

白ワインテイスティングシート

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

赤ワインテイスティングシート

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