

ワイン テイスティング ポイント シート 評価項目 & 選択肢 (黒字白抜き項目は必須)

外観	濃淡	濃い - やや濃い - 中位の - やや薄い - 薄い				
	色調	白ワイン	緑がかった黄色 - 黄色 - 黄金色 - 黄褐色 - 茶褐色			
		赤ワイン	紫がかった赤 - 赤 - オレンジがかった赤 - 赤褐色 - 茶褐色			
		ロゼワイン	紫がかったピンク - ピンク - オレンジがかったピンク - 茶がかったピンク			
粘性	強い - 中位の - 弱い	涙	強い - 中位 - 弱い			
清澄度	澄んだ - 曇った - 濁った	その他	口澱の混じった □気泡			
香り	香り高さ	高い - やや高い - 中位の - やや低い - 低い				
	質	素晴らしい - 心地よい - 中庸な - 不愉快 □不快臭				
	種類	□果実 □植物 □花 □動物 □鉱物 □焦焙性 □化学性				
風味	果実 □強い □弱い	白ワイン	フレッシュ・フルーツ	加熱加工	ドライ	
			柑橘類 小タネ系 核タネ系 熱帯系	ライム、レモン、グレープフルーツ リンゴ、梨、メロン、マスカット 桃、杏 パイナップル、マンゴー、ライチ	コンポート(リンゴ、モモ) ジャム(杏、オレンジ)	杏、パイナップル
		赤ワイン	赤果実 黒果実	赤ベリー(ストロベリー、ラズベリー) 赤核タネ(チェリー、プラム) 黒核タネ(ブラックチェリー) 黒ベリー(ブルーベリー、ブラックカラント)	ジャム(ラズベリー、ブルーベリー) リキュール(ラズベリー、ブラックカラント)	プラム、イチジク
	植物	葉	野菜	木・根	スパイス	菌類
		生の葉(青草、ハーブ、ツゲ) 湿った葉(森の下草) 乾いた葉(枯葉、紅茶、葉巻)	生野菜、フレッシュハーブ 温野菜(アスパラガス、キャベツ、ブロッコリー)	ココナッツミルク 杉、甘草	バニラ、シナモン、クローブ、胡椒	キノコ、イースト、カビ
	花	白い花(菩提樹、アカシア)、有色の花(バラ、スマイル)、ドライフラワー、ゼラニウム、蜜のような(蜂蜜、キャンディー)				
	動物	獣(馬の汗、なめし革)、ジビエ、出汁、乳製品(ヨーグルト、バター、クリーム)				
	鉱物	ミネラル、石油、インク				
	焦焙性	ヘーゼルナッツ、トースト、グリルド・アーモンド、コーヒー、煙、タール				
	化学性	硫化物臭	フェノール臭	酸化臭	カビ	
マッチ、ゆで卵、硫黄温泉 下水、腐ったタマネギ、漬物 濃口醤油、金属、ヨード、海苔		獣、古革、納屋、馬の汗 ゴム、殺虫剤 クレゾール、薬箱、納豆	フィノ、クルミ、シードル 酢 除光液、接着剤	カビ、埃、ぬれた段ボール		
アタック	引き締まった - ふくよかな 力強い - おだやかな					
泡	細かな - 中位の - 粗い ない - 弱い - 強い □立体的な					
ボディ	フル - ミディアム・フル - ミディアム - ミディアム・ライト - ライト					
風味	口中で強くなるもの、弱くなるもの					
アルコール	7 - 15% vol.	pH	白2.8-3.5程度: 赤3.3-4.0程度			
残糖 g/l	辛口: ~4 やや辛口: ~12 やや甘口: ~20 甘口: ~45 極甘口: 45~					
余韻	長さ	短い - 中位 - 長い - 非常に長い				
	質	心地よい - 中庸 - 不愉快				
予想	風味	酸味 アルコール 渋味 甘味 果実 複雑さ 旨み その他				
	熟成	第1段階 第2段階 第3段階 ○果実(□花) ○複雑な ○旨みのある ○新樽の利いた □若すぎる □まだ若い飲み頃 □飲みごろ □飲み頃を過ぎた				
	品種		収穫年			
	国・産地		法的ランク	AOC DOCG Qualitaetswein など		
製法	新樽/ステンレスタンク等での発酵・熟成、スキン・コンタクト、低温浸漬、低温発酵、高温発酵、マイクロブラーージュなど					
価格						