

まずは二次試験の説明からしていきます。

以下が近年の出題傾向です。

2017年							
ソムリエ				エキスパート			
	品種	国	年		品種	国	年
1	甲州	日本	2016	1	ソーヴィニヨン・ブラン	チリ	2015
2	カベルネ・ソーヴィニヨン	オーストラリア	2014	2	ミュスカデ	フランス	2016
3	サンジョヴェーゼ	イタリア	2014	3	ガメイ	フランス	2015
4	キルシュ			4	マルベック	アルゼンチン	2015
5	ドランブイ			5	サンブーカ		

2016年							
ソムリエ				エキスパート			
	品種	国	年		品種	国	年
1	シャルドネ	フランス	2014	1	リースリング	フランス	2013
2	シラーズ	オーストラリア	2014	2	シャルドネ	アメリカ	2013
3	マスカットベリーA	日本	2013	3	シラーズ	オーストラリア	2014
4	マディラ			4	テンプラニーリョ	スペイン	2013
5	アルマニヤック			5	泡盛		

2015年							
ソムリエ				エキスパート			
	品種	国	年		品種	国	年
1	ソーヴィニヨン・ブラン	フランス	2012	1	リースリング	オーストラリア	2013
2	リースリング	フランス	2011	2	シャルドネ	アメリカ	2013
3	ピノ・ノワール	ニュージーランド	2009	3	シラー	オーストラリア	2014
4	ジン			4	カベルネ・ソーヴィニヨン	スペイン	2013
5	スウィート・ヴェルモット			5	コニヤック		
				6	アマレット		

2014年							
ソムリエ				エキスパート			
	品種	国	年		品種	国	年
1	シャルドネ	アメリカ	2012年	1	リースリング	ドイツ	2011
2	カベルネ・ソーヴィニヨン	オーストラリア	2014年	2	ソーヴィニヨン・ブラン	ニュージーランド	2013
3	ピノ・ノワール	フランス	2012年	3	ピノ・ノワール	アメリカ	2012
4	ドライ・ヴェルモット			4	シラー	フランス	2009
5	カルヴァドス			5	シングルモルト・ウイスキー		
				6	ガリアーノ		
				エキスパート			

ワインのテイスティングでは何をみていくかというと、

- ①外観・香り・味わいについてのテイスティング
 - ②ぶどう品種
 - ③生産国
 - ④ヴィンテージ
 - ⑤その他（提供温度、グラスの大きさなどの判断）
- について考察していく試験です。

②の品種当てが重要に思われがちですが、一番大切なのは断然①になります。

ワインの外観、香り、味にはしっかりとストーリーがあり、それを読み解くのが大切です。

詳しくは後日にしますが、例えば

暖かい地域のぶどうを使用→濃色→香りが豊か→味わいもボリュームミーなワイン

冷涼な地域のぶどうを使用→透明感→香りもおとなしい→味わいはシャープでドライなワイン
というような流れがあります。

色に濃淡があるのも、香りや味わいに強弱があるのにも理由があります。

二次試験はそのワインに秘められたストーリーを読み解く試験となっています。

この力は実際にソムリエになってからも大切な力なので、しっかりお伝えしていきたいと思います。

【二次試験に使用される（であろう）品種】

ストーリーを読み解くにはいろいろなワインを飲む必要がありますが、二次試験を控えた現状はやみくもにいろいろなワインを飲むのではなく、試験に出題される品種を中心に飲む必要があります。

まずは以下のぶどうを中心にテイスティングしていきましょう。

<白ぶどう>

シャルドネ

ソーヴィニヨン・ブラン

リースリング

ミュスカデ

甲州

ゲヴェルツトラミネール

<黒ぶどう>

ピノ・ノワール

カベルネ・ソーヴィニヨン

シラー

メルロ

ガメイ

サンジョヴェーゼ

マスカットベリーA

サンジョヴェーゼ

これ以外にも出てくる可能性は否定できませんが、近年のデータからみてもほぼほぼこの品種を抑えておけば大丈夫です。

また、品種の正当数が0の方も合格している方がいます。

先ほども述べた通り、外観・香り・味わいをしっかり答えられれば大丈夫です。

はじめは各ぶどうの特徴をとらえるのは難しいかもしれませんが、あまり考え込みすぎずにまずは外観などを的確に表現できるようになりましょう。

【テイスティングシート】

以下が実際にソムリエ試験で使用されている解答用のテイスティングシートです。
 ※収穫年、生産地、品種は一例であり実際の試験では選択肢は違うものになります。

白ワイン・テイスティング用語選択用紙

J.S.A.呼称資格認定試験（一般）

外観	清澄度	1 澄んだ	2 やや濁った	3 濁った		
	輝き	1 輝きのある	2 落ちついている	3 モヤがかかった		
	色調	1 グリーンがかった	2 レモンイエロー	3 イエロー	4 黄金色がかった	
		5 黄金色	6 トパーズ	7 アンバー(琥珀色)		
	濃淡	1 薄い(無色に近い)	2 薄い	3 やや濃い	4 濃い	5 非常に濃い
	粘性	1 さらっとした	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	
外観の印象		1 若い	2 軽い	3 よく熟した	4 成熟度が高い	
		5 濃縮感が強い	6 やや熟成した	7 熟成した	8 酸化熟成のニュアンス	
		9 酸化が進んだ	10 完全に酸化している			

香り	第一印象	1 閉じている	2 控えめ	3 しっかりと感じられる	4 力強い		
		5 チャーミングな	6 華やかな	7 濃縮感がある	8 深みのある	9 複雑な	
	特徴	果実	1 柑橘類	2 青リンゴ	3 リンゴ	4 洋ナシ	5 花梨
			6 桃	7 アプリコット	8 パイナップル	9 メロン	
		花植物	10 パッションフルーツ	11 バナナ	12 マンゴ	13 ライチ	
			14 くるみ	15 炒ったアーモンド	16 ヘーゼルナッツ	17 マスカット	
香辛料	18 すいすがら	19 アカシア	20 白バラ	21 キンモクセイ			
	22 菩提樹	23 ミント	24 アニス	25 ヴェルヴェーヌ			
芳香化学物質	1 タバコ	2 パン・ドゥ・ミ	3 トースト	4 カaramel	5 貝殻		
	6 石灰	7 火打石	8 ヴァニラ	9 白胡椒	10 コリアンダー		
香りの印象	11 丁子	12 シナモン	13 ハチミツ	14 バター	15 香木		
	16 硫黄	17 樹脂	18 ヨード	19 麝香	20 ランシオ		
	1 若々しい	2 還元的	3 熟成感が現れている				
	4 酸化熟成の段階にある	5 酸化している	6 第1アロマが強い				
	7 第2アロマが強い	8 ニュートラル	9 木樽からのニュアンス				

味わい	アタック	1 軽い	2 やや軽い	3 やや強い	4 強い	5 インパクトのある
	甘み <small>(アルコールのボリューム感も含む)</small>	1 弱い	2 まるやか	3 豊かな	4 残糖がある	
	酸味	1 しっかりとした	2 爽やかな	3 やさしい	4 キメ細かい	5 力強い
	苦み	1 控えめ	2 穏やかな	3 コク(深み)を与える		
		4 旨味をともなった	5 強い(突出した)			
	バランス	1 スリムな	2 スムースな	3 澆刺とした	4 ドライな	
		5 まるやかな	6 ねっとりした	7 コンパクトな	8 フラットな	
	9 豊潤な	10 厚みのある	11 力強い	12 バランスが良い		
アルコール	1 軽い	2 やや軽め	3 中程度	4 やや強め	5 強い	6 熱さを感じる
余韻	1 短い	2 やや短い	3 やや長い	4 長い		

評価	1 シンプル、フレッシュ感を楽しむ	2 成熟度が高く、豊か	3 濃縮し、力強い		
	4 エレガントで、ミネラリー	5 長期熟成型			
適正温度	1 8度未満	2 8-10度	3 11-14度	4 15-18度	5 19度以上
グラス	1 小ぶり	2 中庸	3 大ぶり		
収穫年	1 2011	2 2012	3 2013	4 2014	5 2015
生産地	1 フランス	2 アメリカ	3 オーストラリア	4 ニューージーランド	
	5 イタリア	6 南アフリカ	7 アルゼンチン		
主なぶどう品種	1 Chardonnay	2 Sémillon	3 Riesling	4 Sauvignon Blanc	
	5 Viognier	6 Pinot Gris	7 Malvasia	8 Chenin Blanc	

テイスティングをする際はこの表をもとにテイスティンツを行ってください。
わからない単語があれば、質問していただければお答えしていきます。

ワインのテイスティングについてよくあるご質問で、どのように練習すればいいですか？という質問を頂きま
ワインバーなどでブラインドテイスティングをしてもらい、自分でワインを買ってきてテイスティングを行う
などいくつか方法はありますが私はワインバーでの練習はあまりお勧めしません。
理由としましては、ワインバーでの練習はその店のソムリエさんの個性が出るからです。
なので偏った練習法になる場合が多く、あまりお勧めいたしません。

かといって一人で練習していても上達するスピードは上がりません。
なのでワインカラーニングではテイスティングの採点をしています。
飲んでテイスティングしたワインと、テイスティングシートの画像をメールで送っていただければ私が採点し
まずは一度テイスティング&表の記入をしてみてください。

先日頂いた質問をもとに、近日中に各ぶどうの細かな特徴をアップいたします。
2, 3日中にはアップできると思うのでもう少しお待ちください。