



3 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】次の中でテロワールの意味で最もふさわしいのはどれか。

- 1) ブドウの木の状態
- 2) ワインの醸造技術
- 3) ワインを運ぶ運送手段
- 4) ブドウが育つ環境

【問2】日本のブドウ栽培で棚仕立てが多い理由はどれか。

- 1) 動物や昆虫の害から守るため
- 2) 作業効率が一番良いため
- 3) 降水量が多く湿度が高いため
- 4) ブドウ樹の大きさを調整するため

【問3】ブドウの収穫時期を遅らせるとどうなるか。

- 1) 酸味が強くなる
- 2) 特に変わらない
- 3) 脱色する
- 4) 糖度が上がる

【問4】赤ワインはなぜ赤い色をしているのか。

- 1) 赤い色素を入れているから
- 2) 黒ブドウの中の実から赤色素が抽出されるから
- 3) ブドウが発酵する際に化学変化を起こすから
- 4) 黒ブドウの果皮からアントシアニン色素が抽出されるから

【問5】一般に1本(750ml)のワインを造るのに、どれくらいのブドウの房が必要か。

- 1) 約2房
- 2) 約5房
- 3) 約10房
- 4) 約15房

【問6】ドイツのアイスヴァインはどうやって造るか。

- 1) 樹について凍ったままのブドウでワインを造る
- 2) 収穫したブドウを凍らせてワインを造る
- 3) できたワインを瓶詰後凍らせる
- 4) 絞ったジュースを凍らせてワインを造る

【問7】醸造技術であるセニエを導入すると、どのような効果が現れるか。

- 1) 味が薄くなる
- 2) 味が濃くなる
- 3) 色が薄くなる
- 4) 色が濃くなる

【問8】マセラシオンはどういう意味か。

- 1) 発酵
- 2) 熟成
- 3) 浸漬
- 4) 瓶詰め

【問9】ワインを清澄させるとき卵白を使うときがある。

- 1) ○
- 2) ×

【問10】ブドウ樹を棚仕立てにする栽培方法は日本から世界に伝わった。

- 1) ○
- 2) ×

【問11】ワインの品質を管理するワイン法の格付け DOCG とはどこの国のものか。

- 1) フランス
- 2) イタリア
- 3) オーストラリア
- 4) スペイン

【問12】 イタリアの「カンパリ」は次の分類ではどれか。

- 1) スティル・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) ワインではない

【問13】 仲間はずれはどれか。

- 1) 葡萄酒 2) ワイン 3) ヴァン 4) オー・ド・ヴィー

【問14】 シャンパンのボトルで188ミリリットル（4分の1サイズ）のものを何と呼ぶか。

- 1) マグナム・ブティエ 2) ドゥミ・ブティエ
3) ブティエ 4) キャール・ブティエ

【問15】 シャトーヌフ・デュ・パプで使用が認められているブドウ品種は何種類か。なお、赤、白両方ある品種は1品種とする。

- 1) 10種類 2) 13種類 3) 16種類 4) 18種類

【問16】 アスティ・スプマンテは次の分類ではどれか。

- 1) スティル・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17】 南アフリカには、ワインに関する法律はない。

- 1) ○ 2) ×

【問18】 タベル、マルサネ、プロヴァンス、それぞれの地域で造られるワインで共通するのはどれか。

- 1) 甘口白ワイン 2) 甘口赤ワイン 3) ロゼワイン 4) スパークリング・ワイン

【問19】 ポートワインは、日本の酒税法上ではリキュールではなく甘味果実酒のカテゴリーになる。

- 1) ○ 2) ×

【問20】 日本でもフランスのAOCに準ずるような国が定めた厳格なワイン法が存在する。

- 1) ○ 2) ×

【問21】 ボジョレー・ヌーヴォーの解禁日（時間）は、世界共通でフランス時間に合わせている。

- 1) ○ 2) ×

【問22】 日本の酒税法では、ブドウからできたワインは醸造酒、ブドウ以外のその他の果物からできたワインは雑酒となる。

- 1) ○ 2) ×

【問23】 国産ワインのラベル表示に関する法律は酒税法のみである。

- 1) ○ 2) ×

【問 24】 フランスのコニャック地方以外でできたブランデーはコニャックを名乗れない。

- 1) ○ 2) ×

【問 25】 航空機の国際線の機内は、どの国の法律も適用されない。よって未成年にもアルコールを提供してよい。

- 1) ○ 2) ×

【問 26】 シャンパンのカクテル「ミモザ」は、シャンパンと何を混ぜるか。

- 1) オレンジジュース 2) グレープフルーツジュース 3) 赤ワイン 4) カシス

【問 27】 ワインを別の容器に移し変えることをデキャンタージュというが、これを行う 1 番の目的はどれか。

- 1) 料理酒として使用するために使いやすい容器に移している
2) パフォーマンス
3) 特に理由はない
4) ボトルの中の澱を取り除くのと、ワインを空気に触れさせるため

【問 28】 ソムリエが首からさげているタート・ヴァンはなぜ銀製なのか。

- 1) 毒がワインに入っていないかを調べるため
2) 中世では、銀製品が貴族の象徴であったため
3) 銀はガラスや他の金属より軽いため
4) 銀はワインの香りを引き立たせることができるため

【問 29】 一般的にワインは、食前酒では飲まれない。

- 1) ○ 2) ×

【問 30】 日本でワインが飲めるのは何歳以上か。

- 1) 18 歳 2) 19 歳 3) 20 歳 4) 21 歳

【問 31】 ワインの保存条件に適さないものを選べ。

- 1) 温度は 13℃ 前後で一定に保たれている 2) 照明は蛍光灯が最適である
3) 湿度が高く 70% を越えている 4) 振動が少ない

【問 32】 シャンパンのコルクの抜き方で正しいものを選べ。

- 1) ポンと、できるだけ大きな音を出す 2) できるだけ多くの泡を噴かせる
3) 音も泡も出さない 4) 音を立てず、泡は 1 割程度噴かせる

【問 33】 どんな状況でも赤ワインは常温で飲むべきである。

- 1) ○ 2) ×

- 【問 34】 レストランでワインを注文してワインが抜栓されたあと、テーブルに置かれたコルクの意味は何か。
- 1) 記念に持って帰ってくださいという意味
 - 2) フォークを置くために使う
 - 3) お客様がワインの品質をチェックするため
 - 4) ソムリエが、きれいに開けましたという意味
- 【問 35】 フランスではワインが原産地呼称制度 AOC の認定制度があるが、チーズにも AOC 認定がある。
- 1) ○
 - 2) ×
- 【問 36】 次のフランスの主なワイン生産地で、最も東にある産地はどこか。
- 1) プロヴァンス
 - 2) ブルゴーニュ
 - 3) ロワール
 - 4) シャンパーニュ
- 【問 37】 ソムリエとは何語か。
- 1) ギリシャ語
 - 2) フランス語
 - 3) イタリア語
 - 4) 俗語
- 【問 38】 日本で最初に造られたワイナリーがある県は何県か。
- 1) 長野県
 - 2) 山梨県
 - 3) 山形県
 - 4) 北海道
- 【問 39】 並行輸入とは、船便で輸入することである。
- 1) ○
 - 2) ×
- 【問 40】 ニューージーランドのワイン造りの歴史は、フランスより古い。
- 1) ○
 - 2) ×
- 【問 41】 アルコール発酵のメカニズムを解明した 19 世紀のフランスの生化学者はだれか。
- 1) モンテスキュー
 - 2) バスツール
 - 3) フック
 - 4) ファラデー
- 【問 42】 ドイツのフランケン地方のボトルは丸く平たい形をしているが、このボトルのことを何というか。
- 1) ボックスボイテル
 - 2) パプール
 - 3) バルーン
 - 4) パプル
- 【問 43】 「シャトー・ラフィット・ロートシルト」や「シャトー・ラトゥール」などの一流シャトーを所有していたセギュール侯爵が、一番気に入っていたシャトーはどこだといわれているか。
- 1) シャトー・マルゴー
 - 2) シャトー・ペトリュス
 - 3) シャトー・オーブリオン
 - 4) シャトー・カロン・セギュール
- 【問 44】 次のうち、ワインを使っていないカクテルはどれか。
- 1) サングリア
 - 2) ワインクーラー
 - 3) キール
 - 4) サイドカー
- 【問 45】 ローマ神話のワインの神はどれか。
- 1) アウロラ
 - 2) ボナ・デア
 - 3) エウアンドロス
 - 4) バッカス

【問 46】 ワインの澱とは何か。

- 1) 酵母 2) 沈殿物 3) タンニン 4) 酒石

【問 47】 シャンパンマドラーは、貴婦人が食事中にゲップをしない様にすることが目的でできた。

- 1) ○ 2) ×

【問 48】 ワインを保存する際、チーズ等臭いのあるものとは一緒にしないほうがよい。

- 1) ○ 2) ×

【問 49】 ワインは、複発酵と呼ばれる発酵形態である。

- 1) ○ 2) ×

【問 50】 シュール・リーで造られたワインは、糖度の高い甘口ワインとなる。

- 1) ○ 2) ×

ワイン検定3級 模範解答

- 【問 1】 4) ブドウが育つ環境
- 【問 2】 3) 降水量が多く湿度が高いため
- 【問 3】 4) 糖度が上がる
- 【問 4】 4) 黒ブドウの果皮からアントシアニン色素が抽出されるから
- 【問 5】 1) 約2房
- 【問 6】 1) 樹について凍ったままのブドウでワインを造る
- 【問 7】 4) 色が濃くなる
- 【問 8】 3) 浸漬
- 【問 9】 1) ○
- 【問10】 2) ×
- 【問11】 2) イタリア
- 【問12】 4) ワインではない
- 【問13】 4) オー・ド・ヴィー
- 【問14】 4) キャール・プティエユ
- 【問15】 2) 13種類
- 【問16】 2) スパークリング・ワイン
- 【問17】 2) ×
- 【問18】 3) ロゼワイン
- 【問19】 1) ○
- 【問20】 2) ×
- 【問21】 2) ×
- 【問22】 2) ×
- 【問23】 2) ×
- 【問24】 2) ×
- 【問25】 2) ×
- 【問26】 1) オレンジジュース
- 【問27】 4) ボトルの中の澱を取り除くのと、ワインを空気に触れさせるため
- 【問28】 1) 毒がワインに入っていないかを調べるため
- 【問29】 2) ×
- 【問30】 3) 20歳
- 【問31】 2) 照明は蛍光灯が最適である
- 【問32】 3) 音も泡も出さない
- 【問33】 2) ×
- 【問34】 3) お客様がワインの品質をチェックするため
- 【問35】 1) ○
- 【問36】 1) プロヴァンス
- 【問37】 2) フランス語
- 【問38】 2) 山梨県
- 【問39】 2) ×
- 【問40】 2) ×
- 【問41】 2) バスツール
- 【問42】 1) ボックスボイテル
- 【問43】 4) シャトー・カロン・セギュール
- 【問44】 4) サイドカー
- 【問45】 4) バッカス
- 【問46】 2) 沈殿物
- 【問47】 1) ○
- 【問48】 1) ○
- 【問49】 2) ×
- 【問50】 2) ×