

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	白ワイン	柑橘類	フレッシュ・フルーツ 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	加熱加工 コンポート(リンゴ、モモ) ジャム(杏、オレンジ)	ドライ 杏、パイナップル	
			小タネ系 核タネ系 熱帯系				
	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					
	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/ブレット	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		
味覚	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					
	泡	ない - 弱い - 強い 細かな - 中位の - 粗い □立体的な					
	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~					
	風味	口中で強くなるもの、弱くなるもの					
余韻	味の印象	引き締まった - ふくよかな 力強い - おだやかな 丸い - 四角い					
	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/苦味/甘味 果実/オーク/複雑さ/旨み 香り/味					
	熟成	第1段階 ○果実(□花) ○新樽の利いた		第2段階 ○複雑な	第3段階 ○旨みのある		
	品種	□若すぎる □まだ若い飲み頃 □飲みごろ □飲み頃を過ぎた					
	国・産地			収穫年	法的ランク		
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、マイクロブラージュなど						
価格							

