

## 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

色の濃さ 薄い – 中程度 – 濃い

色 白 レモン色 – 黄金色 – 琥珀色  
ロゼ ピンク色 – オレンジがかったピンク色 – オレンジ色  
赤 紫色 – ルビー色 – ガーネット色 – トーニー色

### 香 り

香りの強さ 弱い – 中程度 – 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 – 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

アルコール 弱い – 中程度 – 強い

ボディ ライト – ミディアム – フル

風味の強さ 弱い – 中程度 – 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 – 中程度 – 長い

### 結 論

品 質 悪い – 妥当 – 良い – 非常に良質 – 素晴らしい



WSET

© Wine & Spirit Education Trust 2019. WSET レベル2 系統的テイスティング・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が可能となります。詳細については [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com) までお問い合わせください。

## 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

柑橘系果実 グレープフルーツ、レモン、ライム、オレンジ

有核果実 モモ、アブrikott、ネクタリン

トロピカルフルーツ パナナ、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（トウガラシ）、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、クリーム、チーズ

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、  
森の下生え、キャラメル

白ワイン ドライフルーツ、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