

## 第8回十勝ワインバイザー呼称資格認定試験問題（筆記試験）

設問1. 十勝ワインバイザー認定試験は、これまでに7回実施され、第1回認定試験では48名（受験者数67名）が合格したが、昨年までの総合格者数は300名を超えている。

上記の文章が正しい内容であれば○、間違っていれば×をつけなさい。

設問2. 十勝ワインの創生期における次の各事象の年号（西暦または元号）を答えなさい。

- ①池田町が約12億円の被害を受けた第1次十勝沖地震が起きたのは何年か？
- ②池田町内の農村青年によってブドウ愛好会が結成されたのは何年か？
- ③国内では最初の自治体直営となる果実酒類試験製造免許を取得したのは何年か？
- ④「十勝アイヌ山葡萄酒」が第4回国際ワインコンペで銅賞を獲得したのは何年か？

設問3. 池田町内で大規模に栽培している畑は①千代田地区山畑ブドウ園、②千代田地区陶久ブドウ園、③清見地区ブドウ園の3箇所ですが、それぞれの畑の特徴を下記の文章より選び記号で答えなさい。

- A. 乾燥型の腐植に富む黒色の火山灰地で透水性が極めて高い土壌。
- B. 砂地で地温が高く水はけも良い土壌。
- C. 十勝川に隣接した南向きの緩斜面で、土中に多くの小石を含んでいる土壌。

設問4. 次の文章は池田町におけるブドウ栽培について説明しているが、正しいものに○、間違っているものに×をつけなさい。

- ①池田町でのブドウ仕立て方法は垣根方式を採用している。
- ②山幸・清舞の耐寒性交配品種は、越冬するためにブドウ樹を培土している。
- ③冬を無事越えたブドウ樹は、春になると萌芽前に新梢を針金に誘引する。
- ④例年池田町のブドウは、5月下旬から6月上旬に開花する。
- ⑤開花時期の天候はその年のブドウの収量を定めるうえで大変重要である。
- ⑥夏場の天候は、ブドウの品質を決定するうえで大変重要である。
- ⑦剪定は収穫後、落葉してから、ブドウの不要な枝を切る作業である。
- ⑧ブドウ単位面積あたりの収入は高く、手間もかからず大規模に管理しやすい。
- ⑨1999年産のブドウは天候に恵まれ、糖度が高く、酸度の低い収穫となった。
- ⑩期待の耐寒性交配白ブドウ品種が6種類試験栽培されている。

設問5. 十勝ワイン「町民用・ロゼ」のブドウ品種名を答えなさい。

設問6. 十勝ワイン「セイオロサム・赤」に使用されているブドウ品種名を2つ答えなさい。

設問7. 十勝ワイン「とち野・白」に使用されているブドウ品種名を2つ答えなさい。

設問8. 十勝ワイン「とち野・赤」に使用されているブドウ品種名を2つ答えなさい。

■次の設問9～16の答えとして正しくないものをひとつ選び、番号で答えなさい。

設問9. 十勝のブドウ栽培において、地球温暖化の影響が現われている現象は何か？

- ①ブドウの開花時期が早まってきている。
- ②10月や11月に温暖な日々が続き、秋が長く感じられる。
- ③ワインを仕込む後半、10月下旬の朝に氷がはることが少なくなった。

設問10. ブドウの収穫期を決定する上で重要となる指標は何か？

- ①糖度          ②揮発酸          ③酸度

設問11. 赤ワインのかもし発酵の際に行う攪拌（かくはん）作業の目的は何か？

- ①酵母の活動を抑え、発酵期間を長くする。
- ②果皮や種子成分であるポリフェノール等の溶出を促す。
- ③均一な発酵を促し、バクテリア発酵を抑える。

設問12. 十勝ワイン「町民用・ロゼ」の製造方法は？

- ①赤ワイン用のブドウを用いて、白ワインの発酵方法で製造する。
- ②赤ワインのかもし発酵初期段階で果汁だけを引き抜き果汁発酵させて製造する。
- ③赤ワイン用のブドウを除梗・破碎後、圧搾してから果汁発酵させて製造する。

設問13. ヌーボの製法；マセラシオン・カルボニック法（MC法）で行われる製造作業は？

- ①タンクに炭酸ガスを充満させて嫌氣的な状態を作る。
- ②ブドウを除梗・破碎しないで房ごとタンクに入れる。
- ③タンク内でバクテリア発酵などが起きないように毎日ブドウの攪拌を行う。

設問14. ワインにおける樽熟成の目的は何か？

- ①樽は完全な密閉容器ではなく、樽の木目を通して激しい酸化反応を促す。
- ②樽内面は焼き目がありワイン中の雑味成分を吸着し、味わいをまろやかにする。
- ③樽由来のリグニン、タンニン、ヘミセルロースの一部などをワインに抽出し、色調や香味をより複雑なものにする。

設問15. 「アイスワイン山幸」は、何故、通常の甘口ワインよりも極甘口になるのか？

- ①ブドウの収穫時期を2ヶ月程遅らせることでブドウ糖分の濃縮を図るから。
- ②凍結したままブドウを圧搾すると、最初に甘い果汁が溶出されてくるから。
- ③耐寒性交配品種「山幸」は他のブドウ品種よりも糖濃度の高くなる品種だから。

設問16. ワインのテイスティングで、不快臭として評価されるものは何か？

- ①コルク臭          ②酸化臭          ③樽香

設問 17. 次の文章はワインの一般的な製造方法を説明しています。下線部①～⑤に当てはまる適切な言葉等を下記の語彙群から選び答えなさい。

ワインはブドウだけから造られ、水は一滴も加えません。ブドウ中の（ ① ）は酵母によって発酵され、エチルアルコールと（ ② ）とになります。ブドウの圧搾率は80%程度、更に発酵後、オリ引きや（ ③ ）などで、その（ ④ ）%程度がなくなってしまうので、最終的なワインの量は、ブドウ重量の（ ⑤ ）%ちよつととなります。

語彙群	有機酸 亜硫酸 糖分 除梗破碎 瓶内2次発酵 ろ過 炭酸ガス 10 20 30 50 70
-----	--

設問 18. 次の①～⑥の各製造方法で造られる十勝ワインの商品名を1つ答えなさい。さらに同様な製法で造られる世界の酒類を語彙群（世界の酒類）から各ひとつずつ選び答えなさい。

【製造方法】

- ①ワインを単式蒸留機で2回蒸留して、その後、長期間樽熟成して製造
- ②ビン内2次発酵法にて製造
- ③マセラシオン・カルボニック法（MC法）にて製造
- ④発酵途中のワインにブランデー加え発酵を停止、その後、樽熟成させて製造
- ⑤シュール・リー製法にて製造
- ⑥ブランデーに糖分を加え、果実等を浸漬、その後、樽にて熟成させて製造

語彙群（世界の酒類）
・ポート ・アマレット ・ボジョレヌーボ ・コニャック ・ミュスカデ ・シャンパン

設問 19. 良質なワインを造るためには、酸化防止剤（亜硫酸）を添加する必要がありますが、次の各文章で亜硫酸の添加に関して正しいものに○、間違っているものに×をつけなさい。

- ①ワインに加えられる酸化防止剤としては「亜硫酸塩」が一般的である。
- ②亜硫酸の供給源としては、主に亜硫酸ガスと亜硫酸水によるものである。
- ③食品添加物として日本の食品衛生法では300ppmまでの添加が認められている。
- ④原料ブドウに加えられる亜硫酸は、除梗・破碎後の酸化を防ぐ。
- ⑤原料ブドウに加えられる亜硫酸は、野生酵母の活動を抑える。
- ⑥赤ワインの仕込では、色素などのフェノール成分の溶出を促す。
- ⑦甘口ワインの製造においては、発酵途中に加えワイン酵母の活動を停止させる。
- ⑧樽などの容器の殺菌には、硫黄を水に溶かして使うことがある。
- ⑨メタ重亜硫酸カリウム（メタカリ）とピロ亜硫酸カリウムは違う物質である。
- ⑩十勝ワインの製品にも亜硫酸無添加のワインがある。

設問 20. 次の各文章はマロラクティック発酵 (MLF) 関した記述であるが、正しいものに○、間違っているものに×をつけなさい。

- ①MLF は赤ワインの製造において減酸を行うもので、香味の改善を図るものではない。
- ②MLF は乳酸発酵の一種である。
- ③MLF とは、糖が乳酸菌の働きによって乳酸に変化する化学変化である。
- ④マロラクティック発酵とは、リンゴ酸がアルコールと CO<sub>2</sub>に分解する反応である
- ⑤マロラクティック発酵によって、ワインの pH が上昇する (高くなる)。

設問 21. 次の各文章の中から十勝スパークリングワイン「ブルーム」の内容と関係のないものを 2 つ選び番号で答えなさい。

- ①十勝ワインは 1979 年に国内最初にビン内 2 次発酵法を用いて、スパークリングワインの製造に成功し、1985 年から販売を開始した。
- ②ビン詰め時に炭酸ガスを封入する方法で製造する。
- ③ビン内 2 次発酵は約 2 ヶ月かけて約 15 度でゆっくり低温発酵させる。
- ④ビン内 2 次発酵後のビン内の圧力は約 6 気圧になる。
- ⑤ 2 次発酵後、ワイン中の炭酸ガスを逃さないようろ過してからビンに詰める。

設問 22. 次の十勝ワイン各製品を値段が安い順に並べなさい(基準:十勝ワイン製品パンフレット価格)。

- ①樽熟成トカップ ②シャトー十勝赤 ③フィースト白 ④バッカス ⑤とち野赤
- ※いずれも 720 mL が対象です。

設問 23. 次の各文章の内容で正しいものに○、間違っているものに×をつけなさい。

- ①十勝ワインの私設応援団「十勝ワイン友の会」について、東北地方には宮古市や陸中山田町、盛岡市、田沢湖、秋田マタギの里にある。
- ②ワインの澱は飼料として池田町内のあか牛生産農家に提供されている。
- ③池田町民は平均的な日本人の 4～5 倍のワインを消費している。
- ④赤ワインには温度が高めの方が旨味を感じる酸 (乳酸) がある。
- ⑤ボトルを横にして保存するのは、コルクを通して緩やかな酸化をおこなうため。
- ⑥ワインを長期保管する場合、冷蔵庫は避けるべきである。
- ⑦「十勝ワインヌーボ」には赤の他、白の中甘口と辛口があり、3 種類を販売している。
- ⑧十勝管内限定で発売しているワインの「田園の雫」には、赤と白がある。
- ⑨アルコール調整のための水を加えず原酒のままに瓶詰めした原酒シリーズには、ブランデー原酒、ハスカップ原酒がある。
- ⑩池田町出身である DREAMS COME TRUE の中村正人さんと吉田美和さんが、故郷に何か貢献したいと実現した施設が「DCTgarden IKEDA」である。
- ⑪「DCTgarden IKEDA」内には、コンサートで着用した衣装展示や吉田美和さんが実際に使っていたソファに座ることが出来る。
- ⑫「DCTgarden IKEDA」でしか購入できないアイテムの販売があり、開館時間は 10:00～16:00、休館日は火曜日と年末年始であり、観覧料は無料である。