実からくる甘味を持つワインはシンプルにデザート系と合わせるか、これからの時期だと生ハムでイチジクを巻いたもの、オマール海

老の殻を煮詰めたソース（アメリカーナ）などと素晴らしいマリージュが生まれます。

<白ワインでは合わせてはいけないもの、注意点>

魚卵は白ワインとは合わせないほうがいいでしょう。生臭さ、磯臭さが悪目立ちしてしまうからです。カラスミ、キャビアなどの単語は使わない方がいいです。

厳密に言えば、ナチュラル系のワインなどを合わせることは可能ですが試験的には無視するポイントです。

<ピノ・ノワールなどの軽い系の赤ワインに合わせる場合>

先進国のピノ・ノワールはシンプルに赤いベリー系の料理を合わせると大丈夫です。ベリーのタルト、豚肉のローストなど。

逆に新世界のピノ・ノワールは少しスモーキーであったりと樽のニュアンスが効いている場合があるので、そのときはマグロの刺身（醤油）と合わせたりします。

赤ワインについては特に注意点はありませんが、昔からよく耳にする「白ワインには魚、赤ワインには肉」というのは間違いです。白身のお肉（淡白な鶏肉や豚肉など）は白ワイン、もしくは軽めの赤ワインを合わせるのが常識です。しかし白身肉であってもトマトや赤ワインで煮込んでいたりしたら味に深みが出てくるのでしっかりめの赤ワインのほうがいいでしょう。

<ニューワールドの重い系の赤ワインに合わせる場合>

ニューワールドのワインにはこってりしたタレが合います。簡単なところで言えば焼肉や焼き鳥（タレ焼き）など、醤油と砂糖を使ったような甘ダレはよく合います。

焼鳥でも塩焼きだと白ワインのほうが合うので注意しましょう。

と、マリアージュについては説明するとキリがないのでこれ以上はしません。本屋さんで料理とワインの合わせ方をチラッと見て頂く程度で大丈夫だと思います。論述問題ではマリアージュ以外にも出ますので、そこまで時間をかける必要はありません。

マリアージュ以外にも、日本ワイン、ヴァン・ナチュールなどは狙われやすいと思いますのでもう一度教本を見ておいてください。