

赤軽め・基本の回答パターン

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 □艶のある □モヤがかかった
色調 補助用語 / メイン	■紫がかかった □オレンジがかかった □黒みを帯びた □縁が明るい / ■ルビー(ラズベリーレッド) □ガーネット(ダークチェリーレッド) □トパーズ □マホガニー □レンガ
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 □酸化が進んだ / □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 ■スマイレ □牡丹 □ゼラニウム / □ピーマン □トマト □黒オリーブ □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 □スーポア / □キノコ □トリュフ ■土
香辛料・芳香・ 化学物質 香辛料 / 樽 / 動物 / 他	□黒胡椒 □丁子 ■シナモン ■ナツメグ ■甘草 / □ヴァニラ □ロースト □コーヒー □チョコレート □煙、薫製 / □動物的なニュアンス □鉄分 □生肉 □グリエ □乾いた肉 □なめし皮 / □樹脂 □ヨード □ランシオ
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 □酸化熟成の段階にある □酸化した / ■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 (アルコールの ボリューム感も含む)	□ドライ □ソフトな ■まるやか □豊かな □残糖がある
酸味 弱→強	■なめらかな □豊かな □爽やかな □生き生きとした □シャープな □堅い □厳しい □攻撃的な
タンニン分 弱→強	□サラサラとした □シルキーな □ヴィロードのような □溶け込んだ ■緻密 □力強い □収斂性のある
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 / □ジューシーな □豊満な □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 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 □複雑性があり引き締まった
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	
生産国	
主なブドウ品種	