

第7回十勝ワインバイザー呼称資格認定試験問題（筆記試験）

問1. 次の各年号に対応する事柄を番号で選び、十勝ワイン創生期の年表を完成させなさい。

1952年	_____ A _____
1953～1954年	冷害・凶作 _____
1956年	_____ B _____
1960年	_____ C _____
1961年	ブドウ苗木を初導入 _____
1962年	_____ D _____
1963年	_____ E _____
1963年	町職員をドイツへブドウ栽培、ワイン醸造研修のため派遣 _____
1964年	_____ F _____
事柄	①池田町農産物加工研究所を設立 ②赤字再建団体の指定 ③第1次十勝沖地震 ④果実酒類試験製造免許交付 ⑤ブドウ愛好会の結成 ⑥酒類製造の本免許交付 ⑦山ブドウから製造したワインが国際コンクールで銅賞を獲得

問2. 次の各文下線部に当てはまる適切な言葉等を下記の語彙群から選び答えなさい。

- 1) 十勝地方は亜寒帯に位置し、典型的な (ア) 気候である。
- 2) 十勝地方はブドウのような (イ) 作物の栽培が難しい厳寒地である。
- 3) ブドウ栽培に求められる気象条件の一つとして収穫前1ヶ月に (ウ) が少ないこと。
- 4) 池田町での醸造用ブドウ栽培のための好要因のひとつは、ブドウの成熟期である秋口における気温の (エ) が大きいことがある。
- 5) 池田町でのブドウ仕立て方法は (オ) 方式を採用している。
- 6) 池田町の厳しい寒さのため山ブドウや (カ) を除いた醸造用ブドウは培土する。
- 7) 池田町内には約 (キ) ヘクタールの直営ブドウ圃場があります。
- 8) 世界的に栽培されているフランス系の品種は、池田町のような (ク) 温度の低い地域では十分に育てることができない。
- 9) 池田町での代表的な導入白品種には、ケルナー、パッカス、モリオ・マスカットのほか (ケ) があり、(ケ) を使用した十勝ワインの製品には (コ) がある。
- 10) 独自品種 (サ) は、色合いはやや薄く、独特の熟成香はフランスのブルゴーニュ地方で造られる (シ) を彷彿させる香りをもつ十勝ワインの代名詞的存在である。

語彙群

日照時間	清見	垣根	海洋性	1年生	降水量	日格差
上昇	棚	耐寒性交配品種	セイオロサム白	45	積算	
リースリング	大陸性	ピノ・ノアール	ヌーボ白	35	清舞	
永年生	ザラジュンジェ	導入品種				

問3. 以下の各文章は一般的なワインの製造方法である。白ワインに関係するものをA、赤ワインに関係するものをBとして、それぞれ分類し、その番号を記入しなさい。

- ① ブドウを最初に除梗破碎し、圧搾せずにブドウに酵母を加え、かもし発酵させる。
- ② ブドウを最初に除梗破碎し、その後に圧搾、得られた果汁に酵母を加え発酵させる。
- ③ 発酵温度は20℃以下の低温でゆっくり発酵させるので主発酵期間は2～3週間程度。
- ④ 発酵温度を約25℃と高めにするため主発酵期間は1週間程度。
- ⑤ 主発酵中に果帽と呼ばれる果皮を崩す攪拌作業を毎日行う。

問4. 十勝ワインヌーボ赤の製造方法として正しいものを以下の文章から3つ選びなさい。

- ① 乳酸菌の働きによりリンゴ酸を乳酸と炭酸ガスに変えるマロラクティック発酵を行う。
- ② ブドウの内部で酵素が働きリンゴ酸をアルコールと炭酸ガスに分解する。
- ③ タンクの中に炭酸ガスを充満させ、ブドウを除梗破碎せずに房ごと入れる。
- ④ アルコール発酵の後にMLFによって減酸を行う。
- ⑤ MC法による減酸作用の後にアルコール発酵を行う。
- ⑥ ブドウを入れたタンク内の温度を15℃に設定する。

問5. 以下の文章は十勝スパークリングワインブルームの製造法であるが、正しい製造工程順に並べなさい。(記号を用いて)

- A: 約15℃でビン内2次発酵を行う。  
B: 酵母を自己消化させタンパク質の分解を促しアミノ酸含量を増加させる。  
C: 専用の冷凍機を使用し、ビン口の部分を3cmほど冷媒中に浸ける。  
D: ワインに糖分と酵母を加えてビンに詰める。  
E: ビン内に残った澱(酵母)を取り除くため逆さまにしてビン口に集める。  
F: ビンの王冠を抜き、澱(酵母)を取り除く。

問6. 下記の下線部空欄に適切な言葉または数字を入れて正しい文章を作りなさい。

- 1) 十勝ワインのグレートビンテージは1991年と(ア)年であるが、猛暑だった1994年と2004年も良質のブドウが収穫された。
- 2) 今年2010年十勝地方は夏場の(イ)が生育を早め、熟度の高いブドウ収穫となりグレートビンテージへの期待が高まっている。
- 3) 亜硫酸はビン詰め時に加えてワインの(ウ)を防ぐだけでなく樽などの容器の殺菌にも使用される。
- 4) 収穫前の糖度と(エ)の測定はブドウの収穫期を決定するうえで大変重要であり、除梗・破碎された果汁のそれらの測定値は、その後のワインの出来に影響します。
- 5) 十勝ワインでのフレンチオーク樽の使い分けは、清見にはアリアルやトロンセ、ブランデーには(オ)を使用している。

- 6) スパークリングワイン「ブルーム」のビン内2次発酵のために加えられる糖分は1L当たり24g/Lなので、発酵後のビン内圧力は約(カ)気圧になる。
- 7) アルコール度27～28%のブランデー粗留をもう一度釜に戻し、2回目の蒸留を行うが、このときの蒸留行程のことを粗留に対し(キ)と呼んでいる。
- 8) スプレnderXOは15年以上も熟成させたブランデー原酒を樽からくみ上げ、最後に水(純水)を加えアルコール度数(ク)%に下げってからビン詰めする。

問7. 次の設問に合う十勝ワインの商品を下記の中から番号で答えなさい。

- 1) シュール・リー法で造られた十勝管内限定のワインは?
- 2) 数種類のハーブから造られたスパシーな大人の味が魅力のリキュールは?
- 3) 清見とツバイゲルトレーベをブレンドし、酸味と熟成感のバランスがとれた味わいが特徴の「限定醸造」赤ワインは?
- 4) 発酵途中の白ワインにブランデーを加え造られた本格的なポートタイプワインは?

- ①とち野・白 ②とち野・赤 ③シルモ ④ミステール ⑤城(キャッスル)  
 ⑥シルフィー ⑦清舞ヴィンテージスウィート ⑧田園の雫・白 ⑨田園の雫・赤  
 ⑩セイオロサム・白 ⑪セイオロサム・赤 ⑫アムレンシス

問8. 次の各3つの文章から正しい内容のものをひとつ番号で選びなさい。

- 1)
  - ① ワイン城ガイドツアーは、毎日2回、参加費500円で開催している。
  - ② まるごと体験プランは、ガイドツアーと十勝ワインセミナー、試飲セミナーの3つのサービスを自由に組み合わせるプランです。
  - ③ ワイン城ガイドツアーは、ワイン祭り当日(10月第一日曜日)は1日3回特別に開催している。
- 2)
  - ① 池田町内2つの小学校の生徒は、授業の一環としてブドウ収穫体験を行い、「わが町の産業」を学ぶ機会となっている。
  - ② 池田町から成人一人ひとりに贈られる記念品は、池田町限定ワインである。
  - ③ 池田町の成人式では、自分の生まれた年に当たる20年前のワインで乾杯している。
- 3)
  - ① 十勝ワイン出前講座は地元十勝在住の飲食店を対象とした講座となり、人気を得ている。
  - ② 地産地消を提案する商品として清舞ヴィンテージスウィートや田園の雫などがある。
  - ③ 札幌では十勝ワイン友の会、ふるさと池田会と共催による「北海道産ワインを楽しむ夕べ」を開催している。

4)

- ① 今年の11月11日から新発売となった「樽熟成トカップ」はアメリカンオークで1年間樽熟成させている。
- ② 今年の9月4日に新発売となった「バックス」は、北海道産ケルナーとバックスをブレンドしている。
- ③ ワイン城限定ワイン「清見の丘」は、赤、白、ロゼの3種類が人気となっている。

5)

- ① 「清見」は、720ml、360ml、200mlの商品が通年で販売されている。
- ② 「清舞」のメーカー希望小売価格は、2,566円(税込)である。
- ③ 「山幸」は、道産食品独自認証のワイン部門で認証を受けているワインである。

6)

- ① ビンテージワインの普及を図るため、北海道民を対象とした「ビンテージワインセット」を販売したことがある。
- ② 池田町出身の吉田美和がボーカルを務めるドリームズカムトゥルーのデビュー10周年記念商品を販売したことがある。
- ③ 池田町出身のバンクーバーオリンピックスピードスケート選手、長島圭一郎さんの銀メダル獲得を記念したワインを販売したことがある。