

第3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1952(昭和27)年に(ア)の被害、1953、1954年の冷害、凶作によって町財政は極度に逼迫(ひっぱく)し、1956年には(イ)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(カ)年にブドウ愛好会が結成され、ブドウ栽培といった壮大な挑戦が始まり、十勝ワインの原点ともいえる(ク)の調査を(キ)にある当時の極東農業科学研究所に依頼し、(ケ)川流域に自生する(コ)であることが判明しました。その後(サ)年には果実酒類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、池田町におけるブドウ栽培について記載したものです。()にあてはまる適切な言葉等を下記の語彙群から選び番号を記入しなさい。

日本でのブドウ仕立て方法では(ア)方式が一般的ですが、池田町でのブドウ仕立て方法は(イ)方式を採用しています。一方、山ブドウや耐寒性交配品種を除いた醸造用ブドウは、池田町の厳しい寒さのため通常の方法では越冬できないことから、ブドウに(ウ)することにより越冬させています。ブドウ樹は春になると(エ)し、まずは(オ)を針金に誘引します。6月下旬から7月上旬頃には、ブドウは開花しますが、この時期の天候はブドウの(カ)を決める上で大変重要です。この時期には、その年新しく伸びてきた(キ)をやはり針金に誘引し、(ク)や除草が主な作業となります。ブドウの成熟期である夏場の天候は、今度はブドウの(ケ)を決定する上で大変重要です。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。収穫期を決定する上では、糖と(コ)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(サ)%、(シ)度(ス)g/100mLで収穫が行なわれます。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、一年間で最も重要な(ス)作業が行なわれます。

語彙群

挿し木	排土	収量	除葉	交配	剪定	棚	新梢
摘心	枝梢	垣根	品質	誘引	培土	色素	育苗
芽欠き	1.3~1.6	酸	16~18				

問3 次の各文章は十勝ワインにおける独自ブドウ品種の説明および開発経過について記載されたものですが、正しいものには、間違っているもの×をつけなさい。

フランスで育成された「セイベル13053」という晩生品種の苗木を導入し、5シーズンかけてクローン選抜を行い、赤ワイン品種「清見」が誕生した。
 「清見」は、色合いはやや薄く、独特のブーケ(熟成香)はフランスのブルゴーニュ地方で造られるシャルドネを彷彿させる香りを持ち、十勝ワインの代名詞となる品種である。
 培土しなくても寒さをしのぐことの出来る品種の開発として、池田町の独自品種である清見と山ブドウの組み合わせからできた品種がもっとも優れた結果をもたらしている。
 耐寒性が高く、かつワイン用として高品質のブドウ開発を求めて、これまでに交配した品種数は30,000種以上となっている。
 耐寒性交配品種の中でも「山幸」は今年2006年に品種登録を終えたが、「清舞」は2年前に申請を行っているので、来年(2007年)以降に品種登録を終える見込みである。
 「山幸」は色も濃く、渋味や味わいの深みは母親である山ブドウを超える可能性すら感じられ、十勝ワインの将来を担う存在として大きな期待が寄せられている。

問4 下記の語彙群には、一般的な赤ワイン・白ワインの製造方法に関する用語が記載されています。それらを、赤ワインに係るものをA、白ワインに係るものをB、両方に共通するものをCとして、それぞれ分類し、その番号を記入しなさい。

語彙群

白色系ブドウ 果汁発酵 攪拌作業 発酵温度16~18	黒色系ブドウ 発酵温度20 以下 樽熟成 発酵期間 1週間~10日間 ろ過	かもし発酵 酵母添加	除梗破碎 発酵期間 2~3週間 発酵温度約25	圧搾
-------------------------------------	---	---------------	-------------------------------	----

問5 次の各文章は、良質なワインを造るために必要な酸化防止剤（亜硫酸）について記載されたものですが、間違っているものを2つ選び、その番号を記入しなさい。

亜硫酸は、食品添加物として日本の食品衛生法で350ppmまでの添加が認められている。
 原料ブドウに加えられる亜硫酸は、ブドウ表面にある野生酵母などの各種微生物の生育を活性化させ、その後の健全な発酵を促す。
 原料ブドウに加えられる亜硫酸は、ブドウの除梗・破碎後の酸化を防ぐことで、発酵前の果汁の褐変と酸化物質による香味の変化を防止する。
 赤ワインの発酵における亜硫酸使用は、色素などのフェノール成分の溶出を促し、その後の安定化にも重要な役割を果たす。
 甘口のワインを製造する際に、亜硫酸は発酵促進の役割を担っている。
 樽の洗浄時には、ワインへのSO₂添加と異なり、硫黄（イオウ）を燃やし、発生するSO₂ガスによって殺菌を行う。

問6 下記の文章は、十勝の赤ワインにおける樽熟成について記載したものです。ア~キの（ ）にあてはまる「数」を下記の数字群から選び記入しなさい。また、下線【A~D】の説明として正しい用語を下記の語彙群から選び記号を記入しなさい。

ワイン城地下熟成室では約530 Lおよび（ ア ）Lのフランス産オーク樽を用い、温度約（ イ ） 、湿度約（ ウ ）%の環境下で（ エ ）年間熟成を行います。樽熟成の目的は、樽由来のリグニン、タンニン、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、これがワイン中の雑味成分を吸着し、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出入りします。その空気中の酸素を用い、ワインは【 A 】緩やかな熟成を進めていきます。
 樽は完全な密閉容器ではないために、木目を通して僅かずつ【 B 】ワインは蒸発していきます。そのためにも熟成室の湿度を高くしていますが、その蒸発量は年間約（ オ ）%とされています。530L容樽から一年間で約（ カ ）L程度の蒸発量となります。蒸発したままにしておくと、樽の上部に徐々に空気がたまってしまいます。この空気との触れ合いは望ましくない酸化となります。そのため、【 C 】定期的に樽補填を行わなくてはなりません。一年中（ キ ）日おきの頻度で樽補填が行われます。
 また、地下熟成室では赤ワインの樽貯蔵中に、乳酸菌の働きでリンゴ酸が乳酸と炭酸ガスに変化する化学反応が起こり、【 D 】この化学反応によってワインの酸味が和らぎ、さらに香味の改善が図られます。

数字群

1	2	3	5	7	10	13	15	18	20
30	50	60	65	75	85	125	225	360	450

同じ数字を何度選んでも良い

語彙群

	急激な酸化促進		天使の取り分
	M L F		酸化反応
	還元反応		急激な酸化防止
	天使の恵み		M C 法

問7 下記の文章は、ビン内2次発酵法によるスパークリングワイン()および十勝ブランデー()の製造方法について記載したものです。正しいものには、間違っているものには×をつけなさい。

ビン内2次発酵法では、ビン詰め時に炭酸ガスを加えてスパークリングワインを製造する。

原料となるワインには、白でも赤品種のワインを用いたり、古酒も使用する。使用するワインは通常のワインとほとんど同じだが、酸味が弱いものほど良い。シロップ状の砂糖と通常のワイン用酵母を加えてビン詰めし、約2ヶ月かけてワイン城の地下熟成室において約20 でゆっくり低温発酵させる。

ビン熟成を最低15ヶ月間行なうが、この間に酵母が自己消化して増えたアミノ酸とワインの酸味によって独自の香りと深みのある味が醸し出されます。

単式蒸留器のことをポットスチル、連続式蒸留器のことをパテントスチルと呼んでいる。

北国の酸味豊かなブドウはブランデーの原料には不向きである。

ブランデー原料用のワインは、アルコール度数8%前後と低く造る。

ポットスチルでは2回蒸留を行うが、1回目の蒸留でアルコール度数が約70%になる。

ブランデー原酒の熟成には、フランスのリムーザンオークが最適である。

問8 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)清見 B)山幸 C)トカップ D)ブランデー原酒 E)清舞
F)アムレンシス G)熟成トカップ特別蔵出し H)ロマンティック北街道100年の杜白

問9 次の商品について商品化された順番が正しく配列されている番号を記入しなさい。(但し、商品名の変更は新商品として取り扱わない。)

- A)山幸 B)清舞 C)セイオロサム赤
D)清見 F)ツバイゲルト

C D F B A
D F C A B

D C F A B
C F D B A

問10 次の製造方法で造られる商品名を右の語彙群から選び番号で記入しなさい。

製造名	商品名
ビン内2次発酵法	ア
スピリッツ浸漬	イ
シュール・リー法	ウ
単式蒸留法	エ
炭酸ガス浸漬法	オ
酒精強化(発酵途中の果汁に)	カ
酒精強化(発酵前の果汁に)	キ
酒精強化(発酵終了後のワインに)後、加温熟成	ク

語彙群

田園の雫(白)
ブチ・シルモ
アイル
ブルーム
清舞ヴァンティジ スイート
フィースト
ブチ・ナイヤ
ヌーボ(赤)
原酒
シルフィー

問11 下記の文章について、正しいものには、間違っているものには×をつけなさい

ワインの酒税額は1本(720ml)あたり57.6円ですが、発泡酒(麦芽混和率50%未満)の酒税額よりも安い。

北海道池田町は、十勝地方の中央やや東寄りに位置し、年間平均気温は6 である。十勝ワインで初めて耐寒性交配品種として造られたのは「清見種」である。

ワイン城では来城者サービスの一環としてまるごと体験ツアーを行なっているが申込は1週間前までの事前予約が必要である。

今年初めて十勝ワインでは一般消費者向けにダブルマグナムサイズのワインを販売しましたが使用したワインはセイオロサム赤である。

昨年ワイン祭りの日にオープンした「DCTgarden IKEDA」は1周年を向かえ、来場者数が今年の11月1日現在で15万人を超えた。

10月25日に店頭販売された熟成トカップ特別蔵出しは瓶詰後7年を経過した、味わいまるやかな古酒であるが販売地域は十勝管内限定である。

瓶詰めされたワインは酸化をさせないように保存することが大切ですが、そのためには瓶を寝かせてコルクを常にワインで湿らせておくことが良い。

ワイン城1Fで販売しているワイン売場は池田町が直営で経営をして販売を行なっている。

1963年、町職員をブドウ栽培、ワイン醸造研修のためフランスに派遣した。

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。

山ブドウは-35にも耐えられる耐寒性を有するが、耐病性に難点がある。

池田町ではワイン事業の利益を一般会計に繰り出して、町の施設の建設資金の一部としてきた。