

テイスティングノート

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。アルコール感はその奥の温かさです。

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

テイスティングノート・グラス

名前

日付

1

赤ワイン

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

色の濃さ

色

香り

香りの強さ

果実

果実の熟し具合

味わい

甘味

酸味

タンニン

ボディ

アルコール感

評価

余韻の長さ

薄い

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

はつきり

強い

青系果実

熟している

ジャムや干した果実

辛口

やや甘口

甘口

たぐさん

なめらか

少し乾く

ざらつく

軽め

ミディアム

フルボディ

ほとんど感じない

ほどほど

強い

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

ピーマン

トマトの葉

スパイスと種

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

ドライフルーツとプルーン

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

薄い色、赤系果実、フレッシュ、タンニンは少なめ

最後に評価

品質

いまいとつ

まずまず

良い

とても良い

秀逸

買いたい

買わない

迷う

買う

見逃したこと

思い込んだこと

QRコード

どのグラスがどのワインか、一歩ずつ推理：Deduvin

probavin.comで印刷

