

2020年度出題問題①

基本的には問題と解答のみですが、幾問かは選択肢全て入手しております。
急遽お作りしているのので、誤字脱字はご了承ください。

1
ヴォルネイの主要品種

A
ムロン・ド・ブルゴーニュ ソーヴィニヨン・ブラン ピノー・ド・ラ・ロワール シャスラー

この問題については正解がわかりません
すみません。

2
カナダワインに関する正しいもの

A
オンタリオ州のアイスワインの収穫は12月中旬から1月初旬に収穫される ブリティッシュコロンビア州の内陸部は湿潤な気候 オンタリオ州は大きな湖により、海洋性気候である ブリティッシュコロンビア州の栽培地域は沿岸部に集中している

3
アメリカのノースコーストに位置する産地

A
レイク モントレー サンタ・クルーズ サンタ・バーバラ

4
日本において、最大のピノワールの畑を擁する県

A
青森県

5
ドイツで2番目に大きな産地、ラインヘッセンとつながっている、温暖な気候から、力強いワインが注目を浴びている産地はどこか

A
ファルツ

6
イタリアのワインルネッサンスを牽引したのはだれか

A
アンティノリ、ガイア

7
スティルワインの「外観」について正しいものは

A
輝きは糖度と密接している もっとも重要なものは粘性 濁り=欠陥 濃淡からぶどうの濃縮度

8
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

A
ダーリン
ケープ・アギュラス
ロバートソン
スワートランド

9
ブルゴーニュで赤のみの生産可能なAOCは

A
ブラニイ
モンタニイ
プルノワ
マランジュ

10
スティルワインを瓶詰、瓶内で第二次発酵を起こさせる方式はどれか

A
トラディショナル方式
シャルマ方式
トランスファー方式
マトード・リュラル

11
南アフリカのベンゲラ海流が及ぼす影響は

A
寒流で、冷涼
寒流で、降水量が多い
暖流で、温暖な気候
暖流で、乾燥した気候

12
五百万石について正しいものは

A
端麗でさわやか
晩生品種の為、よく熟す
酒米で最も生産量が多い

13
ジョージアで、最も生産されているぶどうは

A
Rkatsteli (ルカツイテリ)

14
スティルワインに属するもの

A
シャブリ
リレ
フリッツァンテ
マルサラ

<p>15</p> <p>オーストラリアの気候に影響を与えるもの</p>	<p>A</p> <p>森林地帯 ライン川 山脈 ドナウ川</p>
<p>16</p> <p>EUのDOPに当たる、ポルトガルのカテゴリー</p>	<p>A</p> <p>DOC</p>
<p>17</p> <p>イタリアのキアンティクラシコの土壌</p>	<p>A</p> <p>粘土石灰質</p> <p>※多様な土壌ですが、選択肢から近いものを選ぶ</p>
<p>18</p> <p>モリーゼ州の説明として正しいものはどれか</p>	<p>A</p> <p>スロヴェニアに隣接し、白ワインが有名 ネッピオーロの赤ワインが有名 アブルッツォから分離して作られた州 イタリアンアルプスの麓に属する</p>
<p>19</p> <p>ロンバルディア州で、甘口ワインを作るDOCGはどれか</p>	<p>A</p> <p>モスカート・ディ・スカンツォ</p>
<p>20</p> <p>スペインのCavaは何という意味か</p>	<p>A</p> <p>洞窟</p>
<p>21</p> <p>ドイツで新酒に該当するものはどれか</p>	<p>A</p> <p>デアノイエ</p>
<p>22</p> <p>フランスのロワール地方のアンジューの気候</p>	<p>A</p> <p>海洋性気候</p>
<p>23</p> <p>オーストリアの豚の背油から作った脂ををミルクパン生地で包んだ料理を何というか</p>	<p>A</p> <p>グランメルボガチャル</p> <p>マニャック問題です</p>

24
ドイツにおいて、ワイン造りの普及に貢献した人物

A
カール大帝

25
カナダのオンタリオ州2018年で生産量最多

A
シャルドネ

26
フォアグラと相性のいいワイン

A
トカイワイン

27
単式蒸留焼酎のアルコール度数

A
45度以下

28
日本のボトルステッカーの項目

A
残糖量
食品添加物
輸出者の氏名または名称
瓶詰した日付

29
ぶどう栽培に関する用語、展葉の意味

A
フィエゾン

30
シャンパーニュ地方でグラン・クリュが一番多い地区はどこか

A
モンターニュ・ド・ランス

31
オーストラリアで正しいものは

A
世界七大大陸の誕生した順番を問われる問題です
正解は「最も古い大陸」

32
ステーションのシノニム

A
シュナン・ブラン

33
気候区分リージョン4に属するもの

A
アルゼンチン・メンドーサ
フランスポルドー
アメリカ・ナパ
ドイツ・モーゼル

34
ポルトガルのCurraisいう石垣のあるDOC

A
ピコ

35
アメリカのワシントン州について正しいものは

A
最も広いAVAはヤキマヴァレー
カスケード山脈の西側にある産地は冷涼で乾燥している
カスケード山脈の西側に属するぶどう樹は接ぎ木をしないで自根で栽培されて
ワイン産地のほとんどはオレゴン州との境界線から内陸中央部に広がるコロンビアヴァレーに属す

36
オーストラリアのアデレードヒルズが属する州は

A
南オーストラリア州

37
チリに吹く風の特徴は

A
冷涼

38
ウルグアイワインについて正しいものはどれか

A
牛肉を大きなブロックのまま、専門のグリルで焼くAsadoが有名
生産されたワインは自国で9割消費される
生産される72%が白ワイン
面積は南米大陸で、ある、チリに次いで3位

どちらも正解？

39
テイスティングによって得られる結果

A
合う料理の可能性を考える
保管温度を考える
価値観を固めていく
独自の表現を展開する

40
熟成スピードを左右する要素は

A
ブドウ樹の成長の過程
保存環境
樹齢
収穫方法

41
南アフリカのswartlandが位置する地域

A
西ケープ州

42
シェーブルタイプのチーズはどれか

A
エボワス
ロックフォール
シャヴィニョル
カマンベール・ド・ノルマンディ

43
スペインの赤ワインのReservaの樽熟期間は

A
12ヶ月

44
先月棚卸在庫金額700万円、当月仕入金額300万円、当月棚卸在庫金額700万円、原価率30%時の売上金額は

A
1000万円

45
EUのスパークリングワイン以外の残糖度規則において、LIEVPLICHに該当するものはどれか

A
ハルプトロッケン
アッポカート
アマービレ
ドルチェ

46
山田宏教、詫間憲久が本格的にワイン造りを始めたのはいつか

A
1874年

47
クロアチアにおいて、スロヴェニアの一部を含む、山海の食材に恵まれた地域はどこか

A
スラボニア
ダルマチア
中央クロアチア
イストラ

48
スペインでワイン用ぶどう生産量が最も多い州はどこか

A
バレーラ
アンダルシア
カタルーニャ
ラマンチャ

49
アメリカニューヨーク州について正しいものはどれか

A
ロングアイランドは海流の影響でやや温暖
湖の影響で寒さが厳しくなる
主に石灰岩質の単調な土壌
ハドソンリヴァーリージョン7つは温暖

50
イタリアのカンパーニア州で最も古いDOCGはどれか

A
タウラージ

51
樽側板の形で切り出した後、乾燥させる作業

A
セシヤージュ
スーティラージュ
デブルパージュ
エルヴァージュ

52
アルゼンチンで、ロバート・モンダヴィで学び
ヴァラエタルワインの先駆者となった人物

A
ニコラスカテナ

53
ニューヨーク州のAVAで適するものはどれか

A
地図問題
ニューヨーク州のAVAは全体を見ておく

54
エミリアロマーニャで赤の発泡性の品種

A
ランブルスコ

55
パスツールが開発したものは

A
低温殺菌法

56
スロヴェニアの地理的表示ワインはどれか

A
Dezilno vino PGO

57
ドイツのVDPの説明で正しいものは

A
グローセ・ラーゲが最上級
オルツヴァインは特定ワイン生産地域と同義である
グーツヴァインは村名ワインを指す
エアステ・ラーゲが最下級

58
イングランドとウェールズで栽培面積が最も広
いぶどうは何か（2018年）

A
バッフース
セイヴァル
シャルドネ
ピノ・ノワール

59
原料となるぶどうを購入し、シャンパーニュを
製造する、いわゆるメゾンの名称はどれか

A
NM

60
オーストラリアの国内名称「Fortified」に適するものはどれか

A
コリエイタ
レイトボトル
ホワイト
ヴァンテージ

61
ギリシャにおいて、古代マケドニアから大帝国を築きワイン生産を推奨した人物

A
アレキサンダー大王

62
パスタフィラータタイプはどれか

A
グラナバダーノ
モツアレラ・ディ・ブッフアラ・カンバーナ
ブラ

63
イタリアのDOCGで、マロヅジャ、サッセツラ、グルメツロ、インフェルノ、ヴァルジェツラの5つのサブリージョンを持つのはどれか

A
ヴァルテツリーナ・スペリオーレ
サッセツラといえば

64
ワインの温度を下げた場合の正しい変化はどれか

A
味わいがドライな印象

65
2019年、オーストラリアで最も生産量が多い黒ブドウはどれか

A
シラーズ

66
ナバ・ヴァレーのAVAはどれか

A
ロシアン・リヴァー・ヴァレー
ドライ・クリーク・ヴァレー
ダイヤモンド・マウンテン・ディストリクト
アレクサンダー・ヴァレー

67
カードからホエイを排出させ、お湯をかけて練って引き延ばして作るチーズを何というか

A
パスタフィラータタイプ

68
ソーテルヌ、バルサクの地図問題

A
ソーテルヌ&バルサクの地図問題
位置関係をしっかり確認しておく。

69
チリのサン・アントニオヴァレーなどで栽培され、ロタンドン（胡椒の香り）の含有量が多い品種は

A
シラー

70
モルドヴァの白い乙女の意味を持つブドウ品種は

A
フェテアスカ・アルバ

71
一年以上熟成させたテキーラの名称

A
アネホ

72
ドイツのVDPの品質基準で最上級に値するもの

A
グローセ・ラーゲ

73
ギリシャのマケドニアの主要PDOはどれか

A
ナウサ

74
ハンガリーのトカイワインを王のワインと称賛した人物は

A
ルイ14世

75
オーストラリア1860年代、ジョンブルズヴィンヤードと呼ばれていた州

A
ヴィクトリア州

76
もっともアルコールの高いリキュール

A
サンブーカ
チナール
カンパリ
アマーロ

77
ルーマニアのDOCのみに表示可能な、完熟期に収穫されたブドウを表す表示は

A
CMD
CIB
CT
IGP

78
北海道で2017年最も受け入れ数量が多いぶどう品種はどれか

A
ナイアガラ

79
アメリカワインについて正しいものはどれか

A
ヴァージニア州は南東にいくほど冷涼
ウィラメットヴァレーはピノノワールの産地として知られ
ニューヨーク州ではヴィティスヴィニフェラ種しか育たない
オレゴン州の産地は太平洋沿いに集中している

80
ギヨーサンプルの写真問題

A
仕立て方の写真を見て答える問題
ギヨー・サンプル以外も見ておく。

81
ドイツのヨハネスベルクが属する特定生産ワイン地域は

A
ラインガウ

82
スーティラージュの意味するもの

A
澱引き

83
カナダワインで正しいもの

A
オンタリオ州ではオカナガンヴァレー地区が、ブリティッシュコロンビア州で
ナイアガラペニンシュラが主要産地
最近ではモントリオール地域でも生産が始まっている
アルバータ州と、マニトバ州にもワイン産地がある
カナダではオンタリオ州とブリティッシュコロンビア州に集中している

84
フランスで、アウソニウスが所有していたサンテミリオンシャトーはどれか

A
シャトー・オーゾヌ
マニアック問題です

85
日本、塩山地区の奥野田とかかわりの深いぶどうは

A
デラウエア

86
灰色カビ病の対策として正しいものはどれか

A
イプロジオン水和剤

87
カルヴァドスの6年熟成

A
トレ・ヴュー

88
日本酒の説明として正しいものはどれか

A
日本酒として販売できるのは、原料の米および米麴は日本国内のものを使用
白山は2018年に認定
山形は独自の地理的表示ルールを定めている
灘五郷は関西5つの県の総称である

89
チリの気候風土の特性上、欠かせないことはどれか

A
灌漑

90
オーストリアのシュタイヤーマルクの説明で正しいものはどれか

A
ウェルシュリースリングは白ブドウの主要品種で

91
アルゼンチンのぶどう品種で、その品種の名前を冠した○○デーと制定されている品種は何か

A
マルベック

92
ブルガリアで、高品質な辛口ワインに向けた品種は

A
レッド・ミスケット

93
日本、安曇野市が属するワインバレーはどれか

A
日本アルプスワインバレー

94
スイスにおいて、3つの太陽が宿るといわれている地区はどこか

A
ラヴォー

95
NZの北島でボルドー系品種とシラーの重要なワイン産地はどこか

A
ホークスベイ

96
サンテミリオンの衛星地区で最も北に位置する
産地はどこか

A
リュウサック・サンテミリオン

97
ルクセンブルクのワインで正しいものはどれか

A
ほとんどが国内消費
王室が独占的に栽培を行っている
フランスの質とドイツの量を兼ね備えた美食の国
ドイツ同様、ビール主体の文化

98
ドイツの特定ワイン産地の地図

A
地図問題
ドイツ全体の地図を要確認

99
アルゼンチンのパタゴニア地方に属するワイン
産地はどこか

A
メンドーサ
サンファン
サルタ
ネウケン 消去法で

100
ラングドックワイン委員会の階層システムにお
いて、最上級のものはどれか

A
クリュ・デュ・ラングドック

101
シャブリ地区のグラン・クリュ・ムートンヌは
その畑をまたがるか

A
ヴォーデジールとプリユーズ

102
ライト・ドライ・ホワイトポートのアルコール
度数

A
16.5度

103
五大ウイスキーで一番新しいものはどれか

A
ジャパニーズ

104
酸味を意味する表現はどれか

A
なめらか
肉付き
ねっとり
修練性

105

速醸酏について

A

醸造用乳酸を添加して行う酒母培養法
自然な乳酸菌を仕様する
酵素をあらかじめ浸出させた水麴を利用する
酒母づくりが約4週間かかる

106

発酵終了後に生成される香りは

A

第三アロマ

107

オーストリアワインにおいての果汁糖度の単位

A

KMW

108

ニュージーランドにおいてソーヴィニヨン・ブランの生産量の割合は

A

75%

109

南アフリカで唯一の醸造学とブドウ栽培と受けられある大学があり、カベルネソーヴィニオンを筆頭に赤品種が6割を占める産地

A

ステレンボッシュ
ケープタウン
ウォーカーベイ
ケープアギュラス

110

NZのセントラルオタゴにおいて、上流のワナカレイクから流れてきた川石や砂が分布している産地はどこか

A

ピサ・レンジ
マニアック問題です

111

イギリスについて正しいものはどれか

A

近年、ボルドータイプが向いている
ワインの伝統的なスタイルは、シャープな酸が特徴のボンドライなものが多い
伝統的なスタイルのフルーティーなワインは生産されていない
伝統的に、英国で栽培されるものは冷涼な産地に向けたハイブリッドや、ドイツ系品種が多かった

112

長野県のワイン特区は

A

上山市
山形村
余市町
北斗市

113

ポムロールに位置するシャトーは

A

ペトリュス

114
スペインのリベラ・デル・ドゥエロが属する州はどこか

A
カスティーリャ・イ・レオン州

115
フランスのRasteauについて正しいものはどれか

A
ヴァン・ドゥ・ナチュレルはブラン、アンブレ、グルナ、ロゼ、テュイレが天然甘口のみ
天然甘口のみ AOC
通常の赤ワインはシラーのみ
2010年から通常の白・赤ワインが認められた

116
ピエモンテ州のDOPは

A
レチオート・デイ・ソアーヴェ
ドルチェット・ダルバ
グレゴ・デイ・テューフォ
ヴァルテリーナ・スペリオレ

117
オーストラリアのヤラ・ヴァレーについて正しいものは

A
海洋性気候で寒暖差の少ない冷涼かつ穏やかな気候
9つの小地区を持つ
わずか30社程度の小規模生産者で構成されている
冷涼な気候のため、白ワイン品種が2/3を占める

118
空知地方、浦臼町の気候はどれか

A
内陸性気候

119
スペインのC A V Aで最近はやってきたグランレゼルヴァクラスのぶどう品種は

A
マカベオ
チャレッロ
パレリャーダ
メンシア

120
ブルガリア北部を流れる川の名前は

A
ストゥーヴァ川
ドナウ川
オナバ川
ライン川