

WSET レベル3 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 (欠陥?)
色の濃さ	淡い — 中程度 — 濃い
色	白 口ゼ 赤
	緑がかったレモン色 — レモン色 — 黄金色 — 琥珀色 — 褐色 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 — 褐色
他の観察事項	例：脚／涙、沈殿物、微弱な気泡、泡

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

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 酒精強化ワイン ：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	
品質評価	
品質レベル	欠陥品 — 悪い — 妥当 — 良い — 非常に良い — 素晴らしい
飲み頃のレベル／ 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、熟成／ これ以上の熟成には向かない — 古すぎる

ワインの背景	
素 性	例：産地 (国、地域)、ブドウ品種
価格帯	安い — 中程度 — 高い — 超高級 (プレミアム)

学習者への注意：

項目がハイフンで分けられた列—これらの選択肢の中から一つだけ選ぶこと。

項目が読点で分けられ、「例：」で始まる列—これらの選択肢は、感想を述べることができる項目の例。

各ワインごとにそれらの項目すべてについて記述する必要があるわけではない。



© Wine & Spirit Education Trust 2012. WSET レベル3 系統的テースティング・アプローチ：ワイン® は、ワイン&スピリッツ・エデュケーション・トラストの書面による許可を得て、その定める条件に従ってのみ掲載可能。
詳細の問い合わせは：wset@wset.co.uk まで。

WSET レベル3 ワイン語彙 — WSET レベル3 系統的テースティング・アプローチ:ワイン®の補助

香りと風味の特徴	
果実/花 風味は、ほのかな香り/強い香り? 単純/一般的/独特? 新鮮/調理した? 熟れた/未熟?	
花	アカシア、セイヨウスイカズラ、カモミール、エルダーフラワー、果樹の花、バラ、スミレ
緑色系果実	青リンゴ、赤リンゴ、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
トロピカルフルーツ	バナナ、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 (新鮮? 調理した?)
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/調理果物	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、黒オリーブ、青オリーブ
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、ペストリー、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
動物	皮革、肉類、農家の庭
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
鉱物	土、ガソリン、ゴム、タール、石/鉄、湿った羊毛
他の観察事項	
バランス	
甘味	厳しい、少ない? 甘すぎる、しつこい?
酸味	酸っぱい、爽やか? 締めりが無い、重い?
タンニン	うまく溶け込んでいる、柔らかい? 粗い、苦い?
アルコール	ほのか、軽い? 熱い、ひりつく?
果実風味	ほんやりした、希薄な、特徴のない? 果汁たっぷりの、果実が目立っている?
全体	上品な、調和のとれた? まとまりのない、ぎこちない?
舌触り	
タンニンの「きめ」	絹のように滑らか、きめが細かい、ペレベットのように滑らか、成熟している? きつい、きめが粗い、乾いた?
タンニン(白ワイン)	粘性のある、苦い、乾いた、粗い?
粘性	水っぽい、希薄な? クリーミー、口をおおう感じ?
炭酸ガス	発泡、刺激がある? 繊細な泡、クリーム状の泡、強い泡

学習者への注意: WSET レベル3 ワイン語彙は、学習者の参考として作られており、これを暗記する必要があるわけではない。学習者は、WSET レベル3 ワイン語彙中の用語を使うことが奨励されるが、その他の適切な用語を使うこともできる。