



第12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 12:50～13:50（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。

池田町ブドウ・ブドウ酒研究所

問1 次の記載で、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 ワイン城の正式名称は、「池田町ブドウ・ブドウ酒研究所」である。
- イ ワイン城の地下熟成室では、樽熟成やスパークリングワインの製造工程を見学できる。
- ウ ワイン城の隠れた魅力を味わい、更に十勝ワインを身近に感じていただくため、無料のガイドツアーを実施している。
- エ ワイン城横のブドウ展示園では、「清見」と「山幸」と「清舞」が植えられている。

問2 十勝ワインの創生期として、正しい順はどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 2年連続の冷害 → 第1次十勝沖地震 → 赤字再建団体の指定 → 果実酒類試験製造免許交付 → ブドウ栽培の開始
- イ 第1次十勝沖地震 → 2年連続の冷害 → 赤字再建団体の指定 → ブドウ栽培の開始 → 果実酒類試験製造免許交付
- ウ 2年連続の冷害 → 第1次十勝沖地震 → 果実酒類試験製造免許交付 → 赤字再建団体の指定 → ブドウ栽培の開始
- エ 第1次十勝沖地震 → 赤字再建団体の指定 → 2年連続の冷害 → ブドウ栽培の開始 → 果実酒類試験製造免許交付

問3 池田町におけるブドウ栽培挑戦の始まりとし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 冬の厳しい池田町でも、ブドウ栽培を開始する前から、秋に山野には山ブドウがたわわに実っていた。
- イ ブドウ栽培により、農業所得のアップにつながり、町内に多い未利用の傾斜地も活用できると考えた。
- ウ 当時、池田町では、ブドウ栽培を行ってはいなかったが、リンゴなど他の果実は栽培されていた。
- エ 池田町内の農村青年によって、ブドウ愛好会が結成された。

問4 池田町でのブドウ栽培やその気象条件について、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 亜寒帯に位置し、典型的な大陸性気候のため、世界的に見ても、厳寒のブドウ栽培地である。
- イ 春から秋までのブドウの成熟期が総体的に冷涼であり、酸味の豊かなブドウが収穫される。
- ウ 夏場は北海道内有数の高温となる地域であり、秋口には乾燥が進み、気温の日較差が大きくなる。
- エ 冬期間の厳しい寒さは、通常の醸造用ブドウが越冬できる限界を超えているため、池田町で栽培している全てのブドウは、土を被せて保温する必要がある。

問5 池田町内にある圃場について、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り、「清見」やヨーロッパからの導入品種を栽培している。
- イ 千代田地区陶久園は、土中に多くの小石を含んでおり地温が高く、保温・水はけが良い土壌であり、「山幸」や「清舞」を栽培している。
- 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り、「清見」や耐寒性交配品種を栽培している。
- エ 千代田地区陶久園では、独自品種のほか、近年、シャルドネなどのフランス系品種が栽培できるようになってきた。

問6 「清見」の栽培における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 排土 → 新梢誘引 → 枝梢誘引 → 除葉 → 収穫 → 培土 → 剪定
- イ 排土 → 新梢誘引 → 枝梢誘引 → 除葉 → 収穫 → 剪定 → 培土
- ウ 排土 → 枝梢誘引 → 新梢誘引 → 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7 池田町における栽培ブドウ品種について、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 交配品種 ～清見に山ブドウを交配させた「山幸」
- イ 改良品種 ～ピノ・ノワールをクローン選抜した「清舞」
- ウ 在来品種 ～古くから野山に自生していた「山ブドウ」
- エ 導入品種 ～オーストリアから導入した「ツバイゲルトレーベ」

問8 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 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。
- イ 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。
- ウ 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。
- エ ブドウが開花する6月下旬～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。

問9 天候によるブドウの違いについて、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 天候に恵まれた年は、ブドウの糖度が低くなり、反対に酸度は高くなる。
- イ グレートビンテージのワインは、ブドウの熟度が高く、長期熟成タイプとなる。
- ウ 池田町内において、培土をせずに生育できる「耐寒性白品種」の開発をしている。
- エ 北海道も温暖化の影響を受け、早生品種だけではなく、標準的な生育期間の世界的なブドウ品種栽培が可能となってきている。

問10 池田町独自品種「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 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。
- イ 1966年に、フランスで育成された「セイベル13053」の苗木を導入し、5シーズンかけてクローン選抜が行なわれた。
- ウ 枝梢の登熟が良く、果房も密着で豊産性の特徴を持つ。
- エ 耐寒性が強く、冬期間中は培土しなくても寒さをしのぐことができる。

問11 池田町独自品種「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 2000年に農林水産省に品種登録された。
- イ 清見と山ブドウを交配し、母親である清見の特徴を受け継いでいる。
- ウ ワインの味わいは、しっかりとした渋みと酸味が少ないのが特徴である。
- エ 「十勝ワイン 清舞」は、1995年産から発売開始となった。

問12 池田町独自品種「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 2006年に農林水産省に品種登録された。
- イ 清舞と山ブドウを交配し、父親である山ブドウの特徴を受け継いでいる。
- ウ ワインの味わいは、野趣あふれる香りと酸味が多いのが特徴である。
- エ 「十勝ワイン 山幸」は、1999年産から発売開始となった。

問13 赤ワインの製造方法について、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 黒色系のブドウを原料としている。
- イ 除梗破碎後、発酵する際は果皮や種を取り除いてから行なう。
- ウ 発酵温度は、白ワインより高く、約25℃である。
- エ 主発酵期間は、白ワインより短く、1週間～10日間程度である。

問14 白ワインの製造方法について、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 緑色や黄金色のブドウを原料としている。
- イ 除梗破碎後、圧搾して得られた果汁に酵母を加え発酵させる。
- ウ 発酵温度は、赤ワインより低く、20℃以下である。
- エ 発酵期間は、赤ワインより短く、5日間程度である。

問15 十勝ワインにおける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 → 発酵 → 圧搾 → 酵母添加 → 樽熟成 → ビン熟成
- ウ 除梗破碎 → 酵母添加 → 発酵 → 圧搾 → 樽熟成 → ビン熟成
- エ 除梗破碎 → 酵母添加 → 発酵 → 圧搾 → ビン熟成 → 樽熟成

問16 十勝ワインにおける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 → 圧搾 → 酵母添加 → 発酵 → オリ引き → 濾過
- イ 除梗破碎 → 圧搾 → 発酵 → 酵母添加 → 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 → 酵母添加 → 発酵 → 圧搾 → オリ引き → 濾過

問17 酸化防止剤(亜硫酸)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ことで、ブドウ表面に付着している微生物の働きを抑え、健全な発酵を促す。
- イ 原料のブドウに亜硫酸を加えることで、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 発酵終了後に亜硫酸を加えることで、発酵を終えたワイン酵母の活動を活発にし、すみやかに、オリ引きや清澄工程に移ることができる。
- エ 亜硫酸は、ワインに直接加えるだけではなく、樽などの容器の殺菌にも使用する。

問18 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 以前は毎年12月1日に発売開始としていたが、近年は11月下旬に発売開始としている。
- イ ヌーボ赤は、1981年より国内で最初の「マセラシオン・カルボニック法(炭酸ガス浸漬法)」(MC法)という特殊な方法で造られる。
- ウ MC法では、炭酸ガスを充満させたタンクに、ブドウを房ごと入れる。
- エ ブドウを嫌氣的(酸素の少ない)状態に置くことで、リンゴ酸が乳酸と炭酸ガスに分解する酵素反応が発生し、減酸効果が期待できる。

問19 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 樽由来のリグニンやタン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。
- イ 樽材の内面は焦がされ焼き目があり、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するため、「緩やかな酸化」により、ワインが熟成していく。
- エ 樽の木目を通して僅かずつワインは蒸発していき、その蒸発量は年間1割程度であり、「エンジェルズシェア」(天使の分け前、取り分)と言われている。

問20 スパークリングワイン「ブルーム」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 十勝ワインは国内で最初にフランスのシャンパンと同じ「ビン内2次発酵法」を用いて、スパークリングワインの製造に成功した。
- イ 「ビン内2次発酵法」では、ビン詰め時に炭酸ガスとシャンパン酵母を加える。
- ウ オリ抜き時点までは、コルクではなく、王冠が使用されている。
- エ オリ抜き後、コルク栓をしてから、このコルクが馴染んで、ガス圧が安定して出荷されるまで3～6ヶ月かかる。

問21 スパークリングワイン「ブルーム」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 主発酵 → ビン詰め → 酵母・糖添加 → ビン熟成 → 2次発酵 → 動ビン → オリ抜き
- イ 主発酵 → 酵母・糖添加 → ビン詰め → ビン熟成 → 2次発酵 → 動ビン → オリ抜き
- ウ 酵母・糖添加 → 主発酵 → 2次発酵 → ビン詰め → 動ビン → ビン熟成 → オリ抜き
- エ 主発酵 → 酵母・糖添加 → ビン詰め → 2次発酵 → ビン熟成 → 動ビン → オリ抜き

問22 スパークリングワイン製造の際、ビン内に残ったオリを下げる作業を軽減するため、池田町で導入した機械名について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ジャイロ・パレット
- イ ネット・フリーザー
- ウ リンサー
- エ ピュピトル

問23 十勝ブランデーの製造について、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 ブランデー用のワインのアルコール度数は7～8%であり、通常のワインよりも低めのものを利用する。
- イ ワインを蒸留釜に入れ加熱する際、ワインにはアルコールが含まれているため、100℃よりも高めの温度で蒸発しはじめる。
- ウ 使用ワインは、1回目の蒸留で、アルコール度数が3倍に濃縮され容量は1/3になり、2回目の蒸留でも同様に、アルコール度数が3倍に濃縮され容量は更に1/3となる。
- エ ブランデー原酒は、長期の樽熟成を経て、色は透明から琥珀色になり、アルコール度数が下がり、容量も少なくなる。

問24 十勝ワインにおけるアイスワインの製造について、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 収穫時期を2ヶ月程度遅らせることで、ブドウの成分が濃縮される。
- イ 最低気温がマイナス10～12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3分の1と少量のため、高価なワインとなる。

問25 ブドウ由来の酒類と当所製品の組み合わせについて、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 : シルフィー
- イ ブランデー : シルモ
- ウ リキュール : ビートのこころあわせ
- エ ポートタイプワイン : 清舞スイート

問26 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 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が、更に食品開発の研究が進められている。
- イ 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。
- ウ パミスに含まれる成分は、メタボリックシンドローム予防や虫歯予防、肝機能の強化に有効とされている。
- エ ワインのオリはリンゴ酸を多く含むため、ビートパルプ等と混合し、乳酸発酵により減酸し、池田町内のあか牛に提供されている。

問27 十勝ワイン「アムレンシス」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 1963年、十勝に自生する山ブドウが、ハバロフスクの極東農業科学研究所の鑑定により、アムール川流域に自生するアムレンシスの亜種であるとわかった。
- イ 1964年、山ブドウで造られた「十勝アイヌ山葡萄酒」がブタペストで開かれた国際ワインコンクールで銅賞を獲得した。
- ウ 自然の恵みは自然やその自然の中に生活する野生動物に返すという考えから、十勝ワインは2002年を最後に自然の山ブドウの採取と買い付けを中止した。
- エ 2015年、販売を再開した「アムレンシス」の原料は、山ブドウ100%である。

問28 ワインの保存について、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 保管場所としては、乾燥や振動の少ない「家庭の冷蔵庫」が長期保管に適している。
- イ ボトルを横にして置くことで、コルクの乾燥によって過剰な空気がビン中に入り込むことによるワインの酸化を防止することができる。
- ウ 直射日光、照明、振動、騒音などはいずれも過度な酸化を促すため、できるだけ排除することが望ましい。
- エ ワインを美味しく熟成させるためには、急激な酸化や光分解などの変化を防止することが重要である。

問29 ワインのテイasting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 ワインを評価するポイントは、「外観」「香り」「味」である。
- イ 果実香(アロマ)とは、ブドウの果実由来の花や果物のような華やかな香りである。
- ウ 熟成香(ブーケ)とは、熟成過程で生じる、果物を煮詰めたジャムや肉や皮のような動物的な香りである。
- エ 舌の部位によって、敏感に感じる成分が異なり、「酸味」は舌の先端が最も感じやすい。

問30 以下の設問について、正しければ「○」を、誤っていれば「×」を記入しなさい。

【設問】

- (1) ポリフェノール成分は、ブドウの果皮や種子に多く含まれるため、赤ワインよりも白ワインのほうが多くなる。
- (2) 池田町民の成人一人あたりのワイン消費量は、日本人の成人一人あたりのワイン消費量の4～5倍と言われている。
- (3) 池田町内の小学校では、授業の一環としてブドウ収穫を行い、「わが町の産業」を学ぶ機会となっている。
- (4) 池田町の成人式では、新成人が自分の生まれた年代のワインで乾杯する。
- (5) 十勝ワインは「池田町ブドウ・ブドウ酒事業会計」というように、企業会計として独立採算制をとっており、役場の一般会計とは区別されている。
- (6) 現在、ワイン城4階にあるレストランは、町営である。
- (7) 十勝ワインの私設応援団である「十勝ワイン友の会」は、現在全国に8箇所あり、地元池田町や札幌のみならず、東京や京都、東北地方にも存在している。
- (8) 昨年、十勝ワインは生誕50周年を迎えた。
- (9) これまで11回の十勝ワインバイザー認定試験を実施しており、合計1,000名以上の十勝ワインバイザーが誕生している。
- (10) 赤ワイン中の減酸効果をもたらす反応の1つとしてマロラクティック発酵（MLF）があり、ブドウ由来の「リンゴ酸」が「乳酸」に変化する生物化学反応である。
- (11) 家庭でワインを製造し販売することは酒税法上認められていないが、自家消費用として製造し、自らが飲用する場合は、酒税法違反にはならない。
- (12) 焼酎に梅を漬け込んで梅酒を造ることが認められているように、ブドウを市販の焼酎等アルコールに漬けて酒類を製造することは、酒税法上認められている。
- (13) ワインは、原則、水を一滴も加えずに造られる。
- (14) 1kgのブドウから造られるワインは、レギュラーボトル(720ml)半分程度である。
- (15) ロゼワインを製造する際は、白ワイン用ブドウのみを原料としている。

問31 十勝管内限定で販売している当所製品について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 田園の雫（赤・白）
- イ 清見の丘（赤・白）
- ウ とかち野（赤・白）
- エ セイオロサム（赤・白）

問32 シュール・リー製法で造られる当所製品について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 清見の丘（白）
- イ 田園の雫（白）
- ウ 清舞スイート
- エ シルフィー

問33 十勝ワイン「とがち野 赤」に使用しているブドウについて、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「メルロー」
- イ 「清見」と「ツバイゲルト」
- ウ 「ケルナー」と「バッカス」
- エ 「山幸」と「清舞」

問34 リキュールとして販売している当所製品について、正しいのはどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア ケルナー シュール・リー
- イ 梅酒ブランデー仕込み
- ウ シルモ
- エ スプレンダー X・0

問35 十勝ワインが一般に販売しているギフトセットの組み合わせについて、実在しないのはどれか。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」「トカップ ロゼ」の3本セット
- イ 「セイオロサム 赤」「セイオロサム 白」の2本セット
- ウ 「バッカス」「ミュラー・トゥルガウ」の2本セット
- エ 「トカップ 赤」「トカップ 白」の2本セット

問36 十勝ワインのグレートビンテージとして、該当しない年はどれか。その記号を記入しなさい。

【選択肢】

- ア 1991年
- イ 1999年
- ウ 2006年
- エ 2010年

以 上