



## WSETレベル2 系統的テイスティング・アプローチ：ワイン®

ワインのテイスティングと説明に役立つ学習ツール。

### 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 ロゼ 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®

### 第一の(プライマリー)特性: ブドウ果実とアルコール発酵による香りや風味

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)特性: 発酵後のワイン醸造過程でもたらされる香りや風味

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)特性: 熟成による香りや風味

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