

使い方:

- 1. アロマカードをシートから切り出す
- 2. 半分に折る 🖎
- 3. 点線に沿って折る ≥

羊皮紙 麦わら 紫馬肥やし シナモン 丁子(チョウジ) オールスパイス 黒胡椒 白胡椒 ヒマラヤ杉 ヤマヨモギ 樫 (かし) 系局 酵焼きたてブリオッシュ トラ芽ミルク 紅茶 松の樹液 オガクズ アメリカ杉 花薄荷 ナッメグ カルダモン 甘草 (カンゾウ) 白檀 お香 煙草 エスプレッソ 珈琲 ロース アニス 月桂樹 メントール 胡桃 朝他 栗 ヘーゼルナッツ アーモンド アーモンドの皮 粉末カカオ ミルク・チョコ ダーク・チョコ 糖蜜 ユーカリ マジパン 焦げたトースト ハッカ 刈ったばかりの芝 プロヴァンス・ハー ブ バター・ポップコーン

言葉は実に奥深いものです。 経験、物語をかたり、記憶するための道具です。

貴方にとってワインが、より意味深く、覚えやすくなるように、この アロマカードを味覚の指標としてください。

そしてこのカードによって、ワインの魔法に触れてください。 使われているのは、ブドウ・酵素・木・時間と、いたってシンプル。 なのに、ボトルの中に広がる世界は計り知れないものなのです。

Vinography.com © Copyright 2009 Alder Yarrow. All rights reserved. Vinography® is a registered trademark.



Japanese translation by wine author Mami Ishikawa. Visit her blog: http://sfwine.exblog.jp/

カモミール 和蘭芥子 ゼラニウム 茉莉花 スナー スーパングの花 アカシア スミレ 薔薇の花弁 ライラック 梔子 (クチナシ) 鈴蘭 (スズラン) チューインガム

カスタードクリーム コールドクリーム 三つ葉 紫蘇

ハッー・ハッフ 牛酪 バタースコッチ キャラメル タフィー バニラ

枝豆 グリーンピース キクイモ パプリカ ア 条 胡瓜

柳の樹皮 緑林

ツルコケモモ ラズベリー クロミキイチゴ ルバーブ・パイ 柘榴(ザクロ) フサスグリ ローズヒップ ハイビスカス

苺 苺ジャム ブラックチェリー アメリカンチェリー

燻製肉 焼き肉 ベーコン

ブラックベリー ブラックベリー・ジ ャム ブラックベリー・パ イ ボイズンベリー ブルーベリー クロフサスグリ クレーム・ド・カシ ンル とろ火で煮込んだプ ルーン ス 桑の実 アメリカ・ニワトコ コケモモ

醤油味汁 スモモ ブラック・プラム 梅干

パイナップル キイウイ 温州みかん 本レンジ オレンジの削り皮 オレンジ・マーマレ ード キンカンの削り皮 ベルガモット

グアバ マンゴ 乾燥マンゴ パパイヤ 乾燥パパイヤ パッションフルーツバナナバラミツ メロン マスクメロン スイカ ゴレンシの実 グリーン・プラム レイシ セイヨウスグリ

桃 白桃 桃の缶詰 ネクタリン 野生リンゴ 木瓜(ボケ) 未成熟のリンゴ 未成がり 青りんご 赤りんご ゴールデン・アップ ル 煮込んだ林檎 ふじリンゴ 洋梨 梨

食用葡萄

及 西洋松露(セイヨウシ ョウロ) 焼いたマシュマロ キャベツ ザワークラウト トマト - 葱 大蒜 汗 汚れた靴下 チーズ ヨーグルト

稗 (ヒエ) 馬の汗 粉塵 乾燥マッシュルーム 濡れた羊毛 濡れた犬 土 工炭 末炭 林床

コールタール 乾燥オーク 煙 煙 ヨウ素 クレオソート

ニス液 靴磨き アセトン お酢 消毒アルコール 猫の小便 マッチの燃えカス 硫黄 スカンク 濡れた段ボール 濡れたパンドエイド プラスチック

軽油 液体炭化水素 ガソリン