

WSET レベル 3 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 - 濁っている (欠陥?)
色の濃さ	淡い - 中程度 - 濃い
色	白 緑がかったレモン色 - レモン色 - 黄金色 - 琥珀色 - 褐色 ロゼ ピンク色 - サーモン色 - オレンジ色 赤 紫色 - ルビー色 - ガーネット色 - トーニー色 - 褐色
他の観察事項	例：脚／涙、沈殿物、微弱な気泡、泡

香 り

状 態	良好な香り - 不快な臭い (欠陥?)
香りの強さ	弱い - やや弱い - 中程度 - やや強い - 強い
香りの特徴	例：プライマリー、セカンダリー、ターシャリー
発達段階	若い - 発達中 - 発達した - 新鮮さを失った / ピークを過ぎた

味 覚

甘 味	辛口 - オフドライ - 半辛口 - 半甘口 - 甘口 - 極甘口
酸 味	低い - やや低い - 中程度 - やや高い - 高い
タンニン	少ない - やや少ない - 中程度 - やや多い - 多い
アルコール	弱い - 中程度 - 強い 酒精強化ワイン：弱い - 中程度 - 強い
ボディ	ライト - ミディアム (-) - ミディアム - ミディアム (+) - フル
泡	繊細 - クリーム状 - 強い
風味の強さ	弱い - やや弱い - 中程度 - やや強い - 強い
風味の特徴	例：プライマリー、セカンダリー、ターシャリー
後 味	短い - やや短い - 中程度 - やや長い - 長い

結 論

品質評価	
品質レベル	欠陥品 - 悪い - 妥当 - 良い - 非常に良い - 素晴らしい
飲み頃のレベル / 熟成の可能性	若すぎる - 今飲んでもよいが、熟成の可能性はある - 今が飲み頃、熟成 / これ以上の熟成には向かない - 古すぎる

学習者への注意：

項目がハイフンで区切られている箇所 - 選択できるのは一つです。オプション項目から一つだけ選択してください。

「例：」で始まり、項目が読点で区切られている箇所 - テースティングノートを書くときに考えるべき項目です。すべてのワインで各項目についてコメントする必要はないかもしれません。



WSET

© Wine & Spirit Education Trust 2016. WSET レベル 3 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3 ワイン語彙 : WSET レベル3 系統的テースティング・アプローチ: ワイン® の補助

香りと風味の表現

プライマリー、セカンダリー、ターシャリーについて考える

第一の (プライマリー) 香りと風味

ブドウ果実とアルコール発酵による香りと風味

重要ポイント	分類	表現に使われる用語
風味は、 繊細か、凝縮 されているか? シンプルか、複雑か? 一般的か、独特か? 新鮮か、加熱済みか? 未熟か、熟れているか、 熟しすぎか?	花	アカシア、セイヨウスイカズラ、カモミール、エルダーフラワー、ゼラニウム、 果樹の花、バラ、スマイレ
	緑色系果実	リンゴ、西洋スグリ、洋ナシ、洋ナシ香味のキャンディー、マルメロ、ブドウ
	柑橘類	グレープフルーツ、レモン、ライム (果汁? 皮?)、オレンジピール、レモンピール
	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、レッドプラム
	黒系果実	黒スグリ、ブラックベリー、キイチゴ、ブルーベリー、ブラックチェリー、 ブラックプラム
	ドライフルーツ/ 調理果物	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、焼いた/ 煮込んだ、缶詰・瓶詰等
	草	青ピーマン (トウガラシ)、芝、トマトの葉、アスパラガス、黒スグリの葉
	ハーブ	ユーカリ、ミント、薬、ラベンダー、フェンネル、ディル
刺激のある香辛料	黒/白コショウ、リコリス	
その他	火打石、濡れた石、湿った羊毛	

第二の (セカンダリー) 香りと風味

発酵後のワイン醸造過程でもたらされる香りと風味

重要ポイント	分類	表現に使われる用語
風味をもたらしているのは、 酵母か、マロラクティック ク発酵か、オークか?	酵母 (澱、自己分解)	ビスケット、パン、トースト、ペストリー、ブリオッシュ、パン生地、チーズ
	マロラクティック発酵	バター、チーズ、クリーム
	オーク	ヴァニラ、クローヴ、ナツメグ、ココナッツ、パタースコッチ、トースト、スギ、 焦がした木、燻製、チョコレート、コーヒー、松ヤニ

第三の (ターシャリー) 香りと風味

熟成によってもたらされる香りと風味

重要ポイント	分類	表現に使われる用語
風味が示しているのは、 意図的な酸化か、果実味 の発展か、瓶熟成か?	意図的な酸化	アーモンド、マジパン、ヘーゼルナッツ、クルミ、チョコレート、コーヒー、トフィー、キャラメル
	果実味の発展 (白)	乾燥させたアプリコット、マーマレード、乾燥させたリンゴ、乾燥させたバナナ等
	果実味の発展 (赤)	イチジク、プルーン、タール、乾燥させたブラックベリー、乾燥させたクランベリー等、 調理したブラックベリー、調理したレッドプラム等
	瓶熟成 (白)	ガソリン、灯油、シナモン、生姜、ナツメグ、トースト、ナッツ、キノコ、干し草、 ハチミツ
	瓶熟成 (赤)	皮革、林床、土、キノコ、猫鳥類、タバコ、植物、湿った葉、肉類、 農家の庭

注 : WSET レベル3 ワイン語彙はヒントとガイドを示したもので、これを暗記する必要はありません。テースティング試験に際して、ワイン語彙に出てくる表現を使えば優秀な成績で合格することができますが、表現の仕方をこれらの用語だけに制限する必要はなく、的確でありさえすれば、その他の表現も認められます。