

テイスティング用語選択用紙

外観	清澄度	1. 透明感がある	2. 霞んだ	3. 濁った	
	濃淡	1. 無色に近い 5. 濃い	2. 薄い	3. やや薄い	4. やや濃い
	色調	1. クリスタル 5. イエロー	2. ゴールド 6. トパーズ	3. シルバー 7. オレンジ	4. グリーン 8. ブラウン

香り	第一印象	1. 若々しい 5. 芳醇な	2. さわやかな 6. おだやかな	3. 華やかな 7. 熟成香を感じる	4. ふくよかな
	特徴	1. グレープフルーツ 5. バナナ 9. スイカズラ 13. セルフィーユ 17. 月桂樹の葉 21. 朝鮮人参 25. シナモン 29. アーモンド 33. 白玉団子 37. ヨーグルト 41. 腐葉土 45. コーヒー 49. スモーク香	2. 黄色いリンゴ 6. メロン 10. スミレ 14. 青竹 18. ヒノキ 22. マッシュルーム 26. ビターチョコレート 30. 炊いた米 34. 杏仁豆腐 38. 発酵バター 42. 石灰	3. 洋ナシ 7. マスカット 11. アカシア 15. 新緑 19. 香木 23. 椎茸 27. 栗 31. つきたての餅 35. 生クリーム 39. クリームチーズ 43. 鉄	4. 白桃 8. ライチ 12. 菩提樹 16. 紅茶 20. ゴボウ 24. 丁子 28. クルミ 32. 上新粉 36. サワークリーム 40. 粘土 44. カラメル 48. 蜂蜜 52. 熟成チーズ

味わい	第一印象	1. 軽い 5. 強い	2. やや軽い	3. やや強い	4. 強い
	甘味	1. 弱い 5. 強い	2. 上品な	3. まろやか	4. ふくよかな
	酸味	1. 爽やかな 5. きめ細かい	2. 優しい 6. シャープな	3. 丸みがある 7. しっかりとした	4. なめらかな 8. 力強い
	苦味	1. 控えめ 5. 強い (突出した)	2. 穏やかな	3. コク(深み)を与える	4. 旨味をともなった
	バランス	1. スムースな 5. ねっとりとした 9. 厚みのある	2. 澁冽とした 6. コンパクトな 10. 力強い	3. ドライな 7. フラットな	4. まろやかな 8. 豊潤な
	余韻	1. 短い	2. やや短い	3. やや長い	4. 長い

特定名称	1. 吟醸酒 5. 純米大吟醸酒	2. 大吟醸酒 6. 特別純米酒	3. 純米酒 7. 本醸造酒	4. 純米吟醸酒 8. 特別本醸造酒
------	---------------------	---------------------	-------------------	-----------------------