

# 白ワイン・テイasting用語選択用紙

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 ややくすんだ    3 モヤがかかった
	色調	1 シルバーがかった    2 グリーンがかった    3 レモンイエロー    4 イエロー 5 黄金色がかった    6 黄金色    7 トパーズ    8 オレンジ（グリ）を帯びた    9 アンバー
	濃淡	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 さらっとした    2 適度な    3 やや強い    4 ねっとりとした
	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    9 気泡が見える    10 発泡性

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 ミネラリー 6 豊かな    7 熟度の高い    8 華やかな    9 濃縮感がある    10 セイボリーな 11 複雑な    12 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 アブリコット    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 柑橘類の花    19 菩提樹      20 ミント    21 アニス 22 ヴェルヴェーヌ    23 ハーブ      24 タイム    25 ヘーゼル・ナッツ 26 フレッシュ・アーモンド
		香辛料 芳香 化学物質	1 石灰      2 火打石    3 貝殻      4 鉱物    5 海の香り 6 パン・ドゥ・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 コリアンダーシード    14 丁子 15 香木    16 蜂蜜    17 花の蜜    18 乳製品    19 硫黄    20 麝香 21 ペトロール（ケロセン）    22 ワックス    23 蜜蝋    24 フェノール
	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

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 力強い
	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 抑制された
	アルコール	1 10.9%以下    2 11.0-11.9%    3 12.0-12.9%    4 13.0-13.9%    5 14.0%以上
	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    6 ポテンシャルの高い
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    4 バルーン型    5 チューリップ型
収穫年	1 2020    2 2021    3 2022    4 2023    5 2024
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 アリゴテ    2 ゲヴェルツトラミネール    3 甲州    4 シャルドネ 5 グリュナー・ヴェルトリーナー    6 ソーヴィニヨン・ブラン 7 ピノ・グリ/ピノ・グリージョ    8 トロンテス    9 ミュスカデ    10 リースリング

# 赤ワイン・テイスティング用語選択用紙

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 緑が明るい
		5 ガーネット	6 ルビー	7 ダークチェリーレッド	8 ラズベリーレッド
		9 トパーズ	10 マホガニー	11 レンガ	
	濃淡	1 淡い	2 明るい	3 やや明るい	4 やや濃い
外観の印象	粘性	1 さらっとした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い
		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 ミネラルリー	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 スーボア	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 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を含む)	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	8 力強い	
	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 痩せた、渴いた	
アルコール		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 10.9%以下	2 11.0-11.9%	3 12.0-12.9%	4 13.0-13.9%	5 14.0%以上
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	4 バルーン型	5 チューリップ型
収穫年	1 2019	2 2020	3 2021	4 2022	5 2023
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 サンジョベーゼ	4 シラー/シラーズ	
	5 テンプラニーリョ	6 ネッビオーロ	7 ピノ・ノワール	8 マスカット・ベリーA	
	9 カルメネール	10 メルロ	11 ジンファンデル	12 マルベック	