赤ワイン・テイスティング解答用紙

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 □モヤがかった
色調 補助用語 / メイン	□紫がかった □オレンジがかった □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 □スミレ □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 □スーボア / □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 □嫌気的な □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 □まろやか □豊かな □残糖がある
酸味 弱→強	□なめらかな □軽やかな □爽やかな □生き生きとした □しなやかな □直線的 □堅固な
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、渇いた / □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	□短い □やや短い □やや長い □長い □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 □複雑性があり引き締まった □成熟度が高く豊か □濃縮し力強い
評価	□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 □複雑性があり引き締まった
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 □複雑性があり引き締まった □成熟度が高く豊か □濃縮し力強い
評価 軽→重 適正温度	□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 □複雑性があり引き締まった □成熟度が高く豊か □濃縮し力強い □10度未満 □10~13度 □14~16度 □17~20度 □ 21度以上
評価 軽→重 適正温度 グラス	□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 □複雑性があり引き締まった □成熟度が高く豊か □濃縮し力強い □10度未満 □10~13度 □14~16度 □17~20度 □ 21度以上 □小ぶり □中庸 □大ぶり
評価 軽→重 適正温度 グラス デカンタージュ	□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 □複雑性があり引き締まった □成熟度が高く豊か □濃縮し力強い □10度未満 □10~13度 □14~16度 □17~20度 □ 21度以上 □小ぶり □中庸 □大ぶり
評価 _{軽→重} 適正温度 グラス デカンタージュ 収穫年	□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 □複雑性があり引き締まった □成熟度が高く豊か □濃縮し力強い □10度未満 □10~13度 □14~16度 □17~20度 □ 21度以上 □小ぶり □中庸 □大ぶり