

ワイン概論①：解答済み・解説付き 【模擬試験問題集】

---

1. 【問題文】：日本の酒税法における酒類の定義に関する記述として正しいものはどれか？

【選択肢】：

1. アルコール分 20 度以上の飲料と定義される。
2. アルコール分 10 度以上の飲料と定義される。
3. アルコール分 1 度未満の飲料を含む。
4. 【★】 アルコール分 1 度以上の飲料と定義される。

【正解】：★ アルコール分 1 度以上の飲料と定義される。

【簡単な解説】：日本の酒税法では、酒類はアルコール分 1 度以上の飲料と定義されていません。

---

2. 【問題文】：日本の酒税法上の酒類分類に関する記述として、その他の醸造酒に分類されるものはどれか？

【選択肢】：

1. ビール
2. ウイスキー
3. リキュール
4. 【★】 ワイン

【正解】：★ ワイン

【簡単な解説】：日本の酒税法では、酒類は発泡性酒類、その他の醸造酒、蒸留酒、混成酒類に大別され、ワインはその他の醸造酒の中の果実酒に分類されます。

---

3. 【問題文】：ワインの定義に関する記述として正しいものはどれか？

【選択肢】：

1. ブドウ以外の果実を発酵させた飲料のみを指す。
2. 【★】主にブドウ果実を発酵させて造られた飲料をいう。
3. アルコール添加によって製造された飲料に限定される。
4. 蒸留工程を経て造られる飲料を指す。

【正解】：★ 主にブドウ果実を発酵させて造られた飲料をいう。

【簡単な解説】：ワインは、主にブドウ果実を発酵させて造られた醸造酒を指します。

---

4. 【問題文】：ワインの歴史に関する記述として正しいものはどれか？

【選択肢】：

1. 紀元前よりメソポタミア文明で初めて造られた。
2. 新大陸でブドウ栽培とワイン製造が始まった。
3. 【★】紀元前から人類がブドウを栽培し飲用していた記録が見られる。
4. キリスト教とは無関係な文化として発展した。

【正解】：★ 紀元前から人類がブドウを栽培し飲用していた記録が見られる。

【簡単な解説】：ワインの歴史は古く、紀元前から人類がブドウを栽培し飲用していた記述が見られます。ギリシャやローマの時代に広がり、キリスト教とも深く結びついてヨーロッパ各地に普及しました。

---

5. 【問題文】：ブドウやワインに含まれる成分に関する記述として、ワインの色や渋みに影響を与える主な成分はどれか？

【選択肢】：

1. 酒石酸
2. クエン酸
3. リンゴ酸
4. 【★】タンニン

【正解】：★ タンニン

【簡単な解説】：ワインの色や渋みには、ブドウの果皮や種子、また樽などから抽出されるタンニンが大きく影響します。

---

6. 【問題文】：ワインの健康への影響に関する議論でよく言及される、ブドウの果皮に多く含まれるポリフェノール化合物はどれか？

【選択肢】：

1. アセトアルデヒド
2. エタノール
3. カリウム
4. 【★】レスベラトロール

【正解】：★ レスベラトロール

【簡単な解説】：レスベラトロールはブドウの果皮に含まれるポリフェノール化合物で、フレッチ・パラドックスに関連して健康効果が期待される成分として言及されることがあります。

---

7. 【問題文】： ワインの分類に関する記述として、アルコール分 15～22 度と比較的高く、香味を強めるためにアルコールを添加して造られるワインはどれか？

【選択肢】：

1. スティールワイン
2. スパークリングワイン
3. アロマタイズドワイン
4. 【★】フォーティファイドワイン

【正解】：★ フォーティファイドワイン

【簡単な解説】： フォーティファイドワインは、醸造過程でアルコール（主にブランデー）を添加してアルコール分を高めたワインです。シェリー、ポート、マデイラなどがこれに該当します。

---

8. 【問題文】： EU におけるワインの品質分類に関する記述として、地理的表示保護（P.G.I.）に該当する分類の略称はどれか？

【選択肢】：

1. A.O.P.
2. 【★】I.G.P.
3. V.C.P.R.D.
4. V.I.N.

【正解】：★ I.G.P.

【簡単な解説】： EU のワイン品質分類では、伝統的な最上位カテゴリーが A.O.P.（原産地呼称保護）、その下に I.G.P.（地理的表示保護）があります。I.G.P.は以前の V.Q.P.R.D.や L.G.P.などに相当します。

---

9. 【問題文】： ワイン用ブドウの栽培に適した気候に関する記述として、夏は温暖で乾燥し、冬にまとめて雨が降る特徴を持つ気候はどれか？

【選択肢】：

1. 海洋性気候
2. 大陸性気候
3. 山岳性気候
4. 【★】地中海性気候

【正解】：★ 地中海性気候

【簡単な解説】： 地中海性気候は夏が温暖で乾燥しており、冬に降雨が集中するのが特徴です。ブドウの生育期に雨が少ないため病害が少なく、成熟期を安定して迎えやすいとされます。

---

10. 【問題文】： ブドウの生育サイクルに関する記述として、果実が水分を蓄え、糖分を増やして色づき始める時期を指す言葉はどれか？

【選択肢】：

1. 開花期
2. 結実期
3. 収穫期
4. 【★】ヴェレゾン期

【正解】：★ ヴェレゾン期

【簡単な解説】： ヴェレゾン期はブドウの生育サイクルにおける重要な段階で、果実が急激に色づき始め、糖分を増やし、酸が減少する時期です。

---

11. 【問題文】：ブドウ栽培における土壌の重要性に関する記述として正しいものはどれか？

【選択肢】：

1. 肥沃な土壌であればあるほど高品質なワインができる。
2. 【★】水はけが良く、養分が少なめの土壌が適している場合が多い。
3. 土壌の種類はワインの品質に影響を与えない。
4. 粘土質の土壌はすべてのブドウ品種に適している。

【正解】：★ 水はけが良く、養分が少なめの土壌が適している場合が多い。

【簡単な解説】：ワイン用ブドウには、水はけが良く、養分が少なめの痩せた土壌が適している場合が多いとされます。このような土壌ではブドウ樹は水分や養分を求めて根を深く張り、結果的に品質の高い果実を実らせやすいと考えられています。

---

12. 【問題文】：ブドウの主要な病害に関する記述として、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アブラムシによる虫害はどれか？

【選択肢】：

1. ベト病
2. うどんこ病
3. 貴腐病
4. 【★】フィロキセラ

【正解】：★ フィロキセラ

【簡単な解説】：フィロキセラはブドウの根に寄生するアブラムシの一種で、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ました。ヨーロッパ系品種（ヴィティス・ヴィニフェラ）は耐性がなく、対策としてアメリカ系品種などを台木として接ぎ木する方法が主流となりました。

---

13. 【問題文】：ブドウ栽培における接ぎ木に関する記述として正しいものはどれか？

【選択肢】：

1. 病害や虫害対策には効果がない。
2. 【★】ヨーロッパ系品種を病害耐性のある台木に接ぐのが一般的である。
3. 果実の品質向上にのみ用いられる技術である。
4. 同じ品種の樹を増やす目的で行われる。

【正解】：★ ヨーロッパ系品種を病害耐性のある台木に接ぐのが一般的である。

【簡単な解説】：フィロキセラなどの病害や虫害に耐性のあるアメリカ系品種などを台木として、ワイン生産に適したヨーロッパ系品種（ヴィティス・ヴィニフェラ）の穂木を接ぐ方法が、現代のブドウ栽培では一般的です。

---

14. 【問題文】：ブドウ栽培におけるクローンに関する記述として正しいものはどれか？

【選択肢】：

1. 異なる品種を交配して作られる新品種のことである。
2. 遺伝的に元の樹とは全く異なる性質を持つ。
3. 【★】同じ性質を持つ母樹から栄養繁殖によって増やされた個体群である。
4. 種子から育てられた個体群のことである。

【正解】：★ 同じ性質を持つ母樹から栄養繁殖によって増やされた個体群である。

【簡単な解説】：クローンとは、選抜された母樹の枝などを挿し木などで増やし、遺伝的に元の樹とほぼ同じ性質を持つ個体群のことです。特定の良い性質を持つ樹を選んで増やし、均質な畑を作るために用いられます。

---

15. 【問題文】：ブドウ栽培における剪定に関する記述として、前年の春に伸びた枝（長梢）を長く残して剪定する方法はどれか？

【選択肢】：

1. 短梢剪定
2. 【★】長梢剪定
3. 夏季剪定
4. 摘心

【正解】：★ 長梢剪定

【簡単な解説】：剪定には主に長梢剪定と短梢剪定があります。長梢剪定は前年に伸びた枝（長梢）を長く残し、そこに付く芽から結果枝を出す方法です。

---

16. 【問題文】：ブドウ樹の仕立てに関する記述として、棚などを使わずに、主幹を短く仕立て、地面に近い位置に数本の腕木を放射状に伸ばして剪定する方法はどれか？

【選択肢】：

1. グイヨ式
2. コルドン式
3. 【★】ゴブレ式（カップ式）
4. 垣根仕立て

【正解】：★ ゴブレ式（カップ式）

【簡単な解説】：ゴブレ式（カップ式）は、棚などを使わずに主幹を短く仕立て、腕木を放射状に伸ばす仕立て方です。乾燥した地域などに適しています。

---

17. 【問題文】： ワインの醸造工程に関する記述として、果皮、種子、果梗などからタンニンや色素成分などを抽出する工程を指す言葉はどれか？

【選択肢】：

1. アルコール発酵
2. マロラクティック発酵
3. 瓶詰め
4. 【★】マセラシオン

【正解】：★ マセラシオン

【簡単な解説】： マセラシオン（または醸し）は、アルコール発酵中またはその前後で、果皮や種子などを果汁（またはワイン）に浸漬させ、タンニンや色素成分などを抽出する工程です。主に赤ワインやオレンジワインの製造で行われます。

---

18. 【問題文】： ワインの醸造工程に関する記述として、主に乳酸菌によってリンゴ酸が乳酸に変化する発酵を指す言葉はどれか？

【選択肢】：

1. アルコール発酵
2. 炭酸ガス発酵
3. 酢酸発酵
4. 【★】マロラクティック発酵

【正解】：★ マロラクティック発酵

【簡単な解説】： マロラクティック発酵は、アルコール発酵終了後などに乳酸菌が行う発酵で、リンゴ酸が乳酸に変化します。これによりワインの酸味が丸くなり、風味に複雑性が加わります。

---

19. 【問題文】： ワインの熟成に使用される樽に関する記述として、フランスのオークと比較してタンニン分が多く、新樽でワインに強い香りがつきやすいとされる樽材はどれか？

【選択肢】：

1. フランス産オーク
2. アカシア
3. クリ
4. 【★】アメリカ産オーク

【正解】：★ アメリカ産オーク

【簡単な解説】： ワインの熟成樽には主にオーク材が使われます。アメリカ産オークはフランス産オークと比較してタンニンなどの成分が多く、香りの成分も強いいため、新樽でワインに強い香りがつきやすいと言われます。

---

20. 【問題文】： ワインの醸造工程における清澄に関する記述として、重力によって固体成分が沈殿するのを待つ作業を指す言葉はどれか？

【選択肢】：

1. 濾過
2. 遠心分離
3. 【★】オリ引き（ラッキング）
4. 酸化防止剤添加

【正解】：★ オリ引き（ラッキング）

【簡単な解説】： オリ引き（ラッキング）は、発酵や熟成の過程で生じた酵母の死骸や不溶性成分（オリ）が沈殿するのを待ち、上澄みのワインを別の容器に移す作業です。

---

21. 【問題文】： ワインの濾過に関する記述として正しいものはどれか？

【選択肢】：

1. 濾過すると必ずワインの品質が低下する。
2. 濾過はワインの安定性を高める効果はない。
3. 【★】ワイン中の濁り成分や微生物を取り除き、透明度や安定性を向上させるために行われる。
4. 濾過は瓶詰前の工程でのみ行われる。

【正解】：★ ワイン中の濁り成分や微生物を取り除き、透明度や安定性を向上させるために行われる。

【簡単な解説】： 濾過は、ワイン中の濁り成分や微生物を取り除き、透明度を高めたり、瓶詰め後の再発酵や変質を防いで安定性を向上させるために行われます。

---

22. 【問題文】： ワインの瓶詰め時に使用されるガス置換に関する記述として、比重が空気より重く、ワインと反応しにくいガスはどれか？

【選択肢】：

1. 酸素
2. 窒素
3. 炭酸ガス
4. 【★】アルゴン

【正解】：★ アルゴン

【簡単な解説】： ワインの酸化を防ぐため、瓶詰め時に容器内の酸素を他のガスで置換することがあります。窒素、炭酸ガス、アルゴンなどが用いられますが、アルゴンは空気や炭酸ガスより重く瓶底部に留まりやすく、ワインと反応しにくいため、特に有効とされます。

---

23. 【問題文】： ロゼワインの主要な製造方法に関する記述として正しいものはどれか？

【選択肢】：

1. 赤ワインと白ワインを混合して造る方法が一般的である。（一部例外を除く）
2. 【★】黒ブドウを白ワインと同様に醸造する方法（直接圧搾法）や、短時間醸しを行う方法（セニエ法）がある。
3. 白ブドウのみを用いて造られる。
4. 発酵中にイチゴなどの果汁を添加する。

【正解】：★ 黒ブドウを白ワインと同様に醸造する方法（直接圧搾法）や、短時間醸しを行う方法（セニエ法）がある。

【簡単な解説】： ロゼワインは主に黒ブドウから造られ、果皮からの色抽出の度合いによって色合いが異なります。直接圧搾法（白ワインと同様に圧搾）や、短時間だけ醸しを行うセニエ法などが主な製法です。赤ワインと白ワインを混合する方法は、一部のスパークリングワインを除き一般的ではありません。

---

24. 【問題文】： オレンジワインに関する記述として正しいものはどれか？

【選択肢】：

1. オレンジ果汁を発酵させて造られるワインである。
2. ロゼワインの一種に分類される。
3. 【★】白ブドウを使い、赤ワインのように果皮や種子と共に長く醸して造られる。
4. EUの規則で定められた伝統的なワインカテゴリーである。

【正解】：★ 白ブドウを使い、赤ワインのように果皮や種子と共に長く醸して造られる。

【簡単な解説】： オレンジワインは白ブドウを原料としますが、白ワインとは異なり、赤ワインのように果皮や種子と共に比較的長い期間醸して造られます。これにより独特の色（オレンジ色）や風味、渋みが生まれます。

---

25. 【問題文】： 貴腐ワインの製造方法に関する記述として、貴腐菌がブドウ果実にもたらす主な影響はどれか？

【選択肢】：

1. 果皮を硬くし、水分を保持させる。
2. 【★】果皮に微細な穴をあけ、水分を蒸発させる。
3. 果実中の糖分を分解し、アルコールにする。
4. 果実の色素を分解し、無色にする。

【正解】：★ 果皮に微細な穴をあけ、水分を蒸発させる。

【簡単な解説】： 貴腐ワインは、貴腐菌（ボトリティス・シネレア菌）が特定の条件下でブドウ果実の果皮に感染し、微細な穴をあけることで、果実中の水分が蒸発し、糖分やエキス分が凝縮されたブドウを原料として造られます。

---

ワイン概論 2 | 解答済み・解説付き 【模擬試験問題集】

---

26. 【問題文】： 日本の酒税法において、アルコール分1度以上の飲料が酒類と定義されますが、政令で定める特定の物品（醸造アルコールや香味料など）を使用したものは、その合計重量が原料用酒類等の重量の特定の割合を超える場合、酒類から除外されます。その割合として正しいものは次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. 10分の1
2. 10分の3
3. 10分の5
4. 10分の8

【正解】：★ 10 分の 5

【簡単な解説】：日本の酒税法第 2 条において、アルコール分 1 度以上の飲料は酒類と定義されますが、政令で定める特定の物品（醸造アルコール、香味料、着色料など）の合計重量が、原料用酒類等の重量（米麴づくり用米を含む）の 10 分の 5 を超える場合は酒類から除かれます（酒税法第 3 条）。

---

27. 【問題文】：ヨーロッパにおけるブドウ栽培とワイン飲酒の習慣が広がる上で、特に中世において重要な役割を果たした組織として、ソースに記述があるものは次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. 各地のギルド
2. キリスト教の修道院
3. 王侯貴族の宮廷
4. 大学の学術機関

【正解】：★ キリスト教の修道院

【簡単な解説】：紀元前からブドウ栽培やワイン飲酒の習慣は存在していましたが、ヨーロッパにおいてこれが広がる上で、特に中世では教会の権威や修道院を中心としたブドウ栽培がワイン生産を促進させる原動力となったとソースに記述があります。

---

28. 【問題文】：ワインに含まれる成分のうち、ブドウに由来する有機酸としてソースに名称が挙げられているものは次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. 酢酸、酪酸
2. クエン酸、コハク酸

3. リンゴ酸、酒石酸
4. プロピオン酸、カプロン酸

【正解】：★ リンゴ酸、酒石酸

【簡単な解説】： ワインには様々な成分が含まれますが、その中でもブドウに由来する主な有機酸として、酒石酸、リンゴ酸、クエン酸、コハク酸、エン酸などがソースに記載されています。これらの酸はワインの骨格となり、味わいに影響を与えます。

---

29. 【問題文】： ソースにおいて、「フレンチパラドックス」に関連するワイン中の成分として言及されているものは次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. アルコール
2. タンニン
3. レスベラトロール
4. アントシアニン

【正解】：★ レスベラトロール

【簡単な解説】： フレンチパラドックスとは、フランス人が喫煙率が高く動物性脂肪摂取量が多いにもかかわらず、心臓病の死亡率が低いという現象であり、赤ワインの摂取量が多いことが関連している可能性が示唆されています。ソースでは、ワインに多く含まれるポリフェノール化合物、特にレスベラトロールに言及し、これがガン抑制作用があるという説が紹介されています。

---

30. 【問題文】： EUのワイン規則における品質分類について、保護地理的表示（I.G.P.）のワインに表示が義務付けられている、または認められている項目として、次のうちソースに記述があるものはどれですか。

【選択肢】：

1. ブドウを収穫した場所の標高
2. 使用された酵母の種類
3. 栽培地域に関する伝統的表示
4. 瓶詰めの際に使用した亜硫酸の量

【正解】：★ 栽培地域に関する伝統的表示

【簡単な解説】：EUの品質分類におけるI.G.P.（保護地理的表示、Protection Géographique Protégée）のワインに関する主要な表示事項として、製品の 카테고리（ワインなど）、保護地理的表示（P.G.I.などの略称）、ブドウの収穫年、ブドウ品種、アルコール度数、栽培・醸造に関する伝統的表示などがソースに挙げられています。

---

31. 【問題文】：EUの栽培地域ゾーン区分と関連する気候タイプについて、ソースに記述がある大陸性気候（Continental climate）の特徴として正しいものはどれですか。

【選択肢】：

1. 海に近く、気温の年較差が小さい。
2. 夏は乾燥し、冬に雨が集中する。
3. 夏は暑く乾燥し、冬は非常に寒い。
4. 年間の降水量が非常に少ない。

【正解】：★ 夏は暑く乾燥し、冬は非常に寒い。

【簡単な解説】：ソースにはEUの栽培地域ゾーン区分に関連して、主な気候タイプとして大陸性気候、海洋性気候、地中海性気候が挙げられています。大陸性気候は内陸部に多く見られ、夏は暑く乾燥し、冬は非常に寒いという特徴があり、気温の年較差が大きい気候です。

---

32. 【問題文】：ブドウの生育サイクルにおける重要な段階の一つであるヴェレゾン期 (véraison) とは、どのような状態を指しますか。

【選択肢】：

1. ブドウの花が咲く時期
2. ブドウの実が色づき始める時期
3. ブドウの実の糖度が急激に上昇する時期
4. ブドウの葉が紅葉し始める時期

【正解】：★ ブドウの実が色づき始める時期

【簡単な解説】：ブドウの生育サイクルの中で、果実が細胞分裂を終え、成熟へと向かう転換期がヴェレゾン期です。この時期になると、黒ブドウはアントシアニンが生成されて色づき始め、白ブドウも色が変わります。また、酸が減少し、糖分が蓄積され始めます。ソースには「ブドウの色が付きはじめる」時期であると記述されています。

---

33. 【問題文】：フィロキセラ対策として広まった、異なる種類のブドウを組み合わせる栽培技術「接ぎ木」において、台木として使用されるブドウ品種に求められる重要な特徴として、ソースに記述があるものは次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. 単位面積あたりの収量が高いこと
2. 実生でも均一な品質が得られること
3. 特定の土壌条件への適応性が高いこと
4. 花振るいや結実不良を起こしにくいこと

【正解】：★ 特定の土壌条件への適応性が高いこと

【簡単な解説】：接ぎ木技術は、フィロキセラ抵抗性のあるアメリカ系品種などを台木とし、その上に醸造用ブドウ (ヴィティス・ヴィニフェラ) を接ぐことで、フィロキセラ害を回避す

るために広く用いられています。ソースには、台木用品種の特徴として、フィロキセラ抵抗性、土壌条件（石灰質、乾燥、湿潤など）への適応性、成熟性などが挙げられています。

---

34. 【問題文】：特定の優れた性質を持つブドウ樹を選抜し、それを挿し木などで増やして畑に植える「クローン選抜」の主な目的として、ソースに記述があるものは次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. 開花や結実の時期を早めること
2. 病害虫に対する抵抗性を高めること
3. 収量や品質の安定化を図ること
4. 新しいブドウ品種を開発すること

【正解】：★ 収量や品質の安定化を図ること

【簡単な解説】：クローン選抜とは、特定の畑や地域で長年にわたり観察されたブドウ樹の中から、色付きや果粒の大きさ、収量、病害への抵抗性など、特に望ましい性質を持つものを選び、それを挿し木など栄養繁殖によって増やす方法です。これにより、均一性の高い畑を作り、収量や品質の安定化を図ることが主な目的となります。

---

35. 【問題文】：ブドウの病害の一つであるボトリティス・シネレア菌 (*Botrytis cinerea*) が、特定の条件下でブドウに影響を与え、ワイン製造において非常に重要となる場合があります。その重要な影響として、ソースに記述があるものは次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. 果粒がミイラ化し、糖分が凝縮する貴腐を生じること
2. ブドウ樹の根に感染し、樹を枯死させること
3. 葉に斑点を生じさせ、光合成能力を低下させること
4. ブドウの房が腐敗し、異臭の原因となること

【正解】：★ 果粒がミイラ化し、糖分が凝縮する貴腐を生じること

【簡単な解説】：ボトリティス・シネレア菌は通常は灰色カビ病としてブドウの腐敗を引き起こす病原菌ですが、特定の湿度と乾燥の条件が繰り返される環境下では、ブドウ果粒の表面に小さな穴を開け、水分を蒸発させることで果汁の糖分や成分を凝縮させます。この状態を「貴腐 (Noble rot)」と呼び、貴腐ワインの製造に不可欠な現象です。ソースには、灰色カビ病 (ボトリティス・シネレア) が貴腐ワインを作るために必要であると記述されています。

---

36. 【問題文】：ワインボトルに使用されるコルク栓の種類に関する記述として、圧搾コルクの特徴としてソースに記述があるものはどれですか。

【選択肢】：

1. コルク樫の樹皮から切り出された一枚板を使用する。
2. 合成樹脂などの素材を成形して作られる。
3. 天然コルクを細かく砕いて固めて作られる。
4. 金属性のキャップの内側にライナーが挟まれている。

【正解】：★ 天然コルクを細かく砕いて固めて作られる。

【簡単な解説】：ソースではワイン栓材についていくつかの種類が紹介されています。圧搾コルクは、天然コルクを細かく砕いたものを成形して作られます。これにより、天然コルクに一定の確率で発生する TCA (トリクロロアニソール) によるコルク臭のリスクを低く抑えることが可能とされています。

---

37. 【問題文】：スクリューキャップで密閉されたワインボトルの構造について、キャップ天面内側の接液部に使用されるクッション材の名称として、ソースに記述があるものは次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. ガスケット
2. ライナー
3. インサート
4. シール

【正解】：★ ライナー

【簡単な解説】： スクリューキャップは金属製のキャップですが、ワインと直接触れるキャップ天面の内側には気密性を保つためのクッション材が使用されています。このクッション材はライナー (Liner) と呼ばれ、その素材によって酸素透過性に違いが生じるとソースに記述があります。

---

38. 【問題文】： ワインの醸造工程において、酸素による劣化や微生物の繁殖を防ぐために、亜硫酸 (SO<sub>2</sub>) が広く使用されています。亜硫酸のワインにおける主な役割として、ソースに記述があるものは次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. 糖分をアルコールに分解すること
2. ワインに色や香りをつけること
3. 酸化を防止し、微生物の活動を抑制すること
4. リンゴ酸を乳酸に変えること

【正解】：★ 酸化を防止し、微生物の活動を抑制すること

【簡単な解説】： 醸造工程や瓶詰め時などに添加される亜硫酸 (SO<sub>2</sub>) は、ワインの酸化を防ぐ (酸化防止剤) とともに、野生酵母や細菌など好ましくない微生物の活動を抑制する (殺菌剤) という重要な役割を担っています。ソースには酸化防止と微生物抑制の役割が明確に記載されています。

---

39. 【問題文】：ワイン中に添加された亜硫酸（SO<sub>2</sub>）は、いくつかの形態で存在します。このうち、殺菌効果や酸化防止効果に直接的に関わる、反応性の高い形態としてソースに記述があるものは次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. 結合型亜硫酸
2. 飽和型亜硫酸
3. 遊離型亜硫酸
4. 安定型亜硫酸

【正解】：★ 遊離型亜硫酸

【簡単な解説】：ワイン中の亜硫酸は、ワイン成分と結合した結合型亜硫酸と、結合していない遊離型亜硫酸として存在します。遊離型亜硫酸はさらに分子状亜硫酸とイオン型亜硫酸に分けられますが、特に殺菌効果や酸化防止効果に直接的に関わるのは遊離型亜硫酸であるとソースに記述があります。

---

40. 【問題文】：マロラクティック発酵（MLF）は、主に赤ワインの醸造で行われることが多い二次発酵です。この発酵は、ワインに含まれる特定の酸を別の酸へと変化させます。MLFにおいて、乳酸菌によって変化する酸としてソースに記述があるものは次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. クエン酸が酢酸に変化する
2. リンゴ酸が乳酸と炭酸ガスに変化する
3. 酒石酸がコハク酸に変化する
4. 酪酸がプロピオン酸に変化する

【正解】：★ リンゴ酸が乳酸と炭酸ガスに変化する

【簡単な解説】：マロラクティック発酵（MLF）は、主に乳酸菌（Oenococcus oeni など）の働きによって、ワインに含まれる鋭い酸味を持つリンゴ酸を、より穏やかな酸味の乳酸と炭酸ガスに分解する現象です。これにより、ワインの酸味が和らぎ、口当たりがまろやかになるとソースに記述があります。

---

4 1. 【問題文】：マロラクティック発酵（MLF）の進め方にはいくつかの方法がありますが、アルコール発酵が終了した後、乳酸菌を添加して MLF を開始させる方法について、ソースに記述がある呼称は次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. 同時接種（コイノキュレーション）
2. 逐次接種（セクエンシャル）
3. 自然発酵（ナチュラルファーメンテーション）
4. 温度誘導（サーマルインダクション）

【正解】：★ 逐次接種（セクエンシャル）

【簡単な解説】：ソースでは、マロラクティック発酵の進め方として「Sequential（逐次接種）」と「Co-inoculation（同時接種）」が紹介されています。Sequential は、アルコール発酵が終了した後に乳酸菌を接種して MLF を開始させる方法です。Co-inoculation は、アルコール発酵の途中または開始と同時に乳酸菌を接種する方法です。

---

4 2. 【問題文】：ワインの醸造工程において、発酵や熟成の後に、浮遊している固形分や澱を取り除くために行われる作業として、ソースに「滓引き」または「澱引き」と記述があるものは次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. マセラシオン（Maceration）
2. スーティラージュ（Soutirage）

3. シャプタリゼーション (Chaptalisation)
4. アサンブラージュ (Assemblage)

【正解】：★ スーティラージュ (Soutirage)

【簡単な解説】：発酵や熟成が終わったばかりのワインには、酵母の死骸やブドウの固形分などの澱 (lie) が沈殿しています。これらの澱を取り除くために、上澄みのワインを別の容器に移し替える作業が滓引きまたは澱引きと呼ばれ、フランス語で Soutirage (スーティラージュ) といいます。ソースには、発酵終了後の濁ったワインから沈殿した滓を取り除く作業として「スーティラージュ」が紹介されています。

---

4 3. 【問題文】：ワインの樽熟成に使用されるオーク樽材の種類のうち、特にタンニンを多く抽出しやすく、一般的に香りが強いとされるものとして、ソースに記述があるものは次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. フレンチオーク
2. アメリカンオーク
3. ハンガリアンオーク
4. スラヴォニアンオーク

【正解】：★ アメリカンオーク

【簡単な解説】：ワインの樽熟成には主にオーク材が使用されます。ソースにはフレンチオークとアメリカンオークが紹介されており、アメリカンオークはフレンチオークに比べてタンニンが多く、バニラやココナッツのような香りが強い傾向があると記述されています。

---

4 4. 【問題文】：ワインを瓶詰めする際、瓶内の酸素量を減らし酸化を防ぐために、不活性ガスを充填することがあります。ソースに挙げられている不活性ガスの中で、空気（窒素や酸

素) より重く、ワインとの反応性が低いため、瓶底に留まって酸素を効果的に押し出すことができるガスとして記述があるものは次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. 窒素
2. アルゴン
3. 炭酸ガス
4. ヘリウム

【正解】：★ アルゴン

【簡単な解説】：ワインの瓶詰め時には、瓶内の酸素量を減らす目的で不活性ガスが使用されます。ソースでは窒素、炭酸ガス、アルゴンが挙げられており、アルゴンは空気よりも重く、ワインとの反応性が低いため、瓶底に溜まって酸素を押し出すのに効果的であり、食品衛生法で認められていると記述されています。

---

45. 【問題文】：スパークリングワインの製造方法の一つであるシャンパーニュ方式（瓶内二次発酵方式）における重要な工程として、ソースに記述があるものは次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. 加圧タンク内で二次発酵を行う
2. 瓶詰め後、瓶内で二次発酵を行う
3. 一次発酵中に炭酸ガスを添加する
4. ブドウ果汁を凍結濃縮する

【正解】：★ 瓶詰め後、瓶内で二次発酵を行う

【簡単な解説】：スパークリングワインの製造方法にはいくつかの種類があります。シャンパーニュ方式は、スティールワインを瓶に詰め、糖分と酵母を加えて栓をし、瓶内で二次発酵を起こさせる伝統的な方法です。これにより、きめ細かい泡が生まれます。ソースには「瓶内で酵母による二次発酵を起こさせる方法」と記述されています。

---

46. 【問題文】：スパークリングワインの製造方法の一つであるシャルマ方式（タンク方式）の特徴として、ソースに記述があるものは次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. 二次発酵を密閉された大きなタンクで行う
2. 瓶内二次発酵後、澱抜きを手作業で行う
3. 二次発酵を行わず、炭酸ガスを注入する
4. ブドウを収穫後に陰干しする

【正解】：★ 二次発酵を密閉された大きなタンクで行う

【簡単な解説】：シャルマ方式は、スティルワインを密閉された大きなタンクに入れ、糖分と酵母を加えて二次発酵を起こさせる方法です。この方式は、瓶内二次発酵方式に比べて大量生産に向いており、コストを抑えることができます。ソースには「スティル・ワインを大きなタンクに密閉し、そこから糖分と酵母を加え第三次発酵を起こさせて造る」と記述されています（第三次発酵は二次発酵の誤記と思われる）。

---

47. 【問題文】：ロゼワインの製造方法の一つであるセニエ法について、ソースに記述がある工程として正しいものはどれですか。

【選択肢】：

1. 赤ワインと白ワインを混ぜ合わせる
2. ブドウの皮と一緒に短時間醸しを行う
3. 収穫したブドウを压榨後、すぐに発酵させる
4. 赤ワイン発酵中に果汁の一部を引き抜く

【正解】：★ 赤ワイン発酵中に果汁の一部を引き抜く

【簡単な解説】：セニエ法 (Saignée method) はロゼワインの製造方法の一つで、赤ワインを造るためにブドウを破碎・除梗し、果皮と一緒に醸し (マセラシオン) を行っている初期段階で、まだ色やタンニンが強く抽出されていない色のついた果汁の一部を引き抜き、その果汁だけで発酵させてロゼワインを造る方法です。ソースには「赤ワイン醸造の途中で、発酵槽から果汁の一部を引き抜く」と記述されています。

---

48・【問題文】：ワイン醸造において、発酵前のブドウ果汁に糖分を加えてアルコール度数を高める操作を、ソースではフランス語の呼称で記述しています。その呼称として正しいものは次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. シャプタリゼーション (Chaptalisation)
2. マセラシオン (Maceration)
3. スーティラージュ (Soutirage)
4. アサンブラージュ (Assemblage)

【正解】：★ シャプタリゼーション (Chaptalisation)

【簡単な解説】：シャプタリゼーションは、ブドウの糖度が低い場合に、果汁に糖分 (砂糖など) を加えてアルコール発酵によって生成されるアルコールの総量を増やす目的で行われる操作です。これは主に冷涼な地域で行われます。ソースには「補糖 (シャプタリゼーション)」として記述があります。

---

49. 【問題文】：ワインの清澄化の方法の一つとして、醸造過程で生じた澱や浮遊物を沈殿させて取り除く目的で行われる「澱下げ」について、ソースに記述があるフランス語の呼称は次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. コラージュ (Collage)

2. フィルトラシオン (Filtration)
3. デブルバージュ (Débourbage)
4. マセラシオン (Maceration)

【正解】：★ コラージュ (Collage)

【簡単な解説】： 澱下げは、清澄剤（卵白、ゼラチン、ベントナイトなど）をワインに加えて浮遊物を凝集沈殿させ、清澄度を向上させる作業です。この方法はフランス語で Collage（コラージュ）、英語で Fining（ファイニング）と呼ばれます。ソースには「滓下げ（清澄）（仏：Collage、英：Fining）」と記述されています。

---

50. 【問題文】： ジョージアで伝統的に行われているワイン製造法について、ソースに記述がある、粘土で作られた大きな卵形の容器の名称は次のうちどれですか。

【選択肢】：

1. アンフォラ (Amphora)
2. クヴェヴリ (Qvevri)
3. ドリアム (Dolium)
4. ティナハ (Tinaja)

【正解】：★ クヴェヴリ (Qvevri)

【簡単な解説】： ジョージアでは古くからワイン造りが行われており、その伝統的な製法には粘土製の大きな卵形容器が使用されます。この容器はクヴェヴリ (Qvevri) と呼ばれ、この製法はユネスコの無形文化遺産にも登録されています。ソースにはジョージアの伝統的製法として「Qvevriで醸造・貯蔵」と記述があり、そのワインはアンバーワインとも呼ばれることが紹介されています。

---