

最強のテイasting用語選択用紙 白 2023.01.26

※()内は2022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2022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 グリーンがかった	2 レモンイエロー	3 イエロー	4 黄金色がかった	
	濃淡(1)		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	
	粘性(1)		1 無色に近い	2 淡い	3 やや濃い	4 濃い	5 非常に濃い
外観の印象 (1～2)	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)	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)	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(3)	21 ペトロール (ケロセン)	22 蜜蝋	23 フェノール				
	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 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	3 まろやか	4 豊かな	5 残糖がある
	酸味(1)		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 クリスポな		
	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 スムーズな	3 コンパクトな	4 ドライな	
アルコール(1)	5 まろやかな		6 ねっとりした	7 ジューシーな	8 豊満な		
	9 厚みのある		10 ふくよかな				
	余韻(1)		1 軽い(12 %未満)	2 やや軽め(12～12.5%)	3 中程度(12.5～13%)	4 やや強め(13～13.5%)	5強い
		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 滑らかで、バランスが良い		
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 2017	2 2018	3 2019	4 2020	5 2021
生産地(1) ＜3点＞			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) ＜4点＞			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 ソーヴィニヨン・ブラン	7 ピノ・グリ	8 ピノ・ブラン	9 ミュスカデ	10 リースリング

最強のテイスティング用語選択用紙 赤

※()内は2022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2022年のものです。
 ※点数はおおよその目安です。＜＞内の点数を足して見て、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
	粘性(1)	1 さらっとした	2 やや軽い(12~12.5%)	3 やや強い(13~13.5%)	4 強い
香り ＜各1点＞	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(1~2)	1 閉じている	2 控えめ	3 開いている	4 チャーミングな
		6 華やかな	7 濃縮感がある	8 深みのある	9 複雑な
	特徴	1 イチゴ	2 ラズベリー	3 ブルーベリー	4 カシス
味わい ＜各1点＞	果実花植物(3~4)	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 パラ	10 スミレ	11 牡丹	12 ゼラニウム
		14 メントール	15 シダ	16 ローリエ	17 杉
		19 ドライハーブ	20 タバコ	21 紅茶	22 キノコ
		24 スーボア	25 トリュフ	26 土	27 トマト
		28 黒オリーブ			
評価(1) <1点>	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
		6 ヴァニラ	7 ロースト	8 生肉	9 乾いた肉
		11 動物的なニュアンス	12 鉄分	13 グリエ	14 煙・燻製
		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(2)	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
適正温度(1) <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
	甘味(1)	1 ドライ	2 ソフトな	3 まろやか	4 豊かな
		(アルコールのポリウム感も含む)			5 残糖がある
	酸味(1)	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)	1 収斂性のある	2 力強い	3 緻密	4 サラサラとした
グラス(1) <1点>		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 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)	1 軽め(12%未満)	2 やや軽め(12~12.5%)	3 中程度(12.5~13%)	4 やや強め(13~13.5%)
	余韻(1)	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 長い
デカンタージュ(1) <1点>	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legant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	
収穫年(1) <2点>	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 2016	2 2017	3 2018	4 2019
					5 2020
	生産地(1) <3点>	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
		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) <4点>	主なブドウ品種(1) <4点>	1 カベルネ・ソーヴィニヨン	2 ガメイ	3 サンジョベーゼ	4 シラー/シラーズ
		6 ネットビーオーロ	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