

テイステイングコメント選び虎の巻

2022.01.26

Mayumi Hayashi

白ワイン

✓ ○は良く選ばれるもの、△は選ばれにくいもの
ーは基本的に選ばない、→は量的なもの

- 注: ①毎年若干選択用語は若干入れ変わり、並び順が変わるものもある
②この表には去年出題のすべての用語を記載しているわけではない
③()内は用語の主な傾向や意味で、限定するものではない
④収穫年、生産地、品種はサンプルなので、この通りにはならない
⑤記載のアルコール度は目安

MLF マロ・ラクティック・ファーメンテーション

Ge ゲヴェルツトラミネール、SB ソーヴィニヨン・ブラン、Ri リースリング

Ch シャルドネ、Tr トロンテス

外観 白ワイン

清澄度(1)	<u>澄んだ</u> やや濁った 濁った
輝き(1)	<u>輝きのある</u> 落ち着いた モヤがかかった (左から順に鮮やかさが落ちる)
色調(2)	<u>グリーンがかかった</u> <u>レモンイエロー</u> <u>イエロー</u> 黄金色がかかった 黄金色 トパーズ アンバー (琥珀色)
濃淡(1)	無色に近い <u>淡い(寒冷)</u> <u>やや濃い(温暖)</u> 濃い 非常に濃い
粘性(1)	さらっとした <u>やや軽い(12.5%)</u> <u>やや強い(13.5%)</u> 強い
外観の印象 (2)	1. <u>軽快な</u> <u>成熟度が高い</u> 濃縮感がある(ブドウの成熟度) 2. <u>若々しい</u> <u>やや発展した</u> 熟成のニュアンスが見える 熟成した 酸化熟成のニュアンス 酸化が進んだ 完全に酸化している (ワインの熟成度)

香り 白ワイン

第一印象 (2)	閉じている 控えめ チャーミングな(甲州、ミュスカデなど品種個性が少ないもの) 開いている(大抵のもの) 強い、濃縮感がある(樽Chなど) 華やかな(SBなど) 深みのある 複雑な
果実 花 植物 (4)	(冷涼) 柑橘類 青リンゴ リンゴ 洋ナシ 花梨 白桃 アプリコット パイナップル (温暖) ライチ(Ge,Tr) マスカット(Ge,Tr) パッションフルーツ(SB) アーモンド(樽) ヘーゼルナッツ(酸化熟成) すいかずら(白、冷涼) アカシア(白、冷涼) 菩提樹(Riに良く選ばれる) キンモクセイ(黄色、温暖) 白バラ(個性が強い) ヴェルヴェーヌ(清涼感のあるハーブ) ミント(強いハーブ) アニス(Ge,Tr)
香辛料 芳香 化学物質 (3)	トースト(新樽) ヴァニラ(新樽) 乳製品(MLF) 丁子(甲州) パン・ドウ・ミ(イースト) 貝殻(ミネラル) 石灰(ミネラル) 火打石(ミネラル) 香木(SB,Ri) コリアンダー(コリアンダーシードのこと) 麝香(SB,Tr) 花の蜜(中甘口)
香りの印象 (2)	若々しい 嫌氣的な(酸素を避けて醸造) 発展的な(熟成方向) 複雑性のある 熟成感が現れている 酸化熟成の段階にある 酸化している 第一アロマが強い(果実など原料ブドウ由来。Ri,SBなど) 第二アロマが強い(発酵工程で発生する香り、バナナや乳製品) ニュートラル(Ch、ミュスカデ、甲州など、品種特有の香りが少ないもの) 木樽からのニュアンス(木樽の香りがあった場合) ※「第1アロマが強い」と「ニュートラル」は一緒に選ばないこと

得点のテクニック

✓果実、花、植物(3～4):

バランスよく選ぶ。果実、花、樽があれば樽香、冷涼ならハーブ

✓香辛料、芳香、化学物質(3～4):

樽が強ければ樽香を多めに、なければミネラル香を多めにする。
品種により若干選ばれるコメントが違う。

味わい 白ワイン

アタック(1)	軽い <u>やや軽い</u> (12.5%) <u>やや強い</u> (13.5%) 強い インパクトのある
甘味(1) (ALCのボリューム感含む)	(冷涼) <u>ドライ</u> <u>ソフトな</u> (12.5%) <u>まろやか</u> (13.5%) 豊かな (温暖) 残糖がある(<u>甘口ワイン</u>)
酸味(1)	(冷涼) <u>爽やかな</u> <u>なめらかな</u> (温暖) 澁刺とした(冷涼系) 力強い(骨太で量も多い) 厳しい 攻撃的な
苦味(1)	(冷涼) <u>控えめ</u> <u>穏やかな</u> <u>コク(深み)を与える</u> <u>旨味をともなった(シュール・リー)</u> 強い(突出した) (温暖)
バランス (1)	1. <u>ドライな</u> (樽なしで酸が強い) 2. <u>まろやかな</u> (酸が弱めでやわらかい) 3. 豊潤な <u>厚みのある</u> ふくよかな(果実味が強く樽あり) 4. <u>スリムな</u> <u>スムーズな</u> (余韻が短くライト)
アルコール (1)	軽い(11%未満) <u>やや軽め</u> (12.5%) <u>中程度</u> (13%) <u>やや強め</u> (13.5%) 強い(14%) 熱さを感じる(それ以上)
余韻(1)	短い <u>やや短い</u> <u>やや長い</u> 長い

総合評価 白ワイン

評価(1)	シンプル、フレッシュ感を楽しむ(樽なしでフレッシュタイプ) 成熟度が高く豊か 濃縮し力強い(果実味が強いもの、樽があるもの) エレガントで、ミネラリー(冷涼) ポテンシャルがある(長期熟成型)
適正温度 (1)	8度未満(甲州、ミュスカデなど) 8-10度(樽なしでフレッシュタイプ) 11-14度(果実味が強いもの、樽があるもの) 15-18度 19度以上
グラス(1)	小ぶり(軽いもの) 中庸(やや厚みがあるもの、樽があるもの) 大ぶり
収穫年(1)	例 2017 2018 2019 2020 2021 (など5択)
生産地(1)	例 フランス アメリカ オーストラリア ニューージーランド スペイン 南アフリカ アルゼンチン ドイツ 日本(など9択)
主なブドウ 品種(1)	例 Chardonnay Sémillon Riesling Sauvignon Pinot Gris Aligoté Muscadet Torrontés Albariño 甲州(など10択)

※推測確率(白は試験年から3年前までの若いものがほとんど)

軽い白(北半球) 2022年-2年=2020年 樽熟成の白 2022年-3年=2019年

南半球はそれより1年若い可能性も高い

テイステイングコメント選び虎の巻

2022.01.26

Mayumi Hayashi

赤ワイン

✓ ○は良く選ばれるもの、△は選ばれにくいもの
ーは基本的に選ばない、→は量的なもの

- 注: ①毎年若干選択用語は若干入れ変わり、並び順が変わるものもある
②この表には去年出題のすべての用語を記載しているわけではない
③()内は用語の主な傾向や意味で、限定するものではない
④収穫年、生産地、品種はサンプルなので、この通りにはならない
⑤記載のアルコール度は目安

Tem テンプラニーリョ、PN ピノ・ノワール、Ga ガメイ、Sy シラー、
CS カベルネ・ソーヴィニヨン、SG サンジョヴェーゼ、Ne ネッビオーロ

外観 赤ワイン

清澄度(1)	澄んだ 深みのある (色が濃い品種) やや濁った(Temなど濃い色の品種が熟成した場合) 濁った
輝き(1)	輝きのある 艶のある モヤがかかった
色調(2)	紫がかった (若い) ルビー/ラズベリーレッド (PN,Gaなど淡いもの) ガーネット/ダークチェリーレッド (Sy,CSなど濃いもの) 黒味をおびた(シラズなど温暖地の非常に濃いもの) オレンジがかった(熟成感) 緑が明るい(発展段階に入っている) トパーズ マホガニー レンガ
濃淡(1)	無色に近い 明るい,やや明るい (PNなど淡いもの) やや濃い,濃い (CS,Syなどの濃いもの) 非常に濃い
粘性(1)	さら△とした やや軽い (12.5%) やや強い (13.5%) 強い
外観の印象 (2)	1. 軽快な 成熟度が高い 濃縮感が強い (ブドウの成熟度) 2. 若々しい 若い状態を抜けた やや熟成した(ややオレンジ色) 熟成した 酸化熟成のニュアンス 酸化が進んだ 完全に酸化している (ワインの成熟度)

香り 赤ワイン

第一印象 (2)	閉じている 控えめ <u>開いている</u> チャーミングな(Gaなど軽いもの) 強い(温暖地のもの) 華やかな(PN、Gaなど) 濃縮感がある(温暖地のもの) 深みのある 複雑な(熟成型)
果実 花 植物 (5)	(冷涼)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 (温暖) <u>スミレ</u> <u>牡丹</u> (やや温暖) ゼラニウム(ブルゴーニュPN&Ga) バラ ピーマン(未熟) 杉(森の木)、針葉樹(森の清涼感)、シダ(清涼感) ユーカリ メントール(ハッカ) ローリエ ドライハーブ タバコ(熟成) 紅茶(PN) キノコ(熟成) スーボア(熟成)
香辛料 芳香 化学物質 (3)	コーヒー(新樽) チョコレート(新樽) ヴァニラ(新樽) 樹脂(強い樽) 丁子 シナモン ナツメグ 甘草 生肉(生の赤身肉) 乾いた肉(熟成) ロースト(燻製肉) なめし革 黒胡椒(Sy) ランシオ
香りの印象 (2)	<u>若々しい</u> 嫌気的な 熟成感が現れている 酸化熟成の段階にある 酸化している <u>第一アロマが強い</u> (果実など原料ブドウ由来) 第二アロマが強い(発酵工程で発生する香り) ニュートラル (品種特有の香りが少ないもの) <u>木樽からのニュアンス</u> (木樽の香りがあった場合)

得点のテクニック

✓果実、花、植物(4～5):

バランスよく選ぶ。果実、花、その他該当するもの

✓香辛料、芳香、化学物質(3～4):

樽の素材によりコメントを変える。その他品種や産地により若干選ばれるコメントが違ふ。

✓生産年

- ・赤は試験年の2年前～5年くらい前までのものが多い
- ・大樽熟成のNebbioloやTempranilloは7年前くらいのものである

味わい 赤ワイン

アタック(1)	軽い やや軽い (12.5%) やや強い (13.5%) 強い (14.5%) インパクトのある
甘味(1) (ALCのボリューム感含む)	(冷涼) ドライ ソフトな まろやか 豊かな (温暖) 残糖がある (甘ロワイン)
酸味(1)	なめらかな 爽やかな, 力強い, シャープな, 生き生きとした(白のコメント) 厳しい 攻撃的な
タンニン分 (1)	(強い)収斂性のある 力強い 緻密 サラサラとした <u>ヴィロードのような シルキーな(弱)</u> <u>溶け込んだ(熟成)</u>
バランス(1)	1. スマートな (Gaなど線の細いもの) 2. 骨格のしっかりした (酸とタンニンが強いもの) 3. 豊満な 力強い (果実味とタンニンが強いもの) 4. 流れるような (PNなどタンニンが少ないもの)
アルコール (1)	軽め やや軽め (12.5%) 中程度 (13%) やや強め (13.5%) 熱さを感じる(14%以上)
余韻(1)	短い やや短い やや長い 長い

総合評価 赤ワイン

評価(1)	シンプル、フレッシュ感を楽しむ (ミディアム~ライトのワイン) 成熟度が高く、豊かな、 (果実味が強いもの) 濃縮し、力強い (フルボディ、果実味が強いもの) エレガントで、余韻の長い(PNなど) ポテンシャルのある(長期熟成型)					
適正温度 (1)	10度未満 10-13度(軽いもの) 14-16度 (中程度のボリューム) 17-20度 (重いもの) <u>21度以上</u> (とても重いもの)					
グラス(1)	小ぶり 中庸 大ぶり					
デカンタ ージュ(1)	必要なし 事前 事前(1時間以上前)					
収穫年(1)	例	2016	2017	2018	2019	2020 (など5択)
生産地(1)	例	フランス イタリア	アメリカ スペイン	オーストラリア チリ	ニュージーランド ドイツ	日本 (など9択)
主なブドウ 品種(1)	例	Pinot Noir Zinfandel Syrah (Shiraz) Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Sangiovese Merlot Tempranillo Grenache Nebbiolo Muscat Bailey A Carménère(など10択)				