

어드밴스드 및 마스터 소믈리에 연역적 테이스팅 시험 형식

시각	
선명도/침전물	맑은, 흐린, 혼탁한
색의 깊이	투명한, 연한, 중간 마이너스, 중간, 중간 플러스, 깊은, 불투명한
기본 색상	화이트 와인: 물처럼 맑은, 벗짚색, 노라색, 금색 레드 와인: 자주, 루비, 가넷
보조 색상	화이트 와인: 은색, 녹색, 구리, 금색, 갈색 레드 와인: 푸른색, 마젠타(심홍색), 루비, 오렌지, 가넷, 갈색
가장자리 색 빠짐 *레드 와인만	예 / 아니오
색 묻어남 *레드 와인만	없음, 연한, 중간 마이너스, 중간, 중간 플러스, 진한
눈물	가벼운, 중간 마이너스, 중간, 중간 플러스, 무거운
기포	예 / 아니오
후각	
경미한 결합 *명백한 경우 언급	헛간, 매니큐어 리무버, 캐러멜, 견과류, 말린 과일, 성냥, 발사믹 식초, 그 외
향의 강도	약한, 중간 마이너스, 중간, 중간 플러스, 강력한
와인의 숙성정도	어린, 숙성 중인, (완전히) 숙성된
과일	화이트 와인: 새콤한 감귤류, 달콤한 감귤류, 사과/배, 핵과류, 열대과일, 멜론, 그 외 레드 와인: 붉은 과일, 푸른 과일, 검은 과일, 그 외
과일의 상태	새콤한, 잘 익은, 신선한, 구운, 끓인, 마른/말려진, 멎든, 찜 같은, 즙이 많은, 캔디 같은, 리큐어 같은, 산화된
비과일	포도 유래: 꽃, 피망, 아스파라거스, 셀러리, 풀, 허브, 담배, 후추, 백후추, 생강, 꿀, 휘발유, 유칼립투스, 초콜릿, 모카, 그 외 양조 유래: 빵 반죽, 효모, 맥주, 치즈 껍질, 크림, 사워 크림, 버터, 요거트, 땅콩 껍질, 토스트, 마지팬, 줄기, 풍선껌, 시가 박스, 그 외
유기물	숲 바닥, 버섯/트리플, 화분용 흙, 퇴비
미네랄	광물, 젖은 돌, 석회암, 분필, 슬레이트, 부싯돌
오크	새 오크 사용: 예 / 아니오 오크의 강도: 낮은, 중간, 높은 표현: 토스트, 스모크, 바닐라, 계피, 정향, 육두구, 카다멈, 커피, 초콜릿, 밀, 코코넛, 카라멜, 삼나무 종류: 프렌치, 아메리칸, 동유럽

미각 구조	
당도	완전히 드라이한, 드라이, 약간의 잔당이 있는 드라이, 오프 드라이, 중간 달콤한, 달콤한, 매우 달콤한 (감미로운)
산도	낮은, 중간 마이너스, 중간, 중간 플러스, 높음
알코올	낮음, 중간 마이너스, 중간, 중간 플러스, 높음
바디	가벼운, 중간 마이너스, 중간, 중간 플러스, 무거운
페놀 쓴맛 *화이트 와인만	예 또는 아니오
타닌 *레드 와인만	타닌 양: 낮은, 중간 마이너스, 중간, 중간 플러스, 높음 질감: 실크 같은, 부드러운, 모래 같은, 입자가 굵은, 거친, 줄기 같은, 단단한, 그 외
질감 *명백한 경우 언급	가벼운, 직선적인, 산뜻한, 부드러운, 크림 같은, 둥근, 왁스 같은, 기름 같은, 점성 있는, 그 외
미각	
과일	코로 느낀 것들을 확인합니다. 바뀐 것이 있나요?
과일 상태	코로 느낀 것들을 확인합니다. 과일의 상태가 미각에서 새콤하게 변했나요?
과일 이외의 향	코로 느낀 것들을 확인합니다. 바뀐 것이 있나요?
유기물	코로 느낀 것들을 확인합니다. 바뀐 것이 있나요?
미네랄	코로 느낀 것들을 확인합니다. 바뀐 것이 있나요?
오크	코로 느낀 것들을 확인합니다. 바뀐 것이 있나요?
균형	예 / 아니오: 지배적인 주요 특징/요소는 무엇인가요?
여운의 길이	짧은, 중간 마이너스, 중간 플러스, 긴
복합미	단순한, 중간 마이너스, 중간, 중간 플러스, 높은
1차 결론	
가능한 포도 품종	
기후	서늘한, 온화한, 따뜻한
가능한 국가	
와인의 나이	1~3년, 3~5년, 5~10년, 10년 이상
최종 결론	
포도 품종 / 블렌드	
국가	
지역 및 아펠라시옹	
공식 품질 등급 *해당하는 경우에만	빌라주, 프리미에 크뤼, 그랑 크뤼, 리제르바, 그랑 리제르바, 노말레, 리제르바, 클라시코, 그랑 셀레지오네, 카비넷, 슈페트레제, 아우스트레제, 그 외
공식 스타일 분류 *해당하는 경우에만	트로켄, 섹, 드미 섹, 모엘루, 아수, VT, SGN, 그 외
빈티지	하나만 선택