

① 銘柄名

シャプティエ/クローズ・エルミタージュ 品種 シラー
 ・ルージュレ・メゾニエ・ピオ

産地 フランス

マーク式解答選択用語（赤）

↓ 選択数および配点

Date:

| | | | | | | | |
|-------|-----|----------|----------------------|--------------|-----------|----------|--------------------------|
| 外観 | 清潔度 | 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) |
| | | | 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 | 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 | | |

| | | | | | | | |
|-------------------|---------------|--------------|--------------|----------|--------------|------------|------------|
| 香り | 第一印象 強さ/性質 | 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 パラ | 10 スミレ |
| 果実 花 植物 | 5 | 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 | |
| 香辛料 芳香 化学物質 | 3 | 26 土 | 27 トマト | 28 黒オリーブ | | | |
| | | 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 熟成感/特性 | 1 | 11 動物的なニュアンス | 12 鉄分 | 13 グリエ | 14 煙、燻製 | 15 樹脂 | |
| | | 16 コーヒー | 17 チョコレート | 18 ヨード | 19 ランシオ | | |
| | | 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 酸化した | 8 木樽からのニュアンス | 9 ニュートラル | |

| | | | | | | | |
|-----|-------------------------|------|-----------|-------------|-------------|-----------|------------|
| 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 弱→強 | 1 | 1 清らかな | 2 軽やかな | 3 爽やかな | 4 生き生きとした | 5 しなやかな |
| | タンニン分 弱→強 | 1 | 6 直線的 | 7 堅固な | | | |
| | | | 1 サラサラとした | 2 シルキーな | 3 ヴィロードのような | 4 溶け込んだ | 5 緻密 |
| | バランス 左上/右上/下 | 2 | 6 力強い | 7 収斂性のある | | | |
| | | | 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 ジューシーな |
| | アルコール | 1 | 6 豊満な | 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 | 1 短い | 2 やや短い | 3 やや長い | 4 長い | |

| | | | | | | |
|-----------|----|--------------------|----------------------|----------------|--------------|----------|
| 評価 軽→重 | 1 | 1 シンプルで、フレッシュ感を楽しむ | 2 エlegantで、余韻が長い | 3 複雑性があり引き締まった | | |
| 適正温度 | 1 | 4 成熟度が高く、豊か | 5 濃縮し、力強い | | | |
| グラス | 1 | 1 10度未満 | 2 10-13度 | 3 14-16度 | 4 17-20度 | 5 21度以上 |
| デカンタージュ | 1 | 1 小ぶり | 2 中庸 | 3 大ぶり | | |
| 収穫年 | 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) | |
| 生産国 | 2点 | 2020 | | | | |
| | | 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 |
| 主要ぶどう品種 | 3点 | 6 ニュージーランド | 7 テリ | 8 日本 | 9 アメリカ | |
| | | 1 Pinot Noir | 2 Cabernet Sauvignon | 3 Syrah | 4 Sangiovese | 5 Merlot |
| | | 6 Cabernet Franc | 7 Carmenere | 8 Gamay | 9 Nebbiolo | |

② 銘柄名

ダックホーン/ゴールデンアイ・
ピノワール・アンダーソン・ヴァレー

品種 ピノ・ノワール

産地 アメリカ

マーク式解答選択用語（赤）

↓ 選択数および配点

Date:

| | | | | | | | |
|----|-------|---|---------------------------------|------------|-----------|----------|--------------------------|
| 外観 | 清潔度 | 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 | 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 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 | 3 軽快な | 4 成熟度が高い | 5 濃縮感が強い |

| | | | | | | | | |
|----|-----------------|---------------|------------------------|--|--------------------------------|---------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| 香り | 第一印象 強さ/性質 | 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 干シプラム 12 ゼラニウム | 3 ブルーベリー 8 乾燥イチジク 13 ビーマン | 4 カシス 9 パラ 14 メントール | 5 ブラックベリー 10 スミレ 15 シダ |
| | | | 3 | 6 ヴァニラ 11 動物的なニュアンス 16 コーヒー | 7 ロースト 12 鉄分 17 チョコレート | 8 生肉 13 グリエ 18 ヨード | 9 乾いた肉 14 煙、燻製 15 樹脂 | |
| | 香りの印象 熟成感/特性 | 1 | 1 若々しい 6 酸化熟成の段階にある | 2 嫌氣的な 7 酸化した | 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 | |

| | | | | | | | |
|-----|-------------------------|---|--------------------|----------------------|------------------|-----------|------------|
| 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 弱→強 | 1 | 1 滑らかな 6 直線的 | 2 軽やかな 7 堅固な | 3 爽やかな | 4 生き生きとした | 5 しなやかな |
| | タンニン分 弱→強 | 1 | 1 サラサラとした 6 力強い | 2 シルキーな 7 収斂性のある | 3 ヴィロードのような | 4 溶け込んだ | 5 緻密 |
| | バランス 左上/右上/下 | 2 | 1 スマートな 6 豊満な | 2 骨格のしっかりした 7 力強い | 3 圓い 8 流れるような | 4 瘦せた、濁いた | 5 ジューシーな |
| | 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 軽→重 | 1 | 1 シンプルで、フレッシュ感を楽しむ 4 成熟度が高く、豊か | 2 エlegantで、余韻が長い | 3 複雑性があり引き締まった | 5 濃縮し、力強い | |
| 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 | 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 テリ | 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 Carmenere | 3 Syrah 8 Gamay | 4 Sangiovese 9 Nebbiolo | 5 Merlot |

③ 銘柄名

ダックホーン/デコイ
・カベルネソーヴィニヨン・カリフォルニア

品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 産地 アメリカ

マーク式解答選択用語（赤）

↓ 選択数および配点

Date:

| | | | | | | | |
|----|-------|---|---------------------------------|--------------|-----------|----------|--------------------------|
| 外観 | 清潔度 | 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 | 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 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 | 3 軽快な | 4 成熟度が高い | 5 濃縮感が強い |
| | | | 7 熟成した | 8 酸化熟成のニュアンス | 9 酸化が進んだ | | |

| | | | | | | | |
|-----------------|-------------------|------------------------|--|--------------------------------------|--|---|--------------------------|
| 香り | 第一印象 強さ/性質 | 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 7 濃縮感がある | 4 チャーミングな 8 深みのある | 9 複雑な |
| | 果実 花 植物 | 5 | 1 イチゴ 6 ブラックチェリー | 2 ラズベリー 7 干しプラム | 3 ブルーベリー 8 乾燥イチジク | 4 カシス 9 パラ | 5 ブラックベリー 10 スミレ |
| | | | 11 牡丹 16 ローリエ 21 紅茶 26 土 | 12 ゼラニウム 17 杉 22 キノコ 27 トマト | 13 ビーマン 18 針葉樹 23 ユーカリ 28 黒オリーブ | 14 メントール 19 ドライハーブ 24 スーポア 25 トリュフ | 15 シダ 20 タバコ |
| | 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 煙、燻製 19 ランシオ | 5 甘草 10 なめし皮 15 樹脂 |
| 香りの印象 熟成感/特性 | 1 | 1 若々しい 6 酸化熟成の段階にある | 2 嫌氣的な 7 酸化した | 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 | |

| | | | | | | | |
|-----|-------------------------|---|--------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------|
| 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 弱→強 | 1 | 1 滑らかな 6 直線的 | 2 軽やかな 7 堅固な | 3 爽やかな | 4 生き生きとした | 5 しなやかな |
| | タンニン分 弱→強 | 1 | 1 サラサラとした 6 力強い | 2 シルキーな 7 収斂性のある | 3 ヴィロードのような | 4 溶け込んだ | 5 緻密 |
| | バランス 左上/右上/下 | 2 | 1 スマートな 6 豊満な | 2 骨格のしっかりした 7 力強い | 3 圓い 8 流れるような | 4 瘦せた、濁いた 9 ふくよかな | 5 ジューシーな |
| | 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 軽→重 | 1 | 1 シンプルで、フレッシュ感を楽しむ 4 成熟度が高く、豊か | 2 エlegantで、余韻が長い | 3 複雑性があり引き締まった 5 濃縮し、力強い | | |
| 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 | 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 テリ | 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 Carmenere | 3 Syrah 8 Gamay | 4 Sangiovese 9 Nebbiolo | 5 Merlot |

④ 銘柄名

富士山ワイナリー/ミレジム・ポルドー 品種 メルロー主体

産地 フランス

マーク式解答選択用語（赤）

↓ 選択数および配点

Date:

| | | | | | | | |
|----|-------|---|---------------------------------|--------------|-----------|----------|--------------------------|
| 外観 | 清潔度 | 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 | 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 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 | 3 軽快な | 4 成熟度が高い | 5 濃縮感が強い |
| | | | 7 熟成した | 8 酸化熟成のニュアンス | 9 酸化が進んだ | | |

| | | | | | | | | | |
|-----------------|-------------------|------------------------|--|--------------------------------|--|------------|--------------|----------|--------|
| 香り | 第一印象 強さ/性質 | 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 | |
| | 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 干シプラム 12 ゼラニウム | 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 パラ | 10 スミレ | |
| | 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 | 3 シナモン | 4 ナツメグ | 5 甘草 | 8 生肉 | 9 乾いた肉 |
| | 10 なめし皮 | 11 樹脂 | 12 鉄分 | 13 グリエ | 14 煙、燻製 | 15 樹脂 | 16 ヨード | 17 ランシオ | 18 |
| 香りの印象 熟成感/特性 | 1 | 1 若々しい 6 酸化熟成の段階にある | 2 嫌氣的な 7 酸化した | 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 | 8 木樽からのニュアンス | 9 ニュートラル | |

| | | | | | | | |
|-----|-------------------------|---|--------------------|-------------|-------------|-----------|------------|
| 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 弱→強 | 1 | 1 清らかな 6 直線的 | 2 軽やかな | 3 爽やかな | 4 生き生きとした | 5 しなやかな |
| | タンニン分 弱→強 | 1 | 1 サラサラとした 6 力強い | 2 シルキーな | 3 ヴィロードのような | 4 溶け込んだ | 5 緻密 |
| | バランス 左上/右上/下 | 2 | 1 スマートな 6 豊満な | 2 骨格のしっかりした | 3 圓い | 4 瘦せた、薄いた | 5 ジューシーな |
| | 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 軽→重 | 1 | 1 シンプルで、フレッシュ感を楽しむ 4 成熟度が高く、豊か | 2 エレガントで、余韻が長い | 3 複雑性があり引き締まった | 5 濃縮し、力強い | |
| 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 | 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 テリ | 3 スペイン | 4 南アフリカ | 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 Carmenere | 3 Syrah 8 Gamay | 4 Sangiovese 9 Nebbiolo | 5 Merlot |

⑤ 銘柄名

カーサ・ヴィニコラ・フォッシ
/キャンティ

品種 サンジョヴェーゼ主体

産地 イタリア

マーク式解答選択用語（赤）

↓ 選択数および配点

Date:

| | | | | | | | |
|----|-------|---|---------------------------------|--------------|-----------|----------|--------------------------|
| 外観 | 清潔度 | 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 | 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 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 | 3 軽快な | 4 成熟度が高い | 5 濃縮感が強い |
| | | | 7 熟成した | 8 酸化熟成のニュアンス | 9 酸化が進んだ | | |

| | | | | | | | |
|----|-----------------|---|--|--------------------------------|---|---|---|
| 香り | 第一印象 強さ/性質 | 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 7 濃縮感がある | 4 チャーミングな 8 深みのある | 9 複雑な |
| | 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 干シプラム 12 ゼラニウム | 3 ブルーベリー 8 乾燥イチジク 13 ピーマン 22 キノコ 27 トマト | 4 カシス 9 パラ 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 |
| | 香りの印象 熟成感/特性 | 1 | 1 若々しい 6 酸化熟成の段階にある | 2 嫌氣的な 7 酸化した | 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 |

| | | | | | | | |
|-----|-------------------------|---|--------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------|
| 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 弱→強 | 1 | 1 滑らかな 6 直線的 | 2 軽やかな 7 堅固な | 3 爽やかな | 4 生き生きとした | 5 しなやかな |
| | タンニン分 弱→強 | 1 | 1 サラサラとした 6 力強い | 2 シルキーな 7 収斂性のある | 3 ヴィロードのような | 4 溶け込んだ | 5 緻密 |
| | バランス 左上/右上/下 | 2 | 1 スマートな 6 豊満な | 2 骨格のしっかりした 7 力強い | 3 圓い 8 流れるような | 4 瘦せた、濁いた 9 ふくよかな | 5 ジューシーな |
| | 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 軽→重 | 1 | 1 シンプルで、フレッシュ感を楽しむ 4 成熟度が高く、豊か | 2 エlegantで、余韻が長い 5 濃縮し、力強い | 3 複雑性があり引き締まった | | |
| 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 | 2021 | | | | |
| 生産国 | 2点 | 1 フランス 6 ニュージーランド | 2 イタリア | 3 スペイン | 4 南アフリカ | 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 Carmenere | 3 Syrah 8 Gamay | 4 Sangiovese 9 Nebbiolo | 5 Merlot |

⑥ 銘柄名

ファミリア・フェルナンデス・リベラ
/デューサ・ラ・グランハ

品種 テンプラニーリヨ

産地 スペイン

マーク式解答選択用語（赤）

↓ 選択数および配点

Date:

| | | | | | | | |
|----|-------|---|---------------------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------|
| 外観 | 清潔度 | 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 7 トパーズ | 3 黒みを帯びた 8 マホカニー | 4 緑が明るい 9 レンガ | 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 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 |

| | | | | | | | |
|----|-----------------|-------------------|--|--|--|---|---|
| 香り | 第一印象 強さ/性質 | 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 7 濃縮感がある | 4 チャーミングな 8 深みのある | 9 複雑な |
| | 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 23 ユーカリ 28 黒オリーブ | 4 カシス 9 パラ 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 煙、燻製 19 ランシオ |
| | 香りの印象 熟成感/特性 | 1 | 1 若々しい 6 酸化熟成の段階にある | 2 嫌氣的な 7 酸化した | 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 |

| | | | | | | | |
|-----|-------------------------|---|--------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------|
| 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 弱→強 | 1 | 1 滑らかな 6 直線的 | 2 軽やかな 7 堅固な | 3 爽やかな | 4 生き生きとした | 5 しなやかな |
| | タンニン分 弱→強 | 1 | 1 サラサラとした 6 力強い | 2 シルキーな 7 収斂性のある | 3 ヴィロードのような | 4 溶け込んだ | 5 緻密 |
| | バランス 左上/右上/下 | 2 | 1 スマートな 6 豊かな | 2 骨格のしっかりした 7 力強い | 3 圓い 8 流れるような | 4 瘦せた、濁いた 9 ふくよかな | 5 ジューシーな |
| | 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 軽→重 | 1 | 1 シンプルで、フレッシュ感を楽しむ 4 成熟度が高く、豊か | 2 エlegantで、余韻が長い 5 濃縮し、力強い | 3 複雑性があり引き締まった | | |
| 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 | 2018 | | | | |
| 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 テリ | 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 Carmenere | 3 Syrah 8 Gamay | 4 Sangiovese 9 Nebbiolo | 5 Merlot 10 Tempranillo |