

<二次試験の解答方法>

改めて言いますが、二次試験で重要なことは品種や国を当てることではありません。それ以上に重要なのは外観、香り、味わいを論理立てて答えられるかどうかです。論理立てるということは、筋を通すということです。

例えばニューワールドで日照量が多い中育ったぶどうは色も香りも味わいも濃くなるはずですが。外観、香り、味わい、産地、は全て関連付けてこたえなければなりません。

これから伝えるのはその「答え方」で、あくまでも試験に合格するための解答法です。

【解答法 Step 1】

まずはあっさりした「軽い」ワインなのか味がしっかりした「重い」ワインなのかを判断してください。あっさりという表現が難しいかもしれないので「濃いワインか否か」で大丈夫です。なので練習法としてはニューワールドのワインをたくさん飲んでみて、ニューワールドのワイン（濃いワイン）の特徴を捉えてください。

【解答法 Step 2】

重いワインなのか軽いワインなのかさえ判断出来たら、あとは機械的に答えることができます。以下からは「軽い」ワインだとどの選択肢を選ぶのか、「重い」ワインだとどの選択肢を選ぶのかという基準のもと説明していきます。

おもしろくはありませんが、割り切って勉強してください。

過去のテイスティングシートを基に進めていきますが、試験では少し違った解答欄があるかもしれません。しかしそこまで大きくは変わらないので焦らず。

【白ワインの解答法】

<外観について>

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 グリーンがかかった	2 レモンイエロー	3 イエロー	4 黄金色がかかった	
		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				

味わい	清澄	輝き	色調	濃淡	粘性	外観
やや軽い	澄んだ	輝きある	グリーン	薄い	さらっと	1 or 2
軽い			レモン	薄い	やや軽い	1 or 2
やや重い		落ち着き	イエロー	やや濃い	やや強い	4 or 6 or 7
重い			黄金色	濃い	強い	3 or 4 or 5

横の列が関連性のある選択肢となっていますので、リンクさせて覚えてください。

(例) 軽いワイン=澄んだ=輝きのある=レモン=薄い=やや軽い= 1 or 2

以下は各項目についての説明です。

①清澄度

清澄度に関しては「1.澄んだ」の1択です。「やや濁った」や「濁った」というマイナスイメージの解答は基本的には試験的にはあり得ません。

②輝き

基本的には1か2です。3の「モヤがかかった」という選択はしません。

軽いワイン、重いワインどちらでも1、2の選択肢になり得ます。

区別をするならば、「輝きのある」は年代が若くフレッシュなワインに使用されます。試験では若いワインが基本的には出てくるので、この選択肢を選べばほぼ大丈夫です。「落ち着いた」でも問題はないかと思いますが「輝きのある」の方がベターかもしれません。

③色調

透明っぽく、あまり色合いが分からなければ「レモンイエロー」と選べば無難です。「トパーズ」「アンバー」に関しては試験では選びません。

④濃淡

濃淡の選択肢は全てあり得ますが「非常に濃い」は言い過ぎかもしれないので、あまり選ばなくていい選択肢です。

⑤粘性

味わいが濃くなるほど強くなります。

⑥外観の印象

8、9、10の酸化熟成は選ばないでください。

複数回答する場合は、関連性がある選択肢を選んでください。例えば、1と4は一緒に選ばない等。

<香りについて>

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 花 植物	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	
			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		
	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			
	香辛料	1 タバコ	2 バン・ドゥ・ミ	3 トースト	4 カラメル	5 貝殻	
	芳香	6 石灰	7 火打石	8 ヴァニラ	9 白胡椒	10 コリアンダー	
	化学物質	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	
	香りの印象	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	第一印象	香辛料	香り
やや軽い	控えめ or チャーミング	貝殻、石灰、	若々しい
軽い		火打石、白胡椒	ニュートラル
やや重い	しっかりと、深み	トースト、カラメ	熟成感
重い	力強い、凝縮感	ル、ヴァニラ、 蜂蜜、ヴァター	

①第一印象

「閉じている」はマイナスイメージなので使用しません。「複雑な」と「華やかな」はリスクな要素があるので使用しないほうがいいでしょう。

②特徴（果実・花・植物）

ここでは複数選択の解答になるはずですが、分かりづらい、イメージしづらい選択肢もありますが全てを理解する必要はありません。

味わい	特徴
軽い	柑橘類、青りんご、パッション、白バラ、マスカット、ミント
重い	リンゴ、洋ナシ、桃、アプリコット、メロン、マンゴー

③特徴（香辛料・芳香・化学物質）

ここはさらに分かりづらいものが多いです。実際のテイスティングでは使用する表現ですが、試験的には使用しないものが多いです。

④香りの印象

「還元」「酸化」は選ばないほうがいいでしょう。

「第一アロマ」はぶどうそのものの香りです。②でトースト～等の選択肢を選んだ場合は使用しないほうがいいです。トースト～等は樽のニュアンスから生成される香り＝第二アロマです。

<味わいについて>

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 まろやか	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 澁刺とした	4 ドライな	5 まろやかな	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								

味わい	アタック	甘み	酸味	苦み
やや軽い	やや軽い	弱い	爽やか、やさしい	控えめ
軽い	軽い	まろやか	キメ細かい	穏やか
やや重い	やや強い	豊かな	力強い	コク
重い	強い			旨み

味わい	バランス	アルコール	余韻
やや軽い	スリム、ドライ、	やや軽め	やや短い
軽い	まろやか、コンパクト	軽め	短い
やや重い	豊潤、厚み、力強い	やや強め	やや長い
重い		やや強い	長い

アタック、アルコール、余韻は味わいとリンクしています。他の選択肢も特に変わったものはないので、上記の表を覚えれば問題ありません。

<その他>

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 Semillon	3 Riesling	4 Sauvignon Blanc	
	5 Viognier	6 Pinot Gris	7 Malvasia	8 Chenin Blanc	

味わい	評価	温度	グラス
やや軽い	シンプル	8-11 度	中庸
軽い	エレガント		小ぶり
やや重い	成熟度	11-14 度	中庸
重い	濃縮		大ぶり

収穫年はそんなに古いものは出ません。2年前のヴィンテージを選べば大丈夫です。産地、品種については後述します。

軽い系白ワインの組み合わせ	
フランス×シャルドネ	イタリア×シャルドネ
フランス×ソーヴィニオン・ブラン	ドイツ×リースリング (辛口)
フランス×リースリング (辛口)	日本×甲州
フランス×ミュスカデ	

重い系白ワインの組み合わせ	
オーストラリア×シャルドネ	ニュージーランド×シャルドネ
オーストラリア×ソーヴィニオン・ブラン	ニュージーランド×ソーヴィニオン・ブラン
オーストラリア×リースリング	アメリカ×シャルドネ
アメリカ×ソーヴィニオン・ブラン	チリ×シャルドネ