

2017年 ドイツワイン上級ケナー呼称資格認定筆記試験問題

| | |
|------|----|
| 受験番号 | 氏名 |
| 住所 | |

問題は全部で 99 問あります。別紙マークシート式回答用紙と筆記用紙の 2 枚に解答を記入しなさい。選択肢があるものは数字を記入しなさい（1つの回答欄に 2 つ以上記入した場合は不正解とします）。

第1問 1817年にロンドンのフィルハーモニック協会から作曲の委嘱を受け、最終楽章に合唱を付けた交響曲第9番ニ短調作品125《合唱付き》を作曲したのは誰ですか？

1. Johann Sebastian Bach
2. Ludwig van Beethoven
3. Johannes Brahms
4. Anton Bruckner
5. Gustav Mahler

第2問 ヴァイマル公国の宰相を務め、『若きウェルテルの悩み』『エグモント』『ファウスト』など小説や詩劇を多く残し、ワイン好きで知られたドイツの文豪は誰ですか？

1. Michael Ende
2. Johann Wolfgang von Goethe
3. Erich Kästner
4. Thomas Mann
5. Friedrich von Schiller

第3問 1945年の夏に Schloß Cecilienhof（ツェツィーリエンホーフ宮殿）では、日本軍の無条件降伏などを求める会議が開かれました。そこで何という宣言が表明されましたか？

1. Berlin
2. Hamburg
3. Köln
4. München
5. Potsdam

第4問 再生可能エネルギー発電に移行する間、原子力発電は何年までに撤廃する計画ですか？

1. 2017年
2. 2022年
3. 2027年
4. 2032年
5. 2037年

第5問 現在のドイツの国家元首、連邦大統領は誰ですか？

1. Angela Merkel
2. Manuela Liebchen
3. Monika Reule
4. Frank-Walter Steinmeier
5. Dr. Hans Carl von Werthern

第6問 UNESCOの世界文化遺産に現在指定されていないものはどれですか？

1. ケルンの大聖堂
2. トリーアのローマ遺跡群
3. ドレスデン・エルベ溪谷
4. バイロイトの祝祭歌劇場
5. ハンザ都市リューベック

第7問 日本と欧州連合（EU）との経済連携協定（EPA）が締結されると、欧州連合からの輸入ワインに対する関税はどのような予定ですか？

1. 全廃 2. 金額の15% 3. 10当たり75円 4. 10当たり100円 5. 10当たり125円

第8問 3世紀に葡萄栽培制限令を解除したローマ皇帝は誰ですか？

1. Aurelianus 2. Domitianus 3. Nero 4. Probus 5. Tiberius

第9問 紀元後330年に造られたドイツ最古で、しかも現存する醸造所は何処ですか？

1. クロスター・エバーバッハ醸造所 2. ネッカー・ウルムス醸造所 3. ハイルブロン醸造所
4. トリーア慈善協会醸造所（ホスピティエン連合醸造所） 5. マイショース醸造所

第10問 Château Ausone にその名を残すボルドー出身の詩人 Decimus Magnus Ausonius が370年頃に詠んだ詩は何ですか？

1. ガリア戦記 2. Germania 3. Homerus 4. Mosella 5. Rhenus

第11問 Rheingau の Kloster Eberbach はどの修道会により設立されましたか？

1. カルトジオ会 2. サレジオ会 3. シトー会 4. ドミニコ会 5. ベネディクト会

第12問 15世紀半ば活版印刷を発明した Johannes Gutenberg の出身地 Mainz はどのワイン産地ですか？

1. Pfalz 2. Rheinhessen 3. Saale-Unstrut 4. Sachsen 5. Württemberg

第13問 1775年、Schloss Johannisberg で遅摘みによる甘口ワインの製法が誕生したと伝えられていますが、当時の所有者は誰ですか？

1. Otto von Bismarck 2. Napoléon Bonaparte 3. Fürstabt von Fulda
4. Franz Joseph I. 5. Klemens von Metternich

第14問 ヨーロッパの葡萄畑に Reblaus (Phylloxera) が壊滅的な被害を出したのはいつ頃のことですか？

1. 16世紀半ば 2. 17世紀半ば 3. 18世紀半ば 4. 19世紀半ば 5. 20世紀半ば

第15問 Steinberger を好んだと伝えられるドイツ帝国の宰相は誰ですか？

1. Otto von Bismarck 2. Helmuth von Moltke 3. Ludwig II.
4. Klemens von Metternich 5. Wilhelm I.

第16問 13ワイン生産地の内、Hessen州にあるのは Hessische Bergstraße の他にどの地域ですか？

1. Ahr 2. Franken 3. Mittelrhein 4. Rheingau 5. Rheinhessen

第17問 ドイツの葡萄畑が過去に病害虫の被害を受け、栽培が大打撃を受けました。その被害の古い順に正しく並べられているのはどれですか？

1. ベト病 → フィロキセラ → うどん粉病
2. フィロキセラ → うどん粉病 → ベト病
3. ベト病 → うどん粉病 → フィロキセラ
4. うどん粉病 → フィロキセラ → ベト病
5. うどん粉病 → ベト病 → フィロキセラ

第18問 マイン川流域に単一畑のある生産地域は Franken の他、どの地域ですか？

1. Mosel
2. Rheingau
3. Rheinhessen
4. Sachsen
5. Württemberg

第19問 フランスと国境を接している、Saarland 州のワイン産地はどこですか？

1. Baden
2. Franken
3. Mosel
4. Pfalz
5. Rheinhessen

第20問 Mayschoß にある現存する最古の生産者協同組合はどの地域にありますか？

1. Ahr
2. Franken
3. Mittelrhein
4. Mosel
5. Württemberg

第21問 いち早くアーモンドが花咲く、旧ローマ街道 Strata montana (Bergstraße) 沿いのワイン生産地域はどこですか？

1. Baden
2. Hessische Bergstraße
3. Sachsen
4. Hessische Bergstraße
5. Württemberg

第22問 世界最大のワイン祭「Dürkheimer Wurstmarkt」の開かれるワイン産地はどこですか？

1. Ahr
2. Mittelrhein
3. Nahe
4. Pfalz
5. Rheinhessen

第23問 ドイツ最大の Riesling 栽培面積を誇る産地はどこですか？

1. Baden
2. Mosel
3. Pfalz
4. Rheingau
5. Württemberg

第24問 Rheingau 地域で東から西へ村名を正しく並べてあるのはどれですか？

1. Assmannshausen → Hochheim → Winkel → Erbach → Rüdesheim
2. Rüdesheim → Assmannshausen → Winkel → Hochheim → Erbach
3. Hochheim → Erbach → Winkel → Rüdesheim → Assmannshausen
4. Winkel → Erbach → Rüdesheim → Assmannshausen → Hochheim
5. Erbach → Rüdesheim → Assmannshausen → Winkel → Hochheim

第25問 ニーベルンゲン伝説の英雄ジークフリートの退治した龍が岩になったといわれる Drachenfels は自然保護地区 Siebengebirge のひとつで、Bereich にもなっているのはどのワイン産地ですか？

1. Baden
2. Franken
3. Mittelrhein
4. Rheingau
5. Rheinhessen

第26問 Hochgewächs で指定されている葡萄品種は何ですか？

1. Dornfelder 2. Frühburgunder 3. Gutedel 4. Muskateller 5. Riesling

第27問 Necker 川を中心としたワイン産地はどこですか？

1. Franken 2. Nahe 3. Hessische Bergstrasse 4. Rheinhessen 5. Württemberg

第28問 RS Wein で指定されている葡萄品種はどれですか？

1. Grauburgunder 2. Müller-Thurgau 3. Riesling 4. Silvaner 5. Weissburgunder

第29問 Badisch Rotgold と関連のない用語はどれですか？

1. Baden 2. Spätburgunder 3. Grauburgunder 4. Rotling 5. Goldriesling

第30問 1971年に施行されたドイツワイン法における Qualitätswein mit Prädikat は何を基準としましたか？

1. ワインになった時の糖度 2. 葡萄畑の格付け 3. 収穫時に於ける葡萄の糖度
4. アルコール度数 5. 1ヘクタール当たりの収穫量

第31問 フィロキセラにより崩壊した葡萄畑が再生するに至った方法はどれですか？

1. アメリカ品種にヨーロッパ品種を接ぎ木する
2. ボルドー液を散布する
3. 全てをアメリカ系品種に植え替える
4. ヨーロッパ品種同士の品種の交配
5. アメリカ品種とヨーロッパ品種の交配

第32問 Rheingau において現在存在しないワインの銘柄はどれですか？

1. Schloss Eltz 2. Schloss Vollrads 3. Schloss Reinhartshausen
4. Schloss Johannisberg 5. Steinberger

第33問 Sachsen で混植された葡萄畑から収穫された Rotling を何と言いますか？

1. Badisch Rotgold 2. Sachsen Rose 3. Schieler 4. Schillerwein 5. Weißherbst

第34問 2015年統計上、Riesling と同じくドイツでの栽培面積が世界最大の白ワイン用品種はどれですか？

1. Grauburgunder 2. Lemberger 3. Spätburgunder 4. Sauvignon Blanc
5. Weissburgunder

第35問 2015年統計上、赤ワイン用品種の栽培面積比率が最も高い産地はどこですか？

1. Ahr 2. Baden 3. Pfalz 4. Rheinhessen 5. Württemberg

第36問 2015年統計上、1995年と比べ、最も栽培面積が増えている白ワイン用品種は何ですか？

1. Grauburgunder 2. Morio Muscat 3. Müller-Thurgau 4. Riesling 5. Silvaner

第37問 醗酵前に果皮や果肉を果汁に数時間漬け込むことをドイツ語で何と言いますか？

1. Maischegärung 2. Maischestandzeit 3. Mazeration Carbonic 4. Mostklärung
5. Spontangärung

第38問 一般的に白ワインに甘味を残す為、どのようにして醗酵を止めていますか？

1. 亜硫酸の添加 2. 加熱 3. 凍結 4. 冷却 5. Süßreserve の添加

第39問 Qualitätswein の Rosé の醸造手法として禁止されているものはどれですか？

1. 発酵中の赤ワインから果汁の一部を抜き取ってロゼにすること
2. 赤ワイン用葡萄と白ワイン用葡萄を混ぜて圧搾すること
3. 赤ワイン用葡萄の果汁と白ワイン用葡萄の果汁を混ぜること
4. 赤ワインと白ワインを混ぜること
5. Maische の状態でしばらく放置し、色素を抽出してから圧搾、醗酵すること

第40問 MLF (マロラクティック醗酵) と関連の深いドイツのワイン用語はどれですか？

1. BSA 2. TBA 3. TSA 4. UTA 5. VDP

第41問 Fuder が主に用いられている生産地域はどこですか？

1. Baden 2. Franken 3. Mosel 4. Pfalz 5. Rheinhessen

第42問 以下に挙げた品種の中で、一般的に Barrique の新樽で熟成させるのに向く品種を選びなさい。

1. Elbling 2. Müller-Thurgau 3. Riesling 4. Scheurebe 5. Spätburgunder

第43問 ドイツの伝統的な大きな木樽の特徴として正しいものを選びなさい。

1. 木肌を通して適度な酸化が進むので、果実味の落ち着いたワインができる
2. 発酵温度のコントロールが容易でワインをフルーティに仕上げることができる
3. 丸いのでころがして移動しやすく、ステンレスタンクよりも清掃が容易である
4. 木材に由来する香りとタンニンでワインに強いアクセントと骨格を与える
5. ステンレスタンクで造るワインよりも風味が劣る

第44問 Beton Ei (卵型コンクリートタンク) が最初に導入されたドイツのワイン生産地域はどこですか？

1. Baden 2. Franken 3. Pfalz 4. Rheinhessen 5. Sachsen

第45問 木樽の使用について正しいものはどれですか？

1. 80年代には **Barrique** の使用は禁止されていた
2. 90年代に **Barrique** を使用するワインの品質向上を目的とした団体が結成された
3. 2000年代にすべての等級にオークチップやインナーステーヴの使用がみとめられた
4. 2010年以降、**Barrique** の使用は急激に減少している
5. **Riesling** に **Barrique** を使用することが多い

第46問 コルクはコルク櫛の樹皮から製造されますが、コルク櫛から一度皮を剥いだ後、次に剥ぐことが出来るまで一般に最低何年かかりますか？

1. 5年
2. 7年
3. 10年
4. 15年
5. 20年

第47問 コルク臭の原因物質の略称は以下のどれですか？

1. BSA
2. MLF
3. TBA
4. TCA
5. UTA

第48問 スクリューキャップのことをドイツ語で何と言いますか？

1. Agraffe
2. Ersatzkorken
3. Kronkorken
4. Schraubverschluss
5. Vino-Lok

第49問 コルクの説明として正しいものはどれですか？

1. ボトルワインの栓として使われ始めたのは、ガラス産業の発展する15世紀後半からである
2. コルクの大量生産により、コルクオークの森は減少している
3. 生産されるコルクの70%がワインのボトル栓として用いられている
4. コルクオークは燃えやすく、森林火災の危険性が叫ばれている
5. 伐採したコルクオークの中心部分しかコルクに使われない

第50問 **Scheurebe** は **Riesling** と何を掛け合わせて作られましたか？

1. Bukettraube
2. Elbling
3. Gutedel
4. Madeleine Royale
5. Silvaner

第51問 **Müller-Thurgau** は **Riesling** と何を掛け合わせて作られましたか？

1. Bukettraube
2. Elbling
3. Gutedel
4. Madeleine Royale
5. Silvaner

第52問 **Blaufränkisch** のドイツ語名は何ですか？

1. Frühburgunder
2. Gutedel
3. Lemberger
4. Ruländer
5. Trollinger

第53問 **Chasselas** のドイツ語名は何ですか？

1. Frühburgunder
2. Gutedel
3. Lemberger
4. Ruländer
5. Trollinger

第54問 **Pinot Gris** のドイツ語名は何ですか？

1. Frühburgunder
2. Gutedel
3. Lemberger
4. Ruländer
5. Trollinger

第55問 Pinot Madeleine のドイツ語名は何ですか？

1. Frühburgunder 2. Gutedel 3. Lemberger 4. Ruländer 5. Trollinger

第56問 Vernatsch のドイツ語名は何ですか？

1. Frühburgunder 2. Gutedel 3. Lemberger 4. Ruländer 5. Trollinger

第57問 以下に挙げた品種の中から Piwi (カビ菌耐性品種) を選びなさい。

1. Bacchus 2. Johanniter 3. Goldriesling 4. Helfensteiner 5. Optima

第58問 Gutedel が盛んに栽培されているワイン生産地域は Baden のどの Bereich ですか？

1. Breisgau 2. Kaiserstuhl 3. Kraichgau 4. Markgräflerland 5. Tuniberg

第59問 Mosel 南部で盛んに栽培されている土着品種は何ですか？

1. Elbling 2. Heunisch 3. Riesling 4. Silvaner 5. Trollinger

第60問 Baden の Bereich Ortenau で使われることのある、Riesling の別名は何ですか？

1. Johannisberger 2. Klebrot 3. Kleinberger 4. Klingelberger 5. Morillon

第61問 ドイツ語で土着品種を何と言いますか？

1. Authentische Rebsorte 2. Autochthone Rebsorte 3. Original Rebsorte
4. Ureinwohner Rebsorte 5. Ursprüngliche Rebsorte

第62問 1780年に Karl Friedrich von Baden (バーデン辺境伯カール・フリードリヒ) がスイス・ヴォー州の Vevey から取り寄せ、栽培を奨励した品種は何ですか？

1. Elbling 2. Gewürztraminer 3. Gutedel 4. Muskateller 5. Riesling

第63問 ワイン生産地域 Ahr, Mosel, Mittelrhein に主に分布している土壌は何ですか？

1. Buntsandstein 2. Granit 3. Löss 4. Rotliegendes 5. Schiefer

第64問 Devon Schiefer が生成したのは約何億年前ですか？

1. 1億年前 2. 2億年前 3. 3億年前 4. 4億年前 5. 5億年前

第65問 Franken の Bereich Maindreieck に分布する主な土壌は何ですか？

1. Buntsandstein 2. Gneis 3. Granit 4. Keuper 5. Muschelkalk

第66問 1985年に35の醸造所が結集して設立され、90年に現在の団体名に変更されました。本部はOppenheimに在り、ドイツで唯一ワインに特化したこのバイオ生産者団体は何ですか？

1. Bioland
2. Biopark
3. Demeter
4. Ecovin
5. Naturland

第67問 ビオディナミ農法の説明で正しいものはどれですか？

1. 化学合成農薬、化学肥料は一切使用せず、伝統農薬（ボルドー液他）も使用してはならない。
2. 独自の方法で造られるオーガニック調剤（プレパレート）と堆肥を使用する。
3. 虫に強い遺伝子組み換えを奨励している。
4. あくまで地球の大地が対象であり、天体の動きまでは考慮しない。
5. ビオ農法を徹底し、人の身体によいものだけを生産する。

第68問 ビオ農法をドイツ語で何といいますか？

1. Bauernheimatbewegung
2. Biologische-dynamische Landwirtschaft
3. Konventionelle Landwirtschaft
4. Landwirtschaftlicher Kurs
5. Ökologische Landwirtschaft

第69問 20世紀初頭にRudolf Steinerが亡くなる9ヶ月前にバイオディナミ農法を提唱したのは何の講座ですか？

1. シュタイナー教育
2. 通常農法
3. 農業講座
4. ビオ農法
5. 葡萄栽培

第70問 戦後、ドイツのバイオディナミ農法の発展に寄与した人は誰ですか？

1. Romana Echensperger
2. Nicolas Joly
3. Rudolf Otto Heinrich
4. Sander Steiner
5. Maria Thun

第71問 右図 Etikett の右下にある印は何の認定マークですか？

1. EU のバイオワイン
2. ヴィーガンワイン
3. 国際有機農業運動連盟
4. ビオディナミ
5. フリーガンワイン

第72問 右図 Etikett に書かれている公的品質検査番号の内、004は何を表していますか？

1. 検査場番号
2. 事業所所在地
3. 事業所番号
4. 樽またはロット番号
5. 審査年



第73問 ゼクトの名称に起源にまつわる、縁の人物は誰ですか？

1. Jean-Antoine Chaptal
2. Ludwig Devrient
3. Ludwig Gall
4. Ferdinand Ochsle
5. Rudolf Steiner

第74問 ドイツの Crémant に用いられる醸造手法を何と言いますが？

1. Charmat method
2. Klassische Flaschengärung
3. Méthode rurale
4. Tankgärung
5. Transvasierverfahren

第75問 extra brut の残糖は何 g/lですか？

1. 0~3g/l
2. 0~6g/l
3. 0~12g/l
4. 12~17g/l
5. 17~32g/l

第76問 Dosage Zero (ドサージュ・ゼロ) と呼ばれる残糖分を殆ど残さない味わいを何と言いますか？

1. brut
2. brut nature
3. extra brut
4. mild
5. trocken

第77問 ゼクト生産の途中、remuage (動瓶) するのは何故ですか？

1. かき混ぜることにより美味しくなるから
2. 均一なキュヴェにするため
3. 酵母の澱を瓶口に集めるため
4. 二次発酵をスムーズに行うため
5. ドサージュをしやすくするため

第78問 Winzersekt は瓶内二次醗酵と熟成期間を合わせて最低何箇月以上経てから、澱引きされますか？

1. 3ヶ月
2. 5ヶ月
3. 7ヶ月
4. 9ヶ月
5. 11ヶ月

第79問 Sekt des bestimmten Anbaugebietes の説明で正しいものはどれですか？

1. 1つの指定生産地の葡萄から造られたゼクト
2. 炭酸ガス圧が 3.5 バール以下の弱発泡性ゼクト
3. ドイツ産の Grundwein を 100%使用し、異なる産地ワインのブレンドが許されたゼクト
4. Qualitätswein と違い、公的検査を受ける必要がない
5. 大型容器醗酵法 (シャルマ製法) で造られたゼクトしか許されていない

第80問 スティルヴァインに二酸化炭素を添加した発泡性ワインで、炭酸ガス圧がゼクトより 1~2.5 バール低く、価格が手ごろで 1990 年代から注目され、「Secco」と呼ばれるワインを何と言いますか？

1. Crémant
2. Deutscher Sekt
3. Perlwein
4. Schaumwein
5. Winzersekt

第81問 Crémant の説明で正しいものを選びなさい。

1. 残糖による味わいはゼクトとは別の独自規定がある
2. シャムパーニュと違い大型容器醗酵法（シャルマ製法）も許されている
3. 炭酸ガス圧が 3.5 バール以下の弱発泡性
4. Sektb.A.の内、厳しい審査の下、高品質なゼクトだけ名乗ることができる
5. Winzersekt よりも規制が緩く、圧搾方法、圧搾して得られる果汁の量までは定められていない

第82問 VDP の独自格付けの内、醸造所所有の一市町村内の畑の葡萄だけを使った、いわゆる村名ワインに当たるのはどれですか？

1. Erste Lage
2. Gutswein
3. Ortswein
4. Große Lage
5. Großes Gewächs

第83問 フランス語で Vieilles Vignes（ヴィエイユ・ヴィーニュ）と呼ばれ、厳密な法規定はないものの、凡そ樹齢 40 年以上の高品質ワインを何といいますか？

1. Alte Reben
2. Amphorenwein
3. Auxerrois
4. Oranger Wein
5. Spontangärung

第84問 Oranger Wein の内、ジョージアのように原始的な甕（カメ）で醸造したワインを何といいますか？

1. Amphorenwein
2. Beton Ei Wein
3. Biologischer Wein
4. Sponti
5. Wurzelechtwein

第85問 複数の品種を混植した葡萄畑で栽培、醸造したワインをドイツ語で何といいますか？

1. Amphorenwein
2. Gemischter Satz
3. Mixwein
4. Oranger Wein
5. Qvevri

第86問 白葡萄品種ホイニッシュとピノ系品種の自然交配でできたといわれる品種は何ですか？

1. Auxerrois
2. Bacchus
3. Huxelrebe
4. Ortega
5. Schereube

第87問 Minimalchnitt とは何ですか？

1. 接ぎ木
2. 新梢誘引
3. 剪定
4. 無剪定
5. 樹冠管理（キャノピーマネージメント）

第88問 右図 Deutsches Weininstitut の日本オフィスのロゴの葡萄粒は何を表していますか？

1. 単なる図案化した葡萄房
2. 主要白葡萄 8 種と主要黒葡萄 5 種
3. ドイツの典型的な 13 の土壌
4. 13 の生産地域
5. 世界 13 各国にある事務所のシンボル



第89問 ドイツのお土産にいただいた Dornfelder Deutscher Qualitätswein halbtrocken にどの料理を合わせますか？

1. コハダの酢炙
2. 白身魚の刺身
3. 肉じゃが
4. 焼き鳥 塩
5. 野菜の炊き合わせ

第90問 Federweisser と共によく食されるものは何ですか？

1. Apfelkuchen (林檎ケーキ)
2. Baumkuchen (樹木の年輪状のケーキ)
3. Käsekuchen (チーズケーキ)
4. Lebkuchen (蜂蜜や香辛料を使ったクッキー)
5. Zwiebelkuchen (玉葱のキッシュ)

第91問 一般的に Forelle blau (鱒のスープ煮) に最も合うワインはどれですか？

1. Bacchus Kabinett
2. Dornfelder Deutscher Qualitätswein mild
3. Spätburgunder Auslese
4. Riesling Spätlese
5. Weissburgunder Deutscher Qualitätswein trocken

第92問 一般的に Schweineschnitzel (豚肉のカツレツ レモン添へ) に最も合うワインはどれですか？

1. Kerner Spätlese
2. Dornfelder Deutscher Qualitätswein mild
3. Müller-Thurgau Auslese
4. Spätburgunder Kabinett
5. Riesling Kabinett trocken

第93問 一般的に Rindergulasch (牛肉のシチュー 赤パプリカ風味) に最も合うワインはどれですか？

1. Dornfelder Deutscher Qualitätswein trocken
2. Gutedel Deutscher Qualitätswein mild
3. Huxelrebe Beerenauslese
4. Johanniter Spätlese
5. Riesling Kabinett

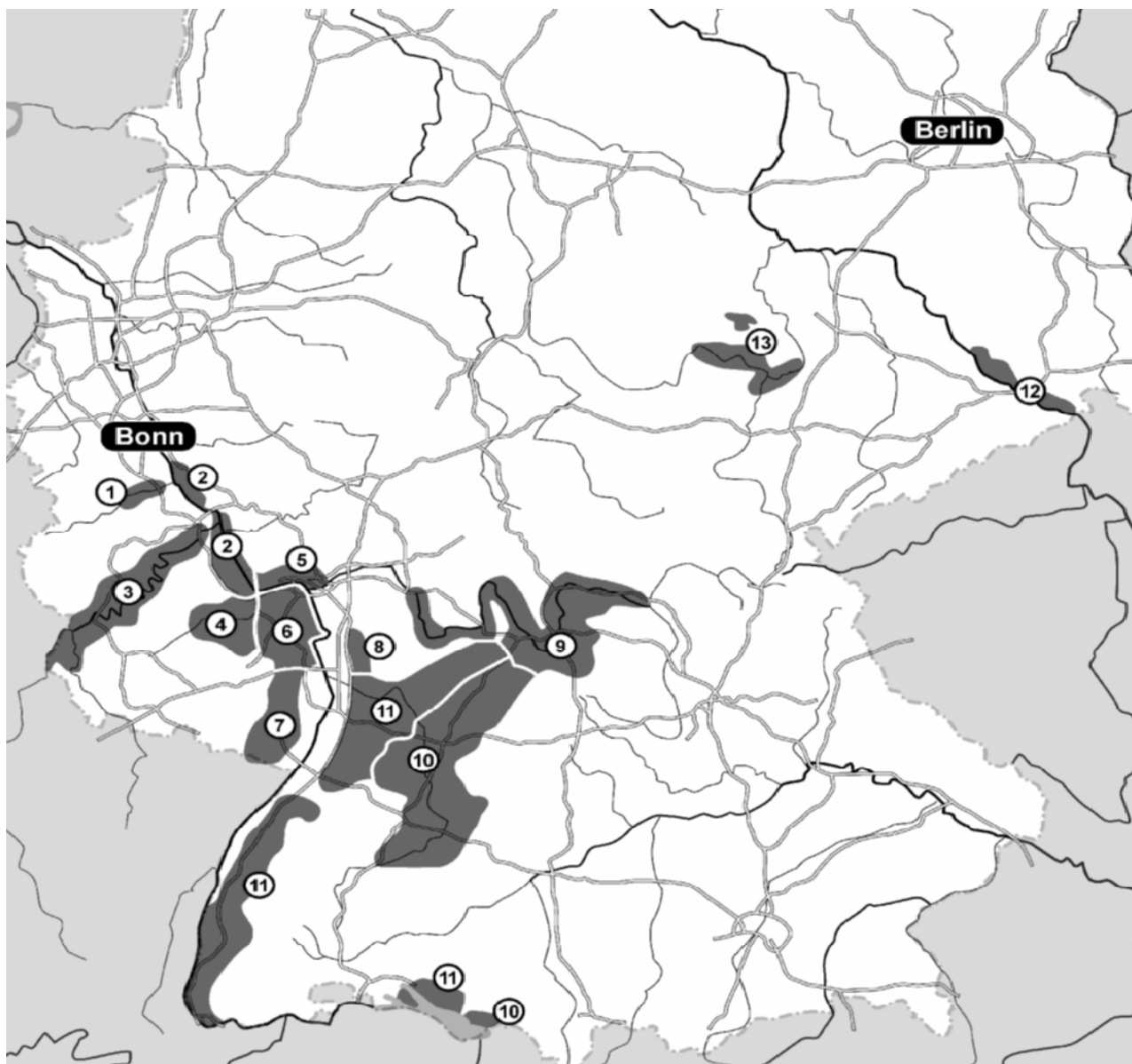
第94問 Riesling Kabinett trocken をレストランに持ち込みました。どの料理に合わせますか？

1. 蝦夷鹿 (エゾシカ) の赤ワイン煮込み
2. 牛フィレ肉のロッシェニ風 (牛フィレステーキにフォア・グラとトリュフのソース)
3. シュークルート (醗酵キャベツと塩漬け豚、ソーセージ、馬鈴薯を煮込んだアルザス料理)
4. スパゲッティ・ボロネーゼ (挽肉の煮込みソース)
5. ピーチ・メルバ (ヴァニラアイスにシロップ漬けの桃、フランボワーズソース)

第95問 ドイツのお土産にいただいた Gewürztraminer Spätlese にどの料理を合わせますか？

1. カレーライス 2. サザエの壺焼 3. サーロインステーキ 4. 肉まん 5. 平目のお造り

第96問 ドイツワインの生産地域を示した下記地図から下記文章（A～C）に相当する地域を選び、それぞれの番号と地域名を解答欄にドイツ語（原語）で記入しなさい。



(A) 無数の緩やかな丘に覆われていることから「千の丘陵地」として知られ、ぶどう畑の所々にはトウルッコと呼ばれる石造りの小屋が見られます。かつては大量生産ワイン産地のイメージが付きまわっていましたが、近年は辛ロリースリングが復活し、ジルヴァーナ、ヴァイスブルグンダー、グラウブルグンダー、シュペートブルグンダーの質の高さには定評があります。また、ドイツのビオワインの発祥地でもあり、エコヴィンの本部が在ります。

(B) マイン川の源流はフレンキッシュ・シュヴァイツに在り、ライン川に向かって西向きに大きなジグザグを描きながら流れ、川沿いの丘陵地帯に雄大なぶどう畑が広がっています。冷涼な気候にもかかわらず傑出した **Riesling** を生産しているほか、ドイツにおける **Silvaner** の故郷、**Bocksbeutel** の故郷として知られています。この地方では、領主司教や修道院がワイン造りを発展させました。

(C) ビンゲンでライン川と合流する川とその支流を中心に葡萄が栽培されています。この辺りは太古の時代に極端な地殻変動があり、土壌の変化に富み、同じ畑の中でも場所によって岩石の構成が全く異なるということが珍しくありません。白ワインの生産がほぼ8割を占め、その内リースリングが主要品種であり、土壌の多彩さ故に、その味わいも実に多彩です。

第97問 自然醗酵を何といいますか？原語（ドイツ語）で書きなさい。

第98問 **Wurzelecht** とは何ですか？日本語で書きなさい。

第99問 1712年頃から **Kloster Eberbach** では、修道士が地下の小部屋に極上ワインの樽を隠しておいたことから名付けられ、優れたワインの名称として、現在、**Prädikatswein** の名称にも使われている名称は何ですか？現在の綴りを原語（ドイツ語）で書きなさい。