No.021		名前	点数
お酒編			／20

①	麦芽を煮出した麦汁を酵母で発酵させ、ホップで香りや苦みを付ける、 日本の居酒屋では乾杯の最初の1杯としても親しまれる酒は何？	
②	1985年にフランスで解禁日が11月の第3木曜日に定められた、 同国の特定の地方で造られ、その年の新酒を世界で祝うワインは何？	
③	日本酒の「和らぎ水」に当たり、ウイスキーのストレートの合間にも飲む、 口の中をリフレッシュするための水などを指す英語由来の言葉は何？	
④	メキシコの指定地域で栽培されたブルーアガベという植物を原料にし、 使用する糖分の少なくとも51%がこの植物に由来する蒸留酒は何？	
⑤	ポーランドの老舗の蒸留酒メーカーが96%の製品を販売している、 果実酒などを家庭で作る際にも使われる非常に度数の高い蒸留酒は何？	
⑥	英語ではねじ回しを意味する名前が付いた、2種類の材料で作れる、 ウォッカをオレンジジュースで割った世界的に定番のカクテルは何？	
⑦	スミノフやアブソルートなどの銘柄があり、原料には穀物も使われる、 モスコミュールやブラッディ・マリーのベースとなる蒸留酒は何？	
⑧	ビールと合わせる「レッド・アイ」、ウォッカで作る「ブラッディ・マリー」で、 どちらのカクテルにも使われる赤い野菜の飲み物は何？	
⑨	米と発酵のもととなる「ヌルク」などで造られ、白く濁った見た目を持つ、 朝鮮半島で古くから広く親しまれてきた伝統的な米の酒は何？	
⑩	サトウキビから得られる糖蜜を発酵・蒸留させて造る製品も多く、 モヒートやダイキリのベースにも幅広く使われる蒸留酒の種類は何？	
⑪	ワインの口中での重さを表す言葉で、「ライトボディ」と対になる、 香りや味わいに厚みがあり、しっかりした飲み口のものを何という？	
⑫	シャンパーニュの発展に貢献した修道士の名を冠し、単一年の収穫にこだわる、 8年以上熟成させて送り出すことで知られる高級シャンパンの銘柄は何？	
⑬	カクテル「マルガリータ」ではグラスの縁に塩を付けることがある、 グラスの縁を塩や砂糖で白く飾る技法を、冬の景色になぞらえて何という？	
⑭	フランスのブルターニュ地方やノルマンディー地方で盛んに造られ、 リンゴを搾って得た果汁を発酵させる酒をフランス語で何という？	
⑮	マティーニやギムレットなど数多くの有名なカクテルのベースとなり、 ジュニパーベリーという木の実の香りを特徴とする蒸留酒は何？	
⑯	フランス語では「結婚」を意味し、料理と飲み物の組み合わせに用いる、 特にワインと料理が互いの味を引き立て合う相性を指す言葉は何？	
⑰	ウォッカとホワイトキュラソー、レモンジュースを合わせるカクテルと同名の、 三角形の胴と3本の弦を特徴とするロシアの民族楽器は何？	
⑱	オレンジ、レモン、パイナップルという3種の果汁を組み合わせて作る、 ガラスの靴の童話の主人公と同じ名を持つノンアルコールカクテルは何？	
⑲	黒麹菌と米を使い、3年以上貯蔵したものは古酒（くーす）と表示できる、 沖縄で受け継がれてきた蒸留酒で、タイ米を原料にすることが多い酒は何？	
⑳	米国の規定では原料の穀物のうちトウモロコシを51%以上用い、 内側を焦がした新しいオーク樽で貯蔵するウイスキーの種類は何？	