

ワインテイスティングシート(白ワイン)

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。
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切に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》	澄んだ	やや濁った	津のある	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》	スタイル ※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 桃 すいかずら 白バラ 火打石 樹脂 バイナップル 白い花 枯葉 コルク コーヒー ノワゼット イースト香	グレープフルーツ 花梨 アカシア ヴェルヴェース 麝香 炒ったアーモンド バナナ 甘草 森林 ヒマラヤ杉 ミネラル 蜂蜜 チョコレート	リンゴ ライチ 菩提樹 コリアンダー バター 硫黄 プラム ミント 麦わら ツゲ アマンド・グリエ シナモン カラメル	洋梨 メロン キンモクセイ アニス ヴァニラ マスカット マンゴ ハーブ香 シダ 紅茶 パン・グリエ ランシオ
	《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 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】					
【生産国】					
【主なブドウ品種】					

ワインティスティングシート(赤ワイン)

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。
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切に追加した項目です。

【外観】	《清澄度》	澄んだ	やや濁った	津のある	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	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》	スタイル ※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 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
	《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 ブラックベリー 乾燥イチジク ゼラニウム 丁子 タバコ 肉 スポーツ(森の下草) ヨード イチゴ(木苺) 干しブドウ ローズマリー マルメロの実 青ピーマン パン・グリエ エビセ かび臭い 硫黄	ラズベリー カシス すみれ メントール 黒胡椒 ドライハーブ なめし皮 腐葉土 チョコレート チェリー 杏 芍薬(しゃくやく) アニス アマンド・グリエ カラメル ココナッツ 焦げ臭 ランシオ	ブルーベリー すぐり バラ シナモン シダ 血液 針葉樹 シヴェ(野獣の煮込み) ジビエ フランボワーズ アカシア ヴェジェタル たばこの葉 ヴァニラ くるみ 蜂蜜 フォキシー・フレーバー ¹ エーテル香	ブラックチェリー 干しプラム 牡丹 甘草 ナツメグ 燻製肉 樹脂 ジビエ 苺キャンディー ² しおれたバラ タイム ヒマラヤ杉 イースト香 コーヒー きのこ タール 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 豊満な 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 ヴェジェタル	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】					
【生産国】					
【主なブドウ品種】					