

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						
果実	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	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		
		黒果実						
風味	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 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、スミレ)、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	獣、古革、納屋 ゴム、殺虫剤 クレゾール、薬箱		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	
	味覚	アタック	しっかりした - ふくよかな - おだやかな - 控え目な					
		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						
	風味	酸味 アルコール 渋味 甘味 果実 複雑さ 旨み その他						
予想	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、微生物ブレンダーなど							
価格								