

## 第4回十勝ワインバイザー呼称資格認定試験問題

問1 次の ~ の中から正しいものを1つ選びなさい。

北海道池田町は、十勝地方の中央やや東寄りに位置し、典型的な大陸性気候である。  
北海道池田町は、十勝地方の南端に位置し、夏場は海からの冷たくて湿った風の影響を受ける。  
北海道池田町は、十勝地方の北部に位置し、冬場の冷たく乾いた風の影響を受ける。

問2 池田町が1952年（昭和27年）に受けた大きな自然災害とは何か答えなさい。

問3 池田町におけるブドウ栽培への壮大な挑戦の始まりとして、1960年（昭和35年）に町内の青年農業者によって結成された「会」の名前を下記の3つの中から選びなさい。

池田町ブドウ愛好会      池田町ブドウ友の会      池田町ワイン友の会

問4 池田町が国内初の自治体経営によるワイン醸造を手がけることとなる「果実酒類試験製造免許」を取得したのは何年か答えなさい（西暦、和暦どちらでも可）。

問5 下記の文章は、池田町における耐寒性交配品種について記載したものである。（      ）にあてはまるブドウ品種名を答えなさい。

耐寒性交配品種の中でも交配No.567番目の（ア）は2000年に品種登録を終え、3197番目の（イ）は申請後2年を経て昨年2006年8月に農水省の品種登録を終えた。いずれも（ウ）種と（エ）の交配品種であるが、この2品種は同一品種同士の交配で、この2品種から造られるワインは両極端で、（ア）が母親である（ウ）種譲りの、薄めの色合いで強い酸味、そして軽快な味わいが特徴であるのに対し、（イ）は色も濃く、渋味や味わいの深みは父親である（エ）を超える可能性すら感じられる。人間同様、兄弟でも外観はもとより性格も異なるのと同じようなもので、いずれの品種も十勝ワインの将来を担う存在として大きな期待を寄せている。

問6 下記の文章は、池田町における耐寒性交配白ワイン用ブドウ品種の開発について記載したものである。下線【A】～【E】の説明として正しくないもの各々1つずつ選びなさい。

本来、北半球（北緯30～50度のブドウ栽培地域）では高緯度になるにつれて、【A】赤ワイン用ブドウ（以下、赤ブドウ）よりも白ワイン用ブドウ（以下、白ブドウ）の栽培割合が多くなるのが一般的であるが、【B】池田町は、その白ブドウが育つのも難しく、逆に、冬期間培土することによって栽培適性を見出した清見種や、優れた耐寒性を有する清舞種や山幸種などのいずれも赤ブドウが元氣よく生育している。

現在、北海道内でも温暖な後志地方での契約栽培によって、白ブドウの多くを栽培している。一方、池田町では【C】培土による栽培方法で数種類の白ブドウを確保しているが、将来的には池田町でも培土をしなくて生育できる耐寒性白ブドウ品種の開発が急がれている。

池田町におけるブドウ栽培の創成期には厳しい冬の寒さや冷涼な夏場の天候などにより、何度も危機的な状況におかれたこともあったが、近年、【D】晩秋の早霜にさえ気をつければブドウの熟成度を見ながらうまく収穫できるようになってきた。これは秋が長くなってきていることとブドウの樹が年数を経て土地に馴染んできたによるものであり、収穫時期が10月中旬以降の耐寒性赤品種「山幸」「清舞」では糖度が20度にも達してきている。

しかし、交配品種の特徴である豊富な酸味は相変わらずで、赤ワインの醸造工程には化学反応である【E】リンゴ酸乳酸発酵（MLF）による減酸が欠かせない。一方、白ワインはフルーティーな香りを大切にするため、MLFによる減酸を行わないので、北国のブドウの特徴である豊富な酸含量をそのまま酸味として感じてしまう。そのため、交配品種の突然変異種によって酸を適度な量に抑えられ新品种の開発が次なる栽培目標となっている。

【A】

ヨーロッパ系の醸造用ブドウは冷涼すぎると、完熟しにくく、赤い色素が付きにくい。  
フランスよりも北に位置するドイツでは赤ワインより白ワインの方が有名である。  
山ブドウは耐寒性に弱く、高温多湿の気候を好むので、低緯度の方が栽培し易い。

【B】

池田町の年間平均気温は、果樹が育つと言われている年間平均気温を下回っている。  
池田町は亜寒帯に位置し、典型的な大陸性気候、冬期間の最低温度は - 20 以下の日が続く。  
池田町の気候は、病害虫のフィロキセラが生育するのに適しているため、ブドウの栽培は難し

【C】

跳ね上げ機を付けたトラクターでブドウ樹に土をかける。  
冬期間の積雪量が多いために考え出された方法である。  
ブドウ樹を保温し、凍結乾燥（枯死）を防ぐ。

【D】

ブドウの新梢に霜があたり枯れてしまうと、わき芽（副梢）を残し収量を確保する。  
ブドウの葉が霜にあたると枯れてしまい、光合成による糖分の合成ができなくなる。  
ブドウの果実が霜にあたると、果粒が梗から落ちやすくなり収穫に時間がかかる。

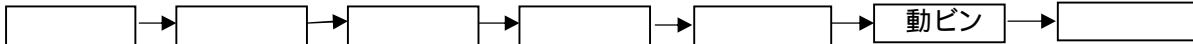
【E】

酒石酸はワイン中のカリウムと結合し、「酒石」となって沈殿し、結果的に減酸する。  
乳酸菌の働きによって、リンゴ酸が乳酸と炭酸ガスに変化する。  
MLFは単に酸味を和らげるだけでなく、香味の改善も図られる。

問7 次の中からロゼワイン（ブラッシュタイプ）の製造工程として正しいものを1つ選びなさい。

黒色系ブドウ	除梗破碎	発酵	圧搾	タンク貯蔵	オリ引き	樽熟成	ろ過	ビン詰
白色系ブドウ	除梗破碎	圧搾	発酵	タンク貯蔵	オリ引き	ろ過	ビン詰	
黒色系ブドウ	除梗破碎	圧搾	発酵	タンク貯蔵	オリ引き	ろ過	ビン詰	

問8 下記の語彙群の中から関係する必要な言葉を選び、十勝スパークリングワイン「ブルーム」の製造工程を完成させなさい。答えはA～Hの記号で答えなさい。



- |         |         |         |        |        |
|---------|---------|---------|--------|--------|
| A) 主発酵  | B) 樽熟成  | C) 2次発酵 | D) ビン詰 | E) 糖添加 |
| F) オリ抜き | G) 酒精強化 | H) ビン熟成 |        |        |

問9 次の中からヌーボワインの炭酸ガス漬浸法（MC法）として正しい化学反応を1つ選びなさい。

ブドウ糖	エチルアルコール + 炭酸ガス
リンゴ酸	乳酸 + 炭酸ガス
リンゴ酸	エチルアルコール + 炭酸ガス

問10 下記の十勝ワイン製品群を各グループごとにアルコール度数の低い商品から順に記号で並べなさい。

第1グループ

A) 清見	B) プチ・ナイヤ	C) ブルームロゼ	D) 山幸
-------	-----------	-----------	-------

第2グループ

A) ブランデー原酒	B) スプレnder-X・O	C) 樽熟成梅酒	D) シルフィー
------------	----------------	----------	----------

問11 次の商品名の製造方法を右の語彙群から選び番号で記入しなさい。

商品

ア	アイスワイン
イ	樽熟成梅酒
ウ	シルモ
エ	ブルーム
オ	スプレnder
カ	シルフィー
キ	ヌーボ(赤)
ク	田園の雫(白)

語彙群

	シュール・リー法
	ビン内2次発酵法
	炭酸ガス注入
	炭酸ガス浸漬法
	樹上凍結
	単式蒸留法
	ブランデー原酒浸漬
	酒精強化(発酵途中の果汁に)
	酒精強化(発酵前の果汁に)
	酒精強化(発酵終了後のワインに)後、加温熟成

問12 フランスのボジョレヌーボの解禁日は毎年11月の第3木曜日であるが、十勝ワインヌーボの解禁日(発売日)はいつか答えなさい。

問13 昨年の12月に優れた道産食品を対象とした「道産食品独自認証制度」のワイン認証第1号となった十勝ワインの「銘柄」と「ビンテージ」を答えなさい。

問14 清見種やツバイゲルトレーベ種から造られるワインををブレンドし、味わいがマイルドな赤ワインで、1970年産ビンテージワインとして最初に発売したワインの製品名を次の3つの中から1つ選び番号で答えなさい。

シルペーク赤      セイオロサム赤      清見の丘赤

問15 十勝ワインの主要な白ブドウ品種は4つあるが、そのうちの3品種を答えなさい。

問16 十勝ワインではワインの熟成用にフレンチオーク樽を使用していますが、それぞれのブドウ品種や酒質の違いによって、樽材を使い分けています。清見のような繊細な味わいのワインに適している樽の種類(産地)を下記の中から2つ番号で選びなさい。

リムーザン      ヌペール      アリエール      トロンセ

問17 十勝ワインが地域に根ざしたワイナリーとなることを目的に、十勝管内の団体やグループの学習会などに職員が出向き、ワインの知識や楽しみ方を紹介している「事業名」を何と呼んでいるか答えなさい。

問18 下記の文章について、正しいものには○、間違っているものには×をつけなさい。

池田町の主要な産業は農業であるが、ブドウ以外の主要作物には、小麦、じゃがいも、米などがある。

昨年ウィンターファンタジアとしてDCTgarden IKEDAに登場したツリーの色は冬の北海道をイメージした白色であった。

今年の1月からスパークリングワイン「ブルーム」の製造のために新しい機械として導入されたジャイロパレットとは、オリ下げ後の折り抜き作業を行う機械である。

日本人の成人一人当たりのワイン消費量は2強だが、池田町民はその5~6倍の消費量である。

今年3月に新発売された「山幸 fresh sweet」のボトル容量は500mlである。

今年の5月5日に子どもの生まれた年(1989年~2001年)のワインとして「清見」を各年3本限定抽選販売したが、冷害年の1994年産を除いての販売であった。

十勝ブランデーは8%前後のワインを単式蒸留器で2回蒸留するが、1回目の蒸留（粗留）でそのアルコール度数は約27%になる。

十勝ブランデー原酒エクストラのアルコール度数は59%、熟成年数は25年である。

池田町の成人式では小学生時代に自らが収穫したブドウから造られたワインで乾杯をする。

池田町における主要な赤ブドウ品種の収穫は、「清見」「清舞」「山幸」の順番に行われる。