

テイステイングノート

5つのステップ

- 1
- ページの上にグラスの番号とワインの色を書きます。
- 2
- 見て、かいで、味わいます。各行で、感じたものにいちばん近い言葉をひとつ丸で囲みます。
- 3
- 感じた香りにチェックを入れ、ほかは空けておきます。そのほかの香りは「その他」に書きます。
- 4
- 答えを聞く前に予想します。品種、国、熟成年数と、そう考えた理由を書きます。
- 5
- 答え合わせでは、予想の横に答えを書き、見逃したことと思い込んだことを書きます。

目盛りの見方

色の濃さ：グラスを白い紙の上にかざし、真上からワインをのぞき込みます。

唾液が出るのは酸味。口が乾くのはタンニンで、歯ぐきがきゅっとする感じです。

ボディは口の中で感じる重さ。アルコール感のはのどの奥の温かさです。

余韻の長さ：飲み込むか吐き出したあと、味が残る秒数を数えます。

記入例

テイステイングノート・グラス

1

赤ワイン

名前 _____
日付 _____

各行でひとつ丸をつける。まず描写し、評価は最後に。

外観

色の濃さ
色

淡い
紫がかった
中程度
赤
濃い
レンガがかった赤 茶色がかった

香り

香りの強さ
果実
果実の熟し具合

かすか
赤系果実
酸っぱくてフレッシュ
はっきり
黒系果実
熟している
強い
青系果実
ジャムや干した果実

口当たり

甘味
酸味
タンニン
ボディ
アルコール感

辛口
少し
なめらか
軽め
ほとんど感じない
やや甘口
ほどほど
少し乾く
ミディアム
ほどほど
甘口
たくさん
ざらつく
フルボディ
強い

余韻

余韻の長さ

短い
中程度
長い

香り・感じたものにチェック

果実

☐ イチゴ
☒ チェリー
☒ ラズベリー
☐ プラム
☐ ブラックベリー
☐ カシス

花とハーブ

☒ スミレ
☐ バラ
☐ ドライハーブとタイム
☐ ミントとユーカリ
☐ ビーマン
☐ トマトの葉

スパイスと樽

☐ 黒コショウ
☐ 甘草
☐ バニラ
☐ クローブとシナモン
☐ スモークとトースト
☐ 杉とシガーボックス

土と熟成

☐ なめし革
☒ 森の下草
☒ キノコ
☐ タバコ
☐ 濡れた石と鉛筆の芯
☐ ドライフルーツとブルーン

その他 _____

	わたしの予想	答え
品種	ピノ・ノワール	ピノ・ノワール
国、産地	フランス、ブルゴーニュ	フランス、ブルゴーニュ
熟成年数	3〜5年	
そう考えた理由	淡い色、赤系果実、フレッシュ、タンニンは少なめ	

最後に評価

品質

いまひとつ
買いたいか
見逃したこと

まずまず
迷う

良い
買う

とても良い

秀逸

見逃したこと

思い込んだこと

どのグラスがどのワインか、一歩ずつ推理：Deduvин

probavin.comで印刷

