

ワインテイスティングシート解答編 ワインエキスパート23年度 シャルドネ:アメリカ ※ソムリエ、WA共通

平成23年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
 黄色の項目は解答、白地・黒字は他の品種などで出た項目、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》	澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》	輝きのある	やや弱め		
	《色調》	グリーンがかった	イエロー	黄金色	褐色
		琥珀	テュイレ	玉葱の皮の色	
	《濃淡》	淡い	やや濃い	濃い色合い	非常に淡い
	《ディスク》	薄い	やや厚い	厚い	
	《粘性》	やや軽い	やや強い	豊か	中程度
	《泡立ち》	スティル	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
《外観の印象》	若い	よく熟した	成熟度が高い	軽い	
	健全な	艶のある			
【香り】	《豊かさ》	しっかりと感じられる	弱い		
	《特徴》	グレープフルーツ	リンゴ	洋梨	メロン
		ライチ	レモン	白バラ	アニス
		コリアンダー	菩提樹	炒ったアーモンド	バター
		ヴァニラ	火打石	硫黄	桃
		マスカット	パイナップル	バナナ	プラム
		メロン	マンゴ	かりん	アカシア
		白い花	森林	麦わら	シダ
		コルク	ヒマラヤ杉	ツゲ	甘草
		ハーブ香	枯葉	紅茶	ミント
		パン・グリエ	アモンド・グリエ	コーヒー	ノワゼット
		ミネラル	蜂蜜	シナモン	ランシオ
		イースト香	チョコレート	カラメル	
	《香りの印象》	開いている	ニュートラル	木樽からのニュアンス	若々しい
		落ち着いた(控えめな)	還元状態	第1アロマが強い	枯れた香り
		閉じている	濃縮感のある	上品な香り	刺激の強い
		爽やかな	華やかな		
【味わい】	《アタック》	やや軽い	やや強い	強い	荒々しい
	《甘み》※	まろやか	豊かな	弱い	濃厚な甘み
		セック			
	《酸味》	爽やかな	なめらかな	スムーズな	シャープな
		しなやかな	豊かな		
	《バランス》	まろやかな	厚みのある	ふくよかな	力強い
		ドライな	スリムな	澆刺とした	悪い
		痩せた	やや軽い	複雑性のある	コルセ
	《苦味》	穏やかな	コク(深み)を与える	控えめ	弱い
《アルコール》	やや強め	ヴォリュームのある	やや軽め	軽い	
《余韻》	やや短い	やや長い	長い	とても長い	

※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む

【フレーヴァー】	フルーティー(フレッシュな)	フルーティー(濃縮した)	フローラル	スパイシー	ミネラル感のある
	フルーティ(チャーマング)	熟成感のある			
【評価】	成熟度が高く、豊か	濃縮し、力強い	シンプル	フレッシュ感を楽しむ	
【供出温度】	7度以下	8－10度	11－14度		
【グラス】	小ぶり	中庸	大ぶり		
【収穫年】	2009年				
【生産国】	アメリカ				
【主なブドウ品種】	Chardonnay				

ワインテイスティングシート解答編 ワインエキスパート23年度 リースリング:フランス

平成23年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
 黄色の項目は解答、白地・黒字は他の品種などで出た項目、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》	澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》	輝きのある	やや弱め		
	《色調》	グリーンがかった	イエロー	黄金色	褐色
		琥珀	デュイレ	玉葱の皮の色	
	《濃淡》	淡い	やや濃い	濃い色合い	非常に淡い
	《ディスク》	薄い	やや厚い	厚い	
	《粘性》	やや軽い	やや強い	豊か	中程度
	《泡立ち》	スティル	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
【香り】	《外観の印象》	若い	よく熟した	成熟度が高い	軽い
		健全な	艶のある		
	《豊かさ》	しっかりと感じられる	弱い		
	《特徴》	グレープフルーツ	リンゴ	洋梨	メロン
		ライチ	レモン	白バラ	アニス
		コリアンダー	菩提樹	炒ったアーモンド	バター
		ヴァニラ	火打石	硫黄	桃
		マスカット	パイナップル	バナナ	プラム
		メロン	マンゴ	かりん	アカシア
		白い花	森林	麦わら	シダ
		コルク	ヒマラヤ杉	ツゲ	甘草
		ハーブ香	枯葉	紅茶	ミント
		パン・グリエ	アモンド・グリエ	コーヒー	ノワゼット
		ミネラル	蜂蜜	シナモン	ランシオ
		イースト香	チョコレート	カラメル	
	《香りの印象》	開いている	ニュートラル	木樽からのニュアンス	若々しい
		落ち着いた(控えめな)	還元状態	第1アロマが強い	枯れた香り
		閉じている	濃縮感のある	上品な香り	刺激の強い
		爽やかな	華やかな		
【味わい】	《アタック》	やや軽い	やや強い	強い	荒々しい
	《甘み》※	まろやか	豊かな	弱い	濃厚な甘み
		セック			
	《酸味》	爽やかな	なめらかな	スムーズな	シャープな
		しなやかな	豊かな		
	《バランス》	まろやかな	厚みのある	ふくよかな	力強い
		ドライな	スリムな	澁刺とした	悪い
		瘦せた	やや軽い	複雑性のある	コルセ
	《苦味》	穏やかな	コク(深み)を与える	控えめ	弱い
	《アルコール》	やや強め	ヴォリュームのある	やや軽め	軽い
	《余韻》	やや短い	やや長い	長い	とても長い

※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む

【フレーヴァー】	フルーティー(フレッシュな)	フルーティー(濃縮した)	フローラル	スパイシー	ミネラル感のある
	フルーティ(チャーミング)	熟成感のある			
【評価】	成熟度が高く、豊か	濃縮し、力強い	シンプル	フレッシュ感を楽しむ	
【供出温度】	7度以下	8－10度	11－14度		
【グラス】	小ぶり	中庸	大ぶり		
【収穫年】	2008年				
【生産国】	フランス				
【主なブドウ品種】	Riesling				

ワインテイスティングシート解答編 ワインアドバイザー23年度 ゲヴュルトトラミネル:フランス

平成23年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
 黄色の項目は解答、白地・黒字は他の品種などで出た項目、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》	澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》	輝きのある	やや弱め		
	《色調》	グリーンがかった	イエロー	黄金色	褐色
		琥珀	テュイレ	玉葱の皮の色	
	《濃淡》	淡い	やや濃い	濃い色合い	非常に淡い
	《ディスク》	薄い	やや厚い	厚い	
	《粘性》	やや軽い	やや強い	豊か	中程度
	《泡立ち》	スティル	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
【香り】	《外観の印象》	若い	よく熟した	成熟度が高い	軽い
		健全な	艶のある		
	《豊かさ》	しっかりと感じられる	弱い		
	《特徴》	グレープフルーツ	リンゴ	洋梨	メロン
		ライチ	レモン	白バラ	アニス
		コリアンダー	菩提樹	炒ったアーモンド	バター
		ヴァニラ	火打石	硫黄	桃
		マスカット	パイナップル	バナナ	プラム
		メロン	マンゴ	かりん	アカシア
		白い花	森林	麦わら	シダ
		コルク	ヒマラヤ杉	ツゲ	甘草
		ハーブ香	枯葉	紅茶	ミント
		パン・グリエ	アモンド・グリエ	コーヒー	ノワゼット
		ミネラル	蜂蜜	シナモン	ランシオ
		イースト香	チョコレート	カラメル	
	《香りの印象》	開いている	ニュートラル	木樽からのニュアンス	若々しい
		落ち着いた(控えめな)	還元状態	第1アロマが強い	枯れた香り
		閉じている	濃縮感のある	上品な香り	刺激の強い
		爽やかな	華やかな		
【味わい】	《アタック》	やや軽い	やや強い	強い	荒々しい
	《甘み》※	まろやか	豊かな	弱い	濃厚な甘み
		セック			
	《酸味》	爽やかな	なめらかな	スムーズな	シャープな
		しなやかな	豊かな		
	《バランス》	まろやかな	厚みのある	ふくよかな	力強い
		ドライな	スリムな	澀刺とした	悪い
		瘦せた	やや軽い	複雑性のある	コレセ
	《苦味》	穏やかな	コク(深み)を与える	控えめ	弱い
	《アルコール》	やや強め	ヴォリュームのある	やや軽め	軽い
	《余韻》	やや短い	やや長い	長い	とても長い

※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む

【フレーヴァー】	フルーティー(フレッシュな)	フルーティー(濃縮した)	フローラル	スパイシー	ミネラル感のある
	フルーティ(チャーマング)	熟成感のある			
【評価】	成熟度が高く、豊か	濃縮し、力強い	シンプル	フレッシュ感を楽しむ	
【供出温度】	7度以下	8－10度	11－14度		
【グラス】	小ぶり	中庸	大ぶり		
【収穫年】	2008年				
【生産国】	フランス				
【主なブドウ品種】	Gewürztraminer				

ワインテイスティングシート解答編 ワインエキスパート23年度 シラズ:オーストラリア ※ソムリエ、WA共通

平成23年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黄色の項目は解答、白地・黒字は他の品種などで出た項目、青字は過去のシートを参考にし適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》	澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》	輝きのある	やや弱め		
	《色調》	紫がかった	オレンジがかった	ガーネット	ティイレ
		琥珀	トパーズ	複雑な色調	
	《濃淡》	明るい	やや濃い	濃い	非常に濃い
	《ディスク》	やや厚い	厚い	やや薄い	薄い
	《粘性》	やや強い	豊か	やや軽い	中程度
	《泡立ち》	スティル	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
【香り】	《外観の印象》	若い	よく熟した	成熟度が高い	濃厚な
		濃縮感がある	やや熟成した	健全な	
	《豊かさ》	しっかりと感じられる	力強い	弱い	
	《特徴》	カシス	すぐり	ブルーベリー	ブラックベリー
		ブラックチェリー	干しプラム	乾燥イチジク	メントール
		タバコ	シダ	ゼラニウム	牡丹
		針葉樹	血液	燻製肉	黒胡椒
		丁子	シナモン	スーボワ	腐葉土
		シヴェ	ジビエ	樹脂	ヨード
		ナツメグ	甘草	チョコレート	フランボワーズ
		イチゴ(木苺)	チェリー	干しブドウ	杏
		苺キャンディー	バラ	すみれ	アカシア
		しおれたバラ	ローズマリー	芍薬(しゃくやく)	ヴェジエタル
		タイム	マルメロの実	アニス	たばこの葉
		ヒマラヤ杉	青ピーマン	アマンド・グリエ	ヴァニラ
		イースト香	パン・グリエ	カラメル	くるみ
		コーヒー	エビセ	ココナッツ	蜂蜜
		きのこ	かび臭い	焦げ臭	なめし革
		フォキシシー・フレーバー	タール	硫黄	ランシオ
		エーテル香	バター		
	《香りの印象》	開いている	第1アロマが強い	木樽からのニュアンス	酸化熟成の段階にある
		落ち着いた(控えめな)	熟成感が現れている	枯れた香り	上品な香り
		刺激の強い	華やかな		
【味わい】	《アタック》	やや強い	強い	やや弱い	弱い
	《甘み》※	まろやか	豊かな	辛口の	甘みが支配的
	《酸味》	なめらかな	円みのある	フレッシュな	控えめな
		過剰な	不足した		
	《バランス》	骨格のある	肉厚な	がっしりとした	心地よい
		豊満な	力強い	流れるような	欠点のある
		ダメージを受けた			
	《タンニン分》	力強い	強い(突出した)	緻密	サラサラとした
		ヴィロードのような	粗い	心地良い	弱い
	《アルコール》	やや強め	熱さを感じる	やや弱い	弱い
	《余韻》	やや軽い	やや長い	長い	

※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む

【フレーヴァー】	フルーティー(濃縮した)	スパイシー	ミネラル感のある	熟成感によるブーケ	ヴェジエタル
【評価】	成熟度が高く、豊か	濃縮し、力強い	長期熟成型	ポテンシャルの高い	
【供出温度】	15-18度	19度以上	11-14度		
【グラス】	中庸	大ぶり	小ぶり		
【デカンタージュ】	必要なし	飲む直前	飲む1時間前		
【収穫年】	2007年				
【生産国】	オーストラリア				
【主なブドウ品種】	Syrah(Shiraz)				

ワインテイスティングシート解答編 ワインエキスパート23年度 テンプラニーリヨ:スペイン

平成23年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黄色の項目は解答、白地・黒字は他の品種などで出た項目、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》	澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》	輝きのある	やや弱め		
	《色調》	紫がかった 琥珀	オレンジがかった トパーズ	ガーネット 複雑な色調	ティイレ
	《濃淡》	明るい	やや濃い	濃い	非常に濃い
	《ディスク》	やや厚い	厚い	やや薄い	薄い
	《粘性》	やや強い	豊か	やや軽い	中程度
	《泡立ち》	スティル	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》	若い 濃縮感がある	よく熟した やや熟成した	成熟度が高い 健全な	濃厚な
【香り】	《豊かさ》	しっかりと感じられる	力強い	弱い	
	《特徴》	カシス	すぐり	ブルーベリー	ブラックベリー
		ブラックチェリー	干しプラム	乾燥イチジク	メントール
		タバコ	シダ	ゼラニウム	牡丹
		針葉樹	血液	燻製肉	黒胡椒
		丁子	シナモン	スーボワ	腐葉土
		シヴェ	ジビエ	樹脂	ヨード
		ナツメグ	甘草	チョコレート	フランボワーズ
		イチゴ(木苺)	チェリー	干しブドウ	杏
		苺キャンディー	バラ	すみれ	アカシア
		しおれたバラ	ローズマリー	芍薬(しゃくやく)	ヴェジエタル
		タイム	マルメロの実	アニス	たばこの葉
		ヒマラヤ杉	青ピーマン	アマンド・グリエ	ヴァニラ
		イースト香	パン・グリエ	カラメル	くるみ
		コーヒー	エビセ	ココナッツ	蜂蜜
		きのこ	かび臭い	焦げ臭	なめし革
		フォキシシー・フレーバー	タール	硫黄	ランシオ
		エーテル香	バター		
	《香りの印象》	開いている	第1アロマが強い	木樽からのニュアンス	酸化熟成の段階にある
		落ち着いた(控えめな)	熟成感が現れている	枯れた香り	上品な香り
		刺激の強い	華やかな		
【味わい】	《アタック》	やや強い	強い	やや弱い	弱い
	《甘み》※	まろやか	豊かな	辛口の	甘みが支配的
	《酸味》	なめらかな	円みのある	フレッシュな	控えめな
		過剰な	不足した		
	《バランス》	骨格のある	肉厚な	がっしりとした	心地よい
		豊満な ダメージを受けた	力強い	流れるような	欠点のある
	《タンニン分》	力強い	強い(突出した)	緻密	サラサラとした
		ヴィロードのような	粗い	心地良い	弱い
	《アルコール》	やや強め	熱さを感じる	やや弱い	弱い
	《余韻》	やや軽い	やや長い	長い	

※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む

【フレーヴァー】	フルーティー(濃縮した)	スパイシー	ミネラル感のある	熟成感によるブーケ	ヴェジエタル
【評価】	成熟度が高く、豊か	濃縮し、力強い	長期熟成型	ポテンシャルの高い	
【供出温度】	15-18度	19度以上	11-14度		
【グラス】	中庸	大ぶり	小ぶり		
【デカンタージュ】	必要なし	飲む直前	飲む1時間前		
【収穫年】	2004年				
【生産国】	スペイン				
【主なブドウ品種】	Tempranillo				

ワインテイスティングシート解答編 ソムリエ23年度 サンジョヴェーゼ:イタリア

平成23年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黄色の項目は解答、白地・黒字は他の品種などで出た項目、青字は過去のシートを参考にしして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》	澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》	輝きのある	やや弱め		
	《色調》	紫がかった 琥珀	オレンジがかった トパーズ	ガーネット 複雑な色調	ティイレ
	《濃淡》	明るい	やや濃い	濃い	非常に濃い
	《ディスク》	やや厚い	厚い	やや薄い	薄い
	《粘性》	やや強い	豊か	やや軽い	中程度
	《泡立ち》	スティル	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》	若い 濃縮感がある	よく熟した やや熟成した	成熟度が高い 健全な	濃厚な
【香り】	《豊かさ》	しっかりと感じられる	力強い	弱い	
	《特徴》	カシス	すぐり	ブルーベリー	ブラックベリー
		ブラックチェリー	干しプラム	乾燥イチジク	メントール
		タバコ	シダ	ゼラニウム	牡丹
		針葉樹	血液	燻製肉	黒胡椒
		丁子	シナモン	スーボワ	腐葉土
		シヴェ	ジビエ	樹脂	ヨード
		ナツメグ	甘草	チョコレート	フランボワーズ
		イチゴ(木苺)	チェリー	干しブドウ	杏
		苺キャンディー	バラ	すみれ	アカシア
		しおれたバラ	ローズマリー	芍薬(しゃくやく)	ヴェジエタル
		タイム	マルメロの実	アニス	たばこの葉
		ヒマラヤ杉	青ピーマン	アマンド・グリエ	ヴァニラ
		イースト香	パン・グリエ	カラメル	くるみ
		コーヒー	エビセ	ココナッツ	蜂蜜
		きのこ	かび臭い	焦げ臭	なめし革
		フォキシシー・フレーバー	タール	硫黄	ランシオ
		エーテル香	バター		
	《香りの印象》	開いている	第1アロマが強い	木樽からのニュアンス	酸化熟成の段階にある
		落ち着いた(控えめな)	熟成感が現れている	枯れた香り	上品な香り
		刺激の強い	華やかな		
【味わい】	《アタック》	やや強い	強い	やや弱い	弱い
	《甘み》※	まろやか	豊かな	辛口の	甘みが支配的
	《酸味》	なめらかな	円みのある	フレッシュな	控えめな
		過剰な	不足した		
	《バランス》	骨格のある	肉厚な	がっしりとした	心地よい
		豊満な	力強い	流れるような	欠点のある
		ダメージを受けた			
	《タンニン分》	力強い	強い(突出した)	緻密	サラサラとした
		ヴィヨードのような	粗い	心地良い	弱い
	《アルコール》	やや強め	熱さを感じる	やや弱い	弱い
	《余韻》	やや軽い	やや長い	長い	

※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む

【フレーヴァー】	フルーティー(濃縮した)	スパイシー	ミネラル感のある	熟成感によるブーケ	ヴェジエタル
【評価】	成熟度が高く、豊か	濃縮し、力強い	長期熟成型	ポテンシャルの高い	
【供出温度】	15-18度	19度以上	11-14度		
【グラス】	中庸	大ぶり	小ぶり		
【デカンタージュ】	必要なし	飲む直前	飲む1時間前		
【収穫年】	2007年				
【生産国】	イタリア				
【主なブドウ品種】	Sangiovese				

ワインテイスティングシート解答編 ワインエキスパート24年度 リースリング:オーストラリア

平成23～24年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黄色の項目は解答、白地・黒字は他の品種などで出た項目、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》	澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》	輝きのある	クリスタルのような	やや弱め	
	《色調》	グリーンがかった 褐色	イエロー 琥珀	レモンイエロー テュイレ	黄金色 玉葱の皮の色
	《濃淡》	淡い 非常に淡い	薄い(無色に近い)	やや濃い	濃い色合い
	《ディスク》	薄い	やや厚い	厚い	※24年度から項目なし
	《粘性》	さらっとした 中程度	やや軽い	やや強い	豊かな
	《泡立ち》	スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》	若い 健全な	軽い 艶のある	よく熟した	成熟度が高い
【香り】	《豊かさ》	控えめ	しっかりと感じられる	弱い	
	《特徴》	レモン	グレープフルーツ	リンゴ	洋梨
		桃	花梨	ライチ	メロン
		すいかずら	アカシア	菩提樹	キンモクセイ
		白バラ	ヴェルヴェーヌ	コリアンダー	アニス
		火打石	麝香	バター	ヴァニラ
		樹脂	炒ったアーモンド	硫黄	マスカット
		パイナップル	バナナ	プラム	マンゴ
		白い花	甘草	ミント	ハーブ香
		枯葉	森林	麦わら	シダ
		コルク	ヒマラヤ杉	ツゲ	紅茶
		コーヒー	ミネラル	アマンド・グリエ	パン・グリエ
		ノワゼット	蜂蜜	シナモン	ランシオ
		イースト香	チョコレート	キャラメル	
	《香りの印象》	開いている	ニュートラル	木樽からのニュアンス	若々しい
		落ち着いた(控えめな)	還元状態	クローズしている	第1アロマが強い
		枯れた香り	閉じている	濃縮感のある	上品な香り
		刺激の強い	爽やかな	華やかな	
【味わい】	《アタック》	軽い 荒々しい	やや軽い	やや強い	強い
	《甘み》※	弱い 濃厚な甘み	まろやか セック	残糖がある	豊かな
	《酸味》	爽やかな 円みのある	シャープな しなやかな	スムーズな 豊かな	やわらかな
	《苦味》	控えめ	穏やかな	コク(深み)を与える	弱い
	《バランス》	スリムな	澁刺とした	コンパクトな	ドライな
		まろやかな	ふくよかな	厚みのある	力強い
		悪い コルセ	痩せた	やや軽い	複雑性のある
	《アルコール》	軽い	やや軽め	ヴォリュームのある	やや強め
	《余韻》	短め とても長い	やや短い	やや長い	長い

※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む

【フレーヴァー】	フルーティー	フレッシュな	フローラル	ミネラル感のある	濃縮した
	スパイシー	熟成感のある			
【評価】	シンプル 濃縮し、力強い	フレッシュ感を楽しむ	成熟度が高く、豊か	長期熟成型	ポテンシャルの高い
【供出温度】	7度以下	8－10度	11－14度	15－18度	
【グラス】	小ぶり	中庸	大ぶり		
【収穫年】	2010				
【生産国】	オーストラリア				
【主なブドウ品種】	Riesling				

ワインテイスティングシート解答編 ワインエキスパート24年度 シャルドネ:フランス

平成23～24年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黄色の項目は解答、白地・黒字は他の品種などで出た項目、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》	澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》	輝きのある	クリスタルのような	やや弱め	
	《色調》	グリーンがかった 褐色	イエロー 琥珀	レモンイエロー テュイレ	黄金色 玉葱の皮の色
	《濃淡》	淡い 非常に淡い	薄い(無色に近い)	やや濃い	濃い色合い
	《ディスク》	薄い	やや厚い	厚い	※24年度から項目なし
	《粘性》	さらっとした 中程度	やや軽い	やや強い	豊か
	《泡立ち》	スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》	若い 健全な	軽い 艶のある	よく熟した	成熟度が高い
【香り】	《豊かさ》	控えめ	しっかりと感じられる	弱い	
	《特徴》	レモン	グレープフルーツ	リンゴ	洋梨
		桃	花梨	ライチ	メロン
		すいかずら	アカシア	菩提樹	キンモクセイ
		白バラ	ヴェルヴェーヌ	コリアンダー	アニス
		火打石	麝香	バター	ヴァニラ
		樹脂	炒ったアーモンド	硫黄	マスカット
		パイナップル	バナナ	プラム	マンゴ
		白い花	甘草	ミント	ハーブ香
		枯葉	森林	麦わら	シダ
		コルク	ヒマラヤ杉	ツゲ	紅茶
		コーヒー	ミネラル	アマンド・グリエ	パン・グリエ
		ノワゼット	蜂蜜	シナモン	ランシオ
		イースト香	チョコレート	キャラメル	
	《香りの印象》	開いている	ニュートラル	木樽からのニュアンス	若々しい
		落ち着いた(控えめな)	還元状態	クローズしている	第1アロマが強い
		枯れた香り	閉じている	濃縮感のある	上品な香り
		刺激の強い	爽やかな	華やかな	
【味わい】	《アタック》	軽い 荒々しい	やや軽い	やや強い	強い
	《甘み》※	弱い 濃厚な甘み	まろやか セック	残糖がある	豊かな
	《酸味》	爽やかな 円みのある	シャープな しなやかな	スムーズな 豊かな	やわらかな
	《苦味》	控えめ	穏やかな	コク(深み)を与える	弱い
	《バランス》	スリムな	澁刺とした	コンパクトな	ドライな
		まろやかな	ふくやかな	厚みのある	力強い
		悪い コルセ	痩せた	やや軽い	複雑性のある
	《アルコール》	軽い	やや軽め	ヴォリュームのある	やや強め
	《余韻》	短め とても長い	やや短い	やや長い	長い

※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む

【フレーヴァー】	フルーティー スパイシー	フレッシュな 熟成感のある	フローラル	ミネラル感のある	濃縮した
【評価】	シンプル 濃縮し、力強い	フレッシュ感を楽しむ	成熟度が高く、豊か	長期熟成型	ポテンシャルの高い
【供出温度】	7度以下	8－10度	11－14度	15－18度	
【グラス】	小ぶり	中庸	大ぶり		
【収穫年】	2011				
【生産国】	フランス				
【主なブドウ品種】	Chardonnay				

ワインテイスティングシート解答編
 ワインアドバイザー・ワインエキスパート24年度
 ガメイ:フランス

平成23～24年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
 黄色の項目は解答、白地・黒字は他の品種などで出た項目、**青字**は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》	澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》	やや弱め	輝きのある		
	《色調》	紫がかった ルビー 複雑な色調	オレンジがかった テュイレ	黒みを帯びた 琥珀	ガーネット トパーズ
	《濃淡》	明るい	やや濃い	濃い	非常に濃い
	《ディスク》	やや厚い ※24年度から項目なし	厚い	やや薄い	薄い
	《粘性》	やや軽い 中程度	やや強い	豊か	ねっとりした
	《泡立ち》	スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》	若い 濃厚な	軽い 濃縮感がある	よく熟した やや熟成した	成熟度が高い 健全な
【香り】	《豊かさ》	控えめ	しっかりと感じられる	力強い	弱い
	《特徴》	イチゴ	ラズベリー	ブルーベリー	ブラックチェリー
		ブラックベリー	カシス	すぐり	干しプラム
		乾燥イチジク	すみれ	バラ	牡丹
		ゼラニウム	メントール	シナモン	甘草
		丁子	黒胡椒	シダ	ナツメグ
		タバコ	ドライハーブ	血液	燻製肉
		肉	なめし皮	針葉樹	樹脂
		スーボワ(森の下草)	腐葉土	シヴェ(野獣の煮込み)	ジビエ
		ヨード	チョコレート		
		イチゴ(木苺)	チェリー	フランボワーズ	苺キャンディー
		干しブドウ	杏	アカシア	しおれたバラ
		ローズマリー	芍薬(しゃくやく)	ヴェジエタル	タイム
		マルメロの実	アニス	たばこの葉	ヒマラヤ杉
		青ピーマン	アマンド・グリエ	ヴァニラ	イースト香
		パン・グリエ	カラメル	くるみ	コーヒー
		エビセ	ココナッツ	蜂蜜	きのこ
		かび臭い	焦げ臭	フォキシー・フレーパー	タール
		硫黄	ランシオ	エーテル香	バター
	《香りの印象》	落ち着いた 木樽からのニュアンス 上品な香り	開いている 熟成感が現れている 刺激の強い	第1アロマが強い 酸化熟成の段階にある 華やかな	第2アロマが強い 枯れた香り
【味わい】	《アタック》	やや軽い 軽い	やや強い	強い	インパクトのある
	《甘み》※	弱い 甘みが支配的	まろやか	豊かな	辛口の
	《酸味》	なめらかな シャープな 不足した	円みのある フレッシュな	やわらかな 控えめな	はっきりした 過剰な
	《タンニン分》	キメ細やか ざらついた 心地良い	緻密 粗い 弱い	ヴィロードのような 力強い	サラサラとした 強い(突出した)
	《バランス》	やわらかな 骨格のある 肉厚な	心地よい 固い がっしりとした	まろやかな 力強い ダメージを受けた	流れるような 豊富な 欠点のある
	《アルコール》	やや強め	熱さを感じる	やや弱い	弱い
	《余韻》	やや軽い	やや長い	長い	
※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む					
【フレーヴァー】	フルーティー ミネラル感のある	フレッシュな 熟成感によるブーケ	濃縮した ヴェジエタル	フローラル	スパイシー
【評価】	シンプル ポテンシャルの高い	フレッシュ感を楽しむ エレガントで、余韻の長い	成熟度が高く、豊か	濃縮し、力強い	長期熟成型
【供出温度】	11-14度	15-18度	19度以上		
【グラス】	中庸	大ぶり	小ぶり		
【デカンタージュ】	必要なし	飲む直前	事前(30～60分前)	事前(1～2時間)	
【収穫年】	2009				
【生産国】	フランス				
【主なブドウ品種】	Gamay				

ワインテイスティングシート解答編 ワインエキスパート24年度 ネットビーロ:イタリア

平成23～24年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黄色の項目は解答、白地・黒字は他の品種などで出た項目、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》	澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》	やや弱め	輝きのある		
	《色調》	紫がかった ルビー 複雑な色調	オレンジがかった テュイレ	黒みを帯びた 琥珀	ガーネット トパーズ
	《濃淡》	明るい	やや濃い	濃い	非常に濃い
	《ディスク》	やや厚い ※24年度から項目なし	厚い	やや薄い	薄い
	《粘性》	やや軽い 中程度	やや強い	豊か	ねっとりした
	《泡立ち》	スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》	若い 濃厚な	軽い 濃縮感がある	よく熟した やや熟成した	成熟度が高い 健全な
【香り】	《豊かさ》	控えめ	しっかりと感じられる	力強い	弱い
	《特徴》	イチゴ	ラズベリー	ブルーベリー	ブラックチェリー
		ブラックベリー	カシス	すぐり	干しプラム
		乾燥イチジク	すみれ	バラ	牡丹
		ゼラニウム	メントール	シナモン	甘草
		丁子	黒胡椒	シダ	ナツメグ
		タバコ	ドライハーブ	血液	燻製肉
		肉	なめし皮	針葉樹	樹脂
		スーボワ(森の下草)	腐葉土	シヴェ(野獣の煮込み)	ジビエ
		ヨード	チョコレート		
		イチゴ(木苺)	チェリー	フランボワーズ	苺キャンディー
		干しブドウ	杏	アカシア	しおれたバラ
		ローズマリー	芍薬(しゃくやく)	ヴェジエタル	タイム
		マルメロの実	アニス	たばこの葉	ヒマラヤ杉
		青ピーマン	アマンド・グリエ	ヴァニラ	イースト香
		パン・グリエ	カラメル	くるみ	コーヒー
		エビセ	ココナッツ	蜂蜜	きのこ
		かび臭い	焦げ臭	フォキシー・フレーバー	タール
		硫黄	ランシオ	エーテル香	バター
	《香りの印象》	落ち着いた 木樽からのニュアンス 上品な香り	開いている 熟成感が現れている 刺激の強い	第1アロマが強い 酸化熟成の段階にある 華やかな	第2アロマが強い 枯れた香り
【味わい】	《アタック》	やや軽い 軽い	やや強い	強い	インパクトのある
	《甘み》※	弱い 甘みが支配的	まろやか	豊かな	辛口の
	《酸味》	なめらかな シャープな 不足した	円みのある フレッシュな	やわらかな 控えめな	はっきりした 過剰な
	《タンニン分》	キメ細やか ざらついた 心地良い	緻密 粗い 弱い	ヴィロードのような 力強い	サラサラとした 強い(突出した)
	《バランス》	やわらかな 骨格のある 肉厚な	心地よい 固い がっしりとした	まろやかな 力強い ダメージを受けた	流れるような 豊富な 欠点のある
	《アルコール》	やや強め	熱さを感じる	やや弱い	弱い
	《余韻》	やや軽い	やや長い	長い	
※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む					
【フレーヴァー】	フルーティー ミネラル感のある	フレッシュな 熟成感によるブーケ	濃縮した ヴェジエタル	フローラル	スパイシー
【評価】	シンプル ポテンシャルの高い	フレッシュ感を楽しむ エレガントで、余韻の長い	成熟度が高く、豊か	濃縮し、力強い	長期熟成型
【供出温度】	11-14度	15-18度	19度以上		
【グラス】	中庸	大ぶり	小ぶり		
【デカンタージュ】	必要なし	飲む直前	事前(30～60分前)	事前(1～2時間)	
【収穫年】	2007				
【生産国】	イタリア				
【主なブドウ品種】	Nebbiolo				

ワインテイスティングシート解答編 ワインアドバイザー24年度 ソーヴィニヨン・ブラン: ニュージーランド

平成23～24年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黄色の項目は解答、白地・黒字は他の品種などで出た項目、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》	澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》	輝きのある	クリスタルのような	やや弱め	
	《色調》	グリーンがかった 褐色	イエロー 琥珀	レモンイエロー テュイレ	黄金色 玉葱の皮の色
	《濃淡》	淡い 非常に淡い	薄い(無色に近い)	やや濃い	濃い色合い
	《ディスク》	薄い	やや厚い	厚い	※24年度から項目なし
	《粘性》	さらっとした 中程度	やや軽い	やや強い	豊か
	《泡立ち》	スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》	若い 健全な	軽い 艶のある	よく熟した	成熟度が高い
【香り】	《豊かさ》	控えめ	しっかりと感じられる	弱い	
	《特徴》	レモン	グレープフルーツ	リンゴ	洋梨
		桃	花梨	ライチ	メロン
		すいかずら	アカシア	菩提樹	キンモクセイ
		白バラ	ヴェルヴェーヌ	コリアンダー	アニス
		火打石	麝香	バター	ヴァニラ
		樹脂	炒ったアーモンド	硫黄	マスカット
		パイナップル	バナナ	プラム	マンゴ
		白い花	甘草	ミント	ハーブ香
		枯葉	森林	麦わら	シダ
		コルク	ヒマラヤ杉	ツゲ	紅茶
		コーヒー	ミネラル	アマンド・グリエ	パン・グリエ
		ノワゼット	蜂蜜	シナモン	ランシオ
		イースト香	チョコレート	キャラメル	
	《香りの印象》	開いている 落ち着いた(控えめな) 枯れた香り 刺激の強い	ニュートラル 還元状態 閉じている 爽やかな	木樽からのニュアンス クローズしている 濃縮感のある 華やかな	若々しい 第1アロマが強い 上品な香り
【味わい】	《アタック》	軽い 荒々しい	やや軽い	やや強い	強い
	《甘み》※	弱い 濃厚な甘み	まろやか セック	残糖がある	豊かな
	《酸味》	爽やかな 円みのある	シャープな しなやかな	スムーズな 豊かな	やわらかな
	《苦味》	控えめ	穏やかな	コク(深み)を与える	弱い
	《バランス》	スリムな まろやかな 悪い コルセ	澆刺とした ふくよかな 痩せた	コンパクトな 厚みのある やや軽い	ドライな 力強い 複雑性のある
	《アルコール》	軽い	やや軽め	ヴォリュームのある	やや強め
	《余韻》	短め とても長い	やや短い	やや長い	長い

※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む

【フレーヴァー】	フルーティー	フレッシュな	フローラル	ミネラル感のある	濃縮した
	スパイシー	熟成感のある			
【評価】	シンプル 濃縮し、力強い	フレッシュ感を楽しむ	成熟度が高く、豊か	長期熟成型	ポテンシャルの高い
【供出温度】	7度以下	8-10度	11-14度	15-18度	
【グラス】	小ぶり	中庸	大ぶり		
【収穫年】	2008				
【生産国】	ニュージーランド				
【主なブドウ品種】	Sauvignon Blanc				

ワインテイスティングシート解答編 ワインアドバイザー24年度 ジンファンデル:アメリカ

平成23～24年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黄色の項目は解答、白地・黒字は他の品種などで出た項目、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》	澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》	やや弱め	輝きのある		
	《色調》	紫がかった ルビー 複雑な色調	オレンジがかった テュイレ	黒みを帯びた 琥珀	ガーネット トパーズ
	《濃淡》	明るい	やや濃い	濃い	非常に濃い
	《ディスク》	やや厚い ※24年度から項目なし	厚い	やや薄い	薄い
	《粘性》	やや軽い 中程度	やや強い	豊か	ねっとりした
	《泡立ち》	スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》	若い 濃厚な	軽い 濃縮感がある	よく熟した やや熟成した	成熟度が高い 健全な
【香り】	《豊かさ》	控えめ	しっかりと感じられる	力強い	弱い
	《特徴》	イチゴ	ラズベリー	ブルーベリー	ブラックチェリー
		ブラックベリー	カシス	すぐり	干しプラム
		乾燥イチジク	すみれ	バラ	牡丹
		ゼラニウム	メントール	シナモン	甘草
		丁子	黒胡椒	シダ	ナツメグ
		タバコ	ドライハーブ	血液	燻製肉
		肉	なめし皮	針葉樹	樹脂
		スーボワ(森の下草)	腐葉土	シヴェ(野獣の煮込み)	ジビエ
		ヨード	チョコレート		
		イチゴ(木苺)	チェリー	フランボワーズ	苺キャンディー
		干しブドウ	杏	アカシア	しおれたバラ
		ローズマリー	芍薬(しゃくやく)	ヴェジエタル	タイム
		マルメロの実	アニス	たばこの葉	ヒマラヤ杉
		青ピーマン	アマンド・グリエ	ヴァニラ	イースト香
		パン・グリエ	カラメル	くるみ	コーヒー
		エビセ	ココナッツ	蜂蜜	きのこ
		かび臭い	焦げ臭	フォキシシー・フレーパー	タール
		硫黄	ランシオ	エーテル香	バター
	《香りの印象》	落ち着いた 木樽からのニュアンス 上品な香り	開いている 熟成感が現れている 刺激の強い	第1アロマが強い 酸化熟成の段階にある 華やかな	第2アロマが強い 枯れた香り
【味わい】	《アタック》	やや軽い 軽い	やや強い	強い	インパクトのある
	《甘み》※	弱い 甘みが支配的	まろやか	豊かな	辛口の
	《酸味》	なめらかな シャープな 不足した	円みのある フレッシュな	やわらかな 控えめな	はっきりした 過剰な
	《タンニン分》	キメ細やか ざらついた 心地良い	緻密 粗い 弱い	ヴィロードのような 力強い	サラサラとした 強い(突出した)
	《バランス》	やわらかな 骨格のある 肉厚な	心地よい 固い がっしりとした	まろやかな 力強い ダメージを受けた	流れるような 豊富な 欠点のある
	《アルコール》	やや強め	熱さを感じる	やや弱い	弱い
	《余韻》	やや軽い	やや長い	長い	
※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む					
【フレーヴァー】	フルーティー ミネラル感のある	フレッシュな 熟成感によるブーケ	濃縮した ヴェジエタル	フローラル	スパイシー
【評価】	シンプル ポテンシャルの高い	フレッシュ感を楽しむ エレガントで、余韻の長い	成熟度が高く、豊か	濃縮し、力強い	長期熟成型
【供出温度】	11-14度	15-18度	19度以上		
【グラス】	中庸	大ぶり	小ぶり		
【デカンタージュ】	必要なし	飲む直前	事前(30～60分前)	事前(1～2時間)	
【収穫年】	2007				
【生産国】	アメリカ				
【主なブドウ品種】	Zinfandel				

ワインテイスティングシート解答編 ソムリエ24年度 リースリング:ドイツ

平成23～24年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黄色の項目は解答、白地・黒字は他の品種などで出た項目、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》	澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》	輝きのある	クリスタルのような	やや弱め	
	《色調》	グリーンがかった	イエロー	レモンイエロー	黄金色
		褐色	琥珀	テュイレ	玉葱の皮の色
	《濃淡》	薄い 非常に薄い	薄い(無色に近い)	やや濃い	濃い色合い
	《ディスク》	薄い	やや厚い	厚い	※24年度から項目なし
	《粘性》	さらっとした 中程度	やや軽い	やや強い	豊か
	《泡立ち》	スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
【香り】	《外観の印象》	若い 健全な	軽い 艶のある	よく熟した	成熟度が高い
	《豊かさ》	控えめ	しっかりと感じられる	弱い	
	《特徴》	レモン	グレープフルーツ	リンゴ	洋梨
		桃	花梨	ライチ	メロン
		すいかずら	アカシア	菩提樹	キンモクセイ
		白バラ	ヴェルヴェーヌ	コリアンダー	アニス
		火打石	麝香	バター	ヴァニラ
		樹脂	炒ったアーモンド	硫黄	マスカット
		パイナップル	バナナ	プラム	マンゴ
		白い花	甘草	ミント	ハーブ香
		枯葉	森林	麦わら	シダ
		コルク	ヒマラヤ杉	ツゲ	紅茶
		コーヒー	ミネラル	アマンド・グリエ	パン・グリエ
		ノワゼット	蜂蜜	シナモン	ランシオ
		イースト香	チョコレート	キャラメル	
	《香りの印象》	開いている	ニュートラル	木樽からのニュアンス	若々しい
		落ち着いた(控えめな)	還元状態	クローズしている	第1アロマが強い
		枯れた香り	閉じている	濃縮感のある	上品な香り
		刺激の強い	爽やかな	華やかな	
【味わい】	《アタック》	軽い 荒々しい	やや軽い	やや強い	強い
	《甘み》※	弱い 濃厚な甘み	まろやか セック	残糖がある	豊かな
	《酸味》	爽やかな	シャープな	スムーズな	やわらかな
		円みのある	しなやかな	豊かな	
	《苦味》	控えめ	穏やかな	コク(深み)を与える	弱い
	《バランス》	スリムな	澆刺とした	コンパクトな	ドライな
		まろやかな 悪い コルセ	ふくやかな 痩せた	厚みのある やや軽い	力強い 複雑性のある
	《アルコール》	軽い	やや軽め	ヴォリュームのある	やや強め
	《余韻》	短め とても長い	やや短い	やや長い	長い

※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む

【フレーヴァー】	フルーティー	フレッシュな	フローラル	ミネラル感のある	濃縮した
	スパイシー	熟成感のある			
【評価】	シンプル 濃縮し、力強い	フレッシュ感を楽しむ	成熟度が高く、豊か	長期熟成型	ポテンシャルの高い
【供出温度】	7度以下	8－10度	11－14度	15－18度	
【グラス】	小ぶり	中庸	大ぶり		
【収穫年】	2009				
【生産国】	ドイツ				
【主なブドウ品種】	Riesling				

ワインテイスティングシート解答編 ソムリエ24年度 ピノ・ノワール:アメリカ

平成23～24年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黄色の項目は解答、白地・黒字は他の品種などで出た項目、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》	澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》	やや弱め	輝きのある		
	《色調》	紫がかった ルビー 複雑な色調	オレンジがかった テュイレ	黒みを帯びた 琥珀	ガーネット トパーズ
	《濃淡》	明るい	やや濃い	濃い	非常に濃い
	《ディスク》	やや厚い ※24年度から項目なし	厚い	やや薄い	薄い
	《粘性》	やや軽い 中程度	やや強い	豊か	ねっとりした
	《泡立ち》	スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》	若い 濃厚な	軽い 濃縮感がある	よく熟した やや熟成した	成熟度が高い 健全な
【香り】	《豊かさ》	控えめ	しっかりと感じられる	力強い	弱い
	《特徴》	イチゴ	ラズベリー	ブルーベリー	ブラックチェリー
		ブラックベリー	カシス	すぐり	干しプラム
		乾燥イチジク	すみれ	バラ	牡丹
		ゼラニウム	メントール	シナモン	甘草
		丁子	黒胡椒	シダ	ナツメグ
		タバコ	ドライハーブ	血液	燻製肉
		肉	なめし皮	針葉樹	樹脂
		スーボワ(森の下草)	腐葉土	シヴェ(野獣の煮込み)	ジビエ
		ヨード	チョコレート		
		イチゴ(木苺)	チェリー	フランボワーズ	苺キャンディー
		干しブドウ	杏	アカシア	しおれたバラ
		ローズマリー	芍薬(しゃくやく)	ヴェジエタル	タイム
		マルメロの実	アニス	たばこの葉	ヒマラヤ杉
		青ピーマン	アマンド・グリエ	ヴァニラ	イースト香
		パン・グリエ	カラメル	くるみ	コーヒー
		エビセ	ココナッツ	蜂蜜	きのこ
		かび臭い	焦げ臭	フォキシー・フレーバー	タール
		硫黄	ランシオ	エーテル香	バター
	《香りの印象》	落ち着いた 木樽からのニュアンス 上品な香り	開いている 熟成感が現れている 刺激の強い	第1アロマが強い 酸化熟成の段階にある 華やかな	第2アロマが強い 枯れた香り
【味わい】	《アタック》	やや軽い 軽い	やや強い	強い	インパクトのある
	《甘み》※	弱い 甘みが支配的	まろやか	豊かな	辛口の
	《酸味》	なめらかな シャープな 不足した	円みのある フレッシュな	やわらかな 控えめな	はっきりした 過剰な
	《タンニン分》	キメ細やか ざらついた 心地良い	緻密 粗い 弱い	ヴィロードのような 力強い	サラサラとした 強い(突出した)
	《バランス》	やわらかな 骨格のある 肉厚な	心地よい 固い がっしりとした	まろやかな 力強い ダメージを受けた	流れるような 豊富な 欠点のある
	《アルコール》	やや強め	熱さを感じる	やや弱い	弱い
	《余韻》	やや軽い	やや長い	長い	
※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む					
【フレーヴァー】	フルーティー ミネラル感のある	フレッシュな 熟成感によるブーケ	濃縮した ヴェジエタル	フローラル	スパイシー
【評価】	シンプル ポテンシャルの高い	フレッシュ感を楽しむ エレガントで、余韻の長い	成熟度が高く、豊か	濃縮し、力強い	長期熟成型
【供出温度】	11-14度	15-18度	19度以上		
【グラス】	中庸	大ぶり	小ぶり		
【デカンタージュ】	必要なし	飲む直前	事前(30～60分前)	事前(1～2時間)	
【収穫年】	2009				
【生産国】	アメリカ				
【主なブドウ品種】	Pinot Noir				

ワインテイスティングシート解答編 ソムリエ24年度 シラー:フランス

平成23～24年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黄色の項目は解答、白地・黒字は他の品種などで出た項目、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》	澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》	やや弱め	輝きのある		
	《色調》	紫がかった ルビー 複雑な色調	オレンジがかった テュイレ	黒みを帯びた 琥珀	ガーネット トパーズ
	《濃淡》	明るい	やや濃い	濃い	非常に濃い
	《ディスク》	やや厚い ※24年度から項目なし	厚い	やや薄い	薄い
	《粘性》	やや軽い 中程度	やや強い	豊か	ねっとりした
	《泡立ち》	スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》	若い 濃厚な	軽い 濃縮感がある	よく熟した やや熟成した	成熟度が高い 健全な
【香り】	《豊かさ》	控えめ	しっかりと感じられる	力強い	弱い
	《特徴》	イチゴ	ラズベリー	ブルーベリー	ブラックチェリー
		ブラックベリー	カシス	すぐり	干しプラム
		乾燥イチジク	すみれ	バラ	牡丹
		ゼラニウム	メントール	シナモン	甘草
		丁子	黒胡椒	シダ	ナツメグ
		タバコ	ドライハーブ	血液	燻製肉
		肉	なめし皮	針葉樹	樹脂
		スーボワ(森の下草)	腐葉土	シヴェ(野獣の煮込み)	ジビエ
		ヨード	チョコレート		
		イチゴ(木苺)	チェリー	フランボワーズ	苺キャンディー
		干しブドウ	杏	アカシア	しおれたバラ
		ローズマリー	芍薬(しゃくやく)	ヴェジエタル	タイム
		マルメロの実	アニス	たばこの葉	ヒマラヤ杉
		青ピーマン	アマンド・グリエ	ヴァニラ	イースト香
		パン・グリエ	カラメル	くるみ	コーヒー
		エビセ	ココナッツ	蜂蜜	きのこ
		かび臭い	焦げ臭	フォキシー・フレーバー	タール
		硫黄	ランシオ	エーテル香	バター
	《香りの印象》	落ち着いた 木樽からのニュアンス 上品な香り	開いている 熟成感が現れている 刺激の強い	第1アロマが強い 酸化熟成の段階にある 華やかな	第2アロマが強い 枯れた香り
【味わい】	《アタック》	やや軽い 軽い	やや強い	強い	インパクトのある
	《甘み》※	弱い 甘みが支配的	まろやか	豊かな	辛口の
	《酸味》	なめらかな シャープな 不足した	円みのある フレッシュな	やわらかな 控えめな	はっきりした 過剰な
	《タンニン分》	キメ細やか ざらついた 心地良い	緻密 粗い 弱い	ヴィロードのような 力強い	サラサラとした 強い(突出した)
	《バランス》	やわらかな 骨格のある 肉厚な	心地よい 固い がっしりとした	まろやかな 力強い ダメージを受けた	流れるような 豊富な 欠点のある
	《アルコール》	やや強め	熱さを感じる	やや弱い	弱い
	《余韻》	やや軽い	やや長い	長い	
※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む					
【フレーヴァー】	フルーティー	フレッシュな	濃縮した	フローラル	スパイシー
	ミネラル感のある	熟成感によるブーケ	ヴェジエタル		
【評価】	シンプル ポテンシャルの高い	フレッシュ感を楽しむ エレガントで、余韻の長い	成熟度が高く、豊か	濃縮し、力強い	長期熟成型
【供出温度】	11-14度	15-18度	19度以上		
【グラス】	中庸	大ぶり	小ぶり		
【デカンタージュ】	必要なし	飲む直前	事前(30～60分前)	事前(1～2時間)	
【収穫年】	2008				
【生産国】	フランス				
【主なブドウ品種】	Syrah(Shiraz)				

ワインテイスティングシート解答編 ソムリエ25年度 シャルドネ:オーストラリア

平成23～25年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黒字の項目は解答としてあったもの、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》		澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある	
	《輝き》		輝きのある	クリスタルのような	やや弱め		
	《色調》		グリーンがかった	イエロー	レモンイエロー	黄金色	
			褐色	琥珀	テュイレ	玉葱の皮の色	
	《濃淡》		淡い 非常に淡い	薄い(無色に近い)	やや濃い	濃い色合い	
	《ディスク》		薄い	やや厚い	厚い	※24年度から項目なし	
	《粘性》		さらっとした 中程度	やや軽い	やや強い	豊か	
	《泡立ち》		スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性	
《外観の印象》			若い 健全な	軽い 艶のある	よく熟した	成熟度が高い	
【香り】	《豊かさ》		控えめ	しっかりと感じられる	弱い		
	《特徴》	果実	レモン	グレープフルーツ	リンゴ	洋梨	
			桃	花梨	ライチ	メロン	
			炒ったアーモンド	マスカット	パイナップル	バナナ	
			プラム	マンゴ			
		花・植物	すいかずら	アカシア	菩提樹	キンモクセイ	
			白バラ	ヴェルヴェーヌ	ミント	樹脂	
			白い花	枯葉	森林	麦わら	
			シダ	コルク	ヒマラヤ杉	ツゲ	
			蜂蜜				
		香辛・芳香	貝殻	石灰	白胡椒	コリアンダー	
			丁字	火打石	麝香	ヴァニラ	
			アニス	バター	甘草	ハーブ香	
			紅茶	コーヒー	ミネラル	アモンド・グリエ	
			パン・グリエ	ノワゼット	シナモン	ランシオ	
			イースト香	チョコレート	カラメル		
		化学物質	硫黄	ヨード			
	《香りの印象》		開いている 落ち着いた(控えめな) 枯れた香り 刺激の強い	ニュートラル 還元状態 閉じている 爽やかな	木樽からのニュアンス クローズしている 濃縮感のある 華やかな	若々しい 第1アロマが強い 上品な香り	
	【味わい】	《アタック》		軽い 荒々しい	やや軽い	やや強い	強い
《甘み》※		弱い 濃厚な甘み	まろやか セック	残糖がある	豊かな		
《酸味》		爽やかな 円みのある	シャープな やさしい	スムーズな しなやかな	やわらかな 豊かな		
《苦味》		控えめ 弱い	穏やかな	コク(深み)を与える	旨みをともなった		
《バランス》		スリムな まろやかな フラットな 複雑性のある	澁刺とした ふくよかな 悪い コルセ	コンパクトな 厚みのある 痩せた	ドライな 力強い やや軽い		
《アルコール》		軽い	やや軽め	ヴォリュームのある	やや強め		
《余韻》		短い とても長い	やや短い	やや長い	長い		

※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む

【フレーヴァー】	フルーティー	フレッシュな	フローラル	ミネラル感のある	濃縮した
	スパイシー	熟成感のある			
【評価】	シンプル	フレッシュ感を楽しむ	成熟度が高く、豊か	長期熟成型	ポテンシャルの高い
	濃縮し、力強い	エレガントで、余韻の長い			
【供出温度】	7度以下	8－10度	11－14度	15－18度	
【グラス】	小ぶり	中庸	大ぶり		
【収穫年】	2010				
【生産国】	オーストラリア				
【主なブドウ品種】	Chardonnay				

ワインテイスティングシート解答編 ソムリエ25年度 リースリング:ドイツ

平成23～25年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黒字の項目は解答としてあったもの、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》		澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》		輝きのある	クリスタルのような	やや弱め	
	《色調》		グリーンがかった 褐色	イエロー 琥珀	レモンイエロー テュイレ	黄金色 玉葱の皮の色
	《濃淡》		淡い 非常に淡い	薄い(無色に近い)	やや濃い	濃い色合い
	《ディスク》		薄い	やや厚い	厚い	※24年度から項目なし
	《粘性》		さらっとした 中程度	やや軽い	やや強い	豊か
	《泡立ち》		スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》		若い 健全な	軽い 艶のある	よく熟した	成熟度が高い
【香り】	《豊かさ》		控えめ	しっかりと感じられる	弱い	
	《特徴》	果実	レモン	グレープフルーツ	リンゴ	洋梨
			桃	花梨	ライチ	メロン
			炒ったアーモンド	マスカット	パイナップル	バナナ
			プラム	マンゴ		
		花・植物	すいかずら	アカシア	菩提樹	キンモクセイ
			白バラ	ヴェルヴェーヌ	ミント	樹脂
			白い花	枯葉	森林	麦わら
			シダ	コルク	ヒマラヤ杉	ツゲ
			蜂蜜			
		香辛・芳香	貝殻	石灰	白胡椒	コリアンダー
			丁字	火打石	麝香	ヴァニラ
			アニス	バター	甘草	ハーブ香
			紅茶	コーヒー	ミネラル	アモンド・グリエ
			パン・グリエ	ノワゼット	シナモン	ランシオ
			イースト香	チョコレート	カラメル	
		化学物質	硫黄	ヨード		
	《香りの印象》		開いている	ニュートラル	木樽からのニュアンス	若々しい
			落ち着いた(控えめな)	還元状態	クローズしている	第1アロマが強い
			枯れた香り	閉じている	濃縮感のある	上品な香り
			刺激の強い	爽やかな	華やかな	
【味わい】	《アタック》		軽い 荒々しい	やや軽い	やや強い	強い
	《甘み》※		弱い 濃厚な甘み	まろやか セック	残糖がある	豊かな
	《酸味》		爽やかな 円みのある	シャープな やさしい	スムーズな しなやかな	やわらかな 豊かな
	《苦味》		控えめ 弱い	穏やかな	コク(深み)を与える	旨みをともなった
	《バランス》		スリムな まろやかな フラットな 複雑性のある	澁刺とした ふくよかな 悪い コルセ	コンパクトな 厚みのある 痩せた	ドライな 力強い やや軽い
	《アルコール》		軽い	やや軽め	ヴォリュームのある	やや強め
	《余韻》		短い とても長い	やや短い	やや長い	長い

※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む

【フレーヴァー】	フルーティー	フレッシュな	フローラル	ミネラル感のある	濃縮した
	スパイシー	熟成感のある			
【評価】	シンプル	フレッシュ感を楽しむ	成熟度が高く、豊か	長期熟成型	ポテンシャルの高い
	濃縮し、力強い	エレガントで、余韻の長い			
【供出温度】	7度以下	8－10度	11－14度	15－18度	
【グラス】	小ぶり	中庸	大ぶり		
【収穫年】	2011				
【生産国】	ドイツ				
【主なブドウ品種】	Riesling				

ワインテイスティングシート解答編
 ワインアドバイザー・ワインエキスパート25年度
 甲州:日本

平成23～25年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
 黒字の項目は解答としてあったもの、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》		澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》		輝きのある	クリスタルのような	やや弱め	
	《色調》	グリーンがかった	イエロー	レモンイエロー	黄金色	
		褐色	琥珀	テュイレ	玉葱の皮の色	
	《濃淡》		淡い 非常に淡い	薄い(無色に近い)	やや濃い	濃い色合い
	《ディスク》		薄い	やや厚い	厚い	※24年度から項目なし
	《粘性》		さらっとした 中程度	やや軽い	やや強い	豊か
	《泡立ち》		スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》		若い 健全な	軽い 艶のある	よく熟した	成熟度が高い
【香り】	《豊かさ》		控えめ	しっかりと感じられる	弱い	
	《特徴》	果実	レモン	グレープフルーツ	リンゴ	洋梨
			桃	花梨	ライチ	メロン
			炒ったアーモンド	マスカット	パイナップル	バナナ
			プラム	マンゴ		
		花・植物	すいかずら	アカシア	菩提樹	キンモクセイ
			白バラ	ヴェルヴェーヌ	ミント	樹脂
			白い花	枯葉	森林	麦わら
			シダ	コルク	ヒマラヤ杉	ツゲ
			蜂蜜			
			香辛・芳香	貝殻	石灰	白胡椒
	丁字	火打石		麝香	ヴァニラ	
	アニス	バター		甘草	ハーブ香	
	紅茶	コーヒー		ミネラル	アモンド・グリエ	
	パン・グリエ	ノワゼット		シナモン	ランシオ	
	イースト香	チョコレート		カラメル		
	化学物質	硫黄	ヨード			
《香りの印象》		開いている	ニュートラル	木樽からのニュアンス	若々しい	
		落ち着いた(控えめな)	還元状態	クローズしている	第1アロマが強い	
		枯れた香り	閉じている	濃縮感のある	上品な香り	
		刺激の強い	爽やかな	華やかな		
【味わい】	《アタック》		軽い 荒々しい	やや軽い	やや強い	強い
	《甘み》※		弱い 濃厚な甘み	まろやか セック	残糖がある	豊かな
	《酸味》		爽やかな 円みのある	シャープな やさしい	スムーズな しなやかな	やわらかな 豊かな
	《苦味》		控えめ 弱い	穏やかな	コク(深み)を与える	旨みをともなった
	《バランス》		スリムな	澁刺とした	コンパクトな	ドライな
			まろやかな	ふくよかな	厚みのある	力強い
			フラットな	悪い	痩せた	やや軽い
			複雑性のある	コルセ		
	《アルコール》		軽い	やや軽め	ヴォリュームのある	やや強め
	《余韻》		短い とても長い	やや短い	やや長い	長い
※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む						
【フレーヴァー】	フルーティー スパイシー	フレッシュな 熟成感のある	フローラル	ミネラル感のある	濃縮した	
【評価】	シンプル 濃縮し、力強い	フレッシュ感を楽しむ エレガントで、余韻の長い	成熟度が高く、豊か	長期熟成型	ポテンシャルの高い	
【供出温度】	7度以下	8－10度	11－14度	15-18度		
【グラス】	小ぶり	中庸	大ぶり			
【収穫年】	2009					
【生産国】	日本					
【主なブドウ品種】	甲州					

ワインテイスティングシート解答編
 ワインアドバイザー・ワインエキスパート25年度
 ソーヴィニヨン・ブラン：フランス

平成23～25年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
 黒字の項目は解答としてあったもの、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》		澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある	
	《輝き》		輝きのある	クリスタルのような	やや弱め		
	《色調》		グリーンがかった	イエロー	レモンイエロー	黄金色	
			褐色	琥珀	テュイレ	玉葱の皮の色	
	《濃淡》		淡い 非常に淡い	薄い(無色に近い)	やや濃い	濃い色合い	
	《ディスク》		薄い	やや厚い	厚い	※24年度から項目なし	
	《粘性》		さらっとした 中程度	やや軽い	やや強い	豊か	
	《泡立ち》		スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性	
《外観の印象》			若い 健全な	軽い 艶のある	よく熟した	成熟度が高い	
【香り】	《豊かさ》		控えめ	しっかりと感じられる	弱い		
	《特徴》	果実	レモン	グレープフルーツ	リンゴ	洋梨	
			桃	花梨	ライチ	メロン	
			炒ったアーモンド	マスカット	パイナップル	バナナ	
			プラム	マンゴ			
		花・植物	すいかずら	アカシア	菩提樹	キンモクセイ	
			白バラ	ヴェルヴェーヌ	ミント	樹脂	
			白い花	枯葉	森林	麦わら	
			シダ	コルク	ヒマラヤ杉	ツゲ	
			蜂蜜				
		香辛・芳香	貝殻	石灰	白胡椒	コリアンダー	
			丁字	火打石	麝香	ヴァニラ	
			アニス	バター	甘草	ハーブ香	
	紅茶		コーヒー	ミネラル	アモンド・グリエ		
	パン・グリエ		ノワゼット	シナモン	ランシオ		
イースト香	チョコレート	カラメル					
化学物質	硫黄	ヨード					
《香りの印象》		開いている	ニュートラル	木樽からのニュアンス	若々しい		
		落ち着いた(控えめな)	還元状態	クローズしている	第1アロマが強い		
		枯れた香り	閉じている	濃縮感のある	上品な香り		
		刺激の強い	爽やかな	華やかな			
【味わい】	《アタック》		軽い 荒々しい	やや軽い	やや強い	強い	
	《甘み》※		弱い 濃厚な甘み	まろやか セック	残糖がある	豊かな	
	《酸味》		爽やかな 円みのある	シャープな やさしい	スムーズな しなやかな	やわらかな 豊かな	
	《苦味》		控えめ 弱い	穏やかな	コク(深み)を与える	旨みをとらせた	
	《バランス》		スリムな まろやかな フラットな 複雑性のある	澀刺とした ふくやかな 悪い コルセ	コンパクトな 厚みのある 痩せた	ドライな 力強い やや軽い	
	《アルコール》		軽い	やや軽め	ヴォリュームのある	やや強め	
	《余韻》		短い とても長い	やや短い	やや長い	長い	
	※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む						
【フレーヴァー】	フルーティー スパイシー	フレッシュな 熟成感のある	フローラル	ミネラル感のある	濃縮した		
【評価】	シンプル 濃縮し、力強い	フレッシュ感を楽しむ エレガントで、余韻の長い	成熟度が高く、豊か	長期熟成型	ポテンシャルの高い		
【供出温度】	7度以下	8－10度	11－14度	15-18度			
【グラス】	小ぶり	中庸	大ぶり				
【収穫年】	2009						
【生産国】	フランス						
【主なブドウ品種】	Sauvignon Blanc						

ワインテイスティングシート解答編 ソムリエ25年度 メルロー:フランス

平成23～25年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黒字の項目は解答としてあったもの、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》		澄んだ 異物のある	やや濁った	深みのある	滓のある			
	《輝き》		やや弱め	輝きのある					
	《色調》	紫がかった ルビー 複雑な色調	オレンジがかった デュイレ 琥珀	黒みを帯びた 琥珀	ガーネット トパーズ				
		《濃淡》		明るい	やや濃い	濃い	非常に濃い		
	《ディスク》	やや厚い ※24年度から項目なし	厚い	やや薄い	薄い				
		《粘性》		やや軽い 中程度	やや強い	豊か	ねっとりした		
	《泡立ち》	スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性				
		《外観の印象》		若い 濃厚な	軽い 濃縮感がある	よく熟した やや熟成した	成熟度が高い 健全な		
	【香り】	《豊かさ》		控えめ	しっかりと感じられる	力強い	弱い		
《特徴》		果実	イチゴ ブラックベリー 乾燥イチジク 苺キャンディー	ラズベリー カシス イチゴ(木苺) 干しブドウ	ブルーベリー すぐり チェリー 杏	ブラックチェリー 干しプラム フランボワーズ			
			花・植物	すみれ シダ ナツメグ しおれたバラ ココナッツ	バラ 針葉樹 ドライハーブ ヒマラヤ杉 マルメロの実	牡丹 赤ピーマン メントール 青ピーマン ヴェジエタル	ゼラニウム 紅茶 アカシア 蜂蜜		
				香辛・芳香	血液 なめし皮 シナモン ジビエ タイム アニス カラメル ランシオ	肉 ヴァニラ タバコ チョコレート 芍薬(しゃくやく) アマンド・グリエ くるみ エーテル香	燻製肉 甘草 スーボワ(森の下草) 黒胡椒 バター イースト香 きのこ エビセ	コーヒー カカオパウダー 腐葉土 丁子 ローズマリー パン・グリエ フォキシー・フレーパー	
					化学物質	樹脂 タール	ヨード 焦げ臭	硫黄	かび臭い
		《香りの印象》				落ち着いた(控えめな) 木樽からのニュアンス 枯れた香り	開いている 熟成感が現れている 上品な香り	第1アロマが強い 酸化熟成の段階にある 刺激の強い	第2アロマが強い 若々しい 華やかな
		【味わい】	《アタック》			やや軽い 軽い	やや強い	強い	インパクトのある
			《甘み》※			弱い 甘みが支配的	まろやか	豊かな	辛口の
			《酸味》	なめらかな シャープな 控えめな	円みのある やさしい 過剰な	やわらかな キメ細かい 不足した	はっきりした フレッシュな		
				《タンニン分》		キメ細やか ざらついた 心地良い	緻密 粗い 弱い	ヴィロードのような 力強い	サラサラとした 強い(突出した)
			《バランス》	やわらかな 骨格のある 肉厚な 欠点のある	心地よい 固い がっしりとした	まろやかな 力強い スマートな	流れるような 豊満な ダメージを受けた		
				《アルコール》		やや強め	熱さを感じる	やや軽め	弱い
			《余韻》		やや軽い	やや長い	長い		
※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む									
【フレーヴァー】		フルーティー ミネラル感のある	フレッシュな 複雑	濃縮した ヴェジエタル	フローラル 熟成感によるブーケ	スパイシー			
		【評価】	シンプル ポテンシャルの高い	フレッシュ感を楽しむ エレガントで、余韻の長い	成熟度が高く、豊か	濃縮し、力強い	長期熟成型		
【供出温度】		10-13度	14-17度	18度以上					
【グラス】		中庸	大ぶり	小ぶり					
【デカンタージュ】		必要なし	飲む直前	事前(60分前)	事前(1-2時間)				
【収穫年】		2009							
【生産国】	フランス								
【主なブドウ品種】	Merlot								

ワインテイスティングシート解答編
 ワインアドバイザー・ワインエキスパート25年度
 カベルネ・フラン：フランス

平成23～25年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
 黒字の項目は解答としてあったもの、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》		澄んだ 異物のある	やや濁った	深みのある	滓のある
	《輝き》		やや弱め	輝きのある		
	《色調》	紫がかった ルビー	オレンジがかった デュイレ	黒みを帯びた 琥珀	ガーネット トパーズ	
		複雑な色調				
	《濃淡》		明るい	やや濃い	濃い	非常に濃い
	《ディスク》	やや厚い	厚い	やや薄い	薄い	
		※24年度から項目なし				
	《粘性》		やや軽い 中程度	やや強い	豊か	ねっとりした
	《泡立ち》		スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
《外観の印象》		若い 濃厚な	軽い 濃縮感がある	よく熟した やや熟成した	成熟度が高い 健全な	
【香り】	《豊かさ》		控えめ	しっかりと感じられる	力強い	弱い
		果実	イチゴ	ラズベリー	ブルーベリー	ブラックチェリー
			ブラックベリー	カシス	すぐり	干しプラム
			乾燥イチジク	イチゴ(木苺)	チェリー	フランボワーズ
			苺キャンディー	干しブドウ	杏	
		花・植物	すみれ	バラ	牡丹	ゼラニウム
			シダ	針葉樹	赤ピーマン	紅茶
			ナツメグ	ドライハーブ	メントール	アカシア
			しおれたバラ	ヒマラヤ杉	青ピーマン	蜂蜜
			ココナッツ	マルメロの実	ヴェジエタル	
	《特徴》	香辛・芳香	血液	肉	燻製肉	コーヒー
			なめし皮	ヴァニラ	甘草	カカオパウダー
			シナモン	タバコ	スーボワ(森の下草)	腐葉土
			ジビエ	チョコレート	黒胡椒	丁子
			タイム	芍薬(しゃくやく)	バター	ローズマリー
			アニス	アマンド・グリエ	イースト香	パン・グリエ
			カラメル	くるみ	きのこ	フォキシー・フレーバー
			ランシオ	エーテル香	エビセ	
		化学物質	樹脂	ヨード	硫黄	かび臭い
			タール	焦げ臭		
	《香りの印象》		落ち着いた(控えめな)	開いている	第1アロマが強い	第2アロマが強い
			木樽からのニュアンス	熟成感が現れている	酸化熟成の段階にある	若々しい
			枯れた香り	上品な香り	刺激の強い	華やかな
【味わい】	《アタック》		やや軽い 軽い	やや強い	強い	インパクトのある
	《甘み》※		弱い 甘みが支配的	まろやか	豊かな	辛口の
	《酸味》		なめらかな	円みのある	やわらかな	はっきりした
			シャープな	やさしい	キメ細かい	フレッシュな
			控えめな	過剰な	不足した	
	《タンニン分》		キメ細やか	緻密	ヴィロードのような	サラサラとした
			ざらついた	粗い	力強い	強い(突出した)
			心地良い	弱い		
	《バランス》		やわらかな	心地よい	まろやかな	流れるような
骨格のある			固い	力強い	豊富な	
肉厚な			がっしりとした	スマートな	ダメージを受けた	
		欠点のある				
《アルコール》		やや強め	熱さを感じる	やや軽め	弱い	
《余韻》		やや軽い	やや長い	長い		
※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む						
【フレーヴァー】	フルーティー	フレッシュな	濃縮した	フローラル	スパイシー	
	ミネラル感のある	複雑	ヴェジエタル	熟成感によるブーケ		
【評価】	シンプル	フレッシュ感を楽しむ	成熟度が高く、豊か	濃縮し、力強い	長期熟成型	
	ポテンシャルの高い		エレガントで、余韻の長い			
【供出温度】	10-13度	14-17度	18度以上			
【グラス】	中庸	大ぶり	小ぶり			
【デカンタージュ】	必要なし	飲む直前	事前(60分前)	事前(1〜2時間)		
【収穫年】	2009					
【生産国】	フランス					
【主なブドウ品種】	Cabernet Franc					

ワインテイスティングシート解答編
 ワインエキスパート25年度
 ピノ・ノワール:アメリカ

平成23～25年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
 黒字の項目は解答としてあったもの、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》		澄んだ 異物のある	やや濁った	深みのある	滓のある
	《輝き》		やや弱め	輝きのある		
	《色調》		紫がかった ルビー 複雑な色調	オレンジがかった デュイレ	黒みを帯びた 琥珀	ガーネット トパーズ
	《濃淡》		明るい	やや濃い	濃い	非常に濃い
	《ディスク》		やや厚い ※24年度から項目なし	厚い	やや薄い	薄い
	《粘性》		やや軽い 中程度	やや強い	豊か	ねっとりした
	《泡立ち》		スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》		若い 濃厚な	軽い 濃縮感がある	よく熟した やや熟成した	成熟度が高い 健全な
	【香り】	《豊かさ》		控えめ	しっかりと感じられる	力強い
		果実	イチゴ	ラズベリー	ブルーベリー	ブラックチェリー
			ブラックベリー	カシス	すぐり	干しプラム
			乾燥イチジク	イチゴ(木苺)	チェリー	フランボワーズ
			苺キャンディー	干しブドウ	杏	
		花・植物	すみれ	バラ	牡丹	ゼラニウム
			シダ	針葉樹	赤ピーマン	紅茶
			ナツメグ	ドライハーブ	メントール	アカシア
			しおれたバラ	ヒマラヤ杉	青ピーマン	蜂蜜
《特徴》		香辛・芳香	ココナッツ	マルメロの実	ヴェジエタル	
			血液	肉	燻製肉	コーヒー
			なめし皮	ヴァニラ	甘草	カカオパウダー
			シナモン	タバコ	スーボワ(森の下草)	腐葉土
			ジビエ	チョコレート	黒胡椒	丁子
			タイム	芍薬(しゃくやく)	バター	ローズマリー
			アニス	アマンド・グリエ	イースト香	パン・グリエ
			カラメル	くるみ	きのこ	フォキシシー・フレーパー
		化学物質	ランシオ	エーテル香	エビセ	
			樹脂	ヨード	硫黄	かび臭い
			タール	焦げ臭		
《香りの印象》		落ち着いた(控えめな) 木樽からのニュアンス 枯れた香り	開いている 熟成感が現れている 上品な香り	第1アロマが強い 酸化熟成の段階にある 刺激の強い	第2アロマが強い 若々しい 華やかな	
【味わい】	《アタック》		やや軽い 軽い	やや強い	強い	インパクトのある
	《甘み》※		弱い 甘みが支配的	まろやか	豊かな	辛口の
	《酸味》		なめらかな シャープな 控えめな	円みのある やさしい 過剰な	やわらかな キメ細かい 不足した	はっきりした フレッシュな
	《タンニン分》		キメ細やか ざらついた 心地良い	緻密 粗い 弱い	ヴィロードのような 力強い	サラサラとした 強い(突出した)
	《バランス》		やわらかな 骨格のある 肉厚な 欠点のある	心地よい 固い がっしりとした	まろやかな 力強い スマートな	流れるような 豊富な ダメージを受けた
	《アルコール》		やや強め	熱さを感じる	やや軽め	弱い
	《余韻》		やや軽い	やや長い	長い	
	※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む					
【フレーヴァー】	フルーティー		フレッシュな	濃縮した	フローラル	スパイシー
	ミネラル感のある		複雑	ヴェジエタル	熟成感によるブーケ	
【評価】	シンプル ポテンシャルの高い		フレッシュ感を楽しむ エレガントで、余韻の長い		成熟度が高く、豊か	濃縮し、力強い 長期熟成型
【供出温度】	10-13度		14-17度		18度以上	
【グラス】	中庸		大ぶり		小ぶり	
【デカンタージュ】	必要なし		飲む直前		事前(60分前) 事前(1〜2時間)	
【収穫年】	2009					
【生産国】	アメリカ					
【主なブドウ品種】	Pinot Noir					

ワインテイスティングシート解答編 ソムリエ26年度 シャルドネ:アメリカ

平成23～26年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黒字の項目は解答としてあったもの、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》		澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》		輝きのある	クリスタルのような	やや弱め	落ち着いている
	《色調》		グリーンがかった 褐色	イエロー 琥珀	レモンイエロー テュイレ	黄金色がかった 玉葱の皮の色
	《濃淡》		淡い 非常に淡い	薄い(無色に近い)	やや濃い	濃い色合い
	《ディスク》		薄い	やや厚い	厚い	※24年度から項目なし
	《粘性》		さらっとした 中程度	やや軽い	やや強い	豊かな
	《泡立ち》		スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》		若い 濃縮感がある	軽い 健全な	よく熟した 艶のある	成熟度が高い
【香り】	《第一印象》		力強い	しっかりと感じられる	控えめ	弱い
	《特徴》	果実	レモン	グレープフルーツ	リンゴ	洋梨
			桃	花梨	ライチ	メロン
			炒ったアーモンド	マスカット	パイナップル	バナナ
			プラム	マンゴ		
		花・植物	すいかずら	アカシア	菩提樹	キンモクセイ
			白バラ	ヴェルヴェース	ミント	樹脂
			白い花	枯葉	森林	麦わら
			シダ	コルク	ヒマラヤ杉	ツゲ
			蜂蜜			
		香辛・芳香	貝殻	石灰	白胡椒	コリアンダー
			丁字	火打石	香木	ヴァニラ
			アニス	バター	トースト	ハーブ香
	紅茶		コーヒー	ミネラル	アモンド・グリエ	
甘草	ノワゼット		シナモン	ランシオ		
イースト香	チョコレート	カラメル	パン・グリエ			
化学物質	硫黄	ヨード	ペトロール	還元状態		
	麝香(じゃこう)					
《香りの印象》		開いている 落ち着いた(控えめな) 枯れた香り 刺激の強い	ニュートラル 還元状態 閉じている 爽やかな	木樽からのニュアンス クローズしている 濃縮感のある 華やかな	若々しい 第1アロマが強い 上品な香り	
【味わい】	《アタック》		軽い インパクトのある	やや軽い 荒々しい	やや強い	強い
	《甘み》※		弱い 濃厚な甘み	まろやか セック	残糖がある	豊かな
	《酸味》		爽やかな 円みのある しなやかな	シャープな やさしい	スムーズな キメ細かい	やわらかな 豊かな
	《苦味》		控えめ 弱い	穏やかな	コク(深み)を与える	旨みをとらえた
	《バランス》		スリムな まろやかな フラットな 複雑性のある	澁刺とした ふくよかな スムーズな コルセ	コンパクトな 厚みのある バランスが良い 悪い	ドライな 力強い 痩せた やや軽い
	《アルコール》		軽い 強め	やや軽め 熱さを感じる	中程度 ヴォリュームのある	やや強め
	《余韻》		短い とても長い	やや短い	やや長い	長い
	※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む					
【フレーヴァー】	フルーティー スパイシー	フレッシュな 木樽からのニュアンス	フローラル 熟成感のある	ミネラル感のある	濃縮した	
【評価】	シンプル 濃縮し、力強い	フレッシュ感を楽しむ エレガントで、余韻の長い	成熟度が高く、豊かな	長期熟成型	ポテンシャルの高い	
【供出温度】	7度以下	8－10度	11－14度	15－18度		
【グラス】	小ぶり	中庸	大ぶり			
【収穫年】	2012					
【生産国】	アメリカ					
【主なブドウ品種】	Chardonnay					

ワインテイスティングシート解答編 ワインエキスパート/ワインアドバイザー26年度 リースリング:ドイツ

平成23～26年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黒字の項目は解答としてあったもの、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》		澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》		輝きのある	クリスタルのような	やや弱め	落ち着いている
	《色調》		グリーンがかった 褐色	イエロー 琥珀	レモンイエロー テュイレ	黄金色がかった 玉葱の皮の色
	《濃淡》		淡い 非常に淡い	薄い(無色に近い)	やや濃い	濃い色合い
	《ディスク》		薄い	やや厚い	厚い	※24年度から項目なし
	《粘性》		さらっとした 中程度	やや軽い	やや強い	豊か
	《泡立ち》		スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》		若い 濃縮感がある	軽い 健全な	よく熟した 艶のある	成熟度が高い
【香り】	《第一印象》		力強い	しっかりと感じられる	控えめ	弱い
	《特徴》	果実	レモン	グレープフルーツ	リンゴ	洋梨
			桃	花梨	ライチ	メロン
			炒ったアーモンド	マスカット	パイナップル	バナナ
			プラム	マンゴ		
		花・植物	すいかずら	アカシア	菩提樹	キンモクセイ
			白バラ	ヴェルヴェース	ミント	樹脂
			白い花	枯葉	森林	麦わら
			シダ	コルク	ヒマラヤ杉	ツゲ
			蜂蜜			
		香辛・芳香	貝殻	石灰	白胡椒	コリアンダー
			丁字	火打石	香木	ヴァニラ
			アニス	バター	トースト	ハーブ香
	紅茶		コーヒー	ミネラル	アモンド・グリエ	
	甘草		ノワゼット	シナモン	ランシオ	
イースト香	チョコレート	カラメル	パン・グリエ			
化学物質	硫黄	ヨード	ペトロール	還元状態		
	麝香(じゃこう)					
《香りの印象》		開いている 落ち着いた(控えめな) 枯れた香り 刺激の強い	ニュートラル 還元状態 閉じている 爽やかな	木樽からのニュアンス クローズしている 濃縮感のある 華やかな	若々しい 第1アロマが強い 上品な香り	
【味わい】	《アタック》		軽い インパクトのある	やや軽い 荒々しい	やや強い	強い
	《甘み》※		弱い 濃厚な甘み	まろやか セック	残糖がある	豊かな
	《酸味》		爽やかな 円みのある しなやかな	シャープな やさしい	スムーズな キメ細かい	やわらかな 豊かな
	《苦味》		控えめ 弱い	穏やかな	コク(深み)を与える	旨みをとらせた
	《バランス》		スリムな まろやかな フラットな 複雑性のある	澁刺とした ふくよかな スムーズな コルセ	コンパクトな 厚みのある バランスが良い 悪い	ドライな 力強い 痩せた やや軽い
	《アルコール》		軽い 強め	やや軽め 熱さを感じる	中程度 ヴォリュームのある	やや強め
	《余韻》		短い とても長い	やや短い	やや長い	長い
	※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む					
【フレーヴァー】	フルーティー スパイシー	フレッシュな 木樽からのニュアンス	フローラル 熟成感のある	ミネラル感のある	濃縮した	
【評価】	シンプル 濃縮し、力強い	フレッシュ感を楽しむ エレガントで、余韻の長い	成熟度が高く、豊か	長期熟成型	ポテンシャルの高い	
【供出温度】	7度以下	8－10度	11－14度	15－18度		
【グラス】	小ぶり	中庸	大ぶり			
【収穫年】	2011					
【生産国】	ドイツ					
【主なブドウ品種】	Riesling					

ワインテイスティングシート解答編 ワインエキスパート/ワインアドバイザー26年度 ソーヴィニヨン・ブラン:ニュージーランド

平成23～26年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黒字の項目は解答としてあったもの、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》		澄んだ	やや濁った	滓のある	異物のある
	《輝き》		輝きのある	クリスタルのような	やや弱め	落ち着いている
	《色調》		グリーンがかった 褐色	イエロー 琥珀	レモンイエロー テュイレ	黄金色がかった 玉葱の皮の色
	《濃淡》		淡い 非常に淡い	薄い(無色に近い)	やや濃い	濃い色合い
	《ディスク》		薄い	やや厚い	厚い	※24年度から項目なし
	《粘性》		さらっとした 中程度	やや軽い	やや強い	豊かな
	《泡立ち》		スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》		若い 濃縮感がある	軽い 健全な	よく熟した 艶のある	成熟度が高い
【香り】	《第一印象》		力強い	しっかりと感じられる	控えめ	弱い
	《特徴》	果実	レモン	グレープフルーツ	リンゴ	洋梨
			桃	花梨	ライチ	メロン
			炒ったアーモンド	マスカット	パイナップル	バナナ
			プラム	マンゴ		
		花・植物	すいかずら	アカシア	菩提樹	キンモクセイ
			白バラ	ヴェルヴェース	ミント	樹脂
			白い花	枯葉	森林	麦わら
			シダ	コルク	ヒマラヤ杉	ツゲ
			蜂蜜			
		香辛・芳香	貝殻	石灰	白胡椒	コリアンダー
			丁字	火打石	香木	ヴァニラ
			アニス	バター	トースト	ハーブ香
	紅茶		コーヒー	ミネラル	アモンド・グリエ	
	甘草		ノワゼット	シナモン	ランシオ	
	イースト香	チョコレート	カラメル	パン・グリエ		
	化学物質	硫黄	ヨード	ペトロール	還元状態	
麝香(じゃこう)						
《香りの印象》		開いている 落ち着いた(控えめな) 枯れた香り 刺激の強い	ニュートラル 還元状態 閉じている 爽やかな	木樽からのニュアンス クローズしている 濃縮感のある 華やかな	若々しい 第1アロマが強い 上品な香り	
【味わい】	《アタック》		軽い インパクトのある	やや軽い 荒々しい	やや強い	強い
	《甘み》※		弱い 濃厚な甘み	まろやか セック	残糖がある	豊かな
	《酸味》		爽やかな 円みのある しなやかな	シャープな やさしい	スムーズな キメ細かい	やわらかな 豊かな
	《苦味》		控えめ 弱い	穏やかな	コク(深み)を与える	旨みをとらせた
	《バランス》		スリムな まろやかな フラットな 複雑性のある	澀刺とした ふくやかな スムーズな コルセ	コンパクトな 厚みのある バランスが良い 悪い	ドライな 力強い 痩せた やや軽い
	《アルコール》		軽い 強め	やや軽め 熱さを感じる	中程度 ヴォリュームのある	やや強め
	《余韻》		短い とても長い	やや短い	やや長い	長い
※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む						
【フレーヴァー】	フルーティー スパイシー	フレッシュな 木樽からのニュアンス	フローラル 熟成感のある	ミネラル感のある	濃縮した	
【評価】	シンプル 濃縮し、力強い	フレッシュ感を楽しむ エレガントで、余韻の長い	成熟度が高く、豊かな	長期熟成型	ポテンシャルの高い	
【供出温度】	7度以下	8－10度	11－14度	15－18度		
【グラス】	小ぶり	中庸	大ぶり			
【収穫年】	2013					
【生産国】	ニュージーランド					
【主なブドウ品種】	Sauvignon Blanc					

ワインテイスティングシート解答編 ソムリエ26年度 カベルネ・ソーヴィニヨン：オーストラリア

平成23～26年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黒字の項目は解答としてあったもの、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》		澄んだ 異物のある	やや濁った	深みのある	滓のある
	《輝き》		やや弱め	落ち着いた	輝きのある	
	《色調》		紫がかった ルビー 複雑な色調	オレンジがかった デュイレ	黒みを帯びた 琥珀	ガーネット トパーズ
	《濃淡》		明るい	やや濃い	濃い	非常に濃い
	《ディスク》		やや厚い ※24年度から項目なし	厚い	やや薄い	薄い
	《粘性》		やや軽い 中程度	やや強い	豊か	ねっとりした
	《泡立ち》		スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》		若い 濃厚な 健全な	軽い 濃縮感がある	よく熟した やや熟成した	成熟度が高い 若い状態を抜けた
【香り】	《第一印象》		控えめ	しっかりと感じられる	力強い	弱い
	《特徴》	果実	イチゴ	ラズベリー	ブルーベリー	ブラックチェリー
			ブラックベリー	カシス	すぐり	干しプラム
			乾燥イチジク	イチゴ(木苺)	チェリー	フランボワーズ
			苺キャンディー	干しブドウ	杏	
		花・植物	すみれ	バラ	牡丹	ゼラニウム
			シダ	針葉樹	杉	赤ピーマン
			紅茶	ドライハーブ	メントール	キノコ
			アカシア	しおれたバラ	ヒマラヤ杉	青ピーマン
			蜂蜜	ココナッツ	マルメロの実	ヴェジエタル
		香辛・芳香	血液	肉	燻製肉	コーヒー
			なめし皮	ヴァニラ	甘草	カカオパウダー
			シナモン	タバコ	スーボワ(森の下草)	腐葉土
			ジビエ	チョコレート	黒胡椒	丁子
			ナツメグ	白檀(びやくだん)	杜松の実(ねずのみ)	芍薬(しゃくやく)
			タイム	ローズマリー	アニス	アマンド・グリエ
			バター	フォキシー・フレーバー	イースト香	パン・グリエ
	カラメル	くるみ	ランシオ	エーテル香		
	エビセ					
	化学物質	樹脂	ヨード	硫黄	かび臭い	
		タール	焦げ臭			
	《香りの印象》		落ち着いた(控えめな) 木樽からのニュアンス 枯れた香り	開いている 熟成感が現れている 上品な香り	第1アロマが強い 酸化熟成の段階にある 刺激の強い	第2アロマが強い 若々しい 華やかな
【味わい】	《アタック》		軽い インパクトのある	やや軽い	やや強い	強い
	《甘み》※		弱い 甘みが支配的	まろやか	豊かな	辛口の
	《酸味》		なめらかな シャープな 控えめな	円みのある やさしい 過剰な	やわらかな キメ細かい 不足した	はっきりした フレッシュな
	《タンニン分》		キメ細やか サラサラとした 強い(突出した)	緻密 ざらついた 心地良い	ヴィロードのような 粗い 弱い	シルキーな 力強い
	《バランス》		やわらかな 骨格のある 肉厚な 欠点のある	心地よい 固い がっしりとした	まろやかな 力強い スマートな	流れるような 豊満な ダメージを受けた
	《アルコール》		やや強め 弱い	熱さを感じる	中程度	やや軽め
	《余韻》		やや軽い	やや短い	やや長い	長い
	※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む					
	【フレーヴァー】		フルーティー ミネラル感のある	フレッシュな 複雑 ヴェジエタル	フローラル 熟成感によるブーケ	スパイシー
【評価】		シンプル ポテンシャルの高い	フレッシュ感を楽しむ エレガントで、余韻の長い	成熟度が高く、豊か	濃縮し、力強い	長期熟成型
【供出温度】		10-13度	14-16度	17度-20度	20度以上	
【グラス】		中庸	大ぶり	小ぶり		
【デカンタージュ】		必要なし	飲む直前	事前(30分前)	事前(60分前)	事前(1-2時間)
【収穫年】		2011				
【生産国】		オーストラリア				
【主なブドウ品種】		Cabernet Sauvignon				

ワインテイスティングシート解答編 ソムリエ26年度 ピノ・ノワール：フランス

平成23～26年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黒字の項目は解答としてあったもの、青字は過去のシートを参考にして適宜に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》		澄んだ 異物のある	やや濁った	深みのある	滓のある
	《輝き》		やや弱め	落ち着いた	輝きのある	
	《色調》		紫がかった ルビー 複雑な色調	オレンジがかった デュイレ	黒みを帯びた 琥珀	ガーネット トパーズ
	《濃淡》		明るい	やや濃い	濃い	非常に濃い
	《ディスク》		やや厚い ※24年度から項目なし	厚い	やや薄い	薄い
	《粘性》		やや軽い 中程度	やや強い	豊か	ねっとりした
	《泡立ち》		スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》		若い 濃厚な 健全な	軽い 濃縮感がある	よく熟した やや熟成した	成熟度が高い 若い状態を抜けた
【香り】	《第一印象》		控えめ	しっかりと感じられる	力強い	弱い
	《特徴》	果実	イチゴ	ラズベリー	ブルーベリー	ブラックチェリー
			ブラックベリー	カシス	すぐり	干しプラム
			乾燥イチジク	イチゴ(木苺)	チェリー	フランボワーズ
			苺キャンディー	干しブドウ	杏	
		花・植物	すみれ	バラ	牡丹	ゼラニウム
			シダ	針葉樹	杉	赤ピーマン
			紅茶	ドライハーブ	メントール	キノコ
			アカシア	しおれたバラ	ヒマラヤ杉	青ピーマン
		香辛・芳香	蜂蜜	ココナッツ	マルメロの実	ヴェジエタル
			血液	肉	燻製肉	コーヒー
			なめし皮	ヴァニラ	甘草	カカオパウダー
			シナモン	タバコ	スーボワ(森の下草)	腐葉土
			ジビエ	チョコレート	黒胡椒	丁子
			ナツメグ	白檀(びやくだん)	杜松の実(ねずのみ)	芍薬(しゃくやく)
			タイム	ローズマリー	アニス	アマンド・グリエ
			バター	フォキシー・フレーバー	イースト香	パン・グリエ
化学物質	カラメル	くるみ	ランシオ	エーテル香		
	エビセ					
《香りの印象》	樹脂	ヨード	硫黄	かび臭い		
	タール	焦げ臭				
《第一印象》		落ち着いた(控えめな)	開いている	第1アロマが強い	第2アロマが強い	
		木樽からのニュアンス	熟成感が現れている	酸化熟成の段階にある	若々しい	
		枯れた香り	上品な香り	刺激の強い	華やかな	
【味わい】	《アタック》		軽い	やや軽い	やや強い	強い
			インパクトのある			
	《甘み》※		弱い	まろやか	豊かな	辛口の
			甘みが支配的			
	《酸味》		なめらかな	円みのある	やわらかな	はっきりした
			シャープな	やさしい	キメ細かい	フレッシュな
			控えめな	過剰な	不足した	
	《タンニン分》		キメ細やか	緻密	ヴィロードのような	シルキーな
			サラサラとした	ざらついた	粗い	力強い
			強い(突出した)	心地良い	弱い	
《バランス》		やわらかな	心地よい	まろやかな	流れるような	
		骨格のある	固い	力強い	豊満な	
		肉厚な	がっしりとした	スマートな	バランスの良い	
		ダメージを受けた	欠点のある			
《アルコール》		やや強め	熱さを感じる	中程度	やや軽め	
		弱い				
《余韻》		やや軽い	やや短い	やや長い	長い	
※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む						
【フレーヴァー】	フルーティー		フレッシュな	濃縮した	フローラル	スパイシー
	ミネラル感のある		複雑	ヴェジエタル	熟成感によるブーケ	
【評価】	シンプル		フレッシュ感を楽しむ	成熟度が高く、豊か	濃縮し、力強い	長期熟成型
	ポテンシャルの高い		エレガントで、余韻の長い	バランスがとれ複雑		
【供出温度】	10-13度		14-16度	17度-20度	20度以上	
【グラス】	中庸		大ぶり	小ぶり		
【デカンタージュ】	必要なし		飲む直前	事前(30分前)	事前(60分前)	事前(1-2時間)
【収穫年】	2009					
【生産国】	フランス					
【主なブドウ品種】	Pinot Noir					

ワインテイastingシート解答編
 ワインエキスパート/ワインアドバイザー26年度
 ピノ・ノワール:アメリカ

平成23～26年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
 黒字の項目は解答としてあったもの、青字は過去のシートを参考にして適当に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》		澄んだ 異物のある	やや濁った	深みのある	滓のある
	《輝き》		やや弱め	落ち着いた	輝きのある	
	《色調》		紫がかった ルビー 複雑な色調	オレンジがかった デュイレ	黒みを帯びた 琥珀	ガーネット トパーズ
	《濃淡》		明るい	やや濃い	濃い	非常に濃い
	《ディスク》		やや厚い ※24年度から項目なし	厚い	やや薄い	薄い
	《粘性》		やや軽い 中程度	やや強い	豊か	ねっとりした
	《泡立ち》		スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》		若い 濃厚な 健全な	軽い 濃縮感がある	よく熟した やや熟成した	成熟度が高い 若い状態を抜けた
【香り】	《第一印象》		控えめ	しっかりと感じられる	力強い	弱い
	《特徴》	果実	イチゴ	ラズベリー	ブルーベリー	ブラックチェリー
			ブラックベリー	カシス	すぐり	干しプラム
			乾燥イチジク	イチゴ(木苺)	チェリー	フランボワーズ
			苺キャンディー	干しブドウ	杏	
		花・植物	すみれ	バラ	牡丹	ゼラニウム
			シダ	針葉樹	杉	赤ピーマン
			紅茶	ドライハーブ	メントール	キノコ
			アカシア	しおれたバラ	ヒマラヤ杉	青ピーマン
			蜂蜜	ココナッツ	マルメロの実	ヴェジエタル
		香辛・芳香	血液	肉	燻製肉	コーヒー
			なめし皮	ヴァニラ	甘草	カカオパウダー
			シナモン	タバコ	スーボワ(森の下草)	腐葉土
			ジビエ	チョコレート	黒胡椒	丁子
			ナツメグ	白檀(びやくだん)	杜松の実(ねずのみ)	芍薬(しゃくやく)
			タイム	ローズマリー	アニス	アマンド・グリエ
			バター	フォキシー・フレーバー	イースト香	パン・グリエ
	カラメル		くるみ	ランシオ	エーテル香	
	化学物質	樹脂	ヨード	硫黄	かび臭い	
		タール	焦げ臭			
	《香りの印象》		落ち着いた(控えめな)	開いている	第1アロマが強い	第2アロマが強い
			木樽からのニュアンス	熟成感が現れている	酸化熟成の段階にある	若々しい
			枯れた香り	上品な香り	刺激の強い	華やかな
	【味わい】	《アタック》		軽い インパクトのある	やや軽い	やや強い
《甘み》※		弱い 甘みが支配的	まろやか	豊かな	辛口の	
《酸味》		なめらかな シャープな 控えめな	円みのある やさしい 過剰な	やわらかな キメ細かい 不足した	はっきりした フレッシュな	
《タンニン分》		キメ細やか サラサラとした 強い(突出した)	緻密 ざらついた 心地良い	ヴィロードのような 粗い 弱い	シルキーな 力強い	
《バランス》		やわらかな 骨格のある 肉厚な ダメージを受けた	心地よい 固い がっしりとした 欠点のある	まろやかな 力強い スマートな	流れるような 豊富な バランスの良い	
《アルコール》		やや強め 弱い	熱さを感じる	中程度	やや軽め	
《余韻》		やや軽い	やや短い	やや長い	長い	
※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む						
【フレーヴァー】		フルーティー ミネラル感のある	フレッシュな 複雑	濃縮した ヴェジエタル	フローラル 熟成感によるブーケ	
【評価】		シンプル ポテンシャルの高い	フレッシュ感を楽しむ エレガントで、余韻の長い	成熟度が高く、豊か バランスがとれ複雑	濃縮し、力強い 長期熟成型	
【供出温度】		10-13度	14-16度	17度-20度	20度以上	
【グラス】		中庸	大ぶり	小ぶり		
【デカンタージュ】		必要なし	飲む直前	事前(30分前)	事前(60分前) 事前(1-2時間)	
【収穫年】		2012				
【生産国】		アメリカ				
【主なブドウ品種】		Pinot Noir				

ワインテイスティングシート解答編 ワインエキスパート26年度 シラー(シラーズ): フランス

平成23～26年度 日本ソムリエ協会 呼称資格認定試験の解答をベースにしています。
黒字の項目は解答としてあったもの、青字は過去のシートを参考にして適宜に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》		澄んだ 異物のある	やや濁った	深みのある	滓のある
	《輝き》		やや弱め	落ち着いた	輝きのある	
	《色調》		紫がかった ルビー 複雑な色調	オレンジがかった デュイレ	黒みを帯びた 琥珀	ガーネット トパーズ
	《濃淡》		明るい	やや濃い	濃い	非常に濃い
	《ディスク》		やや厚い ※24年度から項目なし	厚い	やや薄い	薄い
	《粘性》		やや軽い 中程度	やや強い	豊か	ねっとりした
	《泡立ち》		スティル ※24年度から項目なし	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性
	《外観の印象》		若い 濃厚な 健全な	軽い 濃縮感がある	よく熟した やや熟成した	成熟度が高い 若い状態を抜けた
	【香り】	《第一印象》		控えめ	しっかりと感じられる	力強い
《特徴》		果実	イチゴ	ラズベリー	ブルーベリー	ブラックチェリー
			ブラックベリー	カシス	すぐり	干しプラム
			乾燥イチジク	イチゴ(木苺)	チェリー	フランボワーズ
			苺キャンディー	干しブドウ	杏	
		花・植物	すみれ	バラ	牡丹	ゼラニウム
			シダ	針葉樹	杉	赤ピーマン
			紅茶	ドライハーブ	メントール	キノコ
			アカシア	しおれたバラ	ヒマラヤ杉	青ピーマン
			蜂蜜	ココナッツ	マルメロの実	ヴェジェタル
		香辛・芳香	血液	肉	燻製肉	コーヒー
			なめし皮	ヴァニラ	甘草	カカオパウダー
			シナモン	タバコ	スーボワ(森の下草)	腐葉土
ジビエ			チョコレート	黒胡椒	丁子	
ナツメグ			白檀(びやくだん)	杜松の実(ねずのみ)	芍薬(しゃくやく)	
タイム			ローズマリー	アニス	アモンド・グリエ	
化学物質		バター	フォキシール・フレーバー	イースト香	パン・グリエ	
		カラメル	くるみ	ランシオ	エーテル香	
		エビセ				
	樹脂	ヨード	硫黄	かび臭い		
タール	焦げ臭					
《香りの印象》		落ち着いた(控えめな) 木樽からのニュアンス 枯れた香り	開いている 熟成感が現れている 上品な香り	第1アロマが強い 酸化熟成の段階にある 刺激の強い	第2アロマが強い 若々しい 華やかな	
【味わい】	《アタック》		軽い インパクトのある	やや軽い	やや強い	強い
	《甘み》※		弱い 甘みが支配的	まろやか	豊かな	辛口の
	《酸味》		なめらかな シャープな 控えめな	円みのある やさしい 過剰な	やわらかな キメ細かい 不足した	はっきりした フレッシュな
	《タンニン分》		キメ細やか サラサラとした 強い(突出した)	緻密 ざらついた 心地良い	ヴィロードのような 粗い 弱い	シルキーな 力強い
	《バランス》		やわらかな 骨格のある 肉厚な ダメージを受けた	心地よい 固い がっしりとした 欠点のある	まろやかな 力強い スマートな	流れるような 豊満な バランスの良い
	《アルコール》		やや強め 弱い	熱さを感じる	中程度	やや軽め
	《余韻》		やや軽い	やや短い	やや長い	長い
	※《甘み》はアルコールのボリューム感を含む					
	【フレーヴァー】		フルーティー ミネラル感のある	フレッシュな 複雑	濃縮した ヴェジェタル	フローラル 熟成感によるブーケ
	【評価】		シンプル ポテンシャルの高い	フレッシュ感を楽しむ エレガントで、余韻の長い	成熟度が高く、豊か バランスがとれ複雑	濃縮し、力強い 長期熟成型
【供出温度】		10-13度	14-16度	17度-20度	20度以上	
【グラス】		中庸	大ぶり	小ぶり		
【デカンタージュ】		必要なし	飲む直前	事前(30分前)	事前(60分前) 事前(1-2時間)	
【収穫年】		2009				
【生産国】		フランス				
【主なブドウ品種】		Syrah(Shiraz)				