

J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート2次試験

2022.01.26

「ソムリエ協会発表コメントまとめ」

受験対策講師・林麻由美



■この用語集を使用する前に

- ◆この用語は2011~2021年のソムリエ、ワインエキスパート、エクセレンスで正解と発表された用語を、一目で分かりやすいよう品種と国別に分けて、似たようなジャンルを横並びに並べ替えたものです。
- ◆2021年選択肢になかったものは、できるだけグレーに色分けしました。
- ◆線の太さや色がプリントすると若干変わってしまいますが、ご了承ください。また何かご記入がありましたら、すぐにご指摘くださいますと幸いです。
- ◆「樽あり」「甘辛」は、選択用語からタイプを類推したものです。ソムリエ協会が発表する回答は「品種 生産年 生産国」しかありません。
- ◆選択用語は毎年変わります。例えばリースリング＝ペトロールと覚えていても、選択用語にない年は、そちらを選ばません。
- ◆品種に偏り過ぎるコメント選びは、当たれば配点が大きいですが、外すとその分リスクも大きくなります。自信がないときは、選ばれる確率が高そうな用語を意識しましょう。

		コメント	Italy Fia
収穫年			2014
試験			シニアS
試験年度			2015
外観			
単	清澄度(1)	澄んだ	澄んだ
単	輝き(1)	輝きのある 落ち着いた	輝きのある
複	色調(2)	グリーンがかった レモンイエロー イエロー 黄金色がかった、黄金色	グリーンがかった レモンイエロー イエロー
単	濃淡(1)	無色に近い、淡い やや濃い、濃い	淡い やや濃い
単	粘性(1)	さらっとした、やや軽い やや強い、強い	さらっとした、やや軽い
複	外観の印象(2)	若々しい、軽快な 成熟度が高い 濃縮感がある やや発展した、熟成した	若い、軽い よく熟した
香り			
単	第一印象(2)	閉じている、控えめ、チャーミングな 開いている、力強い、濃縮感がある 華やかな、心地よい、フレッシュな 深みのある、複雑な	しっかりと感じられる
複	特徴	果実 花 植物 (3~4)	リンゴ 洋梨 花梨 白桃 アプリコット、パイナップル パッションフルーツ、メロン、ライチ、マスカット スイカズラ アカシア 菩提樹 キンモクセイ、白バラ アーモンド ヘーゼルナッツ 草のような、ヴェルヴェーヌ、ミント、アニス
		香辛料 芳香 化学物 質 (3~4)	コリアンダー 香木、お香、白檀、麝香 バニリン、ミ 丁子 白胡椒 バター、ヴァニラ、乳製品 トースト、焼いたパン、樹脂 煙、燻製 硫黄、ヨード、カラメル、花の蜜、蜜蝋
複	香りの印象(2~3)	若々しい、成熟度が高い ニュートラル 第1アロマが強い、第2アロマが強い 木樽からのニュアンス 発展的な、酸化熟成の段階にある 嫌氣的な、複雑性のある	若々しい 第1アロマが強い クロ 開いている
味わい			
単	アタック(1)	軽い、やや軽い やや強い、強い インパクトのある	やや軽い やや強い
単	甘味(1)	ドライ、ソフトな まろやか、豊かな、残糖のある	弱い まろやか
複	酸味(1)	力強い、シャープな、生き生きとした、黄やかな、液刺とした なめらかな やさしい、やわらかな、キメ細かい	しっかりとした、キメ細かい
単	苦味(1)	控えめ 穏やかな コク(深み)を与える 旨味をともなった	穏やかな コク(深み)を与える 旨味をともなった
複	バランス(1)	スリムな、スムーズな、コンパクトな 液刺とした ドライな まろやかな 厚みのある、ジューシーな ふくよかな、ねっとりした、豊富な、豊潤な	スムーズな ドライな 厚みのある 力強い
単	アルコール(1)	軽い、やや軽め 中程度 やや強い、強い、熱さを感じる	中程度 やや強め
単	余韻(1)	短い、やや短い やや長い、長い	やや長い
総合評価			
複	評価(1)	シンプル、フレッシュ感を楽しむ エレガントでミネラリー 成熟度が高く豊か 濃縮し力強い ポテンシャルのある	成熟度が高く、豊か
単	適正温度(1)	8度未満、8-10度 11-14度	8-10度
単	グラス(1)	小ぶり 中庸 大ぶり	中庸