

白ワインテイスティングシート(第19回ソムリエ)

外観	01澄んだ	02濁った	03滓のある	04異物のある	05健全な	06淡い色合い
	07中庸な色合い	08濃い色合い	09緑色を帯びた	10黄色	11薄い黄色	12輝きのある
	13薄い黄金色	14黄金色	15褐色	16琥珀	17玉葱の皮の色	18テュイレ
	19小さな気泡あり	20若々しい外観	21やや粘性あり	22粘性あり	23粘性は強い	24粘性は弱い
香り	01豊かな香り	02枯れた香り	03閉じた	04濃縮感のある	05爽やかな	00上品な香り
	06刺激の強い	07華やかな	08フルーティ	09柑橘系が主体の	10青りんご	
	11グレープフルーツ	12レモン	13洋梨	14ライチ	15桃	
	16マスカット	17ライム	18パイナップル	19バナナ	20プラム	
	21メロン	22マンゴ	23かりん	24白い花	25シダ	
	26コルク	27若々しい	28ヒマラヤ杉	29ツゲ	30木樽のニュアンス	
	31バニラ	32甘草	33ハーブ香	34枯葉	35紅茶	
	36ミント	37パン・グリエ	38アマンド・グリエ	39燻香	40コーヒー	
	41麦わら	42ノワゼット	43ミネラルのニュアンス	44菩提樹の花	45アカシア	
	46蜂蜜	47火打ち石	48エーテル臭	49草のような	50カビ臭	
	51バター	52金属的な	53動物臭	54シナモン	55タール	
	56猫のオシッコ	57硫黄	58バルサミック	59酢酸	60ランシオ	
	61揮発酸	62イースト香	63チョコレート	64カラメル	65松やに	
味わい	01なめらかなアタック	02新鮮なアタック	03荒々しいアタック	04若々しい酸味	05しなやかな酸味	00心地よいアタック
	06豊かな酸味	07シャープな酸味	08若干の塩味	09セック(sec)	10やや辛口の	00重量感のあるアタック
	11濃厚な甘さを持った	12豊かな渋み	13収斂性のある	14やや甘い	15わずかな苦味	
	16コルセ(corse)	17複雑性のある	18瘦せた	19やや軽い	20中庸のボディ	
	21ダメージを受けた	22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが突出した	25エキス分に富んだ	
	26ミネラル	27切れのよい後味	28飲むには若すぎる	29コルキーな味	30ざらざらした渋み	
	31若々しい味わい	32熟成した味わい	33過熟した	34現在飲み頃の	35飲み頃よりやや手前	
	36余韻は6秒以下	37余韻は7～8秒	38余韻は10秒以上			
アルコール度	11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上	
品種	Chardonnay					
国	フランス					
地域	Bourgogne					
地区 or AOC	Chablis					
収穫年	2000					
銘柄	Chablis					
飲用温度						
相性のいい料理	生かきレモン添え					

白ワインテイスティングシート(第20回ワインアドバイザー・ワインエキスパート共通)

外観	01澄んだ	02濁った	03滓のある	04異物のある	05健全な	06淡い色合い
	07中庸な色合い	08濃い色合い	09緑色を帯びた	10黄色	11薄い黄色	12輝きのある
	13薄い黄金色	14黄金色	15褐色	16琥珀	17玉葱の皮の色	18テュイレ
	19小さな気泡あり	20若々しい外観	21やや粘性あり	22粘性あり	23粘性は強い	24粘性は弱い
香り	01(力強く)豊かな香り	02枯れた香り	03閉じた	04濃縮感のある	05爽やかな	00上品な香り
	06刺激の強い	07華やかな	08フルーティ	09柑橘系が主体の	10青りんご	
	11グレープフルーツ	12レモン	13洋梨	14ライチ	15桃	
	16マスカット	17ライム	18パイナップル	19バナナ	20プラム	
	21メロン	22マンゴ	23かりん	24白い花	25シダ	
	26コルク	27若々しい	28ヒマラヤ杉	29ツゲ	30木樽のニュアンス	
	31バニラ	32甘草	33ハーブ香	34枯葉	35紅茶	
	36ミント	37パン・グリエ	38アマンド・グリエ	39燻香	40コーヒー	
	41麦わら	42ノワゼット	43ミネラルのニュアンス	44菩提樹の花	45アカシア	
	46蜂蜜	47火打ち石	48エーテル臭	49草のような	50カビ臭	
	51バター	52金属的な	53動物臭	54シナモン	55タール	
	56猫のオシッコ	57硫黄	58バルサミック	59酢酸	60ランシオ	
	61揮発酸	62イースト香	63チョコレート	64カラメル	65松やに	
	味わい	01なめらかなアタック	02新鮮なアタック	03荒々しいアタック	04若々しい酸味	05しなやかな酸味
06豊かな酸味		07シャープな酸味	08若干の塩味	09セック(sec)	10やや辛口の	00重量感のあるアタック
11濃厚な甘さを持った		12豊かな渋み	13収斂性のある	14やや甘い	15わずかな苦味	
16コルセ(corse)		17複雑性のある	18痩せた	19やや軽い	20中庸のボディ	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが突出した	25エキス分に富んだ	
26ミネラル		27切れのよい後味	28飲むには若すぎる	29コルキーな味	30ざらざらした渋み	
31若々しい味わい		32熟成した味わい	33過熟した	34現在飲み頃の	35飲み頃よりやや手前	
36余韻は6秒以下		37余韻は9~10秒	38余韻は10秒以上			
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
品種		Chardonnay				
国	フランス					
地域						
地区 or AOC						
収穫年	2000					
銘柄	Mercurey Blanc					
飲用温度	10度					
相性のいい料理	帆立貝とマッシュルームのグラタン					

白ワインテイスティングシート(第21回ワインアドバイザー)

外観	01澄んだ	02濁った	03滓のある	04異物のある	05健全な	06(非常に)薄い色合い	
	07中庸な色合い	08濃い色合い	09緑色を帯びた	10黄色	11薄い黄色	12輝きのある(黄色)	
	13薄い黄金色	14(濃い)黄金色	15褐色	16琥珀	17玉葱の皮の色	18ティユレ	
	19小さな気泡あり	20若々しい外観	21やや粘性あり	22粘性あり	23粘性は強い	24粘性は弱い	
香り	01(力強く)豊かな香り	02枯れた香り	03閉じた	04濃縮感のある	05爽やかな	00上品な香り	
	06刺激の強い	07華やかな	08フルーティ	09柑橘系が主体の	10青りんご		
	11グレープフルーツ	12レモン	13洋梨	14ライチ	15桃		
	16マスカット	17ライム	18パイナップル	19バナナ	20プラム		
	21メロン	22マンゴ	23かりん	24白い花	25シダ		
	26コルク	27若々しい	28ヒマラヤ杉	29ツゲ	30木樽のニュアンス		
	31ヴァニラ	32甘草	33ハーブ香	34枯葉	35紅茶		
	36ミント	37パン・グリエ	38アマンド・グリエ	39燻香	40コーヒー		
	41麦わら	42ノワゼット	43ミネラルのニュアンス	44菩提樹の花	45アカシア		
	46蜂蜜	47火打ち石	48エーテル臭	49草のような	50カビ臭		
	51バター	52金属的な	53動物臭	54シナモン	55タール		
	56猫のオシッコ	57硫黄	58バルサミック	59酢酸	60ランシオ		
	61揮発酸	62イースト香	63チョコレート	64カラメル	65松やに		
	味わい	01なめらかなアタック	02新鮮なアタック	03荒々しいアタック	04(非常に)若々しい酸味	05しなやかな酸味	00心地よいアタック
06豊かな酸味		07シャープな酸味	08若干の塩味	09セック(sec)	10やや辛口の	00重量感のあるアタック	
11濃厚な甘さを持った		12豊かな渋み	13収斂性のある	14やや甘い	15わずかな苦味	00しなやかな	
16コルセ(corse)		17複雑性のある	18瘦せた	19やや軽い	20中庸のボディ		
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが突出した	25エキス分に富んだ		
26ミネラル		27切れのよい後味	28飲むには若すぎる	29コルキーな味	30ざらざらした渋み		
31若々しい味わい		32熟成した味わい	33過熟した	34現在飲み頃の	35飲み頃よりやや手前		
36余韻は7秒以下		37余韻は7~8秒	38余韻は9~10秒	39余韻は10秒以上			
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上	
品種		Chardonnay					
国	フランス						
地域							
地区 or AOC							
収穫年	2001						
銘柄	シャブリ ブルミエ クリュ2001						
飲用温度	10度						
相性のいい料理	エスカルゴの殻焼き						

白ワインテイスティングシート(第22回ワインエキスパート)

外観	01澄んだ	02濁った	03滓のある	04異物のある	05健全な	06(非常に)淡い色合い
	07中庸な色合い	08濃い色合い	09緑色を帯びた	10黄色	11薄い黄色	12輝きのある
	13薄い黄金色	14黄金色	15褐色	16琥珀	17玉葱の皮の色	18テュイレ
	19小さな気泡あり	20若々しい外観	21やや粘性あり	22粘性あり	23粘性は強い	24粘性は弱い
	00粘性は中程度	00艶のある				
香り	01(力強く)豊かな香り	02枯れた香り	03閉じた	04濃縮感のある	05爽やかな	00上品な香り
	06刺激の強い	07華やかな	08フルーティ	09柑橘系が主体の	10青りんご	00森林
	11グレープフルーツ	12レモン	13洋梨	14ライチ	15桃	
	16マスカット	17ライム	18パイナップル	19バナナ	20プラム	
	21メロン	22マンゴ	23かりん	24白い花	25シダ	
	26コルク	27若々しい	28ヒマラヤ杉	29ツゲ	30木樽のニュアンス	
	31ヴァニラ	32甘草	33ハーブ香	34枯葉	35紅茶	
	36ミント	37パン・グリエ	38アマンド・グリエ	39燻香	40コーヒー	
	41麦わら	42ノワゼット	43ミネラルのニュアンス	44菩提樹の花	45アカシア	
	46蜂蜜	47火打ち石	48エーテル臭	49草のような	50カビ臭	
	51バター	52金属的な	53動物臭	54シナモン	55タール	
	56猫のオシッコ	57硫黄	58バルサミック	59酢酸	60ランシオ	
	61揮発酸	62イースト香	63チョコレート	64カラメル	65松やに	
	味わい	01なめらかなアタック	02新鮮なアタック	03荒々しいアタック	04(非常に)若々しい酸味	05しなやかな酸味
06豊かな酸味		07シャープな酸味	08若干の塩味	09セック(sec)	10やや辛口の	00重量感のあるアタック
11濃厚な甘さを持った		12豊かな渋み	13収斂性のある	14やや甘い(甘みのある)	15わずかな苦味	00シャープなアタック
16コルセ(corse)		17複雑性のある	18瘦せた	19やや軽い	20中庸のボディ	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが突出した	25エキス分に富んだ	
26ミネラル		27切れのよい後味	28飲むには若すぎる	29コルキーな味	30ざらざらした渋み	
31若々しい味わい		32熟成した味わい	33過熟した	34現在飲み頃の	35飲み頃よりやや手前	
00余韻は5秒以下		36余韻は7秒以下	37余韻は7~8秒	00余韻は9~10秒	38余韻は10秒以上	
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
品種		Chardonnay				
国	フランス					
地域						
地区 or AOC						
収穫年	2003					
銘柄	ブイ・フイッセ2003					
飲用温度	10度					
相性のいい料理	オマール海老のロースト					

白ワインテイスティングシート(第22回ソムリエ)

外観	01澄んだ	02濁った	03滓のある	04異物のある	05健全な	06(非常に)薄い色合い
	07中庸な色合い	08濃い色合い	09緑色を帯びた	10黄色	11薄い黄色	12輝きのある
	13薄い黄金色	14黄金色	15褐色	16琥珀	17玉葱の皮の色	18テュイレ
	19小さな気泡あり	20若々しい外観	21やや粘性あり	22粘性あり	23粘性は強い	24粘性は弱い
	00粘性は中程度	00艶のある				
香り	01(力強く)豊かな香り	02枯れた香り	03閉じた	04濃縮感のある	05爽やかな	00上品な香り
	06刺激の強い	07華やかな	08フルーティ	09柑橘系が主体の	10青りんご	00森林
	11グレープフルーツ	12レモン	13洋梨	14ライチ	15桃	
	16マスカット	17ライム	18パイナップル	19バナナ	20プラム	
	21メロン	22マンゴ	23かりん	24白い花	25シダ	
	26コルク	27若々しい	28ヒマラヤ杉	29ツゲ	30木樽のニュアンス	
	31ヴァニラ	32甘草	33ハーブ香	34枯葉	35紅茶	
	36ミント	37パン・グリエ	38アマンド・グリエ	39燻香	40コーヒー	
	41麦わら	42ノワゼット	43ミネラルのニュアンス	44菩提樹の花	45アカシア	
	46蜂蜜	47火打ち石	48エーテル臭	49草のような	50カビ臭	
	51バター	52金属的な	53動物臭	54シナモン	55タール	
	56猫のオシッコ	57硫黄	58バルサミック	59酢酸	60ランシオ	
	61揮発酸	62イースト香	63チョコレート	64カラメル	65松やに	
	味わい	01なめらかなアタック	02新鮮なアタック	03荒々しいアタック	04(非常に)若々しい酸味	05しなやかな酸味
06豊かな酸味		07シャープな酸味	08若干の塩味	09セック(sec)	10やや辛口の	00重量感のあるアタック
11濃厚な甘さを持った		12豊かな渋み	13収斂性のある	14やや甘い(甘みのある)	15わずかな苦味	00シャープなアタック
16コルセ(corse)		17複雑性のある	18瘦せた	19やや軽い	20中庸のボディ	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが突出した	25エキス分に富んだ	
26ミネラル		27切れのよい後味	28飲むには若すぎる	29コルキーな味	30ざらざらした渋み	
31若々しい味わい		32熟成した味わい	33過熟した	34現在飲み頃の	35飲み頃よりやや手前	
00余韻は5秒以下		36余韻は7秒以下	37余韻は7~8秒	00余韻は9~10秒	38余韻は10秒以上	
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
品種		Chardonnay				
国	アメリカ					
地域						
地区 or AOC						
収穫年	2003					
銘柄						
飲用温度	10度					
相性のいい料理	蟹のグラタン					

白ワインテイスティングシート(第21回ワインアドバイザー)

外観	01澄んだ	02濁った	03滓のある	04異物のある	05健全な	06(非常に)淡い色合い	
	07中庸な色合い	08濃い色合い	09緑色を帯びた	10黄色	11薄い黄色	12輝きのある	
	13薄い黄金色	14黄金色	15褐色	16琥珀	17玉葱の皮の色	18テュイレ	
	19小さな気泡あり	20若々しい外観	21やや粘性あり	22粘性あり	23粘性は強い	24粘性は弱い	
香り	01(力強く)豊かな香り	02枯れた香り	03閉じた	04濃縮感のある	05爽やかな	00上品な香り	
	06刺激の強い	07華やかな	08フルーティ	09柑橘系が主体の	10青りんご		
	11グレープフルーツ	12レモン	13洋梨	14ライチ	15桃		
	16マスカット	17ライム	18パイナップル	19バナナ	20プラム		
	21メロン	22マンゴ	23かりん	24白い花	25シダ		
	26コルク	27若々しい	28ヒマラヤ杉	29ツゲ	30木樽のニュアンス		
	31ヴァニラ	32甘草	33ハーブ香	34枯葉	35紅茶		
	36ミント	37パン・グリエ	38アマンド・グリエ	39燻香	40コーヒー		
	41麦わら	42ノワゼット	43ミネラルのニュアンス	44菩提樹の花	45アカシア		
	46蜂蜜	47火打ち石	48エーテル臭	49草のような	50カビ臭		
	51バター	52金属的な	53動物臭	54シナモン	55タール		
	56猫のオシッコ	57硫黄	58バルサミック	59酢酸	60ランシオ		
	61揮発酸	62イースト香	63チョコレート	64カラメル	65松やに		
味わい	01なめらかなアタック	02新鮮なアタック	03荒々しいアタック	04(非常に)若々しい酸味	05しなやかな酸味	00心地よいアタック	
	06豊かな酸味	07シャープな酸味	08若干の塩味	09セック(sec)	10やや辛口の	00重量感のあるアタック	
	11濃厚な甘さを持った	12豊かな渋み	13収斂性のある	14やや甘い	15わずかな苦味		
	16コルセ(corse)	17複雑性のある	18瘦せた	19やや軽い	20中庸のボディ		
	21ダメージを受けた	22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが出た	25エキス分に富んだ		
	26ミネラル	27切れのよい後味	28飲むには若すぎる	29コルクーな味	30ざらざらした渋み		
	31若々しい味わい	32熟成した味わい	33過熟した	34現在飲み頃の	35飲み頃よりやや手前		
	36余韻は7秒以下	37余韻は7~8秒	38余韻は10秒以上				
	アルコール度	11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上	
	品種	Riesling					
国	ドイツ						
地域	モーゼル・ザール・ルーヴァー						
地区 or AOC							
収穫年	2003						
銘柄	モーゼル・ザール・ルーヴァー リースリング2003						
飲用温度	7度						
相性のいい料理	川鱈のムニエル						

白ワインテイスティングシート(第21回ワインエキスパート)

外観	01澄んだ	02濁った	03滓のある	04異物のある	05健全な	06(非常に)淡い色合い	
	07中庸な色合い	08濃い色合い	09緑色を帯びた	10黄色	11薄い黄色	12輝きのある	
	13薄い黄金色	14黄金色	15褐色	16琥珀	17玉葱の皮の色	18テュイレ	
	19小さな気泡あり	20若々しい外観	21やや粘性あり	22粘性あり	23粘性は強い	24粘性は弱い	
香り	01(力強く)豊かな香り	02枯れた香り	03閉じた	04濃縮感のある	05爽やかな	00上品な香り	
	06刺激の強い	07華やかな	08フルーティ	09柑橘系が主体の	10青りんご		
	11グレープフルーツ	12レモン	13洋梨	14ライチ	15桃		
	16マスカット	17ライム	18パイナップル	19バナナ	20プラム		
	21メロン	22マンゴ	23かりん	24白い花	25シダ		
	26コルク	27若々しい	28ヒマラヤ杉	29ツゲ	30木樽のニュアンス		
	31ヴァニラ	32甘草	33ハーブ香	34枯葉	35紅茶		
	36ミント	37パン・グリエ	38アマンド・グリエ	39燻香	40コーヒー		
	41麦わら	42ノワゼット	43ミネラルのニュアンス	44菩提樹の花	45アカシア		
	46蜂蜜	47火打ち石	48エーテル臭	49草のような	50カビ臭		
	51バター	52金属的な	53動物臭	54シナモン	55タール		
	56猫のオシッコ	57硫黄	58バルサミック	59酢酸	60ランシオ		
	61揮発酸	62イースト香	63チョコレート	64カラメル	65松やに		
	味わい	01なめらかなアタック	02新鮮なアタック	03荒々しいアタック	04(非常に)若々しい酸味	05しなやかな酸味	00心地よいアタック
06豊かな酸味		07シャープな酸味	08若干の塩味	09セック(sec)	10やや辛口の	00重量感のあるアタック	
11濃厚な甘さを持った		12豊かな渋み	13収斂性のある	14やや甘い(甘みのある)	15わずかな苦味		
16コルセ(corse)		17複雑性のある	18瘦せた	19やや軽い	20中庸のボディ		
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが突出した	25エキス分に富んだ		
26ミネラル		27切れのよい後味	28飲むには若すぎる	29コルキーな味	30ざらざらした渋み		
31若々しい味わい		32熟成した味わい	33過熟した	34現在飲み頃の	35飲み頃よりやや手前		
36余韻は7秒以下		37余韻は7~8秒	38余韻は10秒以上				
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上	
品種		Riesling					
国	ドイツ						
地域	ラインガウ						
地区 or AOC							
収穫年	2002						
銘柄	ラインガウ リースリング2002						
飲用温度	7度						
相性のいい料理	川鱈のムニエル						

白ワインテイスティングシート(第21回ソムリエ)

外観	01澄んだ	02濁った	03滓のある	04異物のある	05健全な	06(非常に)薄い色合い
	07中庸な色合い	08濃い色合い	09緑色を帯びた	10黄色	11薄い黄色	12輝きのある
	13薄い黄金色	14黄金色	15褐色	16琥珀	17玉葱の皮の色	18テュイレ
	19小さな気泡あり	20若々しい外観	21やや粘性あり	22粘性あり	23粘性は強い	24粘性は弱い
	00粘性は中程度					
香り	01(力強く)豊かな香り	02枯れた香り	03閉じた	04濃縮感のある	05爽やかな	00上品な香り
	06刺激の強い	07華やかな	08フルーティ	09柑橘系が主体の	10青りんご	00森林
	11グループフルーツ	12レモン	13洋梨	14ライチ	15桃	
	16マスカット	17ライム	18パイナップル	19バナナ	20プラム	
	21メロン	22マンゴ	23かりん	24白い花	25シダ	
	26コルク	27若々しい	28ヒマラヤ杉	29ツゲ	30木樽のニュアンス	
	31ヴァニラ	32甘草	33ハーブ香	34枯葉	35紅茶	
	36ミント	37パン・グリエ	38アマンド・グリエ	39燻香	40コーヒー	
	41麦わら	42ノワゼット	43ミネラルのニュアンス	44菩提樹の花	45アカシア	
	46蜂蜜	47火打ち石	48エーテル臭	49草のような	50カビ臭	
	51バター	52金属的な	53動物臭	54シナモン	55タール	
	56猫のおシッコ	57硫黄	58バルサミック	59酢酸	60ランシオ	
	61揮発酸	62イースト香	63チョコレート	64カラメル	65松やに	
	味わい	01なめらかなアタック	02新鮮なアタック	03荒々しいアタック	04(非常に)若々しい酸味	05しなやかな酸味
06豊かな酸味		07シャープな酸味	08若干の塩味	09セック(sec)	10やや辛口の	00重量感のあるアタック
11濃厚な甘さを持った		12豊かな渋み	13収斂性のある	14やや甘い(甘みのある)	15わずかな苦味	
16コルセ(corse)		17複雑性のある	18痩せた	19やや軽い	20中庸のボディ	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが突出した	25エキスイ分に富んだ	
26ミネラル		27切れのよい後味	28飲むには若すぎる	29コルキーな味	30ざらざらした渋み	
31若々しい味わい		32熟成した味わい	33過熟した	34現在飲み頃の	35飲み頃よりやや手前	
00余韻は5秒以下		36余韻は7秒以下	37余韻は7~8秒	38余韻は10秒以上		
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
品種		Riesling				
国	フランス					
地域	アルザス					
地区 or AOC						
収穫年	2003					
銘柄	アルザス リースリング2003					
飲用温度	8度					
相性のいい料理	キッシュ・ロレーヌ					

白ワインテイスティングシート(第22回ワインアドバイザー)

外観	01澄んだ	02濁った	03滓のある	04異物のある	05健全な	06(非常に)淡い色合い	
	07中庸な色合い	08濃い色合い	09緑色を帯びた	10黄色	11薄い黄色	12輝きのある	
	13薄い黄金色	14黄金色	15褐色	16琥珀	17玉葱の皮の色	18テュイレ	
	19小さな気泡あり	20若々しい外観	21やや粘性あり	22粘性あり	23粘性は強い	24粘性は弱い	
	00粘性は中程度	00艶のある					
香り	01(力強く)豊かな香り	02枯れた香り	03閉じた	04濃縮感のある	05爽やかな	00上品な香り	
	06刺激の強い	07華やかな	08フルーティ	09柑橘系が主体の	10青りんご	00森林	
	11グレープフルーツ	12レモン	13洋梨	14ライチ	15桃		
	16マスカット	17ライム	18パイナップル	19バナナ	20プラム		
	21メロン	22マンゴ	23かりん	24白い花	25シダ		
	26コルク	27若々しい	28ヒマラヤ杉	29ツゲ	30木樽のニュアンス		
	31ヴァニラ	32甘草	33ハーブ香	34枯葉	35紅茶		
	36ミント	37パン・グリエ	38アマンド・グリエ	39燻香	40コーヒー		
	41麦わら	42ノワゼット	43ミネラルのニュアンス	44菩提樹の花	45アカシア		
	46蜂蜜	47火打ち石	48エーテル臭	49草のような	50カビ臭		
	51バター	52金属的な	53動物臭	54シナモン	55タール		
	56猫のオシッコ	57硫黄	58バルサミック	59酢酸	60ランシオ		
	61揮発酸	62イースト香	63チョコレート	64カラメル	65松やに		
味わい	01なめらかなアタック	02新鮮なアタック	03荒々しいアタック	04(非常に)若々しい酸味	05しなやかな酸味	00心地よいアタック	
	06豊かな酸味	07シャープな酸味	08若干の塩味	09セック(sec)	10やや辛口の	00重量感のあるアタック	
	11濃厚な甘さを持った	12豊かな渋み	13収斂性のある	14やや甘い(甘みのある)	15わずかな苦味	00シャープなアタック	
	16コルセ(corse)	17複雑性のある	18瘦せた	19やや軽い	20中庸のボディ		
	21ダメージを受けた	22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが突出した	25エキスイ分に富んだ		
	26ミネラル	27切れのよい後味	28飲むには若すぎる	29コルキーな味	30ざらざらした渋み		
	31若々しい味わい	32熟成した味わい	33過熟した	34現在飲み頃の	35飲み頃よりやや手前		
	00余韻は5秒以下	36余韻は7秒以下	37余韻は7~8秒	38余韻は10秒以上			
	アルコール度	11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上	
	品種	Sauvignon Blanc					
国	アメリカ						
地域							
地区 or AOC							
収穫年	2005						
銘柄	ソーヴィニヨン・ブラン2005						
飲用温度	8度						
相性のいい料理	平目のカルパッチョ 香草風味						

白ワインテイスティングシート(第20回ソムリエ)

外観	01澄んだ	02濁った	03滓のある	04異物のある	05健全な	06淡い色合い
	07中庸な色合い	08濃い色合い	09緑色を帯びた	10黄色	11薄い黄色	12輝きのある
	13薄い黄金色	14黄金色	15褐色	16琥珀	17玉葱の皮の色	18テュイレ
	19小さな気泡あり	20若々しい外観	21やや粘性あり	22粘性あり	23粘性は強い	24粘性は弱い
香り	01(力強く)豊かな香り	02枯れた香り	03閉じた	04濃縮感のある	05爽やかな	00上品な香り
	06刺激の強い	07華やかな	08フルーティ	09柑橘系が主体の	10青りんご	
	11グレープフルーツ	12レモン	13洋梨	14ライチ	15桃	
	16マスカット	17ライム	18パイナップル	19バナナ	20プラム	
	21メロン	22マンゴ	23かりん	24白い花	25シダ	
	26コルク	27若々しい	28ヒマラヤ杉	29ツゲ	30木樽のニュアンス	
	31ヴァニラ	32甘草	33ハーブ香	34枯葉	35紅茶	
	36ミント	37パン・グリエ	38アマンド・グリエ	39燻香	40コーヒー	
	41麦わら	42ノワゼット	43ミネラルのニュアンス	44菩提樹の花	45アカシア	
	46蜂蜜	47火打ち石	48エーテル臭	49草のような	50カビ臭	
	51バター	52金属的な	53動物臭	54シナモン	55タール	
	56猫のオシッコ	57硫黄	58バルサミック	59酢酸	60ランシオ	
	61揮発酸	62イースト香	63チョコレート	64カラメル	65松やに	
	味わい	01なめらかなアタック	02新鮮なアタック	03荒々しいアタック	04若々しい酸味	05しなやかな酸味
06豊かな酸味		07シャープな酸味	08若干の塩味	09セック(sec)	10やや辛口の	00重量感のあるアタック
11濃厚な甘さを持った		12豊かな渋み	13収斂性のある	14やや甘い	15わずかな苦味	
16コルセ(corse)		17複雑性のある	18痩せた	19やや軽い	20中庸のボディ	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが突出した	25エキス分に富んだ	
26ミネラル		27切れのよい後味	28飲むには若すぎる	29コルキーな味	30ざらざらした渋み	
31若々しい味わい		32熟成した味わい	33過熟した	34現在飲み頃の	35飲み頃よりやや手前	
36余韻は6秒以下		37余韻は7~8秒	38余韻は10秒以上			
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
品種		Sauvignon Blanc				
国	フランス					
地域						
地区 or AOC						
収穫年	2002					
銘柄						
飲用温度	8度					
相性のいい料理	サーモンのグリル香草風味					

白ワインテイスティングシート(第19回ワインアドバイザー・ワインエキスパート共通)

外観	01澄んだ	02濁った	03滓のある	04異物のある	05健全な	06淡い色合い
	07中庸な色合い	08濃い色合い	09緑色を帯びた	10黄色	11薄い黄色	12輝きのある
	13薄い黄金色	14黄金色	15褐色	16琥珀	17玉葱の皮の色	18テュイレ
	19小さな気泡あり	20若々しい外観	21やや粘性あり	22粘性あり	23粘性は強い	24粘性は弱い
香り	01豊かな香り	02枯れた香り	03閉じた	04濃縮感のある	05爽やかな	00上品な香り
	06刺激の強い	07華やかな	08フルーティ	09柑橘系が主体の	10青りんご	
	11グレープフルーツ	12レモン	13洋梨	14ライチ	15桃	
	16マスカット	17ライム	18パイナップル	19バナナ	20プラム	
	21メロン	22マンゴ	23かりん	24白い花	25シダ	
	26コルク	27若々しい	28ヒマラヤ杉	29ツゲ	30木樽のニュアンス	
	31バニラ	32甘草	33ハーブ香	34枯葉	35紅茶	
	36ミント	37パン・グリエ	38アマンド・グリエ	39燻香	40コーヒー	
	41麦わら	42ノワゼット	43ミネラルのニュアンス	44菩提樹の花	45アカシア	
	46蜂蜜	47火打ち石	48エーテル臭	49草のような	50カビ臭	
	51バター	52金属的な	53動物臭	54シナモン	55タール	
	56猫のオシッコ	57硫黄	58バルサミック	59酢酸	60ランシオ	
	61揮発酸	62イースト香	63チョコレート	64カラメル	65松やに	
	味わい	01なめらかなアタック	02新鮮なアタック	03荒々しいアタック	04若々しい酸味	05しなやかな酸味
06豊かな酸味		07シャープな酸味	08若干の塩味	09セック(sec)	10やや辛口の	00重量感のあるアタック
11濃厚な甘さを持った		12豊かな渋み	13収斂性のある	14やや甘い	15わずかな苦味	
16コルセ(corse)		17複雑性のある	18痩せた	19やや軽い	20中庸のボディ	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが突出した	25エキス分に富んだ	
26ミネラル		27切れのよい後味	28飲むには若すぎる	29コルキーな味	30ざらざらした渋み	
31若々しい味わい		32熟成した味わい	33過熟した	34現在飲み頃の	35飲み頃よりやや手前	
36余韻は6秒以下		37余韻は7~8秒	38余韻は10秒以上			
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
品種		Gewurztraminer				
国	フランス					
地域	Alsace					
地区 or AOC	Alsace					
収穫年	2000					
銘柄						
飲用温度						
相性のいい料理	フォアグラの pate					

赤ワインテイスティングシート(第19回ワインアドバイザー・ワインエキスパート共通)

外観	01透明度の高い	02濁った	03発泡している	04滓のある	05異物のある	
	06健全な外観	07明るい色合い	08濃い色合い	09紫色を帯びた	10エッジにオレンジ色を帯びた	
	11ルビー色	12ガーネット色	13テュイレ	14グリ	15琥珀	
	16トパーズ	17複雑な色調	18粘性あり	19粘性は強い	20粘性は弱い	
	21若々しさのある外観	22熟成が感じられる	23充分に熟成が感じられる外観			
香り	01熟成によるブーケが感じられる	02若々しいアロマに満ちた	03豊かな香り	04貧弱な	05閉じた	
	06刺激の強い香り	07濃縮感のある	08フランボワーズ	09イチゴ	10カシス	
	11ブルーベリー	12ブラックチェリー	13チェリー	14干しブドウ	15杏	
	16ジャムのような濃縮感	17フルーティ	18バラ	19すみれ	20アカシア	
	21芍薬(しゃくやく)	22ヴェジエタル	23タイム	24マルメロの実	25イースト香	
	26木樽のニュアンス	27バン・グリエ	28紙	29カラメル	30ヴァニラ	
	31玉葱	32アニス	33たばこの葉	34ヒマラヤ杉	35フェネル	
	36腐葉土	37青ピーマン	38アマンド・グリエ	39くるみ	40コーヒー	
	41エビセ	42ココナッツ	43しおれたバラ	44ローズマリー	45甘草	
	46蜂蜜	47ヨード	48きのこ	49チョコレート	50かび臭い	
	51火打石	52焦げ臭	53なめし革	54黒こしょう	55フォキシシー・フレーバー	
	56タール	57硫黄	58燻香	59肉	60ランシオ	
	61エーテル香	62バター	63ビール	64アンモニア臭	65酢酸	
	66揮発酸	67石鹸				
	味わい	01なめらかな口あたり	02荒々しい口あたり	03若々しさを感じるアタック	04フレッシュな酸味	05やわらかい酸味
		06控えめな酸味	07過剰な酸味	08甘さを持った	09辛口の	10やや辛口の
11粗いタンニン		12心地よい渋み	13収斂性のある	14溶けたタンニン	15適度なタンニン	
16軽く心地よい		17非常に重厚な	18複雑性のある	19枯れた	20欠点のある	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが出た	25甘味の支配的な	
26酸味が不足した		27熟成している	28ピロードのような	29シルクのような	30コルキーな味	
31若々しい味わい		32アルコールの強い	33過熟した	34濃縮感のある	35現在飲み頃に入っている	
36飲み頃よりやや手前		37余韻は5秒以下	38余韻は6～8秒(7～9秒)	39余韻は10秒以上	00やわらかいアタック	
アルコール度	11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上	
主な品種	Cabernet Sauvignon					
国	フランス					
地域	Bordeaux					
地区 or AOC	Saint-Estephe					
収穫年	1997					
銘柄	Chateau Beau Site					
飲用温度						
相性のいい料理	アントルコート・ボルドレーズ					

赤ワインテイスティングシート(第19回ソムリエ)

外観	01透明度の高い	02濁った	03発泡している	04滓のある	05異物のある	
	06健全な外観	07明るい色合い	08濃い色合い	09紫色を帯びた	10エッジにオレンジ色を帯びた	
	11ルビー色	12ガーネット色	13テュイレ	14グリ	15琥珀	
	16トバース	17複雑な色調	18粘性あり	19粘性は強い	20粘性は弱い	
	21若々しさのある外観	22熟成が感じられる	23充分に熟成が感じられる外観			
香り	01熟成によるブーケが感じられる	02若々しいアロマに満ちた	03豊かな香り	04貧弱な	05閉じた	
	06刺激の強い香り	07濃縮感のある	08フランボワーズ	09イチゴ	10アカシア	
	11ブルーベリー	12ブラックチェリー	13チェリー	14干しブドウ	15杏	
	16ジャムのような濃縮感	17フルーティ(軽くフルーティな)	18バラ	19すみれ	20アカシア	
	21芍薬(しゃくやく)	22ヴェジエタル	23タイム	24マルメロの実	25イースト香	
	26木樽のニュアンス	27バン・グリエ	28紙	29カaramel	30ヴァニラ	
	31玉葱	32アニス	33たばこの葉	34ヒマラヤ杉	35フェネル	
	36腐葉土	37青ピーマン	38アマンド・グリエ	39くるみ	40コーヒー	
	41エビセ	42ココナッツ	43しおれたバラ	44ローズマリー	45甘草	
	46蜂蜜	47ヨード	48きのこ	49チョコレート	50かび臭い	
	51火打石	52焦げ臭	53なめし革	54黒こしょう	55フォキシー・フレーバー	
	56タール	57硫黄	58燻香	59肉	60ランシオ	
	61エーテル香	62バター	63ビール	64アンモニア臭	65酢酸	
	66揮発酸	67石鹼				
	味わい	01なめらかな口あたり	02荒々しい口あたり	03若々しさを感じるアタック	04フレッシュな酸味	05やわらかい酸味
		06控えめな酸味	07過剰な酸味	08甘さを持った	09辛口の	10やや辛口の
11粗いタンニン		12心地よい渋み	13収斂性のある	14溶けたタンニン	15適度なタンニン	
16軽く心地よい		17非常に重厚な	18複雑性のある	19枯れた	20欠点のある	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが突出した	25甘味の支配的な	
26酸味が不足した		27熟成している	28ピロードのような	29シルクのような	30コルキーな味	
31若々しい味わい		32アルコールの強い	33過熟した	34濃縮感のある	35現在飲み頃に入っている	
36飲み頃よりやや手前		37余韻は5秒以下	38余韻は6~8秒(7~9秒)	39余韻は10秒以上	00やわらかい(ソフトな)アタック	
00おだやかな酸味						
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
主な品種	Cabernet Sauvignon					
国	フランス					
地域	Bordeaux					
地区 or AOC	Saint-Estephe					
収穫年	1997					
銘柄	Chateau Meyney					
飲用温度						
相性のいい料理	アントルコート・ボルドレーズ					

赤ワインテイスティングシート(第20回ソムリエ)

外観	01透明度の高い(澄んだ)	02濁った	03発泡している	04滓のある	05異物のある
	06健全な外観	07明るい色合い	08濃い色合い	09紫色を帯びた	10エッジにオレンジ色を帯びた
	11ルビー色	12ガーネット色	13テュイレ	14グリ	15琥珀
	16トパーズ	17複雑な色調	18粘性あり	19粘性は強い	20粘性は弱い
	21若々しさのある外観	22熟成が感じられる	23充分に熟成が感じられる外観		
香り	01熟成によるブーケが感じられる	02若々しいアロマに満ちた	03豊かな香り	04貧弱な	05閉じた
	06刺激の強い香り	07濃縮感のある	08フランボワーズ	09イチゴ	10カシス
	11ブルーベリー	12ブラックチェリー	13チェリー	14干しブドウ	15杏
	16ジャムのような濃縮感	17フルーティ(軽くフルーティな)	18バラ	19すみれ	20アカシア
	21芍薬(しゃくやく)	22ヴェジエタル	23タイム	24マルメロの実	25イースト香
	26木樽のニュアンス	27バン・グリエ	28紙	29カラメル	30ヴァニラ
	31玉葱	32アニス	33たばこの葉	34ヒマラヤ杉	35フェネル
	36腐葉土	37青ピーマン	38アマンド・グリエ	39くるみ	40コーヒー
	41エビセ	42ココナッツ	43しおれたバラ	44ローズマリー	45甘草
	46蜂蜜	47ヨード	48きのこ	49チョコレート	50かび臭い
	51火打石	52焦げ臭	53なめし革	54黒こしょう	55フォキシー・フレーバー
	56タール	57硫黄	58燻香	59肉	60ランシオ
	61エーテル香	62バター	63ビール	64アンモニア臭	65酢酸
	66揮発酸	67石鹸			
	味わい	01なめらかな口あたり	02荒々しい口あたり	03若々しさを感じるアタック	04フレッシュな酸味
06控えめな酸味		07過剰な酸味	08甘さを持った	09辛口の	10やや辛口の
11粗いタンニン		12心地よい洗み	13収斂性のある	14溶けたタンニン	15適度なタンニン
16軽く心地よい		17非常に重厚な	18複雑性のある	19枯れた	20欠点のある
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24洗みが出た	25甘味の支配的な
26酸味が不足した		27熟成している	28ピロードのような	29シルクのような	30コルクキーな味
31若々しい味わい		32アルコールの強い	33過熟した	34濃縮感のある	35現在飲み頃に入っている
36飲み頃よりやや手前		37余韻は5秒以下	38余韻は6~8秒(8~9秒)	39余韻は10秒以上	00やわらかい(ソフトな)アタック
00おだやかな酸味		00ざらざらした洗み	00スパイシーな風味	00濃厚な味わい	00円熟した口あたり
00熟成度の高い		00しなやかな口あたり	00若々しく粗野な味わい		
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度
主な品種	Cabernet Sauvignon				
国	チリ				
地域					
地区 or AOC					
収穫年	2000年				
銘柄	Miguel Torres Chili Manso de Velasco 2000				
飲用温度	18度				
相性のいい料理	牛ロース肉の網焼きベアルネーズソース添え、Epoisses				

赤ワインテイスティングシート(第20回ワインアドバイザー・ワインエキスパート共通)

外観	01透明度の高い(澄んだ)	02濁った	03発泡している	04滓のある	05異物のある	
	06健全な外観	07明るい色合い	08濃い色合い	09紫色を帯びた	10エッジにオレンジ色を帯びた	
	11ルビー色	12ガーネット色	13テュイレ	14グリ	15琥珀	
	16トパーズ	17複雑な色調	18粘性あり	19粘性は強い	20粘性は弱い	
	21若々しさのある外観	22熟成が感じられる	23充分に熟成が感じられる外観			
香り	01熟成によるブーケが感じられる	02若々しいアロマに満ちた	03豊かな香り	04貧弱な	05閉じた	
	06刺激の強い香り	07濃縮感のある	08フランボワーズ	09イチゴ	10カシス	
	11ブルーベリー	12ブラックチェリー	13チェリー	14干しブドウ	15杏	
	16ジャムのような濃縮感	17フルーティ(軽くフルーティな)	18バラ	19すみれ	20アカシア	
	21芍薬(しゃくやく)	22ヴェジエタル	23タイム	24マルメロの実	25イースト香	
	26木樽のニュアンス	27パン・グリエ	28紙	29カラメル	30ヴァニラ	
	31玉葱	32アニス	33たばこの葉	34ヒマラヤ杉	35フェネル	
	36腐葉土	37青ピーマン	38アマンド・グリエ	39くるみ	40コーヒー	
	41エビセ	42ココナッツ	43しおれたバラ	44ローズマリー	45甘草	
	46蜂蜜	47ヨード	48きのこ	49チョコレート	50かび臭い	
	51火打石	52焦げ臭	53なめし革	54黒こしょう	55フォキシール・フレーバー	
	56タール	57硫黄	58燻香	59肉	60ランシオ	
	61エーテル香	62バター	63ビール	64アンモニア臭	65酢酸	
	66揮発酸	67石鹸				
	味わい	01なめらかな口あたり	02荒々しい口あたり	03若々しさを感じるアタック	04フレッシュな酸味	05やわらかい酸味
		06控えめな酸味	07過剰な酸味	08甘さを持った	09辛口の	10やや辛口の
11粗いタンニン		12心地よい渋み	13収斂性のある	14溶けたタンニン	15適度なタンニン	
16軽く心地よい		17非常に重厚な	18複雑性のある	19枯れた	20欠点のある	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが出た	25甘味の支配的な	
26酸味が不足した		27熟成している	28ピロードのような	29シルクのような	30コルキーな味	
31若々しい味わい		32アルコールの強い	33過熟した	34濃縮感のある	35現在飲み頃に入っている	
36飲み頃よりやや手前		37余韻は5秒以下	38余韻は6～8秒(8～9秒)	39余韻は10秒以上	00やわらかい(ソフトな)アタック	
00おだやかな酸味		00ざらざらした渋み	00スパイシーな風味	00濃厚な味わい		
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
主な品種	Cabernet Sauvignon					
国	アメリカ					
地域						
地区 or AOC						
収穫年	2000					
銘柄	Barefoot Reserve Cabernet Sauvignon 2000					
飲用温度	17度					
相性のいい料理	サーロインのペッパーステーキ、きじのローストきのこ添え(どちらでも可)					

赤ワインテイスティングシート(第21回ワインエキスパート)

外観	01透明度の高い(澄んだ)	02濁った	03発泡している	04滓のある	05異物のある	
	06健全な外観	07明るい色合い(淡い色合い)	08濃い色合い	09紫色を帯びた	10エッジにオレンジ色を帯びた	
	11(明るい)ルビー色	12ガーネット色	13テュイレ	14グリ	15琥珀	
	16トバース	17複雑な色調	18粘性あり	19粘性は強い	20粘性は弱い	
	21若々しさのある外観	22熟成が感じられる	23充分に熟成が感じられる外観	00透明度は中程度		
香り	01熟成によるブーケが感じられる	02若々しいアロマに満ちた	03豊かな香り	04貧弱な	05閉じた	
	06刺激の強い香り	07濃縮感のある	08フランボワーズ	09イチゴ	10カシス	
	11ブルーベリー	12ブラックチェリー	13チェリー	14干しブドウ	15杏	
	16ジャムのような濃縮感	17フルーティ(軽くフルーティな)	18バラ	19すみれ	20アカシア	
	21芍薬(しゃくやく)	22ヴェジエタル	23タイム	24マルメロの実	25イースト香	
	26木樽のニュアンス	27バン・グリエ	28紙	29カラメル	30ヴァニラ	
	31玉葱	32アニス	33たばこの葉	34ヒマラヤ杉	35フェネル	
	36腐葉土	37青ピーマン	38アマンド・グリエ	39くるみ	40コーヒー	
	41エビセ	42ココナッツ	43おれたバラ	44ローズマリー	45甘草	
	46蜂蜜	47ヨード	48きのこ	49チョコレート	50かび臭い	
	51火打石	52焦げ臭	53なめし革	54黒こしょう	55フォキシー・フレーバー	
	56タール	57硫黄	58燻香	59肉	60ランシオ	
	61エーテル香	62バター	63ビール	64アンモニア臭	65酢酸	
	66揮発酸	67石鹸	00苺キャンディー	00シンプルな香り		
	味わい	01なめらかな口あたり	02荒々しい口あたり	03若々しさを感じるアタック	04フレッシュな酸味	05やわらかい酸味
		06控えめな酸味	07過剰な酸味	08甘さを持った	09辛口の	10やや辛口の
11粗いタンニン		12心地よい洗み	13収斂性のある	14溶けたタンニン	15適度なタンニン	
16軽く心地よい		17非常に重厚な	18複雑性のある	19枯れた	20欠点のある	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24洗みが出した	25甘味の支配的な	
26酸味が不足した		27熟成している	28ピロードのような	29シルクのような	30コルクキーな味	
31若々しい味わい		32アルコールの強い	33過熟した	34濃縮感のある	35現在飲み頃に入っている	
36飲み頃よりやや手前		37余韻は5秒以下(6秒以下)	38余韻は6~8秒(8~9秒)	39余韻は10秒以上	00やわらかい(ソフトな)アタック	
00おだやかな酸味		00ざらざらした洗み	00スパイシーな風味	00濃厚な味わい	00円熟した口あたり	
00熟成度の高い		00しなやかな口あたり	00若々しく粗野な味わい	00爽やかで軽快なアタック		
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
主な品種	Cabernet Sauvignon					
国	アメリカ					
地域	カリフォルニア					
地区 or AOC						
収穫年	2001					
銘柄	カリフォルニア カベルネ・ソーヴィニヨン2001					
飲用温度	17度					
相性のいい料理	子羊のクスクス					

極私的なワインテイスティングノート

<http://tnishino.blogspot.com/>

赤ワインテイスティングシート(第21回ソムリエ)

外観	01透明度の高い(澄んだ)	02濁った	03発泡している	04滓のある	05異物のある	
	06健全な外観	07明るい色合い(淡い色合い)	08濃い色合い	09紫色を帯びた	10エッジにオレンジ色を帯びた	
	11(明るい)ルビー色	12ガーネット色	13テュイレ	14グリ	15琥珀	
	16トバース	17複雑な色調	18粘性あり	19粘性は強い	20粘性は弱い	
	21若々しさのある外観	22熟成が感じられる	23充分に熟成が感じられる外観	00透明度は中程度		
香り	01熟成によるブーケが感じられる	02若々しいアロマに満ちた	03豊かな香り	04貧弱な	05閉じた	
	06刺激の強い香り	07濃縮感のある	08フランボワーズ	09イチゴ	10カシス	
	11ブルーベリー	12ブラックチェリー	13チェリー	14干しブドウ	15杏	
	16ジャムのような濃縮感	17フルーティ(軽くフルーティな)	18バラ	19すみれ	20アカシア	
	21芍薬(しゃくやく)	22ヴェジエタル	23タイム	24マルメロの実	25イースト香	
	26木樽のニュアンス	27バン・グリエ	28紙	29カラメル	30ヴァニラ	
	31玉葱	32アニス	33たばこの葉	34ヒマラヤ杉	35フェネル	
	36腐葉土	37青ピーマン	38アマンド・グリエ	39くるみ	40コーヒー	
	41エビセ	42ココナッツ	43しおれたバラ	44ローズマリー	45甘草	
	46蜂蜜	47ヨード	48きのこ	49チョコレート	50かび臭い	
	51火打石	52焦げ臭	53なめし革	54黒こしょう	55フォキシー・フレーバー	
	56タール	57硫黄	58燻香	59肉	60ランシオ	
	61エーテル香	62バター	63ビール	64アンモニア臭	65酢酸	
	66揮発酸	67石鹸	00苺キャンディー	00シンプルな香り		
	味わい	01なめらかな口あたり	02荒々しい口あたり	03若々しさを感じるアタック	04フレッシュな酸味	05やわらかい酸味
		06控えめな酸味	07過剰な酸味	08甘さを持った	09辛口の	10やや辛口の
11粗いタンニン		12心地よい渋み	13収斂性のある	14溶けたタンニン	15適度なタンニン	
16軽く心地よい		17(非常に)重厚な	18複雑性のある	19枯れた	20欠点のある	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが出た	25甘味の支配的な	
26酸味が不足した		27熟成している(熟成感のある)	28ピロードのような	29シルクのような	30コルキーな味	
31若々しい味わい		32アルコールの強い	33過熟した	34濃縮感のある	35現在飲み頃に入っている	
36飲み頃よりやや手前		37余韻は5秒以下(6秒以下)	38余韻は6~8秒(8~9秒)	39余韻は10秒以上	00やわらかい(ソフトな)アタック	
00おだやかな酸味		00ざらざらした渋み	00スパイシーな風味	00濃厚な味わい	00円熟した口あたり	
00熟成度の高い		00しなやかな口あたり	00若々しく粗野な味わい	00爽やかで軽快なアタック		
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
主な品種	Cabernet Sauvignon					
国	フランス					
地域	ボルドー					
地区 or AOC						
収穫年	1999					
銘柄	シャトー・シザック1999					
飲用温度	18度					
相性のいい料理	ジゴ・ダニョー					

赤ワインテイスティングシート(第22回ワインエキスパート)

外観	01透明度の高い(澄んだ)	02濁った	03発泡している	04滓のある	05異物のある	
	06健全な外観	07明るい色合い(淡い色合い)	08濃い色合い	09紫色を帯びた	10エッジにオレンジ色を帯びた	
	11(明るい)ルビー色	12ガーネット色	13テュイレ	14グリ	15琥珀	
	16トバース	17複雑な色調	18粘性あり	19粘性は強い	20粘性は弱い	
	21若々しさのある外観	22熟成が感じられる	23充分に熟成が感じられる外観	00透明度は中程度		
香り	01熟成によるブーケが感じられる	02若々しいアロマに満ちた	03豊かな香り	04貧弱な	05閉じた	
	06刺激の強い香り	07濃縮感のある	08フランボワーズ	09イチゴ(木苺)	10カシス	
	11ブルーベリー	12ブラックチェリー	13チェリー	14干しブドウ	15杏	
	16ジャムのような濃縮感	17フルーティ(軽くフルーティな)	18バラ	19すみれ	20アカシア	
	21芍薬(しゃくやく)	22ヴェジエタル	23タイム	24マルメロの実	25イースト香	
	26木樽のニュアンス	27バン・グリエ	28紙	29カaramel	30ヴァニラ	
	31玉葱	32アニス	33たばこの葉	34ヒマラヤ杉	35フェネル	
	36腐葉土	37青ピーマン	38アマンド・グリエ	39くるみ	40コーヒー	
	41エビセ	42ココナッツ	43しおれたバラ	44ローズマリー	45甘草	
	46蜂蜜	47ヨード	48きのこ	49チョコレート	50かび臭い	
	51火打石	52焦げ臭	53なめし革	54黒こしょう	55フォキシー・フレーバー	
	56タール	57硫黄	58燻香	59肉	60ランシオ	
	61エーテル香	62バター	63ビール	64アンモニア臭	65酢酸	
	66揮発酸	67石鹸	00苺キャンディー	00シンプルな香り		
	味わい	01なめらかな口あたり	02荒々しい口あたり	03若々しさを感じるアタック	04フレッシュな酸味	05やわらかい酸味
		06控えめな酸味	07過剰な酸味	08甘さを持った	09辛口の	10やや辛口の
11粗いタンニン		12心地よい洗み	13収斂性のある	14溶けたタンニン	15適度なタンニン	
16軽く心地よい		17(非常に)重厚な	18複雑性のある	19枯れた	20欠点のある	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24洗みが出た	25甘味の支配的な	
26酸味が不足した		27熟成している(熟成感のある)	28ピロードのような	29シルクのような	30コルキーな味	
31若々しい味わい		32アルコールの強い	33過熟した	34濃縮感のある	35現在飲み頃に入っている	
36飲み頃よりやや手前		37余韻は5秒以下(6秒以下)	38余韻は6~8秒(8~9秒)	39余韻は10秒以上	00やわらかい(ソフトな)アタック	
00おだやかな酸味		00ざらざらした洗み	00スパイシーな風味	00濃厚な味わい	00円熟した口あたり	
00熟成度の高い		00しなやかな口あたり	00若々しく粗野な味わい	00爽やかで軽快なアタック		
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
主な品種	Cabernet Sauvignon					
国	オーストラリア					
地域						
地区 or AOC						
収穫年	2003					
銘柄	カベルネ・ソーヴィニヨン2003					
飲用温度	18度					
相性のいい料理	仔羊のロースト					

極私的なワインテイスティングノート

<http://tnishino.blogspot.com/>

赤ワインテイスティングシート(第19回ワインアドバイザー・ワインエキスパート共通)

外観	01透明度の高い	02濁った	03発泡している	04滓のある	05異物のある	
	06健全な外観	07明るい色合い(淡い色合い)	08濃い色合い	09紫色を帯びた	10エッジにオレンジ色を帯びた	
	11ルビー色(明るいろビー色)	12ガーネット色	13テュイレ	14グリ	15琥珀	
	16トバース	17複雑な色調	18粘性あり	19粘性は強い	20粘性は弱い	
	21若々しさのある外観	22熟成が感じられる	23充分に熟成が感じられる外観			
香り	01熟成によるブーケが感じられる	02若々しいアロマに満ちた	03豊かな香り	04貧弱な	05閉じた	
	06刺激の強い香り	07濃縮感のある	08フランボワーズ	09イチゴ	10カシス	
	11ブルーベリー	12ブラックチェリー	13チェリー	14干しブドウ	15杏	
	16ジャムのような濃縮感	17フルーティ(軽くフルーティ)	18バラ	19すみれ	20アカシア	
	21芍薬(しゃくやく)	22ヴェジエタル	23タイム	24マルメロの実	25イースト香	
	26木樽のニュアンス	27バン・グリエ	28紙	29カラメル	30ヴァニラ	
	31玉葱	32アニス	33たばこの葉	34ヒマラヤ杉	35フェネル	
	36腐葉土	37青ピーマン	38アマンド・グリエ	39くるみ	40コーヒー	
	41エビセ	42ココナッツ	43しおれたバラ	44ローズマリー	45甘草	
	46蜂蜜	47ヨード	48きのこ	49チョコレート	50かび臭い	
	51火打石	52焦げ臭	53なめし革	54黒こしょう	55フォキシー・フレーバー	
	56タール	57硫黄	58燻香	59肉	60ランシオ	
	61エーテル香	62バター	63ビール	64アンモニア臭	65酢酸	
	66揮発酸	67石鹼	00苺キャンディー			
	味わい	01なめらかな口あたり	02荒々しい口あたり	03若々しさを感じるアタック	04フレッシュな酸味	05やわらかい酸味
		06控えめな酸味	07過剰な酸味	08甘さを持った	09辛口の	10やや辛口の
11粗いタンニン		12心地よい渋み	13収斂性のある	14溶けたタンニン	15適度なタンニン	
16軽く心地よい		17非常に重厚な	18複雑性のある	19枯れた	20欠点のある	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが突出した	25甘味の支配的な	
26酸味が不足した		27熟成している	28ピロードのような	29シルクのような	30コルキーな味	
31若々しい味わい		32アルコールの強い	33過熟した	34濃縮感のある	35現在飲み頃に入っている	
36飲み頃よりやや手前		37余韻は5秒以下	38余韻は6～8秒(7～9秒)	39余韻は10秒以上	00やわらかいアタック	
00しなやかな口あたり						
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
主な品種	Pinot Noir					
国	フランス					
地域	Bourgogne					
地区 or AOC	Chassagne Montrachet					
収穫年	2000					
銘柄	Chassagne Montrachet Rouge					
飲用温度						
相性のいい料理	ブレス産肥鶏のフリカッセ					

赤ワインテイスティングシート(第20回ソムリエ)

外観	01透明度の高い(澄んだ)	02濁った	03発泡している	04滓のある	05異物のある	
	06健全な外観	07明るい色合い	08濃い色合い	09紫色を帯びた	10エッジにオレンジ色を帯びた	
	11ルビー色	12ガーネット色	13テュイレ	14グリ	15琥珀	
	16トバース	17複雑な色調	18粘性あり	19粘性は強い	20粘性は弱い	
	21若々しさのある外観	22熟成が感じられる	23充分に熟成が感じられる外観			
香り	01熟成によるブーケが感じられる	02若々しいアロマに満ちた	03豊かな香り	04貧弱な	05閉じた	
	06刺激の強い香り	07濃縮感のある	08フランボワーズ	09イチゴ	10カシス	
	11ブルーベリー	12ブラックチェリー	13チェリー	14干しブドウ	15杏	
	16ジャムのような濃縮感	17フルーティ(軽くフルーティな)	18バラ	19すみれ	20アカシア	
	21芍薬(しゃくやく)	22ヴェジエタル	23タイム	24マルメロの実	25イースト香	
	26木樽のニュアンス	27バン・グリエ	28紙	29カラメル	30ヴァニラ	
	31玉葱	32アニス	33たばこの葉	34ヒマラヤ杉	35フェネル	
	36腐葉土	37青ピーマン	38アマンド・グリエ	39くるみ	40コーヒー	
	41エビセ	42ココナッツ	43しおれたバラ	44ローズマリー	45甘草	
	46蜂蜜	47ヨード	48きのこ	49チョコレート	50かび臭い	
	51火打石	52焦げ臭	53なめし革	54黒こしょう	55フォキシー・フレーバー	
	56タール	57硫黄	58燻香	59肉	60ランシオ	
	61エーテル香	62バター	63ビール	64アンモニア臭	65酢酸	
	66揮発酸	67石鹸	00苺キャンディー			
	味わい	01なめらかな口あたり	02荒々しい口あたり	03若々しさを感じるアタック	04フレッシュな酸味	05やわらかい酸味
		06控えめな酸味	07過剰な酸味	08甘さを持った	09辛口の	10やや辛口の
11粗いタンニン		12心地よい洗み	13収斂性のある	14溶けたタンニン	15適度なタンニン	
16軽く心地よい		17非常に重厚な	18複雑性のある	19枯れた	20欠点のある	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが出た	25甘味の支配的な	
26酸味が不足した		27熟成している	28ピロードのような	29シルクのような	30コルクキーな味	
31若々しい味わい		32アルコールの強い	33過熟した	34濃縮感のある	35現在飲み頃に入っている	
36飲み頃よりやや手前		37余韻は5秒以下	38余韻は6~8秒(8~9秒)	39余韻は10秒以上	00やわらかい(ソフトな)アタック	
00おだやかな酸味		00ざらざらした洗み	00スパイシーな風味	00濃厚な味わい	00円熟した口あたり	
00熟成度の高い		00しなやかな口あたり	00若々しく粗野な味わい			
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
主な品種	Pinot Noir					
国	オーストラリア					
地域						
地区 or AOC						
収穫年	2000年					
銘柄	Yering Station Yarra Valley Pinot Noir 2000					
飲用温度	15度					
相性のいい料理	牛ロース肉の網焼きベアルネーズソース添え、Epoisses					

赤ワインテイスティングシート(第21回ソムリエ)

外観	01透明度の高い(澄んだ)	02濁った	03発泡している	04滓のある	05異物のある	
	06健全な外観	07明るい色合い(淡い色合い)	08濃い色合い	09紫色を帯びた	10エッジにオレンジ色を帯びた	
	11ルビー色	12ガーネット色	13テュイレ	14グリ	15琥珀	
	16トバース	17複雑な色調	18粘性あり	19粘性は強い	20粘性は弱い	
	21若々しさのある外観	22熟成が感じられる	23充分に熟成が感じられる外観	00透明度は中程度		
香り	01熟成によるブーケが感じられる	02若々しいアロマに満ちた	03豊かな香り	04貧弱な	05閉じた	
	06刺激の強い香り	07濃縮感のある	08フランボワーズ	09イチゴ	10カシス	
	11ブルーベリー	12ブラックチェリー	13チェリー	14干しブドウ	15杏	
	16ジャムのような濃縮感	17フルーティ(軽くフルーティな)	18バラ	19すみれ	20アカシア	
	21芍薬(しゃくやく)	22ヴェジエタル	23タイム	24マルメロの実	25イースト香	
	26木樽のニュアンス	27バン・グリエ	28紙	29カラメル	30ヴァニラ	
	31玉葱	32アニス	33たばこの葉	34ヒマラヤ杉	35フェネル	
	36腐葉土	37青ピーマン	38アマンド・グリエ	39くるみ	40コーヒー	
	41エビセ	42ココナッツ	43しおれたバラ	44ローズマリー	45甘草	
	46蜂蜜	47ヨード	48きのこ	49チョコレート	50かび臭い	
	51火打石	52焦げ臭	53なめし革	54黒こしょう	55フォキシー・フレーバー	
	56タール	57硫黄	58燻香	59肉	60ランシオ	
	61エーテル香	62バター	63ビール	64アンモニア臭	65酢酸	
	66揮発酸	67石鹸	00苺キャンディー	00シンプルな香り		
	味わい	01なめらかな口あたり	02荒々しい口あたり	03若々しさを感じるアタック	04フレッシュな酸味	05やわらかい酸味
		06控えめな酸味	07過剰な酸味	08甘さを持った	09辛口の	10やや辛口の
11粗いタンニン		12心地よい渋み	13収斂性のある	14溶けたタンニン	15適度なタンニン	
16軽く心地よい		17非常に重厚な	18複雑性のある	19枯れた	20欠点のある	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが出た	25甘味の支配的な	
26酸味が不足した		27熟成している	28ピロードのような	29シルクのような	30コルキーな味	
31若々しい味わい		32アルコールの強い	33過熟した	34濃縮感のある	35現在飲み頃に入っている	
36飲み頃よりやや手前		37余韻は5秒以下(6秒以下)	38余韻は6~8秒(8~9秒)	39余韻は10秒以上	00やわらかい(ソフトな)アタック	
00おだやかな酸味		00ざらざらした渋み	00スパイシーな風味	00濃厚な味わい	00円熟した口あたり	
00熟成度の高い		00しなやかな口あたり	00若々しく粗野な味わい	00爽やかで軽快なアタック		
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
主な品種	Pinot Noir					
国	フランス					
地域	ブルゴーニュ					
地区 or AOC						
収穫年	2002					
銘柄	ブルゴーニュ ピノ・ノール2002					
飲用温度	15度					
相性のいい料理	コック・オー・ヴァン					

赤ワインテイスティングシート(第22回ワインアドバイザー)

外観	01透明度の高い(澄んだ)	02濁った	03発泡している	04滓のある	05異物のある	
	06健全な外観	07明るい色合い(淡い色合い)	08濃い色合い	09紫色を帯びた	10エッジにオレンジ色を帯びた	
	11(明るい)ルビー色	12ガーネット色	13テュイレ	14グリ	15琥珀	
	16トバース	17複雑な色調	18粘性あり	19粘性は強い	20粘性は弱い	
	21若々しさのある外観	22熟成が感じられる	23充分に熟成が感じられる外観	00透明度は中程度		
香り	01熟成によるブーケが感じられる	02若々しいアロマに満ちた	03豊かな香り	04貧弱な	05閉じた	
	06刺激の強い香り	07濃縮感のある	08フランボワーズ	09イチゴ(木苺)	10カシス	
	11ブルーベリー	12ブラックチェリー	13チェリー	14干しブドウ	15杏	
	16ジャムのような濃縮感	17フルーティ(軽くフルーティな)	18バラ	19すみれ	20アカシア	
	21芍薬(しゃくやく)	22ヴェジエタル	23タイム	24マルメロの実	25イースト香	
	26木樽のニュアンス	27パン・グリエ	28紙	29カラメル	30ヴァニラ	
	31玉葱	32アニス	33たばこの葉	34ヒマラヤ杉	35フェネル	
	36腐葉土	37青ピーマン	38アマンド・グリエ	39くるみ	40コーヒー	
	41エビセ	42ココナッツ	43しおれたバラ	44ローズマリー	45甘草	
	46蜂蜜	47ヨード	48きのこ	49チョコレート	50かび臭い	
	51火打石	52焦げ臭	53なめし革	54黒こしょう	55フォキシー・フレーバー	
	56タール	57硫黄	58燻香	59肉	60ランシオ	
	61エーテル香	62バター	63ビール	64アンモニア臭	65酢酸	
	66揮発酸	67石鹸	00苺キャンディー	00シンプルな香り		
	味わい	01なめらかな口あたり	02荒々しい口あたり	03若々しさを感じるアタック	04フレッシュな酸味	05やわらかい酸味
		06控えめな酸味	07過剰な酸味	08甘さを持った	09辛口の	10やや辛口の
11粗いタンニン		12心地よい洗み	13収斂性のある	14溶けたタンニン	15適度なタンニン	
16軽く心地よい		17(非常に)重厚な	18複雑性のある	19枯れた	20欠点のある	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが出た	25甘味の支配的な	
26酸味が不足した		27熟成している(熟成感のある)	28ピロードのような	29シルクのような	30コルキーな味	
31若々しい味わい		32アルコールの強い	33過熟した	34濃縮感のある	35現在飲み頃に入っている	
36飲み頃よりやや手前		37余韻は5秒以下(6秒以下)	38余韻は6~8秒(8~9秒)	39余韻は10秒以上	00やわらかい(ソフトな)アタック	
00おだやかな酸味		00ざらざらした洗み	00スパイシーな風味	00濃厚な味わい	00円熟した口あたり	
00熟成度の高い		00しなやかな口あたり	00若々しく粗野な味わい	00爽やかで軽快なアタック		
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
主な品種	Pinot Noir					
国	フランス					
地域						
地区 or AOC						
収穫年	2003					
銘柄	ピノ・ノール2003					
飲用温度	16度					
相性のいい料理	鴨のロースト カシスソース					

極私的なワインテイスティングノート

<http://tnishino.blogspot.com/>

赤ワインテイスティングシート(第22回ワインエキスパート)

外観	01透明度の高い(澄んだ)	02濁った	03発泡している	04滓のある	05異物のある	
	06健全な外観	07明るい色合い(淡い色合い)	08濃い色合い	09紫色を帯びた	10エッジにオレンジ色を帯びた	
	11(明るい)ルビー色	12ガーネット色	13テュイレ	14グリ	15琥珀	
	16トバース	17複雑な色調	18粘性あり	19粘性は強い	20粘性は弱い	
	21若々しさのある外観	22熟成が感じられる	23充分に熟成が感じられる外観	00透明度は中程度		
香り	01熟成によるブーケが感じられる	02若々しいアロマに満ちた	03豊かな香り	04貧弱な	05閉じた	
	06刺激の強い香り	07濃縮感のある	08フランボワーズ	09イチゴ(木苺)	10カシス	
	11ブルーベリー	12ブラックチェリー	13チェリー	14干しブドウ	15杏	
	16ジャムのような濃縮感	17フルーティ(軽くフルーティな)	18バラ	19すみれ	20アカシア	
	21芍薬(しゃくやく)	22ヴェジエタル	23タイム	24マルメロの実	25イースト香	
	26木樽のニュアンス	27パン・グリエ	28紙	29カaramel	30ヴァニラ	
	31玉葱	32アニス	33たばこの葉	34ヒマラヤ杉	35フェネル	
	36腐葉土	37青ピーマン	38アマンド・グリエ	39くるみ	40コーヒー	
	41エビセ	42ココナッツ	43しおれたバラ	44ローズマリー	45甘草	
	46蜂蜜	47ヨード	48きのこ	49チョコレート	50かび臭い	
	51火打石	52焦げ臭	53なめし革	54黒こしょう	55フォキシー・フレーバー	
	56タール	57硫黄	58燻香	59肉	60ランシオ	
	61エーテル香	62バター	63ビール	64アンモニア臭	65酢酸	
	66揮発酸	67石鹸	00苺キャンディー	00シンプルな香り		
	味わい	01なめらかな口あたり	02荒々しい口あたり	03若々しさを感じるアタック	04フレッシュな酸味	05やわらかい酸味
		06控えめな酸味	07過剰な酸味	08甘さを持った	09辛口の	10やや辛口の
11粗いタンニン		12心地よい渋み	13収斂性のある	14溶けたタンニン	15適度なタンニン	
16軽く心地よい		17(非常に)重厚な	18複雑性のある	19枯れた	20欠点のある	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが出出した	25甘味の支配的な	
26酸味が不足した		27熟成している(熟成感のある)	28ピロードのような	29シルクのような	30コルキーな味	
31若々しい味わい		32アルコールの強い	33過熟した	34濃縮感のある	35現在飲み頃に入っている	
36飲み頃よりやや手前		37余韻は5秒以下(6秒以下)	38余韻は6~8秒(8~9秒)	39余韻は10秒以上	00やわらかい(ソフトな)アタック	
00おだやかな酸味		00ざらざらした渋み	00スパイシーな風味	00濃厚な味わい	00円熟した口あたり	
00熟成度の高い		00しなやかな口あたり	00若々しく粗野な味わい	00爽やかで軽快なアタック		
アルコール度	11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上	
主な品種	Pinot Noir					
国	アメリカ					
地域						
地区 or AOC						
収穫年	2004					
銘柄						
飲用温度	16度					
相性のいい料理	スペアリブ スパイシーソース					

赤ワインテイスティングシート(第19回ソムリエ)

外観	01透明度の高い	02濁った	03発泡している	04滓のある	05異物のある	
	06健全な外観	07明るい色合い	08濃い色合い	09紫色を帯びた	10エッジにオレンジ色を帯びた	
	11ルビー色	12ガーネット色	13テュイレ	14グリ	15琥珀	
	16トパーズ	17複雑な色調	18粘性あり	19粘性は強い	20粘性は弱い	
	21若々しさのある外観	22熟成が感じられる	23充分に熟成が感じられる外観			
香り	01熟成によるブーケが感じられる	02若々しいアロマに満ちた	03豊かな香り	04貧弱な	05閉じた	
	06刺激の強い香り	07濃縮感のある	08フランボワーズ	09イチゴ	10カシス	
	11ブルーベリー	12ブラックチェリー	13チェリー	14干しブドウ	15杏	
	16ジャムのような濃縮感	17フルーティ(軽くフルーティな)	18バラ	19すみれ	20アカシア	
	21芍薬(しゃくやく)	22ヴェジエタル	23タイム	24マルメロの実	25イースト香	
	26木樽のニュアンス	27バン・グリエ	28紙	29カaramel	30ヴァニラ	
	31玉葱	32アニス	33たばこの葉	34ヒマラヤ杉	35フェネル	
	36腐葉土	37青ピーマン	38アマンド・グリエ	39くるみ	40コーヒー	
	41エビセ	42ココナッツ	43しおれたバラ	44ローズマリー	45甘草	
	46蜂蜜	47ヨード	48きのこ	49チョコレート	50かび臭い	
	51火打石	52焦げ臭	53なめし革	54黒こしょう	55フォキシー・フレーバー	
	56タール	57硫黄	58燻香	59肉	60ランシオ	
	61エーテル香	62バター	63ビール	64アンモニア臭	65酢酸	
	66揮発酸	67石鹸				
	味わい	01なめらかな口あたり	02荒々しい口あたり	03若々しさを感じるアタック	04フレッシュな酸味	05やわらかい酸味
		06控えめな酸味	07過剰な酸味	08甘さを持った	09辛口の	10やや辛口の
11粗いタンニン		12心地よい渋み	13収斂性のある	14溶けたタンニン	15適度なタンニン	
16軽く心地よい		17非常に重厚な	18複雑性のある	19枯れた	20欠点のある	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが突出した	25甘味の支配的な	
26酸味が不足した		27熟成している	28ピロードのような	29シルクのような	30コルキーな味	
31若々しい味わい		32アルコールの強い	33過熟した	34濃縮感のある	35現在飲み頃に入っている	
36飲み頃よりやや手前		37余韻は5秒以下	38余韻は6~8秒(7~9秒)	39余韻は10秒以上	00やわらかい(ソフトな)アタック	
00おだやかな酸味		00ざらざらした渋み				
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
主な品種	Syrah					
国	フランス					
地域	Cotes du Rhone					
地区 or AOC	Cornas					
収穫年	1999					
銘柄	Cornas					
飲用温度						
相性のいい料理	鹿肉のカシス・ソース					

赤ワインテイスティングシート(第22回ソムリエ)

外観	01透明度の高い(澄んだ)	02濁った	03発泡している	04滓のある	05異物のある	
	06健全な外観	07明るい色合い(淡い色合い)	08濃い色合い	09紫色を帯びた	10エッジにオレンジ色を帯びた	
	11(明るい)ルビー色	12ガーネット色	13テュイレ	14グリ	15琥珀	
	16トバース	17複雑な色調	18粘性あり	19粘性は強い	20粘性は弱い	
	21若々しさのある外観	22熟成が感じられる	23充分に熟成が感じられる外観	00透明度は中程度		
香り	01熟成によるブーケが感じられる	02若々しいアロマに満ちた	03豊かな香り	04貧弱な	05閉じた	
	06刺激の強い香り	07濃縮感のある	08フランボワーズ	09イチゴ(木苺)	10カシス	
	11ブルーベリー	12ブラックチェリー	13チェリー	14干しブドウ	15杏	
	16ジャムのような濃縮感	17フルーティ(軽くフルーティな)	18バラ	19すみれ	20アカシア	
	21芍薬(しゃくやく)	22ヴェジエタル	23タイム	24マルメロの実	25イースト香	
	26木樽のニュアンス	27パン・グリエ	28紙	29カラメル	30ヴァニラ	
	31玉葱	32アニス	33たばこの葉	34ヒマラヤ杉	35フェネル	
	36腐葉土	37青ピーマン	38アマンド・グリエ	39くるみ	40コーヒー	
	41エビセ	42ココナッツ	43しおれたバラ	44ローズマリー	45甘草	
	46蜂蜜	47ヨード	48きのこ	49チョコレート	50かび臭い	
	51火打石	52焦げ臭	53なめし革	54黒こしょう	55フォキシー・フレーバー	
	56タール	57硫黄	58燻香	59肉	60ランシオ	
	61エーテル香	62バター	63ビール	64アンモニア臭	65酢酸	
	66揮発酸	67石鹸	00苺キャンディー	00シンプルな香り		
	味わい	01なめらかな口あたり	02荒々しい口あたり	03若々しさを感じるアタック	04フレッシュな酸味	05やわらかい酸味
		06控えめな酸味	07過剰な酸味	08甘さを持った	09辛口の	10やや辛口の
11粗いタンニン		12心地よい渋み	13収斂性のある	14溶けたタンニン	15適度なタンニン	
16軽く心地よい		17(非常に)重厚な	18複雑性のある	19枯れた	20欠点のある	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが出た	25甘味の支配的な	
26酸味が不足した		27熟成している(熟成感のある)	28ピロードのような	29シルクのような	30コルキーな味	
31若々しい味わい		32アルコールの強い	33過熟した	34濃縮感のある	35現在飲み頃に入っている	
36飲み頃よりやや手前		37余韻は5秒以下(6秒以下)	38余韻は6~8秒(8~9秒)	39余韻は10秒以上	00やわらかい(ソフトな)アタック	
00おだやかな酸味		00ざらざらした渋み	00スパイシーな風味	00濃厚な味わい	00円熟した口あたり	
00熟成度の高い		00しなやかな口あたり	00若々しく粗野な味わい	00爽やかで軽快なアタック		
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
主な品種	Syrah					
国	フランス					
地域	ヴァレ・デュ・ローヌ					
地区 or AOC	クローズ・エルミタージュ					
収穫年	2003					
銘柄	クローズ・エルミタージュ2003					
飲用温度	16度					
相性のいい料理	野うさぎの煮込み					

赤ワインテイスティングシート(第20回ワインアドバイザー・ワインエキスパート共通)

外観	01透明度の高い(澄んだ)	02濁った	03発泡している	04滓のある	05異物のある	
	06健全な外観	07明るい色合い	08濃い色合い	09紫色を帯びた	10エッジにオレンジ色を帯びた	
	11ルビー色	12ガーネット色	13テュイレ	14グリ	15琥珀	
	16トバース	17複雑な色調	18粘性あり	19粘性は強い	20粘性は弱い	
	21若々しさのある外観	22熟成が感じられる	23充分に熟成が感じられる外観			
香り	01熟成によるブーケが感じられる	02若々しいアロマに満ちた	03豊かな香り	04貧弱な	05閉じた	
	06刺激の強い香り	07濃縮感のある	08フランボワーズ	09イチゴ	10カシス	
	11ブルーベリー	12ブラックチェリー	13チェリー	14干しブドウ	15杏	
	16ジャムのような濃縮感	17フルーティ(軽くフルーティな)	18バラ	19すみれ	20アカシア	
	21芍薬(しゃくやく)	22ヴェジエタル	23タイム	24マルメロの実	25イースト香	
	26木樽のニュアンス	27バン・グリエ	28紙	29カラメル	30ヴァニラ	
	31玉葱	32アニス	33たばこの葉	34ヒマラヤ杉	35フェネル	
	36腐葉土	37青ピーマン	38アマンド・グリエ	39くるみ	40コーヒー	
	41エビセ	42ココナッツ	43しおれたバラ	44ローズマリー	45甘草	
	46蜂蜜	47ヨード	48きのこ	49チョコレート	50かび臭い	
	51火打石	52焦げ臭	53なめし革	54黒こしょう	55フォキシー・フレーバー	
	56タール	57硫黄	58燻香	59肉	60ランシオ	
	61エーテル香	62バター	63ビール	64アンモニア臭	65酢酸	
	66揮発酸	67石鹸				
	味わい	01なめらかな口あたり	02荒々しい口あたり	03若々しさを感じるアタック	04フレッシュな酸味	05やわらかい酸味
		06控えめな酸味	07過剰な酸味	08甘さを持った	09辛口の	10やや辛口の
11粗いタンニン		12心地よい渋み	13収斂性のある	14溶けたタンニン	15適度なタンニン	
16軽く心地よい		17非常に重厚な	18複雑性のある	19枯れた	20欠点のある	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが出出した	25甘味の支配的な	
26酸味が不足した		27熟成している	28ピロードのような	29シルクのような	30コルキーな味	
31若々しい味わい		32アルコールの強い	33過熟した	34濃縮感のある	35現在飲み頃に入っている	
36飲み頃よりやや手前		37余韻は5秒以下	38余韻は6~8秒(8~9秒)	39余韻は10秒以上	00やわらかい(ソフトな)アタック	
00おだやかな酸味		00ざらざらした渋み	00スパイシーな風味	00濃厚な味わい	00円熟した口あたり	
00熟成度の高い		00しなやかな口あたり				
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
主な品種	Syrah (Shiraz)					
国	オーストラリア					
地域						
地区 or AOC						
収穫年						
銘柄						
飲用温度	17度					
相性のいい料理	サーロインのペッパーステーキ、きじのローストきのこ添え(どちらでも可)					

赤ワインテイスティングシート(第21回ワインアドバイザー)

外観	01透明度の高い(澄んだ)	02濁った	03発泡している	04滓のある	05異物のある
	06健全な外観	07明るい色合い	08濃い色合い	09紫色を帯びた	10エッジにオレンジ色を帯びた
	11ルビー色	12ガーネット色	13テュイレ	14グリ	15琥珀
	16トバース	17複雑な色調	18粘性あり	19粘性は強い	20粘性は弱い
	21若々しさのある外観	22熟成が感じられる	23充分に熟成が感じられる外観		
香り	01熟成によるブーケが感じられる	02若々しいアロマに満ちた	03豊かな香り	04貧弱な	05閉じた
	06刺激の強い香り	07濃縮感のある	08フランボワーズ	09イチゴ	10カシス
	11ブルーベリー	12ブラックチェリー	13チェリー	14干しブドウ	15杏
	16ジャムのような濃縮感	17フルーティ(軽くフルーティな)	18バラ	19すみれ	20アカシア
	21芍薬(しゃくやく)	22ヴェジエタル	23タイム	24マルメロの実	25イースト香
	26木樽のニュアンス	27バン・グリエ	28紙	29カラメル	30ヴァニラ
	31玉葱	32アニス	33たばこの葉	34ヒマラヤ杉	35フェネル
	36腐葉土	37青ピーマン	38アマンド・グリエ	39くるみ	40コーヒー
	41エビセ	42ココナッツ	43しおれたバラ	44ローズマリー	45甘草
	46蜂蜜	47ヨード	48きのこ	49チョコレート	50かび臭い
	51火打石	52焦げ臭	53なめし革	54黒こしょう	55フォキシー・フレーバー
	56タール	57硫黄	58燻香	59肉	60ランシオ
	61エーテル香	62バター	63ビール	64アンモニア臭	65酢酸
	66揮発酸	67石鹸	00苺キャンディー		
	味わい	01なめらかな口あたり	02荒々しい口あたり	03若々しさを感じるアタック	04フレッシュな酸味
06控えめな酸味		07過剰な酸味	08甘さを持った	09辛口の	10やや辛口の
11粗いタンニン		12心地よい渋み	13収斂性のある	14溶けたタンニン	15適度なタンニン
16軽く心地よい		17非常に重厚な	18複雑性のある	19枯れた	20欠点のある
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが出た	25甘味の支配的な
26酸味が不足した		27熟成している	28ピロードのような	29シルクのような	30コルキーな味
31若々しい味わい		32アルコールの強い	33過熟した	34濃縮感のある	35現在飲み頃に入っている
36飲み頃よりやや手前		37余韻は5秒以下	38余韻は6~8秒(8~9秒)	39余韻は10秒以上	00やわらかい(ソフトな)アタック
00おだやかな酸味		00ざらざらした渋み	00スパイシーな風味	00濃厚な味わい	00円熟した口あたり
00熟成度の高い		00しなやかな口あたり	00若々しく粗野な味わい		
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度
主な品種	Shiraz				
国	オーストラリア				
地域					
地区 or AOC					
収穫年	2002				
銘柄	オーストラリア シラズ2002				
飲用温度	17度				
相性のいい料理	オックステールの煮込み				

極私的なワインテイスティングノート

<http://tnishino.blogspot.com/>

赤ワインテイスティングシート(第22回ワインアドバイザー)

外観	01透明度の高い(澄んだ)	02濁った	03発泡している	04滓のある	05異物のある	
	06健全な外観	07明るい色合い(淡い色合い)	08濃い色合い	09紫色を帯びた	10エッジにオレンジ色を帯びた	
	11(明るい)ルビー色	12ガーネット色	13テュイレ	14グリ	15琥珀	
	16トバース	17複雑な色調	18粘性あり	19粘性は強い	20粘性は弱い	
	21若々しさのある外観	22熟成が感じられる	23充分に熟成が感じられる外観	00透明度は中程度		
香り	01熟成によるブーケが感じられる	02若々しいアロマに満ちた	03豊かな香り	04貧弱な	05閉じた	
	06刺激の強い香り	07濃縮感のある	08フランボワーズ	09イチゴ	10カシス	
	11ブルーベリー	12ブラックチェリー	13チェリー	14干しブドウ	15杏	
	16ジャムのような濃縮感	17フルーティ(軽くフルーティな)	18バラ	19すみれ	20アカシア	
	21芍薬(しゃくやく)	22ヴェジエタル	23タイム	24マルメロの実	25イースト香	
	26木樽のニュアンス	27バン・グリエ	28紙	29カラメル	30ヴァニラ	
	31玉葱	32アニス	33たばこの葉	34ヒマラヤ杉	35フェネル	
	36腐葉土	37青ピーマン	38アマンド・グリエ	39くるみ	40コーヒー	
	41エビセ	42ココナッツ	43しおれたバラ	44ローズマリー	45甘草	
	46蜂蜜	47ヨード	48きのこ	49チョコレート	50かび臭い	
	51火打石	52焦げ臭	53なめし革	54黒こしょう	55フォキシー・フレーバー	
	56タール	57硫黄	58燻香	59肉	60ランシオ	
	61エーテル香	62バター	63ビール	64アンモニア臭	65酢酸	
	66揮発酸	67石鹸	00苺キャンディー	00シンプルな香り		
	味わい	01なめらかな口あたり	02荒々しい口あたり	03若々しさを感じるアタック	04フレッシュな酸味	05やわらかい酸味
		06控えめな酸味	07過剰な酸味	08甘さを持った	09辛口の	10やや辛口の
11粗いタンニン		12心地よい渋み	13収斂性のある	14溶けたタンニン	15適度なタンニン	
16軽く心地よい		17(非常に)重厚な	18複雑性のある	19枯れた	20欠点のある	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが出た	25甘味の支配的な	
26酸味が不足した		27熟成している(熟成感のある)	28ピロードのような	29シルクのような	30コルキーな味	
31若々しい味わい		32アルコールの強い	33過熟した	34濃縮感のある	35現在飲み頃に入っている	
36飲み頃よりやや手前		37余韻は5秒以下(6秒以下)	38余韻は6~8秒(8~9秒)	39余韻は10秒以上	00やわらかい(ソフトな)アタック	
00おだやかな酸味		00ざらざらした渋み	00スパイシーな風味	00濃厚な味わい	00円熟した口あたり	
00熟成度の高い		00しなやかな口あたり	00若々しく粗野な味わい	00爽やかで軽快なアタック		
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
主な品種	Sangiovese					
国	イタリア					
地域	トスカーナ					
地区 or AOC						
収穫年	2003					
銘柄	キアンティ2003					
飲用温度	16度					
相性のいい料理	豚の網焼きトマト添え					

赤ワインテイスティングシート(第22回ソムリエ)

外観	01透明度の高い(澄んだ)	02濁った	03発泡している	04滓のある	05異物のある	
	06健全な外観	07明るい色合い(淡い色合い)	08濃い色合い	09紫色を帯びた	10エッジにオレンジ色を帯びた	
	11(明るい)ルビー色	12ガーネット色	13テュイレ	14グリ	15琥珀	
	16トバース	17複雑な色調	18粘性あり	19粘性は強い	20粘性は弱い	
	21若々しさのある外観	22熟成が感じられる	23充分に熟成が感じられる外観	00透明度は中程度		
香り	01熟成によるブーケが感じられる	02若々しいアロマに満ちた	03豊かな香り	04貧弱な	05閉じた	
	06刺激の強い香り	07濃縮感のある	08フランボワーズ	09イチゴ(木苺)	10カシス	
	11ブルーベリー	12ブラックチェリー	13チェリー	14干しブドウ	15杏	
	16ジャムのような濃縮感	17フルーティ(軽くフルーティな)	18バラ	19すみれ	20アカシア	
	21芍薬(しゃくやく)	22ヴェジエタル	23タイム	24マルメロの実	25イースト香	
	26木樽のニュアンス	27パン・グリエ	28紙	29カラメル	30ヴァニラ	
	31玉葱	32アニス	33たばこの葉	34ヒマラヤ杉	35フェネル	
	36腐葉土	37青ピーマン	38アマンド・グリエ	39くるみ	40コーヒー	
	41エビセ	42ココナッツ	43しおれたバラ	44ローズマリー	45甘草	
	46蜂蜜	47ヨード	48きのこ	49チョコレート	50かび臭い	
	51火打石	52焦げ臭	53なめし革	54黒こしょう	55フォキシー・フレーバー	
	56タール	57硫黄	58燻香	59肉	60ランシオ	
	61エーテル香	62バター	63ビール	64アンモニア臭	65酢酸	
	66揮発酸	67石鹸	00苺キャンディー	00シンプルな香り		
	味わい	01なめらかな口あたり	02荒々しい口あたり	03若々しさを感じるアタック	04フレッシュな酸味	05やわらかい酸味
		06控えめな酸味	07過剰な酸味	08甘さを持った	09辛口の	10やや辛口の
		11粗いタンニン	12心地よい洗み	13収斂性のある	14溶けたタンニン	15適度なタンニン
16軽く心地よい		17(非常に)重厚な	18複雑性のある	19枯れた	20欠点のある	
21ダメージを受けた		22バランスの悪い	23バランスのとれた	24渋みが出た	25甘味の支配的な	
26酸味が不足した		27熟成している(熟成感のある)	28ピロードのような	29シルクのような	30コルキーな味	
31若々しい味わい		32アルコールの強い	33過熟した	34濃縮感のある	35現在飲み頃に入っている	
36飲み頃よりやや手前		37余韻は5秒以下(6秒以下)	38余韻は6~8秒(8~9秒)	39余韻は10秒以上	00やわらかい(ソフトな)アタック	
00おだやかな酸味		00ざらざらした洗み	00スパイシーな風味	00濃厚な味わい	00円熟した口あたり	
00熟成度の高い		00しなやかな口あたり	00若々しく粗野な味わい	00爽やかで軽快なアタック		
アルコール度		11度未満	12度	12.5度	13度	13.5度以上
主な品種	Merlot					
国	日本					
地域						
地区 or AOC						
収穫年	2003					
銘柄						
飲用温度	16度					
相性のいい料理	ローストチキンのご添え					