

第2回十勝ワインバイザー呼称資格認定試験解答用紙

受験番号		氏名	正解
------	--	----	----

問1	ア	イ	ウ	エ	オ	カ	キ
	20	十勝沖地震	山ブドウ	農業	傾斜地	ブドウ愛好会	1963

昭和38年でも可

問2					
	x	x			

問3	誤(記号)	正(言葉等)
	A	垣根
	C	枝梢
	G	摘芯
	J	1.3~1.6
	L	剪定

問4	ア	イ	ウ	エ	オ	カ	キ	ク
	セーベル13053	クローン選抜	清見	山ブドウ	清舞	山幸	母系	父系

問5  
原料ブドウの違い  
果皮の色(白ワインは緑色系、赤ワインは黒色系ブドウ)

発酵方法の違い  
白ワインはブドウを圧搾後、果汁で発酵させる。赤ワインはもろみ発酵(果皮や種子と一緒に発酵させる)後、圧搾する。

発酵温度の違い  
赤ワインは白ワインよりも高温で発酵させる。

問6	ア	イ	ウ	エ	オ	カ	キ	ク
	ブドウ糖	エチルアルコール	炭酸ガス	酵母	リンゴ酸	乳酸	乳酸菌	酵素

問7	ア	イ	ウ	エ	オ	カ	キ	ク
	500	ミズナラ	15	70~80	1	タンニン	雑味	酸素
	ケ	コ	サ	シ	ス			
	酸化	アリエール	ヌベール	リムザン	ツバゲルレーベ			

問 8

--

問 9

F	E	A	D	B	C	G
---	---	---	---	---	---	---

問 10

A群	B群	C群
	I	ウ
	E	キ
	B	イ
	A	ケ
	G	ア
	D	ク
	C	オ
	H	エ

問 11

x	x		x	x	x		x
	x						

問 12

商品名
-----

商品PR
------

テイステイング

C
---