

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－濁っている(欠陥?)
色の濃さ		淡い－中程度－濃い
色	白 口ゼ 赤	緑がかったレモン色－レモン色－黄金色－琥珀色－褐色 ピンク色－オレンジがかったピンク色－オレンジ色 紫色－ルビー色－ガーネット色－トニー色－褐色
香り		
状態		良好な香り－不快な臭い(欠陥?)
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		
品質レベル		欠陥品－悪い－妥当－良い－非常に良い－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