

第6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

A B C	C B A	B C A	A C B
A C B			

問2

記号	正しい記載	記号	正しい記載
D	低く	E	垣根方式
記号	正しい記載	記号	正しい記載
G	少なく	K	収量
記号	正しい記載		
O	酸		

問3

B	E	M	K	J	D	A
		の品種名		の品種名		
H	I	ツバイゲルトレーベ	他	清舞	もしくは	山幸
		バッカス				

問4

E B C A F G
D A E C G F
B C F E G A D
C E D B

問5

E	I	K		E	H
E	G	O	Q		I
D	E	F	J		
A	P	Q		E	H
K		D		G	

問6 (1)

G	F	E	B	H
---	---	---	---	---

(2)

F	E	B
---	---	---

(3)

	製造上、ワイン中に酵母の自己分解によるアミノ酸含量が増え、これが旨味（味わいの深み）となるが、この味わいの深みとバランスがとれるためには、しっかりとした酸味の強さが必要だから
	ブランデーの芳醇な香りの主成分であるエステル成分は、ワイン中の酸味が強いほど、ブランデー中の含量が増し、芳香のしっかりとしたブランデーとなるから

問7

D	C	A	C	C	C	C	D	B
B	C	C	A	D	C	B		

テイスティング

C
