

第5回十勝ワインバイザー認定試験問題(筆記試験)

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んで記入しなさい

【池田町の気候・ブドウ栽培】

十勝地方は亜寒帯に位置し、典型的な(A)気候です。そのため、冬の寒さからブドウをはじめとする果実のような永年生作物はほとんど栽培できない地域とされてきました。しかしながら、度重なる自然災害が原因で財政破綻を起こした池田町が、新たな産業として注目したのがブドウ栽培でした。とは言っても、厳寒の地、池田町でのブドウ栽培は苦難との戦いでした。(B)年、町内の農村青年によって(C)が結成され、壮大な挑戦が始まりました。

醸造用ブドウに求められる気象条件として、ブドウの生育期である春先から秋まで、好天に恵まれ、(D)が高く、ブドウ開花期である(E)頃、(F)が少なく、

(G)が多いこと、そして、ブドウの(H)を大きく左右する上では、収穫前1ヶ月前の天候が重要で、やはり(D)が高く、(F)が少なく、(G)が多いことが求められます。

池田町での醸造用ブドウ栽培のための好要因としては、夏場は道内有数の高温となる地域であること、何よりブドウの成熟期に(D)の(I)が大きいです。また、冬期間の厳寒条件により、土中の(J)などはほとんど死滅してブドウが(J)から守られるという意味では、池田町ではブドウの木を造るうえで(K)の必要性はありません。

とは言うものの、十勝地方は世界的なワインの銘醸地域と比較すると、明らかに温度が低く、国内の代表的なワイン生産地帯にある山梨県甲州市勝沼と比較すると、月平均で(L)以上、積算温度では(M)程度低いこととなります。何よりも、冬期間の厳しい寒さは通常の醸造用ブドウが越冬できる限界を超え、これまでの多くの品種では、ブドウ樹に(N)を被せることで寒さからブドウを守ってきました。また、池田町で造られるブドウはその冷涼な気候に適した独自品種が中心です。ブドウは一般的に開花から(O)日程度で収穫をむかえますが、冷涼な池田町では、開花からほぼ(P)日後に収穫出来る清見に代表される(Q)品種を栽培しています。

語彙群

ブドウ愛好会	100～110	6月初旬から中旬	日較差	ビニール
土	1960	剪定	気温	大陸性
降水量	海洋性	病害虫	200	収量
90	接ぎ木	15	ブドウ生産組合	110～120
100	早生	1963	7	日照時間
品質	6月下旬から7月上旬	酵母		

問2 下記の池田町で栽培されているそれぞれのブドウ品種について、実際に行われる栽培作業を、春先の作業から順番に並べなさい(記号で記入)。なお、必要のない作業(記号)は記載しないものとする。

< 1 > 清見種

< 2 > 山幸種

栽培作業

A; 培土	B; 枝梢誘引	C; 新梢誘引	D; 剪定	E; 収穫
F; 排土	G; 除葉			

問3 下記の十勝ワインの各ワインの醸造方法などについてまとめた表の()にあてはまる言葉等を記入しなさい。

	原料(果皮の色)	製造方法	発酵温度・期間
白ワイン	(A)色もしくは(B)色	除梗破碎後、まず(D)し、得られた果汁に(E)を添加し、発酵させる(F)発酵を行う。	発酵温度は(H)の低温発酵。発酵期間は(I)週間程度。
赤ワイン	(C)色	除梗破碎後、(D)せずに(E)を添加し、果皮や種と一緒に発酵させる(G)発酵を行う。	発酵温度は(J)のやや高め温度。主発酵期間は(K)週間程度。
ロゼワイン (ブラッシュ)	(C)色	除梗破碎後、まず(D)し、得られた果汁に(E)を添加し、発酵させる(F)発酵を行う。	発酵温度は(H)の低温発酵。発酵期間は(I)週間程度。

*H~Kは具体的な数値を記入しなさい。

問4 下記の ~ のそれぞれの言葉について、共通点と異なる点についてまとめました。()にあてはまる言葉を記入し、異なる点については、表中の*の観点から、どのような違いがあるのか具体的に説明しなさい(文字数は制限なし)。

	共通点	異なる点
『清舞種』 『山幸種』	いずれも(A)種と山ブドウを交配させた耐寒性品種	* 出来上がるワインの特徴 (D)
『MC』 『MLF』	いずれもブドウの酸の一つである(B)を分解・変化させ、酸味をやわらげる醸造工程	* 何の働きによって(B)を何に変化させるのか (E)
『フィースト』 『ブルーム』	いずれも(C)の商品名	* 製法の違いは (F)

問5 下記の文章の下線のある言葉等で誤りがあるものを4つ選び、正しい言葉等を記入しなさい。

【ブランデーの製法】
 世界的な蒸留酒の中にブランデーがありますが、北国の酸味豊かなブドウは、格好のブランデーの原料となります。十勝ワインではワイン製造を開始した翌年の【A】1964年にブランデー製造を開始しました。
 ブランデー用の原料ワインは、酸味が強く、アルコール度数は通常のワインより低めの【B】10%前後とします。このワインを【C】ポットスチルと呼ばれる【D】連続式蒸留器で2回蒸留します。粗留と呼ばれる1回目の蒸留ではアルコール度数は約【E】27%になります。次に、【F】精留と呼ばれる2回目の蒸留でアルコール度数が68~70%になります。しかしながら、本当にブランデー原酒になり得るのは、セメダイン臭ともいわれる【G】エステルなど低沸点成分を含む初留(head)と高沸点成分を含む後留(tail)が取り除かれた良質の中間留分(middle)だけで、その見極めこそが【H】カットと呼ばれる大切な蒸留技術とされています。なお、初留や後留部分にもアルコールが含まれていることから、これらを回収しパテントスチルでアルコールを回収し、【I】果実酒や甘味果実酒などの原料に利用されています。
 蒸留された原酒はフレンチオークで長期熟成させますが、ワインとは異なり、年間を通しての激しい温度変化などによって、【J】酸化していくことが望まれます。

問6 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んで記入しなさい。

【とかち野誕生】
 十勝ワインの新商品「とかち野」は、今年(A)に全国発売されました。品質、そして食の安全・安心といった点でも注目を受ける昨今の国産ワインですが、十勝ワインとしてはこの商品を発売するうえで、(B)ブドウ100%、かつ(C)円台前半の価格設定が大前提でした。
 赤ワインは池田町内で栽培される耐寒性交配品種である「(D)」「清舞」を用い、果実香が豊かで柔らかな香りを持ち、しっかりとした酸味で果実味豊かな味わいとなっています。白ワインは(E)産の「(F)」「バッカス」を原料に、果実香が華やかでフルーティーな香りを持ち、やさしい酸味と(G)味わいが特徴です。ラベルデザインは(H)をイメージし、ワイン造りにかけるクラフトマンシップを、暖かい家庭にある食卓のテーブルクロスに見立て表現しました。
 発売直前には、池田町と(I)で「とかち野誕生際」を開催し、連日地元紙に掲載されるなど、大きな注目を受けての発売でした。この商品の最大のターゲットは「今夜はどんな料理でワインを楽しもうかなあ」と考える(J)歳代の主婦層であり、ラベルデザインはもとより、バックラベルの味わいタイプも通常のものとは異なり、例えば白ワインの味わいタイプをあえて(K)と表記しています。また、単に「白には魚介類、赤には肉類」とするのではなく、相性の良い料理として、白には(L)、(M)などの素材を大切に料理、赤にはマグロやとり肉などを使った(N)味付けをした料理などと具体的に提案しています。
 いずれにしても、これまでの(O)につぐ、十勝ワインの新たなデイリーワインとして大きな期待が寄せられています。

語彙群

清見	複雑な	9月1日	国産	2,000
辛口	4月1日	北海道産	パスタ	帯広市
渋み	後志	グリーンサラダ	ケルナー	30,40
すっきりした	十勝平野	山幸	1,000	モリオ・マスカット
札幌市	ドライ	ブドウ畑	50,60	シンプルな
カキ	トカップ			(各語彙は1回のみ使用)

問7 下記のコース料理と十勝ワインの相性(マリアージュ)を楽しむために、以下のような理由で商品を選考しました。それぞれの料理に合わせる「商品名(必要な場合は赤、白、ロゼの分類も)」を記入しなさい。

料理名	商品の選考理由	商品名
人参のムース トマトのクリームソース	宴の最初を彩り、清見種のしっかりとした酸味と製法由来のアミノ酸組成で料理の味わいを引き立たせるため	A
ニシンと帆立貝のガトー仕上げ レモングラスのピネグレット	白ワインの特有のフルーティーさを持ちながら、シュール・リー特有の香味の深みで料理の味わいを引き立たせるため	B
羊のラグー(煮込み)	赤ワインの中でも父親譲りの野趣あふれる香味を料理の個性と合わせるために	C
干し柿とチョコレート さつまいものアイスクリーム	耐寒性交配品種といった原料および本格ポートワインの製法由来の濃縮された酸味と甘味でスイーツの味わいを引き立てるため	D

コーヒー	料理とワインに満たされた満足感を、更にアルコール59%の至高の味わいでしめくくるため	E
------	--	---

問8 下記の文章の()にあてはまる適切な言葉等を記入しなさい。

【ワイン城】
 (A)年に建設された通称池田ワイン城は、正式名を(B)といいます。十勝平野の中央のやや東の小高い丘の上に位置し、中世ヨーロッパの古城を彷彿させる外観、その屋上からの十勝平野や(C)の眺めはすばらしく、十勝を代表する観光施設として愛され続けてきました。
 (D)年、ワイン城は大幅なリニューアルオープンを迎えました。その前年行われた地下熟成室・レストランの改修、エレベーターの設置に加え、それまで1Fにあった新工場を移設し、そのあとにショッピングエリアや展示ルームを設け、2ヶ年の改修を終え(D)年4月のリニューアルオープンとなりました。また、その年の9月にはNHKの人気番組(E)で十勝ワインが紹介され、更に10月には池田町出身の吉田美和氏が所属するドリームズ・カム・トゥルーのステージ衣装などを展示する(F)が新設され、ワイン城は再び注目される施設となりました。
 このような魅力ある施設となったワイン城は、施設面だけではなく、来城者の満足度を高めるために各種サービスの充実を図ってきました。中でも一日2回開催されている(G)は、十勝ワインのスタッフが説明員を務め、通常では入ることのできない施設も案内しており、十勝ワインの一步踏み込んだ魅力を提供しています。
 今年に入ってから、4Fレストランフロアの運営が変わり、昨年までの「町営レストラン十勝」に替わり、(H)がオープンし、メニューの低価格化を図り、連日大勢の方が利用者されています。また1Fショッピングエリアでは、ワインにより興味のある来場者を対象に、有料試飲を開始しました。例えば、池田町の独自品種で造られる赤ワイン「(I)」「(J)」「(K)」を飲み比べなどが行えます。また、例年10月の第1日曜日に行われる池田町の秋の風物詩でもある(L)の開催日当日から、製造施設内のみで認められている発酵途中のワインである(M)ワインが10月末まで販売され、人気を博しました。