

# 赤ワイン・テイasting解答用紙 (2018年出題 日本 メルロ)

## 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<br>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<br>■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<br>印象 | 若さ<br>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<br>□軽快な ■成熟度が高い □濃縮感が強い         |

## 香り

|                   |                     |   |
|-------------------|---------------------|---|
| 第一印象              | 強さ<br>性質            | □閉じている □控えめ ■開いている ■強い<br>■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<br>□ブラックチェリー □干しプラム □乾燥イチジク                                   |
| 花<br>植物           | 花<br>植物<br>ドライ/菌類   | □バラ □すみれ ■牡丹 ■ゼラニウム<br>■赤ピーマン ■メントール □シダ □ローリエ ■杉 □針葉樹 □ユーカリ<br>□ドライハーブ □タバコ □紅茶 / □キノコ □腐葉土 ■土 |
| 芳香<br>香辛料<br>化学物質 | 動物/樽<br>スパイス<br>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<br>□黒胡椒 □丁子 ■シナモン □ナツメグ ■甘草 □杜松の実<br>□硫黄 □樹脂 □ヨード  |
| 香りの<br>印象         | 熟成感<br>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<br>■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<br>□シャープな □力強い            |
| タンニン分 | 量<br>性質    | ■サラサラとした ■緻密 □力強い □収斂性のある<br>□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<br>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<br>□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<br>□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 (-4年)  |
| 生産国     |     | 日本  |
| 主なブドウ品種 |     | メルロ   |