



## 2 級

### 【注意事項】

1. 問題は 50 問、解答時間は 50 分です。
2. 解答は 1～4 の中から正解を選ぶ形式となっています。正解と思われる番号を、所定の位置に正しくマークしてください。
3. 解答にあたり計算などが必要なときは、余白部分を使用してください。
4. 検定時間中にこの問題集を切り離したり、転記しないでください。
5. 検定開始から 30 分を経過すると途中退出できます。途中退出する場合は、監督者の指示に従ってください。

【公認】 NPO 法人 FBO（料飲専門家団体連合会

【認定】 全日本ソムリエ連盟（ANSA）

【問1】 モーゼル式といわれる整仕法は、次のどの仕立て法か。

- 1) 株仕立て      2) 棒仕立て      3) 垣根仕立て      4) 棚仕立て

【問2】 ボトリティス・シネレア菌がついて貴腐ブドウになると、そのブドウはどのように変化するか。

- 1) 菌による作用で糖分が精製される  
2) 木についたまま、アルコール発酵が起こる  
3) 実の水分が少なくなる  
4) 通常以上に熟成する

【問3】 黒ブドウを破碎後、約70℃で30分加熱し色素抽出を行う方法をなんというか。

- 1) ハイパー・オキシダシオン      2) マセラシオン・ア・ショー  
3) クリオ・エクストラクシオン      4) バトナージュ

【問4】 スパークリング・ワインを造る際、シャンパーニュ方式と同じ方式の造りを行うのはどれか。

- 1) トラディショナル方式      2) シャルマ方式  
3) トランスファー方式      4) リュラル方式

【問5】 一般的にブドウの育成期間中の理想的な日照時間としてふさわしい条件はどれか。

- 1) 1000～1250時間      2) 1250～1500時間  
3) 1500～2000時間      4) 2000～2500時間

【問6】 一般的にブドウの実は、その花が咲いて約何日後に収穫を迎えるか。

- 1) 約10日後      2) 約30日後      3) 約100日後      4) 約200日後

【問7】 マロラクティック発酵とは、どのような現象か。

- 1) 乳酸がリンゴ酸に変化する      2) 牛乳がヨーグルトに変化する  
3) リンゴ酸が乳酸に変化する      4) ブドウ糖がエチルアルコールに変化する

【問8】 赤ワインの赤い色素はなんというものか。

- 1) アントシアニン色素      2) コチニール色素  
3) リコピン色素      4) クロロフィル色素

【問9】 ワインを造るとき、ブドウを発酵させるのに使用する酵母の学術名はどれか。

- 1) サッカロミセス・セレビシエ      2) サッカロミスター・セレビシエ  
3) ボトリティス・シネレア      4) ブレタノミセス

【問10】 日本原産といわれているブドウ品種はどれか。

- 1) マスカット・ベリーA      2) 竜眼      3) 甲州      4) デラウエア

【問11】 赤ワインと白ワインを混合してロゼワインを造ることが認められている地方はどこか。

- 1) タヴェル      2) アンジュ      3) アルザス      4) シャンパーニュ

【問12】 ヴェルモットは次の分類ではどれか。

- 1) スティール・ワイン
- 2) スパークリング・ワイン
- 3) フォーティファイド・ワイン
- 4) フレーバード・ワイン

【問13】 次のワインのうち、サン・テミリオン産はどれか。

- 1) シャトー・ル・パン
- 2) シャトー・フィジャック
- 3) シャトー・ガザン
- 4) シャトー・オー・プリオン

【問14】 次のシャンパンの味わいを表す表現のうち、一番甘口なものはどれか。

- 1) セック
- 2) プリュット
- 3) エクストラ・セック
- 4) ドゥミ・セック

【問15】 次のシャブリのうち、特級畑はどれか。

- 1) レ・プリューズ
- 2) モンテ・ド・トネール
- 3) ヴォグロ
- 4) モン・ド・ミリュ

【問16】 シャンパンのボトルの呼び方で、レオボアムとは、レギュラーサイズの何本分か。

- 1) 4本分
- 2) 6本分
- 3) 8本分
- 4) 12本分

【問17】 「ドン・ゾイロ」は次の分類ではどれか。

- 1) スティール・ワイン
- 2) スパークリング・ワイン
- 3) フォーティファイド・ワイン
- 4) フレーバード・ワイン

【問18】 「シャトー・デュクリュ・ボーカイユ」のセカンドワインはどれか。

- 1) シャトー・デュクリュ・レゼルベ
- 2) シャトー・デュクリュ・カイユ
- 3) シャトー・ブラネール・デュクリュ
- 4) ラ・クロワ・ド・ボーカイユ

【問19】 「シャトー・バルメ」はどの AOC の銘柄か。

- 1) マルゴー
- 2) ポイヤック
- 3) サン・テステフ
- 4) サン・ジュリアン

【問20】 次のブルゴーニュワインの中で赤だけのアペラシオンを持つものはどれか。

- 1) ムルソー
- 2) ヴォルネイ
- 3) モンタニー
- 4) リュリ

【問21】 ハンガリーのトカイワインに使用される代表的なブドウ品種名はどれか。

- 1) パロミノ
- 2) フルミント
- 3) カダルカ
- 4) チャレロ

【問22】 ブルゴーニュでモノポールといわれる畑はどういう意味か。

- 1) 単独で所有された畑
- 2) 複数の所有者がいる特級もしくは著名な一級畑
- 3) 所有者は複数いるが、管理は一つのメーカーが行っている畑
- 4) 国が管理している畑



【問 34】 ヴァン・ド・ペイのヌーヴォーの解禁日はいつか。

- 1) 10月の第1木曜日      2) 10月の第3木曜日
- 3) 11月の第1木曜日      4) 11月の第3木曜日

【問 35】 ベリエ・ジュエ社のシャンパン、「ベルエポック」のボトルには花柄のデザインが施されているが、この絵を描いたのは誰か。

- 1) パブロ・ピカソ      2) クロード・モネ      3) 藤田嗣治      4) エミール・ガレ

【問 36】 ソムリエの語源“ソム”とは、もともとどのような仕事を指すか。

- 1) 貴族・王室の旅行中の食材管理      2) 建築家      3) 主婦      4) ベビーシッター

【問 37】 ブドウの花の色は何色か。

- 1) 白ブドウはオレンジ色、黒ブドウはピンク色      2) 白ブドウも黒ブドウも薄い黄緑色
- 3) 白ブドウも黒ブドウも淡いオレンジ色      4) 白ブドウは白色、黒ブドウは赤色

【問 38】 19世紀、フィロキセラの被害がヨーロッパに蔓延したが、この寄生虫の正式名はどれか。

- 1) フィロキセラ・ハリケーン      2) フィロキセラ・バンブー
- 3) フィロキセラ・フィロキセリ      4) フィロキセラ・ヴァスタトリスク

【問 39】 ロゼ・デ・リセーというロゼワインはどこで造られているか。

- 1) ボジョレー      2) シャンパーニュ      3) ロワール      4) ボルドー

【問 40】 当初、酒精強化ワインが造られるようになった主な理由はどれか。

- 1) よりアルコール度数の高いものが好まれたから
- 2) 分量を増やせるから
- 3) 造りが簡単だったから
- 4) ワインの保存性、輸送性を高めるため

【問 41】 スペインのシェリー酒の産地はどこか。

- 1) ガリシア地方      2) レバンテ地方      3) アンダルシア地方      4) バスク地方

【問 42】 ヨハネスベルクは、どこの国にあるワイン産地か。

- 1) 南アフリカ      2) ドイツ      3) オーストラリア      4) スイス

【問 43】 フランシスコ・ザビエルが、日本にワインを持ち込んだとされるワインはどこ産のワインといわれているか。

- 1) フランス      2) 中国      3) イタリア      4) ポルトガル

【問 44】 ボルドー地方のワインを、銘醸酒といわれるまでに評価を高めたのはどこの国の人が。

- 1) イギリス人      2) イタリア人      3) 日本人      4) ドイツ人

【問 45】 イタリア語でワインはどれか。

- 1) VINE      2) WINE      3) VINO      4) VIN

【問 46】 カリフォルニアワイン醸造コンサルタントであった、ブルース・ガットラブ氏が所属する日本のワイナリーはどれか。

- 1) タケダ・ワイナリー      2) ブルース・ワイナリー  
3) シャトー・ルミエール      4) ココ・ファーム・ワイナリー

【問 47】 ボルドーで、そのまま海へと通じる川はどれか。

- 1) ドルドーニュ川      2) ジロンド川      3) ガロンヌ川      4) ロワール川

【問 48】 ヘミングウェイが愛したボルドーワインはどれか。

- 1) シャトー・ムートン・ロートシルト      2) シャトー・ラトゥール  
3) シャトー・ラフィット・ロートシルト      4) シャトー・マルゴー

【問 49】 ルイ・ロデレール社のプレステージ・シャンパン、「クリスタル」は透明なボトルに入っているがその理由といわれているのはどれか。

- 1) 毒が盛られるのを防ぐため  
2) 素材の鮮やかな色合いを楽しむため  
3) かつて透明な瓶が高級だったため  
4) ロシアの皇帝が透明なボトルがお気に入りだったため

【問 50】 イタリアのワイン、キャンティ・クラシコに張られるシールのデザインはどれか。

- 1) 白クマ      2) 黒いネコ      3) 黒い雄鳥      4) 青い龍

## ワイン検定2級 模範解答

- 【問 1】 2) 棒仕立て
- 【問 2】 3) 実の水分が少なくなる
- 【問 3】 2) マセラシオン・ア・ショー
- 【問 4】 1) トラディショナル方式
- 【問 5】 3) 1500～2000時間
- 【問 6】 3) 約100日後
- 【問 7】 3) リンゴ酸が乳酸に変化する
- 【問 8】 1) アントシアニン色素
- 【問 9】 1) サッカロミセス・セレビシエ
- 【問10】 3) 甲州
- 【問11】 4) シャンパーニュ
- 【問12】 4) フレーバード・ワイン
- 【問13】 2) シャトー・フィジャック
- 【問14】 4) ドゥミ・セック
- 【問15】 1) レ・プリューズ
- 【問16】 3) 8本分
- 【問17】 3) フォーティファイド・ワイン
- 【問18】 4) ラ・クロワ・ド・ボーカイユ
- 【問19】 1) マルゴー
- 【問20】 2) ヴォルネイ
- 【問21】 2) フルミント
- 【問22】 1) 単独で所有された畑
- 【問23】 3) カベルネ・フランとメルロ
- 【問24】 3) 6ヶ月
- 【問25】 3) ラツィオ州
- 【問26】 1) 約1分
- 【問27】 3) 13点
- 【問28】 1) 葉巻
- 【問29】 2) 約10グラム
- 【問30】 3) グリュエヴァイン
- 【問31】 2) シャトー・クリマン
- 【問32】 1) 圧力を分散させるため
- 【問33】 3) 長期熟成に耐えるため
- 【問34】 2) 10月の第3木曜日
- 【問35】 4) エミール・ガレ
- 【問36】 1) 貴族・王室の旅行中の食材管理
- 【問37】 2) 白ブドウも黒ブドウも薄い黄緑色
- 【問38】 4) フィロキセラ・ヴァスタトリスク
- 【問39】 2) シャンパーニュ
- 【問40】 4) ワインの保存性、輸送性を高めるため
- 【問41】 3) アンダルシア地方
- 【問42】 2) ドイツ
- 【問43】 4) ポルトガル
- 【問44】 1) イギリス人
- 【問45】 3) VINO
- 【問46】 4) ココ・ファーム・ワイナリー
- 【問47】 2) ジロンド川
- 【問48】 4) シャトー・マルゴー
- 【問49】 1) 毒が盛られるのを防ぐため
- 【問50】 3) 黒い雄鳥