

J.S.A.ソムリエ呼称資格認定試験 2023

論述試験問題 採点ポイント

【 問題 1 】

テイasting試験で供出された1番目のワインをワインショップで販売するにあたり、POP (Point of Purchase) を作成することになりました。自身のテイastingに基づき、枠内を自由に使用してコメントを書いて (描いて) ください。

1番目のワイン：ソーヴィニヨン・ブラン 2021年 (フランス/ボルドー)

採点のポイント

一番のポイントは「買いたくなるか」。

テキストのみでも評価、イラストなどデザイン性のあるものは特別加点とした。

- ✓ 正確な情報の記載(銘柄、ヴィンテージ、価格など)
- ✓ ワインの説明 (特徴、味わいなど)
- ✓ シチュエーション提案(楽しみ方など)
- ✓ 購買意欲をそそる文言など

【 問題 2 】

ワインにあまり詳しくないお客様からオーガニックワインについて聞かれました。300字以内で説明してください。

採点のポイント

「有機栽培によるブドウを使用」と明記されているかを「簡潔、明解であること」がポイント。

追加得点として、

- ✓ 農薬、化学肥料、除草剤、遺伝子組み換え原料などの制限
- ✓ 認証がある
- ✓ サステイナビリティの一環
- ✓ ビオロジックとほぼ同義
- ✓ 味わいなどの特徴に直接関連しない

【 問題 3 】

料理に相応しいワインを考察する上でのポイントを述べてください。

採点のポイント

プロフェッショナルとして論理的であるか、セオリーに触れているかがポイント。

「料理を引き立てる」がそのおおかたを占める。

- ✓ 風味、強弱を同調させる(色合い、温度など)
- ✓ 産地を合わせる。
- ✓ 双方の格、価格を考慮する。
- ✓ ストーリーがある(歴史、背景、逸話など)。
- ✓ 季節感、シチュエーションの考慮。
- ✓ 発見がある(ユニークなワインの提案)。
- ✓ 店に合っている(店舗コンセプト、立地、客層、スタッフ習熟度など)。