

第2回 問題

1

赤ワインの醸造法で、フーラーージュとは以下のうちのどれか
(A) 破碎 (B) 徐梗 (C) 主発酵 (D) 醸し

2

赤ワインの醸造法で、コラーージュとは以下のうちのどれか
(A) 目減り分の補填 (B) 滓引き (C) 清澄 (D) 瓶詰め

3

赤ワインの醸造法で、マセラシオンとは以下のうちのどれか
(A) 破碎 (B) 徐梗 (C) 主発酵 (D) 醸し

4

赤ワインの醸造法で、アンブティヤージュとは以下のうちのどれか
(A) 目減り分の補填 (B) 滓引き (C) 清澄 (D) 瓶詰め

5

赤ワインの醸造法で、ウイヤーージュとは以下のうちのどれか
(A) 目減り分の補填 (B) 滓引き (C) 清澄 (D) 瓶詰め

6

MLF発酵とは、134gのリンゴ酸から何gの乳酸が得られるか
(A) 44g (B) 55g (C) 80g (D) 90g

7

赤ワインの醸造法で、主発酵を行う際に認められている「補糖」は原語で何というか
(A) マセラシオン (B) アントシアニン (C) シャプタリザシオン (D) ルモンターージュ

8

清澄を行うときに使われないものは以下のうちどれか
(A) 卵黄 (B) タンニン (C) ゼラチン (D) ベントナイト

9

「滓の上」の意味で、果皮と一緒に漬け込みその上澄み部分だけをとる方法を何というか
(A) マセラシオン・カルボニック (B) シュル・リー (C) スキン・コンタクト (D) シャルマ方

10

イタリアの発泡性ワインは以下のうちどれか
(A) ヴァン・ムスー (B) ゼクト (C) スプマンテ (D) エस्पモーソ

11

フランスの発泡性ワインは以下のうちどれか
(A) ヴァン・ムスー (B) ゼクト (C) スプマンテ (D) エस्पモーソ

12

ペティヤンは、どの国の弱発泡性ワインか
(A) フランス (B) ドイツ (C) イタリア (D) スペイン

13

ドイツにおいて、瓶内二次発酵方式で造られたスパークリングワインは以下のうちどれか

(A) フラシエンゲールング
 (B) シャウムヴァイン
 (C) パールヴァイン
 (D) ゼクト

15

イタリアにおいて、瓶内二次発酵方式で造られたスパークリングワインは以下のうちどれか

(A) スプマンテ
 (B) フリッツァンテ
 (C) メトード・クラシコ
 (D) エスプモーン

17

木樽による熟成の効果として正しくないものは以下のうちどれか

(A) 空気との接触
 (B) 清澄化の促進
 (C) 色調の安定
 (D) 風味の簡素化

19

白ワインの発酵温度は以下のどれか

(A) 15~20℃
 (B) 20~25℃
 (C) 15~25℃
 (D) 20~30℃

21

メトード・クラシコはどこ国のワインか

(A) フランス
 (B) イタリア
 (C) ドイツ
 (D) スペイン

23

天然コルクのブショネにおいて、物質変化として正しいものはどれか

(A) TCR→TCP
 (B) TCP→TCA
 (C) TCP→TCA
 (D) TCA→TCP

14

シャルマ方式は、別名何というか

(A) トラディショナル方式
 (B) 密閉タンク方式
 (C) 瓶内二次醱酵方式
 (D) メトード・アンセストラル

16

天体と植物の成長を調和させることを重視した栽培方法のことを何というか

(A) バイオダイナミックス
 (B) ビオロジック
 (C) リュットリゾネ
 (D) マセラシオン・ア・ショー

18

ルモンタージュの別名を何と言うか

(A) シャプタリザシオン
 (B) マセラシオン
 (C) プレシュラーージュ
 (D) ポンピングオーバー

20

ロゼワインにおいて黒ブドウを原料とし、途中まで赤ワインと同じ発酵過程をたどり、程よく色が付いた液体部分を分離させて発酵させる方法は何というか

(A) セニエ法
 (B) 直接圧搾法
 (C) 混醸法

22

ドイツのフラシエンゲールングの作り方として正しいものはどれか

(A) 瓶内二次発酵方式
 (B) 密閉タンク方式
 (C) トランスファー方式
 (D) 炭酸ガス注入方式

24

バイオダイナミックスにおいて使用される調和剤は以下のうちどれか

(A) デメーター
 (B) プレパラシオン
 (C) ビオロジック
 (D) リュットリゾネ

第2回 解答

1

《解答》 A
《解説》

2

《解答》 C
《解説》

3

《解答》 D
《解説》

4

《解答》 D
《解説》

5

《解答》 A
《解説》
目減り分の補填=ウイヤージュ
滓引き=スーティラージュ
清澄=コラージュ
瓶詰め=アンブティヤージュ

6

《解答》 D
《解説》
MLF発酵は、134 gのリンゴ酸から90 gの
乳酸と44 gの炭酸ガスが得られる

7

《解答》 C
《解説》
シャプタリザシオンはこれを認可した人物の
ジャン・アントワーヌ・シャプタルに由来する

8

《解答》 A
《解説》
清澄はワインを透明化する作業で、卵白、
タンニン、ゼラチン、ベントナイト等を使う

9

《解答》 B
《解説》
果実味やコクが増大する方法

10

《解答》 C
《解説》
フランス=ヴァン・ムスー
ドイツ=シャウムヴァイン、ゼクト
イタリア=スプマンテ
スペイン=エスプモーソ

11

《解答》 A
《解説》
フランス=ヴァン・ムスー
ドイツ=シャウムヴァイン、ゼクト
イタリア=スプマンテ
スペイン=エスプモーソ

12

《解答》 A
《解説》
ペティヤン=フランス
パールヴァイン=ドイツ
フリッツァンテ=イタリア

13

《解答》 A
《解説》
シャウムヴァイン＝発泡性ワイン
ゼクト＝発泡性ワイン
パールヴァイン＝弱発泡性ワイン

14

《解答》 B
《解説》
シャルマ方式とは発案者の名前で、タンク内で二次醗酵を行うことから密閉タンク方式と呼ぶ。一度に大量生産したいときに使う。

15

《解答》 C
《解説》
スプマンテ＝発泡性
フリッツァンテ＝弱発泡性
エस्पモーソ＝スペインの発泡性

16

《解答》 A
《解説》
ビオロジック＝無農薬
リュットリゾネ＝低農薬
マセラシオン・ア・ショー＝加熱醗酵

17

《解答》 D
《解説》
木樽の効果としては
空気との接触
樽からの成分抽出
清澄化の促進
色調の安定
風味の複雑化

18

《解答》 D
《解説》
(A) シャプタリザシオン＝補糖
(B) マセラシオン＝醸し
(C) プレシュラージュ＝圧搾
(D) ポンピングオーバー

19

《解答》 A
《解説》

20

《解答》 A
《解説》
別名「血抜き法」と呼ばれるロゼワインの醸造法

21

《解答》 B
《解説》
メトード・クラシコはイタリアで、トラディショナルで作られるワイン

22

《解答》 A
《解説》
フラシエンゲルングとは、ドイツで作られるスパークリングワイン。
トラディショナル方式で作られ、別名として瓶内二次発酵方式、シャンパーニュ方式と呼ぶ。

23

《解答》 C
《解説》

24

《解答》 B
《解説》
デメーター＝認証団体
ビオロジック＝無農薬
リュットリゾネ＝低農薬