

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3資格)

WSET 系統的テースティング・アプローチ: ワイン レベル3

外 観	
清澄さ	澄んでいる — 濁っている (欠陥?)
色の濃さ	淡い — やや淡い — 中程度 — やや濃い — 濃い
色	白: 緑がかったレモン色 — レモン色 — 黄金色 — 琥珀色 — 褐色 ロゼ: ピンク色 — サーモン色 — オレンジ色 赤: 紫色 — ルビー色 — ガーネット色 — トーニー色 — 褐色
他の観察事項	例: 周縁部と中心部、脚/涙、沈殿物、発泡

香 り	
状 態	良好な香り — 不快な臭い (欠陥: 酸化臭 — 不良な状態 — コルク汚染 — その他)
香りの強さ	弱い — やや弱い — 中程度 — やや強い — 強い
発達段階	若い — 発達中 — 発達した — 新鮮さを失った/ピークを過ぎた 故意に酸化?
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 — 極甘口
酸 味	低い — やや低い — 中程度 — やや高い — 高い
タンニン	少ない — やや少ない — 中程度 — やや多い — 多い
アルコール	弱い — やや弱い — 中程度 — やや強い — 強い 酒精強化 (弱い/中程度/強い?)
ボディ	ライト — ミディアム(-) — ミディアム — ミディアム(+) — フル
風味の強さ	弱い — やや弱い — 中程度 — やや強い — 強い
風味の特徴	例: 果実、花、香辛料、野菜、オーク香、その他
他の観察事項	例: バランス、舌触り 発泡性ワイン: 泡 (繊細 — クリーム状 — 強い)
余 韻	短い — やや短い — 中程度 — やや長い — 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			
熟成度/ 熟成の可能性	若すぎる	今飲んでもよいが熟成の可能性 がある	今が飲み頃で熟成は見込 めない	古すぎる
ワインの素性	例: 産地 (国、地域) 例: ブドウ品種			
価格帯	安い — 中程度 — 高い — 超高級 (プレミアム)			



WSET Systematic Approach to Tasting © 2011 ワイン&スピリッツ・エデュケーション・トラストの許可を得て掲載。
 WSET についての詳細はウェブサイトを参照：www.wsetglobal.com

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3資格)

香りと風味の特徴

果実/花	
花	アカシア、カモミール、エルダーフラワー、果樹の花、バラ、スミレ (ほのかな香り? 強い香り?)
緑色系果実	リンゴ(青? 赤?)、西洋スグリ、洋ナシ、ブドウ (単純、一般的? 独特?) (新鮮? 調理した?) (熟れた? 未熟?)
柑橘類	グレープフルーツ、レモン、ライム(果汁? 皮?) (単純、一般的? 独特?) (新鮮? 調理した?) (熟れた? 未熟?)
有核果実	モモ、アプリコット、ネクタリン(生果? 乾燥果実?) (単純、一般的? 独特?) (新鮮? 調理した?) (熟れた? 未熟?)
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 (単純、一般的? 独特?) (新鮮? 調理した?) (熟れた? 未熟?)
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 (単純、一般的? 独特?) (新鮮? 調理した?) (熟れた? 未熟?)
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 (単純、一般的? 独特?) (新鮮? 調理した?) (熟れた? 未熟?)
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	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、猫鳥類、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 Systematic Approach to Tasting © 2011 ワイン&スピリッツ・エデュケーション・トラストの許可を得て掲載。
WSET についての詳細はウェブサイトを参照：www.wsetglobal.com

