このシートの使い方

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

テイスティングノート・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	(淡い)	中程度	濃い
	色	紫がかった	(赤)	レンガがかった赤　茶色がかった
香り	香りの強さ	かすか	(はっきり)	強い
	果実	(赤系果実)	黒系果実	青系果実
	果実の熟し具合	酸っぱくてフレッシュ	(熟している)	ジャムや干した果実
味わい	甘味	(辛口)	やや甘口	甘口
	酸味	少し	ほどほど	(たくさん)
	タンニン	(なめらか)	少し乾く	ざらつく
	ボディ	(軽め)	ミディアム	フルボディ
	アルコール感	ほとんど感じない	(ほどほど)	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	花とハーブ	スパイスと樽	土と熟成
☐ イチゴ	☑ スミレ	☐ 黒コショウ	☐ なめし革
☑ チェリー	☐ バラ	☐ 甘草	☑ 森の下草
☑ ラズベリー	☐ ドライハーブとタイム	☐ バニラ	☑ キノコ
☐ プラム	☐ ミントとユーカリ	☐ クローブとシナモン	☐ タバコ
☐ ブラックベリー	☐ ピーマン	☐ スモークとトースト	☐ 濡れた石と鉛筆の芯
☐ カシス	☐ トマトの葉	☐ 杉とシガーボックス	☐ 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	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	まずまず	良い	(とても良い)	秀逸
買いたいか	買わない	迷う	(買う)		

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：Deduvin

probavin.comで印刷