

第2回十勝ワインバイザー呼称資格認定試験問題

問1 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。

池田町は昭和(ア)年代後半、(イ)の被害や冷害、凶作によって町財政は極度に逼迫(ひっぱく)し、昭和31年には地方財政再建団体の指定を受けました。この苦境からどう脱却するのかという努力の中から、ブドウ栽培とワイン醸造への道が生まれました。これは当時の町長が町内の野山に自生する(ウ)に注目し、「ブドウ栽培こそが(エ)所得のアップになり、町内に多い未利用の(オ)の活用にもなる」という発想によるものでした。まずは、町内の農村青年によって1960年に(カ)が結成され、ブドウ栽培といった壮大な挑戦が始まりました。(キ)年には果実酒試験製造免許を取得し、国内では最初となる自治体経営によるワイン醸造を手がけ始めました。

問2 下記の文章は、十勝地方の気象について記載したものです。～の十勝地方の典型的な気象条件について、ワイン醸造用ブドウ栽培のために適している条件には、適していない条件にはx、その両面があるものには を記入しなさい。

十勝は道内の代表的なブドウ産地である後志地方などと比較して、降雪量が少ない
 十勝は国内の代表的なブドウ産地である山梨県勝沼町と比較して、夏場の月平均温度が7℃以上も低く、積算温度もかなり低い。
 十勝は秋に入ると、日中と夜間の気温差が大きい日々が続く。
 十勝はブドウ収穫期に降水量が少なく、晴天の日々が続く。
 十勝は道内でも有数の厳寒の地で、冬期間に最低温度が-20℃以下の日々が続く。

問3 下記の文章は、池田町におけるブドウ栽培について記載したものです。文章中のA)～J)の中から間違いを「5つ」見つけ出し、それぞれに正しい言葉等を記入しなさい。

池田町でのブドウ仕立て方法は、醸造用ブドウの栽培方法としては一般的な(A; 棚方式)を採用しています。しかしながら池田町の厳しい寒さのため、山ブドウや耐寒性交配品種を除いた通常の醸造用ブドウは、通常の方法では越冬できないことから、ブドウに(B; 培土)することにより越冬させる方法を採用しています。ブドウ樹は、春になると土の中から掘り出され、まずは(C; 新梢)を針金に誘引していきます。例年6月下旬から7月上旬頃には、ブドウは開花しますが、この時期の天候はその年のブドウの(D; 収量)を大きく左右すると言われてしています。またこの時期には、(E; 芽かき)や(F; 除草)などが行われます。夏場には、伸びすぎた枝や葉を切り落とす(G; 剪定)が行われます。例年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が、収穫期を決定する上では、(H; 糖と酸のバランス)を見極める必要があります。ちなみに清見種では、平年で糖度(I; 16～18%)、酸度(J; 1.0～1.3)g/100mLで収穫が行なわれます。収穫を終えたブドウ樹は、(K; 落葉)後、品質の良い果実を毎年続けて収穫するために、一年間で最も重要な(L; 挿し木作業)が行なわれます。最後に、ブドウは培土され長い冬眠に入ります。

問4 下記の文章は、池田町における独自ブドウ品種の開発について記載したものです。それぞれの()にあてはまる言葉等を下記の語彙群から選び記入しなさい。

1966年、フランスで育成された(ア)という品種の苗木を導入し、5シーズンかけて(イ)を行い、枝梢の登熟が良く、果房も密着で豊産性の(ウ)種が誕生しました。さらに、この(ウ)種と(エ)を交配し、耐寒性交配品種である(オ)や(カ)が誕生しましたが、(オ)から造られるワインは(キ)である(ウ)の特徴をよく引き継ぎ、反対に(カ)は(ク)である(エ)に似た野趣あふれる味わいのワインとなり、いずれも十勝ワインの将来を担うブドウとして大きな期待が寄せられます。

語彙群

清見	セーベル3197	ピノ・ノアール	山幸	リースリング
クローン選抜	山ブドウ	品種交配	セーベル13053	清舞
母系	父系			

問5 一般的な赤ワインと白ワインの原料や製法の違いについて、下記の3つの項目について違い

を簡単に記入しなさい(字数の制限なし)。

原料ブドウの違い(赤、白それぞれどのようなブドウを原料としますか?)
 発酵方法の違い(赤、白の造り方の違いは?)
 発酵温度の違い(赤と白の温度を比較して下さい)

問6 ワイン製造における化学反応について、それぞれの()にあてはまる物質名を下記の語彙群から選んで記入しなさい。

【ワインのアルコール発酵】

(ア) (イ) + (ウ)
 (エ)の関与による化学反応

【赤ワインの乳酸発酵; MLF】

(オ) (カ) + (ウ)
 (キ)の関与による化学反応

【ヌーボワインの炭酸ガス浸漬法; MC】

(オ) (イ) + (ウ)
 (ク)の関与による化学反応

語彙群

乳糖	乳酸	コハク酸	酸素	酢酸菌	ブドウ糖	炭酸ガス	リンゴ酸	エチルアルコール
砂糖	酵素	酒石酸	酵母	乳酸菌	メチルアルコール			

問7 下記の文章は、十勝ワインにおける樽熟成について記載したものです。それぞれの()にあてはまる言葉等を下記の語彙群から選び記入しなさい。

ワイン造りにおいて、樽は大変重要な存在です。ワイン城地下熟成室では、約(ア)Lおよび225Lのフランチオーク樽を用いて熟成を行っています。植物分類的には、フレンチオークは日本の(イ)などに近いと考えられています。ワイン城地下熟成室では、温度約(ウ)、湿度(エ)%の環境下で、ワインを(オ)年間熟成させています。樽熟成後はワインはビン詰めされ、ビンで熟成することが望ましいと考えられています。樽熟成の目的は、樽由来のリグニン、(カ)、ヘミセルロースの一部などがワインに抽出されることにより、色調や香味がより複雑なものとなります。また、樽材の内面は焦がされ、焼き目がありますが、これがワイン中の(キ)成分を吸着し、味わいをまるやかにしていきます。また、樽は完全な密閉容器ではなく、樽の木目を通して空気が入り出します。ワインの熟成には、空気中の(ク)を用いた緩やかな(ケ)反応が重要です。

樽材の種類、樽材の産地の違いにより、ワインの熟成は異なると言われています。十勝ワインでは何年間も各ブドウ品種と産地の異なるフレンチオーク樽との相性試験を繰り返し、その結果から例えば清見種のように繊細な味わいのワインには(コ)やトロンセ、ツバイゲルトレーベ種のような重厚なワインには(サ)、そしてブランデーには(シ)といったような使い分けとなりました。また、昨年発売した「ノスタルジア」は十勝産の(イ)材を用いた樽で熟成させた赤ワインで、(ス)種を原料としています。樽の数量はもちろんのこと、その利用方法は国内の他のワイナリーには真似の出来ないこだわりと自

語彙群

70~80	雑味	ミズナラ	ヌベール	リンゴ酸	500	炭酸ガス	60~70	乳酸	酸化
ボーリュ	還元	15	8000	タンニン	芳香	ヒノキ	酸素	清見	2
20	1	350	アルコール	リムザン	ツバイゲルトレーベ	アリエール			

問8 ワインの製造において亜硫酸を添加する目的、役割としてあてはまらないものを1つ選びなさい。

- 赤ワインの色調の安定化
- 白ワインの褐変防止
- 野生酵母の殺菌
- 赤ワインの減酸
- 甘口ワインの発酵の停止
- 容器の殺菌

問9 次の商品を価格（メーカー小売希望価格）の高い順番に記号で記入しなさい。

- A)山幸 B)シルペーク C)トカップ
 D)セイオロサム E)清見 F)シャトー十勝
 G)ロマンティック北街道100年の杜セミスイート

問10 A群 ~ は十勝ワインの製品名の一部です。それぞれの製造方法をB群、同様な方法で造られる世界的な酒類をC群から1つつつ選び記号で記入しなさい。

A群

	シルフィー
	ヌーボ（赤）
	アイル
	ブルーム
	清舞ヴィンテージスウィート
	スプレnder
	田園の雫（白）
	プチ・シルモ

B群

A	ビン内2次発酵法
B	スピリッツ浸漬
C	シュール・リー法
D	単式蒸留法
E	炭酸ガス浸漬法
F	連続式蒸留法
G	酒精強化（発酵途中の果汁に）
H	酒精強化（発酵前の果汁に）
I	酒精強化（発酵終了後のワインに） 後、加温熟成

C群

ア	ポート
イ	アマレット
ウ	ベークドシェリー
エ	ピノ・デ・シャラント
オ	ミュスカデ
カ	アルマニャック
キ	ボジョレヌーボ
ク	コニャック
ケ	シャンパン

問11 次の文章について、正しいものには、間違っているものには×を記入しなさい。

十勝ワインバイザー制度は2003年に創設された制度である。
 耐寒性交配品種である「清舞」「山幸」は、いずれも農水省の品種登録を終えている品種である。
 2004年ヴィンテージは1991年や1999年に匹敵する「グレートヴィンテージ」であると考えられている。
 十勝ワインの販売数量は、赤ワインブームで道外比率が道内比率を逆転し、その後道外比率が常に道内比率を上回っている。
 昨年ワイン城に新設された「来城者エレベーター」は、全6フロアに利用できる。ワインを保存する場合、直射日光を避ける必要があるが、蛍光灯は構わない。
 ワインの飲用温度はワイン中の主要な有機酸組成の違いといわれているが、赤ワインが白ワインに比べ高い温度で飲用するのは「乳酸」の存在によるものである。
 現在の国内のワイン年間消費量は成人一人あたり、3Lを超えている。
 ワイン中のポリフェノール成分は、主として果皮や種子に含まれる成分がワイン中に溶出したものである。
 池田町の成人式での記念品は、その成人が生まれた年のワインが1本ずつ贈られている。
 十勝ワインでは「地産地消」の考えのもと、十勝の食材と一緒に味わって頂く企画を積極的に実施したり、地産地消提案型の新商品を発売している。
 今年のワイン城来城者数は、リニューアル効果などで好調に推移し、4月からの来城者は本日現在で既に前年度実績を上回っている。
 「DCTgarden IKEDA」は、ドリームズカムトゥルーにまつわるステージ衣装の展示やオリジナルグッズの販売を行う施設であり、池田町が直接運営を行っている。

問12 あなたの一番おすすめの「十勝ワイン」を一つ選び、その商品を他の方に紹介するとしたら、どのように紹介しますか（字数制限なし）。