

赤ワイン・テイスティング 用語選択用紙

極私的なワインテスティングノート

<http://tnishino.blogspot.jp/>

【外観】

《清澄度》

1 澄んだ	2 深みのある
3 やや濁った	4 濁った

《輝き》

1 輝きのある	2 落ち着いた
3 モヤがかった	—

《色調》

1 紫がかった	2 ルビー
3 黒みを帯びた	4 オレンジがかった

5 ガーネット	6 レンガ色
7 マホガニー	—

《濃淡》	
1 薄い(無色に近い)	2 明るい
3 やや濃い	4 濃い
5 非常に濃い	—

《粘性》	
1 さらっとした	2 やや軽い
3 やや強い	4 強い
5 ねっとりした	—

《外観の印象》	
1 若い	2 若い状態を抜けた
3 軽い	4 よく熟した
5 成熟度が高い	6 濃縮感が強い

7 やや熟成した	8 熟成した
9 酸化熟成のニュアンス	10 酸化が進んだ
11 完全に酸化している	—

【香り】

《第一印象》	
1 控えめ	2 しっかりと感じられる
3 力強い	—

《特徴》果実・花・植物	
1 イチゴ	2 ラズベリー
3 ブルーベリー	4 カシス
5 ブラックベリー	6 ブラックチェリー
7 干しプラム	8 乾燥イチジク
9 赤ピーマン	10 メントール

11 シダ	12 バラ
13 すみれ	14 牡丹
15 ゼラニウム	16 ローリエ
17 杉	18 針葉樹
19 ドライハーブ	20 タバコ
21 紅茶	22 キノコ
23 スーボワ	24 トリュフ
25 腐葉土	26 土

《特徴》香辛料・芳香・化学物質	
1 血液	2 肉
3 なめし皮	4 燻製
5 シヴェ	6 ジビエ
7 コーヒー	8 カカオパウダー
9 ヴァニラ	10 黒胡椒
11 丁字	12 シナモン
13 ナツメグ	14 甘草
15 白檀	16 杜松(ねず)の実

17 硫黄	18 樹脂
19 ヨード	20 ランシオ

《香りの印象》	
1 若々しい	2 落ち着いた(控えめな)
3 開いている	4 クローズしている
5 還元状態	6 熟成感が現れている
7 酸化熟成の段階にある	8 酸化している
9 第1アロマが強い	10 第2アロマが強い
11 ニュートラル	12 木樽からのニュアンス

【味わい】

《アタック》	
1 軽い	2 やや軽い
3 やや強い	4 強い

5 インパクトのある	—
------------	---

《甘み》※アルコールのボリューム感を含む	
1 弱い	2 まろやか
3 豊かな	4 残糖がある

《酸味》	
1 シャープな	2 爽やかな
3 なめらかな	4 円みのある
5 キメ細かい	6 やさしい
7 はっきりした	—

《タンニン分》	
1 収斂性のある	2 力強い
3 緻密	4 サラサラとした
5 ヴィロードのような	6 シルキーな
7 溶け込んだ	—

《バランス》	
1 スマートな	2 骨格のしっかりした
3 固い	4 痩せた、渴いた
5 豊満な	6 肉厚な
7 力強い	8 流れるような
9 バランスのよい	—

《アルコール》	
1 控えめ	2 やや軽め
3 中程度	4 やや強め
5 熱さを感じる	—

《余韻》	
1 短い	2 やや短い
3 やや長い	4 長い

【フレーヴァー】	
1 フルーティー	2 フレッシュ
3 濃縮した	4 フローラル
5 ミネラル感のある	6 スパイシー
7 ヴェジエタル	8 複雑

【評価】	
1 シンプル、フレッシュ感を楽しむ	2 成熟度が高く、豊かな
3 濃縮し、力強い	4 エレガントで、余韻の長い
5 長期熟成型	6 ポテンシャルの高い
7 ふくよかで熟成感がある	—

【供出温度】	
10度以下	10-13度
14-16度	17-20度
20度以上	—

【グラス】	
1 小ぶり	2 中庸
3 大ぶり	—

【デカンタージュ】	
1 必要なし	2 事前(30分前)
3 事前(60分前)	4 事前(1時間以上前)

【収穫年】	
1 2010	2 2011
3 2012	4 2013
5 2014	—

【生産地】	
1 フランス	2 イタリア

3 アメリカ	4 ニュージーランド
5 オーストラリア	

【主なブドウ品種】	
1 Pinot Noir	2 Merlot
3 Syrah(Shiraz)	4 Cabernet Sauvignon
5 Sangiovese	—

[白ワイン・テイスティング
用語選択用紙はこちら](#)

極私的なワインテスティングノート

<http://tnishino.blogspot.jp/>