

| 既出問題                                  | 解答       |
|---------------------------------------|----------|
| 日本酒、その他酒                              |          |
| キュラソーの香味成分は何か                         | オレンジ     |
| 壱岐焼酎の米麹の割合は                           | 1 / 3    |
| 球磨焼酎のジャポニカ米の使用比率は何%か                  | 100%     |
| 泡盛の麹は何か                               | 米麹（黒麹菌）  |
| 日本酒を製造する際に使用する水で、不必要な成分は              | 鉄分       |
| 日本酒の適正米で、耐冷性の強い品種は何か                  | 五百万石、美山錦 |
| 2005年に地理的表示が認められた焼酎は                  | 薩摩       |
| 日本酒の段仕込みの1日目の作業として正しいのはどれか            | 初添       |
| 日本酒において、純米大吟醸の精米歩合は何%か                | 50%      |
| 五百万石が命名されたのは何年か                       | 1957年    |
| 新政の酵母は何番（教会番号）か                       | 6号       |
| 日本酒を造る行程において、アルコール度数を調整するために足す水を何というか | 割水       |
| 五百万石の生産県1位はどこか                        | 新潟       |
| 日本酒で米、米麹、酒粕以外の重量は                     | 50%以下    |
| 山田錦の生産量は                              | 約3.7万トン  |
| 日本酒における水分は何%か                         | 80%      |
| 日本酒の適正米で、二本草と呼ばれていたものは                | 雄町       |
| 下面発酵ビールはどれか                           | ピルスナー    |

|   |                        |
|---|------------------------|
| ドイツのアインベック発祥のビールは何か                     | ボック                    |
| 砂糖の使用が許可された濃色ビールは何か                     | スタウト                   |
| 洋ナシのブランデーは何というか                         | ポワール・ウィリアムズ            |
| カルバドスの3年熟成表記を何というか                      | Vieux、Reserve          |
| カルバドスの2年熟成表記を何というか                      | VS                     |
| マティーニに使われるスピリッツは何か                      | ジン                     |
| 癖がないスピリッツは何か                            | ウォッカ                   |
| Suzeの主原料は何か                             | リンドウ科ジュンシアンの根          |
| アルマニヤックの最高品質は何か                         | バ・ザルマニヤック              |
| Fine ChampagneはGrande Champagneと何を合わせるか | Petit (Fine) Champagne |
| シャルトリューズのヴェールのアルコール度数                   | 55度                    |
| Mirabelleは何のフルーツのブランデーか                 | 黄色のプラム                 |
| カナディアンウイスキーの特徴は何か                       | 穏やか、クリーン、軽い            |
| ミネラルウォーターは何の違いによって硬度が変わるか               | カルシウムイオン、マグネシウムイオン     |
| マルティニヤックのオーク樽熟成期間は                      | 12か月                   |
| アーティチョークを主原料に香りづけしたリキュールは何か             | Cynar                  |
| ワイン概論                                   |                        |
| 結実を原語で何というか                             | ヌエゾン                   |
| コルクの生産地として有名な国はどこか                      | ポルトガル、スペイン             |
| ワインの空気接触で正しい現象はどれか                      | 第2アロマが下がる              |
| スパークリングワインにおいて、残存糖度が32~50のものを何というか      | ドゥミ・セック                |

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| ワインに添加可能な成分として正しいのはどれか             | ビタミンC           |
| 葉巻病は何が原因の病気か                       | ウイルス            |
| フラシエンゲーリングは何方式か                    | シャンパーニュ(瓶内二次)方式 |
| 発泡性ワインの製造法で、ぶどうのアロマを残したい時に使う製造法は何か | シャルマ方式          |
| ピノー・デ・シャラントの生産可能色は                 | 赤・白・ロゼ          |
| ヨーロッパを襲ったウドン粉病は何世紀か                | 19世紀            |
| Buttageとは何か                        | 土寄せ             |
| 日本でRegion IVに当たる場所はどこか             | 山梨              |
| ヴェルモットはどのタイプのワインに属するか              | フレーヴァードワイン      |
| 中近東原産のぶどうは何か                       | ヴィティス・ヴィニフェラ    |
| 白ワインの醸造法で、半日ほどおいて不純物を沈殿させることを何というか | Debourbage      |
| ワインのp hの数値はどれか                     | 2.9~3.8         |
| ボトルの表示義務で適切なものはどれか                 | アルコール分          |
| ギヨーサンプルはどれか                        | 写真問題            |
| 補糖を原語で何というか                        | シャプタリザシオン       |
| アタックではワインの何がわかるか                   | ワインの強弱          |
| Feuillaisonを日本語で何というか              | 展葉              |
| ベト病の対策として有効なのはどれか                  | ボルドー液           |
| ワインが空気接触するとどう変化するか                 | 第一アロマは下がる       |
| フランスのSecと同じ意味なのはどれか                | Trocken         |
| ぶどう生育に必要な日照時間は                     | 1000~1500時間     |

|   |                   |
|---|-------------------|
| ボトリティスシレニア菌の引き起こす病気は                    | Grey Mold (灰色カビ病) |
| Cryo-extractionで作られるワインは何タイプか           | 甘口ワイン             |
| ワインの亜硫酸塩は1kg当たりに添加できる量は                 | 0.35g未満           |
| ワインに使用できる添加物は何か                         | アスコルビン酸           |
| ワインの保管条件として正しいのはどれか                     | 白熱灯を必要時のみ点灯       |
| シャンパニュの6000mlのボトルサイズの名称は                | マチュザレム            |
| シャンパニュの9000mlのボトルサイズの名称は                | サルマナザール           |
| フランス                                    |                   |
| ポルドーのコミューンについて                          | 地図問題              |
| ラングドック・ルーション地方で赤・白・ロゼが生産可能なAOCは何か       | サン・シニアン           |
| ピュリニー・モンラッシェのグランクリュはどれか                 | シュバリエ・モンラッシェ      |
| グラノーセロワ地区で赤のみを生産しているAOCは                | イランシー             |
| ボージョレの醸造法として代表的なものは何か                   | マセラシオン・カルボニック     |
| ローヌ地方に吹く風を何というか                         | ミストラル             |
| バンドールの主要品種は何か                           | ムールヴェドル           |
| サンテミリオンで2012年にプルミエグランクリュクラッセAに昇格したのはどこか | アンジェリュス           |
| クリオバタール・モンラッシェはどこか                      | 地図問題              |
| シャンパニュ地方のRehoboamの容量は                   | 4 5 0 0 m l       |
| ローヌ地方セプタンタントリオナルで最南のAOCは                | Saint-Peray       |
| プロヴァンスで一番北にある地域はどこか                     | Pierrevet         |
| ローヌ地方セプタンタントリオナルの土壌は                    | 花崗岩、片岩            |

|  |               |
|--|---------------|
| ローヌ地方メリディオナルの気候は                       | 地中海性気候        |
| ナポレオンが生まれたのはどの街か                       | コルシカ島、アジャクシオ  |
| グロ・プラン・デュ・ペイ・ナンテの主要品種は何か               | フォル・ブランシュ     |
| シノンの赤ワインはどのブドウ品種を使用するか                 | カベルネ・フラン      |
| ペイ・ナンテ地方の気候は何か                         | 海洋性気候         |
| 半甘口のロゼワインはどれか                          | カベルネ・ダンジュー    |
| シャンペルタン・クロドベーズとグリオットシャンペルタンに隣接する地域はどこか | Chapelle      |
| コート・ロティに使用できる品種は何か                     | シラーとヴィオニエ     |
| ラングドックで赤・白・ロゼの生産が可能なAOCはどこか            | サン・シニアン       |
| ソーテルヌを流れる川を何というか                       | シロン川          |
| サン・ジョルジュ・サンテミリオンはどこか                   | 地図問題          |
| カルカッソンヌはどこの地方か                         | ラングドック        |
| バルサックの場所                               | 地図問題          |
| コート・ド・ニュイ最南のグランクリュ                     | La grande rue |
| ボージョレ地方の北部の地質                          | 花崗岩           |
| ヴァン・ジョーヌは産膜酵母下の熟成期間はどれくらいか             | 60か月          |
| シャンパニユ地方でグランクリュの多い地域はどこか               | モンターニュ・ド・ランス  |
| イタリア                                   |               |
| きつねのしっぽという意味合いのぶどう品種は何か                | コーダ・ディ・ヴォルペ   |
| カンパニア州の代表品種は何か                         | グレコ、アリアニコ     |
| ピエモンテ州とロンバルディア州にまたがる湖の名前は              | マッジョーレ湖       |

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| ヴェネト地方の陰干ししたワインを何というか                   | アマローネ                            |
| ネッビオーロの名前の由来は何か                         | 霧（ネッビア）                          |
| Carmignanoはどこの州で作られるか                   | トスカーナ州                           |
| ラツィオ州で司教が居酒屋の壁にサインを描いたという伝説があるDOCは何というか | Est!Est!!Est!!! di Montefiascone |
| シチリアの主要品種は何か                            | カタラット、ネロ・ダーヴォラ                   |
| ヴェネト州に関係のある湖の名前は何か                      | ガルダ湖                             |
| Vino novelloは何%のワインが炭酸ガス浸漬法で作られているか     | 40%                              |
| パルミジャーノで有名な州はどこか                        | エミリア・ロマニヤ                        |
| Valtellina Superioreで使用されている品種は何か       | キアヴェンナスカ                         |
| Asciuttoの残糖度はいくらか                       | 0～4 g/ℓ                          |
| エミリア・ロマニヤで昔から造られる品種は何か                  | アルバーナ                            |
| スペイン                                    |                                  |
| ガリシアの代表的なぶどう品種は何か                       | アルバニーリョ                          |
| バレアス諸島の主要白ブドウ品種は何か                      | Moll（プレンサル・ブラン）                  |
| フィロキセラの被害により、フランスからワイン生産者がスペインに来たのはいつか  | 19世紀後半                           |
| 単一畠のぶどうで作られたワインは何というか                   | V.P.                             |
| Cavaのグラン・レゼルヴァの貯蔵熟成期間は                  | 30か月                             |
| スペインワインでRueda表示する場合のヴェルデホの比率は           | 50%以上                            |
| リベイラ・サクラはどの州に属しているか                     | ガリシア州                            |

|                                    |                    |
|------------------------------------|--------------------|
| スペインが経済共同体に加盟した年はいつか               | 1986年              |
| グルナッシュ・ブランの原産地はどこか                 | アラゴン州              |
| スペインのDOは日本語で何というか                  | デノミナシオン・デ・オリヘン     |
| スペインのReservaの樽熟成期間は                | 12か月               |
| シェリーの醸造法で、2番目の列の樽を何というか            | 第一クリアデラ            |
| リオハ・アルタはどこか                        | 地図問題               |
| クリアンサの白の樽熟成期間は                     | 6か月                |
| ポルトガル                              |                    |
| バイラーダの気候として正しいものはどれか               | 海洋性気候              |
| ポルトガルのポートワインの種類は何種類あるか             | 3種類                |
| ポートワインで4~6年樽熟成させるものは？              | レイト・ボトルド・ヴィンテージポート |
| ポートワインで最高品質のワインを生産する産地はどこか         | シマ・コルゴ             |
| ポルトガルのPicoの酒精強化ワインは何というか           | Lajido             |
| インド航路に関係する人物は誰か                    | ヴァスコ・ダ・ガマ          |
| イスラム勢力の終焉の地とされているのはどこか             | Algarve (アルガルヴェ)   |
| ポルトガルの1人当たりの米の消費量はヨーロッパで何位か        | 1位                 |
| ドイツ                                |                    |
| ドイツのVDPは何を格付けしているか                 | ぶどう畠               |
| 1971年にドイツが施行したワイン法の格付けの基準となったものは何か | 果汁糖度               |
| ドイツのラインガウの土壌は何か                    | 粘岩板                |
| ベライヒとは何を意味する言葉か                    | 地区                 |

|  |                   |
|--|-------------------|
| シェペートレーゼにはどんなぶどうを使うか                     | 完熟した（過熟、貴腐ではない）   |
| フランケンの特徴として正しいものはどれか                     | 辛口ワイン             |
| モーゼル地域に関係のある単語はどれか                       | トリーア大司教           |
| ドイツで3番目に大きな生産地はどこの地域か                    | バーデン              |
| ドイチャーヴァインとは何か                            | 国内産ぶどうを使ったワイン     |
| プレディカーツヴァインとクヴァリテツヴァインの違いは何か             | 補糖                |
| フランクフルトにある、リンゴのお酒の名前は何というか               | Apfelwein         |
| 20年間で栽培面積を増やした品種は何か                      | シュペート・ブルグンダー      |
| Landwienの定義                              | 地理的表示保護ワイン        |
| Deutcher Sektの定義                         | ドイツ国内産のベースワインから生産 |
| モーゼル地方では石垣を用いてテラス状にぶどう畠を仕立てているが、これを何というか | Terassen          |
| ビール純粋令が施工されたのは何年か                        | 1516年             |
| ドイツのクネーデルとはどのようなものか                      | 団子                |
| ドイツの赤ワインの比率が多い地域はどこか                     | アール               |
| プレディカーツヴァイン、カビネットの最低果汁糖度は                | 67                |
| ヨーロッパ諸国                                  |                   |
| ルイ14世が「ワインの王、王のワイン」と呼んだワインは何というか         | トカイワイン            |
| エグリ・ヴィカヴェールの主な産地はどこか                     | Eger              |
| ハンガリーの煮込み料理と合うワインはどれか                    | ?                 |
| トカイワインに使われるぶどう品種は何か                      | フルミント             |
| オーストリアのニーダエストライヒ州を代表するぶどうは何か             | グリューナー、リースリング     |

|  |                       |
|--|-----------------------|
| オーストリアの糖度表示は何か                                 | KMW                   |
| オーストリアのフライドチキンを何というか                           | Backhendl             |
| オーストリアのヴァッハウはどこか                               | 地図問題                  |
| ヴァインフィアテルはどこか                                  | 地図問題                  |
| オーストリアにおいて、ブルゴーニュと同じ緯度の産地はどこか                  | ヴィーン（ヴィーナー・グミシェター・サツ） |
| ヨーロッパで最高比率のオーガニック農業国はどこか                       | オーストリア                |
| オーストリアのGulaschとはどのような料理か                       | 仔羊や牛肉のパプリカ煮込み         |
| オーストリアのグリューナーフェルトリーナーにはどのような料理を合わせるか           | 柔らかく、香りが強い料理          |
| ブルガリアの土着品種の数は                                  | 2000                  |
| ブルガリアにおいて、ミスケット・チェルヴェンが有名な産地はどこか               | ローズバレー                |
| ブルガリアワインで、シンプルで軽いテーブルワインの赤ワインを何というか            | Pamid                 |
| シラーとネッビオーロの交配品種を何というか                          | Rubin                 |
| カナダのワインはオンタリオ湖によってどんな影響があるか                    | 厳しい寒さを和らげる            |
| カナダのブリティッシュコロンビアの主要ぶどう品種は                      | メルロー                  |
| ギリシャのTraditional Designationの天日干しした甘口ワインを何というか | Vin Liastos           |
| ギリシャで最も栽培面積が大きい品種は何か                           | サヴァティアノ種              |
| ギリシャの酒の神の名前は何というか                              | ディオニソス                |
| イギランドのワイン法は何というか                               | PDO、PGI               |
| イギランドで近年増えているスパークリングワインの品種は何か                  | シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ  |

|                                      |                     |
|--------------------------------------|---------------------|
| イングランドの土壌に似た土地はどこか                   | シャンパーニュ地方           |
| イングランドのワイン産地としての特徴は何か                | 南部に多く存在している         |
| ブルガリアの半島で有名なのはどれか                    | バルカン半島              |
| スイスのPapet Vaudoisと関係あるのは             | ヴォー                 |
| スイスのロマンド地方の生産量は国内生産量の何%か             | 80%                 |
| スイスGrand cruワインの生産地数                 | 8                   |
| スイスのグラン・クリュについて                      | 单一畠のブドウの使用量、糖度      |
| スイスで最も標高の高い産地はどこか                    | ヴァレーのvisperterminen |
| シャスラのシノニムは何か                         | フェンダン               |
| スイスのぶどう品種で生産量が最も多いのは何か               | グートエーデル（シャスラ）       |
| クロアチアにおいて新酒にあたる品種は何か                 | ポルトギーザー             |
| クロアチアのイストラの主要品種は何か                   | マルヴァジア              |
| クロアチアでは赤ワインの水割りは何というか                | ベヴァンダ               |
| ルーマニアの土着品種の数はいくつあるか                  | 100                 |
| ルーマニアの格付けの名称は何か                      | DOC                 |
| スロヴェニアでドイツ系品種の多い地域は                  | ポドラウイエ地域            |
| モルドバのコドゥルで生産量が最大のぶどう品種はどれか           | フェテアスカ・アルバ          |
| モルドバの輸出が最盛期だったのはいつごろか                | ソ連時代？               |
| ルーマニアでBabeasca Neagraと呼ばれているモルドバの品種は | Rara Neagra         |
| ルーマニアで白い乙女という意味の品種は何か                | フェテアスカ・アルバ          |
| ルーマニアが国境を接している国は                     | セルビア                |

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| 生産量の半分を近隣諸国に輸出し、国内消費も盛んな国はどこか | ルクセンブルク              |
| ルクセンブルクの格付けに関係するのは何か          | ヴァン・クラッセ             |
| ルクセンブルクのワイン産地としての特徴は何か        | モーゼル川沿いで、急斜面         |
| ドイツと食文化の近い国はどこか               | ルクセンブルク              |
| ジョージアの最大の産地はどこか               | カヘティ                 |
| ジョージアのカヘティの生産タイプは             | 白（甘・辛）、赤（甘・辛）        |
| ジョージアの最東の産地はどこか               | カヘティ地方               |
| モルドバ共和国のワインスピリットの名称は何か        | DIVIN                |
| モルドバのかつての輸出先はどこか              | 旧ソ連                  |
| モルドバでララネアグラが多く栽培されている地域は      | ヴァルル・ルイ・トラヤン         |
| 日本                            |                      |
| 大善寺説は何年か                      | 718年                 |
| 2013年にOIVに登録された日本の品種は何か       | マスカットベーリーA           |
| 山梨県で一番北にある山地はどこか              | (選択肢にあれば) 北杜市、なければ穂坂 |
| 山形県の最初の特区として制定されたのはどこか        | 山上                   |
| 甲州の収穫が他の地域と比べて遅い場所はどこか        | 山形県（赤湯）              |
| 岩の原葡萄園の創立者の名前は                | 川上善兵衛                |
| 岩手県での主なぶどうは何か                 | リーズリングリオン、やまぶどう      |
| 新潟ワインコーストの特徴は                 | 300m圏内に5軒のワイナリー      |
| 天竜川ワインヴァレーに属している産地はどこか        | 宮田村                  |
| 松本は何ワインバレーに属するか               | 日本アルプスワインバレー         |

|                                     |                    |
|-------------------------------------|--------------------|
| 余市はどのエリアに属するか                       | 後志                 |
| 山梨県には何軒のワイナリーがあるか                   | 82                 |
| 山梨県では甲州とマスカットベーリーAで全体の何%の生産量を占めているか | 68%                |
| 北海道ワインは何市にあるか                       | 小樽                 |
| 甲州の収穫時期はいつか                         | 9月中旬～10月下旬         |
| 桔梗が原ワインバレーは何市にあるか                   | 塩尻市                |
| 長野県で受け入れが1位の品種は何か                   | コシコード              |
| 酒井ワイナリーがあるのは何県か                     | 山形県                |
| ドメーヌが多い県はどこか                        | 北海道                |
| 日本ワインにおいてワイン元年とは何年か                 | 1973年              |
| ローマと同じ緯度の日本の地域はどこか                  | 函館市                |
| ヤマブドウ×清見の交配から生まれた品種は何か              | 山幸                 |
| 日本アルプスワインバレーに属するのはどこか               | 松本市                |
| 桔梗が原の主要ぶどう品種は何か                     | メルロ                |
| 甲州勝沼の標高はどれくらいか                      | 300～600m           |
| 島根県のぶどうの特徴は                         | 日本原産のぶどうが多い        |
| 徳本医師が甲州の栽培法を確立したのはいつか               | 1620年代             |
| ニューワールド                             |                    |
| アルゼンチンの特徴として正しものはどれか                | 気温が高いので、高い標高に畠を作った |

|  |                     |
|--|---------------------|
| アルゼンチンのサンファンの特徴として正しいのはどれか               | シラーの評価が高い           |
| アルゼンチンで、DOC 2 地区は何州にあるか                  | mendosa州            |
| トロンテスの交配は何か                              | クロージャ×モスカテル・アレハンドリア |
| アルゼンチンワインに大きく影響を与えてるのは何か                 | アンデス山脈              |
| アルゼンチンの最北端の生産地域はどこか                      | カタマルカ               |
| アルゼンチンの気候の特徴は                            | 乾燥、日照量多い            |
| アルゼンチンのルハン・デ・クーショはどの州にあるか                | mendosa             |
| アルゼンチンのマルベックの主な産地は                       | mendosa             |
| アメリカのワシントン州の主要品種は何か                      | リースリング              |
| アメリカの禁酒法の年は                              | 1920~1933年          |
| アメリカのナパヴァレーはどこか                          | 地図問題                |
| アメリカの生産地の特徴として正しいものはどれか                  | オレゴン北部はピノノワール栽培が多い  |
| アメリカのソノマが属する場所はどこか                       | サウスコースト             |
| アメリカのAVAにおいて、畠名を表示するにはその畠のぶどう使用率は何%以上必要か | 95%                 |
| アメリカのソノマのAVAはどれか                         | ロス・カーネロス            |
| アメリカのMount Veederはどこの産地か                 | ナバ                  |
| ニューヨーク州の気候の特徴は                           | 海側は温暖、五大湖地方は冷涼      |
| アメリカのサンタクルスはどこの地域に属するか                   | Central Coast       |
| アメリカの大西洋岸の気候は                            | 夏冷涼冬温暖              |
| アメリカのヴァージニア州の説明として正しいものは                 | 南東部は温暖              |
| ワシントン州の説明として正しいのは                        | フィロキセラの免れたブドウ樹      |

|   |                       |
|---|-----------------------|
| カスケード山脈より西側の気候の特徴は                          | 海洋性気候、冷涼多雨            |
| サンフランシスコはどこのエリアに属するか                        | ナパヴァレー                |
| カナダのオンタリオ州のAVAはどれか                          | Prince Edward County  |
| カナダのオンタリオ州のAVAはどれか                          | Lake Erie North Shore |
| カナダで最大の生産地はどこか                              | ナイアガラペニンシュラ           |
| ニュージーランドでフィロキセラが発見されたとこはどこか                 | Whakapirau            |
| ニュージーランドのHangi料理とは                          | 蒸し料理                  |
| ニュージーランドで最東端のエリアはどこか                        | ギズボーン                 |
| ニュージーランドワインの輸出8割以上を占める品種は何か                 | ソーヴィニヨンブラン            |
| ニュージーランドで唯一の半大陸性気候はどこか                      | セントラルオタゴ              |
| セントラルオタゴで多彩な土壤がある地域はどこか                     | Alexandra             |
| ニュージーランドのマールボロにおいて、1990年代以降に主要品種とされているのはどれか | ソーヴィニヨンブラン            |
| ニュージーランドのGI表示は何%か                           | 85%                   |
| ニュージーランドの北側と南側は何キロ離れているか                    | 1600km                |
| ニュージーランドのウェリントンから北に100kmの地域はどこか             | ?                     |
| ニュージーランドのWairau Valleyがあるのはどこか              | マールボロ                 |
| ニュージーランドでブルゴーニュに似ている地域はどこか                  | マーティンボロ               |
| 1996年～2001年にニュージーランドで生産量最大の品種は何か            | シャルドネ                 |
| ニュージーランドのクライストチャーチはどの地域に属すか                 | セントラルオタゴ              |
| オーストラリアのバロッサ・ヴァレーの標高は                       | 250～350m              |
| オーストラリアのマーガレットリヴァーは何州にあるか                   | 西オーストラリア州             |
| オーストラリアで最も冷涼な産地はどこか                         | ヘンティー                 |

|   |                  |
|---|------------------|
| オーストラリアで大量生産のテーブルワインを造っている産地はどこか            | リヴァリーナ           |
| オーストラリアでシラーズの首都と呼ばれているのはどこか                 | バロッサヴァレー         |
| オーストラリアのWater Valeがある地域はどこか                 | クレアヴァレー          |
| オーストラリアでフィロキセラが発生した年はいつか                    | 1877年            |
| オーストラリアで白ぶどうで最も生産量が多いのはどれか                  | シャルドネ            |
| オーストラリアで最初にフィロキセラが発見された州はどこか                | ビクトリア州           |
| オーストラリアで現存する、最古のシラーズが植えられたのは何年か             | 1843年            |
| オーストラリアのワイン法を管理している団体は何か                    | WAC              |
| オーストラリアにおいて、仕込みから1年後に赤ワインの質を競う賞を何というか       | ジミー・ワトソン・トロフィー   |
| 世界で最古のシラーズがある州はどこか                          | 南オーストラリア州        |
| オーストラリア、Aperaのカテゴリーは                        | ミディアムドライ         |
| 南アフリカのステレンボッシュはどこの地域にあるか                    | 西ケープ州            |
| 南アフリカのケープ・サウスコーストに属する地域はどこか                 | エルギン             |
| 南アフリカにおいて、ブレンドの主流となっているのはどこか                | ボルドーブレンド         |
| 南アフリカのワイン法WOが制定された年は                        | 1973年            |
| 南アフリカのケープサウスコーストはどの地区に属するか                  | Elgin            |
| 南アフリカにおいて、ケープドクターの効果とは                      | 防虫剤や防カビ剤の使用量を抑える |
| 南アフリカの最南端のエリアで、ソーヴィニヨン・ブランが有名な地域はどこか        | ケープ・アギュラス地区      |
| 南アフリカのワイン生産地域を流れる海流は何か                      | ベンゲラ海流           |
| 南アフリカの土着品種は何か                               | ピノタージュ           |
| 南アフリカで、高品質なシャルドネやピノノワールをもとにワインが作られている地域はどこか | ウォーカー・ベイ         |

|                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| 南アフリカにおいて、キャップクラシックとは何か      | 瓶内二次発酵のスパークリング         |
| ピノタージュの交配は何か                 | ピノノワール×サンソー            |
| チリでヴァラエタルブームが影響で足りなくなった品種は何か | シャルドネ                  |
| チリの灌ガイの方法                    | 雪解け水を貯めて流す             |
| チリで生産量が最も多いぶどう品種は何か          | カベルネ・ソーヴィニヨン           |
| チリのDOスールはどこに属すか              | イタタ・ヴァレー               |
| チリワインが日本への輸入が多いのはなぜか         | 関税                     |
| イギリスのワイン産地の特徴は何か             | 南部に多く存在している            |
| チーズと料理                       |                        |
| 坊さんの頭、という意味のチーズは何か           | テット・ド・モワンヌ             |
| お湯をかけて練って引き延ばしたタイプのチーズは何か    | パスタフィラータ               |
| パスタフィラータにはどんなチーズがあるか         | モツツアレラ、プロヴォローネ、カチョカヴァロ |
| ザワークラフトとは何か                  | キャベツの酢漬け               |
| カマンベールチーズのタイプは何か             | 白カビ                    |
| シェーブルに大きく関係するのは何か            | イスラム教                  |
| シェーブルタイプのチーズはどれか             | Valencay               |
| ブルゴーニュ地方のチーズはどれか             | Epoisses               |
| ナヴァラン・ダニヨーとはどんな料理か           | 仔羊の煮込み                 |