

最強のテイスティング用語選択用紙 白 2022.01.26

※()内は2021年ワインエキスパートで指定された選択用語数です。ソムリエはワインによって指定数が若干違いました。
 ※年によって選択用語や並び順は変わります。選択肢のブドウ品種や収穫年は、あくまでも2021年のものです。
 ※点数はおおよその目安です。＜＞内の点数を足して、全体の60～70%が取れていれば合格ラインと予測されます。
 ※収穫年、生産地、品種が当たらなくても全体の50%以上は取れます。その他の飲料は1点で計算してください。
 ※用語の横に記載しているアルコール度数は目安のものです。アルコール度以外の要素も影響します。

J.S.A.呼称資格認定試験(ソムリエ・エキスパート共通)

Mayumi Hayashi

外観 ＜各1点＞	清澄度(1)	1 澄んだ	2 やや濁った	3 濁った				
	輝き(1)	1 輝きのある	2 落ち着いた	3 モヤがかかった				
	色調(1)	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			
	濃淡(1)	1 無色に近い	2 淡い	3 やや濃い	4 濃い	5 非常に濃い		
	粘性(1)	1 さらっとした	2 やや軽い(12.5%)	3 やや強い(13.5%)	4 強い			
	外観の印象 (2)	1 若々しい	2 軽快な	3 成熟度が高い	4 濃縮感がある			
		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 ＜各1点＞	第一印象(2)	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 (3~4)	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	
	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		
	香辛料 芳香 化学物質 (3~4)	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			
		1 石灰	2 火打石	3 貝殻	4 鉱物	5 海の香り		
		6 パン・ドウ・ミ	7 トースト	8 ジンジャーブレッド	9 煙・燻製	10 ヴァニラ		
11 シナモン		12 白胡椒	13 コリアンダー	14 丁子	15 香木			
16 蜂蜜		17 花の蜜	18 乳製品	19 硫黄	20 麝香			
香りの印象 (2~3)	21 お香	22 白檀	23 蜜蝋	24 フェノール				
	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 ＜各1点＞	アタック(1)	1 軽い	2 やや軽い(12.5%)	3 やや強い(13.5%)	4 強い	5 インパクトのある		
	甘味(1) (アルコールのボリューム感も含む)	1 ドライ	2 ソフトな(12.5%)	3 まろやか(13.5%)	4 豊かな	5 残糖がある		
	酸味(1)	1 爽やかな	2 堅い	3 力強い	4 シャープな			
		5 なめらかな	6 澁刺とした	7 厳しい	8 攻撃的な			
	苦味(1)	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)	1 スリムな	2 スムースな	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 豊かな				
		9 厚みのある	10 ふくよかな					
アルコール(1)	1 軽い(11%未満)	2 やや軽め(12.5%)	3 中程度(13%)	4 やや強め(13.5%)	5 強い	6 熱さを感じる		
余韻(1)	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 長い				
評価(1) <1点>	1 シンプル・フレッシュ感を楽しむ	2 成熟度が高く、豊かな	3 濃縮し、力強い					
	4 エレガントで、ミネラリー	5 ポテンシャルがある						
適正温度(1) <1点>	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) <1点>	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり					
収穫年(1) <2点>	1 2016	2 2017	3 2018	4 2019	5 2020			
生産地(1) <3点>	1 フランス	2 アメリカ	3 オーストラリア	4 ニュージーランド				
	5 スペイン	6 イタリア	7 アルゼンチン	8 ドイツ	9 日本			
主なブドウ品種(1) <4点>	1 Chardonnay	2 Viognier	3 Riesling	4 Sauvignon	5 Pinot Gris			
	6 Aligoté	7 Muscadet	8 Torrontés	9 Gewürtraminer	10 甲州			

最強のテイスティング用語選択用紙 赤

※()内は2021年ワインエキスパートで指定された選択用語数です。ソムリエはワインによって指定数が若干違いました。
 ※年によって選択用語や並び順は変わります。選択肢のブドウ品種や収穫年は、あくまでも2021年のものです。
 ※点数はおおよその目安です。＜＞内の点数を足してみても、全体の60～70%が取れていれば合格ラインと予測されます。
 ※収穫年、生産地、品種が当たらなくても50%以上は取れます。その他の飲料は1点で計算してください。
 ※用語の横に記載しているアルコール度数は目安のものです。アルコール度以外の要素も影響します。

J.S.A.呼称資格認定試験(ソムリエ・エキスパート共通)

Mayumi Hayashi

外観 ＜各1点＞	清澄度(1)	1 澄んだ	2 深みのある	3 やや濁った	4 濁った			
	輝き(1)	1 輝きのある	2 艶のある	3 モヤがかかった				
	色調(2)	1 紫がかった	2 オレンジがかった	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					
	濃淡(1)	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)	1 さらっとした	2 やや軽い(12.5%)	3 やや強い(13.5%)	4 強い			
外観の印象 (2)	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			
	第一印象(2)	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			
		10 華やかな	11 濃縮感がある	12 深みのある	13 複雑な			
香り ＜各1点＞	特徴	果実 花 植物 (4~5)	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 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	
	香辛料 芳香 化学物質 (3~4)	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			
		1 若々しい	2 嫌氣的な	3 熟成感が現れている				
香りの印象(2~3)	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 ＜各1点＞	アタック(1)	1 軽い	2 やや軽い(12.5%)	3 やや強い(13.5%)	4 強い	5 インパクトのある		
	甘味(1) (アルコールのボリューム感も含む)	1 ドライ	2 ソフトな(12.5%)	3 まろやか(13.5%)	4 豊かな	5 残糖がある		
	酸味(1)	1 爽やかな	2 堅い	3 豊かな	4 シャープな			
	5 なめらかな	6 生き生きとした	7 厳しい	8 攻撃的な				
	タンニン分(1)	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)	1 スマートな	2 骨格のしっかりとした	3 固い	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)	1 軽め	2 やや軽め(12.5%)	3 中程度(13%)	4 やや強め(13.5%)	5 熱さを感じる			
余韻(1)	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 長い				
評価(1) <1点>	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) <1点>	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) <1点>	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり					
デカンタージュ(1) <1点>	1 必要なし	2 直前(30分前)	3 事前(60分前)	4 事前(1時間以上前)				
収穫年(1) <2点>	1 2015	2 2016	3 2017	4 2018	5 2019			
生産地(1) <3点>	1 フランス	2 アメリカ	3 オーストラリア	4 ニュージーランド				
	5 イタリア	6 スペイン	7 チリ	8 アルゼンチン	9 日本			
主なブドウ品種(1) ＜4点＞	1 Pinot Noir	2 Gamay	3 Syrah(Shiraz)	4 Cabernet Sauvignon	5 Sangiovese			
	6 Nebbiolo	7 Malbec	8 Tempranillo	9 Mascat Bailey A	10 Merlot			