

白ワイン・テイasting解答用紙 (2017年出題 日本 甲州)

外観

| | | |
|-----------|-----------|---|
| 清澄度 | | ■澄んだ □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 | ■グリーンがかかった □黄金色がかかった ■レモンイエロー □イエロー □黄金色 □トパーズ □アンバー |
| 濃淡 | | ■無色に近い □淡い □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 □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 □濃縮感がある |

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 | ■柑橘類 ■青リンゴ ■リンゴ □洋ナシ □メロン □マスカット □花梨 ■白桃 □アプリコット □パイナップル □パッションフルーツ □ライチ |
| 花・植物 | 花 ハーブ/ナッツ | ■すいかずら □アカシア □白バラ □キンモクセイ ■菩提樹 □ミント □アニス □ヴェルヴェーヌ / □アーモンド □ヘーゼルナッツ |
| 芳香 | ミネラル/樽 | ■貝殻 ■石灰 □火打石 □ヨード / □トースト □カラメル □ヴァニラ |
| 香辛料 | スパイス | □コリアンダー □白胡椒 ■丁字 □香木 |
| 化学物質 | その他 | □硫黄 □パン・ド・ミ □ハチミツ □バター □樹脂 □麝香 □花の蜜 |
| 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 □複雑性のある |

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 ■爽やかな □ストレートな □しっかりとした □力強い |
| 苦味 | | □控えめ □穏やかな ■コク (深み) を与える ■旨味をともなった □強い |
| バランス | 左上 右下/左下 右上/その他 | ■スリムな ■スムーズな □澁刺とした □ドライな □まろやかな □ねっとりした / □コンパクトな □フラットな □豊潤な □厚みのある / □ふくよかな |
| アルコール | | ■軽い ■やや軽め □中程度 □やや強め □強い □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 □エレガントでミネラリー □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 | | ■8度未満 □8~10度 □11~14度 □15~18度 □19度以上 |
| グラス | | ■小ぶり □中庸 □大ぶり |
| 収穫年 | | 2016 (-1年) |
| 生産国 | | 日本 |
| 主なブドウ品種 | | 甲州 |