

WSET 系統的テースティング・アプローチ:ワイン® (ワイン&スピリッツ レベル2 資格)

WSET レベル2 系統的テースティング・アプローチ:ワイン®

外 観	
清澄さ	澄んでいる — 濁っている
色の濃さ	淡い — 中程度 — 濃い
色	白 ロゼ 赤
	レモン色 — 黄金色 — 琥珀色 ピンク色 — サーモン色 — オレンジ色 紫色 — ルビー色 — ガーネット色 — トーニー色

香 り	
状 態	良好な香り — 不快な臭い
香りの強さ	弱い — 中程度 — 強い
香りの特徴	例: 果実、花、香辛料、野菜、オーク香、その他

味 覚	
甘 味	辛口 — オフドライ — 半辛口・半甘口 — 甘口
酸 味	低い — 中程度 — 高い
タンニン	少ない — 中程度 — 多い
ボディ	ライト — ミディアム — フル
風味の特徴	例: 果実、花、香辛料、野菜、オーク香、その他
余 韻	短い — 中程度 — 長い

結 論	
品 質	欠陥品 — 悪い — 妥当 — 良い — 非常に良い — 素晴らしい

WSET系統的テースティング・アプローチWSET Systematic Approach to Tasting® 2011は、ワイン&スピリッツ・エデュケーション・トラストWine & Spirit Education Trust (WSET) の許可の下に複製。WSETIに関する詳細は、www.wsetglobal.comを参照のこと。



WSET 系統的テースティング・アプローチ:ワイン® (ワイン&スピリッツ レベル2 資格)

香りと風味の特徴

果実／花 (単純、一般的? 独特?) (新鮮? 調理した?) (熟れた? 未熟?)	
花	果樹の花、バラ、スミレ
緑色系果実	リンゴ(青? 赤?), 西洋スグリ、洋ナシ、ブドウ
柑橘類	グレープフルーツ、レモン、ライム(果汁? 皮?)
有核果実	モモ、アプリコット、ネクタリン(生果? 乾燥果実?)
トロピカルフルーツ	バナナ、キウイ、ライチ、マンゴー、メロン、パッションフルーツ、パイナップル
赤系果実	赤スグリ、クランベリー、ラズベリー、イチゴ、レッドチェリー、プラム
黒系果実	黒スグリ、ブラックベリー、ブルーベリー、ブラックチェリー
ドライフルーツ	イチジク、プルーン、レーズン、スルタナ、キルシュ ジャムのような、調理した、焼いた、煮込んだ、缶詰・瓶詰等

香辛料／野菜	
未熟な味	青ピーマン(トウガラシ)、芝、白コショウ、葉、トマト、ポテト
草 木	芝、アスパラガス、黒スグリの葉
ハーブ	ユーカリ、ミント、葉、ラベンダー、フェンネル、ディル
野 菜	キャベツ、エンドウ、豆類、オリーブ(黒? 青?) (新鮮? 調理した?)
甘い香りの香辛料	シナモン、クローヴ、生姜、ナツメグ、ヴァニラ
刺激のある香辛料	黒/白コショウ、リコリス、ジュニパー

オーク／その他	
単純／中性	シンプル、ニュートラル、特徴のない
酵母類	酵母、ビスケット、パン、トースト、澱
乳製品	バター、チーズ、クリーム、ヨーグルト
オーク	ヴァニラ、トースト、スギ、焦がした木、燻製、松ヤニ
木の实	アーモンド、ココナッツ、ヘーゼルナッツ、クルミ、チョコレート、コーヒー
成熟した味	植物、キノコ、干し草、湿った葉、林床、猟鳥類、調味料、タバコ、スギ、ハチミツ、シリアル
動 物	皮革、肉類、農家の庭
鉱 物	土、ガソリン、ゴム、タール、石/鉄、湿った羊毛

WSET系統的テースティング・アプローチ WSET Systematic Approach to Tasting® 2011は、ワイン&スピリッツ・エデュケーション・トラスト Wine & Spirit Education Trust (WSET) の許可の下に複製。WSETIに関する詳細は、www.wsetglobal.comを参照のこと。