

①		【解答】銘柄名: 2017 コート・デュ・ローヌ・ブラン/E.ギガル 品種: ヴィオニエ、ルーサンヌ、マルサンヌ、クラレット、プールブルーラン、グルナッシュ・ブラン 産地: フランス/コート・デュ・ローヌ									
マーク式解答選択用語(白)											
↓ 選択数および配点											
Date:											
外観	清澄度	1	1 澄んだ	2 やや濁った	3 濁った						
	輝き	1	1 輝きのある	2 落ちついている	3 モヤがかかった						
	色調	1	1 グリーンがかった	2 レモンイエロー	3 イエロー	4 黄金色がかった	5 黄金色				
			6 トパーズ	7 オレンジ	8 アンバー						
	濃淡	1	1 無色に近い	2 淡い	3 やや濃い	4 濃い	5 非常に濃い				
	粘性	1	1 さらっとした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い					
外観の印象	1	1 若々しい	2 軽快な	3 成熟度が高い	4 濃縮感が強い						
		5 やや熟成した	6 熟成した	7 酸化熟成のニュアンス	8 酸化が進んだ	9 完全に酸化している					
香り	第一印象	1	1 閉じている	2 控えめ	3 開いている	4 心地よい	5 チャーミングな				
	特徴	3	6 華やかな	7 濃縮感のある	8 深みのある	9 複雑な	10 力強い				
			1 柑橘類	2 青リンゴ	3 リンゴ	4 洋ナシ	5 花梨				
			6 白桃	7 アプリコット	8 バイナップル	9 マスカット	10 パッションフルーツ				
			11 バナナ	12 マンゴー	13 ライチ	14 すいかずら	15 アカシア				
			16 白バラ	17 キンモクセイ	18 菩提樹	19 ミント	20 アニス				
	香辛料 芳香 化学物質	2	21 ヴェルヴェーヌ	22 草のような	23 タイム	24 ヘーゼルナッツ	25 アーモンド				
			1 石灰	2 火打石	3 貝殻	4 鉱物	5 海の香り				
			6 パン・ドゥ・ミ	7 トースト	8 ジンジャーブレッド	9 煙・燻製	10 ヴァニラ				
			11 シナモン	12 白胡椒	13 コリアンダー	14 丁子	15 香木				
16 蜂蜜			17 花の蜜	18 乳製品	19 硫黄	20 麝香					
香りの印象	1	21 お香	22 白檀	23 蜜蝋	24 フェノール						
		1 若々しい	2 嫌気的な	3 熟成感が現れている	4 第1アロマが強い	5 第2アロマが強い					
		6 酸化熟成の段階にある	7 酸化している	8 木樽からのニュアンス	9 ニュートラル	10 発展的な					
		11 複雑性のある									
味わい	アタック	1	1 軽い	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	5 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)	1	1 ドライ	2 ソフトな	3 まろやか	4 豊かな	5 残糖がある				
	酸味	1	1 爽やかな	2 堅い	3 力強い	4 シャープな	5 なめらかな				
	苦味	1	6 生き生きとした	7 厳しい	8 攻撃的な						
			1 控えめ	2 穏やかな	3 コク(深み)を与える	4 旨味をともなった	5 強い(突出した)				
	バランス	2	1 スリムな	2 スマートな	3 滲刺とした	4 ドライな	5 まろやかな				
			6 ねっとりした	7 コンパクトな	8 ジューシーな	9 豊潤な	10 厚みのある				
	アルコール	1	11 ふくよかな								
1 軽い			2 やや軽め	3 中程度	4 やや強め	5 強い					
余韻	1	6 熱さを感じる									
		1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 長い						
評価	1	1 シンプルで、フレッシュ感を楽しむ	2 成熟度が高く、豊か	3 エレガントで、ミネラリー							
		4 濃縮し、力強い	5 長期熟成型								
適正温度	1	1 8度未満	2 8-10度	3 11-14度	4 15-18度	5 19度以上					
グラス	1	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり							
収穫年	1	1 2015	2 2016	3 2017	4 2018	5 2019					
生産国	2点	1 フランス	2 イタリア	3 スペイン	4 ドイツ	5 スイス					
		6 ニューージーランド	7 チリ	8 オーストリア	9 アメリカ	10 日本					
主要ぶどう品種	3点	1 Chardonnay	2 Sauvignon Blanc	3 Riesling	4 Chenin Blanc	5 Viognier					
		6 甲州	7 Pinot Blanc	8 Muscadet	9 Gewurztraminer						

②		【解答】銘柄名:2019 ユルツィガー・ウ・ユルツガルテン・クーペーアー／カール・エルベス 品種:リースリング 産地:ドイツ／モーゼル									
マーク式解答選択用語(白)											
↓ 選択数および配点											
Date:											
外観	清澄度	1	1 澄んだ	2 やや濁った	3 濁った						
	輝き	1	1 輝きのある	2 落ちついている	3 モヤがかかった						
	色調	1	1 グリーンがかかった	2 レモンイエロー	3 イエロー	4 黄金色がかかった	5 黄金色				
			6 トパーズ	7 オレンジ	8 アンバー						
	濃淡	1	1 無色に近い	2 薄い	3 やや濃い	4 濃い	5 非常に濃い				
	粘性	1	1 さらっとした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い					
外観の印象	1	1 若々しい	2 軽快な	3 成熟度が高い	4 濃縮感が強い						
		5 やや熟成した	6 熟成した	7 酸化熟成のニュアンス	8 酸化が進んだ	9 完全に酸化している					
香り	第一印象	1	1 閉じている	2 控えめ	3 開いている	4 心地よい	5 チャーミングな				
	特徴	果実 花 植物	3	1 柑橘類	2 青リンゴ	3 リンゴ	4 洋ナシ	5 花梨			
			6 白桃	7 アプリコット	8 パイナップル	9 マスカット	10 パッションフルーツ				
			11 バナナ	12 マンゴー	13 ライチ	14 すいかずら	15 アカシア				
		香辛料 芳香 化学物質	2	16 白バラ	17 キンモクセイ	18 菩提樹	19 ミント	20 アニス			
			21 ヴェルヴェーヌ	22 草のような	23 タイム	24 ヘーゼルナッツ	25 アーモンド				
			1 石灰	2 火打石	3 貝殻	4 鉱物	5 海の香り				
	香りの印象	1	6 パン・ドゥ・ミ	7 トースト	8 ジンジャーブレッド	9 煙・燻製	10 ヴァニラ				
			11 シナモン	12 白胡椒	13 コリアンダー	14 丁子	15 香木				
			16 蜂蜜	17 花の蜜	18 乳製品	19 硫黄	20 麝香				
			21 お香	22 白檀	23 蜜蝋	24 フェノール					
1 若々しい	2 嫌氣的な	3 熟成感が現れている	4 第1アロマが強い	5 第2アロマが強い							
6 酸化熟成の段階にある	7 酸化している	8 木樽からのニュアンス	9 ニュートラル	10 発展的な							
11 複雑性のある											
味わい	アタック	1	1 軽い	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	5 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)	1	1 ドライ	2 ソフトな	3 まろやか	4 豊かな	5 残糖がある				
	酸味	1	1 爽やかな	2 堅い	3 力強い	4 シャープな	5 なめらかな				
			6 生き生きとした	7 厳しい	8 攻撃的な						
	苦味	1	1 控えめ	2 穏やかな	3 コク(深み)を与える	4 旨味をともなった	5 強い(突出した)				
	バランス	2	1 スリムな	2 スマートな	3 洗練とした	4 ドライな	5 まろやかな				
			6 ねっとりした	7 コンパクトな	8 ジューシーな	9 豊潤な	10 厚みのある				
	アルコール	1	11 ふくよかな								
1 軽い			2 やや軽め	3 中程度	4 やや強め	5 強い					
余韻	1	6 熱さを感じる									
1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 長い								
評価	1	1 シンプルで、フレッシュ感を楽しむ	2 成熟度が高く、豊か	3 エレガントで、ミネラリー							
		4 濃縮し、力強い	5 長期熟成型								
適正温度	1	1 8度未満	2 8-10度	3 11-14度	4 15-18度	5 19度以上					
グラス	1	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり							
収穫年	1	1 2015	2 2016	3 2017	4 2018	5 2019					
生産国	2点	1 フランス	2 イタリア	3 スペイン	4 ドイツ	5 スイス					
		6 ニューージーランド	7 チリ	8 オーストリア	9 アメリカ	10 日本					
主要ぶどう品種	3点	1 Chardonnay	2 Sauvignon Blanc	3 Riesling	4 Chenin Blanc	5 Viognier					
		6 甲州	7 Pinot Blanc	8 Muscadet	9 Gewurztraminer						

③		【解答】銘柄名:2019 ソーヴィニオン・ブラン カリフォルニア/ジョエル・ゴット 品種:ソーヴィニオン・ブラン 産地:アメリカ/カリフォルニア									
マーク式解答選択用語(白)											
↓ 選択数および配点											
											Date:
外観	清澄度	1	1 澄んだ	2 やや濁った	3 濁った						
	輝き	1	1 輝きのある	2 落ちついている	3 モヤがかかった						
	色調	1	1 グリーンがかかった	2 レモンイエロー	3 イエロー	4 黄金色がかかった	5 黄金色				
			6 トパーズ	7 オレンジ	8 アンバー						
	濃淡	1	1 無色に近い	2 薄い	3 やや濃い	4 濃い	5 非常に濃い				
	粘性	1	1 ざらつとした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い					
外観の印象	1	1 若々しい	2 軽快な	3 成熟度が高い	4 濃縮感が強い						
		5 やや熟成した	6 熟成した	7 酸化熟成のニュアンス	8 酸化が進んだ	9 完全に酸化している					
香り	第一印象	1	1 閉じている	2 控えめ	3 開いている	4 心地よい	5 チャーミングな				
			6 華やかな	7 濃縮感のある	8 深みのある	9 複雑な	10 力強い				
	特徴	3	1 柑橘類	2 青リンゴ	3 リンゴ	4 洋ナシ	5 花梨				
			6 白桃	7 アプリコット	8 バイナップル	9 マスカット	10 パッションフルーツ				
			11 バナナ	12 マンゴー	13 ライチ	14 すいかずら	15 アカシア				
			16 白バラ	17 キンモクセイ	18 菩提樹	19 ミント	20 アニス				
			21 ヴェルヴェーヌ	22 草のような	23 タイム	24 ヘーゼルナッツ	25 アーモンド				
	香辛料 芳香 化学物質	2	1 石灰	2 火打石	3 貝殻	4 鉱物	5 海の香り				
			6 パン・ドゥ・ミ	7 トースト	8 ジンジャーブレッド	9 煙・爆製	10 ヴァニラ				
			11 シナモン	12 白胡椒	13 コリアンダー	14 丁子	15 香木				
			16 蜂蜜	17 花の蜜	18 乳製品	19 硫黄	20 麝香				
香りの印象	1	1 若々しい	2 繊気的な	3 熟成感が現れている	4 第1アロマが強い	5 第2アロマが強い					
		6 酸化熟成の段階にある	7 酸化している	8 木樽からのニュアンス	9 ニュートラル	10 発展的な					
		11 複雑性のある									
味わい	アタック	1	1 軽い	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	5 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)	1	1 ドライ	2 ソフトな	3 まろやか	4 豊かな	5 残糖がある				
	酸味	1	1 爽やかな	2 堅い	3 力強い	4 シャープな	5 なめらかな				
			6 生き生きとした	7 厳しい	8 攻撃的な						
	苦味	1	1 控えめ	2 穏やかな	3 コク(深み)を与える	4 旨味をともなった	5 強い(突出した)				
	バランス	2	1 スリムな	2 スマートな	3 深刺とした	4 ドライな	5 まろやかな				
			6 ねっとりした	7 コンパクトな	8 ジューシーな	9 豊潤な	10 厚みのある				
	アルコール	1	1 軽い	2 やや軽め	3 中程度	4 やや強め	5 強い				
6 熱さを感じる											
余韻	1	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 長い						
評価	1	1 シンプルで、フレッシュ感を楽しむ	2 成熟度が高く、豊か	3 エレガントで、ミネラリー							
		4 濃縮し、力強い	5 長期熟成型								
適正温度	1	1 8度未満	2 8-10度	3 11-14度	4 15-18度	5 19度以上					
グラス	1	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり							
収穫年	1	1 2015	2 2016	3 2017	4 2018	5 2019					
生産国	2点	1 フランス	2 イタリア	3 スペイン	4 ドイツ	5 スイス					
		6 ニュージーランド	7 チリ	8 オーストリア	9 アメリカ	10 日本					
主要ぶどう品種	3点	1 Chardonnay	2 Sauvignon Blanc	3 Riesling	4 Chenin Blanc	5 Viognier					
		6 甲州	7 Pinot Blanc	8 Muscadet	9 Gewurztraminer						

④		【解答】銘柄名:2017 カッセルロ・デル・ディアプロ・カベルネ・ソーヴィニヨン／コンチャ・イトロ 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 産地:チリ									
マーク式解答選択用語(白)											
↓ 選択数および配点											
Date:											
外観	清澄度	1	1 澄んだ	2 深みのある	3 やや濁った	4 濁った					
	輝き	1	1 輝きのある	2 艶のある	3 モヤがかかった						
	色調	2	1 紫がかった	2 オレンジがかった	3 黒みを帯びた	4 緑が明るい	ガーネット 5 (ダークチェリー・レッド)				
			6 ルビー (ラズベリー・レッド)	7 トパーズ	8 マホカニー	9 レンガ					
	濃淡	1	1 無色に近い	2 明るい	3 やや明るい	4 やや濃い	5 濃い				
	粘性	1	6 非常に濃い	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い					
外観の印象	2	1 さらっとした	2 若い状態を抜けた	3 軽快な	4 成熟度が高い	5 濃縮感が高い					
		1 若々しい	2 若い状態を抜けた	3 軽快な	4 成熟度が高い	5 濃縮感が高い					
			6 やや熟成した	7 熟成した	8 酸化熟成のニュアンス	9 酸化が進んだ	10 完全に酸化している				
香り	第一印象	2	1 閉じている	2 控えめ	3 開いている	4 チャーミングな					
	特徴	5	5 強い	6 華やかな	7 濃縮感がある	8 深みのある	9 複雑な				
			1 イチゴ	2 ラズベリー	3 ブルーベリー	4 カシス	5 ブラックベリー				
			6 ブラックチェリー	7 干しプラム	8 乾燥イチジク	9 バラ	10 スミレ				
			11 牡丹	12 ゼラニウム	13 ピーマン	14 メントール	15 シダ				
			16 ローリエ	17 杉	18 針葉樹	19 ドライハーブ	20 タバコ				
21 紅茶	22 キノコ	23 ユーカリ	24 スーボア	25 トリュフ							
26 土	27 トマト	28 黒オリーブ									
香辛料 芳香 化学物質	3	1 黒胡椒	2 丁子	3 シナモン	4 ナツメグ	5 甘草					
		6 ヴァニラ	7 ロースト	8 生肉	9 乾いた肉	10 なめし皮					
香りの印象	1	11 動物的なニュアンス	12 鉄分	13 グリエ	14 タール	15 樹脂					
		16 コーヒー	17 チョコレート	18 ヨード	19 ランシオ	20 アルコール					
		1 若々しい	2 嫌気的な	3 熟成感が現れている	4 第1アロマが強い	5 第2アロマが強い					
		6 酸化熟成の段階にある	7 酸化している	8 木樽からのニュアンス	9 ニュートラル	10 発展的な					
		11 複雑性がある									
味わい	アタック	1	1 軽い	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	5 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)	1	1 ドライ	2 ソフトな	3 まろやか	4 豊かな	5 残糖がある				
	酸味	1	1 爽やか	2 堅い	3 力強い	4 シャープな	5 なめらか				
	タンニン分	1	6 生き生きとした	7 厳しい	8 攻撃的な						
			1 収斂性のある	2 力強い	3 緻密	4 サラサラとした	5 ヴィロードのような				
	バランス	2	6 シルキーな	7 溶け込んだ							
			1 スマートな	2 骨格のしっかりした	3 固い	4 瘦せた、濁いた	5 豊満な				
アルコール	1	6 ジューシーな	7 力強い	8 流れるような	9 ふくよかな						
		1 軽め	2 やや軽め	3 中程度	4 やや強め	5 熱さを感じる					
余韻	1	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 長い						
評価	1	1 シンプルで、フレッシュ感を楽しむ	2 成熟度が高く、豊か	3 エレガントで、余韻が長い							
		4 濃縮し、力強い	5 ポテンシャルがある								
適正温度	1	1 10度未満	2 10-13度	3 14-16度	4 17-20度	5 21度以上					
グラス	1	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり							
デカンタージュ	1	1 必要なし	2 事前(30分前)	3 事前(60分前)	4 事前(1時間以上前)						
収穫年	1	1 2015	2 2016	3 2017	4 2018	5 2019					
生産国	2点	1 フランス	2 イタリア	3 スペイン	4 南アフリカ	5 アルゼンチン					
		6 ニューゼーランド	7 チリ	8 日本	9 アメリカ						
主要ぶどう品種	3点	1 Pinot Noir	2 Cabernet Sauvignon	3 Syrah	4 Sangiovese	5 Merlot					
		6 Cabernet Franc	7 Grenache	8 Malbec	10 Nebbiolo						

⑤		【解答】銘柄名:2001 シャトー・メイネイ 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド 産地:フランス/ボルドー/サン・テステフ									
マーク式解答選択用語(白)											
↓ 選択数および配点											
Date:											
外観	清澄度	1	1 澄んだ	2 深みのある	3 やや濁った	4 濁った					
	輝き	1	1 輝きのある	2 艶のある	3 モヤがかかった						
	色調	2	1 紫がかった	2 オレンジがかった	3 黒みを帯びた	4 緑が明るい	5 ガーネット (ダークチェリー・レッド)				
	濃淡	1	1 無色に近い	2 明るい	3 やや明るい	4 やや濃い	5 濃い				
	粘性	1	1 さらっとした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い					
	外観の印象	2	1 若々しい	2 若い状態を抜けた	3 軽快な	4 成熟度が高い	5 濃縮感が強い				
			6 やや熟成した	7 熟成した	8 酸化熟成のニュアンス	9 酸化が進んだ	10 完全に酸化している				
香り	第一印象	2	1 閉じている	2 控えめ	3 開いている	4 チャーミングな					
	特徴	果実 花 植物	5	1 イチゴ	2 ラズベリー	3 ブルーベリー	4 カシス	5 ブラックベリー			
			6 ブラックチェリー	7 干しプラム	8 乾燥イチジク	9 バラ	10 スミレ				
	香辛料 芳香 化学物質	3	11 牡丹	12 ゼラニウム	13 ピーマン	14 メントール	15 シダ				
			16 ローリエ	17 杉	18 針葉樹	19 ドライハーブ	20 タバコ				
21 紅茶			22 キノコ	23 ユーカリ	24 スーボア	25 トリュフ					
26 土	27 トマト	28 黒オリーブ									
香りの印象	1	1 若々しい	2 嫌氣的な	3 熟成感が現れている	4 第1アロマが強い	5 第2アロマが強い					
			6 酸化熟成の段階にある	7 酸化している	8 木樽からのニュアンス	9 ニュートラル	10 発酵的な				
			11 複雑性がある								
味わい	アタック	1	1 軽い	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	5 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)	1	1 ドライ	2 ソフトな	3 まろやか	4 豊かな	5 残糖がある				
	酸味	1	1 爽やか	2 堅い	3 力強い	4 シャープな	5 なめらか				
	タンニン分	1	6 生き生きとした	7 厳しい	8 攻撃的な						
			1 収斂性のある	2 力強い	3 緻密	4 サラサラとした	5 ヴィロードのような				
	バランス	2	6 シルキーな	7 溶け込んだ							
			1 スマートな	2 骨格のしっかりした	3 固い	4 瘦せた、濁いた	5 豊満な				
アルコール	1	6 ジューシーな	7 力強い	8 流れるような	9 ふくよかな						
余韻	1	1 軽め	2 やや軽め	3 中程度	4 やや強め	5 熱さを感じる					
			1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 長い					
評価	1	1 シンプルで、フレッシュ感を楽しむ			2 成熟度が高く、豊か	3 エレガントで、余韻が長い					
			4 濃縮し、力強い	5 ポテンシャルがある							
適正温度	1	1 10度未満	2 10-13度	3 14-16度	4 17-20度	5 21度以上					
グラス	1	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり							
デカンタージュ	1	1 必要なし	2 事前(30分前)	3 事前(60分前)	4 事前(1時間以上前)						
収穫年	1	1 2001	2 2016	3 2017	4 2018	5 2019					
生産国	2点	1 フランス	2 イタリア	3 スペイン	4 南アフリカ	5 アルゼンチン					
		6 ニュージーランド	7 チリ	8 日本	9 アメリカ						
主要ぶどう品種	3点	1 Pinot Noir	2 Cabernet Sauvignon	3 Syrah	4 Sangiovese	5 Merlot					
		6 Cabernet Franc	7 Grenache	8 Malbec	10 Nebbiolo						

⑥		【解答】銘柄名:2018 ペポリ・キャンティ・クラシコ/アンティノリ 品種:サンジョヴェーゼ、メルロ、シラー 産地:イタリア/トスカーナ									
マーク式解答選択用語(白)											
↓ 選択数および配点											
Date:											
外観	清澄度	1	1 澄んだ	2 深みのある	3 やや濁った	4 濁った					
	輝き	1	1 輝きのある	2 艶のある	3 モヤがかかった						
	色調	2	1 紫がかった 6 ルビー (ラズベリー・レッド)	2 オレンジがかった	3 黒みを帯びた	4 緑が明るい	ガーネット 5 (ダークチェリー・レッド)				
	濃淡	1	1 無色に近い 6 非常に濃い	2 明るい	3 やや明るい	4 やや濃い	5 濃い				
	粘性	1	1 さらっとした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い					
	外観の印象	2	1 若々しい 6 やや熟成した	2 若い状態を抜けた 7 熟成した	3 軽快な 8 酸化熟成のニュアンス	4 成熟度が高い 9 酸化が進んだ	5 濃縮感が強い 10 完全に酸化している				
香り	第一印象	2	1 閉じている 5 強い	2 控えめ 6 華やかな	3 開いている	4 チャーミングな 8 深みのある	9 複雑な				
	特徴	果実 花 植物	5	1 イチゴ 6 ブラックチェリー 11 牡丹 16 ローリエ 21 紅茶 26 土	2 ラズベリー 7 干しプラム 12 ゼラニウム 17 杉 22 キノコ 27 トマト	3 ブルーベリー 8 乾燥イチジク 13 ピーマン 18 針葉樹 23 ユーカリ 28 黒オリーブ	4 カシス 9 バラ 14 メントール 19 ドライハーブ 24 スーポア	5 ブラックベリー 10 スミレ 15 シダ 20 タバコ 25 トリュフ			
			香辛料 芳香 化学物質	3	1 黒胡椒 6 ヴァニラ 11 動物的なニュアンス 16 コーヒー	2 丁子 7 ロースト 12 鉄分 17 チョコレート	3 シナモン 8 生肉 13 グリエ 18 ヨード	4 ナツメグ 9 乾いた肉 14 タール 19 ランシオ	5 甘草 10 なめし皮 15 樹脂 20 アルコール		
	香りの印象	1	1 若々しい 6 酸化熟成の段階にある 11 複雑性がある	2 嫌気的な 7 酸化している	3 熟成感が現れている 8 木樽からのニュアンス	4 第1アロマが強い 9 ニュートラル	5 第2アロマが強い 10 発展的な				
	味わい	アタック	1	1 軽い	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	5 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)		1	1 ドライ	2 ソフトな	3 まろやか	4 豊かな	5 残糖がある				
酸味		1	1 爽やか 6 生き生きとした	2 堅い 7 厳しい	3 力強い 8 攻撃的な	4 シャープな	5 なめらか				
タンニン分		1	1 収斂性のある 6 シルキーな	2 力強い 7 溶け込んだ	3 緻密	4 サラサラとした	5 ヴィロードのような				
バランス		2	1 スマートな 6 ジューシーな	2 骨格のしっかりした 7 力強い	3 固い 8 流れるような	4 瘦せた、濁いた 9 ふくよかな	5 豊満な				
アルコール		1	1 軽め	2 やや軽め	3 中程度	4 やや強め	5 熱さを感じる				
余韻		1	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 長い					
評価	1	1 シンプルで、フレッシュ感を楽しむ 4 濃縮し、力強い	2 成熟度が高く、豊か	3 エlegantで、余韻が長い							
適正温度	1	1 10度未満	2 10-13度	3 14-16度	4 17-20度	5 21度以上					
グラス	1	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり							
デカンタージュ	1	1 必要なし	2 事前(30分前)	3 事前(60分前)	4 事前(1時間以上前)						
収穫年	1	1 2015	2 2016	3 2017	4 2018	5 2019					
生産国	2点	1 フランス 6 ニュージーランド	2 イタリア 7 チリ	3 スペイン 8 日本	4 南アフリカ 9 アメリカ	5 アルゼンチン					
主要ぶどう品種	3点	1 Pinot Noir 6 Cabernet Franc	2 Cabernet Sauvignon 7 Grenache	3 Syrah 8 Malbec	4 Sangiovese	5 Merlot					