

WSET 第二级葡萄酒品鉴系统方法®

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 桃红葡萄酒 红葡萄酒	青柠色——柠檬色——金黄色——琥珀色——棕色 粉红色——粉橘色——橙色 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

描述香气和风味

一类香气和风味

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

二类香气和风味

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

三类香气和风味

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