



受験生 氏名： _____

回答方法：この試験用紙の各行に記された設問に、回答してください。各セクションで、空欄を埋めるか、最も相応しい答えを記入するかしてください。すべての行を埋め、空白の行は残さないでください。

色調					PTS
主たる色調：	麦わら色 <input type="radio"/>	黄色 <input type="radio"/>	金色 <input type="radio"/>		
果実					
リンゴ／洋梨	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>	有の場合、具体的な特徴：		
柑橘類	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>	有の場合、具体的な特徴：		
有核果実	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>	有の場合、具体的な特徴：		
トロピカルフルーツ	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>	有の場合、具体的な特徴：		
果実の状態：香り	未熟 <input type="radio"/>	適熟 <input type="radio"/>	過熟 <input type="radio"/> (ジャムや砂糖漬け)	焼いた <input type="radio"/> (干した、傷んだ状態)	香りについて、ふたつまで果実の状態についての記述を選んでください。
果実の状態：味わい	未熟 <input type="radio"/>	適熟 <input type="radio"/>	過熟 <input type="radio"/> (ジャムや砂糖漬け)	焼いた <input type="radio"/> (干した、傷んだ状態)	味わいについて、ふたつまで果実の状態についての記述を選んでください。
果実以外					
花	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			<p>果実以外の記述については、香りと味わいを合わせてお答えください。</p> <p>「有」を選ぶのは、当該ワインにとってその要素が、重要な個性であるときです。</p> <p>「無」を選ぶのは、当該ワインにとってその要素が、重要な個性ではないときです。</p> <p>各行で、必ず「有」か「無」のどちらかを選んでください。</p> <p>すべての行を埋め、空白の行は残さないでください。</p>
フレッシュハーブ、干し草	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
青ピーマン、草、アスパラガス	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
ブドウ品種由来のスパイス：オールスパイス、コショウ、カルダモン	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
貴腐／ボトリティス：ショウガ、ハチミツ、サフラン、蟻	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
酸化：ナッツ、ドライフルーツ	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
澱：パン生地、焼いたパン、イースト、ビール、チーズ外皮	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
マロラクティック発酵：バター、クリーム、ヨーグルト	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
石油、ガソリン、ゴム	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
土っぽさ：濡れ落葉、キノコ、堆肥	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
ミネラル：濡れた岩、硫黄	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
新しいオーク：ヴァニラ、トースト、スモーク、シナモン、ナツメグ、クローヴ	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
ワインの骨格					
フェノール由来の苦み	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
甘辛	辛口 <input type="radio"/>	中辛口 <input type="radio"/>			
酸味	少ない～やや少ない <input type="radio"/>	中程度 <input type="radio"/>	やや多い <input type="radio"/>	多い <input type="radio"/>	
アルコール	低め～やや低め <input type="radio"/>	中程度 <input type="radio"/>	やや高い <input type="radio"/>	高い <input type="radio"/>	
結論					
主要なブドウ品種： 選択肢のブドウ品種から選んでください。	ブドウ品種1 <input type="radio"/>	ブドウ品種2 <input type="radio"/>	ブドウ品種3 <input type="radio"/>	理由の説明： _____	
	ブドウ品種4 <input type="radio"/>	ブドウ品種5 <input type="radio"/>	ブドウ品種6 <input type="radio"/>	理由の説明： _____	
気候：	冷涼 <input type="radio"/>	中庸 <input type="radio"/>	温暖 <input type="radio"/>	理由の説明： _____	
原産国：				理由の説明： _____	
熟成年数	1～2年 <input type="radio"/>	3～4年 <input type="radio"/>	5年以上 <input type="radio"/>	理由の説明： _____	
このワインをお客さまに、2行以内の文章で売り込んでください。					
					総合得点： _____



受験生 氏名： _____

回答方法：この試験用紙の各行に記された設問に、回答してください。各セクションで、空欄を埋めるか、最も相応しい答えを記入するかしてください。すべての行を埋め、空白の行は残さないでください。

色調					PTS
主たる色調：	麦わら色 <input type="radio"/>	黄色 <input type="radio"/>	金色 <input type="radio"/>		
果実					
リンゴ／洋梨	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>	有の場合、具体的な特徴：		
柑橘類	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>	有の場合、具体的な特徴：		
有核果実	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>	有の場合、具体的な特徴：		
トロピカルフルーツ	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>	有の場合、具体的な特徴：		
果実の状態：香り	未熟 <input type="radio"/>	適熟 <input type="radio"/>	過熟 <input type="radio"/> (ジャムや砂糖漬け)	焼いた <input type="radio"/> (干した、傷んだ状態)	香りについて、ふたつまで果実の状態についての記述を選んでください。
果実の状態：味わい	未熟 <input type="radio"/>	適熟 <input type="radio"/>	過熟 <input type="radio"/> (ジャムや砂糖漬け)	焼いた <input type="radio"/> (干した、傷んだ状態)	味わいについて、ふたつまで果実の状態についての記述を選んでください。
果実以外					
花	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			<p>果実以外の記述については、香りと味わいを合わせてお答えください。</p> <p>「有」を選ぶのは、当該ワインにとってその要素が、重要な個性であるときです。</p> <p>「無」を選ぶのは、当該ワインにとってその要素が、重要な個性ではないときです。</p> <p>各行で、必ず「有」か「無」のどちらかを選んでください。</p> <p>すべての行を埋め、空白の行は残さないでください。</p>
フレッシュハーブ、干し草	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
青ピーマン、草、アスパラガス	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
ブドウ品種由来のスパイス：オールスパイス、コショウ、カルダモン	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
貴腐／ボトリティス：ショウガ、ハチミツ、サフラン、蟻	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
酸化：ナッツ、ドライフルーツ	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
澱：パン生地、焼いたパン、イースト、ビール、チーズ外皮	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
マロラクティック発酵：バター、クリーム、ヨーグルト	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
石油、ガソリン、ゴム	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
土っぽさ：濡れ落葉、キノコ、堆肥	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
ミネラル：濡れた岩、硫黄	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
新しいオーク：ヴァニラ、トースト、スモーク、シナモン、ナツメグ、クローヴ	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
ワインの骨格					
フェノール由来の苦み	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
甘辛	辛口 <input type="radio"/>	中辛口 <input type="radio"/>			
酸味	少ない～やや少ない <input type="radio"/>	中程度 <input type="radio"/>	やや多い <input type="radio"/>	多い <input type="radio"/>	
アルコール	低め～やや低め <input type="radio"/>	中程度 <input type="radio"/>	やや高い <input type="radio"/>	高い <input type="radio"/>	
結論					
主要なブドウ品種： 選択肢のブドウ品種から選んでください。	ブドウ品種1 <input type="radio"/>	ブドウ品種2 <input type="radio"/>	ブドウ品種3 <input type="radio"/>	理由の説明： _____	
	ブドウ品種4 <input type="radio"/>	ブドウ品種5 <input type="radio"/>	ブドウ品種6 <input type="radio"/>	理由の説明： _____	
気候：	冷涼 <input type="radio"/>	中庸 <input type="radio"/>	温暖 <input type="radio"/>	理由の説明： _____	
原産国：				理由の説明： _____	
熟成年数	1～2年 <input type="radio"/>	3～4年 <input type="radio"/>	5年以上 <input type="radio"/>	理由の説明： _____	
このワインをお客さまに、2行以内の文章で売り込んでください。					
					総合得点：

受験生 氏名： _____

回答方法：この試験用紙の各行に記された設問に、回答してください。各セクションで、空欄を埋めるか、最も相応しい答えを記入するかしてください。すべての行を埋め、空白の行は残さないでください。

色調					PTS
主たる色調：	紫 <input type="radio"/>	ルビー <input type="radio"/>	ガーネット <input type="radio"/>		
果実					
赤系果実	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>	有の場合、具体的な特徴：		
黒系果実	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>	有の場合、具体的な特徴：		
青系果実	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>	有の場合、具体的な特徴：		
果実の状態：香り	未熟 <input type="radio"/>	適熟 <input type="radio"/>	過熟 <input type="radio"/> (ジャムや 砂糖漬け)	焼いた <input type="radio"/> (干した、 傷んだ状態)	香りについて、ふたつまで果実の状態についての記述を選んでください。
果実の状態：味わい	未熟 <input type="radio"/>	適熟 <input type="radio"/>	過熟 <input type="radio"/> (ジャムや 砂糖漬け)	焼いた <input type="radio"/> (干した、 傷んだ状態)	味わいについて、ふたつまで果実の状態についての記述を選んでください。
果実以外					
花	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>	<p>果実以外の記述については、香りと味わいを合わせてお答えください。</p> <p>「有」を選ぶのは、当該ワインにとってその要素が、重要な個性であるときです。</p> <p>「無」を選ぶのは、当該ワインにとってその要素が、重要な個性ではないときです。</p> <p>各行で、必ず「有」か「無」のどちらかを選んでください。</p> <p>すべての行を埋め、空白の行は残さないでください。</p>		
フレッシュハーブ、トマトの葉	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
ドライハーブ	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
青ピーマン、草、アスパラガス	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
ミント、ユーカリ	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
黒コショウの实	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
コーヒー、ココア、モカ	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
肉、血、皮革	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
バルサム、タール	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
カーボニック・マセレーション(炭酸ガス浸漬法)	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
土っぽさ：森の下草、濡れ落葉、キノコ、堆肥	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
ミネラル：濡れた岩、硫黄	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
新しいオーク：ヴァニラ、スモーク、トースト、ココナッツ、デイル	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
ワインの骨格					
タンニン	少ない～やや少ない <input type="radio"/>	中程度 <input type="radio"/>	やや多い <input type="radio"/>	多い <input type="radio"/>	
酸味	少ない～やや少ない <input type="radio"/>	中程度 <input type="radio"/>	やや多い <input type="radio"/>	多い <input type="radio"/>	
アルコール	低め～やや低め <input type="radio"/>	中程度 <input type="radio"/>	やや高い <input type="radio"/>	高い <input type="radio"/>	
結論					
主要なブドウ品種： 選択肢のブドウ品種から選んでください。	ブドウ品種1 <input type="radio"/>	ブドウ品種2 <input type="radio"/>	ブドウ品種3 <input type="radio"/>	理由の説明： _____	
	ブドウ品種4 <input type="radio"/>	ブドウ品種5 <input type="radio"/>	ブドウ品種6 <input type="radio"/>	理由の説明： _____	
気候：	冷涼 <input type="radio"/>	中庸 <input type="radio"/>	温暖 <input type="radio"/>	理由の説明： _____	
原産国：				理由の説明： _____	
熟成年数	1～3年 <input type="radio"/>	4～6年 <input type="radio"/>	7年以上 <input type="radio"/>	理由の説明： _____	
このワインをお客さまに、2行以内の文章で売り込んでください。					

総合得点：					



受験生 氏名： _____

回答方法：この試験用紙の各行に記された設問に、回答してください。各セクションで、空欄を埋めるか、最も相応しい答えを記入するかしてください。すべての行を埋め、空白の行は残さないでください。

色調					PTS
主たる色調：	紫 <input type="radio"/>	ルビー <input type="radio"/>	ガーネット <input type="radio"/>		
果実					
赤系果実	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>	有の場合、具体的な特徴：		
黒系果実	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>	有の場合、具体的な特徴：		
青系果実	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>	有の場合、具体的な特徴：		
果実の状態：香り	未熟 <input type="radio"/>	適熟 <input type="radio"/>	過熟 <input type="radio"/> (ジャムや砂糖漬け)	焼いた <input type="radio"/> (干した、傷んだ状態)	香りについて、ふたつまで果実の状態についての記述を選んでください。
果実の状態：味わい	未熟 <input type="radio"/>	適熟 <input type="radio"/>	過熟 <input type="radio"/> (ジャムや砂糖漬け)	焼いた <input type="radio"/> (干した、傷んだ状態)	味わいについて、ふたつまで果実の状態についての記述を選んでください。
果実以外					
花	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>	<p>果実以外の記述については、香りと味わいを合わせてお答えください。</p> <p>「有」を選ぶのは、当該ワインにとってその要素が、重要な個性であるときです。</p> <p>「無」を選ぶのは、当該ワインにとってその要素が、重要な個性ではないときです。</p> <p>各行で、必ず「有」か「無」のどちらかを選んでください。</p> <p>すべての行を埋め、空白の行は残さないでください。</p>		
フレッシュハーブ、トマトの葉	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
ドライハーブ	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
青ピーマン、草、アスパラガス	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
ミント、ユーカリ	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
黒コショウの実	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
コーヒー、ココア、モカ	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
肉、血、皮革	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
バルサム、タール	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
カーボニック・マセレーション(炭酸ガス浸漬法)	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
土っぽさ：森の下草、濡れ落葉、キノコ、堆肥	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
ミネラル：濡れた岩、硫黄	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
新しいオーク：ヴァニラ、スモーク、トースト、ココナッツ、デイル	有 <input type="radio"/>	無 <input type="radio"/>			
ワインの骨格					
タンニン	少ない～やや少ない <input type="radio"/>	中程度 <input type="radio"/>	やや多い <input type="radio"/>	多い <input type="radio"/>	
酸味	少ない～やや少ない <input type="radio"/>	中程度 <input type="radio"/>	やや多い <input type="radio"/>	多い <input type="radio"/>	
アルコール	低め～やや低め <input type="radio"/>	中程度 <input type="radio"/>	やや高い <input type="radio"/>	高い <input type="radio"/>	
結論					
主要なブドウ品種： 選択肢のブドウ品種から選んでください。	ブドウ品種1 <input type="radio"/>	ブドウ品種2 <input type="radio"/>	ブドウ品種3 <input type="radio"/>	理由の説明： _____	
	ブドウ品種4 <input type="radio"/>	ブドウ品種5 <input type="radio"/>	ブドウ品種6 <input type="radio"/>	理由の説明： _____	
気候：	冷涼 <input type="radio"/>	中庸 <input type="radio"/>	温暖 <input type="radio"/>	理由の説明： _____	
原産国：				理由の説明： _____	
熟成年数	1～3年 <input type="radio"/>	4～6年 <input type="radio"/>	7年以上 <input type="radio"/>	理由の説明： _____	
このワインをお客さまに、2行以内の文章で売り込んでください。					
					総合得点： _____