

受験のプロに教わるソムリエ試験対策講座〈2018年度版〉【正誤表】 2018年5月26日更新

下表の通り訂正いたします。

ページ	訂正箇所	訂正前	訂正後	備考	訂正日付									
10	ページ中上部 ワイン概論 表見出し	2013 (全 <b>130</b> 問)	2013 (全 <b>110</b> 問)	出題数の間違い	2018/05/01									
50	ページ下部 Bouchage の説明	針金とコルクの上部を覆う金属板を合わせて “ <b>Musulet</b> ミュズレ” という	針金とコルクの上部を覆う金属板を合わせて “ <b>Muselet</b> ミュズレ” という	Muselet の綴り間違い	2018/05/01									
119	ページ中ほど A. O. C. の表内 Côte de Provence Fréjus の備考	<p>&lt;訂正前&gt;</p> <table border="1"> <tr> <td>Côte de Provence Fréjus コート・ド・プロヴァンス・フレジュ</td> <td>●</td> <td>●</td> <td>●</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Côte de Provence の<b>最西端</b>に位置する</li> <li>• 8 コミューンが対象</li> </ul> </td> </tr> </table> <p>&lt;訂正前&gt;</p> <table border="1"> <tr> <td>Côte de Provence Fréjus コート・ド・プロヴァンス・フレジュ</td> <td>●</td> <td>●</td> <td>●</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Côte de Provence の<b>最東端</b>に位置する</li> <li>• 8 コミューンが対象</li> </ul> </td> </tr> </table>	Côte de Provence Fréjus コート・ド・プロヴァンス・フレジュ	●	●	●	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Côte de Provence の<b>最西端</b>に位置する</li> <li>• 8 コミューンが対象</li> </ul>	Côte de Provence Fréjus コート・ド・プロヴァンス・フレジュ	●	●	●	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Côte de Provence の<b>最東端</b>に位置する</li> <li>• 8 コミューンが対象</li> </ul>	<p>Côte de Provence Fréjus は地図帳 25 ページで見ると、Côte de Provence の中でも Cannes に近い海沿いで同地域の中では最も東側です</p>	2018/05/26
Côte de Provence Fréjus コート・ド・プロヴァンス・フレジュ	●	●	●	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Côte de Provence の<b>最西端</b>に位置する</li> <li>• 8 コミューンが対象</li> </ul>										
Côte de Provence Fréjus コート・ド・プロヴァンス・フレジュ	●	●	●	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Côte de Provence の<b>最東端</b>に位置する</li> <li>• 8 コミューンが対象</li> </ul>										
123	ページ中ほど Languedoc- Roussillon 地方の ポイント	<p>&lt;訂正前&gt;</p> <table border="1"> <tr> <td>赤・ロゼのみ生産可能な村名 A. O. C.</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A. C. Cabardès</li> <li>• A. C. Malepère</li> </ul> </td> </tr> </table> <p>&lt;訂正後&gt;</p> <table border="1"> <tr> <td>赤・ロゼのみ生産可能な村名 A. O. C.</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>A. C. Pic-Saint-Loup</b></li> <li>• A. C. Cabardès</li> <li>• A. C. Malepère</li> </ul> </td> </tr> </table>	赤・ロゼのみ生産可能な村名 A. O. C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A. C. Cabardès</li> <li>• A. C. Malepère</li> </ul>	赤・ロゼのみ生産可能な村名 A. O. C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>A. C. Pic-Saint-Loup</b></li> <li>• A. C. Cabardès</li> <li>• A. C. Malepère</li> </ul>	<p>今年より教本に記載された 2017 年認定の最新の A. O. C. である Pic-Saint-Loup について記載漏れ</p>	2018/05/16						
赤・ロゼのみ生産可能な村名 A. O. C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A. C. Cabardès</li> <li>• A. C. Malepère</li> </ul>													
赤・ロゼのみ生産可能な村名 A. O. C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>A. C. Pic-Saint-Loup</b></li> <li>• A. C. Cabardès</li> <li>• A. C. Malepère</li> </ul>													

ページ	訂正箇所	訂正前	訂正後	備考	訂正日付												
125	ページ最下部 出題例の解答	Q3 <u>1</u>	Q3 <u>3</u>	解答の番号の間違い Languedoc の A. O. C. 階層化の最高位は Crus du Languedoc	2018/05/07												
265	ページ下部 主要品種（栽培面積順）の表	<訂正前> <table border="1"> <tr> <td>2</td> <td><u>Zinfandel ジンファンデル</u></td> <td>18,040</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td><u>Pinot Noir ピノ・ノワール</u></td> <td>17,987</td> </tr> </table> <訂正後> <table border="1"> <tr> <td>2</td> <td><u>Pinot Noir ピノ・ノワール</u></td> <td>18,040</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td><u>Zinfandel ジンファンデル</u></td> <td>17,987</td> </tr> </table>	2	<u>Zinfandel ジンファンデル</u>	18,040	3	<u>Pinot Noir ピノ・ノワール</u>	17,987	2	<u>Pinot Noir ピノ・ノワール</u>	18,040	3	<u>Zinfandel ジンファンデル</u>	17,987		黒ブドウの 2 位と 3 位の品種名が逆 長らく Zinfandel、Pinot Noir の順だったが、2016 年統計（2018 年教本に記載）で Pinot Noir が Zinfandel を上回った	2018/05/01
2	<u>Zinfandel ジンファンデル</u>	18,040															
3	<u>Pinot Noir ピノ・ノワール</u>	17,987															
2	<u>Pinot Noir ピノ・ノワール</u>	18,040															
3	<u>Zinfandel ジンファンデル</u>	17,987															
268	ページ最下部 Washington 州の説明	ブドウ生産量は、白ブドウ 1 位 <u>White Riesling(ホワイト・リースリング)</u> 、2 位 <u>Chardonnay(シャルドネ)</u>	ブドウ生産量は、白ブドウ 1 位 <u>Chardonnay(シャルドネ)</u> 、2 位 <u>White Riesling(ホワイト・リースリング)</u>	白ブドウの 1 位と 2 位の品種名が逆 前年まで White Riesling、Chardonnay の順だったが、2016 年統計（2018 年教本に記載）で Chardonnay が 1 位となった	2018/05/01												
280	ページ上部 San Juan 州の説明	ブドウ栽培面積は <u>国土</u> の 21%を占める	ブドウ栽培面積は <u>全土</u> の 21%を占める	San Juan 州のブドウ栽培面積は 47,000ha 以上と、アルゼンチン全体（223,944ha）の 21%を占める	2018/05/01												
285	ページ下部 南部の表の注意書き（Chile のポイントのすぐ上）	País（パイス）と Cinsault（サンソー）に適用される呼称である <u>◌</u> D.O. Secano Interior（セカノ・インテリオル）がある	País（パイス）と Cinsault（サンソー）に適用される呼称である <u>◌</u> D.O. Secano Interior（セカノ・インテリオル）がある	句点を読点に置き換え 注意書きは全体として D.O. Secano Interior の説明	2018/05/01												

ページ	訂正箇所	訂正前	訂正後	備考	訂正日付
301	ページ中ほど 表の下から2行目	<u>Witaki</u> Valley North Otago	<u>Waitaki</u> Valley North Otago	産地(G. I.) Waitaki の綴り間違い	2018/05/01
315	ページ中下部 北海道の特徴の最後の項目	北海道で最も受入数量が多いのは生食用品種である白ブドウの <u>Naiagara</u> (ナイアガラ) で、	北海道で最も受入数量が多いのは生食用品種である白ブドウの <u>Niagara</u> (ナイアガラ) で、	Niagara の綴り間違い	2018/05/01
388	ページ上部 酵母についての説明文	日本酒の醪の発酵温度は <b>8</b> ~16℃と低温ですが、	日本酒の醪の発酵温度は <b>6</b> ~16℃と低温ですが、	教本の変更内容の反映漏れ 昨年まで記載の 8~16℃は吟醸酒以外の場合の発酵温度	2018/05/16

以上。