

ワイン概論

第1話 ワインとは

2026年4月 ワインスクール山崎塾 講師 山崎和夫

1

公式の教本を使います

試験の申し込みをして教本を手に入れよう

- ・問題は全て教本から出ます、教本メインで勉強しよう
- ・背表紙から10mmのところを裁断してバラバラにする
 - 持ち運びに便利
 - 書き込みもしやすい
- ・東京ならキンコーズ、地方の方は「本 裁断」で業者を検索



2

まず教本を概観しよう

P.1 目次を見て、全体像を知ろう

- ・全36章、先頭から順番にやる必要はありません
 - ・生産国が27章（日本が先頭、それ以降は五十音順）
 - ・その他が9章
- ・2026年度大きく改訂の章はありません、内容はほとんど2025年と同じ、少しだけ変更が合ったところは、
 - ・スロバキア → 初めてこの教本に登場
 - ・イタリア → 新しいDOCG「チロ・クラッシコ」が追加
 - ・アメリカ → 2025年認定のAVAが2個追加

3

重要な11章とは

この順番で勉強することをおすすめします

1. ワイン概論 あらゆる事の基礎
2. (酒類)飲料概論 後回しでもOK
3. フランス フランスを知らないと、他の国は理解できない
4. イタリア フランスが終わったら、ヨーロッパの重要生産国へ
5. ドイツ
6. スペイン
7. ポルトガル
8. アメリカ ヨーロッパが終わったら新世界の重要生産国へ
9. オーストラリア
10. ニュージーランド
11. 日本 ここまでくれば日本を理解できるはず

4

世界のワイン生産国と生産量

P.2 世界地図

- 上位10カ国を覚える
 - 順位は正確に覚えよう → 2025年度から順位の変動なし
 - 生産量はざっくりでOK
 - 統計問題は必ず出題される、ここは最も出題されやすい箇所

5

お酒とは

P.3 酒類の定義と、酒類全体の分類を知ろう

- P.3左 お酒とは？ → アルコール1度（体積%）以上の飲み物
- P.4左 ワインの特性、この化学式でお酒はできる
 - 糖分 → アルコール + 炭酸ガス
 - この化学式を発見した人は？ 酵母がこれを行うことを発見した人は？
 - 1kgのブドウ → だいたいワイン1本（750ml）
 - 1kgの米 → だいたい日本酒1升（1800ml）
- P.3下の表 発泡性酒類とは？ 醸造酒類とは？ 蒸留酒類とは？ 混成酒類とは？
 - それぞれの酒類に属する具体名を覚える

6

次の中から、酵母による発酵のメカニズムを解明した人物を選択してください。

1. セルジュ・ルノー
2. ルイ・パストゥール
3. ジャン・アントワーヌ・シャブタル
4. ジョゼフ・ルイ・ゲイリュサック

正解: 2

7

次の中から、日本の酒税法で「混成酒類」に分類されるものを選択してください。

- 1: シードル
- 2: ジン
- 3: リキュール
- 4: 清酒

正解: 3

8

ワインの分類

P.7 醸造法によるワインの4分類を覚えよう

- スティル・ワイン **醸造酒類 果実酒**
 - 普通の白、赤、ロゼワイン
- スパークリング・ワイン **醸造酒類 果実酒**
 - 泡の出るワイン
- フォーティファイド・ワイン **混成酒類 甘味果実酒**
 - スティル・ワイン + ブランデー (主に保存性強化のため)
- フレーヴァード・ワイン **混成酒類 甘味果実酒**
 - スティル・ワイン + ハーブ、フルーツ

9

下記の中からフレーヴァード・ワインに該当する酒を選択してください。

1. Perlwein (パールヴァイン)
2. Port wine (ポートワイン)
3. Retsina (レッチーナ)
4. Sherry (シェリー)

正解: 3

10



ワイン概論

第2話 ブドウとは

2026年4月 ワインスクール山崎塾 講師 山崎和夫

11

ブドウが栽培されている地域と気候

P.2 世界地図、P.10 栽培地域のゾーン区分

- P.2 世界中のワイン産地は北緯30~50度、南緯30~50度に集中
 - ブドウ栽培には、四季があり、気温のサイクル (日較差と年較差) が必要
- P.10 高級ワインが造られるところは、Zone A、B、C-I
 - 各ゾーンの地名を覚える
- P.10 各産地の気候はこの試験で必ず問われる、基本を知っておこう
 - 大陸性気候とは? **日較差、年較差が大きい**
 - 海洋性気候とは? **日較差、年較差が小さい (隔海度の影響)**
 - 地中海性気候とは? **夏は晴れて乾燥、雨は冬に降る**
ワイン用ブドウには最高の気候

12

ブドウとは

P.10 ブドウ品種、原品種による分類を覚えよう

- 学名ヴィティス
 - ヴィティス・ヴィニフェラ → 主にワイン用
 - 小粒で酸味と甘味が強い
 - ヴィティス・ラブルスカ → 主にジュース、生食用
 - フォキシー・フレーバー（ファンタグレープ様の香り）あり
 - フィロキセラ（害虫）に耐性を持つ
 - ヴィティス・アムレンシス → ヤマブドウなど
 - ヴィティス・コワニティ
- 岩手県などでワインが造られている P.110

13

次の中からフォキシー・フレーバーという独特の香りを持つ原品種を選択してください。

1. ヴィティス・アムレンシス
2. ヴィティス・コワニティ
3. ヴィティス・ヴィニフェラ
4. ヴィティス・ラブルスカ

正解: 4

14



ワイン概論

第3話 ワイン法の基本

2026年4月 ワインスクール山崎塾 講師 山崎和夫

15

ワイン法とは？

P.7右下 品質による分類 ~ P.9右 ラベル表記まで読んでみよう

あるワインの、

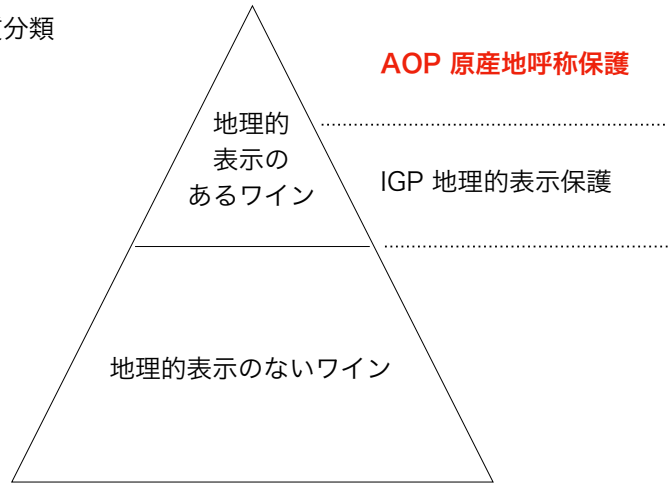
- 産地（畑）の境界
- スタイル（赤白ロゼ、品種、辛口甘口など）

を規定したのが、ワイン法

- 世界的なスタンダードはEUのワイン法
- その基本的な考えは「**地理的表示**」

16

P.8 品質分類



17

ラベル表記（ラベルに記載する事項）

P.9右～10左、覚えるポイントは2つある

- EUは85%ルール
 - 収穫年 → 85%
 - 品種 → 85%
 - 75%や100%ルールなど異なる国もある、85%ルールの国は、EU、オーストラリア、ニュージーランド、日本など
- 義務記載表示 と 任意記載事項
 - アルコール度数 と 原産国 は義務
 - 収穫年 や 品種 は任意

18

次の中からEUの規則で地理的表示のあるワインについてラベル記載が任意事項とされているものを選択してください。

1. 原産国
2. 製品の 카테고리（ワイン、VDLなど）
3. アルコール度
4. ブドウ品種

正解: 4

19



ワイン概論

第4話 がんばって覚えるポイント

2026年4月 ワインスクール山崎塾 講師 山崎和夫

20

ワインの中の有機酸

P.4右、ワインの成分、毎年のように問われる定番の問題

- もともとブドウに含まれている酸
 - 3つ (酒はリンゴで食えん)
- 発酵でできた酸
 - 3つ
- ガラクチュロン酸とは？
- 貴腐ワインに含まれる酸は？
- 酒石とは？
 - 酒石酸 + カリウムまたはカルシウム の結晶

21

次のワインに含まれる有機酸の中から、発酵によって生成する酸を選択してください。

1. クエン酸
2. 酒石酸
3. リンゴ酸
4. コハク酸

正解: 4

22

残糖量 (甘辛) の表示

P.9下の表、覚えるのが大変だが良く問われる

- スパークリングワイン (左側の表)
 - Brut と Sec の行だけでもきっちり覚える
- スティルワイン (右側の表)
 - Demi-Sec と Doux の行だけでもきっちり覚える
- これだけでも消去法で解けることが多い

23

次の中からイタリアのスパークリングワインAsciuttoの残糖量を選択してください。

- 1: 50 g/リットル超
- 2: 12 g/リットル未満
- 3: 17~32 g/リットル
- 4: 0~6 g/リットル

正解: 3

24

次の中からフランスのスティルワインDemi-Secと同じ残糖量を示す他国の表示を選択してください。

1: Moelleux

2: Doux

3: Abboccato

4: Amabile

正解: 3