

ブランデー官能評価票

平成 年 月 日

暗番	
----	--

審査員氏名	
-------	--

次の項目について、香り、味及び総合を評価してください。また、下段の該当すると思われる項目にも○印を付けてください。

香 1

調和	普通	不調和
----	----	-----

2

華やか	普通	単調
-----	----	----

3

重厚	普通	軽い
----	----	----

4

熟成	普通	未熟
----	----	----

味 1

調和	普通	不調和
----	----	-----

2

濃い	普通	軽い
----	----	----

3

まろやか	普通	あらい
------	----	-----

総合

優れている	良好	普通	やや難点あり	不良
-------	----	----	--------	----

外観 清澄 (濁り、濁り (加水後)、オリ)
 色調 (黄色、黄褐色、赤褐色、暗褐色)
 色度 (濃、淡)

香 製造に由来する香 (エステル香、ファッティー、フルーティー)
 熟成に関連する香 (甘い香り、熟成香)
 製造に由来する匂い (酸臭、ジアセチル臭、酢エチ臭)
 蒸留に由来する匂い (初留臭、後留臭)
 熟成に由来する匂い (樽ぐせ、生木臭)
 硫黄系の匂い (サルファー臭)
 異臭 (カビ臭、ゴム臭、紙臭、エッセンス臭、金気臭、焦げ臭、刺戟臭、おり臭、カラメル臭)

味 異味 (甘味、苦味、渋味、刺戟的、金気)

その他 (個性的、典型的)

特記事項 ()

図2 ブランデー評価用紙