

【第1問】 ワインの分類のうち、醸造工程中にアルコールを添加してアルコール度数を高めたものを何と呼ぶか。

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. フレーヴァードワイン

—
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 炭酸ガスを含まない非発泡性ワインのこと。
2. [3気圧]以上のガス圧を持たせた発泡性ワインのこと。
3. 醸造工程中にアルコールを添加して度数を高めたワインのこと。
4. ワインに薬草、果実、甘味料、エッセンスなどを加えたワインのこと。

—
《 正解の選択肢番号：》

3

—
《 正解の解説：》

フォーティファイドワイン（酒精強化ワイン）は、醸造工程中にアルコールを添加してアルコール度数を[15度]～[22度]に高めたワインであり、保存性を高める目的がある。

—
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 炭酸ガスを含まない非発泡性ワインであり、アルコール添加は行わない。
2. 発泡性を持つワインであり、アルコール添加による度数向上を主目的としたものではない。
3. ○ 正解
4. 薬草などを加えた混成ワインであり、アルコール添加を主目的としたものではない。

—
《 記憶ポイント：》

- ・ フォーティファイドワインは「酒精強化ワイン」とも呼ばれる
- ・ 代表例として[シェリー]、[ポート]、[マデイラ]がある

—

《 関連出題予測 : 》

「シェリー」 「ポート」 「フレーヴァードワイン」

【第2問】 赤ワインの醸造において、破碎したブドウの果皮や種子を果汁とともに発酵槽に入れ、色素や渋み成分を抽出する工程を何と呼ぶか。

1. マロラクティック発酵
2. マセラシオン
3. ルモンタージュ
4. デレスタージュ

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 乳酸菌の働きでリンゴ酸を乳酸と炭酸ガスに変化させる発酵のこと。
2. 破碎した果皮や種子を果汁とともに浸漬・発酵させ、成分を抽出する工程のこと。
3. 発酵中のタンクの下部から果汁を抜き取り、上部から散布して果帽を濡らす作業のこと。
4. タンク内の果汁を別のタンクに全量抜き取り、再び元のタンクに戻す作業のこと。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

2

—

《 正解の解説 : 》

マセラシオン（醸し）は、赤ワイン醸造において破碎したブドウの果皮や種子を果汁とともにタンクに入れ、果皮から色素（アントシアニン）や種子から渋み成分（タンニン）を抽出する重要な工程である。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 酸味を和らげるための発酵工程であり、色素・渋みの抽出工程ではない。
2. ○ 正解
3. 果帽を液に浸し抽出を促すための液循環作業であり、抽出工程全体を指す言葉ではない。
4. 果帽を崩し酸素を供給する作業であり、抽出工程全体を指す言葉ではない。

—

《記憶ポイント：》

- ・マセラシオンによりアントシアニン（色素）とタンニン（渋み）が抽出される
- ・白ワインでは通常マセラシオンは行われず、すぐに压榨される

《関連出題予測：》

「ルモンタージュ」「ピジャージュ」「マロラクティック発酵」

【第3問】 ワイン醸造に最も適している、ヨーロッパ・中東原産のブドウの学名はどれか。

1. ヴィティス・ラブルスカ
2. ヴィティス・ヴィニフェラ
3. ヴィティス・アムレンシス
4. ヴィティス・リパリア

《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. [北米]原産のブドウ種であり、生食用やジュース用として主に用いられる。
2. [ヨーロッパ・中東]原産のブドウ種であり、ワイン醸造に最も適している。
3. [アジア]原産の山ブドウの一種で、寒冷地で生育する。
4. [北米]原産のブドウ種であり、主に台木として利用される。

《正解の選択肢番号：》

2

《正解の解説：》

ヴィティス・ヴィニフェラは[ヨーロッパ・中東]原産のブドウ種で、ワイン醸造に最も適しており、世界中の高品質なワインのほとんどがこの種から造られている。

《正解以外の選択肢の解説：》

1. フォクシー・フレーヴァーと呼ばれる独特の香りがあり、ワイン醸造にはあまり適さない。
2. ○ 正解

3. アジア原産の種であり、ヨーロッパ原産のワイン用ブドウではない。
4. フィロキセラ対策の台木として使われる北米系種であり、ワイン醸造用ではない。

—

《 記憶ポイント : 》

- ・ ヴィニフェラ種はワイン醸造に最適だがフィロキセラに弱い
- ・ 北米系品種はフィロキセラに耐性があるため台木として使われる

—

《 関連出題予測 : 》

「ヴィティス・ラブルスカ」「フィロキセラ」「台木」

【第4問】ブドウ栽培に適した自然条件として、年間降水量の目安はどれか。

1. 200～400mm
2. 500～900mm
3. 1000～1500mm
4. 1500～2000mm

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. ブドウの生育には少なすぎる降水量である。
2. ブドウ栽培に適した年間降水量の一般的な目安である。
3. ブドウ栽培に必要な[日照時間]の目安となる数値である。
4. ブドウが病害にかかりやすくなる多すぎる降水量である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

2

—

《 正解の解説 : 》

ブドウ栽培に適した年間降水量は[500～900mm]である。乾燥しすぎず、かつ過剰な水分を避けることが良質なブドウを育てる条件となる。

—

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 水分不足となりブドウの生育に支障をきたすため誤り。
2. ○ 正解
3. ブドウ栽培に必要な日照時間の目安（[1000～1500時間]）の数値である。
4. 降水量が多すぎるとカビなどの病害が発生しやすくなるため誤り。

—

《 記憶ポイント：》

- ・ 年間平均気温は[10～20℃]が適温
- ・ 日照時間は[1000～1500時間]が必要

—

《 関連出題予測：》

「年間平均気温」「日照時間」「ワインベルト」

【第5問】 ブドウ果汁中の糖分が酵母の働きによってエチルアルコールと炭酸ガスに分解されるアルコール発酵のメカニズムを、化学方程式として初めて解明した人物は誰か。

1. ルイ・パスツール
2. ジョセフ・ルイ・ゲイ・リュサック
3. ジャン・アントワーヌ・シャプタル
4. アントワーヌ・ラヴォアジエ

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. アルコール発酵が[酵母]の働きによるものであることを解明した人物である。
2. アルコール発酵のメカニズムを化学方程式で表した人物である。
3. 補糖（シャプタリザシオン）の概念を確立した人物である。
4. 質量保存の法則を発見した化学者である。

—

《 正解の選択肢番号：》

2

—

《 正解の解説：》

ジョセフ・ルイ・ゲイ・リュサックは、アルコール発酵のメカニズムを化学方程式 ($C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$) として解明した人物である。

—

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 酵母が発酵を引き起こすことを解明した人物であり、化学方程式の確立者ではない。
2. ○ 正解
3. 補糖の創始者であり、発酵の化学方程式の解明者ではない。
4. 発酵の化学式の解明者ではない。

—

《 記憶ポイント：》

- ・[パスツール]は「酵母の働き」を解明した
- ・[シャブタル]は「補糖」を提唱した

—

《 関連出題予測：》

「ルイ・パスツール」「補糖」「酵母」

【第6問】 フランス人はバターや肉類などの動物性脂肪の摂取量が多いにもかかわらず、心疾患による死亡率が低いという逆説的現象を「フレンチ・パラドックス」として提唱した人物は誰か。

1. エミール・ペノー
2. セルジュ・ルノー
3. ドニ・デュブルデュー
4. クロード・ブルギニオン

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 近代ボルドーワイン醸造学の父と呼ばれる人物である。
2. 1991年に[フレンチ・パラドックス]を提唱し、赤ワインのポリフェノールの効果を発表した人物である。
3. 白ワインの醸造法（スキン・コンタクトなど）を研究した人物である。
4. 土壌微生物学の権威である人物である。

—
《正解の選択肢番号：》

2

—
《正解の解説：》

セルジュ・ルノー博士は1991年に「フレンチ・パラドックス」を提唱し、フランス人の心疾患死亡率が低いのは赤ワインに含まれるポリフェノールを日常的に摂取しているためであると発表した。

—
《正解以外の選択肢の解説：》

1. ワイン醸造学の権威であるが、フレンチ・パラドックスの提唱者ではない。
2. ○ 正解
3. 白ワイン醸造の研究者であり、フレンチ・パラドックスの提唱者ではない。
4. 土壌研究の専門家であり、フレンチ・パラドックスの提唱者ではない。

—
《記憶ポイント：》

- ・ [セルジュ・ルノー博士]が1991年に提唱
- ・ 赤ワインに含まれる[ポリフェノール]が動脈硬化を予防するとされる

—
《関連出題予測：》

「ポリフェノール」「リスベラトロール」「有機酸」

【第7問】ブドウの生育サイクルにおいて、ブドウの果実が色付き始め、糖度が増加し酸味が減少し始める時期をフランス語で何と呼ぶか。

1. デブールマン (Débourrement)
2. フロレゾン (Floraison)
3. ヴェレゾン (Véraison)
4. マテュリテ (Maturité)

—
《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 春先に休眠状態から目覚め、萌芽する時期のこと。
2. ブドウの開花時期のこと。
3. ブドウの果実が色付き始め、熟成に向かう転換期のこと。
4. ブドウが十分に熟し、成熟した状態のこと。

—
《 正解の選択肢番号 : 》

3

—
《 正解の解説 : 》

ヴェレゾン（色付き）は、ブドウの実が大きさを増し、黒ブドウは赤黒く、白ブドウは黄色みを帯びて透明になり始める時期である。この時期から糖度が急激に上昇し、酸度が減少する。

—
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 萌芽を意味する言葉であり、果実の色付きではない。
2. 開花を意味する言葉であり、果実の色付きではない。
3. ○ 正解
4. 収穫前の完全な成熟を意味する言葉であり、色付きの始まりではない。

—
《 記憶ポイント : 》

- ・春の[デブールマン]から始まり、夏の[ヴェレゾン]を経て秋の収穫へ向かう
- ・ヴェレゾン期以降、ブドウの糖度上昇と酸の減少が急激に進む

—
《 関連出題予測 : 》

「デブールマン」「フロレゾン」「マテュリテ」

【第8問】 スパークリングワインの製法のうち、密閉耐圧タンク内で二次発酵を行う方式を何と呼ぶか。

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

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 瓶内で二次発酵を行う、[シャンパーニュ]などで用いられる伝統的な方式である。
2. 大きな密閉耐圧タンク内で二次発酵をまとめて行う方式である。
3. 瓶内で二次発酵させた後、タンクに移して滓引きを行う方式である。
4. 発酵途中のワインを瓶詰めし、残りの発酵を瓶内で行う方式である。

—

《 正解の選択肢番号：》

2

—

《 正解の解説：》

シャルマ方式は、密閉耐圧タンクの中でワインを二次発酵させる製法である。一度に大量に造ることができるため、果実味を残したフレッシュなスパークリングワインの製造に向いている。

—

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. タンク内ではなく、一本一本の瓶の中で二次発酵させる方式であるため誤り。
2. ○ 正解
3. タンクで二次発酵を行うのではなく、瓶内発酵後にタンクに移す方式である。
4. 糖分や酵母を添加せず、最初から瓶内で発酵を完了させる方式である。

—

《 記憶ポイント：》

- ・[シャルマ方式]は別名密閉タンク方式（メトード・キュヴ・クローズ）とも呼ばれる
- ・[トラディショナル方式]はシャンパーニュ製法とも呼ばれる

—

《 関連出題予測：》

「トラディショナル方式」「トランスファー方式」「アンセストラル方式」

【第9問】白ワインの醸造工程において、アルコール発酵前に破碎した果皮や種子を果汁に一定期間漬け込み、特有の香りや成分を抽出する作業を何と呼ぶか。

1. シュール・リー
2. バトナージュ
3. スキン・コンタクト
4. デブルバージュ

—
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 発酵後のワインを澱（おり）と一緒に寝かせ、旨味成分を抽出する製法のこと。
2. 樽熟成中に棒で澱を攪拌し、ワインに旨味を与える作業のこと。
3. 発酵前の果汁に果皮を漬け込み、特有の香りや成分を抽出する製法のこと。
4. 圧搾後の果汁を静置し、不純物（泥や不純物）を沈殿させて取り除く作業のこと。

—
《 正解の選択肢番号：》

3

—
《 正解の解説：》

スキン・コンタクトは、白ワインの醸造において、アルコール発酵前に破碎したブドウの果皮や種子を果汁に漬け込み、果皮からの香りや成分を抽出してワインに複雑みを与える技法である。

—
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 発酵後の澱との接触期間を指すものであり、発酵前の果皮の漬け込みではない。
2. 樽内の澱を攪拌する作業であり、果皮の漬け込みではない。
3. ○ 正解
4. 果汁清澄作業を意味し、果皮の漬け込みではない。

—
《 記憶ポイント：》

- ・[スキン・コンタクト]により、品種特有の香りやボディが強調される
- ・白ワインは通常マセラシオンを行わずにすぐに圧搾するが、スキン・コンタクトはその例外的な工程である

《 関連出題予測 : 》

「ダブルバーージュ」 「シュール・リー」 「マロラクティック発酵」

【第10問】 次のワインのうち、「フォーティファイドワイン（酒精強化ワイン）」に分類されるものはどれか。

1. シャンパーニュ
2. ヴェルモット
3. ポートワイン
4. 貴腐ワイン

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. フランスの[シャンパーニュ地方]で造られるスパークリングワインである。
2. ワインに薬草や香草を加えたフレーヴァードワインである。
3. ポルトガルで造られる代表的なフォーティファイドワインである。
4. 貴腐菌のついたブドウから造られる極甘口のスティルワインである。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

3

—

《 正解の解説 : 》

ポートワインはポルトガルを代表するフォーティファイドワイン（酒精強化ワイン）であり、発酵途中でブランデーなどのアルコールを添加して発酵を止め、甘味を残した高アルコールのワインである。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 発泡性ワインに分類され、酒精強化ワインではない。
2. 混成ワインに分類され、酒精強化ワインではない。
3. ○ 正解
4. 非発泡性ワインに分類され、酒精強化ワインではない。

—

《記憶ポイント：》

- ・三大酒精強化ワインは[シェリー]、[ポート]、[マデイラ]
- ・フォーティファイドワインはアルコール度数を高め、保存性を高めたワインである

—

《関連出題予測：》

「シェリー」「マデイラ」「フレーヴァードワイン」

【第11問】ブドウ栽培地域における気候区分のうち、生育期間を通じて気温の差が少なく、秋から冬にかけて降雨量が多い気候を何というか。

1. 地中海性気候
2. 海洋性気候
3. 大陸性気候
4. 高山性気候

—

《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 夏は乾燥して日照量が多く、冬は温暖で降雨がある気候のこと。
2. 生育期間を通じて気温差が少なく、秋から冬にかけて降雨量が多い気候のこと。
3. 気温の年較差・日較差が大きく、春の遅霜や秋の早霜の危険がある気候のこと。
4. 標高が高い地域に見られる気候のこと。

—

《正解の選択肢番号：》

2

—

《正解の解説：》

海洋性気候は生育期間の気温差が少なく、秋から冬にかけて降雨量が多い気候であり、[ボルドー]などが該当する。

—

《正解以外の選択肢の解説：》

1. 夏に乾燥する気候であり、秋から冬にかけて降雨量が多いという特徴とは異なるため誤り。

2. ○ 正解

3. 気温差が激しい気候であり、気温差が少ないという特徴とは異なるため誤り。

4. 標高の高さに起因する気候であり、一般的なブドウ栽培地域の海洋性気候の説明ではないため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

・ 海洋性気候の代表例は[ボルドー]

・ 大陸性気候の代表例は[ブルゴーニュ]

—

《 関連出題予測 : 》

「大陸性気候」 「地中海性気候」 「ワインベルト」

【第12問】 ブドウの果皮に多く含まれ、赤ワインの赤い色素の元となるポリフェノールの一種は何か。

1. アントシアニン

2. カテキン

3. ケルセチン

4. レスベラトロール

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. ブドウの果皮に含まれ、赤ワインの色調を形成する色素成分のこと。

2. ブドウの種子に多く含まれる渋み成分の一種である。

3. ブドウの果皮に含まれる黄色色素の成分である。

4. ブドウの果皮などに含まれ、カビに対する防菌作用を持つ成分である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

1

—

《 正解の解説 : 》

アントシアニンはブドウの果皮に多く含まれる色素成分であり、赤ワインの赤黒い色調を形成する重要な要素である。

—
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 渋みをもたらす成分であり、赤い色素の元ではないため誤り。
3. 黄色色素の成分であり、赤い色素の元ではないため誤り。
4. 防菌作用を持つ成分であり、赤い色素の元ではないため誤り。

—
《 記憶ポイント : 》

- ・ 赤ワインの色素はアントシアニン
- ・ 赤ワインの渋み成分は種子から抽出されるタンニン

—
《 関連出題予測 : 》

「タンニン」 「酒石酸」 「リスベラトロール」

【第13問】 ブドウの仕立て方のうち、主幹から結果母枝を左右（または片側）に長梢に取り、鉄線に水平に誘引する方式を何というか。

1. ギヨ・サンプル
2. コルドン・ロワイヤ
3. ゴブレ
4. 棚立て

—
《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 主幹から結果母枝を1本取り、ワイヤーに水平に誘引する長梢仕立てのこと。
2. 主幹から結果母枝を水平に伸ばし、そこから短梢を一定間隔で配置する短梢仕立てのこと。
3. 新梢をワイヤー等に誘引せず、短い主幹の上部に短梢をいくつか残す株仕立てのこと。
4. ブドウの蔓を頭上の棚に這わせる仕立て方で、[日本]などで多く見られる方式である。

—
《 正解の選択肢番号 : 》

1

—
《正解の解説：》

ギヨ・サンプル（単梢仕立て）は長梢仕立ての一種で、主幹から結果母枝を[1本]取り、ワイヤーに水平に誘引する仕立て方である。

—
《正解以外の選択枝の解説：》

1. ○ 正解
2. 長梢ではなく短梢を残す仕立て方であるため誤り。
3. ワイヤーに誘引しない株仕立てであるため誤り。
4. 頭上の棚に這わせる方式であり、垣根仕立てではないため誤り。

—
《記憶ポイント：》

- ・ [ギヨ・サンプル]は結果母枝を[1本]残す
- ・ [ギヨ・ドゥーブル]は結果母枝を左右に[2本]残す

—
《関連出題予測：》

「コルドン・ロワイヤ」「ゴブレ」「棚立て」

【第14問】黒ブドウを原料とし、赤ワインと同様に破碎・除梗後にマセラシオンを行い、果汁が適度な色調になった時点で果汁のみを引き抜いて発酵させるロゼワインの醸造法を何というか。

1. セニエ法
2. 直接圧搾法
3. 混醸法
4. アッサンブラージュ法

—
《選択枝それぞれの意味（ヒント）：》

1. 赤ワインの発酵初期にタンクから色付いた果汁の一部を引き抜いて造る醸造法である。
2. 黒ブドウを破碎後ただちに圧搾し、わずかに色付いた果汁を発酵させる醸造法である。
3. 黒ブドウと白ブドウを一緒にタンクに入れて発酵させる醸造法である。

4. 完成した赤ワインと白ワインをブレンドしてロゼにする手法である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

1

—

《 正解の解説 : 》

セニエ法は、赤ワイン醸造の初期段階において、果皮からの色素抽出が適度に進んだところでタンクから果汁の一部を「血抜き」するように引き抜き、白ワインと同様に発酵させる方法である。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解

2. マセラシオンを行わずすぐに圧搾するため誤り。

3. ブドウの段階から混ぜて発酵させる方法であり、マセラシオン途中の引き抜きではないため誤り。

4. ヨーロッパの多くの地域では禁止されているブレンド法であり誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

- ・ [セニエ法]はフランス語の「血を抜く」に由来する
- ・ [直接圧搾法]は淡い色調のロゼワインに仕上がりがやすい

—

《 関連出題予測 : 》

「直接圧搾法」 「マセラシオン」 「ロゼワイン」

【第15問】 ワインに含まれるリンゴ酸が、乳酸菌の働きにより乳酸と炭酸ガスに分解される反応を何と呼ぶか。

1. アルコール発酵

2. マロラクティック発酵

3. 酢酸発酵

4. 酸化熟成

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 酵母が糖分を分解してエチルアルコールと炭酸ガスを生成する反応のこと。
2. 乳酸菌の働きにより、鋭い酸味の成分がまろやかな成分に分解される反応のこと。
3. 酢酸菌がアルコールを酸化させて酢酸を生成し、ワインを劣化させる反応のこと。
4. ワインが酸素に触れることで緩やかに酸化し、色調や風味が変化すること。

—

《 正解の選択肢番号：》

2

—

《 正解の解説：》

マロラクティック発酵（MLF）は、ワイン中のリンゴ酸が乳酸菌の働きによって乳酸と炭酸ガスに分解される反応であり、酸味がまろやかになりワインに複雑味が加わる。

—

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 酵母による糖分の分解であり、リンゴ酸の分解ではないため誤り。
2. ○ 正解
3. アルコールが酢に変わる劣化現象であり、リンゴ酸の分解ではないため誤り。
4. 酸素との接触による変化であり、乳酸菌の働きではないため誤り。

—

《 記憶ポイント：》

- ・ MLFにより酸味が和らぎ、香味が複雑になる
- ・ 主に赤ワインで行われるが、一部の白ワインでも行われる

—

《 関連出題予測：》

「アルコール発酵」「シュール・リー」「乳酸菌」

【第16問】 化学肥料や農薬を一切使用せず、月の満ち欠けなど天体の運行に合わせた栽培カレンダーに従い、プレパラシオンと呼ばれる特殊な調合剤を使用する農法を何というか。

1. リュット・レゾネ

- 2. ビオロジック
- 3. ビオディナミ
- 4. サステイナブル

—
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

- 1. 化学肥料や農薬の使用を極力減らし、必要な場合にのみ最小限使用する減農薬栽培のこと。
- 2. 化学肥料や除草剤を一切使用せず、有機肥料などを利用してブドウを栽培する有機農法のこと。
- 3. 天体の運行カレンダーに従い、調合剤を用いて土壌の活力を引き出す農法のこと。
- 4. 自然環境だけでなく、社会や経済も含めた総合的な持続可能性を目指す農法のこと。

—
《 正解の選択肢番号：》

3

—
《 正解の解説：》

ビオディナミ（生明力学農法）は、ルドルフ・シュタイナーの提唱に基づき、天体の運行を考慮し、プレパラシオンを用いて土壌の活力を高める厳格な有機農法である。

—
《 正解以外の選択肢の解説：》

- 1. 減農薬栽培であり、天体の運行やプレパラシオンを用いるものではないため誤り。
- 2. 一般的な有機農法であり、天体の運行などを厳格に取り入れたものではないため誤り。
- 3. ○ 正解
- 4. 環境保全と経済活動の両立を目指すものであり、特殊な調合剤を用いる農法を指すものではないため誤り。

—
《 記憶ポイント：》

- ・ [ルドルフ・シュタイナー]が提唱した
- ・ 牛の角に牛糞を詰めたものなどのプレパラシオンを使用する

—
《 関連出題予測：》

「ビオロジック」「リュット・レゾネ」「サステイナブル」

【第17問】 トラディショナル方式のスパークリングワイン醸造において、瓶の口に集められた澱（おり）を、ネック部分を凍らせてその氷の塊とともに取り除く作業を何と呼ぶか。

1. ティラージュ
2. ルミュアージュ
3. デゴルジュマン
4. ドザージュ

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 瓶内二次発酵を起こすために、ワインに糖分と酵母を加える瓶詰め作業のこと。
2. 毎日少しずつ瓶を回しながら傾斜を強め、澱を瓶の口に集める動瓶作業のこと。
3. 瓶のネック部分を凍らせ、開栓時のガス圧で澱の塊を取り除く澱引き作業のこと。
4. 澱引きで減った分のワインと、甘みを調整するための門出のキュヴェを加える補酒作業のこと。

—

《 正解の選択肢番号：》

3

—

《 正解の解説：》

デゴルジュマンは澱引きのことであり、瓶の口に集まった澱を[マイナス20℃]程度のブライン溶液で凍らせ、開栓時の内部ガス圧を利用して氷結した澱を飛び出させる作業である。

—

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 糖分と酵母を添加する作業であり、澱を取り除く作業ではないため誤り。
2. 澱を集める作業であり、澱を取り出す作業そのものではないため誤り。
3. ○ 正解
4. 澱引き後の目減り分を補う作業であり、澱を取り除く作業ではないため誤り。

—

《 記憶ポイント：》

- ・ 動瓶（[ルミュアージュ]）の次に行われるのが澱引き（[デゴルジュマン]）
- ・ 取り除いた後に行われるのが補酒（[ドザージュ]）

—
《 関連出題予測 : 》

「ルミュアージュ」 「ドザージュ」 「ティラージュ」

【第18問】 白ワインの醸造において、压榨後の果汁を低温で静置し、果皮の破片や泥などの不純物を沈殿させて取り除く清澄作業を何というか。

1. デブルバージュ
2. スキン・コンタクト
3. シュール・リー
4. バトナージュ

—
《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 発酵前の果汁を低温で静置し、沈殿した不純物を取り除く前清澄作業のこと。
2. 発酵前の果汁に破碎した果皮を一定期間漬け込み、香りや成分を抽出する作業のこと。
3. 発酵後のワインを澱とともにタンク内で数ヶ月間接触させたままにする製法のこと。
4. 樽の中でワインを澱とともに熟成させる際、棒で澱を攪拌する作業のこと。

—
《 正解の選択肢番号 : 》

1

—
《 正解の解説 : 》

デブルバージュは、アルコール発酵前に压榨した果汁を[10～15℃]で[12～24時間]静置し、不純物を沈殿させて上澄み液を取り出す作業であり、クリーンな風味の白ワインを造るために行われる。

—
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 果皮を漬け込んで成分を抽出する作業であり、不純物を取り除く清澄作業ではないため誤り。
3. 発酵後の澱との接触期間であり、発酵前の果汁清澄ではないため誤り。
4. 樽内の澱を攪拌する作業であり、発酵前の果汁清澄ではないため誤り。

—
《 記憶ポイント : 》

- ・白ワイン醸造特有の工程である
- ・果汁を清澄させることで雑味のないクリアなワインになる

—
《 関連出題予測 : 》

「シュール・リー」「バトナージュ」「スキン・コンタクト」

【第19問】 古代からワインの醸造や保存に使用されてきた、粘土を素焼きにした壺型の容器を何と呼ぶか。

1. ステンレス・タンク
2. コンクリート・タンク
3. アンフォラ
4. フレンチ・オーク樽

—
《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 温度管理が容易で衛生的であり、現代のワイン醸造で最も広く使われている金属製の容器のこと。
2. 保温性が高く、発酵中の温度変化が緩やかに進む特徴を持つコンクリート製の容器のこと。
3. 古代からワインの醸造や保存に使われてきた、素焼きの粘土で造られた壺型容器のこと。
4. ワインにバニラやローストなどの風味を与え、微量の酸素を透過させる木製の容器のこと。

—
《 正解の選択肢番号 : 》

3

—
《 正解の解説 : 》

アンフォラはテラコッタ（素焼きの粘土）製の壺型容器で、古代から使用されており、近年自然派ワインの生産者などを中心に再び注目を集めている。

—
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 金属製の容器であり、粘土製の壺型容器ではないため誤り。

2. コンクリート製の容器であり、粘土製の壺型容器ではないため誤り。

3. ○ 正解

4. 木製の容器であり、粘土製の壺型容器ではないため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

- ・ [ジョージア]では地中に埋めて使用される[クヴェヴリ]が有名
- ・ 微小な気孔があり、適度な酸素供給が行われる

—

《 関連出題予測 : 》

「オーク樽」「ステンレス・タンク」「コンクリート・タンク」

【第20問】ブドウの葉や果実に白い粉状の菌糸が寄生し、生育を阻害する病害（別名オイディウム）を何と呼ぶか。

1. ベト病
2. 灰色カビ病
3. 晩腐病
4. ウドンコ病

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 葉に白いカビ状の斑点が生じ、落葉や果実のミイラ化を引き起こすカビ性の病害のこと。
2. ボトリティス・シネレア菌によって果実が腐敗する病気で、特定の条件下では貴腐の元となる病害のこと。
3. [日本]などの多雨地域で収穫期に発生しやすく、果実が腐敗・ミイラ化する病害のこと。
4. 葉や果実に白い粉状の菌糸が寄生するカビ性の病害のこと。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

4

—

《 正解の解説 : 》

ウドンコ病（オイディウム）は、ブドウの葉や果実に白い粉状の菌糸が寄生する病気で、乾燥した条件でも発生しやすく、開花期に感染すると果実が正常に生育しなくなる。

—

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. 白いカビ状の斑点が生じる病気だが、白い粉状の菌糸が覆う症状とは異なるため誤り。
2. 灰色カビ病は腐敗を引き起こす病気であり、白い粉状の菌糸が寄生するものではないため誤り。
3. 晩腐病は収穫期に果実を腐敗させる病気であり、白い粉状の菌糸が寄生するものではないため誤り。

4. ○ 正解

—

《 記憶ポイント： 》

- ・ウドンコ病の対策には硫黄が散布される
- ・別名はオイディウム

—

《 関連出題予測： 》

「ベト病」「灰色カビ病」「フィロキセラ」

【第21問】 ワインのブドウ栽培に適した気候条件として、「ワインベルト」と呼ばれる地帯の緯度はどれか。

1. 北緯20～40度、南緯30～50度
2. 北緯30～50度、南緯20～40度
3. 北緯40～60度、南緯30～50度
4. 北緯10～30度、南緯10～30度

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）： 》

1. 南北の緯度が逆になっている誤った気候帯の数値である。
2. ブドウ栽培に適した年間平均気温（[10～20℃]）を満たす、北半球（[北緯30～50度]）・南半球（[南緯20～40度]）の気候帯の数値である。
3. 寒冷すぎるためブドウ栽培には適さない高緯度地域の数値である。
4. 温暖すぎるためブドウ栽培には適さない低緯度地域の数値である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

2

—

《 正解の解説 : 》

ブドウ栽培に適した年間平均気温10～20℃を満たす地帯は、北半球では北緯30～50度、南半球では南緯20～40度であり、この地域一帯をワインベルトと呼ぶ。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 北半球と南半球の緯度数値が逆になっているため誤り。
2. ○ 正解
3. この緯度帯では気温が低すぎ、ブドウが十分に成熟しないため誤り。
4. この緯度帯では気温が高すぎ、ワイン用ブドウの栽培には適さないため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

- ・ 北半球は[北緯30～50度]、南半球は[南緯20～40度]
- ・ この一帯を[ワインベルト]と呼ぶ

—

《 関連出題予測 : 》

「年間平均気温」 「日照時間」 「年間降水量」

【第22問】 スパークリングワイン（発泡性ワイン）の定義において、通常20℃で何気圧以上のガス圧を持ったものを指すか。

1. 1気圧以上
2. 2気圧以上
3. 3気圧以上
4. 4気圧以上

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 弱発泡性ワインの最低限のガス圧基準を下回る数値である。

2. 弱発泡性ワイン（ペティヤンなど）に相当するガス圧（[1～2.5気圧]）の数値である。
3. 一般的なスパークリングワインとして定義される最低限のガス圧（[3気圧]）の数値である。
4. [シャンパーニュ]などの高圧なワインのガス圧（[5～6気圧]）に近い数値である。

—
《 正解の選択肢番号：》

3

—
《 正解の解説：》

発泡性ワイン（スパークリングワイン）は、通常20°Cで3気圧以上のガス圧を持ったものを指す。1～2.5気圧程度のものは弱発泡性ワインに分類される。

—
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 通常のスパークリングワインの基準としては低すぎるため誤り。
2. ペティヤンなどの弱発泡性ワインに該当するガス圧であるため誤り。
3. ○ 正解
4. 3気圧以上という定義の数値としては誤り。

—
《 記憶ポイント：》

- ・スパークリングワインは[3気圧]以上
- ・弱発泡性ワイン（ペティヤン）は[1～2.5気圧]程度

—
《 関連出題予測：》

「弱発泡性ワイン」「ペティヤン」「シャンパーニュ」

【第23問】白ワインの醸造法において、アルコール発酵後のワインを澱（おり）と一緒に数ヶ月間タンク内で接触させたままにする製法を何と呼ぶか。

1. シュール・リー
2. バトナーージュ
3. スキン・コンタクト

4. マセラシオン

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 発酵後のワインを澱とともに寝かせ、酵母の自己消化により旨味成分を引き出す製法のこと。
2. 樽熟成中に棒で澱を攪拌し、ワインに旨味や複雑味を与える作業のこと。
3. 発酵前の果汁に果皮を一定期間漬け込み、特有の香りや成分を抽出する作業のこと。
4. 赤ワインの醸造において、破碎した果皮や種子を果汁とともに発酵させ成分を抽出する工程のこと。

—

《 正解の選択肢番号：》

1

—

《 正解の解説：》

シュール・リーはフランス語で「澱の上」を意味し、発酵終了後のワインを澱引きせずにそのまま数ヶ月間接触させ、酵母のアミノ酸などの旨味をワインに溶け込ませる製法である。

—

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. ○ 正解
2. 澱を攪拌する作業のことであり、澱とともに長期間寝かせる製法そのものを指す言葉ではないため誤り。
3. 発酵前に行う果皮の漬け込み作業であるため誤り。
4. 赤ワインなどの抽出工程であり、白ワインの発酵後に行う製法ではないため誤り。

—

《 記憶ポイント：》

- ・フランス語で「澱の上」という意味を持つ
- ・日本の[甲州]やフランス・ロワール地方の[ミュスカデ]などでよく用いられる

—

《 関連出題予測：》

「バトナーージュ」「ダブルバージュ」「ミュスカデ」

【第24問】 ロゼワインの醸造法のうち、黒ブドウを使用し、白ワインの醸造と同じように破碎後すぐに圧搾し、わずかに色づいた果汁を発酵させる方法を何と呼ぶか。

1. セニエ法
2. 直接圧搾法
3. 混醸法
4. アッサンブラージュ法

—
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 赤ワイン醸造の初期に、タンクから色付いた果汁の一部を引き抜いて発酵させる醸造法のこと。
2. 黒ブドウを破碎後ただちに圧搾し、わずかに色付いた果汁のみを発酵させる醸造法のこと。
3. 黒ブドウと白ブドウを一緒にタンクに入れて発酵させる醸造法のこと。
4. 完成した赤ワインと白ワインをブレンドしてロゼにする手法のこと。

—
《 正解の選択肢番号：》

2

—
《 正解の解説：》

直接圧搾法は、黒ブドウを原料としながらも白ワインと同様の工程で破碎後ただちに圧搾機で搾汁し、その際に果皮からかすかに移行した色素を持つ果汁を発酵させてロゼワインを造る方法である。

—
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 果皮とともに一定期間発酵させてから果汁を抜く方法であり、すぐに圧搾する方法ではないため誤り。
2. ○ 正解
3. 複数種のブドウを混ぜて発酵させる方法であり、すぐに圧搾する方法の名称ではないため誤り。
4. ワインのブレンドによる方法であり、ヨーロッパでは原則禁止されている製法であるため誤り。

—
《 記憶ポイント：》

- ・ [直接圧搾法]は淡い色調のロゼワインになりやすい
- ・ [セニエ法]は比較的しっかりとした色と味わいになりやすい

—

《 関連出題予測 : 》

「セニエ法」 「混醸法」 「ロゼワイン」

【第25問】 赤ワインの醸造工程において、発酵中に炭酸ガスによって液面上に押し上げられた果帽（果皮や種子の層）を、棒などを使って液中に押し込む作業を何と呼ぶか。

1. ルモンタージュ
2. ピジャージュ
3. デレスタージュ
4. デブルバージュ

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 発酵タンクの下部から果汁を抜き取り、上部から散布して果帽を濡らす作業のこと。
2. 発酵タンクの液面上に浮き上がった果帽を、棒や機械を使って液中に押し込む作業のこと。
3. 発酵タンクの果汁を一度別のタンクに全量抜き取り、再び元のタンクの果帽の上に戻す作業のこと。
4. 白ワイン醸造において、压榨後の果汁を静置し不純物を沈殿させる清澄作業のこと。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

2

—

《 正解の解説 : 》

ピジャージュ（搾入れ）は、赤ワインの発酵中に発生する炭酸ガスによって浮き上がった果帽（マール）を、液中に押し込むことで果皮からの色素やタンニンの抽出を促す作業である。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 果汁を循環させる液循環作業であり、棒で押し込む作業ではないため誤り。
2. ○ 正解
3. 果汁を全量移動させる抽出作業であり、棒で押し込む作業ではないため誤り。
4. 白ワインの発酵前清澄作業であり、赤ワインの果帽を押し込む作業ではないため誤り。

—

《記憶ポイント：》

- ・[ピジャージュ]は「搾入れ」とも呼ばれる
- ・[ブルゴーニュ]などのピノ・ノワールの醸造でよく行われる

—

《関連出題予測：》

「ルモンタージュ」「デレストージュ」「マセラシオン」

【第26問】ワインの樽熟成に使われるオーク樽のうち、フランスのボルドー地方で伝統的に使われている「バリック」の容量はどれか。

1. 225リットル
2. 228リットル
3. 300リットル
4. 500リットル

—

《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. [ボルドー地方]で伝統的に使用されている樽（バリック）の容量（[225リットル]）である。
2. [ブルゴーニュ地方]で伝統的に使用されている樽（ピエス）の容量（[228リットル]）である。
3. コニャックなどで使用される少し大きめの樽の一般的な容量である。
4. パンションと呼ばれる、大ぶりの樽の一般的な容量である。

—

《正解の選択肢番号：》

1

—

《正解の解説：》

ボルドー地方で伝統的に使われているオーク樽「バリック」の容量は225リットルである。一方、ブルゴーニュ地方で使われる「ピエス」は228リットルである。

—

《正解以外の選択肢の解説：》

1. ○ 正解

2. ブルゴーニュ地方の「ピエス」の容量であるため誤り。
3. ボルドーのバリックの容量ではないため誤り。
4. ボルドーのバリックの容量ではないため誤り。

—
《 記憶ポイント : 》

- ・ [ボルドー]のバリックは[225L]
- ・ [ブルゴーニュ]のピエスは[228L]

—
《 関連出題予測 : 》

「ピエス」「オーク樽」「マイクロ・オキシジェナシオン」

【第27問】 トラディショナル方式のスパークリングワイン醸造において、ピュピトルと呼ばれる専用の台に瓶を斜めに挿し、毎日少しずつ回しながら傾斜を強め、澱を瓶の口に集める作業を何と呼ぶか。

1. ティラージュ
2. ルミュアージュ
3. デゴルジュマン
4. ドザージュ

—
《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 瓶内二次発酵を起こすために、ワインに糖分と酵母を加える瓶詰め作業のこと。
2. 瓶を回しながら傾斜を強め、澱をネック部分に集める動瓶作業のこと。
3. 瓶の口に集まった澱を凍らせ、開栓時のガス圧で取り除く澱引き作業のこと。
4. 澱引きで目減りしたワインを補い、甘さを調整する門出のキュヴェを加える作業のこと。

—
《 正解の選択肢番号 : 》

2

—
《 正解の解説 : 》

ルミューージュ（動瓶）は、瓶内二次発酵と熟成を終えた瓶をピュピトル（架台）に挿し、毎日わずかに回転させながら瓶を倒立状態へと近づけ、内部の澱を瓶口に集める作業である。

—

《正解以外の選択肢の解説：》

1. 二次発酵を促すための瓶詰め作業であり、澱を集める作業ではないため誤り。
2. ○正解
3. 集めた澱を取り除く作業であり、澱を集める作業そのものではないため誤り。
4. 澱引き後の補酒・甘み調整作業であり、澱を集める作業ではないため誤り。

—

《記憶ポイント：》

- ・[ルミューージュ]は日本語で「動瓶」と呼ばれる
- ・伝統的には職人が手作業で行っていたが、現在は[ジャイロパレット]という自動機械も普及している

—

《関連出題予測：》

「デゴルジュマン」「ティラーージュ」「ジャイロパレット」

【第28問】19世紀後半にヨーロッパのブドウ畑に壊滅的な被害をもたらした、北米原産のブドウネアブラムシを何と呼ぶか。

1. ボトリティス・シネレア
2. フィロキセラ
3. ミルデュー
4. オイディウム

—

《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. ブドウに灰色カビ病を引き起こす菌であり、特定の条件下では貴腐をもたらす菌のこと。
2. [19世紀後半]に[北米]から[ヨーロッパ]に侵入し、ブドウの根を食い荒らして壊滅的被害を与えた害虫のこと。
3. 葉に白いカビ状の斑点が生じるカビ性の病害（ベト病）のこと。
4. 葉や果実に白い粉状の菌糸が寄生するカビ性の病害（ウドンコ病）のこと。

—
《正解の選択肢番号：》

2

—
《正解の解説：》

フィロキセラ（ブドウネアブラムシ）は北米原産の微小な害虫で、19世紀後半にヨーロッパに持ち込まれ、耐性を持たないヨーロッパ系品種（ヴィティス・ヴィニフェラ）の根を食い荒らし壊滅的な被害を与えた。

—
《正解以外の選択肢の解説：》

1. 病害を引き起こすカビの一種であり、根を食い荒らす害虫ではないため誤り。
2. ○ 正解
3. ベト病と呼ばれる病害であり、害虫ではないため誤り。
4. ウドンコ病と呼ばれる病害であり、害虫ではないため誤り。

—
《記憶ポイント：》

- ・ 対策として、耐性を持つ北米系品種の[台木]への接ぎ木が行われるようになった
- ・ [ヴィティス・ヴィニフェラ]種はフィロキセラに弱い

—
《関連出題予測：》

「台木」「ベト病」「灰色カビ病」

【第29問】 スパークリングワインの製法のうち、瓶内で二次発酵させた後、加圧下のタンクにワインを開け、冷却・濾過してから新しい瓶に詰め替える方式を何と呼ぶか。

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. アンセストラル方式

—
《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 瓶内二次発酵から漉引きまで、すべて同じ一本の瓶内で行う伝統的な方式である。
2. 大きな密閉耐圧タンク内で二次発酵をまとめて行う方式である。
3. 瓶内で二次発酵させた後、ワインを加圧タンクに移して濾過し、再び瓶詰めする方式である。
4. 発酵途中のワインを瓶詰めし、残りの発酵を瓶内で行う古くからの方式である。

—
《 正解の選択肢番号 : 》

3

—
《 正解の解説 : 》

トランスファー方式は、瓶内で二次発酵を行って風味を引き出した後、ルミュアージュやデゴルジュマンの手間を省くため、ワインを加圧下のタンクに移して一括で濾過し、再び新しい瓶に詰め替える製法である。

—
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. タンクへの移し替えを行わず、最後まで同じ瓶で仕上げるため誤り。
2. 二次発酵自体をタンクで行う方式であり、瓶内で二次発酵させるわけではないため誤り。
3. ○ 正解
4. 糖分や酵母を添加せず、1回の発酵を瓶内で完了させる方式であるため誤り。

—
《 記憶ポイント : 》

- ・ [トランスファー方式]はトラディショナル方式の品質と、生産の効率化を両立させた製法である
- ・ [シャルマ方式]は別名密閉タンク方式とも呼ばれる

—
《 関連出題予測 : 》

「シャルマ方式」「アンセストラル方式」「トラディショナル方式」

【第30問】 ポージョレ・ヌーヴォーなどの醸造で用いられる「マセラシオン・カルボニック」法において、密閉タンクの中に充満させる、または自然に発生するガスはどれか。

1. 窒素ガス
2. 炭酸ガス

3. 亜硫酸ガス

4. アルゴンガス

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 酸化防止などの目的でタンク内の空気を置換するために使われる不活性ガスの一種である。
2. マセラシオン・カルボニック法において、密閉タンク内に充満させることでブドウの細胞内発酵を促すガスのこと。
3. ワインの酸化防止や殺菌の目的で添加される成分（二酸化硫黄）のこと。
4. 窒素ガスと同様に、ワインの酸化を防ぐために用いられる重い不活性ガスの一種である。

—

《 正解の選択肢番号：》

2

—

《 正解の解説：》

マセラシオン・カルボニック（炭酸ガス浸漬）法は、収穫したブドウを破碎せずに房ごと密閉タンクに入れ、タンク内を炭酸ガスで満たすことでブドウ内部で酵素による細胞内発酵を起こし、独特の香りを引き出す製法である。

—

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 酸化防止用に使われるガスであり、細胞内発酵を促す主目的のガスではないため誤り。
2. ○ 正解
3. 酸化防止剤として添加されるものであり、タンク内に充満させるガスではないため誤り。
4. 酸化防止用に使われるガスであり、細胞内発酵を促す目的のガスではないため誤り。

—

《 記憶ポイント：》

- ・ [マセラシオン・カルボニック]法により、渋みが少なくフレッシュでフルーティなワインになる
- ・ [ボージョレ・ヌーヴォー]の醸造法として有名である

—

《 関連出題予測：》

「ボージョレ・ヌーヴォー」「細胞内発酵」「亜硫酸」

※ここからは、CBT試験でさらに高得点を狙うための、テキストの隅にあるとても細かい内容や特別な例外ルールを集めた問題セットです。

【第1問】 ワインに含まれる有機酸のうち、ブドウには本来含まれず、発酵工程において酵母の働きなどにより生成される酸はどれか。

1. 酒石酸
2. リンゴ酸
3. クエン酸
4. コハク酸

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. ブドウの果実に最も多く含まれる代表的な酸のこと。
2. ブドウの果実に含まれ、マロラクティック発酵で減少する鋭い酸味成分のこと。
3. ブドウの果実に少量含まれる酸のこと。
4. アルコール発酵によって生成され、ワインに旨味を与える酸のこと。

—

《 正解の選択肢番号：》

4

—

《 正解の解説：》

コハク酸はアルコール発酵の副産物として酵母によって生成される酸であり、ワインに複雑な旨味を与える。

—

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. ブドウに由来する有機酸であるため誤り。
2. ブドウに由来する有機酸であるため誤り。
3. ブドウに由来する有機酸であるため誤り。
4. ○ 正解

—

《 記憶ポイント：》

- ・ブドウ由来の酸は酒石酸、リンゴ酸、クエン酸など
- ・発酵由来の酸はコハク酸、乳酸、酢酸など

—
《 関連出題予測 : 》

「酒石酸」 「リンゴ酸」 「マロラクティック発酵」

—————
【第2問】 ワインに含まれるエチルアルコールのカロリーについて、1gあたり約何kcalの熱量を発生させるか。

1. 4kcal
2. 7kcal
3. 9kcal
4. 12kcal

—
《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 炭水化物やタンパク質が1gあたりに発生させる熱量（[4kcal]）のこと。
2. エチルアルコールが1gあたりに発生させる熱量（[7kcal]）のこと。
3. 脂質が1gあたりに発生させる熱量（[9kcal]）のこと。
4. 通常の食品成分には当てはまらない高い熱量（[12kcal]）のこと。

—
《 正解の選択肢番号 : 》

2

—
《 正解の解説 : 》

エチルアルコールの1gは[7kcal]の熱量を発生させるため、アルコール度数が高く残糖分が多いワインほどカロリーが高くなる。

—
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 炭水化物やタンパク質のカロリー数値であり誤り。
2. ○ 正解
3. 脂質のカロリー数値であり誤り。

4. アルコールのカロリー数値ではないため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

- エチルアルコールのカロリーは1g=[7kcal]
- アルコール度数が高いほどカロリーも上がる

—

《 関連出題予測 : 》

「エチルアルコール」 「カロリー」 「残糖分」

【第3問】 EUのワイン法における分類のうち、「地理的表示保護ワイン（PGI）」に相当するフランスの品質分類表示はどれか。

1. AOP
2. IGP
3. DOCG
4. IGT

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. [フランス]における原産地呼称保護ワイン（PDO）の表示基準のこと。
2. [フランス]における地理的表示保護ワイン（PGI）の表示基準のこと。
3. [イタリア]における原産地呼称保護ワインの最上位の表示基準のこと。
4. [イタリア]における地理的表示保護ワイン（PGI）の表示基準のこと。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

2

—

《 正解の解説 : 》

IGP（Indication Géographique Protégée）は、EU法における地理的表示保護ワイン（PGI）に該当する[フランス]の分類名称である。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. PGIではなく上位のPDOに相当する分類であるため誤り。
2. ○ 正解
3. イタリアのPDOに相当する分類であるため誤り。
4. イタリアにおけるPGIに相当する分類であるため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

- [フランス]のPGIはIGP、PDOはAOP
- [イタリア]のPGIはIGT、PDOはDOCやDOCG

—

《 関連出題予測 : 》

「AOP」 「PDO」 「IGT」

【第4問】 ブドウ栽培地の気候区分のうち、気温の年較差・日較差が大きく、春の遅霜や秋の早霜の危険があり、フランスのブルゴーニュ地方などが属する気候区分はどれか。

1. 地中海性気候
2. 海洋性気候
3. 大陸性気候
4. 高山性気候

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 夏は乾燥して日照量が多く、冬は温暖な気候で、[フランス南部]などに見られる気候のこと。
2. 生育期間を通じて気温差が少なく、秋から冬にかけて降雨量が多い気候で、[ボルドー]などに見られる気候のこと。
3. 気温の年較差・日較差が大きく、秋の気候が涼しい気候で、[ブルゴーニュ]などに見られる気候のこと。
4. 標高が高い地域特有の冷涼な気候のこと。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

—
《正解の解説：》

大陸性気候は気温の年較差および日較差が大きく、秋から冬にかけて冷え込みが厳しい特徴を持ち、[ブルゴーニュ]や[ドイツ]などの銘醸地が該当する。

—
《正解以外の選択肢の解説：》

1. 年較差が少なく温暖な気候であり、ブルゴーニュの気候ではないため誤り。
2. 年較差が少ない気候であり、ブルゴーニュの気候ではないため誤り。
3. ○正解
4. 標高の高さを主体とした気候区分であり、大陸性気候の説明ではないため誤り。

—
《記憶ポイント：》

- ・大陸性気候は[ブルゴーニュ]や[ドイツ]
- ・海洋性気候は[ボルドー]

—
《関連出題予測：》

「海洋性気候」「地中海性気候」「遅霜」

【第5問】ブドウの仕立て方のうち、新梢をワイヤー（針金）などに誘引せず、短い主幹の上部に短梢をいくつか残す「株仕立て」をフランス語で何と呼ぶか。

1. ギヨ・サンプル
2. コルドン・ロワイヤ
3. ゴブレ
4. ペルゴラ

—
《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 主幹から結果母枝を1本取り、ワイヤーに水平に誘引する長梢仕立てのこと。
2. 主幹から結果母枝を水平に伸ばし、そこから短梢を一定間隔で配置する短梢仕立てのこと。
3. 新梢をワイヤー等に誘引せず、短い主幹の上部に短梢を残す株仕立てのこと。

4. ブドウの蔓を頭上の棚に這わせる仕立て方で、[イタリア]や[日本]などで見られる方式である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

3

—

《 正解の解説 : 》

ゴブレはフランス語で株仕立てを意味し、乾燥した地域や風の強い地域に適しており、[南フランス]などで古くから用いられている。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 垣根仕立ての一種であり、株仕立てではないため誤り。
2. 垣根仕立ての一種であり、株仕立てではないため誤り。
3. ○ 正解
4. 棚仕立ての一種であり、株仕立てではないため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

- ・ [ゴブレ]は短い主幹から放射状に枝を伸ばす株仕立て
- ・ [ギヨ・サンプル]は長梢仕立て、[コルドン・ロワイヤ]は短梢仕立て

—

《 関連出題予測 : 》

「ギヨ・サンプル」「コルドン・ロワイヤ」「棚仕立て」

【第6問】 多雨地域で収穫期に発生しやすく、ブドウの果実が腐敗・ミイラ化し、甚大な被害をもたらすカビ性の病害を何と呼ぶか。

1. ベト病
2. 晩腐病
3. 灰色カビ病
4. ウドンコ病

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 葉に白いカビ状の斑点が生じ、落葉や果実のミイラ化を引き起こすカビ性の病害のこと。
2. [日本]などの多雨地域で収穫期に発生し、果実が腐敗・ミイラ化するカビ性の病害のこと。
3. ボトリティス・シネレア菌によって果実が腐敗する病気で、特定の条件下では貴腐の元となる病害のこと。
4. 葉や果実に白い粉状の菌糸が寄生し、生育を阻害する乾燥期に発生しやすい病害のこと。

—

《 正解の選択肢番号：》

2

—

《 正解の解説：》

晩腐病（おそぐされびょう）は収穫期に果実を腐敗させる病害で、特に[日本]のような雨の多い地域で深刻な被害をもたらす。

—

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. ミルデューとも呼ばれ、白いカビ状の斑点が生じる病害であり晩腐病ではないため誤り。
2. ○ 正解
3. 特定の条件下で貴腐をもたらす病害であり、多雨地域の晩腐病とは異なるため誤り。
4. 白い粉状の菌糸が寄生する病害であり、晩腐病ではないため誤り。

—

《 記憶ポイント：》

- ・ [日本]など雨の多い地域で深刻な被害を与えるのが[晩腐病]
- ・ 乾燥した地域で発生しやすいのが[ウドンコ病]

—

《 関連出題予測：》

「ベト病」「灰色カビ病」「ウドンコ病」

【第7問】赤ワインの醸造工程において、発酵途中のタンクの下部から果汁を引き抜き、ポンプで上部から散布して果帽を濡らし、色素やタンニンの抽出を促す作業を何と呼ぶか。

1. ルモンタージュ

2. ピジャージュ
3. デレスタージュ
4. デブルバージュ

—
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 果汁を循環させて果帽を濡らし、成分抽出や酸素供給を促す液循環作業のこと。
2. タンクの液面上に浮き上がった果帽を、棒や機械を使って液中に押し込む作業のこと。
3. タンク内の果汁を別のタンクに全量抜き取り、再び元のタンクの果帽の上に戻す抽出作業のこと。
4. 白ワイン醸造において、圧搾後の果汁を静置し不純物を沈殿させる前清澄作業のこと。

—
《 正解の選択肢番号：》

1

—
《 正解の解説：》

ルモンタージュ（液循環）は、果汁を酸素に触れさせて酵母の働きを活性化させるとともに、果帽を濡らすことで果皮からの色素抽出を促す重要な作業である。

—
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. ○ 正解
2. 果帽を液中に押し込む作業（權入れ）であり、果汁のポンプ循環ではないため誤り。
3. 果汁を一度全量抜き取る作業であり、ルモンタージュとは異なるため誤り。
4. 白ワインの果汁清澄作業であり、赤ワインの抽出作業ではないため誤り。

—
《 記憶ポイント：》

- ・ [ルモンタージュ]はポンプを使った液循環
- ・ [ピジャージュ]は棒などで押し込む權入れ

—
《 関連出題予測：》

「ピジャージュ」「デレスタージュ」「マセラシオン」

【第8問】赤ワインの醸造において、発酵中や熟成中のタンクの底から微細な気泡の酸素を人工的に供給し、ワインの色調の安定化やタンニンをまろやかにする技術を何というか。

1. スキン・コンタクト
2. マロラクティック発酵
3. シュール・リー
4. ミクロ・オキシジェナシオン

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）： 》

1. 発酵前の白ブドウの果汁に破碎した果皮を一定期間漬け込み、特有の香りや成分を抽出する作業のこと。
2. 乳酸菌の働きにより、ワイン中のリンゴ酸を乳酸と炭酸ガスに分解する発酵反応のこと。
3. 白ワインの発酵後に、ワインを澱とともに数ヶ月間接触させたままにする製法のこと。
4. タンクの底から微小な酸素を供給し、熟成を促す微量酸素供給技術のこと。

—

《 正解の選択肢番号： 》

4

—

《 正解の解説： 》

ミクロ・オキシジェナシオンは1990年代にフランスで開発された技術で、タンク熟成でもオーク樽で熟成させた時のような穏やかな酸化熟成の効果を得ることができる。

—

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. 白ワインの果皮浸漬作業であり、酸素供給技術ではないため誤り。
2. 酸味を和らげる乳酸発酵であり、酸素供給技術ではないため誤り。
3. 白ワインの澱との接触期間であり、酸素供給技術ではないため誤り。
4. ○ 正解

—

《 記憶ポイント： 》

- ・[ミクロ・オキシジェナシオン]により、タンニンがまろやかになる
- ・[オーク樽]熟成と同等の効果をタンクで再現する技術

—
《 関連出題予測 : 》

「オーク樽」「マロラクティック発酵」「タンニン」

【第9問】ロゼワインの醸造法のうち、黒ブドウと白ブドウの両方を原料として用い、発酵前の段階から一緒にタンクに入れて発酵させる方法を何と呼ぶか。

1. セニエ法
2. 直接圧搾法
3. 混醸法
4. アッサンブラージュ法

—
《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 赤ワイン醸造の初期に、タンクから色付いた果汁の一部を引き抜いて発酵させる醸造法のこと。
2. 黒ブドウを破碎後ただちに圧搾し、わずかに色付いた果汁のみを発酵させる醸造法のこと。
3. 黒ブドウと白ブドウを一緒にタンクに入れて発酵させる醸造法のこと。
4. 完成した赤ワインと白ワインをブレンドしてロゼワインにする手法のこと。

—
《 正解の選択肢番号 : 》

3

—
《 正解の解説 : 》

混醸法は黒ブドウと白ブドウをブドウの段階で混ぜ合わせて仕込み、一緒に発酵させることでロゼワインを造る伝統的な方法である。

—
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 黒ブドウのみを使用し、マセラシオンの途中で果汁を抜く方法であるため誤り。
2. 黒ブドウのみを使用し、すぐに圧搾する方法であるため誤り。
3. ○ 正解
4. 発酵後のワインを混ぜる方法であり、発酵前から混ぜる混醸法ではないため誤り。

—
《記憶ポイント：》

- [混醸法]は黒ブドウと白ブドウを一緒に発酵させる
- [アッサンブラージュ法]は一部の地域（シャンパーニュなど）を除きヨーロッパでは禁止されている

—
《関連出題予測：》

「セニエ法」「直接圧搾法」「ロゼワイン」

【第10問】スパークリングワインの製法のうち、発酵途中のワインを瓶詰めし、糖分や酵母を新たに添加することなく、残りのアルコール発酵を瓶内で行う方式を何と呼ぶか。

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. アンセストラル方式

—
《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 完成したワインに糖分と酵母を加え、瓶内で二次発酵から澱引きまで行う伝統的な方式である。
2. 大きな密閉耐圧タンク内で二次発酵をまとめて行う方式である。
3. 瓶内で二次発酵させた後、ワインを加圧タンクに移して濾過し、再び瓶詰めする方式である。
4. 発酵途中のワインを瓶詰めし、残りの発酵を瓶内で完了させる方式である。

—
《正解の選択肢番号：》

4

—
《正解の解説：》

アンセストラル方式（メトード・リュラル）は、アルコール発酵が完全に終わっていないワインを瓶に詰め、酵母が自然に残りの糖分を分解して発生した炭酸ガスを瓶内に閉じ込める古くからの製法である。

—
《正解以外の選択肢の解説：》

1. 糖分と酵母を添加して二次発酵を起こさせる方式であるため誤り。
2. タンクで二次発酵を行う方式であるため誤り。
3. 瓶内二次発酵後にタンクへ移す方式であるため誤り。

4. ○ 正解

—

《 記憶ポイント : 》

- ・ [アンセストラル方式]は別名リュラル方式とも呼ばれる
- ・ 「田舎方式」の意味を持ち、人工的な添加を行わない自然な製法

—

《 関連出題予測 : 》

「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」

【第11問】 ワインのpH（水素イオン濃度指数）は、通常どの範囲にあるとされているか。

1. 2.0～2.8
2. 2.9～3.8
3. 3.9～4.8
4. 4.9～5.8

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 非常に酸度の高い飲料のpH（[2.0～2.8]）の範囲である。
2. ワインの一般的なpH（[2.9～3.8]）の範囲である。
3. ワインとしては酸味が少なすぎるpH（[3.9～4.8]）の範囲である。
4. 酸味がほとんど感じられない飲料のpH（[4.9～5.8]）の範囲である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

2

—

《 正解の解説 : 》

ワインは弱酸性の飲み物であり、そのpHは一般的に[2.9～3.8]の範囲に収まり、平均値は[3.3]程度である。

—
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 胃酸レベルに近い強い酸性であり、ワインの通常のpHではないため誤り。
2. ○ 正解
3. 酸味が不足しており、一般的なワインのpH範囲としては高すぎるため誤り。
4. 弱酸性の枠から大きく外れており、ワインのpHではないため誤り。

—
《 記憶ポイント : 》

- ・ワインのpHは[2.9~3.8]の範囲
- ・pHが低い（数字が小さい）ほど酸味が強く感じられる

—
《 関連出題予測 : 》

「有機酸」 「酒石酸」 「水素イオン濃度」

【第12問】 EU規則に基づく「オーガニックワイン（残糖量2g/l未満）」において、赤ワイン1リットルあたりの二酸化硫黄（SO₂）最大含有量は何mgに制限されているか。

1. 50mg
2. 100mg
3. 150mg
4. 200mg

—
《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. オーガニックワインの基準としても低すぎるSO₂含有量（[50mg/L]）である。
2. 残糖量[2g/L]未満のオーガニック[赤ワイン]におけるSO₂の最大含有量（[100mg/L]）である。
3. 一般的な[赤ワイン]におけるSO₂の最大含有量（[150mg/L]）である。
4. 一般的な[白ワイン]や[ロゼワイン]におけるSO₂の最大含有量（[200mg/L]）である。

—
《 正解の選択肢番号 : 》

2

—
《 正解の解説 : 》

残糖量2g/L未満のオーガニック赤ワインにおける二酸化硫黄 (SO₂) の最大含有量は、EU規則により[100mg/L]に厳格に制限されている。

—
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. EUが規定する最大含有量の数値ではないため誤り。
2. ○ 正解
3. オーガニックではなく、一般的な赤ワインのSO₂上限値であるため誤り。
4. 一般的な白ワインやロゼワインのSO₂上限値であるため誤り。

—
《 記憶ポイント : 》

- ・一般の赤ワインの上限は[150mg/L]、白・ロゼは[200mg/L]
- ・オーガニックの場合、赤は[100mg/L]、白・ロゼは[150mg/L]に制限される

—
《 関連出題予測 : 》

「亜硫酸」「オーガニックワイン」「ユーロリーフ」

【第13問】 フレンチ・オーク樽の産地として知られるフランスの主要な森のうち、最も東部（アルザス地方寄り）に位置する森はどれか。

1. リムーザン (Limousin)
2. アリエ (Allier)
3. ネヴェール (Nevers)
4. ヴォージュ (Vosges)

—
《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. [フランス]のオーク産地のうち、南西部に位置する目の粗いオークが採れる森である。
2. [フランス]の中央部に位置し、良質なオークが採れる主要な森である。
3. [フランス]の中央部、アリエの北に位置する主要なオーク産地である。

4. [フランス]の主要なオーク産地のうち、最も東部に位置する森である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

4

—

《 正解の解説 : 》

ヴォージュ (Vosges) はフランス東部に位置する山地であり、フレンチ・オークの主要産地の中で最も東 (アルザス地方寄り) に位置している。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. コニャック地方などに近い南西部の森であり、最も東ではないため誤り。
2. 中央部に位置する森であり、最も東ではないため誤り。
3. 中央部に位置する森であり、最も東ではないため誤り。

4. ○ 正解

—

《 記憶ポイント : 》

- ・ [ヴォージュ]は最も東部に位置する
- ・ [リムーザン]は最も西側に位置し、目が粗いためブランデーなどの熟成に向く

—

《 関連出題予測 : 》

「リムーザン」 「アリエ」 「トロンセ」

【第14問】 ブドウの房の構造において、果実を支える骨格となる「果梗 (梗)」をフランス語で何と呼ぶか。

1. ピュルプ (Pulpe)
2. ペリキュル (Pellicule)
3. ラフル (Rafle)
4. ペパン (Pépin)

—

《 選択肢それぞれの意味 (ヒント) : 》

1. ブドウの粒の内部を占める「果肉」を[フランス]語で表した言葉である。
2. アントシアニンなどを含むブドウの「果皮」を[フランス]語で表した言葉である。
3. ブドウの房の骨格となる「果梗（梗）」を[フランス]語で表した言葉である。
4. タンニンを多く含むブドウの「種子」を[フランス]語で表した言葉である。

—
《 正解の選択肢番号 : 》

3

—
《 正解の解説 : 》

ラフル（果梗）はブドウの房の骨格部分であり、水分やミネラルを含むが、苦味や青臭さの元となるため、多くのワイン醸造において除梗（エラフラージュ）される。

—
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 果肉を意味する言葉であり、果梗ではないため誤り。
2. 果皮を意味する言葉であり、果梗ではないため誤り。
3. ○ 正解
4. 種子を意味する言葉であり、果梗ではないため誤り。

—
《 記憶ポイント : 》

- ・ 果肉=[ピュルプ]、果皮=[ペリキュル]
- ・ 果梗=[ラフル]、種子=[ペパン]

—
《 関連出題予測 : 》

「ペリキュル」「ペパン」「除梗」

【第15問】 ワインの瓶の栓として古くから用いられているコルクは、何という樹木の樹皮から造られるか。

1. ホワイト・オーク
2. コルク樅
3. アメリカン・オーク

4. トネリコ

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 樽の材料として使われる北米原産のオーク材である。
2. [ポルトガル]や[スペイン]などに自生し、ワインのコルク栓の原料となる樹木である。
3. 樽の材料として使われる北米原産のオーク材の総称である。
4. バットなどの木材として使われる広葉樹である。

—

《 正解の選択肢番号：》

2

—

《 正解の解説：》

コルク栓は、主に[ポルトガル]や[スペイン]などに自生するコルク櫟（*Quercus suber*）の樹皮を剥がして打ち抜いたものである。

—

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 樽の原料であり、コルク栓の原料ではないため誤り。
2. ○ 正解
3. 樽の原料であり、コルク栓の原料ではないため誤り。
4. 用途の異なる木材であり、コルク栓の原料ではないため誤り。

—

《 記憶ポイント：》

- ・ [コルク櫟]の最大の生産国は[ポルトガル]
- ・ 弾力性があり、微量の酸素を透過させるためワインの熟成に適している

—

《 関連出題予測：》

「スクリュューキャップ」 「ポルトガル」 「熟成」

【第16問】 ボルドー地方におけるワインボトルのサイズ呼称で、標準ボトル（750ml）の6本分に当たる「4,500ml」の容量を持つものを何と呼ぶか。

1. ジェロボアム
2. マチュザレム
3. サルマナザール
4. バルタザール

—
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. [ボルドー地方]において、標準ボトルの[6本分]（[4,500ml]）の容量を持つボトルのこと。
2. 標準ボトルの[8本分]（[6,000ml]）の容量を持つボトルのこと。
3. 標準ボトルの[12本分]（[9,000ml]）の容量を持つボトルのこと。
4. 標準ボトルの[16本分]（[12,000ml]）の容量を持つボトルのこと。

—
《 正解の選択肢番号：》

1

—
《 正解の解説：》

[ボルドー地方]において、4,500ml（標準ボトル6本分）の容量を持つボトルはジェロボアムと呼ばれる（シャンパーニュ地方のジェロボアムは3,000mlを指す）。

—
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. ○ 正解
2. 6,000mlのボトルの名称であり、4,500mlではないため誤り。
3. 9,000mlのボトルの名称であり、4,500mlではないため誤り。
4. 12,000mlのボトルの名称であり、4,500mlではないため誤り。

—
《 記憶ポイント：》

- [ボルドー地方]のジェロボアムは[4,500ml]
- [シャンパーニュ地方]のジェロボアムは[3,000ml]

—

《 関連出題予測 : 》

「マグナム」 「マチュザレム」 「ダブル・マグナム」

【第17問】 ブドウの生育サイクルにおいて、北半球における「ヴェレゾン（色づき）」の時期は通常いつ頃か。

1. 3月～4月
2. 5月～6月
3. 7月～8月
4. 9月～10月

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 北半球において、ブドウが芽吹く「萌芽（デブールマン）」の時期（[3月～4月]）である。
2. 北半球において、ブドウの花が咲く「開花（フロレゾン）」の時期（[5月～6月]）である。
3. 北半球において、ブドウの果実が色づき始める「色付き（ヴェレゾン）」の時期（[7月～8月]）である。
4. 北半球において、ブドウが熟し「収穫（ヴァندانジュ）」を迎える時期（[9月～10月]）である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

3

—

《 正解の解説 : 》

北半球におけるヴェレゾン（色づき）は通常[7月～8月]に行われ、この時期から果実が大きさを増し、糖度が急激に上昇して酸度が減少する。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 萌芽の時期であり、色づきの時期ではないため誤り。
2. 開花の時期であり、色づきの時期ではないため誤り。
3. ○ 正解
4. 収穫の時期であり、色づきが始まる時期ではないため誤り。

—

《記憶ポイント：》

- ・萌芽（[3月～4月]）→開花（[5月～6月]）→色付き（[7月～8月]）→収穫（[9月～10月]）
- ・南半球では北半球と季節が半年ずれる

—

《関連出題予測：》

「デブールマン」「フロレゾン」「ヴァンダンジュ」

【第18問】ブドウの果実に含まれる有機酸のうち、含有量が酒石酸に次いで多く、冷涼な年や未熟なブドウに特に多く含まれる酸はどれか。

1. クエン酸
2. リンゴ酸
3. コハク酸
4. 乳酸

—

《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. ブドウの果実に少量含まれる酸のこと。
2. ブドウの果実に多く含まれ、冷涼な年や未熟なブドウに特に多い鋭い酸味の成分のこと。
3. アルコール発酵によって生成され、ワインに旨味を与える発酵由来の酸のこと。
4. マロラクティック発酵によって、リンゴ酸から変化して生成されるまろやかな酸のこと。

—

《正解の選択肢番号：》

2

—

《正解の解説：》

リンゴ酸は酒石酸に次いでブドウ果実に多く含まれる酸であり、冷涼な気候の年や未熟なブドウに多く、マロラクティック発酵によって乳酸に変化する。

—

《正解以外の選択肢の解説：》

1. ブドウに含まれるが、含有量が最も多い部類の酸ではないため誤り。

2. ○ 正解

3. 発酵由来の酸であり、ブドウ由来の酸ではないため誤り。

4. リンゴ酸が分解されてできる酸であり、ブドウの果実自体に多く含まれるものではないため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

- ・ 冷涼な地域のワインほど[リンゴ酸]の鋭い酸味が目立つ
- ・ MLFによって[乳酸]に変わることによって酸味が和らぐ

—

《 関連出題予測 : 》

「酒石酸」 「マロラクティック発酵」 「コハク酸」

【第19問】 赤ワイン醸造において、アルコール発酵後にタンクの底から自然に流れ出たワインを引き抜いた後、残った果肉や果皮などを圧搾機にかけて搾り出したワインを何と呼ぶか。

1. ヴァン・ド・グット

2. ヴァン・ド・プレス

3. ヴァン・ド・パイユ

4. ヴァン・ド・リキュール

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 圧搾機にかける前、タンクから重力によって自然に流れ出た良質なワインのこと。
2. 発酵後の果肉・果皮などを圧搾機にかけて物理的に搾り出した、色が濃くタンニンが豊富なワインのこと。
3. 収穫したブドウを陰干しして糖度を高めてから造られる甘口の薫ワインのこと。
4. ブドウ果汁にアルコールを添加して発酵を止めた甘口の酒精強化ワインのこと。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

2

—

《 正解の解説 : 》

ヴァン・ド・プレス（プレスワイン）は、発酵後の果帽（マール）を圧搾機にかけて搾り出したワインであり、色調が濃くタンニンが豊富である。

—

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. 圧搾機にかける前に自然に流れ出たワインであり、搾り出したものではないため誤り。
2. ○ 正解
3. 特殊な甘口ワインの名称であり、赤ワインの圧搾液の名称ではないため誤り。
4. 酒精強化ワインの名称であり、赤ワインの圧搾液の名称ではないため誤り。

—

《 記憶ポイント： 》

- ・ 自然に流れ出たものが[ヴァン・ド・グット]
- ・ 圧搾機で搾り出したものが[ヴァン・ド・プレス]

—

《 関連出題予測： 》

「ヴァン・ド・グット」「圧搾」「マセラシオン」

【第20問】 EUの規定によるワインの甘辛度表示において、残糖分が4g/L以下（条件により9g/L以下）の「辛口」を意味するフランス語の表示はどれか。

1. Sec
2. Demi-Sec
3. Moelleux
4. Doux

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）： 》

1. [EU]の規定において、残糖分[4g/L]以下の「辛口」を示す[フランス]語である。
2. [EU]の規定において、残糖分[12g/L]以下（または18g/L以下）の「やや辛口」を示す[フランス]語である。
3. [EU]の規定において、残糖分[45g/L]以下の「やや甘口」を示す[フランス]語である。
4. [EU]の規定において、残糖分[45g/L]以上の「甘口」を示す[フランス]語である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

1

—

《 正解の解説 : 》

EUのワイン法規定による甘辛度表示において、残糖分が[4g/L]以下（酸度とのバランスによっては9g/L以下）の辛口ワインはフランス語で[Sec]と表示される。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. やや辛口を意味する表示であり、辛口ではないため誤り。
3. やや甘口を意味する表示であり、辛口ではないため誤り。
4. 甘口を意味する表示であり、辛口ではないため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

- ・ 辛口=[Sec]
- ・ 甘口=[Doux]

—

《 関連出題予測 : 》

「Demi-Sec」 「残糖分」 「オーガニックワイン」
