

J.S.A.ソムリエ2次記述式問題

「絶対合格！
ソムリエ2次論述のオキテ」

2023.08.25

受験対策講師・林麻由美

記述式・3問・20分間



◆ある年の試験官は全員合わせておよそ10名程度で1600人の問題採点を行った。つまり試験官もじっくり読んでいる時間はないということ。

■基礎事項

・全ての余白を埋めて書ききる

書いただけで何点か入るシステムになっており、まずは受かりたいかどうかの「やる気」を採点者は見ている。

・読める字で

採点は1枚につき2分。乱筆乱文は試験官に読み飛ばされてしまうので、読める字かつキレイな字で書くこと。採点者の中には、字が読みにくければそれだけで読むのをやめる方も多くいる。逆に字がキレイで好感が持て、かつ全部埋まっていれば、点数が数点合格に足りてなくても合議の上「ソムリエにしてあげたいから合格にさせてあげよう」となる。これで何人も救済されている。

・指示には正確に従う

横書きと言われているのにたまに縦書きの人がいるが、その時点で不合格。ソムリエはお客様の要望を正確に聞かねばならず、このような基礎的な注意力の不足は不適合となる。

■問題と採点基準

採点者は1枚につき2分以内で、キーワードだけ拾い、加点していく

■2022年出題

出題① 三番目のワインと相性の良い料理を200字程度で説明してください。

出題② ロゼワインの醸造方法とお勧めのサービスを300字程度で説明してください。

出題③ ワインの熟成と保管方法について400字程度で説明してください。

■2021年出題

出題①カリフォルニアのシャルドネに合う料理とその理由を説明してください(200字)

そのエリアの料理と相性の理由を説明。例えばクラブケーキなどを提案し、なぜなら「カリフォルニアのシャルドネは、温暖な気候からくる果実味の豊かさ、酸の柔らかさが特徴なので、柔らかい質感を持つ料理が好相性だから。」と理由を述べる。カリフォルニア料理が思い浮かばなければ、蟹のグラタンなどのクリーミーで酸の強くないものを挙げればよい。

出題②小売単価1万円程度のワインを購入されたお客様から「おかしな味がする」

というクレームを受けた際の、あなたの対応を記載してください(200字)

まずは「大変失礼いたしました。」と謝罪し、具体的にどういった点がおかしいのか、1つ1つ丁寧にヒアリングする。もし何らかの劣化が認められた場合は、交換、返品など、ご希望に応じて対応する。単にお好みに合わなかった場合でも、お客様に恥をかかせるような対応はしないよう気をつけること。

出題③ワインの生産から消費まで、サステナビリティを実践している事例を1

つ挙げてください(300字程度)

地球環境に配慮するというのは、近年の重要なトピックス。最新情報にきちんとアンテナを張っているかを問う問題。具体的な国、エリア名、ワイナリー名、栽培、醸造、ワイナリーで使うエネルギー、水など知っていることを挙げていくと良い。

■2020年出題

出題①ワインを飲んだことのない方にワインをお勧めしてください(200字)

「甘口か辛口の好み」「家で料理と合わせるのか、誰と飲むのかのシチュエーション」などをお聞きし、シャルドネ、カベルネ・ソーヴィヨンなど、分かりやすいものをご提案したり、個性の強すぎない万人受けするものを、料理も含めて提案するなどが考えられる。

出題②マスカット・ベリーAに合う料理を理由とともに1つ挙げてください(200字)

料理の制限はないが、和食だとさらに加点される。料理なら「豚の角煮」「たれ味の焼き鳥」「ぶりの照り焼き」など。理由は、マスカット・ベリーAは渋みが少なくやや甘みを感じられるので、甘辛い醤油味の煮物とよく合うから。

出題③オーストリアンゼクトgUを説明してください(文字数の指定なし)

3問目は満点を求められているのではなく、書くことが重要。教科書で暗記したことを思い出すという設問。原産地呼称保護の発泡性ワインであること、3段階の分類やその内容を覚えていればそれを書く。何も思い出せなくても「泡」くらいはわかるはずなので、オーストリア料理、あるいは相性の良さそうなものとのマリージュを提案するなどしてふくらませる。

■2019年出題

論述は3問、20分間。かなりスピードを上げないとマス目が埋まらない。
全て埋められなくとも、空白は厳禁。

出題①1番目のワインを初めて飲む人に、このワインを説明して下さい(200字)

2016フランスのアリゴテだったので、そのフラッシュコメントをすること。例えば柑橘系の香りが中心で、味わいは軽やかでシンプル、酸の生き生きした辛口のワインなど。もし字数が余ってしまったら、マリージュを付け足してあげてもよいかもしれない。

※フラッシュコメントとは、ワインの性格を端的に表した言葉。

出題②ケソ・マンチェゴについて答えなさい。(200字)

1次の知識を応用する。スペインの非加熱圧搾のラマンチャのチーズであることを記載。ラマンチャまで分かれば、その地方のワインを当てていくマリージュを提案すればよいし、そこまでわからなければ、内陸地方のお料理とのマリージュを提案するという方法がある。スペインのチーズまで分かれば、スペインのワインを合わせるマリージュを書いたり、スペインの概要を繋げたりと、何かしら書ける。ワインかチーズか全くわからなかったら、語感からスペインのものと類推可能なので、「スペインのもの」と記載すれば、少しは点が稼げる可能性が高まる。

出題③日本ワインの地理的呼称について述べよ(400字)

教科書に書かれていた通り、山梨の認定年や、北海道の認定年を記載し、ブランドの価値向上や輸出促進目的であることを書けばよい。日本についてあまり思い浮かばなかったら、例えばAOCの概念について記載し、日本もこの呼称により未来の展望が開けてきたなど、何かしらに繋げ、必ずマスは埋めること。

■2018年出題

論述は3問、20分。

- ① 2番目の白(この時は2016フランス・リースリング)に合わせるオススメの料理
- ② ジョージアワインについて述べよ
- ③ 2015年日本輸入一位になった、日本の輸入ワイン量におけるチリの今後の展望

■過去出題と模範解答

出題①: ●番のワインに相性がよい料理を説明しなさい。(この時は甲州)

- ・ワインのフラッシュコメントをすること
- ・料理名を具体的にあげること。日本食なら加点。二つ以上あげたら加点
- ・理由を挙げる。必ず合わせた説明が必要で、あまりに的外れでなければ何でもよい。型としては「なぜなら」の後に、理由を付けると文章の流れも良い

満点コメント:「〇〇という特徴を持ちます。ワインがシンプルなのでシンプルなお料理〇〇を合わせます。なぜなら〇〇」。余白があるなら料理をもう一つあげると良い。

※フラッシュコメントとは

ワインの性格を端的に表した言葉。目の前のゲストにこのワインの説明をしていると思えばよい。甲州なら、「すっきり辛口、シンプル、繊細、爽やか」、あるいは香りや味わいを簡単に述べると良い。例えば、「柑橘の香りが中心で味わいは優しい」など。述べてさえいれば、中身がよほど見当違いでなければ点数は貰える。(実際に甲州のワインをとっているのに、明らかに赤ワインの言及をする人がいた。)

出題②: オレンジワインについて述べよ

- ・この設問は、協会側としては点数をほぼ稼げない、つまり難問として出題している。すなわち、出題①(甲州に相性のよい料理問題)でほぼ合格点に達し、あとの設問で加点して合格していく、あるいは出題①で合格してしまうということを想定している。
- ・スキンコンタクト(同様の言葉なら良い)がキーワード。この言葉が入っていたらほぼ満点。後は国や品種、特徴などが述べられていれば加点になる。

出題③: 2018年10月30日施行予定のワインラベル表示ルールについて説明しなさい

- ・日本ワインの区分方法。国産ブドウのみを原料とし、日本国内で製造された果実酒であること
- ・〇〇で収穫したブドウを〇〇%以上使用して、〇〇で醸造したワインは、〇〇と産地名が表示できるなど、要件が書かれていればその都度加点。

出題④ひやおろしとは何か説明しなさい

- ①新酒をひと夏熟成させた
- ②秋に、
- ③二度目の火入れをせずに、というのがキーワード。

出題⑤赤ワインを冷やして飲みたいというお客様にどのようなワインとお料理をお勧めするか説明しなさい。

(例)カツオのタタキにバルサミコソースなどをお勧め。なぜならワインの持つ赤いベリーと土様の香りが血合いの入ったカツオのフレーバーに合い、冷やすことで際立つ酸味は、バルサミコの酸味に共鳴するからである。

☆ポイント!

冷やしていいワイン⇒タンニンが少ないワイン。冷やすことで⇒フレッシュさ、酸味が際立つ。合わせる料理は具体的に名前を出すのと、理由は何でもいいから必ず述べること。

■ワインアドバイザーの口頭試問問題

以下は、過去行われていたワインアドバイザー(現在はソムリエに統合)の口頭試問で、試験官の質問に対して時間内で即時に回答させるものだった。

このようなことが今年の教本の範囲から問われると予測されるので、200字以内で説明できるよう準備しておくこと。

- 購入したシャンパーニュのボトルにヴィンテージの記載がありませんでした。どういうことが説明をして下さい。(15秒)
- 薬草・香草系リキュールを3つ答えてください。(15秒)
- シャンパーニュの「ジェロポアム」は何mlか、答えてください。(15秒)
- 購入したボトルのラベルにピノタージュと記載がありました。このピノタージュについて説明してください。(15秒)
- ボトルの中に酒石が見られました。この酒石について説明してください。(15秒)
- ヴァン・ド・リキュールについて説明してください。(15秒)
- 2009年以降、名称が変更となったフランス最大のヴァン・ド・ペイについて、変更後の名称で答えてください。(15秒)
- イタリアのトスカーナ州でサンジョヴェーゼ種で造られるDOCGを5つ答えてください。(30秒)
- 甲州の仕立て方を答えてください。(15秒)
- 甲州の特徴を述べてください。(30秒)
- 甲州が最も栽培されている都道府県を答えてください。(15秒)
- 日本ワインのブドウ品種を5つ答えてください。(30秒)
- 酒精強化ワイン及び、甘口ワインを3つ答えてください。(30秒)
- ワインの熟成のスピードに関係している要素を答えてください。(15秒)
- ワインの酸化を防止するための添加物を答えてください。(15秒)
- ワインの理想的な保存条件を3つ答えてください。(30秒)
- ボジョレ・ヌーヴォーについて、どういったワインであるかを説明してください。
- ボジョレ・ヴィラージュの平均価格を答えてください。
- ボジョレの有名な作り手を答えてください。
- 樽熟成しているワインとしていないワインの違いについて説明してください。
- 樽熟成しているワインは、していないワインよりも高いのか説明して下さい。
- シャンパーニュが、なぜお祝いのお酒として飲まれるのかを説明してください。
- シャンパンのブランド・ブランとはどんなものを説明してください。
- シャンパンのキュヴェ・プレステージの平均価格を答えてください。
- 甲州種の皮の色を答えてください。(30秒)
- サンタ・バーバラ地区の主要黒ブドウ品種を答えてください。(30秒)
- プリオラトが属する地方名を答えてください。(30秒)
- シャルツホーフベルク(またはシュタインベルク、シュロス・フォルラーツ)が属するエリアを答えてください。(30秒)
- クリュ・ブルジョワについて、属する地域を述べた上で、その内容を説明してください。(1分)
- プルミエ・コート・ド・ボルドーの場所とその特徴を説明してください。(1分)
- ボルドーのプルミエ・クリュ(・クラッセ?)を1つあげて、その場所を説明してください。(1分)
- アマローネ・デッラ・ヴェルポリチェッラについて、その主要品種と味わいの特徴を説明して下さい(1分)
- バルドリーノ・クラシコ・スペリオールについて、その主要品種と味わいの特徴を説明して下さい。(1分)

■おわりに

とにかく書くこと。採点者はこの課題が最終関門になっていることをよく理解している。一次二次そしてサービスと通過して、この論文で落としたいと思っている人は一人もいないが、白紙の回答には救済さえ出来ない。適当でも全て埋まっていたら落としにくい。わからなくても諦めずに、一言でもいいので何か書くことが合格のポイントである。