



WSET 第二级葡萄酒品鉴系统方法®

助您品鉴与描述葡萄酒的学习指南。

视觉：外观

澄清度	清澈——浑浊（有缺陷？）
颜色深度	淡——中——深
颜色	白葡萄酒 青柠色——柠檬色——金黄色——琥珀色——棕色 桃红葡萄酒 粉红色——粉橘色——橙色 红葡萄酒 紫红色——宝石红色——石榴红色——茶色——棕色

嗅觉：气味

纯净度	纯净——不纯净（有缺陷？）
香气浓度	淡——中——浓
香气特征	如：一类香气、二类香气、三类香气

味觉：味道

甜度	干——近乎干——半甜——甜
酸度	低——中——高
单宁	低——中——高
酒精度	低——中——高
酒体	轻盈——中——饱满
风味浓度	淡——中——浓
风味特征	如：一类风味、二类风味、三类风味
余味	短——中——长

评估

质量等级	有缺陷——差——可接受——好——很好——特好
------	------------------------



WSET 第二级葡萄酒词汇表

WSET 第二级葡萄酒品鉴系统方法® 的教辅资料

一类特征：葡萄品种及酒精发酵所带来的香气和风味

花香	花丛、玫瑰、紫罗兰
绿色水果	苹果、梨、醋栗、葡萄
柑橘类水果	西柚、柠檬、青柠、橙子
核果	桃、杏、油桃
热带水果	香蕉、荔枝、芒果、蜜瓜、西番莲果、菠萝
红色水果	红醋栗、蔓越莓、覆盆子、草莓、红樱桃、红李子
黑色水果	黑醋栗、黑莓、蓝莓、黑樱桃、黑李子
草本植物	青圆椒、青草、番茄叶、芦笋
草药	桉树、薄荷、茴香、莳萝、干草药
香料	黑 / 白胡椒、甘草
水果成熟度	未熟水果、成熟水果、果干、煮熟的水果
其他	湿石头、糖果

二类特征：酿造过程中发酵后所产生的香气和风味

酵母（酒泥、自溶、酒花）	饼干、油酥糕点、面包、烤面包、面包面团、奶酪、酸奶
苹果酸—乳酸转化	黄油、奶酪、奶油
橡木	香草、丁香、椰子、雪松、焦炭、烟熏、巧克力、咖啡

三类特征：陈年过程中所产生的香气和风味

红葡萄酒	果干、皮革、泥土、蘑菇、肉味、烟草、湿树叶、森林地表、焦糖
白葡萄酒	果干、橘子酱、汽油、桂皮、生姜、肉豆蔻、杏仁、榛子、蜂蜜、焦糖
刻意氧化的葡萄酒	杏仁、榛子、核桃、巧克力、咖啡、焦糖