

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16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
123	ページ中ほど Languedoc- Roussillon 地方の ポイント	<訂正前> <hr/> 赤・ロゼのみ生産可能な村名 A. O. C. <hr/> <訂正後> <hr/> 赤・ロゼのみ生産可能な村名 A. O. C. <hr/>	・ A. C. Cabardès ・ A. C. Malepère <hr/> ・ <b>A. C. Pic-Saint-Loup</b> ・ A. C. Cabardès ・ A. C. Malepère	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	2018/05/16
125	ページ最下部 出題例の解答	Q3 <b>1</b>	Q3 <b>3</b>	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

ページ	訂正箇所	訂正前	訂正後	備考	訂正日付												
265	ページ下部 主要品種（栽培面積順）の表	<p>&lt;訂正前&gt;</p> <table border="1"> <tr> <td>2</td> <td><b>Zinfandel</b> <u>ジンファンデル</u></td> <td>18,040</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td><b>Pinot Noir</b> <u>ピノ・ノワール</u></td> <td>17,987</td> </tr> </table> <p>&lt;訂正後&gt;</p> <table border="1"> <tr> <td>2</td> <td><b>Pinot Noir</b> <u>ピノ・ノワール</u></td> <td>18,040</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td><b>Zinfandel</b> <u>ジンファンデル</u></td> <td>17,987</td> </tr> </table>	2	<b>Zinfandel</b> <u>ジンファンデル</u>	18,040	3	<b>Pinot Noir</b> <u>ピノ・ノワール</u>	17,987	2	<b>Pinot Noir</b> <u>ピノ・ノワール</u>	18,040	3	<b>Zinfandel</b> <u>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	<b>Zinfandel</b> <u>ジンファンデル</u>	18,040															
3	<b>Pinot Noir</b> <u>ピノ・ノワール</u>	17,987															
2	<b>Pinot Noir</b> <u>ピノ・ノワール</u>	18,040															
3	<b>Zinfandel</b> <u>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 <b>White Riesling</b> (ホワイト・リースリング)、2位 <b>Chardonnay</b> (シャルドネ)	ブドウ生産量は、白ブドウ1位 <b>Chardonnay</b> (シャルドネ)、2位 <b>White Riesling</b> (ホワイト・リースリング)	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 <b>国土</b> の21%を占める	ブドウ栽培面積は <b>全土</b> 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。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。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												
301	ページ中ほど 表の下から2行目	<b>Witaki</b> Valley North Otago	<b>Waitaki</b> Valley North Otago	産地(G. I.) Waitaki の綴り間違い	2018/05/01												

ページ	訂正箇所	訂正前	訂正後	備考	訂正日付
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 <b><u>Naiagara</u></b> (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 <b><u>Niagara</u></b> (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。