

() 内が選択可能数 ※実際の試験では、選択可能数が異なる場合があります。

赤ワイン No.

外 観	清澄度 (1)	(1) (2) (3) (4)	輝き (1)	(1) (2) (3)	色調 (2)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11)
	濃淡 (1)	(1) (2) (3) (4) (5) (6)	粘性 (1)	(1) (2) (3) (4)	外観の印象 (2)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9)
香 り	第一印象 (2)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9)	果実・花・植物 (4)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) (13) (14) (15) (16) (17) (18) (19) (20) (21) (22) (23) (24) (25) (26) (27) (28)	香りの印象 (2)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9)
	香辛料・芳香・化学物質 (4)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) (13) (14) (15) (16) (17) (18) (19)				
味 わ い	アタック (1)	(1) (2) (3) (4) (5)	甘み (アルコールのボリューム感も含む) (1)	(1) (2) (3) (4) (5)		
	酸味 (1)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8)	タンニン分 (1)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7)	バランス (1)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9)
	アルコール (1)	(1) (2) (3) (4) (5)	余韻 (1)	(1) (2) (3) (4)	評価 (1)	(1) (2) (3) (4) (5)
	適正温度 (1)	(1) (2) (3) (4) (5)	グラス (1)	(1) (2) (3) (4) (5)	収穫年 (1)	(1) (2) (3) (4) (5)
	生産国 (1)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10)	主なブドウ品種 (1)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12)		

赤ワイン No.

外 観	清澄度 (1)	(1) (2) (3) (4)	輝き (1)	(1) (2) (3)	色調 (2)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11)
	濃淡 (1)	(1) (2) (3) (4) (5) (6)	粘性 (1)	(1) (2) (3) (4)	外観の印象 (2)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9)
香 り	第一印象 (2)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9)	果実・花・植物 (4)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) (13) (14) (15) (16) (17) (18) (19) (20) (21) (22) (23) (24) (25) (26) (27) (28)	香りの印象 (2)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9)
	香辛料・芳香・化学物質 (4)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) (13) (14) (15) (16) (17) (18) (19)				
味 わ い	アタック (1)	(1) (2) (3) (4) (5)	甘み (アルコールのボリューム感も含む) (1)	(1) (2) (3) (4) (5)		
	酸味 (1)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8)	タンニン分 (1)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7)	バランス (1)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9)
	アルコール (1)	(1) (2) (3) (4) (5)	余韻 (1)	(1) (2) (3) (4)	評価 (1)	(1) (2) (3) (4) (5)
	適正温度 (1)	(1) (2) (3) (4) (5)	グラス (1)	(1) (2) (3) (4) (5)	収穫年 (1)	(1) (2) (3) (4) (5)
	生産国 (1)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10)	主なブドウ品種 (1)	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12)		

() 内が選択可能数

白ワイン No.

外観	清澄度 (1)	(1)(2)(3)	輝き (1)	(1)(2)(3)	色調 (2)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)
	濃淡 (1)	(1)(2)(3)(4)(5)	粘性 (1)	(1)(2)(3)(4)	外観の印象 (2)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)
香り	第一印象 (2)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)	果実・花・植物 (4)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)(13)(14)(15)(16)(17)(18)(19)(20)(21)(22)(23)(24)(25)(26)		
	香辛料・芳香・化学物質 (4)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)(13)(14)(15)(16)(17)(18)(19)(20)(21)(22)(23)(24)			香りの印象 (2)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)
味わい	アタック (1)	(1)(2)(3)(4)(5)	甘み (アルコールのボリューム感も含む) (1)		(1)(2)(3)(4)(5)	
	酸味 (1)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)	苦味 (1)	(1)(2)(3)(4)(5)	バランス (1)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)
	アルコール (1)	(1)(2)(3)(4)(5)	余韻 (1)	(1)(2)(3)(4)	評価 (1)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)
	適正温度 (1)	(1)(2)(3)(4)(5)	グラス (1)	(1)(2)(3)(4)(5)		
	収穫年 (1)	(1)(2)(3)(4)(5)	生産国 (1)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)	主なブドウ品種 (1)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)

白ワイン No.

外観	清澄度 (1)	(1)(2)(3)	輝き (1)	(1)(2)(3)	色調 (2)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)
	濃淡 (1)	(1)(2)(3)(4)(5)	粘性 (1)	(1)(2)(3)(4)	外観の印象 (2)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)
香り	第一印象 (2)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)	果実・花・植物 (4)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)(13)(14)(15)(16)(17)(18)(19)(20)(21)(22)(23)(24)(25)(26)		
	香辛料・芳香・化学物質 (4)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)(13)(14)(15)(16)(17)(18)(19)(20)(21)(22)(23)(24)			香りの印象 (2)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)
味わい	アタック (1)	(1)(2)(3)(4)(5)	甘み (アルコールのボリューム感も含む) (1)		(1)(2)(3)(4)(5)	
	酸味 (1)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)	苦味 (1)	(1)(2)(3)(4)(5)	バランス (1)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)
	アルコール (1)	(1)(2)(3)(4)(5)	余韻 (1)	(1)(2)(3)(4)	評価 (1)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)
	適正温度 (1)	(1)(2)(3)(4)(5)	グラス (1)	(1)(2)(3)(4)(5)		
	収穫年 (1)	(1)(2)(3)(4)(5)	生産国 (1)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)	主なブドウ品種 (1)	(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)