

# 赤ワイン・テイasting解答用紙 (2015年出題 アメリカ CS)

## 外観

清澄度		<input type="checkbox"/> 澄んだ <input checked="" type="checkbox"/> 深みのある <input type="checkbox"/> やや濁った <input type="checkbox"/> 濁った
輝き		<input checked="" type="checkbox"/> 輝きのある <input checked="" type="checkbox"/> 落ち着いた <input type="checkbox"/> モヤがかかった
色調	補助 メイン	<input checked="" type="checkbox"/> 紫がかった <input type="checkbox"/> 黒みを帯びた <input type="checkbox"/> オレンジがかった <input type="checkbox"/> 縁が明るい <input type="checkbox"/> ルビー <input checked="" type="checkbox"/> ガーネット <input type="checkbox"/> レンガ <input type="checkbox"/> ラズベリーレッド <input type="checkbox"/> ダークチェリーレッド
濃淡		<input type="checkbox"/> 無色に近い <input type="checkbox"/> 明るい <input type="checkbox"/> やや明るい <input checked="" type="checkbox"/> やや濃い <input checked="" type="checkbox"/> 濃い <input type="checkbox"/> 非常に濃い
粘性		<input type="checkbox"/> さらっとした <input type="checkbox"/> やや軽い <input checked="" type="checkbox"/> やや強い <input checked="" type="checkbox"/> 強い
外観の 印象	若さ 成熟度	<input checked="" type="checkbox"/> 若々しい <input checked="" type="checkbox"/> 若い状態を抜けた <input type="checkbox"/> やや熟成した <input type="checkbox"/> 熟成した <input type="checkbox"/> 酸化熟成のニュアンス <input type="checkbox"/> 軽快な <input checked="" type="checkbox"/> 成熟度が高い <input checked="" type="checkbox"/> 濃縮感が強い

## 香り

第一印象	強さ 性質	<input type="checkbox"/> 閉じている <input type="checkbox"/> 控えめ <input checked="" type="checkbox"/> 開いている <input type="checkbox"/> 強い <input type="checkbox"/> チャーミングな <input type="checkbox"/> 華やかな <input type="checkbox"/> 濃縮感がある <input type="checkbox"/> 深みのある <input type="checkbox"/> 複雑な
果実	熟度低→高	<input type="checkbox"/> イチゴ <input type="checkbox"/> ラズベリー <input checked="" type="checkbox"/> ブルーベリー <input checked="" type="checkbox"/> カシス <input type="checkbox"/> ブラックベリー <input type="checkbox"/> ブラックチェリー <input type="checkbox"/> 干しプラム <input type="checkbox"/> 乾燥イチジク
花 植物	花 植物 ドライ/菌類	<input type="checkbox"/> バラ <input type="checkbox"/> すみれ <input checked="" type="checkbox"/> 牡丹 <input type="checkbox"/> ゼラニウム <input type="checkbox"/> 赤ピーマン <input checked="" type="checkbox"/> メントール <input type="checkbox"/> シダ <input type="checkbox"/> ローリエ <input checked="" type="checkbox"/> 杉 <input type="checkbox"/> 針葉樹 <input type="checkbox"/> ユーカリ <input type="checkbox"/> ドライハーブ <input type="checkbox"/> タバコ <input type="checkbox"/> 紅茶 / <input type="checkbox"/> キノコ <input type="checkbox"/> 腐葉土 <input checked="" type="checkbox"/> 土
芳香 香辛料 化学物質	動物/樽 スパイス その他	<input type="checkbox"/> 血液 <input checked="" type="checkbox"/> 生肉 <input checked="" type="checkbox"/> 乾いた肉 <input type="checkbox"/> なめし革 / <input type="checkbox"/> ロースト <input type="checkbox"/> コーヒー <input checked="" type="checkbox"/> カカオ <input checked="" type="checkbox"/> ヴァニラ <input type="checkbox"/> 黒胡椒 <input type="checkbox"/> 丁子 <input type="checkbox"/> シナモン <input type="checkbox"/> ナツメグ <input checked="" type="checkbox"/> 甘草 <input type="checkbox"/> 杜松の実 <input type="checkbox"/> 硫黄 <input checked="" type="checkbox"/> 樹脂 <input type="checkbox"/> ヨード
香りの 印象	熟成感 特性	<input checked="" type="checkbox"/> 若々しい <input type="checkbox"/> 嫌氣的な <input type="checkbox"/> 熟成感が現れている <input type="checkbox"/> 酸化熟成の段階 <input type="checkbox"/> 酸化している <input checked="" type="checkbox"/> 第1アロマが強い <input type="checkbox"/> 第2アロマが強い <input type="checkbox"/> ニュートラル <input checked="" type="checkbox"/> 木樽からのニュアンス

## 味わい

アタック		<input type="checkbox"/> 軽い <input type="checkbox"/> やや軽い <input checked="" type="checkbox"/> やや強い <input type="checkbox"/> 強い <input type="checkbox"/> インパクトのある
甘み		<input type="checkbox"/> ドライ <input type="checkbox"/> ソフトな <input checked="" type="checkbox"/> まろやか <input type="checkbox"/> 豊かな <input type="checkbox"/> 残糖がある
酸味	弱→強	<input type="checkbox"/> キメ細かい <input checked="" type="checkbox"/> やさしい <input type="checkbox"/> 円みのある <input checked="" type="checkbox"/> なめらかな <input type="checkbox"/> 爽やかな <input type="checkbox"/> ストレートな <input type="checkbox"/> シャープな <input type="checkbox"/> 力強い
タンニン分	量 性質	<input type="checkbox"/> サラサラとした <input type="checkbox"/> 緻密 <input checked="" type="checkbox"/> 力強い <input checked="" type="checkbox"/> 収斂性のある <input type="checkbox"/> ヴィロードのような <input type="checkbox"/> シルキーな <input type="checkbox"/> 溶け込んだ
バランス	左上 右上/下	<input type="checkbox"/> スマートな <input type="checkbox"/> 骨格のしっかりとした <input type="checkbox"/> 固い <input type="checkbox"/> 痩せた、渴いた <input checked="" type="checkbox"/> 豊満な <input checked="" type="checkbox"/> 肉厚な <input checked="" type="checkbox"/> 力強い / <input type="checkbox"/> 流れるような <input type="checkbox"/> ふくよかな
アルコール		<input type="checkbox"/> 軽め <input type="checkbox"/> やや軽め <input type="checkbox"/> 中程度 <input checked="" type="checkbox"/> やや強め <input type="checkbox"/> 熱さを感じる
余韻		<input type="checkbox"/> 短い <input type="checkbox"/> やや短い <input checked="" type="checkbox"/> やや長い <input type="checkbox"/> 長い

## 評価、結論

評価	軽→重	<input type="checkbox"/> シンプル、フレッシュ感を楽しむ <input type="checkbox"/> エレガントで余韻の長い <input type="checkbox"/> 成熟度が高く豊か <input checked="" type="checkbox"/> 濃縮し力強い <input type="checkbox"/> ポテンシャルがある
適正温度		<input type="checkbox"/> 10度未満 <input type="checkbox"/> 10～13度 <input type="checkbox"/> 14～16度 <input checked="" type="checkbox"/> 17～20度 <input type="checkbox"/> 21度以上
グラス		<input type="checkbox"/> 小ぶり <input checked="" type="checkbox"/> 中庸 <input type="checkbox"/> 大ぶり
デカンタージュ		<input checked="" type="checkbox"/> 必要なし <input type="checkbox"/> 事前 (30分前) <input type="checkbox"/> 事前 (60分前) <input type="checkbox"/> 事前 (1時間以上前)
収穫年		2012 (-3年)
生産国		アメリカ
主なブドウ品種		カベルネ・ソーヴィニオン