



第10回十勝ワインバイザー呼称資格認定試験

問題用紙

試験時間 13:00～14:00（1時間）

注意事項

- 1、解答用紙の記入は、HB又はBの黒鉛筆、シャープペンシルを使用すること。
- 2、解答は全て解答用紙に記入すること。（解答以外の記入は不可）
- 3、解答欄には、各問題につき1つのみとすること。

問1 ブドウ栽培を行なうきっかけとなった第一次十勝沖地震は何年に起こったか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 1950年（昭和25年）
- イ 1952年（昭和27年）
- ウ 1954年（昭和29年）
- エ 1956年（昭和31年）

問2 1960年に町内の農村青年によって結成された団体名は何か。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 池田ブドウを愛する会
- イ ブドウ普及会
- ウ ブドウ愛好会
- エ 池田ブドウ青年会

問3 アムレンシス（山ブドウ）について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 十勝地方に自生する山ブドウをハバロフスクにある極東農業科学研究所によりアムレンシスの一種と明らかにされた。
- イ 十勝アイヌ山葡萄酒を第4回国際ワインコンペティションに初出品した。
- ウ 1974年に十勝ワインアムレンシス1972年を発売、好評を博した。
- エ アムレンシスは原料確保が不安定で、10年に一度しか大量に仕込めない。

問4 池田町の気候について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 十勝地方は亜寒帯に位置し、典型的な内陸性気候である。
- イ 冬の寒さからブドウをはじめとする果実はほとんど生育できない地域とされていた。
- ウ 夏場の最高気温は30度を超え、道内有数の高温となる地域である。
- エ 池田町では冬期間の最低気温がマイナス20度を下回る日々が続き、そのうえ雪が少ない。

問5 十勝地方と代表的なワイン生産地帯である甲州市勝沼との比較について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 月平均気温は甲州市勝沼と比べ、7度以上低い。
- イ 年間の平均日照時間は甲州市勝沼と比べ、200時間程度低い。
- ウ 年間の降水量は甲州市勝沼と比べ、5,000mm多い。
- エ 標高は甲州市勝沼と比べ、350m程度低い。

問6 池田町でのブドウ栽培について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 池田町で栽培可能なブドウは極早生タイプに限定され、開花から110日前後で収穫できる品種が主である。
- イ ブドウの収穫期には例年乾燥した秋晴れが続くため、病気の発生に悩まされることもなく、毎年健全なブドウ収穫が可能となる。
- ウ 池田町での醸造用ブドウ栽培の好要因として、春から秋までのブドウの成熟期は総体的に冷涼である。
- エ 池田町で栽培されるブドウは、冷涼な気候のため完熟することが難しい。

問7 池田町の圃場について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 千代田地区山畑園は、砂地で地温が高く水はけも良い土壌である。
- イ 千代田地区陶久園は、土中に多くの小石を含んでおり気温が高く、保温、水はけが良い土壌である。
- ウ 清見地区は、乾燥型の腐植に富む黒色の火山灰地で透水性が極めて高い土壌である。
- エ 千代田地区陶久園は、眼下の札内川に川霧が発生して霜を押し退ける作用をするため降霜時期を遅らせてくれる。

問8 「清見」の春先からの作業順番について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 枝梢誘引 → 新梢誘引 → 収穫 → 除葉 → 剪定 → 培土 → 排土
- イ 排土 → 枝梢誘引 → 新梢誘引 → 除葉 → 収穫 → 剪定 → 培土
- ウ 排土 → 新梢誘引 → 枝梢誘引 → 除葉 → 収穫 → 剪定 → 培土
- エ 排土 → 枝梢誘引 → 新梢誘引 → 収穫 → 除葉 → 剪定 → 培土

問9 ブドウ畑について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 池田町のブドウ仕立て方法は棚方式を採用することで、機械化がしやすく労力的にも省力栽培が可能である。
- イ ブドウが開花する6月下旬から7月上旬の天候はブドウの収量を決める上で重要である。
- ウ ブドウの成熟期である夏場の天候は、ブドウの品質を決める上で重要である。
- エ 収穫期を決める上で、糖と酸のバランスを見極める必要がある。

問10 ワインの発酵について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 白ワインは16～18度程度の低温で、ゆっくり発酵させることで、フルーティーな香りが残る。
- イ 赤ワインは40度程度の高めの温度で発酵させるが、攪拌作業を毎日行なう必要がある。
- ウ ブドウを市販のアルコールに漬け込んで酒類を製造することは酒税法上認められない。
- エ 白ワインの発酵期間は2～3週間程度で、赤ワインは1週間～10日程度である。

問11 池田町で栽培または導入している品種について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ツバイゲルトレーベはオーストリア等から導入し、色調に富み、タンニンと酸味の調和が良く、ボディ感ある味わいのワインに仕上がるブドウである。
- イ バッカスはドイツから導入し、華やかな果実香を持ち、辛口ですっきりとした味わいのワインに仕上がるブドウである。
- ウ ケルナーはドイツから導入し、落ち着きのある果実香を持ち、芳醇な味わいのワインに仕上がるブドウである。
- エ モリオ・マスカットはアメリカから導入し、マスカット香があり、酸味の強い味わいのワインに仕上がるブドウである。

問12 「清見」について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 1966年フランスで育成された「セイベル13053」の苗木を導入した。
- イ 枝梢の登熟が良く、果房も密着で豊産性のあるブドウである。
- ウ 清見の名は、この品種が育成された畑のある住所から名付けられた。
- エ クローン選抜の際、10シーズンかけて行なわれた。

問13 池田町でのブドウ交配について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア これまで国外から導入した専用品種は200種以上となり、交配した品種数は21,000種を超える。
- イ 交配したうち清見と山ブドウの組み合わせから出来た品種が最も優れた結果をもたらしている。
- ウ 交配方法は開花が完全に終わった後、雌しべに山ブドウの花粉を受粉させる。
- エ 結実したら収穫し、種子を保存し、翌年播種、発芽したら畑に移植して育苗する。

問14 独自品種「清舞」について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 清舞は2000年に農水省の品種登録を終えた。
- イ 清舞は清見と山ブドウの交配品種で、母親である清見譲りの特徴が感じられる。
- ウ ワインは薄めの色合いで、しっかりとしたタンニンが豊かな味わいが特徴である。
- エ 十勝ワイン清舞は1995年産から発売開始となった。

問15 独自品種「山幸」について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 山幸は2006年に農水省の品種登録を終えた。
- イ 山幸は清見とメルローの交配品種で、父親である山ブドウ譲りの特徴が感じられる。
- ウ ワインは色も濃く、野趣あふれる香味が特徴である。
- エ 十勝ワイン山幸は1999年産から発売開始となった。

問16 十勝ワインのグレートビンテージについて、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 一般的に天候に恵まれた年は、ブドウの糖度が高くなり、反対に酸度は低くなる。
- イ グレートビンテージのワインはブドウの熟度が高く高品質だが、長期熟成には向かない。
- ウ 十勝ワインのグレートビンテージは、1991年、1999年、2004年等である。
- エ 現在タンク等で熟成中の2010年も高品質なブドウが収穫され、今後が期待される。

問17 地球温暖化における池田町での影響について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 池田町では温暖化が進み、ブドウの開花時期が2ヶ月程度早まっている。
- イ 秋は確実に長くなっており、年によっては11月になっても温暖な日が続くことがある。
- ウ 国内におけるワイン醸造用ブドウの生産量は北海道が一番となっている。
- エ 10年以上前はブドウ収穫後半の10月中旬以後になると、強い霜の影響を受けていた。

問18 赤ワインの製造工程について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 除梗破碎 → 発酵 → 酵母添加 → 圧搾 → 樽熟成 → ビン熟成
- イ 除梗破碎 → 酵母添加 → 発酵 → 圧搾 → ビン熟成 → 樽熟成
- ウ 除梗破碎 → 発酵 → 圧搾 → 酵母添加 → 樽熟成 → ビン熟成
- エ 除梗破碎 → 酵母添加 → 発酵 → 圧搾 → 樽熟成 → ビン熟成

問19 白ワインの製造工程について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 除梗破碎 → 酵母添加 → 発酵 → 圧搾 → オリ引き → 濾過
- イ 除梗破碎 → 圧搾 → 酵母添加 → 発酵 → オリ引き → 濾過
- ウ 除梗破碎 → 発酵 → 酵母添加 → 圧搾 → オリ引き → 濾過
- エ 除梗破碎 → 圧搾 → 発酵 → 酵母添加 → オリ引き → 濾過

問20 酸化防止剤について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 原料のブドウに亜硫酸を加える理由として、ブドウ表面に付着している微生物の働きを活発にし、健全な発酵を促す。
- イ 原料のブドウに亜硫酸を加える理由として、ブドウの除梗・破碎後の酸化を防ぎ、発酵前の果汁の褐変と酸化物質による香味の変質を防止する。
- ウ 赤ワインでは、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。
- エ 亜硫酸の添加は、ワインに直接加えるだけでなく、樽などの容器の殺菌にも使用する。

問21 出来上がったワインの一般分析等について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア アルコール度数の指標となるのは、「比重」「アルコール分」である。
- イ 酸味の指標となるのは「総酸」、ワインの酸化の指標となるのは「揮発酸」である。
- ウ 測定は、保健所の所定分析法に基づいて実施している。
- エ 除梗・破碎された果汁の測定値は、その後のワインの出来具合に影響する。

問22 MLFについて、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア MLFはマロラクティック発酵のことである。
- イ ヨーグルトや漬物での乳酸発酵と同様で、糖が乳酸菌の働きによって乳酸へ化学反応される。
- ウ リンゴ酸は乳酸菌の働きによって、乳酸と炭酸ガスに変化する。
- エ ワイン中の成分が相互に化学変化して、香味の改善を図る。

問23 ワインの減酸効果が期待できるものはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ワインの冷却
- イ 乳酸発酵
- ウ 炭酸ガス浸漬
- エ ビン内2次発酵

問24 十勝ワインヌーボについて、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 毎年12月1日に解禁（発売開始）している。
- イ 1981年に国内で最初のMC法という特殊な方法で造られた。
- ウ MC法はスピリッツ浸漬法のことである。
- エ ブドウを嫌気的狀態に置くことにより、リンゴ酸がエチルアルコールと炭酸ガスに分解する酵素反応が発生する。

問25 樽熟成について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 樽熟成の目的の一つは、樽由来のリグニン等がワインに抽出され、色調や香味がより複雑なものとなるためである。
- イ 樽熟成の目的の一つは、樽材の内面は焦がされ焼き目があるが、これがワイン中の雑味成分を吸着し、味わいをまろやかにしていく。
- ウ 樽熟成の目的の一つは、樽の木目を通しての激しい酸化反応がある。これは空気中の酸素を用い、ワインは熟成を進めていくこととなる。
- エ 樽は木目を通して僅かずつワインは蒸発していく。その蒸発量は年間2%程度と言われる。いわゆるエンジェルスシェアである。

問26 樽材の違いについて、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ツバイゲルトレーベには、ヌベール（NEVERS）等を用いる。
- イ 山ブドウには、トロンセ（TRONCAIS）等を用いる。
- ウ 清見には、アリエール（ALLIER）等を用いる。
- エ ブランデーには、ボージュ（BOURGOGNE）を用いる。

問27 小樽と大樽での熟成について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 大樽での熟成は、小樽よりも樽の香りが強い。
- イ 小樽での熟成は、大樽よりも酸化熟成が遅い。
- ウ 大樽での熟成は、小樽よりも樽由来の味わいがおだやか。
- エ 大樽、小樽では大差は無い。

問28 スパークリングワインについて、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 1970年に国内で最初にビン内二次発酵法を用いて製造に成功した。
- イ 通常よりは酸味の強いワインを用い、そのワインにシロップ状の砂糖とシャンパン酵母を加えてビン詰めする。
- ウ 糖の添加量は1気圧あたり4g/lとし、糖分はアルコールと炭酸ガスになる。
- エ 発酵期間は約2ヶ月、発酵温度は約15度で、緩やかな発酵を行なう。

問29 ブランデーについて、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ブランデー原料用のワインは、アルコール度数が7度前後と低く造る。
- イ ポットスチルでは2回蒸留を行なうが、1回目の蒸留でアルコール度数が24度程度になる。
- ウ 北国の酸味豊かなブドウはブランデーの原料に不向きである。
- エ 十勝ワインではワイン製造を開始した翌年の1964年にブランデー製造を開始した。

問30 アイスワインについて、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ブドウは収穫時期を2ヶ月程度遅らせることでブドウの糖分濃縮を図ることができる。
- イ 最低気温がマイナス12～13度を下回る早朝、自然に凍結（樹上凍結）したブドウを収穫している。
- ウ 果実を凍った状態で圧搾すると、前半に出てくる果汁は通常のブドウの糖度の約2倍にもなる。
- エ 出来上がるワインの量は通常の約15分の1と少量のため、高価なワインとなる。

問31 ブドウから造られる酒類について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ベーキングシェリーは、発酵途中の果汁にブランデーを加え、加温させる。
- イ スピリッツは、ブランデーを蒸留する際、原酒としては利用されない初留と後留を合わせて、連続蒸留器で蒸留し、アルコールを回収する。
- ウ リキュールは、果実等をスピリッツ（場合によってはブランデー）に漬け込み、糖を添加し、果実等の成分を抽出する。
- エ ポートタイプワインは、発酵途中の果汁にブランデーを加え、発酵を停止させ、ブドウ由来の甘さを残すことが特徴である。

問32 ブドウの副産物について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ワインのオリはタンパク質を多く含むため、ビートパルプ等と混合し、乳酸発酵により飼料化し池田町内の黒毛和牛生産農家に提供されている。
- イ ブドウの圧搾後に出る果皮・種・梗の混合物は「パミス」と呼ばれ、一般的には堆肥や飼料として再利用される。
- ウ パミスには抗酸化能で知られるアントシアニンをはじめとするポリフェノール類、オレオノール酸等の有効成分が多く含まれている。
- エ パミスはメタボリックシンドローム予防や虫歯予防にすぐれた食品開発の研究が進められている。

問33 ワインの楽しみ方について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ワインを美味しく熟成するためのポイントは、急激な酸化や光分解等の変化を防止することである。
- イ ワイン中の主要な有機酸組成の違いにより飲用温度が異なると言われる。
- ウ 十勝ワインでは食前酒に相応しいスパークリングワインから食後酒として楽しめるブランデーまで料理と一緒に楽しむことができる。
- エ ワインを評価する主な3つのポイントは「音」「香り」「味」である。

問34 町民とのかかわりや公営企業会計について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 町内の中学校では授業の一環としてブドウ収穫を行なう。
- イ 成人式では、自分の生まれた20年前のワインで乾杯する。
- ウ ワイン城4階で経営していたレストランは平成24年末に閉鎖し、民間に移譲された。
- エ 公営企業である十勝ワインは「池田町ブドウ・ブドウ酒事業会計」として1968年に企業会計として独立採算となる。

問35 メーカー希望小売価格の高い順番について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア シャトー十勝赤→ツバイゲルト→ブルーム白→セイオロサム赤（720ml）
- イ ブランデー原酒→フィースト白→アップル原酒→バッカス
- ウ 清見（720ml）→清舞→町民用ロゼ→シルモ
- エ 山幸（720ml）→セイオロサム白（720ml）→トカップ（720ml）→樽熟成梅酒

問36 シュール・リー製法で造られる商品について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア とかち野白
- イ 田園の雫白
- ウ ミュラー・トゥルガウ
- エ シルモ

問37 リキュールとして販売している商品について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア プチ・キャン
- イ 清舞 ヴィンテージスウィート
- ウ ミステール
- エ プチ・ナイヤ

問38 アップル原酒のアルコール度数について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 40度
- イ 59度
- ウ 61度
- エ 72度

問39 セイオロサム赤に使用されるブドウについて、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 清見 と ツバイゲルトレーベ
- イ モリオ・マスカット と バッカス
- ウ 清舞 と 山幸
- エ 清見 と 山ブドウ

問40 ギフトセットTS-420に入っているワインの組み合わせについて、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア トカップ赤、トカップ白の2本セット
- イ 清見、セイオロサム白の2本セット
- ウ トカップ赤、トカップ白、トカップロゼの3本セット
- エ セイオロサム赤、セイオロサム白の2本セット

問41 とかちの花から分離した酵母を使用する等、原料が全て十勝産の商品について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ビートのこころあわせ
- イ 十勝無敗
- ウ 十勝晴れ
- エ インカのめざめ

問42 十勝ワインスペシャルブレンドについて、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 今年6月19日に発売開始となった。
- イ ラベルデザインは昔使用されたデザインの復刻版である。
- ウ 希望小売価格は1,200円（税込）である。
- エ キャンペーンでは1991年のオールドビンテージセットが抽選で当たる。

問43 ワイン城について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ブドウ展示園では「清見」「山ブドウ」のブドウの樹が植えられている。
- イ 地下熟成室では、樽熟成、ビン熟成、スパークリングワイン製造、年代物のワインを間近に見ることができる。
- ウ 展示ルームは、歴史をはじめワインの製造方法やブドウ栽培等、十勝ワインの資料を展示しているコーナーである。
- エ ブランデー&大樽熟成室では、十勝産ミズナラで造った大樽やブランデー蒸留器を見ることができる。

問44 ワイン城ガイドツアーについて、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 毎日11：00と14：00の2回開催している。
- イ 参加費は無料で、各回定員20名である。
- ウ 1年で一番参加人数が多い日はワイン祭り当日である。
- エ 年末年始、ゴールデンウィーク、お盆時期等は休みである。

問45 DCTgarden IKEDAについて、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 開館時間は10：00から18：00で、休館日は火曜日と年末年始である。
- イ 館内ではドリカムのコンサート衣装等が展示されている。
- ウ オリジナルグッズを販売しているほか、ワイン城ではオリジナルワインを販売している。
- エ 観覧料は無料である。

問46 DREAMS COME TRUE VINEYARD（通称ドリカムブドウ園）について、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ドリカムブドウ園は、平成21年6月に誕生した。
- イ ブドウ園には清舞が植えられている。
- ウ 昨年初収穫されたブドウから造ったワインは、ワイン城地下熟成室で樽熟成されている。
- エ ブドウ園にはドリカム両名の手形が入ったプレートが飾られている。

問47 ワイン城の今年のゴールデンウィークイベントについて、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ブランデーミニツアーでは、ブランデー造りのガイドやブランデー原酒を試飲することができた。
- イ 特別有料試飲では、年代違いのワインをテイスティングできた。
- ウ 子ども向きにミニ動物園やディスクドッグショーを開催した。
- エ 無料で試飲できる特製グレープジュースは3種類から選ぶことができた。

問48 十勝ワインバイザーについて、間違っているのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 国内のワインメーカーとしては2番目に独自に認定する呼称資格である。
- イ これまで9回の認定試験を実施してきた。
- ウ これまでの合格者数は336名である。
- エ 主たる目的は、十勝ワインの普及や愛飲者の拡大に協力してもらうことである。

問49 十勝ワイン友の会が結成されていない地域はどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 東京
- イ 大阪
- ウ 札幌
- エ 池田

問50 十勝ワインは果実酒類の試験製造免許を取得し、今年で何周年か。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 50周年
- イ 60周年
- ウ 70周年
- エ 100周年