

# 赤ワイン・テイasting解答用紙 (2017年出題 フランス ガメ)

## 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 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 ■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 印象	若さ 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 □軽快な ■成熟度が高い □濃縮感が強い

## 香り

第一印象	強さ 性質	□閉じている □控えめ ■開いている □強い ■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 □ブラックチェリー □干しプラム □乾燥イチジク
花 植物	花 植物 ドライ/菌類	■バラ □すみれ ■牡丹 ■ゼラニウム □赤ピーマン □メントール □シダ ■ローリエ □杉 □針葉樹 □ユーカリ ■ドライハーブ ■タバコ □紅茶 / □キノコ □腐葉土 ■土
芳香 香辛料 化学物質	動物/樽 スパイス 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 □黒胡椒 ■丁子 ■シナモン ■ナツメグ ■甘草 □杜松の実 □硫黄 □樹脂 □ヨード
香りの 印象	熟成感 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 ■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 □シャープな □力強い
タンニン分	量 性質	■サラサラとした ■緻密 □力強い □収斂性のある □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 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 □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 □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		2015 (-2年)
生産国		フランス
主なブドウ品種		ガメ