合格のためにみんなで助け合おう!

受験対策講座第第14回

ルーマニア、モルドバ、ブルガ リア、ギリシア、ジョージア

2021.06

資料ダウンロードは2つのサイトから!

林麻由美オリジナル資料

①林麻由美ホームページ

- ・ポイント入りパワポ
- •最強の問題集
- テイスティング虎の巻
- ・品種と国の見分け方など

2Facebook

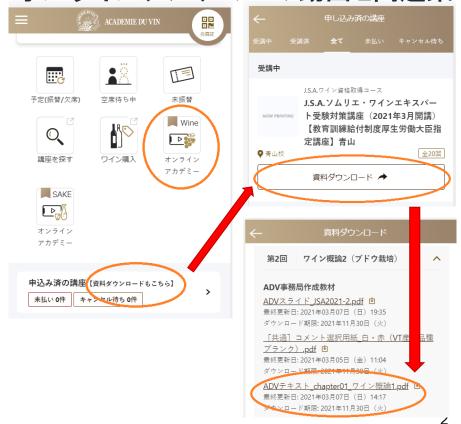
「2021絶対合格!林受験クラス」

- ・ 資料アップのお知らせ
- ・受講生の合格体験記など

ADVの資料

(1)マイページ

- 2021年教本対応テキスト
- ・オンラインアカデミーの動画と問題集



林麻由美ホームページ









編集ガイド: SHOW

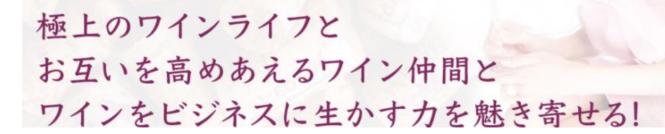
管理メニュー



HAYASHI MAYUMI WINE SALON

最新情報 講師・出演・執筆依頼 プロフィール メルマガ 会員専用

ここをクリックすると「受験講座」のバナーが下 に出てくるのでさらにクリックし、パスワードを 入れる



Facebook 2021絶対合格! 林受験クラス



Q Facebookを検索





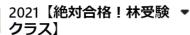
 \Box

林 麻由美



グループを管理





■ プライベートグループ



管理者ツール

- よンバーリクエスト
- メンバーの自動承認
- 参加希望者への質問
- 承認待ちの投稿
- 投稿のトピック
- 日時指定の投稿
- アクティビティログ
- グループルール

2021【絶対合格!林受験ク ラス】







ディスカッション ルーム メンバー イベント メディア



林 麻由美さん、その気持ち、シェアしよ









▶林 麻由美

【林作成ポイント入りパワポがHPにもアップされま **₫**]

- ◆ホームページの機能が改修されて、「受験講座 会員 専用」のページに「ポイント入りパワポ」がアップで きるようになりました。
- ◆今までの方法で慣れていらっしゃる方もいると思い ますので、今後はFBと林HPの双方にパワポをアップ居

グループ情報

- ♪ プライベート メンバーとグループ内の投稿を見る ことができるのはメンバーのみで す。
- Ø 檢索不可 メンバーだけがこのグループを検索 できます。
- ▲ 一般グループ

最近のファイル



配布用受験パワポ21-03醸...



ここに最新情報が2日に1回程度アップされる!

テイスティングに必要なもの

I.S.A.呼	呼称資格認定試験(ソムリエ・エキスパート共通2019)					Mayumi Hayashi		
	200	青澄度 (1)	1 澄んだ	2 やや濁った	3 濁った			
外観 <各1点>		輝き(1)	1 輝きのある	2落ち着いた	3 モヤがかかった			
	色調(2)		1 グリーンがかった	こ 2 レモンイエロー	3 イエロー	4 黄金色がかった		
			5 黄金色	8トパーズ	7 アンバー(琥珀色)		
	濃淡(1)		1 無色に近い	2 淡い	3 やや濃い	4 濃い	5 非常に	li)
	粘性(1)		1 さらっとした	2 やや軽い	3 やや強い	4強い		
	外観の印象 (2)		1 若々しい	2 軽快な	3 成熟度が高い	4 濃縮感がある		
			5 やや熟成した	6 熟成した	7酸化熟成のニュ	アンス		
			8酸化が進んだ	9 完全に酸化して	いる			
香り <各1点>	第一印象(2)		1 閉じている	2 控えめ	3 開いている	4 チャーミングな	5強い	
			6 華やかな	7 濃縮感がある	8 深みのある	9 複雑な		
			1 柑橘類	2青リンゴ	3 リンゴ	4 洋ナシ	5 花梨	
	特徵	果実 花 植物 (4)	6 白桃	7 アブリコット	8 パイナップル	9メロン		
			10 パッションフル・	-ツ	11 パ ナナ	12 マンゴー	13 ライチ	
			14 くるみ	15 アーモンド	16 ヘーゼルナッツ	17 マスカット		
			18 すいかずら	19 アカシア	20 白バラ	21 キンモクセイ		
			22 菩提樹	23 シト	24 アニス	25 ヴェルヴェーヌ		
		香辛料	1タバコ	2 パン・ドゥ・ミ	3トースト	4 カラメル	5 貝殻	
		芳香 化学物質	6 石灰	7 火打石	8 ヴァニラ	9 白胡椒	10 コリアン	ダー
			11 T-7	12 シナモン	13 ハチミツ	14 バター	15 香木	
		(3)	16 硫黄	17 樹脂	18 ∃—ド	19 麝香	20 花の書	
	香りの印象(2)		1 若々しい		2 嫌気的な	3 熟成感が現れてい	る	
			4 酸化熟成の段階にある		5 酸化している	6 第1アロマが強い		
			7 第2アロマが強し	\	8 ニュートラル	9木樽からのニュア	ンス	
			10 発展的な		11 複雑性のある			
味わい <各1点>	7	アタック(1)	1 軽い	2 やや軽い	3 やや強い	4強い	5インパク	トのある
	(71.0	甘味(1)	1ドライ	2 ソフトな	3 まろやか	4豊かな	5 残糖があ	58
	酸味(1)		1 爽やかな	2 やさしい	3 しっかりとした			
			4 キメ細かい	5 力強い	8 ストレートな			
	苦味(1)		1控えめ	2穏やかな	3 コク(深み)を与え	5		
			4 旨味をともなった	5強い(突出した)				
	パランス(1)		1 スリムな	2 スムースな	3 溌剌とした	4 ドライな		
			5 まろやかな	8 ねっとりした	7 コンパクトな	8 フラットな		
			9 豊満な	10 厚みのある	11 ふくよかな			
	7	レコール(1)	1軽い	2 やや軽め	3 中程度	4 やや強め	5強い	6 熱さを感じる
		余韻(1)	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 長い		
ATT IN	F(4)		1 シンプル・フレッシュ感を楽しむ		2 成熟度が高く、豊か		3 濃縮し力	強い
評価(1) <1点>		4 エレガントで、ミネラリー		5 ポテンシャルがある				
適正温度(1) <1点>		1 8 度未満	2 8 - 10度	3 11 - 14度	4 15 - 18度	5 19度以	Ŀ	
) <1点>	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり			
収穫年(1) <2点>		1 2014	2 2015	3 2016	4 2017	5 2018		
生産地(1) <3点>		1 フランス	2 アメリカ	3 オーストラリア	4 ニュージーランド			
		5 スペイン	6 南アフリカ	7 アルゼンチン	8ドイツ	9 日本		
		1 Chardonnay	2 Sémillon	3 Riesling	4 Sauvignon Bland			
+4-1	主なブドウ品種(1) <5点>		i Griardonnay	2 Jernillon	5 Riesling	T Jauvignon Blanc	•	
主なブ			5 Aligoté	6 Muscadet	7 Torrontés	8 Albariño	9甲州	

- ●各回のワイン(ZOOMの人は各自で温 度管理しておく)
- **②**JSAソムリエ・ワインエキスパート受験 対策テイスティング解答用紙
- ❸テイスティング用語選択用紙(林麻由 美のホームページからダウンロード可能 。マイページからDLできるADVのもので も用語は同じ)
- **⁴**テイスティングの途中にマイページに 回答がアップされるので、確認できる状 態にしておくこと(モバイル機器が2つあっ

たほうが便利)



林麻由美の公式LINEにご登録ください



- (a) linehayashi

- 林麻由美ワイン大学 ◆5/10以降このLINE宛にメッセー ジを送っていない方は、フルネー ムをお送りください。そうしないと、 今後マップなどのプレゼントが送 信できなくなります。
 - ◆お振り替えの方でポイント入り パワポなど林麻由美オリジナル資 料ご希望の方はここから連絡くだ さい!
 - ◆QRコードリーダーで左のQRコ ードを読み取るか「@ linehayashi」でID検索可能

林麻由美のFacebookにご登録ください



◆2日に1回配信される受験情報希望の方は、メッセージ付きで友人申請してください



◆QRコードリーダーで左のQRコードを読み取るか 体麻由美で検索(顔写真あり、ADV講師とプロフィールに表示)

林麻由美のYouTubeにご登録ください

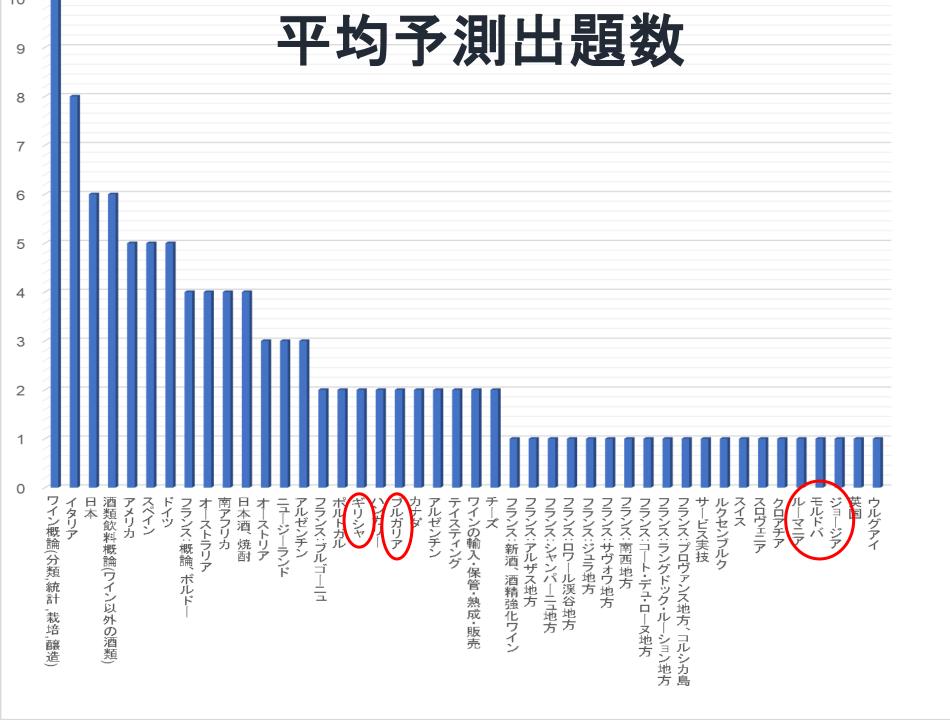


林麻由美のワイン大学





- ◆日本一のソムリエも毎日実践しているテイスティング上歌津法など、オリジナルコンテンツを動画で配信中
- ◆QRコードリーダーで左の QRコードを読み取るか「林麻 由のワイン大学」で検索可能

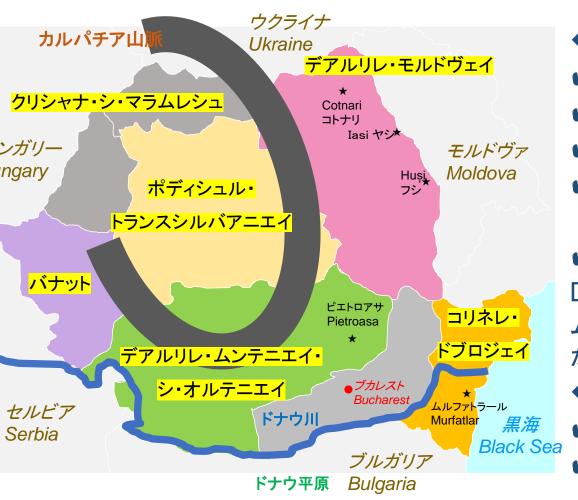




Europe MAP 2021.02.25



ルーマニア プロフィール



ポイント

- ◆プロフィール
- ✔周りを囲む国、海、山脈を覚える
- ✓温带大陸性気候
- ✓ 黄色の産地の位置を覚える
- ✓ デアルリレ・モルドヴェイ
 - 国内最大、最古の産地
- ✔重要度B:
- D.O.C.フシ、ヤシ、ピエロトロアサ、 ムルファトラールがどの産地にある か覚える
- ◆歴史
- ✔ワイン造りは4000年前から
- ✔15世紀:コトナリ地方が銘醸地

【ルーマニア】 主なブドウ品種

✓白ブドウか黒ブドウか区別する✓日本語訳を見てブドウ品種が選べるようにする✓栽培面積1位を覚える

白ブドウ

- ◇Fetească Regală フェテアスカ・レガーラ : 高貴な乙女、栽培面積1位
- ◇Fetească Albă フェテアスカ・アルバ: 白い乙女
- ◇Tămâioasă Românească タマヨアサ・ロマネアスカ: ルーマニアの聖なる香り
- ◇Grasă de Cotnari グラサ・デ・コトナリ:コトナリ地方の大粒の意味

グリブドウ

◆Busuioacă de Bohotin ブスイオアカ・デ・ボホティン(Busuioc=バジル)

黒ブドウ

- ◆Fetească Neagră フェテアスカ・ネアグラ(黒い乙女、高品質)
- ◆Băbească Neagră バベアスカ・ネアグラ(黒い貴婦人)

【ルーマニア】ワイン法と品質分類

✔品質分類の名称と日本語を結びつけ、数を覚える



原産地統制呼称保護:33 D.O.C. デヌミーレ・デ・オリジネ・コントロラータ Denumire de Origine Controlată

I.G.

地理的表示保護:12 インデイカツィエ・ジェオグラフィカ・プロテジャッタ Indicație Geografică Protejată

※下の階層は表から省いている

【モルドバ】



- ◆プロフィール
- ✔周辺国と海、川、首都名
- ✔IGP名と位置(黄色のマーカー)
- ✓ モルドバ公シュテファン・チェル・マーレ
 - ・コウノトリとブドウ
- ✓穏やかな大陸性気候
- ✔約75%が黒土「Chernozem チェルノゼム」
- ◆品種
- ✔ブドウ品種の意味:ルーマニアに似る
- ✔白ブドウか黒ブドウか区別する
- ✔ 栽培面積1位:フェアステカ・アルバ
- ✓ ララ・ネアグラー

 ルーマニアではバベアスカ・ネアグラ
- ◆ワイン法
- ✔品質分類の名称と日本語を結びつける

【モルドバ】 ワイン産地

✓地方とI.G.P.名、その特徴を結びつける

全域

- ✓ Divin ディヴィン
- •ブランデー

中央部

- ✔ Codru コドゥル
- •森林地帯の意味
- ・白ブドウが70%、上質赤(ピノ・ノワール) 瓶内2次発酵スパークリング
- •Cricova クリコヴァ は巨大な地下セラー で有名な村

南東部

- ✓ Ştefan-Vodă シュテファン・ヴォダ
- プルカリが守り育ててきたララ・ネアグラ

南西部

- ✓ Valul lui Traian ヴァルル・ルイ・トラヤン
- ・IGPワイン栽培面積最大
- ・赤ワインが60%、デザートワイン



【ブルガリア】 プロフィールと歴史

- ✔周辺国と海、川名を押さえる
- ✓大陸性気候と地中海性気候の境界
- ✓ ラキア:バルカン半島でポピュラーな蒸留酒
- ✔ブルガリア人の祖先はトラキア人
- ✔1960年代後半:メイナード・アメリン教授の技術指導
- ✔1999年:テロワールの概念を導入したワイン法制定



【ブルガリア】 主なブドウ品種

✔白1位、黒1位、総合1位 ✔白ブドウか黒ブドウか区別する ✔古代品種の特徴を把握する ✔交配の親とシノニム

古代品種

白

- ◇Dimiat ディミャット
- ◇Misket Cherven ミスケット・チェルヴェン: 高品質

黒

- ◆Pamid パミッド: 大量消費用
- ◆Gamza ガムザ: ラズベリーのアロマ
- ◆Mavrud マヴルッド: 高品質、熟成向きでフルボディ
- ◆Melnik メルニック: 高品質で長熟

交配品種

◆Rubin ルビン:シラー×ネッビオーロ、CSやMeとブレンド

【ブルガリア】ワイン法と品質分類

✔品質分類の名称と日本語を結びつけ、数を覚える



原産地呼称保護ワイン:52

PGI

地理的表示保護ワイン:2 トラキア・ヴァレー、ドナウ平原のみ

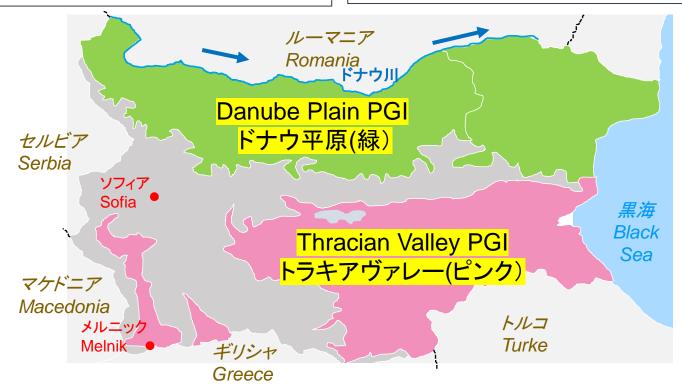
【ブルガリア】主要産地

Danube Plain (PGI)ドナウ平原(緑)

- ・国内最大産地の1つ
- ・19世紀末にワイン共同組合が発足

Black Sea(PDO)黒海沿岸

- ・Danube PlainとThracian Valleyにまたがる
- ・白品種に定評があり、リゾート地としても人気



Thracian Valley(PGI) トラキアヴァレー(ピンク)

- ・西部: Mavrud マヴルッドの故郷
- •東部:カベルネ・ソーヴィニヨンなどのボルドー系品種で知られる
- ・南部:オーガニック栽培が可能

【Struma River Valley PDO ストゥルマ渓谷】

- 南部はエーゲ海の影響を受け温暖ながら夏は高温で乾燥した大陸性気候
- ・火山性の土壌、品種: Melnik メルニック、洞窟を利用したワイン貯蔵庫

Greece ギリシャ



- ◆プロフィール
 - ✔緯度35~41.5度
 - ✔周辺国と海、首都名を押さえる
 - ✓北部:大陸性気候 沿岸部と島:地中海性気候
 - ✔平均収量は平均46hl/ha
- ◆歴史
 - ✔ソムリエの原型Oenochooi ワインの杯:カンタロス、キュリクス
 - ✔クレタ島にミノア文明
 - ✔ギリシャ神話: ディオニュソス
 - ✔植民地:

マグナ・グラエキア(イタリア南部)

- ✔アレキサンダー大王
- ✔ヴェネツィア共和国
- ✔1971年:原産地呼称制度
- ✔1990年代~:

新ギリシャワインリバイバル

Ш

Greece ギリシャ



- ◆品種
- ✓土着品種:約90%
- ✔白約60%、赤約40%
- ✔白・黒の区別とその特徴
- ◆栽培面積順位
- ✔白黒1位、総合1位
 - サヴァティアノ(白):レッツィーナ
 - アギオルギティコ(赤):ネメア

【ギリシャ】品質分類

✔約80%はPDOおよびPGIに属している

✔品質分類の名称と日本語を結びつける



原産地保護呼称ワイン

最初の規定はNaoussa(ナウサ)

PGI

地理的表示ワイン

Varietal wines

ヴァラエタルワイン

Table wines

テーブルワイン

【ギリシャ】主要産地

✔Traditional Designationの名称、意味、産地を繋げる

✓地方の位置と特徴を掴む

✔その地方にある主なP.D.O.とその特徴を繋げる

✓ P.D.O .Naoussa、Nemea、Santorini



Macedonia マケドニア地方

【PDO Naoussa ナウサ】

- •1971年ギリシャ初の原産地呼称
- クシノマヴロ単一の赤

Peloponnese ペロポネソス半島

【PDO Nemea ネメア】

- ・アギオルギティコ
- 単一品種の赤ではギリシャで最大の産地
- •「ヘラクレスの血」とも言われる

Aegean Islands エーゲ海の島々

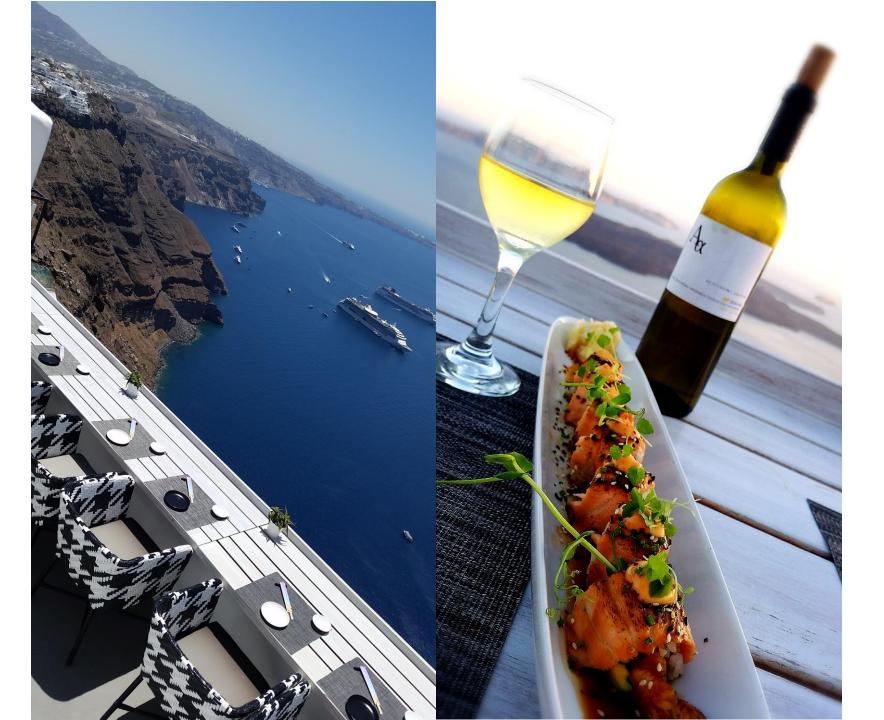
【PDO Santorini サントリーニ】

- ・アシルティコ主体の辛口白
- ・火山性土壌の砂地でフィロキセラ害がない
- ・強風に耐えるため、Kouloura(バスケット状) に仕立てられる

【PDO Vinsanto ヴィンサント】

・天日干しの甘口白



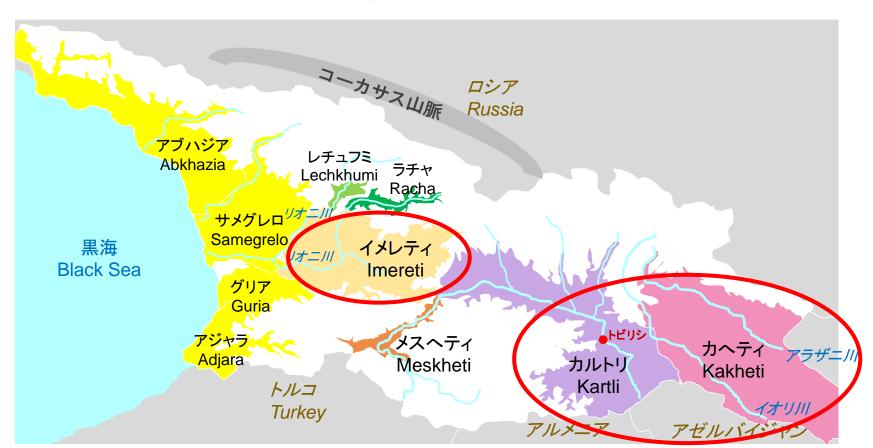


サントリーニ島のブドウ仕立てKouloura クールーラ



【ジョージア】 プロフィールと歴史

- ✔周辺国と海、川、首都
- ✔525種の土着品種
- ✔ 東部: 乾燥した大陸性、西部: 亜熱帯気候
- ✔生産量:カヘティ地方&カルトリ地方で約80%
- ✔紀元前6000年頃からワイン造り:クヴェヴリの前身、サティヴァ種の種
- ✓ユネスコ世界遺産:クヴェヴリを使ったワイン造り



【ジョージア】 品種とワイン法

✔総合1~3位の品種

ルカツィテリ(白1位&総合1位)、サペラヴィ(黒1位)

✔P.D.O.24(うちカヘティ地方に18)

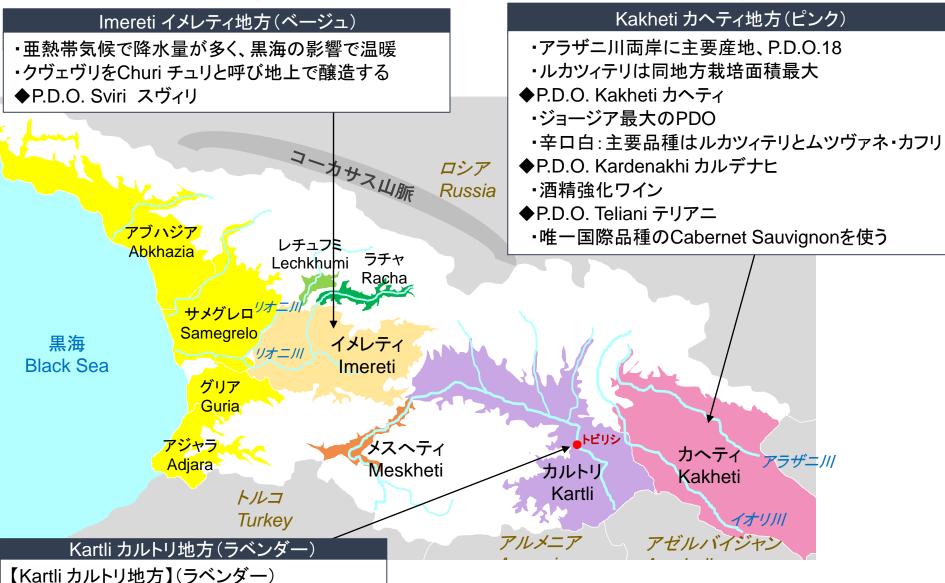
【ジョージア】ワイン醸造

✔3つの手法とクヴェヴリ製法の用語を覚える

- ①ヨーロッパ式:近代的な醸造法
- ②モダン式:タンクにて果皮、種ごと発酵
- ③クヴェヴリ醸造
 - •Marani マラニ: セラー
 - •Satsnakheli サツナヘリ: 木製の槽
 - •Chacha チャチャ:果肉、果皮、茎、種
 - ・アンバーワイン
 - •dedaze デダゼ:果汁、果皮、種をクヴェヴリで発酵したワイン
 - •udedo ウデド:ジュースのみをクヴェヴリで発酵したワイン

【ジョージア】 ワイン産地

✔テキスト赤字のP.D.O.がどの地方にあるのか覚える

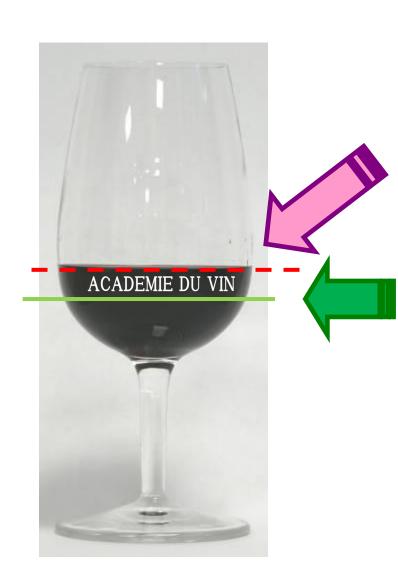


◆P.D.O. Ateni アテニ:スパークリングワイン

◆P.D.O. Bolnisi ボルニシ

29

テイスティング



①ワイン 「ACADEMIE DU VIN」の ロゴの上まで注ぐ

②蒸留酒&酒精強化 ワイン 「ACADEMIE DU VIN」の ロゴの下まで注ぐ

【New!】暗記マップで覚える!最強の問題集



- ①【暗記マップで覚える!フランス概論&ボルドー】「最強の問題集」徹底解説
- •6/26(土) 17:30~19:15
- 3大特典&ZOOM参加者限定プレゼント付き
- ※申し込みはADVから https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/12761
- ②SNSご紹介キャンペーン アップされた方は写真と共にLINEで林 までお知らせください。おまけのプレゼ ントがあります!
- ③出版記念特別プレゼント 「ドイツマップ」「スペインマップ」 合言葉を林麻由美のLINEに要返信!

【楽天ランキング1位!】1カ月で最も試験に出る 白をマスターするテイスティング・セット



楽天1位記念プレゼント! 「ハンガリーマップ」 合言葉をLINEにて林までメッセージして ください。

白ワインセット豪華特典!

- ①点の取れるコメント選び!模範解答 2次出題ワイン品種別 2次出題ワイン年代別 最強のテイスティング用語選択用紙
- ②動画: Ri,SB,Chの国違いの見分け方
- ③特別撮りおろし解説動画 4本でTTL90分以上

