

ワインテイスティングシート(白ワイン)

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		
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	旨みをとらなせた
	《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】						
【生産国】						
【主なブドウ品種】						

ワインテイステイングシート(赤ワイン)

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 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	
			すみれ シダ 紅茶 アカシア 蜂蜜	バラ 針葉樹 ドライハーブ しおれたバラ ココナッツ	牡丹 杉 メントール ヒマラヤ杉 マルメロの実	ゼラニウム 赤ピーマン キノコ 青ピーマン ヴェージェタル	
			血液 なめし皮 シナモン ジビエ ナツメグ タイム バター カラメル エビセ	肉 ヴァニラ タバコ チョコレート 白檀(びやくだん) ローズマリー フォキシール・フレーバー くるみ	燻製肉 甘草 スーボワ(森の下草) 黒胡椒 杜松の実(ねずのみ) アニス イースト香 ランシオ	コーヒー カカオパウダー 腐葉土 丁子 芍薬(しゃくやく) アマンド・グリエ パン・グリエ エーテル香	
			樹脂 タール	ヨード 焦げ臭	硫黄	かび臭い	
		化学物質					
	《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】							
【生産国】							
【主なブドウ品種】							