

赤ワイン・テイasting解答用紙 (2018年出題 オーストラリア シラーズ)

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 □嫌気的な □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		2016 (-2年)
生産国		オーストラリア
主なブドウ品種		シラーズ