



COURT OF
MASTER
SOMMELIERS *Americas*

서티파이드 소믈리에 시험

연역적 테이스팅 시험: 화이트 와인 1

이름: _____

지시사항: 이 시험지의 모든 문항에 답변해야 합니다. 항목에 따라 가장 적절한 답변을 선택하거나 빈 칸을 채워야 합니다. 빈 칸 없이 빠짐없이 답변하십시오.

색					
기본 색상:	벗짚색 <input type="radio"/> 노란색 <input type="radio"/> 금색 <input type="radio"/>				
과일					
사과 / 배	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>	"예" 인 경우 서술하십시오:			
감귤류	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>	"예" 인 경우 서술하십시오:			
핵과류	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>	"예" 인 경우 서술하십시오:			
열대 과일	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>	"예" 인 경우 서술하십시오:			
과일의 상태: 후각	새콤한 <input type="radio"/> 잘 익은 <input type="radio"/>	과숙된 <input type="radio"/>	구운 <input type="radio"/>	후각에서 느껴지는 과일의 상태를 최대 2개 선택하십시오.	
		잼 같은 캔디 같은	마른 멍든		
과일의 상태: 미각	새콤한 <input type="radio"/> 잘 익은 <input type="radio"/>	과숙된 <input type="radio"/>	구운 <input type="radio"/>	미각에서 느껴지는 과일의 상태를 최대 2개 선택하십시오.	
		잼 같은 캔디 같은	마른 멍든		
비과일					
꽃	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>	후각과 미각을 종합하여 판단했을 때의 비과일 특성 해당 와인의 중요한 특성이라면 "예"를 선택하십시오. 중요한 특성이 아니라면 "아니오"를 선택하십시오. 각 항목에 대해 하나의 답변만 선택하십시오. 어떤 항목도 비워두지 마시오.			
신선한 허브, 건초	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
녹색 피망, 풀, 할라피뇨, 아스파라거스	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
포도 품종 유래 향신료: 올스파이스, 후추, 카다멈	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
귀부 / 보트리티스: 생강, 꿀, 사프란, 밀랍	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
산화: 견과류, 마른 과일	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
효모 찌꺼기: 반죽, 구운 빵, 효모, 맥주, 치즈 껍질	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
젖산 발효: 버터, 크림, 요거트	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
페트롤, 가솔린, 고무	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
유기물: 젖은 나뭇잎, 버섯, 퇴비	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
미네랄: 미네랄, 젖은 돌, 황	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
새 오크: 바닐라, 토스트, 연기, 계피, 육두구, 정향	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
구조					
페놀 쓴 맛	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
당도	드라이 <input type="radio"/> 오프 드라이 <input type="radio"/>				
산도	낮은 - 중간(-) <input type="radio"/>	중간 <input type="radio"/>	중간(+) <input type="radio"/>	높은 <input type="radio"/>	
알코올	낮은 - 중간(-) <input type="radio"/>	중간 <input type="radio"/>	중간(+) <input type="radio"/>	높은 <input type="radio"/>	
결론					
주 품종	피노 그리지오 <input type="radio"/> 리슬링 <input type="radio"/> 샤르도네 <input type="radio"/>	이유? _____			
제시된 품종 중에서 선택	소비뇽 블랑 <input type="radio"/> 슈냉 블랑 <input type="radio"/> 토론테스 <input type="radio"/>	_____			
기후	서늘한 <input type="radio"/> 온화한 <input type="radio"/> 따뜻한 <input type="radio"/>	이유? _____			
국가	_____				
와인의 나이	1-2년 <input type="radio"/> 3-4년 <input type="radio"/> 5년 이상 <input type="radio"/>	_____			
이 와인의 판매를 위해 한 두 문장으로 고객을 설득하십시오.					



COURT OF
MASTER
SOMMELIERS *Americas*

서티파이드 소믈리에 시험

연역적 테이스팅 시험: 화이트 와인 2

이름: _____

지시사항: 이 시험지의 모든 문항에 답변해야 합니다. 항목에 따라 가장 적절한 답변을 선택하거나 빈 칸을 채워야 합니다. 빈 칸 없이 빠짐없이 답변하십시오.

색					
기본 색상:	벗짚색 <input type="radio"/> 노란색 <input type="radio"/> 금색 <input type="radio"/>				
과일					
사과 / 배	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>	"예" 인 경우 서술하십시오:			
감귤류	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>	"예" 인 경우 서술하십시오:			
핵과류	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>	"예" 인 경우 서술하십시오:			
열대 과일	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>	"예" 인 경우 서술하십시오:			
과일의 상태: 후각	새콤한 <input type="radio"/> 잘 익은 <input type="radio"/>	과숙된 <input type="radio"/>	구운 <input type="radio"/>	후각에서 느껴지는 과일의 상태를 최대 2개 선택하십시오.	
		잼 같은 캔디 같은	마른 멍든		
과일의 상태: 미각	새콤한 <input type="radio"/> 잘 익은 <input type="radio"/>	과숙된 <input type="radio"/>	구운 <input type="radio"/>	미각에서 느껴지는 과일의 상태를 최대 2개 선택하십시오.	
		잼 같은 캔디 같은	마른 멍든		
비과일					
꽃	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>	후각과 미각을 종합하여 판단했을 때의 비과일 특성 해당 와인의 중요한 특성이려면 "예"를 선택하십시오. 중요한 특성이 아니라면 "아니오"를 선택하십시오. 각 항목에 대해 하나의 답변만 선택하십시오. 어떤 항목도 비워두지 마시오.			
신선한 허브, 건초	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
녹색 피망, 풀, 할라피뇨, 아스파라거스	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
포도 품종 유래 향신료: 올스파이스, 후추, 카다멈	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
귀부 / 보트리티스: 생강, 꿀, 사프란, 밀랍	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
산화: 견과류, 마른 과일	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
효모 찌꺼기: 반죽, 구운 빵, 효모, 맥주, 치즈 껍질	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
젖산 발효: 버터, 크림, 요거트	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
페트롤, 가솔린, 고무	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
유기물: 젖은 나뭇잎, 버섯, 퇴비	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
미네랄: 미네랄, 젖은 돌, 황	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
새 오크: 바닐라, 토스트, 연기, 계피, 육두구, 정향	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
구조					
페놀 쓴 맛	예 <input type="radio"/> 아니오 <input type="radio"/>				
당도	드라이 <input type="radio"/> 오프 드라이 <input type="radio"/>				
산도	낮은 - 중간(-) <input type="radio"/>	중간 <input type="radio"/>	중간(+) <input type="radio"/>	높은 <input type="radio"/>	
알코올	낮은 - 중간(-) <input type="radio"/>	중간 <input type="radio"/>	중간(+) <input type="radio"/>	높은 <input type="radio"/>	
결론					
주 품종	피노 그리지오 <input type="radio"/> 리슬링 <input type="radio"/> 샤르도네 <input type="radio"/>	이유? _____			
제시된 품종 중에서 선택	소비뇽 블랑 <input type="radio"/> 슈냉 블랑 <input type="radio"/> 토론텐스 <input type="radio"/>	_____			
기후	서늘한 <input type="radio"/> 온화한 <input type="radio"/> 따뜻한 <input type="radio"/>	이유? _____			
국가	_____				
와인의 나이	1-2년 <input type="radio"/> 3-4년 <input type="radio"/> 5년 이상 <input type="radio"/>	_____			
이 와인의 판매를 위해 한 두 문장으로 고객을 설득하십시오.					



서티파이드 소믈리에 시험

연역적 테이스팅 시험: 레드 와인 1

이름: _____

지시사항: 이 시험지의 모든 문항에 답변해야 합니다. 항목에 따라 가장 적절한 답변을 선택하거나 빈 칸을 채워야 합니다. 빈 칸 없이 빠짐없이 답변하십시오.

색								
기본 색상:	자주	<input type="radio"/>	루비	<input type="radio"/>	가넷	<input type="radio"/>		
과일								
붉은 과일	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>	"예" 인 경우 서술하십시오:			
검은 과일	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>	"예" 인 경우 서술하십시오:			
푸른 과일	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>	"예" 인 경우 서술하십시오:			
과일의 상태: 후각	새콤한	<input type="radio"/>	잘 익은	<input type="radio"/>	과숙된 <input type="radio"/>	구운 <input type="radio"/>		
					잼 같은	마른		
					캔디 같은	멍든		
					후각에서 느껴지는 과일의 상태를 최대 2개 선택하십시오.			
과일의 상태: 미각	새콤한	<input type="radio"/>	잘 익은	<input type="radio"/>	과숙된 <input type="radio"/>	구운 <input type="radio"/>		
					잼 같은	마른		
					캔디 같은	멍든		
					후각에서 느껴지는 과일의 상태를 최대 2개 선택하십시오.			
비과일								
꽃	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>	후각과 미각을 종합하여 판단했을 때의 비과일 특성 해당 와인의 중요한 특성이라면 "예"를 선택 하시오. 중요한 특성이 아니라면 "아니오"를 선택 하시오. 각 항목에 대해 하나의 답변만 선택하십시오. 어떤 항목도 비워 두지 마시오.			
신선한 허브, 토마토 잎	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
말린 허브	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
녹색 피망, 풀, 할라피뇨, 아스파라거스	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
민트, 유칼립투스	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
검은 후추	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
커피, 코코아, 모카	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
고기, 피, 가죽	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
발사믹, 타르	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
탄산 침용	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
유기물: 숲 바닥, 젖은 나뭇잎, 버섯, 퇴비	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
미네랄: 미네랄, 젖은 돌, 황	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
새 오크: 바닐라, 토스트, 연기, 코코넛, 딜	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
구조								
타닌	낮은-중간(-)	<input type="radio"/>	중간	<input type="radio"/>	중간(+)	<input type="radio"/>	높은	<input type="radio"/>
산도	낮은-중간(-)	<input type="radio"/>	중간	<input type="radio"/>	중간(+)	<input type="radio"/>	높은	<input type="radio"/>
알코올	낮은-중간(-)	<input type="radio"/>	중간	<input type="radio"/>	중간(+)	<input type="radio"/>	높은	<input type="radio"/>
결론								
주 품종	피노 누아	<input type="radio"/>	네비올로	<input type="radio"/>	말백	<input type="radio"/>	이유? _____	
제시된 품종 중에서 선택	카베르네 소비뇽	<input type="radio"/>	그르나슈	<input type="radio"/>	진판델	<input type="radio"/>	_____	
기후	서늘한	<input type="radio"/>	온화한	<input type="radio"/>	따뜻한	<input type="radio"/>	이유? _____	
국가	_____						_____	
와인의 나이	1-3년	<input type="radio"/>	4-6년	<input type="radio"/>	7년 이상	<input type="radio"/>	_____	
이 와인의 판매를 위해 한 두 문장으로 고객을 설득하십시오.								



서티파이드 소믈리에 시험

연역적 테이스팅 시험: 레드 와인 2

이름: _____

지시사항: 이 시험지의 모든 문항에 답변해야 합니다. 항목에 따라 가장 적절한 답변을 선택하거나 빈 칸을 채워야 합니다. 빈 칸 없이 빠짐없이 답변하십시오.

색								
기본 색상:	자주	<input type="radio"/>	루비	<input type="radio"/>	가넷	<input type="radio"/>		
과일								
붉은 과일	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>	"예" 인 경우 서술하십시오:			
검은 과일	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>	"예" 인 경우 서술하십시오:			
푸른 과일	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>	"예" 인 경우 서술하십시오:			
과일의 상태: 후각	새콤한	<input type="radio"/>	잘 익은	<input type="radio"/>	과숙된 <input type="radio"/>	구운 <input type="radio"/>		
					잼 같은	마른		
					캔디 같은	멍든		
					후각에서 느껴지는 과일의 상태를 최대 2개 선택하십시오.			
과일의 상태: 미각	새콤한	<input type="radio"/>	잘 익은	<input type="radio"/>	과숙된 <input type="radio"/>	구운 <input type="radio"/>		
					잼 같은	마른		
					캔디 같은	멍든		
					후각에서 느껴지는 과일의 상태를 최대 2개 선택하십시오.			
비과일								
꽃	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>	후각과 미각을 종합하여 판단했을 때의 비과일 특성 해당 와인의 중요한 특성이려면 "예"를 선택 하시오. 중요한 특성이 아니라면 "아니오"를 선택 하시오. 각 항목에 대해 하나의 답변만 선택하십시오. 어떤 항목도 비워 두지 마시오.			
신선한 허브, 토마토 잎	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
말린 허브	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
녹색 피망, 풀, 할라피뇨, 아스파라거스	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
민트, 유칼립투스	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
검은 후추	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
커피, 코코아, 모카	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
고기, 피, 가죽	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
발사믹, 타르	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
탄산 침용	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
유기물: 숲 바닥, 젖은 나뭇잎, 버섯, 퇴비	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
미네랄: 미네랄, 젖은 돌, 황	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
새 오크: 바닐라, 토스트, 연기, 코코넛, 딜	예	<input type="radio"/>	아니오	<input type="radio"/>				
구조								
타닌	낮은-중간(-)	<input type="radio"/>	중간	<input type="radio"/>	중간(+)	<input type="radio"/>	높은	<input type="radio"/>
산도	낮은-중간(-)	<input type="radio"/>	중간	<input type="radio"/>	중간(+)	<input type="radio"/>	높은	<input type="radio"/>
알코올	낮은-중간(-)	<input type="radio"/>	중간	<input type="radio"/>	중간(+)	<input type="radio"/>	높은	<input type="radio"/>
결론								
주 품종	피노 누아	<input type="radio"/>	네비올로	<input type="radio"/>	말백	<input type="radio"/>	이유? _____	
제시된 품종 중에서 선택	카베르네 소비뇽	<input type="radio"/>	그르나슈	<input type="radio"/>	진판델	<input type="radio"/>	_____	
기후	서늘한	<input type="radio"/>	온화한	<input type="radio"/>	따뜻한	<input type="radio"/>	이유? _____	
국가	_____						_____	
와인의 나이	1-3년	<input type="radio"/>	4-6년	<input type="radio"/>	7년 이상	<input type="radio"/>	_____	
이 와인의 판매를 위해 한 두 문장으로 고객을 설득하십시오.								

