

WSET® 系統的テースティング・アプローチ (レベル2)

WSET® レベル2 系統的テースティング・アプローチ

外観	
清澄さ:	澄んでいる — 濁っている
色の濃さ:	淡い — 中程度 — 濃い
色:	白: レモン — 黄金 — 琥珀 ロゼ: ピンク — オレンジ 赤: 紫 — ルビー — ガーネット — トニー

香り	
状態:	良好な香り — 不快なおい
香りの強さ:	弱い — 中程度 — 強い
香りの特徴:	果実 — 花 — 香辛料 — 青野菜/草木 — オーク — その他

味覚	
甘さ:	辛口 — オフ・ドライ — 半辛口・半甘口 — 甘口
酸味:	低い — 中程度 — 高い
タンニン:	少ない — 中程度 — 多い
ボディ:	ライト — ミディアム — フル
風味の特徴:	果実 — 花 — 香辛料 — 青野菜/草木 — オーク — その他
余韻:	短い — 中程度 — 長い

結論	
品質:	低い — 妥当 — 良い — 非常に良い — 素晴らしい

著作権: ワイン&スピリッツ教育協会 2009

「WSET® 系統的テースティング・アプローチ (レベル2)」の著作権はワイン&スピリッツ教育協会に帰属し、当該協会はその著作者人格権も有する。WSETはワイン&スピリッツ教育協会の登録商標である。

以下の条件の下、WSET® 系統的テースティング・アプローチ (レベル2) を著作権使用料または手数料不要で自由に複製することを許可する:

- i 一切の変更、省略、追加事項なく、全文を複製する。
- ii 「WSET® 系統的テースティング・アプローチ (レベル2)」というタイトルを常に掲げる。
- iii ワイン&スピリッツ教育協会を著作権者として記載する。
- iv 全ての関連する出版物において、前述の著作権に関わる記述全文を掲載する。



WSET® 系統的テースティング・アプローチ (レベル2)

香りと香味の特徴

果実	
柑橘類	グレープフルーツ、レモン、ライム
青い果実	青いリンゴ(未熟か/熟しているか)、スグリ(グーズベリー)、ナシ
核果類	アンズ、モモ
赤い果実	ラズベリー、赤いサクランボ、プラム、レッドカラント、イチゴ
黒い果実	ブラックベリー、黒いサクランボ、ブラックカラント(カシス)
トロピカル・フルーツ	バナナ、キウイ、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
ドライフルーツ	イチジク、プルーン、干し黒ブドウ、干し白ブドウ

花	
果樹の花	ニワトコ(エルダーフラワー)、オレンジ
花	香水、バラ、スミレ

香辛料	
甘さを伴うもの	シナモン、クローヴ、ショウガ、ナツメグ、ヴァニラ
刺激を伴うもの	黒/白コショウ、リコリス、ジュニパー

野菜	
新鮮な野菜	アスパラガス、ピーマン、きのこ、ブラック・オリーブ
調理した野菜	煮たキャベツ、缶入り野菜(アスパラガス、アーティチョーク、えんどう豆等)
ハーブ	ユーカリ、芝、干し草、ミント、ブラックカラント(カシス)の葉、濡れた葉
ナッツ	アーモンド、ココナッツ、ヘーゼルナッツ、くるみ、チョコレート、コーヒー
オーク	杉、薬品的、樹脂、煙、ヴァニラ、タバコ

他	
動物	なめし皮、濡れた羊毛、肉
酵母類	酵母、ビスケット、パン、トースト
乳製品	バター、チーズ、クリーム、ヨーグルト
ミネラル	土、石油、ゴム、コールタール、石/鋼鉄
熟した香味	キャラメル、キャンディー、蜂蜜、ジャム、マーマレード、糖蜜、煮た、焼いた、とろ火で煮た(シチューのような)

著作権：ワイン&スピリッツ教育協会2009

「WSET® 系統的テースティング・アプローチ (レベル2)」の著作権はワイン&スピリッツ教育協会に帰属し、当該協会はその著作権者人格権も有する。WSETはワイン&スピリッツ教育協会の登録商標である。

以下の条件の下、WSET® 系統的テースティング・アプローチ (レベル2) を著作権使用料または手数料不要で自由に複製することを許可する：

- i 一切の変更、省略、追加事項なく、全文を複製する。
- ii 「WSET® 系統的テースティング・アプローチ (レベル2)」というタイトルを常に掲げる。
- iii ワイン&スピリッツ教育協会を著作権者として記載する。
- iv 全ての関連する出版物において、前述の著作権に関わる記述全文を掲載する。

