



COURT OF  
**MASTER  
SOMMELIERS**  
*Americas*

초급 소믈리에 과정  
와인 평가 기술

테이스팅 저널

향 및 풍미 어휘	
결함 존재 여부	코르크 오염 와인 - TCA (트리클로로아니솔): 마분지, 젖은 종이, 염소, 곰팡이
과일 - 화이트 와인	사과/배: 풋사과, 빨간 사과, 노란 사과
	감귤류 과일: 신 감귤류: 레몬, 라임, 자몽 달콤한 감귤류: 오렌지
	핵과류: 복숭아, 천도 복숭아, 살구
	열대 과일: 파인애플, 망고, 패션 프루트, 바나나, 리치
	기타
과일 - 레드 와인	붉은 과일: 체리, 라즈베리, 크랜베리, 딸기, 석류
	검은 과일: 블랙베리, 블랙 체리, 블랙 플럼, 블랙커런트
	푸른 과일: 블루베리
	기타
비과일 - 화이트 와인	<u>포도 품종 또는 포도 재배에서 유래:</u> 꽃: 꽃 작은 꽃, 허니서클(인동덩굴), 재스민, 장미, 백합 신선한 허브: 바질, 레몬그라스 피망, 할라피뇨, 풀, 아스파라거스 포도 품종 향신료: 올스파이스, 백후추, 카다멈 귀부병/귀부: 생강, 사프란, 꿀, 밀랍 휘발유: 휘발유, 고무 기타
	<u>와인 양조에서 유래:</u> 앙금접촉: 반죽, 구운 빵, 효모, 맥주, 치즈 껍질 젖산 전환: 버터, 크림, 요거트 산화: 견과류 (아몬드, 땅콩, 호두), 말린 과일 새 오크: 바닐라, 토스트, 연기, 계피, 육두구, 정향, 캐러멜

향 및 풍미 어휘	
비과일 - 레드 와인	<p><u>포도 품종 또는 포도 재배에서 유래:</u></p> <p>꽃: 라일락, 제비꽃, 라벤더, 장미, 포푸리  신선한 허브: 신선한 오레가노, 세이지, 민트, 유칼립투스  피망, 풀, 할라피뇨  말린 허브: 말린 오레가노, 타임, 로즈마리, 세이지  검은 후추  커피, 코코아, 모카  날고기, 훈제 고기, 가죽  기타</p>
	<p><u>와인 양조에서 유래:</u></p> <p>식초, 매니큐어, 마구간 냄새  탄산 침용: 풍선껌, 붉은 과일 사탕, 바나나, 줄기 냄새  산화: 견과류, 말린 과일 (무화과, 자두, 건포도)  새 오크: 바닐라, 토스트, 연기, 계피, 육두구, 정향, 카다멈, 캐러멜, 코코넛, 딜</p>
흙	젓은 잎, 숲 바닥, 버섯, 퇴비
미네랄	미네랄, 젓은 돌, 유황, 염분

시각 / 외관	
색상의 강도	연한, 중간, 진함 진한
주요 색상	화이트 와인: 짙밀짙, 노랑, 금색
	레드 와인: 자주, 루비, 가넷
기타 관찰 사항	눈물: 가벼운, 중간, 무거운
	*레드 와인만 해당 착색 여부
코 / 아로마	
와인 상태 / 결함 존재 여부	와인 상태가 양호합니까? 예 또는 아니오
아로마 강도	섬세한, 중간, 강렬한
숙성도 평가	어린, 발전 중 (숙성 중), 숙성된
과일	범주:
	서술:
과일 상태	시큼한, 잘 익은, 과숙된 신선한, 구운, 말린, 졸인, 멎든 즙이 많은, 잼 같은, 캔디 같은, 리큐어 같은
비과일	포도 품종 또는 포도 재배에서 유래:
	와인 양조에서 유래: 새 오크: 예 또는 아니오: 새 오크 예인 경우 서술:
흙 유기물	예 또는 아니오
	예인 경우 서술:
미네랄	예 또는 아니오
	예인 경우 서술:

미각 / 풍미	
	*모든 범주에 대해 코와 입 안에서 차이가 있습니까?
과일	범주:
	서술:
과일 상태	시큼한, 잘 익은, 과숙된 신선한, 구운, 말린, 졸인, 멍든 즙이 많은, 잼 같은, 캔디 같은, 리큐어 같은
비과일	포도 품종 또는 포도 재배에서 유래:
	와인 양조에서 유래: 새 오크: 예 또는 아니오: 새 오크 예인 경우 서술:
흙	예 또는 아니오
	예인 경우 서술:
미네랄	예 또는 아니오
	예인 경우 서술:
미각 / 구조	
당도	드라이, 오프 드라이, 스위트
산도	낮음에서 중간 마이너스, 중간, 중간 플러스, 높은
알코올	낮음에서 중간 마이너스, 중간, 중간 플러스, 높은
바디	가벼운, 중간, 풀 무거운
페놀 쓴맛	*화이트 와인만 해당 예 또는 아니오
탄닌	*레드 와인만 해당 - 낮음에서 중간 마이너스, 중간, 중간 플러스, 높은

와인 정보 검토	
블렌드인 경우 포도 품종 또는 주요 포도 품종	포도 품종 이름:
	이론 지식: 설명을 검토하고 이 와인의 고유한 아로마와 풍미 특성을 나열하십시오. 1. 2. 3. 4. 5
기후	서늘한, 온화한, 따뜻한 *답변을 하나만 선택하세요
	이론 지식: 산도 및 알코올과 같은 구조적 요소를 살펴보고 올바른 기후 유형에 연결하십시오.
국가	
	이론 지식: 이 포도 품종을 전통적으로 재배하는 국가는 어디입니까?
지역 및 아펠라시옹	
	이론 지식: 이 포도 품종을 전통적으로 재배하는 지역과 아펠라시옹은 어디입니까?
공식 품질 등급 *해당되는 경우	부르고뉴: 빌라주, 프리미에 크뤼, 그랑 크뤼 보졸레: 빌라주, 크뤼 알자스: 빌라주, 그랑 크뤼 리오하: 레세르바, 그란 레세르바 끼안티: 클라시코, 리제르바 독일: 카비넷, 슈페트레제 기타: <i>*해당되는 경우 하나의 답변만 선택하세요</i>
	지역 와인 법에 대한 지식을 적용하고 적절한 품질 등급이 존재하는 경우 함께 서술하십시오
빈티지	

시음 와인: \_\_\_\_\_