



COURT OF  
**MASTER**  
SOMMELIERS *Americas*

# CMS-A 認證侍酒師考試

## 盲品評估表：白葡萄酒

考生姓名：\_\_\_\_\_

說明：本試卷上每一行皆為必答題。每一題請選擇或填入最適合的答案。請勿留空白。

### 顏色

主色調為： 稻草黃  黃色  金色

### 水果香氣

蘋果 / 梨子	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	若選「是」，請具體寫出是哪一種水果 若選「否」，請填「無」	
柑橘類	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	若選「是」，請具體寫出是哪一種水果 若選「否」，請填「無」	
核果類（如桃、李）	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	若選「是」，請具體寫出是哪一種水果 若選「否」，請填「無」	
熱帶水果	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	若選「是」，請具體寫出是哪一種水果 若選「否」，請填「無」	
水果狀態：香氣（鼻子）	酸澀 <input type="radio"/>	成熟 <input type="radio"/>	熟化果醬糖漬 <input type="radio"/>	過熟烘烤果乾 <input type="radio"/>
水果狀態：口感（味覺）	酸澀 <input type="radio"/>	成熟 <input type="radio"/>	熟化果醬糖漬 <input type="radio"/>	過熟烘烤果乾 <input type="radio"/>

請從下列項目中選擇一至兩個「水果狀態」來描述香氣（鼻子）——詳見考試指示。

請從下列項目中選擇一至兩個「水果狀態」來描述口感（味覺）——詳見考試指示。

### 非-水果香氣

花香	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	非水果香氣 ( Non-fruit descriptors ) 涵蓋鼻子與口感的整體表現。  • 若該風味是此酒的重要特徵，請選擇「是」  • 若該風味不是此酒的重要特徵，請選擇「否」  • 每一行請務必選擇一個答案（是或否）  • 請勿留空白
新鮮香草、乾草	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
青椒、青草、墨西哥辣椒、蘆筍	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
葡萄品種特有的香料風味（如：五香、胡椒、荳蔻）	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
貴腐菌（如薑、蜂蜜、番紅花、蠟）	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
酒渣熟成（如：麵糰、烤麵包、酵母、啤酒、起司皮）	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
乳酸發酵（奶油、鮮奶油、優格）	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
石油、汽油、橡膠	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
土壤氣息（濕落葉、香菇、堆肥）	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
礦物感（礦石、濕石頭、硫磺）	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
新橡木桶（香草、烤土司、煙燻、肉桂、荳蔻、丁香）	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	

### 結構

酚類苦味	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>		
甜度	乾型 <input type="radio"/>	微甜 <input type="radio"/>		
酸度	低至中等 <input type="radio"/>	中等 <input type="radio"/>	中等偏高 <input type="radio"/>	高等 <input type="radio"/>
酒精	低至中等 <input type="radio"/>	中等 <input type="radio"/>	中等偏高 <input type="radio"/>	高等 <input type="radio"/>

### 結論

主要葡萄品種	葡萄品種1 <input type="radio"/>	葡萄品種2 <input type="radio"/>	葡萄品種3 <input type="radio"/>	請解釋為什麼做出這個判斷
請從可考的葡萄品種中選擇	葡萄品種4 <input type="radio"/>	葡萄品種5 <input type="radio"/>	葡萄品種6 <input type="radio"/>	
氣候	涼爽氣候 <input type="radio"/>	氣候適中 <input type="radio"/>	溫暖氣候 <input type="radio"/>	請解釋為什麼做出這個判斷
原產國/產國	_____			
酒齡範圍	1 - 2年 <input type="radio"/>	3 - 4年 <input type="radio"/>	5年以上 <input type="radio"/>	

請用兩句話以內向客人推銷這支酒

--	--



COURT OF  
**MASTER**  
SOMMELIERS *Americas*

# CMS-A 認證侍酒師考試

## 盲品評估表：紅葡萄酒

考生姓名：\_\_\_\_\_

說明：本試卷上每一行皆為必答題。每一題請選擇或填入最適合的答案。請勿留空白。

### 顏色

主色調為： 紫色  寶石紅  石榴紅

### 水果香氣

紅色水果	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	若選「是」，請具體寫出是哪一種水果 若選「否」，請填「無」		
黑色水果	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	若選「是」，請具體寫出是哪一種水果 若選「否」，請填「無」		
藍色水果	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	若選「是」，請具體寫出是哪一種水果 若選「否」，請填「無」		
水果狀態：香氣（鼻子）	酸澀 <input type="radio"/>	成熟 <input type="radio"/>	熟化 果醬 糖漬 <input type="radio"/>	過熟 烘烤 果乾 <input type="radio"/>	請從下列項目中選擇一至兩個 「水果狀態」來描述香氣（鼻子） ——詳見考試指示。
水果狀態：口感（味覺）	酸澀 <input type="radio"/>	成熟 <input type="radio"/>	熟化 果醬 糖漬 <input type="radio"/>	過熟 烘烤 果乾 <input type="radio"/>	請從下列項目中選擇一至兩個 「水果狀態」來描述香氣（味覺） ——詳見考試指示。

### 非-水果香氣

花香	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	非水果香氣 ( Non-fruit descriptors ) 涵蓋鼻子與口感的整體表現。  • 若該風味是此酒的重要特徵，請選擇「是」  • 若該風味不是此酒的重要特徵，請選擇「否」  • 每一行請務必選擇一個答案（是或否）  • 請勿留空白
新鮮香草、番茄葉	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
乾燥香草	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
青椒、青草、墨西哥辣椒、蘆筍	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
薄荷、尤加利	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
黑胡椒	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
咖啡、可可、摩卡	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
肉味、血液、皮革	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
陳醋、瀝青	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
二氧化碳浸漬	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
土壤氣息（森林地面、濕落葉、香菇、堆肥）	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
礦物感（礦石、濕石頭、硫磺）	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	
新橡木桶（香草、煙燻、烤土司、椰子、蒔蘿）	是 <input type="radio"/>	否 <input type="radio"/>	

### 結構

單寧	低至中等 <input type="radio"/>	中等 <input type="radio"/>	中等偏高 <input type="radio"/>	高等 <input type="radio"/>
酸度	低至中等 <input type="radio"/>	中等 <input type="radio"/>	中等偏高 <input type="radio"/>	高等 <input type="radio"/>
酒精	低至中等 <input type="radio"/>	中等 <input type="radio"/>	中等偏高 <input type="radio"/>	高等 <input type="radio"/>

### 結論

主要葡萄品種	葡萄品種1 <input type="radio"/>	葡萄品種2 <input type="radio"/>	葡萄品種3 <input type="radio"/>	請解釋為什麼 做出這個判斷
請從可考的葡萄品種中選擇	葡萄品種4 <input type="radio"/>	葡萄品種5 <input type="radio"/>	葡萄品種6 <input type="radio"/>	
氣候	涼爽氣候 <input type="radio"/>	氣候適中 <input type="radio"/>	溫暖氣候 <input type="radio"/>	請解釋為什麼 做出這個判斷
原產國/產國	_____			
酒齡範圍	1 - 3年 <input type="radio"/>	4 - 6年 <input type="radio"/>	7年以上 <input type="radio"/>	

請用兩句話以內向客人推銷這支酒

--	--