

WSET レベル 2 系統的テースティング・アプローチ:ワイン®

外 観		
清 澄		澄んでいるー濁っている
色の濃さ		淡いー中程度ー濃い
色	白： ロゼ： 赤：	レモン色ー黄金色ー琥珀色 ピンク色ーサーモン色ーオレンジ色 紫色ールビー色ーガーネット色ートニー色

香 り	
状 態	良好な香りー不快な臭い
香りの強さ	弱いー中程度ー強い
香りの特徴	例：果実、花、香辛料、野菜、オーク香、その他

味 覚	
甘 味	辛口ーオフドライー半辛口・半甘口ー甘口
酸 味	低いー中程度ー高い
タンニン	少ないー中程度ー多い
ボディ	ライトーミディアムーフル
風味の特徴	例：果実、花、香辛料、野菜、オーク香、その他
後 味	短いー中程度ー長い

結 論	
品 質	欠陥品ー悪いー妥当ー良いー非常に良いー素晴らしい



WSET

© Wine & Spirit Education Trust 2014. WSET レベル 2 系統的テースティング・アプローチ:ワイン® は、ワイン&スピリッツ・エデュケーション・トラストの書面による許可を得て、その定める条件に従ってのみ掲載可能。詳細の問い合わせは：wset@wset.co.uk まで。

WSET レベル 2 ワイン語彙：

WSET レベル 2 系統的テースティング・アプローチ：ワイン® の補助

香りと風味の特徴	
花／果実	風味は、単純・一般的／独特？ 新鮮／調理した？ 熟れた／未熟？
花	果樹の花、バラ、スミレ
緑色系果実	青リンゴ、赤リンゴ、西洋スグリ、洋ナシ、ブドウ
柑橘類	グレープフルーツ、レモン、ライム(果汁？皮？)
有核果実	モモ、アプリコット、ネクタリン
トロピカルフルーツ	バナナ、ライチ、マンゴー、メロン、パッションフルーツ、パイナップル
赤系果実	赤スグリ、クランベリー、ラズベリー、イチゴ、レッドチェリー、プラム
黒系果実	黒スグリ、ブラックベリー、ブルーベリー、ブラックチェリー
ドライフルーツ	イチジク、プルーン、レーズン、サルタナ、キルシュ、 ジャムのような、調理した、焼いた、煮込んだ、缶詰・瓶詰等

香辛料／野菜	
未熟な味	青ピーマン(トウガラシ)、芝、白コショウ、葉、トマト、ポテト
草	芝、アスパラガス、黒スグリの葉
ハーブ	ユーカリ、ミント、葉、ラベンダー、フェネル、ディル
野菜	キャベツ、エンドウ、豆類、黒オリーブ、青オリーブ
甘い香りの香辛料	シナモン、クローヴ、生姜、ナツメグ、ヴァニラ
刺激のある香辛料	黒／白コショウ、リコリス、ジュニパー

オーク／その他	
単純／中性	シンプル、ニュートラル、特徴のない
酵母類	酵母、ビスケット、パン、トースト、ペストリー、澱
乳製品	バター、チーズ、クリーム、ヨーグルト
オーク	ヴァニラ、トースト、スギ、焦がした木、燻製、松ヤニ
木の実	アーモンド、ココナッツ、ヘーゼルナッツ、クルミ、チョコレート、コーヒー
動物	皮革、肉類、農家の庭
成熟した味	植物、キノコ、干し草、湿った葉、林床、猟鳥類、調味料、タバコ、スギ、 ハチミツ、シリアル
鉱物	土、ガソリン、ゴム、タール、石／鉄、湿った羊毛

© Wine & Spirit Education Trust 2014. WSET レベル 2 系統的テースティング・アプローチ：ワイン® は、
ワイン&スピリッツ・エデュケーション・トラストの書面による許可を得て、その定める条件に
従ってのみ掲載可能。詳細の問い合わせは：wset@wset.co.uk まで。