

# 赤ワイン・テイasting解答用紙 (2018年出題 フランス グルナッシュ)

## 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		2013 (-5年)
生産国		フランス
主なブドウ品種		グルナッシュ