

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
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
	《苦味》	瘦せた	やや軽い	複雑性のある	コルセ
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
【評価】	フルーティ(チャーミング)	熟成感のある			
【成熟度】	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	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
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
	《苦味》	瘦せた	やや軽い	複雑性のある	コルセ
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 ゲヴェルトツトラミネル: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
《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
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
		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】	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 シラーズ: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	オレンジがかった	ガーネット	テュイレ
		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
《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		
【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
	《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	オレンジがかった	ガーネット	テュイレ
		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
《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	スーポワ	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 落ち着いた(控えめな) 刺激の強い	第1アロマが強い 熟成感が現れている 華やかな	木樽からのニュアンス 枯れた香り	酸化熟成の段階にある 上品な香り	
【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	オレンジがかった	ガーネット	テュイレ
		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
《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		
【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	エピセ	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
	《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】	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	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	薄い(無色に近い)	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	※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	軽い	よく熟した	成熟度が高い	
	健全な	艶のある			
【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	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	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 まろやかな	澁刺とした ふくよかな	コンパクトな 厚みのある	ドライな 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】	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	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》	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	カラメル			
《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	澁刺とした 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
	《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 ゲーム: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	オレンジがかった	黒みを帯びた	ガーネット
		ルビー	テュイレ	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
		※24年度から項目なし			
《粘性》	やや軽い	やや強い	豊か	ねっとりした	
	中程度				
《泡立ち》	スティル	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性	
	※24年度から項目なし				
《外観的印象》	若い	軽い	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	
【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	莓キャンディー
		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	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	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	やや強い	強い	インパクトのある
		軽い			
	《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	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	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	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】	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 ネッビオーロ: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	オレンジがかった	黒みを帯びた	ガーネット
		ルビー	テュイレ	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
		※24年度から項目なし			
《粘性》	やや軽い	やや強い	豊か	ねっとりした	
	中程度				
《泡立ち》	スティル	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性	
	※24年度から項目なし				
《外観的印象》	若い	軽い	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	
【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	莓キャンディー
		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	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	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	やや強い	強い	インパクトのある
		軽い			
	《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	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	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	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】	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	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	薄い(無色に近い)	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	※24年度から項目なし
	《粘性》	さらとした 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	軽い	よく熟した	成熟度が高い	
	健全な	艶のある			
【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	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	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	ふくよかな 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 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】	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	オレンジがかった	黒みを帯びた	ガーネット
		ルビー	テュイレ	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
		※24年度から項目なし			
《粘性》	やや軽い	やや強い	豊か	ねっとりした	
	中程度				
《泡立ち》	スティル	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性	
	※24年度から項目なし				
《外観的印象》	若い	軽い	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	
【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	莓キャンディー
		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	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	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	やや強い	強い	インパクトのある
		軽い			
	《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	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	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	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】	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》	淡い	薄い(無色に近い)	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	※24年度から項目なし
	《粘性》	さらっとした	やや軽い	やや強い	豊か
《泡立ち》	スティル	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性	
		※24年度から項目なし			
《外観的印象》	若い	軽い	よく熟した	成熟度が高い	
	健全な	艶のある			
【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	やや軽い	やや強い	強い
		荒々しい			
	《甘み》※	弱い	まろやか	残糖がある	豊かな
		濃厚な甘み	セック		
	《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	ふくよかな	厚みのある	力強い	
	悪い	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	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				
【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	オレンジがかった	黒みを帯びた	ガーネット
		ルビー	テュイレ	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
		※24年度から項目なし			
《粘性》	やや軽い	やや強い	豊か	ねっとりした	
	中程度				
《泡立ち》	スティル	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性	
	※24年度から項目なし				
《外観的印象》	若い	軽い	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	
【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	莓キャンディー
		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	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	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	やや強い	強い	インパクトのある
		軽い			
	《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	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	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	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】	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	オレンジがかった	黒みを帯びた	ガーネット
		ルビー	テュイレ	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
			※24年度から項目なし		
《粘性》	やや軽い	やや強い	豊か	ねっとりした	
	中程度				
《泡立ち》	スティル	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性	
		※24年度から項目なし			
《外観的印象》	若い	軽い	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	
【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	莓キャンディー
		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	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	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	やや強い	強い	インパクトのある
		軽い			
	《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	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	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	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】	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	テュレ	玉葱の皮の色	
	《濃淡》	淡い	薄い(無色に近い)	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	※24年度から項目なし	
	《粘性》	さらっとした	やや軽い	やや強い	豊か	
《泡立ち》	スティル	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性		
		※24年度から項目なし				
《外観の印象》	若い	軽い	よく熟した	成熟度が高い		
	健全な	艶のある				
【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
			ブラム	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	
	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	やや軽い	やや強い	強い	
		荒々しい				
	《甘み》※	弱い	まるやか	残糖がある	豊かな	
		濃厚な甘み	セック			
	《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	やさしい	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	旨みをともなった	
		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		
	まるやかな	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	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	イエロー	レモンイエロー	黄金色	
		褐色	琥珀	テュレ	玉葱の皮の色	
	《濃淡》	淡い	薄い(無色に近い)	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	※24年度から項目なし	
	《粘性》	さらっとした	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		
	※24年度から項目なし					
《外観の印象》	若い	軽い	よく熟した	成熟度が高い		
	健全な	艶のある				
【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
			ブラム	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	
	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	やや軽い	やや強い	強い	
		荒々しい				
	《甘み》※	弱い	まるやか	残糖がある	豊かな	
		濃厚な甘み	セック			
	《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	やさしい	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	旨みをともなった	
		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		
	まるやかな	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	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	テュレ	玉葱の皮の色	
	《濃淡》	淡い	薄い(無色に近い)	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	※24年度から項目なし	
	《粘性》	さらっとした	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		
	※24年度から項目なし					
《外観の印象》	若い	軽い	よく熟した	成熟度が高い		
	健全な	艶のある				
【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
	《特徴》	花・植物	ブラム	マンゴ		
			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
	《特徴》	香辛・芳香	白い花	枯葉	森林	麦わら
			シダ	コルク	ヒマラヤ杉	ツゲ
			蜂蜜			
《特徴》	化学物質	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		
《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	やや軽い	やや強い	強い	
		荒々しい				
	《甘み》※	弱い	まるやか	残糖がある	豊かな	
		濃厚な甘み	セック			
	《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	やさしい	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	旨みをともなった	
		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		
	まるやかな	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	コレセ			
《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	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】	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	テュレ	玉葱の皮の色	
	《濃淡》	淡い	薄い(無色に近い)	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	※24年度から項目なし	
	《粘性》	さらっとした	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		
	※24年度から項目なし					
《外観の印象》	若い	軽い	よく熟した	成熟度が高い		
	健全な	艶のある				
【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	
	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	やや軽い	やや強い	強い	
		荒々しい				
	《甘み》※	弱い	まるやか	残糖がある	豊かな	
		濃厚な甘み	セック			
	《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	やさしい	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	旨みをともなった	
		弱い				
《バランス》	スリムな	澀刺とした	コンパクトな	ドライな		
	まるやかな	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	コレセ				
《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	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】	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	深みのある	
	《輝き》	やや弱め	輝きのある			
	《色調》	紫がかった	オレンジがかった	黒みを帯びた	ガーネット	
		ルビー 複雑な色調	テュイレ	琥珀	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	
《外観的印象》	若い	軽い	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		
【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	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
			莓キャンディー	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	ヴェージェタル		
	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		
タイム		芍薬(しゃくやく)	バター	ローズマリー		
アニス		アモンド・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) 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	円みのある	やわらかな	はっきりした
		シャープな 控えめな	やさしい 過剰な	キメ細かい 不足した	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 豊かな 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 ヴェージェタル	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	淺みのある	
	《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	
	《外観的印象》	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 莓キャンディー	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 ヴェージェタル	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) アモンド・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 エピセ	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 フォキシシー・フレーバー
	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	
	《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	
	【味わい】	《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 ミネラル感のある	フレッシュな 複雑	濃縮した ヴェージェタル	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】	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	深のある	
	《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	
	《外観的印象》	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 莓キャンディー	イチゴ(木苺) 干しブドウ	チェリー 杏	フランボワーズ	
	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 ココナッツ	ヒマヤラ杉 マルメロの実	青ピーマン ヴェージェタル	蜂蜜	
		《特徴》	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) アモンド・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 エピセ
	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 ヴェージェタル	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】	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	イエロー	レモンイエロー	黄金色がかった	
		褐色	琥珀	ティレ	玉葱の皮の色	
	《濃淡》	薄い	薄い(無色に近い)	やや濃い	濃い色合い	
		非常に薄い				
	《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	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		
	※24年度から項目なし					
《外観の印象》	若い	軽い	よく熟した	成熟度が高い		
	濃縮感がある	健全な	艶のある			
【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	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		
《化学物質》	イースト香	チョコレート	カラメル	パン・グリエ		
	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	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	やや軽い	やや強い	強い	
		インパクトのある	荒々しい			
	《甘み》※	弱い	まるやか	残糖がある	豊かな	
		濃厚な甘み	セック			
	《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	やさしい	キメ細かい	豊かな	
		しなやかな				
	《苦味》	控えめ	穏やかな	コク(深み)を与える	旨みをともなった	
	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		
	まるやかな	ふくよかな	厚みのある	力強い		
	フラットな	スムーズな	バランスが良い	痩せた		
	複雑性のある	コルセ	悪い	やや軽い		
《アルコール》	軽い	やや軽め	中程度	やや強め		
	強め	熱さを感じる	ヴォリュームのある			
《余韻》	短い	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	フローラル	ミネラル感のある	濃縮した
	スパイシー	木樽からのニュアンス	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】	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》	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	
	《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 プラム	マスカット マンゴ	パイナップル	バナナ
	《特徴》	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 蜂蜜	コルク	ヒマラヤ杉	ツゲ
	《特徴》	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	
《特徴》	化学物質	イースト香	チョコレート	カラメル	パン・グリエ	
		硫黄 麝香(じゃこう)	ヨード	ペトロール	還元状態	
《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 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	まるやか 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	旨みをともなった	
	《バランス》	スリムな まるやかな 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	イエロー	レモンイエロー	黄金色がかった	
		褐色	琥珀	テュイレ	玉葱の皮の色	
	《濃淡》	薄い	薄い(無色に近い)	やや濃い	濃い色合い	
		非常に薄い				
	《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	やや軽い	やや強い	豊か	
	中程度					
【香り】	《泡立ち》	スティル	小さな気泡あり	弱発砲	発泡性	
		※24年度から項目なし				
	《外観の印象》	若い	軽い	よく熟した	成熟度が高い	
		濃縮感がある	健全な	艶のある		
	《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		
化学物質	イースト香	チョコレート	カラメル	パン・グリエ		
	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	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	やや軽い	やや強い	強い	
		インパクトのある	荒々しい			
	《甘み》※	弱い	まろやか	残糖がある	豊かな	
		濃厚な甘み	セック			
	《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	やさしい	キメ細かい	豊かな	
		しなやかな				
	《苦味》	控えめ	穏やかな	コク(深み)を与える	旨みをともなった	
	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		
	フラットな	スムーズな	バランスが良い	痩せた		
	複雑性のある	コルセ	悪い	やや軽い		
《アルコール》	軽い	やや軽め	中程度	やや強め		
	強め	熱さを感じる	ヴォリュームのある			
《余韻》	短い	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	フローラル	ミネラル感のある	濃縮した
	スパイシー	木樽からのニュアンス	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】	2013				
【生産国】	ニュージーランド				
【主なブドウ品種】	Sauvignon Blanc				

ワインテイステイングシート解答編 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	浮のある	
	《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 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 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		フォキシシー・フレーパー	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》	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	まるやか	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	まるやかな 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 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	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					

ワインテイステイングシート解答編 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	浮のある	
	《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 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 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		フォキシィ・フレーパー	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	まるやか	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	まるやかな 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	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 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】	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	浮のある	
	《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 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 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		フォキシィ・フレーパー	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	まるやか	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	まるやかな 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	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 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				

ワインテイステイングシート解答編 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	浮のある	
	《輝き》	やや弱め	落ちていた	輝きのある		
	《色調》	紫がかった	オレンジがかった	黒みを帯びた	ガーネット	
		ルビー 複雑な色調	テュイレ	琥珀	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	軽い	よく熟した	成熟度が高い		
	濃厚な 健全な	濃縮感がある	やや熟成した	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	ヴェージェタル	
		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		フォキシシー・フレーパー	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	まるやか	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 控えめな	やさしい 過剰な	キメ細かい 不足した	フレッシュな	
	《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 強い(突出した)	ざらついた 心地良い	粗い 弱い	力強い	
	《バランス》	やわらかな	心地よい	まるやかな	流れるような	
		骨格のある 肉厚な ダメージを受けた	固い がっしりとした 欠点のある	力強い スマートな	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 ヴェージェタル	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 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)					

ワインテイスティングシート解答編 ソムリエ2015年 ソーヴィニヨン・ブラン:フランス

2015年に日本ソムリエ協会が公表したテイスティングシートです。
2016年の二次試験でこの項目が使われるかどうかは分かりません。

【外観】	《清澄度》	1 澄んだ	2 やや濁った	3 濁った		
	《輝き》	1 輝きのある	2 落ち着いている	3 モヤがかった		
	《色調》	1 グリーンがかった	2 レモンイエロー	3 イエロー	4 黄金色がかった	
		5 黄金色	6 トパーズ	7 アンバー(琥珀)		
	《濃淡》	1 薄い(無色に近い)	2 薄い	3 やや濃い	4 濃い	
		5 非常に濃い				
【香り】	《粘性》	1 さらとした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
		5 ねっとりした				
	《外観の印象》	1 若い	2 軽い	3 よく熟した	4 成熟度が高い	
		5 濃縮感が強い	6 やや熟成した	7 熟成した	8 酸化熟成のニュアンス	
		9 酸化が進んだ	10 完全に酸化している			
【香り】	《第一印象》	1 控えめ	2 しっかりと感じられる	3 力強い		
	《特徴》	果実 花 植物	1 レモン	2 グレープフルーツ	3 リンゴ	4 洋ナシ
			5 花梨	6 桃	7 アプリコット	8 パイナップル
			9 メロン	10 パッションフルーツ	11 パナナ	12 マンゴ
			13 ライチ	14 くるみ	15 炒ったアーモンド	16 ヘーゼルナッツ
			17 マスカット	18 すいかずら	19 アカシア	20 白バラ
21 キンモクセイ	22 菩提樹	23 ミント	24 アニス			
25 ヴェルヴェーヌ						
《特徴》	香辛料 芳香 化学物質	1 タバコ	2 パン・ドウ・ミ	3 トースト	4 カラメル	
		5 貝殻	6 石灰	7 火打石	8 ヴァニラ	
		9 白胡椒	10 コリアンダー	11 丁字	12 シナモン	
		13 ハチミツ	14 バター	15 香木	16 硫黄	
		17 樹脂	18 ヨード	19 麝香	20 ランシオ	
21 ペトロール						
《香りの印象》	1 若々しい	2 落ち着いた(控えめな)	3 開いている	4 クローズしている		
	5 還元状態	6 熟成感が現れている	7 酸化熟成の段階にある	8 酸化している		
	9 第1アロマが強い	10 第2アロマが強い	11 ニュートラル	12 木樽からのニュアンス		
【味わい】	《アタック》	1 軽い	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
		5 インパクトのある				
	《甘み》※	1 弱い	2 まろやか	3 豊かな	4 残糖がある	
	《酸味》	1 しっかりとした	2 爽やかな	3 やさしい	4 キメ細かい	
		5 力強い				
	《苦味》	1 控えめ	2 穏やかな	3 コク(深み)を与える	4 旨みをともなった	
		5 強い(突出した)				
	《バランス》	1 スリムな	2 スムースな	3 澁刺とした	4 ドライな	
	5 まろやかな	6 ねっとりした	7 コンパクトな	8 フラットな		
	9 豊潤な	10 厚みのある	11 力強い	12 バランスが良い		
《アルコール》	1 軽い	2 やや軽め	3 中程度	4 やや強め		
	5 強め	6 熱さを感じる				
《余韻》	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 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】	1 フルーティー	2 フレッシュ	3 濃縮した	4 フローラル	5 ミネラル感のある
	6 スパイシー	7 ヴェジエタル	8 複雑	9 木樽からのニュアンス	
【評価】	1 シンプル、フレッシュ感を楽しむ	2 成熟度が高く、豊か	3 濃縮し、力強い	4 フラットな	
	4 エlegantで、余韻の長い	5 長期熟成型	6 ポテンシャルの高い		
【供出温度】	1 7度以下	2 8-10度	3 11-14度	4 15-18度	5 19度以上
【グラス】	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり		
【収穫年】	1 2010	2 2011	3 2012	4 2013	5 2014
【生産地】	1 フランス	2 ドイツ	3 アメリカ	4 オーストラリア	5 ニューージーランド
【主なブドウ品種】	1 Chardonnay	2 Chenin Blanc	3 Riesling	4 Sauvignon Blanc	5 Viognier

ワインテイスティングシート解答編 ソムリエ2015年 リースリング:フランス

2015年に日本ソムリエ協会が公表したテイスティングシートです。
2016年の二次試験でこの項目が使われるかどうかは分かりません。

【外観】	《清澄度》	1 澄んだ	2 やや濁った	3 濁った		
	《輝き》	1 輝きのある	2 落ち着いている	3 モヤがかかった		
	《色調》	1 グリーンがかかった	2 レモンイエロー	3 イエロー	4 黄金色がかかった	
		5 黄金色	6 トパーズ	7 アンバー(琥珀)		
	《濃淡》	1 薄い(無色に近い)	2 薄い	3 やや濃い	4 濃い	
		5 非常に濃い				
【香り】	《粘性》	1 さらっとした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
		5 ねっとりした				
	《外観の印象》	1 若い	2 軽い	3 よく熟した	4 成熟度が高い	
		5 濃縮感が強い	6 やや熟成した	7 熟成した	8 酸化熟成のニュアンス	
		9 酸化が進んだ	10 完全に酸化している			
【香り】	《第一印象》	1 控えめ	2 しっかりと感じられる	3 力強い		
	《特徴》	果実 花 植物	1 レモン	2 グレープフルーツ	3 リンゴ	4 洋ナシ
			5 花梨	6 桃	7 アプリコット	8 パイナップル
			9 メロン	10 パッションフルーツ	11 パナナ	12 マンゴ
			13 ライチ	14 くるみ	15 炒ったアーモンド	16 ヘーゼルナッツ
			17 マスカット	18 すいかずら	19 アカシア	20 白バラ
21 キンモクセイ	22 菩提樹	23 ミント	24 アニス			
25 ヴェルヴェーヌ						
《特徴》	香辛料 芳香 化学物質	1 タバコ	2 パン・ドウ・ミ	3 トースト	4 カラメル	
		5 貝殻	6 石灰	7 火打石	8 ヴァニラ	
		9 白胡椒	10 コリアンダー	11 丁字	12 シナモン	
		13 ハチミツ	14 バター	15 香木	16 硫黄	
		17 樹脂	18 ヨード	19 麝香	20 ランシオ	
21 ペトロール						
《香りの印象》	1 若々しい	2 落ち着いた(控えめな)	3 開いている	4 クローズしている		
	5 還元状態	6 熟成感が現れている	7 酸化熟成の段階にある	8 酸化している		
	9 第1アロマが強い	10 第2アロマが強い	11 ニュートラル	12 木樽からのニュアンス		
【味わい】	《アタック》	1 軽い	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
		5 インパクトのある				
	《甘み》※	1 弱い	2 まろやか	3 豊かな	4 残糖がある	
	《酸味》	1 しっかりとした	2 爽やかな	3 やさしい	4 キメ細かい	
		5 力強い				
	《苦味》	1 控えめ	2 穏やかな	3 コク(深み)を与える	4 旨みをともなった	
		5 強い(突出した)				
	《バランス》	1 スリムな	2 スムースな	3 澁刺とした	4 ドライな	
	5 まろやかな	6 ねっとりした	7 コンパクトな	8 フラットな		
	9 豊潤な	10 厚みのある	11 力強い	12 バランスが良い		
《アルコール》	1 軽い	2 やや軽め	3 中程度	4 やや強め		
	5 強め	6 熱さを感じる				
《余韻》	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 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】	1 フルーティー	2 フレッシュ	3 濃縮した	4 フローラル	5 ミネラル感のある
	6 スパイシー	7 ヴェジエタル	8 複雑	9 木樽からのニュアンス	
【評価】	1 シンプル、フレッシュ感を楽しむ	2 成熟度が高く、豊か	3 濃縮し、力強い		
	4 エlegantで、余韻の長い	5 長期熟成型	6 ポテンシャルの高い		
【供出温度】	1 7度以下	2 8-10度	3 11-14度	4 15-18度	5 19度以上
【グラス】	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり		
【収穫年】	1 2010	2 2011	3 2012	4 2013	5 2014
【生産地】	1 フランス	2 ドイツ	3 アメリカ	4 オーストラリア	5 ニューージーランド
【主なブドウ品種】	1 Chardonnay	2 Chenin Blanc	3 Riesling	4 Sauvignon Blanc	5 Viognier

ワインテイスティングシート解答編 ソムリエ2015年 ピノ・ノワール:ニュージーランド

2015年に日本ソムリエ協会が公表したテイスティングシートです。
2016年の二次試験でこの項目が使われるかどうかは分かりません。

【外観】	《清澄度》	1 澄んだ	2 深みのある	3 やや濁った	4 濁った	
	《輝き》	1 輝きのある	2 落ち着いた	3 モヤがかかった		
	《色調》	1 紫がかかった	2 ルビー	3 黒みを帯びた	4 オレンジがかかった	
		5 ガーネット	6 レンガ色	7 マホガニー		
	《濃淡》	1 薄い(無色に近い)	2 明るい	3 やや濃い	4 濃い	
		5 非常に濃い				
【香り】	《粘性》	1 さらっとした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
		5 ねっとりした				
	《外観の印象》	1 若い	2 若い状態を抜けた	3 軽い	4 よく熟した	
		5 成熟度が高い	6 濃縮感が強い	7 やや熟成した	8 熟成した	
		9 酸化熟成のニュアンス	10 酸化が進んだ	11 完全に酸化している		
【香り】	《第一印象》	1 控えめ	2 しっかりと感じられる	3 力強い		
	《特徴》	果実 花 植物	1 イチゴ	2 ラズベリー	3 ブルーベリー	4 カンス
			5 ブラックベリー	6 ブラックチェリー	7 干しプラム	8 乾燥イチジク
			9 赤ピーマン	10 メントール	11 シダ	12 バラ
			13 すみれ	14 牡丹	15 ゼラニウム	16 ローリエ
			17 杉	18 針葉樹	19 ドライハーブ	20 タバコ
			21 紅茶	22 キノコ	23 スーボワ	24 トリュフ
		25 腐葉土	26 土			
	《香りの印象》		1 血液	2 肉	3 なめし皮	4 燻製
			5 シヴェ	6 ジビエ	7 コーヒー	8 カカオパウダー
		9 ヴァニラ	10 黒胡椒	11 丁字	12 シナモン	
		13 ナツメグ	14 甘草	15 白檀	16 杜松(ねず)の実	
		17 硫黄	18 樹脂	19 ヨード	20 ランシオ	
		1 若々しい	2 落ち着いた(控えめな)	3 開いている	4 クローズしている	
		5 還元状態	6 熟成感が現れている	7 酸化熟成の段階にある	8 酸化している	
		9 第1アロマが強い	10 第2アロマが強い	11 ニュートラル	12 木樽からのニュアンス	
【味わい】	《アタック》	1 軽い	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
		5 インパクトのある				
	《甘み》※	1 弱い	2 まろやか	3 豊かな	4 残糖がある	
	《酸味》	1 シャープな	2 爽やかな	3 なめらかな	4 円みのある	
		5 キメ細かい	6 やさしい	7 はっきりした		
	《タンニン分》	1 収斂性のある	2 力強い	3 緻密	4 サラサラとした	
		5 ヴィロードのような	6 シルキーな	7 溶け込んだ		
	《バランス》	1 スマートな	2 骨格のしっかりした	3 固い	4 瘦せた、渴いた	
	5 豊富な	6 肉厚な	7 力強い	8 流れるような		
	9 バランスのよい					
《アルコール》	1 控えめ	2 やや軽め	3 中程度	4 やや強め		
	5 熱さを感じる					
《余韻》	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 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】	1 フルーティー	2 フレッシュ	3 濃縮した	4 フローラル	5 ミネラル感のある
	6 スパイシー	7 ヴェジエタル	8 複雑		
【評価】	1 シンプル、フレッシュ感を楽しむ	2 成熟度が高く、豊か	3 濃縮し、力強い		
	4 エlegantで、余韻の長い	5 長期熟成型	6 ポテンシャルの高い		
	7 ふくよかで熟成感がある				
【供出温度】	10度以下	10-13度	14-16度	17-20度	20度以上
【グラス】	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり		
【デカンタージュ】	1 必要なし	2 事前(30分前)	3 事前(60分前)	4 事前(1時間以上前)	
【収穫年】	1 2010	2 2011	3 2012	4 2013	5 2014
【生産国】	1 フランス	2 イタリア	3 アメリカ	4 ニュージーランド	5 オーストラリア
【主なブドウ品種】	1 Pinot Noir	2 Merlot	3 Syrah(Shiraz)	4 Cabernet Sauvignon	5 Sangiovese

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2015度 リースリング:オーストラリア

2015年に日本ソムリエ協会が公表したテイスティングシートです。
2016年の二次試験でこの項目が使われるかどうかは分かりません。

【外観】	《清澄度》	1 澄んだ	2 やや濁った	3 濁った		
	《輝き》	1 輝きのある	2 落ち着いている	3 モヤがかかった		
	《色調》	1 グリーンがかかった	2 レモンイエロー	3 イエロー	4 黄金色がかかった	
		5 黄金色	6 トパーズ	7 アンバー(琥珀)		
	《濃淡》	1 薄い(無色に近い)	2 薄い	3 やや濃い	4 濃い	
		5 非常に濃い				
【香り】	《粘性》	1 さらっとした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
		5 ねっとりした				
	《外観の印象》	1 若い	2 軽い	3 よく熟した	4 成熟度が高い	
		5 濃縮感が強い	6 やや熟成した	7 熟成した	8 酸化熟成のニュアンス	
		9 酸化が進んだ	10 完全に酸化している			
【香り】	《第一印象》	1 控えめ	2 しっかりと感じられる	3 力強い		
	《特徴》	果実 花 植物	1 レモン	2 グレープフルーツ	3 リンゴ	4 洋ナシ
			5 花梨	6 桃	7 アプリコット	8 パイナップル
			9 メロン	10 パッションフルーツ	11 パナナ	12 マンゴ
			13 ライチ	14 くるみ	15 炒ったアーモンド	16 ヘーゼルナッツ
			17 マスカット	18 すいかずら	19 アカシア	20 白バラ
21 キンモクセイ	22 菩提樹	23 ミント	24 アニス			
25 ヴェルヴェーヌ						
《特徴》	香辛料 芳香 化学物質	1 タバコ	2 パン・ドウ・ミ	3 トースト	4 カラメル	
		5 貝殻	6 石灰	7 火打石	8 ヴァニラ	
		9 白胡椒	10 コリアンダー	11 丁字	12 シナモン	
		13 ハチミツ	14 バター	15 香木	16 硫黄	
		17 樹脂	18 ヨード	19 麝香	20 ランシオ	
21 ベトロール						
《香りの印象》	1 若々しい	2 落ち着いた(控えめな)	3 開いている	4 クローズしている		
	5 還元状態	6 熟成感が現れている	7 酸化熟成の段階にある	8 酸化している		
	9 第1アロマが強い	10 第2アロマが強い	11 ニュートラル	12 木樽からのニュアンス		
【味わい】	《アタック》	1 軽い	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
		5 インパクトのある				
	《甘み》※	1 弱い	2 まろやか	3 豊かな	4 残糖がある	
	《酸味》	1 しっかりとした	2 爽やかな	3 やさしい	4 キメ細かい	
		5 力強い				
	《苦味》	1 控えめ	2 穏やかな	3 コク(深み)を与える	4 旨みをともなった	
		5 強い(突出した)				
	《バランス》	1 スリムな	2 スムースな	3 澁刺とした	4 ドライな	
	5 まろやかな	6 ねっとりした	7 コンパクトな	8 フラットな		
	9 豊潤な	10 厚みのある	11 力強い	12 バランスが良い		
《アルコール》	1 軽い	2 やや軽め	3 中程度	4 やや強め		
	5 強め	6 熱さを感じる				
《余韻》	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 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】	1 フルーティー	2 フレッシュ	3 濃縮した	4 フローラル	5 ミネラル感のある
	6 スパイシー	7 ヴェジエタル	8 複雑	9 木樽からのニュアンス	
【評価】	1 シンプル、フレッシュ感を楽しむ	2 成熟度が高く、豊か	3 濃縮し、力強い		
	4 エlegantで、余韻の長い	5 長期熟成型	6 ポテンシャルの高い		
【供出温度】	1 7度以下	2 8-10度	3 11-14度	4 15-18度	5 19度以上
【グラス】	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり		
【収穫年】	1 2010	2 2011	3 2012	4 2013	5 2014
【生産地】	1 フランス	2 ドイツ	3 アメリカ	4 オーストラリア	5 ニュージーランド
【主なブドウ品種】	1 Chardonnay	2 Chenin Blanc	3 Riesling	4 Sauvignon Blanc	5 Viognier

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2015度 シャルドネ:フランス

2015年に日本ソムリエ協会が公表したテイスティングシートです。
2016年の二次試験でこの項目が使われるかどうかは分かりません。

【外観】	《清澄度》	1 澄んだ	2 やや濁った	3 濁った		
	《輝き》	1 輝きのある	2 落ち着いている	3 モヤがかった		
	《色調》	1 グリーンがかった 5 黄金色	2 レモンイエロー 6 トパーズ	3 イエロー 7 アンバー(琥珀)	4 黄金色がかった	
	《濃淡》	1 薄い(無色に近い) 5 非常に濃い	2 薄い	3 やや濃い	4 濃い	
	《粘性》	1 さらとした 5 ねっとりした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
	《外観の印象》	1 若い 5 濃縮感が強い 9 酸化が進んだ	2 軽い 6 やや熟成した 10 完全に酸化している	3 よく熟した 7 熟成した	4 成熟度が高い 8 酸化熟成のニュアンス	
【香り】	《第一印象》	1 控えめ	2 しっかりと感じられる	3 力強い		
	《特徴》	果実 花 植物	1 レモン 5 花梨 9 メロン 13 ライチ 17 マスカット 21 キンモクセイ 25 ヴェルヴェーヌ	2 グレープフルーツ 6 桃 10 パッションフルーツ 14 くるみ 18 すいかずら 22 菩提樹	3 リンゴ 7 アプリコット 11 パナナ 15 炒ったアーモンド 19 アカシア 23 ミント	4 洋ナシ 8 パイナップル 12 マンゴ 16 ヘーゼルナッツ 20 白バラ 24 アニス
			香辛料 芳香 化学物質	1 タバコ 5 貝殻 9 白胡椒 13 ハチミツ 17 樹脂 21 ペトロール	2 パン・ドウ・ミ 6 石灰 10 コリアンダー 14 バター 18 ヨード	3 トースト 7 火打石 11 丁字 15 香木 19 麝香
	《香りの印象》	1 若々しい 5 還元状態 9 第1アロマが強い		2 落ち着いた(控えめな) 6 熟成感が現れている 10 第2アロマが強い	3 開いている 7 酸化熟成の段階にある 11 ニュートラル	4 クローズしている 8 酸化している 12 木樽からのニュアンス
	【味わい】	《アタック》	1 軽い 5 インパクトのある	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い
《甘み》※		1 弱い	2 まろやか	3 豊かな	4 残糖がある	
《酸味》		1 しっかりとした 5 力強い	2 爽やかな	3 やさしい	4 キメ細かい	
《苦味》		1 控えめ 5 強い(突出した)	2 穏やかな	3 コク(深み)を与える	4 旨みをともなった	
《バランス》		1 スリムな 5 まろやかな 9 豊潤な	2 スムースな 6 ねっとりした 10 厚みのある	3 澁刺とした 7 コンパクトな 11 力強い	4 ドライな 8 フラットな 12 バランスが良い	
《アルコール》		1 軽い 5 強め	2 やや軽め 6 熱さを感じる	3 中程度	4 やや強め	
《余韻》		1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 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】	1 フルーティー 6 スパイシー	2 フレッシュ 7 ヴェジエタル	3 濃縮した 8 複雑	4 フローラル 9 木樽からのニュアンス	5 ミネラル感のある
【評価】	1 シンプル、フレッシュ感を楽しむ 4 エレガントで、余韻の長い	2 成熟度が高く、豊か 5 長期熟成型	3 濃縮し、力強い 6 ポテンシャルの高い		
【供出温度】	1 7度以下	2 8-10度	3 11-14度	4 15-18度	5 19度以上
【グラス】	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり		
【収穫年】	1 2010	2 2011	3 2012	4 2013	5 2014
【生産地】	1 フランス	2 ドイツ	3 アメリカ	4 オーストラリア	5 ニューージーランド
【主なブドウ品種】	1 Chardonnay	2 Chenin Blanc	3 Riesling	4 Sauvignon Blanc	5 Viognier

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2015度 シラー:フランス

2015年に日本ソムリエ協会が公表したテイスティングシートです。
2016年の二次試験でこの項目が使われるかどうかは分かりません。

【外観】	《清澄度》	1 澄んだ	2 深みのある	3 やや濁った	4 濁った	
	《輝き》	1 輝きのある	2 落ち着いた	3 モヤがかかった		
	《色調》	1 紫がかかった	2 ルビー	3 黒みを帯びた	4 オレンジがかかった	
		5 ガーネット	6 レンガ色	7 マホガニー		
	《濃淡》	1 薄い(無色に近い)	2 明るい	3 やや濃い	4 濃い	
		5 非常に濃い				
【香り】	《粘性》	1 さらっとした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
		5 ねっとりした				
	《外観の印象》	1 若い	2 若い状態を抜けた	3 軽い	4 よく熟した	
		5 成熟度が高い	6 濃縮感が強い	7 やや熟成した	8 熟成した	
		9 酸化熟成のニュアンス	10 酸化が進んだ	11 完全に酸化している		
【香り】	《第一印象》	1 控えめ	2 しっかりと感じられる	3 力強い		
	《特徴》	果実 花 植物	1 イチゴ	2 ラズベリー	3 ブルーベリー	4 カンス
			5 ブラックベリー	6 ブラックチェリー	7 干しプラム	8 乾燥イチジク
			9 赤ピーマン	10 メントール	11 シダ	12 バラ
			13 すみれ	14 牡丹	15 ゼラニウム	16 ローリエ
			17 杉	18 針葉樹	19 ドライハーブ	20 タバコ
	21 紅茶	22 キノコ	23 スーボワ	24 トリュフ		
	25 腐葉土	26 土				
【香り】	《特徴》	香辛料 芳香 化学物質	1 血液	2 肉	3 なめし皮	4 燻製
			5 シヴェ	6 ジビエ	7 コーヒー	8 カカオパウダー
			9 ヴァニラ	10 黒胡椒	11 丁字	12 シナモン
			13 ナツメグ	14 甘草	15 白檀	16 杜松(ねず)の実
			17 硫黄	18 樹脂	19 ヨード	20 ランシオ
《香りの印象》	1 若々しい	2 落ち着いた(控えめな)	3 開いている	4 クローズしている		
	5 還元状態	6 熟成感が現れている	7 酸化熟成の段階にある	8 酸化している		
	9 第1アロマが強い	10 第2アロマが強い	11 ニュートラル	12 木樽からのニュアンス		
【味わい】	《アタック》	1 軽い	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
		5 インパクトのある				
	《甘み》※	1 弱い	2 まろやか	3 豊かな	4 残糖がある	
	《酸味》	1 シャープな	2 爽やかな	3 なめらかな	4 円みのある	
		5 キメ細かい	6 やさしい	7 はっきりした		
	《タンニン分》	1 収斂性のある	2 力強い	3 緻密	4 サラサラとした	
		5 ヴィロードのような	6 シルキーな	7 溶け込んだ		
	《バランス》	1 スマートな	2 骨格のしっかりした	3 固い	4 瘦せた、渴いた	
	5 豊富な	6 肉厚な	7 力強い	8 流れるような		
	9 バランスのよい					
《アルコール》	1 控えめ	2 やや軽め	3 中程度	4 やや強め		
	5 熱さを感じる					
《余韻》	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 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】	1 フルーティー	2 フレッシュ	3 濃縮した	4 フローラル	5 ミネラル感のある
	6 スパイシー	7 ヴェジエタル	8 複雑		
【評価】	1 シンプル、フレッシュ感を楽しむ		2 成熟度が高く、豊か	3 濃縮し、力強い	
	4 エlegantで、余韻の長い		5 長期熟成型	6 ポテンシャルの高い	
	7 ふくよかで熟成感がある				
【供出温度】	10度以下	10-13度	14-16度	17-20度	20度以上
【グラス】	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり		
【デカンタージュ】	1 必要なし	2 事前(30分前)	3 事前(60分前)	4 事前(1時間以上前)	
【収穫年】	1 2010	2 2011	3 2012	4 2013	5 2014
【生産国】	1 フランス	2 イタリア	3 アメリカ	4 ニュージーランド	5 オーストラリア
【主なブドウ品種】	1 Pinot Noir	2 Merlot	3 Syrah(Shiraz)	4 Cabernet Sauvignon	5 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2015度 カベルネ・ソーヴィニヨン:アメリカ

2015年に日本ソムリエ協会が公表したテイスティングシートです。
2016年の二次試験でこの項目が使われるかどうかは分かりません。

【外観】	《清澄度》	1 澄んだ	2 深みのある	3 やや濁った	4 濁った	
	《輝き》	1 輝きのある	2 落ち着いた	3 モヤがかかった		
	《色調》	1 紫がかかった	2 ルビー	3 黒みを帯びた	4 オレンジがかかった	
		5 ガーネット	6 レンガ色	7 マホガニー		
	《濃淡》	1 薄い(無色に近い)	2 明るい	3 やや濃い	4 濃い	
		5 非常に濃い				
【香り】	《粘性》	1 さらっとした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
		5 ねっとりした				
	《外観の印象》	1 若い	2 若い状態を抜けた	3 軽い	4 よく熟した	
		5 成熟度が高い	6 濃縮感が強い	7 やや熟成した	8 熟成した	
		9 酸化熟成のニュアンス	10 酸化が進んだ	11 完全に酸化している		
【香り】	《第一印象》	1 控えめ	2 しっかりと感じられる	3 力強い		
	《特徴》	果実 花 植物	1 イチゴ	2 ラズベリー	3 ブルーベリー	4 カシス
			5 ブラックベリー	6 ブラックチェリー	7 干しプラム	8 乾燥イチジク
			9 赤ピーマン	10 メントール	11 シダ	12 バラ
			13 すみれ	14 牡丹	15 ゼラニウム	16 ローリエ
			17 杉	18 針葉樹	19 ドライハーブ	20 タバコ
		21 紅茶	22 キノコ	23 スーボワ	24 トリュフ	
		25 腐葉土	26 土			
	《香りの印象》	香辛料 芳香 化学物質	1 血液	2 肉	3 なめし皮	4 燻製
			5 シヴェ	6 ジビエ	7 コーヒー	8 カカオパウダー
9 ヴァニラ			10 黒胡椒	11 丁字	12 シナモン	
13 ナツメグ			14 甘草	15 白檀	16 杜松(ねず)の実	
17 硫黄			18 樹脂	19 ヨード	20 ランシオ	
	1 若々しい	2 落ち着いた(控えめな)	3 開いている	4 クローズしている		
	5 還元状態	6 熟成感が現れている	7 酸化熟成の段階にある	8 酸化している		
	9 第1アロマが強い	10 第2アロマが強い	11 ニュートラル	12 木樽からのニュアンス		
【味わい】	《アタック》	1 軽い	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
		5 インパクトのある				
	《甘み》※	1 弱い	2 まろやか	3 豊かな	4 残糖がある	
	《酸味》	1 シャープな	2 爽やかな	3 なめらかな	4 円みのある	
		5 キメ細かい	6 やさしい	7 はっきりした		
	《タンニン分》	1 収斂性のある	2 力強い	3 緻密	4 サラサラとした	
		5 ヴィロードのような	6 シルキーな	7 溶け込んだ		
	《バランス》	1 スマートな	2 骨格のしっかりした	3 固い	4 瘦せた、渴いた	
	5 豊富な	6 肉厚な	7 力強い	8 流れるような		
	9 バランスのよい					
《アルコール》	1 控えめ	2 やや軽め	3 中程度	4 やや強め		
	5 熱さを感じる					
《余韻》	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 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】	1 フルーティー	2 フレッシュ	3 濃縮した	4 フローラル	5 ミネラル感のある
	6 スパイシー	7 ヴェジエタル	8 複雑		
【評価】	1 シンプル、フレッシュ感を楽しむ		2 成熟度が高く、豊か	3 濃縮し、力強い	
	4 エlegantで、余韻の長い		5 長期熟成型	6 ポテンシャルの高い	
	7 ふくよかで熟成感がある				
【供出温度】	10度以下	10-13度	14-16度	17-20度	20度以上
【グラス】	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり		
【デカンタージュ】	1 必要なし	2 事前(30分前)	3 事前(60分前)	4 事前(1時間以上前)	
【収穫年】	1 2010	2 2011	3 2012	4 2013	5 2014
【生産国】	1 フランス	2 イタリア	3 アメリカ	4 ニュージーランド	5 オーストラリア
【主なブドウ品種】	1 Pinot Noir	2 Merlot	3 Syrah(Shiraz)	4 Cabernet Sauvignon	5 Sangiovese

白ワイン・テイスティング用語選択用紙

2015年に日本ソムリエ協会が公表したテイスティングシートです。
2016年の二次試験でこの項目が使われるかどうかは分かりません。

【外観】	《清澄度》	1 澄んだ	2 やや濁った	3 濁った		
	《輝き》	1 輝きのある	2 落ち着いている	3 モヤがかかった		
	《色調》	1 グリーンがかかった 5 黄金色	2 レモンイエロー 6 トパーズ	3 イエロー 7 アンバー(琥珀)	4 黄金色がかかった	
	《濃淡》	1 薄い(無色に近い) 5 非常に濃い	2 薄い	3 やや濃い	4 濃い	
	《粘性》	1 さらっとした 5 ねっとりした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
	《外観の印象》	1 若い 5 濃縮感が強い 9 酸化が進んだ	2 軽い 6 やや熟成した 10 完全に酸化している	3 よく熟した 7 熟成した	4 成熟度が高い 8 酸化熟成のニュアンス	
【香り】	《第一印象》	1 控えめ	2 しっかりと感じられる	3 力強い		
	《特徴》	果実 花 植物	1 レモン 5 花梨 9 メロン 13 ライチ 17 マスカット 21 キンモクセイ 25 ヴェルヴェーヌ	2 グレープフルーツ 6 桃 10 パッションフルーツ 14 くるみ 18 すいかずら 22 菩提樹	3 リンゴ 7 アプリコット 11 パナナ 15 炒ったアーモンド 19 アカシア 23 ミント	4 洋ナシ 8 パイナップル 12 マンゴ 16 ヘーゼルナッツ 20 白バラ 24 アニス
			香辛料 芳香 化学物質	1 タバコ 5 貝殻 9 白胡椒 13 ハチミツ 17 樹脂 21 ペトロール	2 パン・ドウ・ミ 6 石灰 10 コリアンダー 14 バター 18 ヨード	3 トースト 7 火打石 11 丁字 15 香木 19 麝香
	《香りの印象》	1 若々しい 5 還元状態 9 第1アロマが強い		2 落ち着いた(控えめな) 6 熟成感が現れている 10 第2アロマが強い	3 開いている 7 酸化熟成の段階にある 11 ニュートラル	4 クローズしている 8 酸化している 12 木樽からのニュアンス
【味わい】	《アタック》	1 軽い 5 インパクトのある	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
	《甘み》※	1 弱い	2 まろやか	3 豊かな	4 残糖がある	
	《酸味》	1 しっかりとした 5 力強い	2 爽やかな	3 やさしい	4 キメ細かい	
	《苦味》	1 控えめ 5 強い(突出した)	2 穏やかな	3 コク(深み)を与える	4 旨みをともなった	
	《バランス》	1 スリムな 5 まろやかな 9 豊潤な	2 スムースな 6 ねっとりした 10 厚みのある	3 澁刺とした 7 コンパクトな 11 力強い	4 ドライな 8 フラットな 12 バランスが良い	
	《アルコール》	1 軽い 5 強め	2 やや軽め 6 熱さを感じる	3 中程度	4 やや強め	
	《余韻》	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 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】	1 フルーティー 6 スパイシー	2 フレッシュ 7 ヴェジエタル	3 濃縮した 8 複雑	4 フローラル 9 木樽からのニュアンス	5 ミネラル感のある
【評価】	1 シンプル、フレッシュ感を楽しむ 4 エレガントで、余韻の長い	2 成熟度が高く、豊か 5 長期熟成型	3 濃縮し、力強い 6 ポテンシャルの高い		
【供出温度】	1 7度以下	2 8-10度	3 11-14度	4 15-18度	5 19度以上
【グラス】	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり		
【収穫年】	1 2010	2 2011	3 2012	4 2013	5 2014
【生産地】	1 フランス	2 ドイツ	3 アメリカ	4 オーストラリア	5 ニュージーランド
【主なブドウ品種】	1 Chardonnay	2 Chenin Blanc	3 Riesling	4 Sauvignon Blanc	5 Viognier

赤ワイン・テイasting用語選択用紙

2015年に日本ソムリエ協会が公表したテイastingシートです。
2016年の二次試験でこの項目が使われるかどうかは分かりません。

【外観】	《清澄度》	1 澄んだ	2 深みのある	3 やや濁った	4 濁った	
	《輝き》	1 輝きのある	2 落ち着いた	3 モヤがかかった		
	《色調》	1 紫がかかった	2 ルビー	3 黒みを帯びた	4 オレンジがかかった	
		5 ガーネット	6 レンガ色	7 マホガニー		
	《濃淡》	1 薄い(無色に近い)	2 明るい	3 やや濃い	4 濃い	
		5 非常に濃い				
【香り】	《粘性》	1 さらっとした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
		5 ねっとりした				
	《外観の印象》	1 若い	2 若い状態を抜けた	3 軽い	4 よく熟した	
		5 成熟度が高い	6 濃縮感が強い	7 やや熟成した	8 熟成した	
		9 酸化熟成のニュアンス	10 酸化が進んだ	11 完全に酸化している		
【味わい】	《第一印象》	1 控えめ	2 しっかりと感じられる	3 力強い		
	《特徴》	果実 花 植物	1 イチゴ	2 ラズベリー	3 ブルーベリー	4 カシス
			5 ブラックベリー	6 ブラックチェリー	7 干しプラム	8 乾燥イチジク
			9 赤ピーマン	10 メントール	11 シダ	12 バラ
			13 すみれ	14 牡丹	15 ゼラニウム	16 ローリエ
			17 杉	18 針葉樹	19 ドライハーブ	20 タバコ
	21 紅茶	22 キノコ	23 スーボワ	24 トリュフ		
	25 腐葉土	26 土				
	香辛料 芳香 化学物質	1 血液	2 肉	3 なめし皮	4 燻製	
		5 シヴェ	6 ジビエ	7 コーヒー	8 カカオパウダー	
		9 ヴァニラ	10 黒胡椒	11 丁字	12 シナモン	
		13 ナツメグ	14 甘草	15 白檀	16 杜松(ねず)の実	
		17 硫黄	18 樹脂	19 ヨード	20 ランシオ	
	《香りの印象》	1 若々しい	2 落ち着いた(控えめな)	3 開いている	4 クローズしている	
		5 還元状態	6 熟成感が現れている	7 酸化熟成の段階にある	8 酸化している	
		9 第1アロマが強い	10 第2アロマが強い	11 ニュートラル	12 木樽からのニュアンス	
【味わい】	《アタック》	1 軽い	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
		5 インパクトのある				
	《甘み》※	1 弱い	2 まろやか	3 豊かな	4 残糖がある	
	《酸味》	1 シャープな	2 爽やかな	3 なめらかな	4 円みのある	
		5 キメ細かい	6 やさしい	7 はっきりした		
	《タンニン分》	1 収斂性のある	2 力強い	3 緻密	4 サラサラとした	
		5 ヴィロードのような	6 シルキーな	7 溶け込んだ		
《バランス》	1 スマートな	2 骨格のしっかりした	3 固い	4 瘦せた、渴いた		
	5 豊満な	6 肉厚な	7 力強い	8 流れるような		
	9 バランスのよい					
《アルコール》	1 控えめ	2 やや軽め	3 中程度	4 やや強め		
	5 熱さを感じる					
《余韻》	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 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】	1 フルーティー	2 フレッシュ	3 濃縮した	4 フローラル	5 ミネラル感のある
	6 スパイシー	7 ヴェジエタル	8 複雑		
【評価】	1 シンプル、フレッシュ感を楽しむ	2 成熟度が高く、豊か	3 濃縮し、力強い		
	4 エlegantで、余韻の長い	5 長期熟成型	6 ポテンシャルの高い		
	7 ふくよかで熟成感がある				
【供出温度】	10度以下	10-13度	14-16度	17-20度	20度以上
【グラス】	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり		
【デカンタージュ】	1 必要なし	2 事前(30分前)	3 事前(60分前)	4 事前(1時間以上前)	
【収穫年】	1 2010	2 2011	3 2012	4 2013	5 2014
【生産国】	1 フランス	2 イタリア	3 アメリカ	4 ニュージーランド	5 オーストラリア
【主なブドウ品種】	1 Pinot Noir	2 Merlot	3 Syrah(Shiraz)	4 Cabernet Sauvignon	5 Sangiovese