

# 赤ワイン・テイasting解答用紙 (2017年出題 オーストラリア CS)

## 外観

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

## 香り

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

## 味わい

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

## 評価、結論

|         |     |                                                               |
|---------|-----|---------------------------------------------------------------|
| 評価      | 軽→重 | □シンプル、フレッシュ感を楽しむ □エレガントで余韻の長い ■成熟度が高く豊か<br>■濃縮し力強い □ポテンシャルがある |
| 適正温度    |     | □10度未満 □10～13度 □14～16度 ■17～20度 □21度以上                         |
| グラス     |     | □小ぶり ■中庸 ■大ぶり                                                 |
| デカンタージュ |     | ■必要なし □事前 (30分前) □事前 (60分前) □事前 (1時間以上前)                      |
| 収穫年     |     | 2014 (-3年)                                                    |
| 生産国     |     | オーストラリア                                                       |
| 主なブドウ品種 |     | カベルネ・ソーヴィニオン                                                  |