

WSETレベル2 系統的テイスティング・アプローチ: ワイン®

外観		
清澄		澄んでいるー濁っている(欠陥?)
色の濃さ		淡いー中程度ー濃い
色	白 口ゼ 赤	緑がかったレモン色ーレモン色ー黄金色ー琥珀色ー褐色 ピンク色ーオレンジがかったピンク色ーオレンジ色 紫色ールビー色ーガーネット色ートーニー色ー褐色
香り		
状態		良好な香りー不快な臭い(欠陥?)
香りの強さ		弱いー中程度ー強い
香りの特徴		例: 第一(プライマリー)、第二(セカンダリー)、第三(ターシャリー)
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
アルコール		弱いー中程度ー強い
ボディ		ライトーミディアムーフル
風味の強さ		弱いー中程度ー強い
風味の特徴		例: 第一(プライマリー)、第二(セカンダリー)、第三(ターシャリー)
後味		短いー中程度ー長い
結論		
品質レベル		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 レベル 2 ワインの語彙

WSET レベル 2 系統的テイスティング・アプローチ: ワインの補足®

香りと風味の表現	
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	
花	果樹の花、バラ、スミレ
緑色系果実	リンゴ、洋ナシ、西洋スグリ、ブドウ
柑橘類	グレープフルーツ、レモン、ライム、オレンジ
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、ブルーベリー、ブラックチェリー、ブラックプラム
草本植物	青ピーマン、草、トマトの葉、アスパラガス
ハーブ	ユーカリ、ミント、フェンネル、ディル、ドライハーブ
香辛料	黒/白コショウ、リコリス
果実の成熟度	未熟の果実、熟した果実、ドライフルーツ、調理した果物
その他	濡れた石、キャンディー
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	
酵母(澱、自己分解、フロール)	ビスケット、ペイストリー、パン、トースト、パン生地、チーズ、ヨーグルト
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、ココナッツ、スギ、焦がした木、スモーク、チョコレート、コーヒー
第三の(ターシャリー) 香りと風味 熟成による香りと風味	
赤ワイン	ドライフルーツ、皮革、土、キノコ、肉類、タバコ、湿った葉、林床、キャラメル
白ワイン	ドライフルーツ、オレンジ・マーマレード、ガソリン、シナモン、生姜、ナツメグ、アーモンド、ヘーゼルナッツ、ハチミツ、キャラメル
意図的に酸化させたワイン	アーモンド、ヘーゼルナッツ、クルミ、チョコレート、コーヒー、キャラメル