

WSET 第三级系统的葡萄酒品尝方法®

视觉的“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 红葡萄酒 紫红色—宝石红色—石榴红色—红茶色—棕色 桃红葡萄酒 粉红色—黄红色—橙色
其他观察	比如：酒腿 / 酒泪、沉淀、低起泡、气泡状态

嗅觉的“闻”

纯净性	纯净—不纯净（有缺陷？）
香味浓度	淡—中(-)—中—中(+)—浓
香味特征	比如：一类香气、二类香气、三类香气
陈年度	年轻—陈年中—完全陈年—已过最佳适饮期

味觉的“尝”

甜度	干—近乎干—半干—半甜—甜—极甜
酸度	低—中(-)—中—中(+)—高
单宁	低—中(-)—中—中(+)—高
酒精度	低—中—高 加强葡萄酒：低—中—高
酒体	轻盈—中(-)—中—中(+)—饱满
气泡的口感	细腻—柔滑—扎口
味道浓度	淡—中(-)—中—中(+)—浓郁
味道特征	比如：一类味道、二类味道、三类味道
余味长度	短—中(-)—中—中(+)—长

评估

质量评估

质量等级	有缺陷—差—可接受—好—很好—特好
适饮程度 / 陈年潜力	过于年轻—现在已能饮用，并有陈年潜力—现在饮用：不适宜陈年或继续陈年—已过适饮期

请学员注意：

在用一字线“—”分隔开的那几行术语中，学员仅可选择其中的一个来描述。

在“比如：”后面用顿号隔开的那几行术语，可供学员在写品酒笔记时选择使用，但不是每一款酒都需要用到。



Wine & Spirit Education Trust 2022 版权所有。WSET 第三级系统的葡萄酒品尝方法® 仅可在征得 WSET 的书面许可并遵守其条款和条件的情形下复制。
更多信息请联系 wset@wsetglobal.com

WSET 第三级葡萄酒词汇表： 辅助 WSET 第三级系统的葡萄酒品尝方法*

描述香气和味道特征

用一类香气和味道、二类香气和味道、三类香气和味道的词汇来表述

一类香气和味道

葡萄品种及酒精发酵所带来的香气和味道

要点	组群	描述用语
这些风味 过淡或浓郁？ 简单或复杂？ 一般或具体？ 新鲜或煮熟？ 未熟、成熟或过熟？	花香	合欢、金银花、甘菊、接骨木花、天竺葵、花丛、玫瑰、紫罗兰
	绿色水果	苹果、醋栗、梨、梨味硬糖、榲桲、葡萄
	柑橘类水果	西柚、柠檬、青柠（果汁或果皮？）、橘皮、柠檬皮
	核果	桃、杏、油桃
	热带水果	香蕉、荔枝、杧果、蜜瓜、西番莲果、菠萝
	红色水果	红浆果、蔓越莓、覆盆子、草莓、红樱桃、红李子
	黑色水果	黑醋栗、黑莓、树莓、蓝莓、黑樱桃、黑李子
	干果 / 煮熟的水果	无花果、西梅干、葡萄干、白葡萄干、樱桃酒、果酱、烤水果 / 炖水果、果脯
	草本植物	青椒、青草、番茄叶、芦笋、黑醋栗叶
	草药	桉树、薄荷、药材、薰衣草、茴香、莪萝
	辛香料	黑 / 白胡椒、甘草
	其他	燧石、湿石、湿羊毛

二类香气和味道

酿造过程中发酵后所产生的香气和味道

要点	组群	描述用语
这些风味来自 酵母、苹果酸—乳酸发酵 或橡木？	酵母（酒泥、自溶）	饼干、面包、烤面包、油酥糕点、法式奶油甜面包、面包面团、奶酪
	苹果酸—乳酸发酵	黄油、奶酪、奶油
	橡木	香草、丁香、肉豆蔻、椰子、奶油硬糖、烤面包、雪松、焦炭、烟熏、巧克力、咖啡、树脂

三类香气和味道

陈年过程中所产生的香气和味道

要点	组群	描述用语
这些风味表明 有意氧化、果味成熟或 瓶内陈年？	有意氧化	杏仁、杏仁泥、榛子、核桃、巧克力、咖啡、太妃糖、焦糖
	果味成熟（白葡萄酒）	杏干、橘子酱、苹果干、香蕉片等
	果味成熟（红葡萄酒）	无花果、西梅干、焦油、黑莓干、蔓越莓干等 煮熟的黑莓、煮熟的红李子等
	瓶内陈年（白葡萄酒）	汽油、煤油、桂皮、生姜、肉豆蔻、烤面包、坚果味、蘑菇、干草、蜂蜜
	瓶内陈年（红葡萄酒）	皮革、森林地表、泥土、蘑菇、野生动物味、烟草、植物味、湿树叶、野肉、牲厩

请学员注意：

WSET 第三级葡萄酒词汇表旨在为学员设立出大概的指引，学员无须死记硬背。如果学员能够在品酒考试中运用这张葡萄酒词汇表中的描述用语，便能事半功倍，做好考试的准备。但学员也不必受限于这些术语，考试允许使用其他准确的词语来表述。