

2021年度 SAKE DIPLOMA呼称資格認定試験二次試験 テイスティング解答

		①	②
外観	清澄度	透明感がある・霞んだ	透明感がある・霞んだ
	濃淡	やや淡い・やや濃い	無色に近い・淡い
	色調	ゴールド・イエロー	グリーン・イエロー
香り	第一印象	ふくよかな・熟成香を感じる	若々しい・華やかな
	特徴	バナナ・スイカズラ・ヒノキ・香木・ゴボウ・マッシュルーム・丁子・シナモン・ビターチョコレート・栗・クルミ・アーモンド・炊いた米・カラメル・コーヒー・醤油・熟成チーズ	黄色いリンゴ・洋ナシ・白桃・メロン・ライチ・スマレ・アカシア・セルフィーユ・上新粉・白玉団子・石灰
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・ふくよかな	まろやか・ふくよか
	酸味	きめ細かい・シャープな	爽やかな・きめ細かい
	苦味	コク(深み)を与える・旨味をともなった	穏やかな・コク(深み)を与える
	バランス	まろやかな・豊潤な・厚みのある・力強い	豊潤な・厚みのある
	余韻	長い	長い
特定名称		純米酒	純米吟醸酒・純米大吟醸酒・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	淡い	無色に近い
	色調	グリーン・イエロー	クリスタル・グリーン
香り	第一印象	さわやかな・おだやかな	おだやかな
	特徴	グレープフルーツ・洋ナシ・アカシア・セルフィーユ・青竹・新緑・ヒノキ・上新粉・白玉団子・粘土・石灰	洋ナシ・白桃・メロン・アカシア・セルフィーユ・ヒノキ・香木・マッシュルーム・炊いた米・つきたての餅・発酵バター
味わい	第一印象	軽い	軽い・やや軽い
	甘味	上品な	上品な
	酸味	優しい・なめらかな	優しい・きめ細かい
	苦味	控えめ・穏やかな	控えめ・穏やかな
	バランス	スムーズな・ドライな・コンパクトな	スムーズな・コンパクトな・フラットな
	余韻	短い	短い・やや短い
特定名称		吟醸酒・本醸造酒・特別本醸造酒	純米吟醸酒・特別純米酒

- 五百万石を使用したお酒：③④
 アルコール添加されたお酒：③
 セルレニン耐性酵母を使用したお酒：②
 生酛系酒母(生酛・山麩)を使用したお酒：①

⑤
麦しょうちゅう／常圧蒸留／25度

⑥
黒糖しょうちゅう／常圧蒸留／30度