

2020年度J.S.A. SAKE DIPOMA認定二次試験 テイスティング模範解答

		①
外観	清澄度	透明感がある
	濃淡	やや淡い・やや濃い
	色調	クリスタル・ゴールド・シルバー
香り	第一印象	ふくよかな・おだやかな・熟成香を感じる
	特徴	グレープフルーツ・洋ナシ・白桃・バナナ・メロン・月桂樹の葉・香木・マッシュルーム・栗・つきたての餅・サワークリーム・ヨーグルト・カラメル・スモーク香
味わい	第一印象	やや強い・強い
	甘味	まろやか・ふくよかな
	酸味	シャープな・しっかりとした・力強い
	苦味	コク(深み)を与える・旨味をともなった・強い(突出した)
	バランス	ねっとりとした・豊潤な・厚みのある・力強い
	余韻	やや長い・長い
特定名称		純米酒・純米吟醸酒・特別純米酒

		③
外観	清澄度	透明感がある
	濃淡	やや淡い・やや濃い
	色調	ゴールド・イエロー
香り	第一印象	芳醇な・熟成香を感じる
	特徴	グレープフルーツ・洋ナシ・白桃・バナナ・紅茶・月桂樹の葉・香木・ゴボウ・丁子・ビターチョコレート・炊いた米・つきたての餅・サワークリーム・発酵バター・腐葉土・カラメル・醤油・スモーク香
味わい	第一印象	やや軽い・やや強い
	甘味	まろやか・ふくよかな
	酸味	優しい・丸みがある・なめらかな
	苦味	コク(深み)を与える・旨味をともなった
	バランス	ねっとりとした・豊潤な・厚みのある
	余韻	やや長い・長い
特定名称		純米酒・純米吟醸酒・特別純米酒

- 山田錦を使用したお酒：①②  
 アルコール添加されたお酒：④  
 セルレニン耐性酵母を使用したお酒：②  
 生酏系酒母（生酏・山麩）を使用したお酒：①③

		②
		透明感がある
		無色に近い・淡い
		クリスタル・シルバー・グリーン
		若々しい・華やかな
		黄色いリンゴ・洋ナシ・白桃・バナナ・メロン・マスカット・ライチ・スイカズラ・アカシア・菩提樹・セルフィーユ・上新粉・白玉団子・石灰
		軽い・やや軽い
		上品な・まろやか
		優しい・丸みがある
		控えめ・穏やかな
		スムーズな・澆漉とした
		やや長い・長い
特定名称		純米大吟醸酒

		④
		透明感がある
		無色に近い・淡い
		クリスタル・シルバー
		若々しい・おだやかな
		グレープフルーツ・洋ナシ・バナナ・メロン・スイカズラ・青竹・新緑・ヒノキ・上新粉・白玉団子・生クリーム・石灰・スモーク香
		軽い・やや軽い
		弱い・上品な
		優しい・きめ細かい
		控えめ・穏やかな
		澆漉とした・ドライな・コンパクトな・フラットな
		短い・やや短い
特定名称		吟醸酒・本醸造酒・特別本醸造酒

- ⑤  
 麦しょうちゅう／常圧蒸留
- ⑥  
 米しょうちゅう／減圧蒸留