

第1回 問題集

1

日本において、ワインはどの分類に属するか
(A) 醸造酒 (B) 蒸留酒 (C) 混成酒 (D) 果実酒

2

日本において、酒類とは何℃においてアルコール分1度以上でなければならないか
(A) 13℃ (B) 14℃ (C) 15℃ (D) 16℃

3

酵母による発酵メカニズムを解明したのは誰か
(A) サンテ・ランチェリオ (B) ジョセフ・ルイ・ゲイ・リュサック (C) ルイ・パストゥール (D) アンリ4世

4

全世界のぶどう栽培面積に最も近いのはどれか
(A) 550万ha (B) 650万ha (C) 750万ha (D) 850万ha

5

スパークリングワインは何気圧以上の発泡性を帯びたワインか
(A) 2 (B) 3 (C) 4 (D) 5

6

フォーティーファイド・ワインはアルコール度数を何度まで高めたものか
(A) 15～20度 (B) 15～22度 (C) 17～20度 (D) 17～22度

7

ぶどう果汁野糖分を、アルコール発酵によってエチルアルコールに変える化学反応を発見した人物は誰か
(A) サンテ・ランチェリオ (B) ジョセフ・ルイ・ゲイリュサック (C) ルイ・パストゥール (D) アンリ4世

8

「よき料理、よきワインがあれば、この世は天国」と唱えたのは誰か
(A) サンテ・ランチェリオ (B) ジョセフ・ルイ・ゲイリュサック (C) ルイ・パストゥール (D) アンリ4世

9

ワインのpH値はいくらか
(A) 1.9～3.6 (B) 2.9～3.6 (C) 1.9～4.6 (D) 2.9～4.6

10

酒石は何と何が結合したものか
(A) コハク酸とカルシウム (B) 酒石酸とカルシウム (C) コハク酸とカリウム (D) 酒石酸とカリウム

11

ワイン中の主な有機酸の中で、ぶどう由来の酸で最多なものはどれか
(A) リンゴ酸 (B) クエン酸 (C) コハク酸 (D) 酒石酸

12

ワイン中の主な有機酸の中で、発酵によって生成した酸で最多なものはどれか
(A) リンゴ酸 (B) 酢酸 (C) コハク酸 (D) 乳酸

13

香りはアロマとブーケに分かれるが、ブーケはどのような香りか

- (A) 原料ぶどう由来の品種特性香
- (B) 酵母が生成する香り
- (C) 乳酸菌が生成する香り
- (D) 樽や瓶内で生成する熟成香

14

スティルワインのアルコール度数は一般的に何度～何度であるか

- (A) 9～15度
- (B) 10～15度
- (C) 11～16度
- (D) 12～17度

15

ワイン用ぶどうの部位の名称で、蠟質は原語で何というか

- (A) Prune
- (B) Pepin
- (C) Jus
- (D) Pellicule

16

ワイン用ぶどうの部位の名称で、果皮は原語で何というか

- (A) Prune
- (B) Pepin
- (C) Jus
- (D) Pellicule

17

気温較差が著しく、季節の違いがはっきりした気候は以下のうちどれか

- (A) 大陸性気候
- (B) 地中海性気候
- (C) 海洋性気候
- (D) 高山性気候

18

ぶどうの発育サイクルで、土寄せは原語で何というか

- (A) Buttage
- (B) Taille
- (C) Debourrement
- (D) Floraison

19

ぶどうの発育サイクルで、開花は原語で何というか

- (A) Buttage
- (B) Taille
- (C) Debourrement
- (D) Floraison

20

ワイン用ぶどうの仕立て方で、長梢1本と短梢1本からなる形を何というか

- (A) ギヨー・ドゥーブル
- (B) ギヨー・サンプル
- (C) コルドン
- (D) ボーゲン

21

新梢に花穂がつき、結実が悪く果房につく果粒も極めて少ない状態を何というか

- (A) 花振り
- (B) ベト病
- (C) 灰色カビ病
- (D) ウドン粉病

22

ぶどうの障害で、ボトリティスシネリア菌が蠟質に入り込み水分を蒸発させ、エキスを残すものを何というか

- (A) 花振り
- (B) ベト病
- (C) 灰色カビ病
- (D) ウドン粉病

第1回 解答

1

《解答》 A
《解説》
ワインは果実原料の醸造酒に属する。
蒸留酒にはブランデー、カルヴァドスなど。
混成酒にはヴェルモット、リキュール類がある。

2

《解答》 C
《解説》
酒類とは15℃においてアルコール分1度以上

3

《解答》 C
《解説》
自然科学者ルイ・パストゥールが解明。
サンテ・ランチェリオはソムリエの先駆け。
ゲイリュサックはアルコールの化学反応式。
アンリ4世は「よき料理、よきワイン」

4

《解答》 C
《解説》
ぶどう栽培面積は約750万ha
データが更新されるかもしれないので、
今はあまり詳しく覚えなくて大丈夫です。

5

《解答》 B
《解説》

6

《解答》 B
《解説》

7

《解答》 B
《解説》

8

《解答》 D
《解説》
自然科学者ルイ・パストゥールが解明。
サンテ・ランチェリオはソムリエの先駆け。
ゲイリュサックはアルコールの化学反応式。
アンリ4世は「よき料理、よきワイン」

9

《解答》 B
《解説》
ワインのpH値は2.9～3.6と低い。

10

《解答》 D
《解説》
酒石は酒石酸とカリウム

11

《解答》 D
《解説》
ぶどう由来の酸で最多は酒石酸、次にリンゴ酸、クエン酸。
＜覚え方＞
酒の席でリンゴはクエン

12

《解答》 C
《解説》
発酵によって生成した酸で最多はコハク酸、次に乳酸、酢酸。

13

《解答》 D
《解説》

14

《解答》 A
《解説》

15

《解答》 A
《解説》
Pruine=蠟質
Pepin=種子
Jus=果汁
Pellicule=果皮

16

《解答》 D
《解説》
Pruine=蠟質
Pepin=種子
Jus=果汁
Pellicule=果皮

17

《解答》 A
《解説》
大陸性気候=気温較差が著しい
地中海性気候=温暖、乾燥していて日照量多い
海洋性気候=気温較差があまりなく、湿度高い
高山性気候=冬は厳しく、夏は短い

18

《解答》 A
《解説》
Buttage=土寄せ
Taille=剪定
Debourrement=萌芽
Floraison=開花

19

《解答》 D
《解説》
フラワーからのフロレゾン

20

《解答》 B
《解説》
長梢2本=ギヨー・ドゥーブル
長梢、短梢1本ずつ=ギヨー・サンプル
2芽の短梢を均等に取り=コルドン
孤状に長梢2本と2,3本の短梢=ボーゲン

21

《解答》 A
《解説》
花振り=結実不良
ベト病=ボルドー液
灰色カビ病=ボトリティスシネリア菌
ウドン病=白い胞子で覆われ腐敗の原因となる

22

《解答》 C
《解説》
花振り=結実不良
ベト病=ボルドー液
灰色カビ病=ボトリティスシネリア菌
ウドン病=白い胞子で覆われ腐敗の原因となる