

【赤ワインの解答法】

<外観について>

外観	清澄度	1 澄んだ	2 深みのある	3 やや濁った	4 濁った
	輝き	1 輝きのある	2 落ちついた	3 モヤがかった	
	色調	1 紫がかった 5 ガーネット	2 ルビー 6 レンガ色	3 黒みを帯びた 7 マホガニー	4 オレンジがかった
	濃淡	1 薄い(無色に近い)	2 明るい	3 やや濃い	4 濃い 5 非常に濃い
	粘性	1 さらっとした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い 5 ねっとりした
	外観の印象	1 若い 6 濃縮感が強い 10 酸化が進んだ	2 若い状態を抜けた 7 やや熟成した 11 完全に酸化している	3 軽い 8 熟成した	4 よく熟した 9 酸化熟成のニュアンス

味わい	清澄度	輝き	色調	濃淡	粘性
軽い	澄んだ	輝きある or 落ち着いた	ルビー	薄い	さらっと
やや軽い			紫がかった	明るい	やや軽い
やや重い	深みのある		ガーネット	やや濃い	やや強い
重い			黒み	濃い	強い

<色調>

軽い→重いに比例して、ルビー→ガーネット、紫→黒と表現されますので、状況に応じて使い分けてください。オレンジ、レンガ、マカボニーは使用しません。

その他についてはシンプルに答えれば大丈夫です。

<香りについて>

香り	第一印象		1 控えめ	2 しっかりと感じられる	3 力強い
	特	果実 花 植物	1 イチゴ 5 ブラックベリー 9 赤ピーマン 14 牡丹 19 ドライハーブ 23 スーボワ	2 ラズベリー 6 ブラックチェリー 10 メントール 15 ゼラニウム 20 タバコ 24 トリュフ	3 ブルーベリー 7 干しプラム 11 シダ 16 ローリエ 21 紅茶 25 腐葉土
			4 カシス 8 乾燥イチジク 12 バラ 13 すみれ 17 杉 22 キノコ 26 土		
	微	香辛料 芳香 化学物質	1 血液 7 コーヒー 13 ナツメグ 19 ヨード	2 肉 8 カカオパウダー 14 甘草 20 ランシオ	3 なめし皮 4 燻製 5 シヴェ 6 ジビエ 9 ヲニラ 10 黒胡椒 11 丁子 12 シナモン 15 白樺 16 杜松の実 17 硫黄 18 樹脂
香りの印象			1 若々しい 4 クローズしている 7 酸化熟成の段階にある 10 第2アロマが強い	2 落ち着いた(控えめな) 5 還元状態 8 酸化している 11 ニュートラル	3 開いている 6 熟成感が現れている 9 第1アロマが強い 12 木樽からのニュアンス

味わい	第一印象	果実・花	香辛料
軽い	控えめ	イチゴ、ラズベリー、 バラ、すみれ	血液、甘草、ヨード
やや軽い			
やや重い	力強い	牡丹、カシス、ブラッ クベリー、干しプラ ム、イチジク、杉、た ばこ、腐葉土	なめし皮、ジビエ、コーヒ ー、カカオ、ヴァニラ、湖 沼、丁子、シナモン、ナツ メグ
重い			

<特徴について>

出題されるワインによって選択数が増減します。軽めのワインは少な目になる傾向です。一般的な勉強法としては各選択肢を品種にリンクさせて解説していますが、何度も言うように品種を当てる試験ではないので解説しません。

<香りの印象について>

4, 5, 7, 8については選ばないでください。「開いている」や「ニュートラル」を選べば無難に回答できます。軽いワインには「若々しい」「控えめ」を選び、重いワインには「第一アロマ」を選んでください。

＜味わいについて＞

味わい	アタック	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 がリッチな感も含む〕	1 弱い	2 まろやか	3 豊かな	4 残糖がある	
	酸味	1 シャープな 5 キメ細かい	2 爽やかな 6 やさしい	3 なめらかな 7 はっきりした	4 円みのある	
	タンニン分	1 収斂性のある 5 ヴィロードのような	2 力強い 6 シルキーな	3 緻密 7 溶け込んだ	4 サラサラとした	
	バランス	1 スマートな 5 豊満な	2 骨格のしっかりした 6 肉厚な	3 固い 7 力強い	4 瘦せた、濁いた 9 バランスのよい	
	アルコール	1 控えめ	2 やや軽め	3 中程度	4 やや強め	5 熱さを感じる
	余韻	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 長い	

味わい	甘味	酸味	タンニン	バランス
軽い	弱い	シャープ、爽やか	サラサラ	スマート 流れる
やや軽い	まろやか	やさしい、はっきり	シルキー ヴィロード	
やや重い		キメ細かい	収斂性、力強	
重い	豊かな	円みのある	い、溶け込み	骨格しっか り、芳醇、肉 厚、力強い

＜酸味について＞

軽めのワインのほうが酸味を感じます。

＜タンニンについて＞

「収斂性」とは、ボルドーなどのカベルネソーヴィニョンを飲んだ時に口の中がシュワシュワするような感じ、とされています。タンニンは重いワインほど感じられます。

＜アルコール&余韻＞

味わいに正比例するので、シンプルに答えれば大丈夫です。

<その他>

フレーヴァー	1 フルーティー 5 ミネラル感のある	2 フレッシュ 6 スパイシー	3 濃縮した 7 ヴェジエタル	4 フローラル 8 複雑
評価	1 シンプル、フレッシュ感を楽しむ 4 エレガントで、余韻の長い 7 ふくよかで熟成感がある	2 成熟度が高く、豊か 5 長期熟成型	3 濃縮し、力強い 6 ポテンシャルの高い	
適正温度	1 10度以下	2 10-13度	3 14-16度	4 17-20度 5 20度以上
グラス	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり	
デカンタージュ	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 2010	2 2011	3 2012	4 2013 5 2014
生産地	1 フランス	2 イタリア	3 アメリカ	4 ニュージーランド 5 オーストラリア
主なぶどう品種	1 Pinot Noir	2 Merlot	3 Syrah(Shiraz)	4 Cabernet Sauvignon 5 Sangiovese

味わい	フレーヴァー	評価	温度	グラス
軽い	フレッシュ	シンプル	14～16	中庸
やや軽い	ミネラル	エレガント		
やや重い	濃縮	成熟度高、	17～20	大ぶり
重い		濃縮、熟成、 ポテンシャル		

<フレーヴァー>

「フルーティー」「フローラル」は軽いワイン重いワインどちらにも使える無難な選択肢です。

<デカンタージュ>

基本的には「必要なし」で大丈夫です。

<収穫年>

2年ほど前のヴィンテージを選べば大丈夫です。

軽い系赤ワインの組み合わせ	
フランス×ピノ・ノワール	ドイツ×ピノ・ノワール
フランス×メルロ	日本×ピノ・ノワール
イタリア×メルロ	日本×マスカットベリー A

重い系赤ワインの組み合わせ	
カベルネ×オーストラリア	シラーズ×オーストラリア
カベルネ×ニュージーランド	シラーズ×ニュージーランド
カベルネ×アメリカ	シラー×アメリカ
カベルネ×チリ	スペイン×テンプラニーリョ

赤ワインの品種当ては白ワインのそれよりも難しいです。

カベルネソーヴィニオンなどは品種特性としては重いワインに属するのですが、試験に出てくるものは（安価なため）その特徴を持っていないものが多いです。ですのであまり品種当てにばかり気を取られず、外観・香り・味わいの評価をしっかりとできるようにしてください。