

대전시민 소믈리에 경기대회 예선 필기시험 (샘플 문제)

※ 다음 문제를 읽고 정답을 선택하십시오.

1. 프랑스 보르도 메독(Médoc)의 5대 샤토(Château) 중 포이약(Pauillac) 지역에 위치한 와이너리가 아닌 것은 무엇인가?
 - ① 샤토 라피트 로칠드(Château Lafite-Rothschild)
 - ② 샤토 라투르(Château Latour)
 - ③ 샤토 무통 로칠드(Château Mouton-Rothschild)
 - ④ 샤토 오브리옹(Château Haut-Brion)
2. 이탈리아 피에몬테(Piemonte) 지역에서 생산되는 와인 명칭(DOCG)이 아닌 것은 무엇인가?
 - ① 가티나라(Gattinara)
 - ② 바르바레스코(Barbaresco)
 - ③ 키안티(Chianti)
 - ④ 바롤로(Barolo)
3. 보트리티스 시네리아(Botrytis Cinerea)라는 곰팡이로 인해 생기는 현상은 무엇인가?
 - ① 필록세라(Phylloxera)
 - ② 다우니 밀듀(Downy Mildew, 솜털균)
 - ③ 파우더리 밀듀(Powdery Mildew, 흰가루병)
 - ④ 노블 롯(Noble rot, 귀부병)
4. 미국 와인 중 로버트 몬다비(Robert Mondavi)와 샤토 무통 로칠드(Chateau Mouton Rothschild)가 합작하여 만든 와인은 무엇인가?
 - ① 클로 뒤 발(Clos du Val)
 - ② 실버 오크(Silver Oak)
 - ③ 오퍼스 원(Opus One)
 - ④ 조셉 펠프스(Joseph Phelps)
5. 늦 수확 와인의 시초가 된 슈패트레제(Spätlese) 와인을 탄생시킨 독일 라인가우(Rheingau)에 위치한 와이너리는 어디인가?
 - ① 바인굿 로베르트 바일(Weingut Robert Weil)
 - ② 바인굿 프리츠 하크(Weingut Fritz Haag)
 - ③ 솔로스 요한니스베르크(Schloss Johannisberg)
 - ④ 바인굿 에곤 뮐러(Weingut Egon Müller)

6. 당도에 따른 와인 분류에서 당분 함량이 10~20g/L로 약한 단맛이 나는 와인 스타일은 무엇인가?
① 본 드라이(Bone-Dry) ② 드라이(Dry)
③ 미디엄 드라이(Medium-Dry) ④ 미디엄 스위트(Medium-Sweet)
7. 한국의 대표적인 청포도 품종은 무엇인가?
① 머스캣 베일리 에이(MBA) ② 거봉
③ 청수 ④ 리슬링(Riesling)
8. 와인의 미각 테이스팅을 할 때, 입안에서 느껴지는 무게감을 나타내는 용어는 무엇인가?
① 아로마(Aroma) ② 균형(Balance)
③ 바디(Body) ④ 여운(Finish)
9. 독일 스파클링 와인을 이르는 용어는 무엇인가?
① 뱅 무썬(Vin Mousseux) ② 섹트(Sekt)
③ 카바(Cava) ④ 스푸만테(Spumante)
10. 뉴질랜드의 남섬에 위치한 소비뇽 블랑의 대표 산지는 어디인가?
① 오클랜드(Auckland) ② 기스본(Gisborne)
③ 혹스 베이(Hawke' s Bay) ④ 말보로(Marlborough)