

第1回十勝ワインバイザー呼称資格認定試験問題

問1 下記の文章の()にあてはまる適切な言葉等を下記の語彙群から選び記入しなさい。

池田町は、昭和(ア)年代後半、冷害・凶作に加え、(イ)沖地震の被害によって町財政は極度に逼迫(ひっぱく)し、池田町は昭和31年に地方財政再建団体の指定を受けました。この苦境からどう脱却するのかという努力の中から、ブドウ栽培とワイン醸造への道が生まれました。当時の町長は町内の野山に(ウ)がたわわに実っている事に注目し、「(エ)所得のアップに繋がり、町内に多い未利用の(オ)の活用にもなる」という発想によって、十勝ワインは誕生しました。

語彙群

20	浦河	十勝	牧草地	観光	傾斜地	コクワ	30	農業	40
山ブドウ	休閑地	ハスカップ	税収入	釧路					

問2 池田町が、十勝池田税務署長から果実酒類の試験製造免許の交付を受けた年を記入しなさい。(西暦でも和暦でもどちらでも良い)

問3 通称「池田ワイン城、ワイン城等」と呼ばれている建物の正式名称とその完成年を記入しなさい。

問4 次の ~ の中から正しいものを1つ選びなさい。

1964年(昭和39年)にブタベストで開かれた第4回国際ワインコンペティションで「十勝アイヌ山葡萄酒」が銅賞を獲得した。

1975(昭和50年)スランチェフ・ブリャクで開かれた国際コンクールで大金賞を受賞したのは「トカップ」と「十勝ブランデーXO」である。

1985年(昭和60年)にブランデーの試験醸造免許を取得した。

1995年(平成7年)に国内初のシャンパン方式によるスパークリングワインを発売する。

問5 下記の文章は池田町におけるブドウ栽培について説明したものです。()にあてはまる適切な言葉等を下記の語彙群から選び記載しなさい。

池田町でのブドウ仕立て方法は、醸造用ブドウの栽培方法としては一般的な(ア)方式を採用している。しかしながら、山ブドウや耐寒性交配品種を除いた通常の醸造用ブドウは、池田町の厳しい寒さのため通常の方法では越冬できないことから、ブドウに(イ)することにより越冬させている。ブドウ樹は春になると、土の中から掘り出され、まずは(ウ)を針金に誘引する。例年(エ)頃には、ブドウは開花するが、この時期の天候はブドウの(オ)を決める上で重要である。この時期には、(カ)をやはり針金に誘引し、芽かきや除草が主な作業となる。ブドウの成熟期である夏場の天候は、今度はブドウの(キ)を決定する上で重要である。例年(ク)には、町内のブドウ収穫が始まる。収穫期を決定する上では、糖と酸のバランスを見極める必要がある。ちなみに清見種では、平年で糖度(ケ)%、酸度(コ)g/100mLで収穫が行なわれる。収穫を終えたブドウ樹は落葉後、品質の良い果実を毎年続けて収穫するために、一年間で最も重要な(サ)作業が行なわれる。最後に、ブドウは(イ)され長い冬眠に入る。

語彙群

質	量	6月下旬から7月上旬	7月上旬から中旬	9月中旬から下旬	9月下旬から10月上旬				
垣根	柵	14~16	16~18	1.0~1.3	1.3~1.6	培土	排土	新梢	枝梢
剪定									

問6 下記の文章は十勝ワインの原料品種について説明したものです。それぞれの品種名を記入しなさい。

十勝ワインを代表する赤ワイン用品種で、フランスから導入したセーベル13053を5

シーズンかけクローン選抜した品種です。このブドウから造られるワインは、しっかりした酸味と軽快な味わいで十勝ワインの代名詞的な存在です。

と山ブドウを交配させた耐寒性交配品種で、交配品種の中でもこの品種は栽培適正に特に優れており、このブドウから造られるワインは、父系である山ブドウ同様な野性味ある香味とボディー感ある味わいで、将来十勝ワインを支える品種になると大きな期待が寄せられています。

池田町がハンガリーから導入した白ワイン用品種で、果実味のあるアロマを持ち、主としてシルペーク白の主原料として用いられています。

池田町がオーストリアから導入した赤ワイン用品種で、十勝ワイン以外の道内ワインメーカーでも赤ワインの原料として用いられ、北海道を代表する品種となっています。このブドウから造られるワインは色調に富み、タンニンと酸の調和が良く、ボディー感ある味わいとなります。

白ワイン用品種で、萌芽・開花が早く豊産性ですが、灰色カビ病に弱い品種で、このブドウから造られたワインはかなり強いマスカット香があり、セイオロサム白などの主原料となっています。

問7 下記の各種ワインの製造工程の順番を記号で記入しなさい。

<白ワイン> A)酵母添加 B)圧搾 C)除梗破碎 D)ビン詰め E)ろ過 F)発酵

<赤ワイン> A)酵母添加 B)圧搾 C)除梗破碎 D)ビン詰め E)ろ過 F)発酵
G)ビン熟成 H)樽熟成

<スパークリングワイン(シャンパン方式)>
A)主発酵 B)糖添加 C)2次発酵 D)ビン詰め E)ビン熟成
F)オリ抜き

問8 池田町におけるワイン製造にかかわる下記の記載で正しいものには、間違っているものには×を記入しなさい。

- A ロゼワインを製造する際には赤ワイン用ブドウを原料に供している。
- B 白ワインの発酵温度は赤ワインよりも高い温度である。
- C ヌーボワイン(赤)の製造には乳酸発酵法を用いているが、省略しMLFと言っている。
- D ブドウ中に含まれる主要な有機酸は「酒石酸」と「リンゴ酸」である。
- E 赤ワインの製造において行なわれる乳酸発酵は、ワイン中の糖分が乳酸菌によって乳酸に変化するものである。
- F フレンチオーク樽を使用する際に、一般的には重たいタイプのワインほど木目の粗い樽材を用いる。
- G 「ブルーム(スパークリングワイン)ロゼ」の原料ブドウは、清見種である。
- H 家庭でワインなどの酒類を製造することは酒税法で禁止されているが、市販されている焼酎に山ブドウを漬け込むことは問題ない。
- I 抗酸化活性などから、心臓病予防効果などがあるとして注目されている「ポリフェノール」は、白ワインよりも赤ワインに多い。
- J 「十勝ブランデー原酒1979(180ml)」のアルコール度数は40度である。

問9 下記の文章の()にあてはまるビンテージの組み合わせを記入しなさい。

ワインは原料ブドウの収穫年の天候によって、その品質が大きく左右されます。十勝ワインでは、1990年以降の素晴らしいビンテージは1991年ですが、(ア)は1991年を上回る素晴らしいワインが誕生しました。しかし今後市場に出回るワインの中で、(イ)は気温が高く、天候も良く、何よりも日照時間が多かったため、(ア)を上回る十勝ワインの歴史上最高のスーパービンテージの期待が寄せられています。

- ア) 1995年 イ) 2002年
 ア) 1999年 イ) 2003年
 ア) 1999年 イ) 2004年

問10 これまでに十勝ワインが発売した商品で、その商品名がアイヌ語に由来するものを2つ記入しなさい。

問11 次の商品の中で、甘口(やや、ほのかな、酸味のある)として発売している商品の数値を3つ記入しなさい。

- ブルーム プチ・ナイヤ ロマンティック北街道100年の杜
 フィースト キャッスル 町民ロゼ

問12 次の商品を価格(小売希望価格)の高い順番に記号で記入しなさい。

- A) 町民ロゼ ザ いけた B) ノスタルジア C) トカップ
 D) セイオロサム E) 清見 F) アムレンシス

問13 一部を除いて、十勝ワインの製品自体に製造年月日や時間が印字されていますが、印字されている場所を次から選び記入しなさい。

- 瓶の首 バックラベル フロントラベル 瓶の側面下側 瓶の底

問14 下記の文章の()にあてはまる適切な言葉等を下記の語彙群から選び記入しなさい。

ワインを正しく保存するには、まずはワインは(ア)に寝かせます。ワインは長期間空気に触れていると『(イ)』し、品質が低下します。保存中は(ウ)の進入を防ぐ必要があります。ワインの栓に使われているコルクは、(エ)すると弾力がなくなり空気が進入してしまいます。ワインを(ア)にするとコルクの(エ)を防ぐことが出来るのです。次に、(オ)を避けます。太陽光・電灯光ともに避けましょう。そして、(カ)変化の少ない所に保存する事が大切です。一日、又は年間を通して変化の少ない所が理想です。このような条件を満たすような(キ)やムロがあれば最適です。あるいはワインクーラーといわれる専用の保存機器が優れています。問題は、これらが無ければ何処に保存するかです。自分の家の中で、光を遮断できて(カ)変化の少ない所を選ぶと良いでしょう。例えば暖房機器から最も離れた押し入れ等がその一例です。

語彙群

成長	縦	湿度	静かに	地下室	カビ	乾燥	腐敗	ワインクーラー
野菜庫	温度	空気	直射日光	横	酸化	熟成		

問15 次の文章について、正しいものには、間違っているものには×を記入しなさい。

- A 町営レストラン十勝は、1970年(昭和45年)に役場庁舎内で営業を開始した。
 B 十勝ワインは第3セクターによって運営されており、その利益の一部は町民に還元されている。
 C 現在ワイン城で実施しているガイドツアーは、一日2回無料で参加できるが、一人1

- 00円(試飲代)を支払うと随時施設を案内してもらえらる。
- D 全国に9つある「十勝ワイン友の会及びワイン会」とは、十勝ワインの発展に寄与し、合わせて池田町を側面から応援し、ワイン文化の向上と会員相互の親睦を目的に活動している。
- E ボジョレー・ヌーボは毎年11月の第3木曜日に解禁されるが、十勝ワインヌーボの解禁日は12月1日である。
- F 一般的にワイン1本(720ml)を造るのにブドウは約1kg必要である。
- G 社会学習の一環として町内の小・中・高校生がブドウ収穫を行なっている。
- H 牛の丸焼きなどで有名となったワイン祭は、現在5月と10月の年2回開催されている。
- I 一般的に生カキには辛口の白ワインが相性が良いとされている。
- J 十勝ワインバイザーの認定試験は今回で2回目である。

問16 あなたが道外の方など「十勝ワイン」についてほとんど知識のない人に、十勝ワインを説明する場合、どのように説明するか300字程度で記載しなさい。