

## WSET УРОВЕНЬ 2. СИСТЕМАТИЗИРОВАННЫЙ ПОДХОД К ДЕГУСТАЦИИ ВИНА®

### ВНЕШНИЙ ВИД

<b>прозрачность</b>	прозрачное – мутное
<b>интенсивность цвета</b>	бледный – средний – глубокий
<b>оттенок цвета</b> <i>белое</i> <i>розовое</i> <i>красное</i>	лимонный – золотистый – янтарный розовый – лососевый – оранжевый пурпурный – рубиновый – гранатовый – рыжевато-коричневый

### АРОМАТ

<b>состояние</b>	чистый – нечистый
<b>интенсивность</b>	легкий – средний – выраженный
<b>ароматические характеристики</b>	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, дубовые ароматы и др.

### ВКУС

<b>сладость</b>	сухое – сухое особое – полусухое – сладкое
<b>кислотность</b>	низкая – средняя – высокая
<b>уровень танинов</b>	низкий – средний – высокий
<b>тело</b>	легкое – среднее – полное
<b>вкусовые характеристики</b>	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, привкус дуба и др.
<b>послевкусие</b>	короткое – среднее – долгое

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

<b>качество</b>	непригодное – низкое – приемлемое – хорошее – очень хорошее – превосходное
-----------------	--



Авторские права принадлежат Wine & Spirit Education Trust 2014. «WSET Уровень 2. Систематизированный подход к дегустации вин®» может копироваться только с письменного разрешения WSET и в соответствии с его положениями и условиями. Для получения дополнительной информации обращайтесь: [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk)

## WSET Уровень 2. Вина - Лексикон:

Дополнительный для «WSET Уровень 2. Систематизированный подход к дегустации вина®»

### АРОМАТИЧЕСКИЕ И ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЦВЕТОЧНЫЕ/ФРУКТОВЫЕ Вкус является простым/стандартным или специфическим? Свежим или вареным? Зрелым или незрелым?

Цветочные	цветение плодовых деревьев, роза, фиалка
Зеленых фруктов	зеленое яблоко, красное яблоко, крыжовник, груша, виноград
Цитрусовых фруктов	грейпфрут, лимон, лайм (сок или цедра?)
Косточковых фруктов	персик, абрикос, нектарин
Тропических фруктов	банан, личи, манго, дыня, маракуйя, ананас
Красных фруктов	красная смородина, клюква, малина, клубника, вишня, слива
Черных фруктов	черная смородина, ежевика, черника, черная вишня
Сухих фруктов	инжир, чернослив, изюм, кишмиш, кирш, повидло, вареный, печеный, компот, консервированные фрукты

### ПРЯНЫЕ / ОВОЩНЫЕ

Недозрелые	зеленый болгарский перец, трава, белый перец, густая листва, помидоры, картофель
Травянистые	трава, аспарагус, лист черной смородины
Растительные	эвкалипт, мята, лекарственный, лаванда, фенхель, укроп
Овощные	капуста, горох, фасоль, черные оливки, зеленые оливки
Сладкие пряности	корица, гвоздика, имбирь, мускатный орех, ваниль
Острые пряности	черный / белый перец, лакрица, можжевельник

### ДУБОВЫЕ / ДРУГИЕ

Простота / Нейтральность	простой, нейтральный, неясный
Автолитические (саморазрушающиеся)	дрожжи, печенье, хлеб, гренки, выпечка, осадок
Молочные продукты	сливочное масло, сыр, сливки, йогурт
Дубовые	ваниль, гренки, кедр, обожжённое дерево, дым, смолистый
Ядровые	миндаль, кокос, фундук, грецкий орех, шоколад, кофе
Животные	кожа, мясо, фермерский двор
Выдержанные	растительный, грибы, сено, мокрая листва, лесная подстилка, дичь, пикантный, табак, кедр, мед, злаки
Минеральные	земля, нефтепродукты, резина, дёготь, каменистый /стальной, сырая шерсть