

## 第5回十勝ワインバイザー認定試験正解

問1	A	B	C	D	E	F	G	H	I
	大陸性	1960	ブドウ愛好会	気温	6月下旬から 7月上旬	降水量	日照時間	品質	日較差
	J	K	L	M	N	O	P	Q	
	病害虫	接ぎ木	7	200	土	100~110	90	早生	

\*100でも正解

問2	1) F、B、C、G、E、D、A
	2) B、C、G、E、D

問3	A	B	C	D	E	F	G	H	I
	緑	黄金	黒	压榨	酵母	果汁	かもし	16~18	2~3
	J	K	*もろみでも正解						
	25	1	*H、Iは解答数値内の値であれば正解						

問4	A	B	C
	清見	リンゴ酸	スパークリングワイン
	D	清舞は母親である清見譲りのうすめの色合い、力強い酸味、軽快な味わいのワインとなる。山幸は色合いも濃く、父親である山ブドウ譲りの野趣溢れる香味、加えて渋味も強めでボディ感のあるワインとなる。	
	E	MCはヌーボ（赤）を製造する際に行われる炭酸ガス漬漬法の中で、ブドウ由来のリンゴ酸が酵素の働きで、炭酸ガスとわずかなアルコールに分解される。MLFは主に赤ワインで行われる乳酸発酵の中で、ワイン中のリンゴ酸が乳酸菌の働きにより、官能的に酸味の弱い乳酸と炭酸ガスになる。	
	F	フィーストはカーボネイト（炭酸ガス注入）法で造られるリーズナブルな価格のスパークリングワイン。ブルームは瓶内2次発酵法で造られる本格的なスパークリングワイン。	

問5	記号	正解	記号	正解
	B	8%	D	単式蒸留器
	G	酢酸エチル（酢酸エチルエステル）	I	リキュール

問6	A	B	C	D	E	F	G	H	I
	9月1日	北海道産	1,000	山幸	後志	ケルナー	ずっきりした	十勝平野	帯広市
	J	K	L	M	N	O			
	30、40	ドライ	カキ	グリーンサラダ	シンプルな	トカップ			

問7	A	ブルーム ロゼ	B	田園の雫 白（とち野 白）
	C	山幸	D	清舞ヴィンテージスウィート
	E	（ブランデー）原酒		

問8	A	B	C	D	E	F	G	H	I
	1974 （昭和49）	池田町ブドウ・ブドウ酒研究所	日高山脈	2005 （平成17）	プロジェクトX	DCTgarden IKEDA	ガイドツアー	カフェレスト トラン十勝	清見
	J	K	L	M					
	清舞	山幸	（秋の） ワイン祭り	もろみ					

### テイステイング試験

C
---