

第14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	
------	--	----	--

問1

① C → A → B

② C → B → A

③ B → C → A

④ B → C → A

⑤ B → A → C

問2

ア	イ	ウ	エ	オ	カ
④	⑫	①	⑨	⑪	⑧
キ	ク	ケ	コ	サ	シ
②	⑩	③	⑥	⑭	⑤

\*コとサは順不同

問3

①			
ア	イ	ウ	エ
B	E	C	D

② B

③ B

④

- ・ ブドウ栽培の省力化  
(培土・排土の省略)
- ・ ブドウの品質の向上  
(糖度の上昇)

問4

ア	清 見
---	-----

イ	清 舞
---	-----

ウ	山 幸
---	-----

問5

ア	⑥
---	---

イ	⑦
---	---

ウ	②
---	---

\* ②と④は順不同

エ	④
---	---

オ	③
---	---

問6

ア	カリウム
---	------

イ	カルボキシル基
---	---------

ウ	炭酸ガス(CO <sub>2</sub> )
---	------------------------

\* 二酸化炭素でも可

エ	マロラクティック
---	----------

オ	pH(水素イオン濃度)
---	-------------

問7

①
---

・ (模範解答) 酸味が強く、pHの低い状態で蒸留することでブランデーの芳醇な香りとなるエステルの生成が促進されるため

②
---

・ (模範解答) アルコール度数の低いワインの方が同じアルコール成分を得る場合には、より多くの量のワインが必要となり、その分、香味成分も濃縮されていくから

問8

①	エ
---	---

②
---

・ビン内2次発酵法 他
-------------

③	イ
---	---

④	エ
---	---

⑤
---

・ピノ・ノワール
----------

⑥
---

「ブルーム」

• 「1,479円」

「トカップスパークリング」

• 「1,620円」

「ナイアガラスパークリング」

• 「2,937円」

(希望小売・税込価格)

完全解答

問9

①	②	③	④	⑤
○	×	×	×	○
⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
×	○	×	○	×