

# — 知れば知るほど奥深い — 積本ソムリエのワイン講座

## 日記気分で楽しく!簡単に! テイスティングノートをつけてみよう!



**講師 積本修二先生**  
 伝統あるワイン・レストランのオーナーソムリエ。  
 ワインに関する知識はもちろん、食の知識も豊富。  
 「奥深いワインの世界をわかりやすくご紹介します!」

テイスティングノートをつけてみましょう! 書き残すことで、ご自分の好きなワインの傾向が見えてきますよ。

### STEP1 色

色彩を表現してみよう!

赤ワイン    ロゼ    白ワイン



### STEP2 香り

ワインのアロマを表現してみよう!

香りの強さ

無香 弱い 控え目な 貧弱な 十分な 華やかな 豊かな 力強い 芳醇な

香りの種類

**フルーツ系 (フレッシュ)** レモン ライム グレープフルーツ オレンジ ミカン ラズベリー ブラックベリー ブルーベリー カシス イチゴ 赤リンゴ 青リンゴ 梅 洋梨 白桃 黄桃 プラム サクランボ ダークチェリー マスカット アンズ メロン ライチ パイナップル キウイ パパイア バナナ

**フルーツ系 (加熱乾燥)** ジャム マーマレード フルーツグミ フルーツキャンディー 干しぶどう 干しイチジク ブルーン コンポート

**フラワー系** スミレ パラ ジャスミン アカシア ライラック ラベンダー スズラン カモミール 木蓮 クチナシ キンモクセイ

**植物系** ピーマン 干し草 玉ネギ オリーブ 芝生 ハーブ類 (ペパーミント タイム ローズマリー オレガノ セージ レモングラス)

**樹木系 (含ロースト香)** 松 杉 檜 松ヤニ コーヒー 白檀 チョコレート アーモンド ヘーゼルナッツ キャラメル スモーク お香 炭 葉巻 鉛筆の削りカス ハチミツ

**動物系** 生肉 ジビエ ベーコン ムスク 革 醤油

**香辛料系** ブラックペッパー ホワイトペッパー グリーンペッパー ピンクペッパー ゴマ 甘草 ナツメグ カレー粉 シナモン ショウガ 丁子 (クローブ) 八角 バニラ

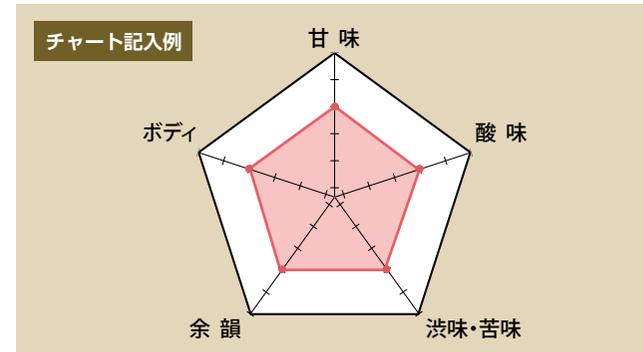
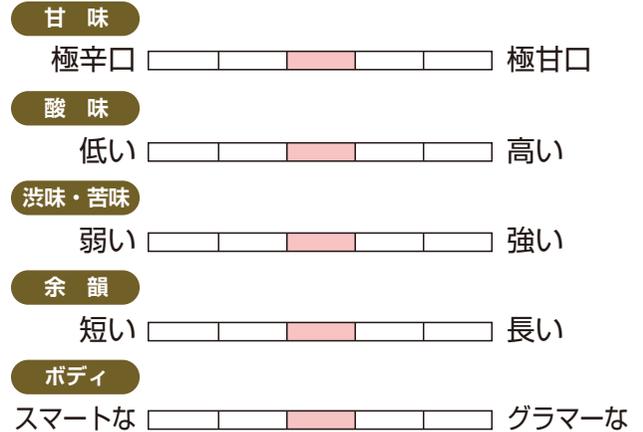
**化学系** 石油 ゴム 石鹼 金属 火打石 プラスチック ろう ワックス アスファルト ミネラル (鉱物) 白粉 (おしろい) インク ヨード

**土系** タバコ 枯葉 苔 マッシュルーム トリュフ 腐葉土

**微生物系** バター ヨーグルト チーズ イースト (酵母) 食パン ビスケット プリオッシュ バターケーキ トースト

### STEP3 味わい

舌を感じる要素を5つにわけて  
評価してみましょう!



# 🍷 テイスティングノート

飲んだ日

年 月 日( )

● ワイン名

赤  白  ロゼ  スパークリング

● 年産

● 産地国 (地方・地域など)

● ぶどう品種

● 値段 円くらい

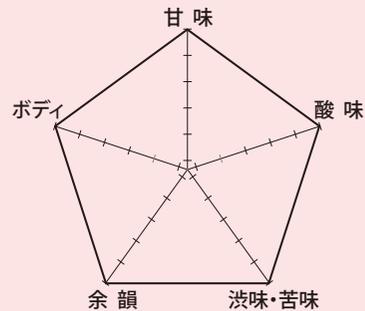
● 私の評価 1・2・3・4・5

● アルコール度数 %

● コメント (飲んだ場所、相手、ラベルについて、ワインの印象など)

● 色の特徴

● 香りの特徴



# 🍷 テイスティングノート

飲んだ日

年 月 日( )

● ワイン名

赤  白  ロゼ  スパークリング

● 年産

● 産地国 (地方・地域など)

● ぶどう品種

● 値段 円くらい

● 私の評価 1・2・3・4・5

● アルコール度数 %

● コメント (飲んだ場所、相手、ラベルについて、ワインの印象など)

● 色の特徴

● 香りの特徴

