

赤ワイン・テイasting解答用紙 (2017年出題 イタリア サンジョヴェーゼ)

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		2014年 (-3年)
生産国		イタリア
主なブドウ品種		サンジョヴェーゼ