

## 第6回十勝ワインバイザー認定試験問題(筆記試験)

問1 池田町のワイン事業に関する記載について、それぞれ関係あるA～Cの事柄を、年代順に並べなさい。

ワイン事業は、自然災害や町財政悪化といった苦境からの脱却の切り札として誕生した。

- A ; 第1次十勝沖地震の発生  
B ; 2年連続の冷害による凶作  
C ; 池田町が赤字再建団体の指定を受ける

農業所得アップを図ることを目的に、ブドウ栽培といった壮大な挑戦が始まった。

- A ; 池田町農産物加工研究所を設立  
B ; ブドウの苗木を初導入  
C ; ブドウ愛好会の結成

ブドウ栽培からワイン製造へ、国内初の自治体ワイナリーが誕生した。

- A ; 池田町ブドウ・ブドウ酒研究所(現在のワイン城)が完成  
B ; 果実酒試験製造免許の交付  
C ; ワインの市販開始

厳寒地である池田町では、冷涼な気候に適した独自品種の開発を進めている。

- A ; 清見種の誕生  
B ; 山幸種の誕生  
C ; 清舞種の誕生

近年、更なる事業の発展を目指し、様々な取り組みを行っている。

- A ; 第1回十勝ワインバイザー試験開催  
B ; 「とかち野」発売開始  
C ; ワイン城がリニューアルグランドオープン

問2 池田町でのブドウ栽培についての記載について、A～Oの中で誤りを5箇所見つけ、それぞれについて正しい語彙を記載しなさい。

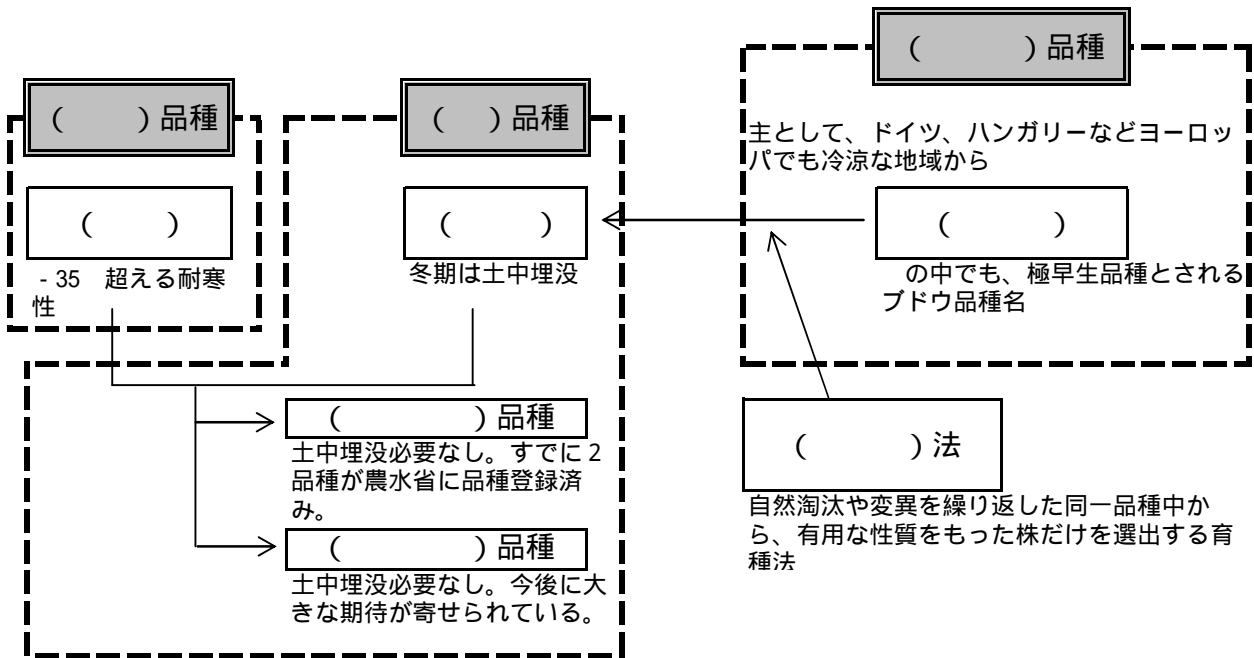
一般的にブドウ栽培適地と言えば、春の低温による寒害や(A ; 晩霜害)、収穫期前の(B ; 初霜)の被害がなく、夏期間はあまり低温に遭遇せず、強い風が常時吹かない、(C ; 日当たりの良い)ところとされています。また土壌的には、地下水が(D ; 高く)、透水性、保水性、通気性、化学性の良い土壌、または砂壤土が適しています。

池田町でのブドウの仕立て法は(E ; 棚方式)を採用していますが、その理由は施設費が少なく、機械化がしやすく、労力的にも省力栽培が可能のためです。

気候的には、十勝地方は亜寒帯に位置し、典型的な(F ; 大陸性気候)であることから、冬期間は最低気温が-20 を下回り、更には降雪量が(G ; 多く)、一般的な栽培方法ではブドウ樹は越冬することが出来ません。そこで耐寒性品種を除いては、ブドウに培土することにより越冬させています。培土は(H ; トラクター)による機械化された作業ですが、春先に行われる排土は、ある程度は機械化されているものの、最後は一本一本手作業で行われます。これら培土と排土だけは、他の栽培地にない余分な作業であり、池田町でのブドウ栽培を広げるうえでは課題となってきました。

一年間の栽培作業では、春になると排土され、まずは冬を越えた(I ; 枝梢)を針金に誘引します。6月下旬から7月上旬頃には、ブドウは(J ; 開花)しますが、この時期の天候は特にその年のブドウの(K ; 品質)を決めるうえで大変重要です。この時期には、その年新しく伸びてきた(L ; 新梢)を針金に誘引し、芽かきや(M ; 除草)が主な作業となります。ブドウの成熟期である夏から秋の天候は、今度はブドウの(N ; 品質)を決定するうえで大変重要です。そして、9月下旬から10月上旬には、町内のブドウ収穫が始まります。収穫期を決定するうえでは、糖と(O ; アルコール)のバランスを見極める必要があります。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、ブドウの不要な枝を切る(P ; 剪定)作業が行なわれます。最後に、ブドウ樹は培土され、長い冬眠に入ります。

問3 池田町で栽培されているブドウの分類や品種開発の流れについてまとめました。～ にあてはまる語彙を下記から選び、その記号を記載しなさい。また、とに含まれる具体的な品種名を一つずつ記載しなさい。



- A) 清見 B) 在来 C) 品種交配 D) クローン選抜 E) 導入 H) 耐寒性赤  
I) 耐寒性白 J) セイベル13053 K) 山ブドウ L) セイベル3197 M) 独自

問4 それぞれの酒類の製造工程を、実際に十勝ワインで行われている工程順に並べなさい。なお、それぞれに必要な工程が一つ含まれているので留意すること。

白ワイン

- A) アルコール発酵 B) 圧搾 C) 酵母添加 D) 乳酸発酵  
E) 除梗破碎 F) オリ引き G) ろ過

赤ワイン

- A) 酵母添加 B) 精留 C) 圧搾 D) 除梗破碎  
E) アルコール発酵 F) ビン熟成 G) 樽熟成

スパークリングワイン(シャンパン方式)

- A) オリ抜き B) 主発酵 C) 酵母・糖添加 D) コルク打栓  
E) 2次発酵 F) ビン詰め G) ビン熟成 H) 酒精強化

ヌーボ赤(MC法)

- A) 除梗破碎 B) アルコール発酵 C) 炭酸ガス浸漬  
D) 酵母添加 E) 圧搾

問5 以下の商品の中で、 ~ に該当する商品名について < > の数だけ記号で記載しなさい。

- A) 山幸 B) キャッスル D) シルフィー E) ロマンティック北街道100年の杜  
F) プチ・ナイヤ G) セイオロサム H) 町民用ロゼ I) アップル原酒  
J) フィースト K) スプレnder L) ツバイゲルト N) 清見 O) トカップ  
P) 清舞 Q) とかち野

容量が720mlの製品でないもの(がないもの) < 3 >

メーカー小売希望価格(税込)が1,000円以下のもの、但し複数の容量の商品があるものについては最も流通しているのものとする < 2 >

赤ワインと白ワインの両方があるもの < 4 >

最も最近発売を開始したもの < 1 >

商品説明で「甘口」「ほのかな甘口」など甘口の表示があるもの < 4 >

(赤ワインが)耐寒性交配品種が主原料となっているもの < 3 >

地域限定発売となっているもの < 2 >

メーカー小売希望価格(税込)が一番高いもの、但し複数の容量の商品があるものについては最も流通しているものとする < 1 >

酒税法の分類が「甘味果実酒」に該当するもの < 1 >

赤ワインが十勝ワイン最初のピンテージワインであるもの(当時の名称は別) < 1 >

問6 下記のコース料理と十勝ワイン商品の相性(マリアージュ)を楽しむこととしました。(1)~(3)の質問に答えなさい。

料理名	商品名
人参のムース トマトのクリームソース	ブルームロゼ
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	田園の雫白
地鶏と豚肉のアベック 梅ソース	清見1994年
干し柿とチョコレート さつまいものアイスクリーム	清舞ヴィンテージスウィート
コーヒー	ブランデー原酒

- (1) ~ のについて、関係のある製造方法を一つずつ選び、その記号を記載しなさい。  
A) 酒精強化法(発酵終了後酒精強化) B) 酒精強化法(発酵途中酒精強化)  
C) 連続式蒸留法 D) マセラシオン・カルボニック法 E) 長期ビン熟成  
F) シュール・リー法 G) ビン内2次発酵法 H) 単式蒸留法
- (2) 、 、 のについて、同様な方法で造られている世界的に有名な酒類、もしくは地域名を一つずつ選び、その記号を記載しなさい。  
A) ボジョレ B) ポート C) シェリー D) コニャック  
E) ミュスカデ F) シャンパン G) アマレット
- (3) ~ いずれも十勝ワインの最大の特徴である「酸味の強さ」が、香味を引き立てた商品と言えますが、特に と のについて、何故、原料ブドウの持つ酸味の強さが必要なのか具体的に記載しなさい。なお、記載にあたっては の例に従い、「製法」や「香味の特徴」の視点から記載しなさい。

例; の場合

製法上、原料ブドウの甘味が強く残っているので、その甘みに見合った強い酸味を持つことで、濃厚な甘酸っぱさが特徴の深い味わいのワインとなるから

問7 それぞれの設問について該当するものを一つ選び記号を記載しなさい。

次の中で、池田町の気象条件やブドウ栽培について誤った記載は

- A) 夏場の最高温度は30度を超えることもある。  
B) ブドウの成熟期である秋口は気温の日較差の大きい。  
C) 山梨県甲州市勝沼町と比較すると、月平均で7 以上も気温が低い。  
D) 池田町では開花後、120日程度で収穫されるブドウが中心となっている。

次の中で清見種の収穫時期の平均糖度は

- A) 12 ~ 14%    B) 14 ~ 16%    C) 16 ~ 18%    D) 18 ~ 20%

次の中で赤ワイン用品種はどれか

- A) ツバイゲルトレーベ    B) モリオ・マスカット    C) ケルナー    D) バッカス

次の中で十勝ワインのグレートビンテージとは考えられていない年は

- A) 1991年    B) 1999年    C) 2003年    D) 2004年

次の中で十勝ワインの2008年ビンテージの特徴は

- A) 糖度が高く、酸度が低い典型的な天候に恵まれたビンテージ  
B) 糖度が低く、酸度が高い典型的な天候に恵まれなかったビンテージ  
C) 糖度が高いものの、酸度も平年並みもしくはそれ以上のこれまでになかったビンテージ  
D) 糖度は平年並みだったものの、酸度が高いこれまでになかったビンテージ

次の中で一般的には通常の赤ワインのみに用いられる醸造工程は

- A) 除梗破碎    B) アルコール発酵    C) 乳酸発酵    D) 酵母添加

次の中で亜硫酸添加の役割にはあてはまらないものは

- A) ビン詰め後のワインの酸化防止    B) 赤ワインの色素の安定  
C) 赤ワインの減酸    D) 樽の殺菌

次の中でワインの減酸効果がほとんど期待出来ないものは

- A) ワインの冷却    B) MLF ; 乳酸発酵    C) MC ; 炭酸ガス浸漬  
D) ビン内2次発酵

次の中で樽熟成の目的でないものは

- A) 木材成分の溶出    B) 酵母の自己分解    C) 樽材への雑味成分の吸着  
D) 緩やかな酸化

次のスパークリングワインの製造工程で最も時間を要する工程は

- A) コルク打栓 出荷    B) ビン熟成    C) ビン内2次発酵  
D) オリ下げ オリ抜き

次の中でブランデー製造における原料ワインの量を「1」とした時、出来上がるブランデー原酒の量の最も近いものは

- A) 1/2    B) 1/3    C) 1/9    D) 1/16

次の中で平成20年度の十勝ワインの売上額で一番近いものは

- A) 5.6億円    B) 6.5億円    C) 7.7億円    D) 23.1億円

次の商品の中で平成20年度(H20.4月~H21.3月)の販売開始ではないものは

- A) 山幸アイスワイン2007年    B) 開町110周年記念ビンテージセット  
C) ドリカムデビュー20周年商品    D) とかち野

次の中で池田町におけるワイン事業への町民の関わりについて間違っている記載があるものは

- A) 町民一人あたりのワインの実消費量は平均的な日本人の5~6倍と言われている。  
B) 町内の中学校では、授業の一環として町営圃場のブドウ収穫を行っている。  
C) 町内には「池田ワイン会」「池田町ワイン友の会」などの応援組織がある。  
D) 池田町の成人式では、自分たちが生まれた年のワインが記念品として贈られる。

次の中で前年第5回までの十勝ワインバイザーの認定者数は

- A) 67名    B) 167名    C) 195名    D) 295名

次の中でワインの熟成環境として避けるべき条件ではないものは

- A) 高温(20以上)    B) 多湿(80%以上)    C) 振動    D) 直射日光