

2017年度J. S. A. SAKE DIPLOMA認定二次試験 テイスティング模範解答

		①	②
外観	清澄度	透明感がある	透明感がある
	濃淡	無色に近い・淡い	やや淡い・やや濃い
	色調	クリスタル・シルバー・イエロー	ゴールド・イエロー
香り	第一印象	さわやかな・華やかな・ふくよかな	ふくよかな・芳醇な・熟成香を感じる
	特徴	黄色いリンゴ・洋ナシ・白桃・アカシア・菩提樹・ヒノキ・ゴボウ・マッシュルーム・腐葉土・石灰・カビ	グレープフルーツ・月桂樹の葉・ヒノキ・香木・ゴボウ・マッシュルーム・ビターチョコレート・栗・白玉団子・サワークリーム・ヨーグルト・クリームチーズ・腐葉土・醤油・ヨード香・スモーク香・熟成チーズ
味わい	第一印象	やや強い・強い	やや強い・強い
	甘味	まろやかな・ふくよかな	まろやかな・ふくよかな
	酸味	優しい・なめらかな	丸みがある・なめらかな・力強い
	苦味	控えめな・穏やかな	コク(深み)を与える・旨味をともなった
	バランス	豊潤な・厚みのある	豊潤な・厚みのある・力強い
	余韻	やや長い・長い	やや長い・長い
特定名称		吟醸酒・大吟醸酒	純米酒・特別純米酒
		③	④
外観	清澄度	透明感がある	透明感がある
	濃淡	無色に近い・淡い	無色に近い・淡い
	色調	クリスタル・シルバー	クリスタル・シルバー・イエロー
香り	第一印象	若々しい・さわやかな・華やかな	若々しい・さわやかな・おだやかな
	特徴	グレープフルーツ・バナナ・メロン・スイカズラ・菩提樹・セルフィーユ・青竹・新緑・つきたての餅・生クリーム・石灰	グレープフルーツ・洋ナシ・バナナ・メロン・スイカズラ・セルフィーユ・青竹・新緑・月桂樹の葉・ヒノキ・炊いた米・生クリーム・石灰
味わい	第一印象	やや軽い・やや強い	やや軽い・やや強い
	甘味	上品な・まろやかな	上品な・まろやかな
	酸味	優しい・きめ細かい	優しい・なめらかな・きめ細かい
	苦味	控えめな・穏やかな	控えめな・穏やかな
	バランス	スムーズな・まろやかな	スムーズな・コンパクトな・フラットな
	余韻	短い・やや短い	短い・やや短い
特定名称		純米酒・純米吟醸酒・純米大吟醸酒・特別純米酒	純米酒・純米吟醸酒・特別純米酒

「山麩酏」を使用したお酒：②

「セルレニン耐性酵母」を使用したお酒：①

「五百万石」を使用したお酒：③

「山田錦」を使用したお酒：①②

⑤の主原料：芋

⑥の主原料：泡盛