

J.S.A.ソムリエ
J.S.A.ワインエキスパート
2025試験対策

ゴロで暗記

～ゴロ暗記で時短を実現～

ゴロ職人
おくむらゴロー

500円クーポン
コード：SPECIAL500J



<https://56wine.base.shop/>

もくじ (166ページ)

1. ワイン概論①、2. ワイン概論②、ワイン概論③、4. フランス概論、5. ブルゴーニュ地方、6. ボージョレ地区、7. シャンパーニュ地方、8. ロワール渓谷、9. ジュラ・サヴォワ地方、10. ローヌ渓谷地方、11. ラングドック・ルーシヨン地方、12. プロヴァンス地方&コルシカ島、13. シュッド・ウエスト、14. 新酒、V.D.NとV.D.L、15. イタリア、16. 日本酒、焼酎、17. 酒類飲料概論、18. ドイツ、19. オーストリア、20. スペイン、21. ポルトガル、22. 日本、23. アメリカ 24. カナダ、25. オーストラリア、26. ニューージーランド、27. チリ、28. アルゼンチン、29. ウルグアイ、30. 南アフリカ、31. スイス、32. ハンガリー、33. スロヴェニア、34. クロアチア、35. 英国、36. ルーマニア、37. モルドバ、38. ブルガリア、39. ギリシャ、40. ジョージア、41. チーズ

見本 (抜粋)

1. ワイン概論①

●化学者 (化学式) がリュックサック (ジョゼフ・ルイ・ゲイリュサック) を背負って、パスタ (ルイ・パストゥール) 工房 (酵母) を見学。

●果汁※を無理やり (600-800ml) 絞る。

※ブドウ1kgから得られる果汁・ワインの量

●酒の席 (酒石酸) でリンゴ (リンゴ酸) は食べん (クエン酸) と言って、かりん糖 (カリウム※) を食べる。

※酒石酸はカリウム・カルシウムなどと結合して酒石として析出する。

●発酵して (発酵による酸) 濃く (コハク酸) になったすっぱい (酢酸) 牛乳 (乳酸) を捨てる。

●寄付金 (貴腐ワイン) で安く買ったガラクタ (ガラクチュロン酸) をグループチャット (グルコン酸) で高値で売って儲かる仕組み (粘液酸カルシウム) を考えた。

●イオンスーパー (水素イオン指数) の肉がパサパサ (pH2.9~pH3.8) だった。

【Fortified wine、酒精強化ワイン】

●囲碁のレベルを夫婦 (15~22度) で高める (アルコール分を高める) 。

●酒 (アルコール) を控えても無駄じゃ (ムタージュ) 。