

上級およびマスター・ソムリエ 演繹的試飲試験 フォーマット

外観	
清澄度 / 濁の存在	澄んだ、もやがかった、曇りのある
色の濃さ	ほぼ透明、淡い、やや淡い、中程度、やや濃い、濃い、不透明
第一の色調	白ワイン：水のよう、麦わら色、黄色、金色 赤ワイン：紫、ルビー、ガーネット
第二の色調	白ワイン：銀、緑、銅色、金色、茶色 赤ワイン：青、マゼンタ、ルビー、オレンジ、ガーネット、茶色
液縁の変化 *赤ワインのみ	有りか無しか
色の残り具合 *赤ワインのみ	無し、軽い、やや軽い、中程度、やや強い、強い
涙	弱い、やや弱い、中程度、やや強い、強い
炭酸ガスの存在	有りか無しか
香り	
軽微な欠陥の存在 *明白なときに記すこと	馬小屋臭、除光液、カラメル、ナツツ、ドライフルーツ、擦ったマッチ、バルサミコ酢、その他
香りの強さ	ほのかな、やや弱い、中程度、やや強い、強烈な
熟成度の評価	若々しい、熟成途上(加齢がうかがえる)、熟成した
果実	白ワイン：酸の強い柑橘、甘い柑橘、リンゴ/洋梨、有核果実、トロピカルフルーツ、メロン、その他 赤ワイン：赤系、青系、黒系果実、その他
果実の状態	未熟、適熟、新鮮、焼いた、煮込んだ、干した、傷んだ、ジャムのような、ジューシーな、砂糖漬けのような、リキュールのような、酸化した
果実以外	ブドウ由来：花、青ピーマン、アスパラガス、セロリ、草、ハーブ、タバコ、黒コショウ、白コショウ、ショウガ、ハチミツ、石油、ユーカリ、チョコレート、モカ、その他 醸造由来：パン生地、イースト、ビール、チーズ外皮、クリーム、サークリーム、バター、ヨーグルト、ピーナツの殻、トースト、マジパン、茎、バブルガム、葉巻入れ、その他
土っぽさ	森の下草、キノコ/トリュフ、鉢植えの土、堆肥
ミネラル	濡れた石、石灰岩、白亜、粘板岩、火打ち石
オーク	新しいオークは目立つか？ イエスかノーかで どれぐらい強いか？ 弱い、中程度、強い 描写用語：トースト、スマーカー、ヴァニラ、シナモン、クローブ、ナツメグ、カルダモン、コーヒー、チョコレート、ディル、ココナツ、カラメル、杉 種類：フランス産、アメリカ産、東欧産

味わいの骨格	
甘辛	極辛口、辛口、辛口ながらもわずかに残糖を感じる、中辛口、中甘口、甘口、極甘口
酸味	少ない、やや少ない、中程度、やや多い、多い
アルコール	弱い、やや弱い、中程度、やや強い、強い
ボディ	ライト、ミディアムマイナス、ミディアム、ミディアムプラス、フル
フェノール由来の苦み *白ワインのみ	有りか無しか
タンニン *赤ワインのみ	タンニンの量：少ない、やや少ない、中程度、やや多い、多い タンニンの口あたり：絹のよう、柔らかい、ザラつく、粗い、ゴツゴツする、茎っぽい、厳しい、その他
口あたり *明らかな際に記すこと	痩せた、直線的な、シャキシャキした、柔らかい、クリーミー、丸い、蠍のよう、オイリー、粘度が高い、その他
味わい	
果実	香りの印象を再確認。何か変化はないか？
果実の状態	香りの印象を再確認。果実の状態が味わいにおいて、より酸味を感じる方向へと変化していないか？
果実以外	香りの印象を再確認。何か変化はないか？
土っぽさ	香りの印象を再確認。何か変化はないか？
無機物	香りの印象を再確認。何か変化はないか？
オーク	香りの印象を再確認。何か変化はないか？
バランス	良いか悪いか：ワインの中でどの個性/要素がのさばっているか？
余韻の長さ	短い、やや短い、中程度、やや長い、長い
複雑性	シンプル、ややシンプル、中程度、やや複雑、複雑
当初の結論	
可能性のあるブドウ品種	
気候	冷涼、中庸、温暖
可能性のある原産国	
熟成年数	1~3年、3~5年、5~10年、10年以上
最終結論	
ブドウ品種またはブレンド	
原産国	
地方と原産地呼称	
公的な品質等級 *採用されている地域ならば	村名畠、一級畠、特級畠、レセルバ、グラン・レセルバ、ノルマーレ、リゼルヴ、クラッシコ、グラン・セレツィオーネ、カビネット、シュペトレー、アウスレーゼ、その他
公的なスタイル区分 *採用されている地域ならば	トロッケン、セック、ドゥミ・セック、モワリー、アスー、VT、SGN、その他
収穫年	單一年を選択