

外観を観る

人間の五感の中で視覚は最も客観的で正確な情報です。ポイントをよく観察してどのようなワインなのかを推察してみましょう。

赤ワイン

①濃淡を見る

ガラスの真上からのぞき、底のプレート部分がどれくらいはっきり見えるか、まったく見えないかなどの濃淡を見ます。

②色調を見る

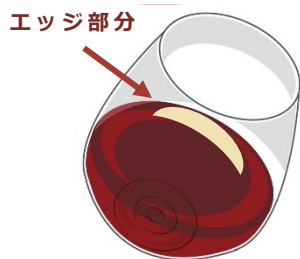
ガラスを傾けた縁のエッジ部分で紫がかった赤か、オレンジがかった赤なのかを見る。その色調から、品種の特徴や醸造の影響をよみます。

③粘性を見る

ガラスを回しガラスの内側に流れる液体を見ます。流れる筋を脚（レッグス）また涙（ラルム）と言います。



①ガラスを上から見る



②ガラスを傾けてエッジ部分を見る

白ワイン

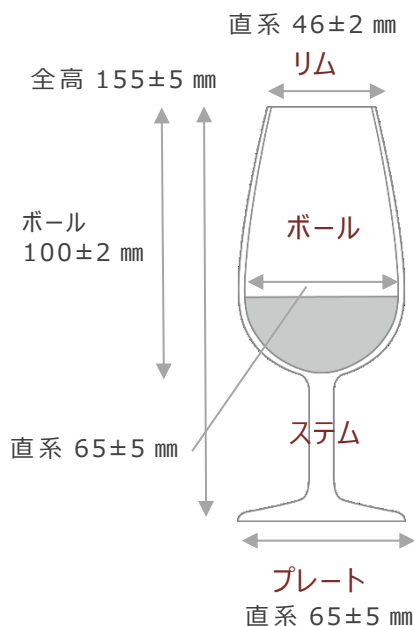


①②ガラスを上から見る



③④⑤真横から液面の厚みを見る

国際標準化機構 I.S.O 規格グラス



テイスティングの容量は 50ml

①濃淡②色調を見る

ガラスの真上からのぞき、色の濃淡をみます。濃淡から品種や産地などを推察することが出来ます。

③清澄度を見る

清澄度が高いか濁りがあるか。ワインの健全度や、ノンフィルターのワインかなどを見ます。

④発泡性を見る

ワイングラスの内側に小さな気泡がついているか、ついていればその程度をみます。

⑤粘性を見る

液面の厚みを見ます。厚いと粘性が強く、薄いと粘性が弱いということがわかります。