

読者特典 テイスティングシート

■テイスティングシートとは

テイスティングシート（テイスティング用語選択用紙）とは、テイスティングをしたワインがどのような味だったのかを記録するシートです。このとき、他の人に伝わるように記録するために、特定の用語を用いて表現されます。その「特定の用語」がリストになっているもの、と理解してもよいでしょう。

■テイスティングシートを使った練習の仕方

まずワインテイスティングで、どのような言葉が使われるのか知りましょう。なかには、普段は意識していなかった香りや味わいの表現などあるかもしれません。日常生活の中でも、このシートに並ぶ香りを積極的に感じるクセをつけると良いでしょう。

■次のステップに行くために

まずは記録を習慣化することが大切です。ワインを飲むときに、このシートを使って観察および記録を試みましょう。1本のワインに対して1ページ記録するイメージです。繰り返し記録していくうちに、テイスティングのルーチンも身に着きますし、自然と用語も記憶できます。最初は、正解／不正解を意識せずに、自由に用語を選んでみてください。

自分の選んだ選択肢が、試験で正解となる用語なのかどうかは、この特典の中では扱いませんが、スクールやテイスティングに関する書籍を読みながらさらに学習を進めていくことをおすすめします。

白ワイン テイスティングシート

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 落ち着いた	3 モヤがあった		
	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 オレンジ (グリ) を帯びた	8 アンバー	
	濃淡	1 無色に近い	2 薄い	3 やや濃い	4 濃い	5 非常に濃い
	粘性	1 さらっとした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
外観の印象	1 若々しい	2 軽快な	3 成熟度が高い	4 濃縮感が強い		
	5 やや発展した	6 熟成のニュアンスが見える	7 熟成した	8 酸化が進んだ		

香り	第一印象	1 閉じている	2 控えめ	3 開いている	4 フレッシュな	5 チャーミングな						
		6 華やかな	7 濃縮感がある	8 深みのある	9 複雑な	10 力強い						
	特徴	果実 花 植物	1 柑橘類	2 青リンゴ	3 リンゴ	4 洋梨	5 花梨					
			6 白桃	7 アプリコット	8 パイナップル	9 マスカット	10 パッションフルーツ	11 バナナ	12 マンゴー	13 ライチ		
	香辛料 芳香 化学物質	14 スイカズラ	15 アカシア	16 白バラ	17 キンモクセイ	18 菩提樹	19 ミント	20 アニス	21 ヴェルヴェーヌ			
22 草のような		23 タイム	24 ヘーゼルナッツ	25 フレッシュアーモンド								
	香りの印象	1 若々しい	2 嫌気的な	3 熟成感が現れている	4 酸化熟成の段階にある	5 成熟度が高い	6 第1アロマが強い	7 第2アロマが強い	8 ニュートラル	9 木樽からのニュアンス	10 発展的な	11 複雑性のある

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 (アルコールの ボリューム感も含む)	1 ドライ	2 ソフトな	3 まろやか	4 豊かな	5 残糖がある					
	酸味	1 爽やかな	2 軽やかな	3 直線的	4 堅固な	5 なめらかな	6 はつらつとした	7 クリスプな			
	苦味	1 控えめ	2 穏やかな	3 コク (深み) を与える	4 旨味をともなった	5 強い (突出した)					
	バランス	1 スリムな	2 スムーズな	3 コンパクトな	4 ドライな	5 まろやかな	6 ねっとりした	7 ジューシーな	8 豊潤な	9 厚みのある	10 ふくよかな
	アルコール	1 軽め	2 やや軽め	3 中程度	4 やや強め	5 強い	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						

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 エレガントで、ミネラリー	5 滑らかで、バランスが良い			
適正温度	1 8度未満	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 2018	2 2019	3 2020	4 2021	5 2022
生産地	1 アメリカ	2 アルゼンチン	3 イタリア	4 オーストラリア	5 スペイン
	6 チリ	7 ドイツ	8 日本	9 ニューージーランド	10 フランス
主なブドウ品種	1 アリゴテ	2 ヴィオニエ	3 甲州	4 シャルドネ	5 シュナン・ブラン
	6 オーヴィニヨン・ブラン	7 ピノ・グリ	8 トロンテス	9 ミュスカデ	10 リースリング

赤ワイン テイスティングシート

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 艶のある 3 モヤがかかった
	色調	1 紫がかかった 2 オレンジがかかった 3 黒みを帯びた 4 縁が明るい 5 ガーネット/ダークチェリーレッド 6 ルビー/ラズベリーレッド 7 トパーズ 8 マホガニー 9 レンガ
	濃淡	1 無色に近い 2 明るい 3 やや明るい 4 やや濃い 5 濃い 6 非常に濃い
	粘性	1 さらとした 2 やや軽い 3 やや強い 4 強い
	外観の印象	1 若々しい 2 若い状態を抜けた 3 軽快な 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

香り	第一印象	1 閉じている 2 控えめ 3 開いている 4 チャーミングな 5 強い 6 華やかな 7 濃縮感がある 8 深みのある 9 複雑な	
	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 バラ 10 スミレ 11 牡丹 12 ゼラニウム 13 ピーマン 14 メントール 15 シダ 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 ユーカリ 24 スーポア 25 トリュフ 26 土 27 トマト 28 黒オリーブ
		香辛料 芳香 化学物質	1 黒胡椒 2 丁子 3 シナモン 4 ナツメグ 5 甘草 6 ヴァニラ 7 ロースト 8 生肉 9 乾いた肉 10 なめし皮 11 動物的なニュアンス 12 鉄分 13 グリエ 14 煙、燻製 15 樹脂 16 コーヒー 17 チョコレート 18 ヨード 19 ランシオ
	香りの印象	1 若々しい 2 嫌氣的な 3 熟成感が現れている 4 酸化熟成の段階にある 5 酸化した 6 第1アロマが強い 7 第2アロマが強い 8 ニュートラル 9 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 (アルコールの ボリューム感も含む)	1 ドライ 2 ソフトな 3 まろやか 4 豊かな 5 残糖がある
	酸味	1 爽やかな 2 軽やかな 3 直線的 4 堅固な 5 なめらかな 6 生き生きとした 7 しなやかな
	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 堅固な 4 瘦せた、渴いた 5 豊満な 6 ジューシーな 7 力強い 8 流れるような 9 ふくよかな
	アルコール	1 軽め 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

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 エレガントで、余韻の長い 5 複雑性があり、引き締まった
適正温度	1 10度未満 2 10-13度 3 14-16度 4 17-20度 5 21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 2017 2 2018 3 2019 4 2020 5 2021
生産地	1 アメリカ 2 アルゼンチン 3 イタリア 4 オーストラリア 5 スペイン 6 チリ 7 ドイツ 8 日本 9 ニュージーランド 10 フランス
主なブドウ品種	1 カベルネ・ソーヴィニヨン 2 グルナッシュ 3 サンジョペーゼ 4 シラー/シラーズ 5 テンプラニーリョ 6 ネッピオーロ 7 ピノ・ノワール 8 マスカット・ベリーA 9 マルベック 10 メルロ