

## WSET 3 단계 와인 시음의 체계적인 접근법®

### 외관

선명도	맑은 - 탁한 (결함?)
강도	연한 - 중간 - 깊은
색	화이트 레몬-초록 - 레몬 - 금색 - 호박색 - 갈색 로제 핑크 - 연어색 - 주황 레드 자주 - 루비 - 가넷 - 황갈색 - 갈색
기타 관찰 사항	예: 다리/눈물, 침전물, 거품, 기포

### 후각

상태	깨끗한 - 깨끗하지 않은 (결함?)
강도	가벼운 - 중간 (-) - 중간 - 중간 (+) - 강렬한
향 특성	예: 1차 향, 2차 향, 3차 향
발전	어린 - 숙성 중 - 완전히 숙성 - 때가 지난/전성기 지난

### 미각

당도	드라이 - 오프-드라이 - 중간-드라이 - 중간-스위트 - 스위트 - 매우 스위트
산도	낮은 - 중간 (-) - 중간 - 중간 (+) - 높은
탄닌	낮은 - 중간 (-) - 중간 - 중간 (+) - 높은
알코올	낮은 - 중간 - 높은 주정강화 와인: 낮은 - 중간 - 높은
바디	가벼운 - 중간 (-) - 중간 - 중간 (+) - 무거운
거품	섬세 - 크림 같은 - 공격적인
풍미 강도	가벼운 - 중간 (-) - 중간 - 중간 (+) - 강렬한
풍미 특성	예: 1차 향, 2차 향, 3차 향
여운	짧은 - 중간 (-) - 중간 - 중간 (+) - 긴

### 결론

#### 품질의 평가

품질 수준	결함 있음 - 다소 결점이 있는 - 그런대로 괜찮은 - 좋은 - 매우 좋은 - 뛰어난
마시기 적합한 시기/ 숙성 가능성	너무 어린 - 지금 마실 수 있지만, 숙성 잠재력 있음 - 지금 마시기 좋은: 숙성 또는 추가 숙성에 부적합 - 너무 오래된

#### 참조 사항:

하이픈으로 구별된 용어 - 시음 평가 시 이 중 하나 (만)를 반드시 선택해야 한다.

'예:' 의 형식으로 범표로 구별된 용어 - 시음 노트 작성 시 고려해야 할 요소를 열거한 것으로, 예시한 모든 사항을 모든 와인 시음 평가에 언급할 필요는 없다.



**WSET**

본 자료의 저작권은 Wine & Spirits Education Trust (2016)가 보유한다. WSET 3 단계 와인 시음의 체계적인 접근법은 WSET®가 정한 요건에 따라 WSET®의 사전 서면 승인을 통해서만 복제 될 수 있다.  
저작권 관련 상세 내용은 [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk)로 문의하기 바람

## WSET 3 단계 와인 용어: WSET 3 단계 와인 시음의 체계적인 접근법® 참고 자료

### 향기와 풍미 특성

1차 향, 2차 향, 3차 향을 기준으로 평가

#### 1차 향과 풍미

포도 및 알코올 발효 향과 풍미

주요 평가 항목	세부 분류 표현
향미의 특징	꽃 아카시아, 허니서클, 캐모마일, 딱총나무 꽃, 제라늄, 갓 피어난 꽃, 장미, 제비꽃
섬세한가 또는 강렬한가?	초록 과일 사과, 구스베리, 배, 페어드롭, 모과, 포도
단순한가 또는 복합적인가?	감귤류 과일 자몽, 레몬, 라임 (즙 또는 껍질?), 오렌지 껍질, 레몬 껍질
일반적인가 또는 두드러지는가?	핵과류 복숭아, 살구, 천도 복숭아
신선한가 또는 익힌 음식의 풍미인가?	열대 과일 바나나, 리치, 망고, 멜론, 패션 푸르트, 파인애플
미 완숙, 완숙 또는 과숙인가?	붉은 과일 레드커런트, 크랜베리, 라즈베리, 딸기, 레드 체리, 붉은 자두
	검은 과일 블랙커런트, 블랙베리, 검은 딸기, 블루베리, 블랙체리, 검은 자두
	말린/익힌 과일 무화과, 말린 자두, 건포도, 청 건포도, 말린 체리, 잼 같은, 구운/조린 과일, 보존 처리한 과일
	식물성 초록 피망 (고추류), 잔디, 토마토 잎, 아스파라거스, 블랙커런트 잎
	허브 유칼립투스, 민트, 약초, 라벤더, 회향, 딜 (dill)
	자극적인 향신료 검은/흰 후추, 감초
	기타 부싯돌, 젖은 돌, 젖은 울

#### 2차 향과 풍미

발효 후 양조 과정에서 발현되는 향과 풍미

주요 평가 항목	세부 분류 표현
향미의 특징	효모 (효모 양금, 자가발효) 비스킷, 빵, 토스트, 페이스트리, 브리오슈 (brioche), 빵 반죽, 치즈
효모, MLF 또는 오크 풍미인가?	MLF 버터, 치즈, 크림
	오크 바닐라, 정향, 육두구, 코코넛, 버터스카치, 토스트, 삼나무/향나무, 그을린 나무향, 연기/훈제, 초콜릿, 커피, 송진

#### 3차 향과 풍미

과정에서 발현되는 향과 풍미

주요 평가 항목	세부 분류 표현
향미의 발현	두드러진 산화 풍미 아몬드, 마지팬 (marzipan), 헤이즐넛, 호두, 초콜릿, 커피, 토피, 카라멜
두드러진 산화 풍미, 과일 풍미 발현, 또는 병 숙성 풍미인가?	과일 풍미 발현 (화이트) 말린 살구, 마멀레이드, 말린 사과, 말린 바나나 등
	과일 풍미 발현 (레드) 무화과, 말린 자두, 타르, 말린 블랙베리, 말린 크랜베리 등, 익힌 블랙베리, 익힌 빨간 자두 등
	병 숙성 (화이트) 휘발유, 등유, 계피, 생강, 육두구, 토스트, 견과류, 버섯, 건초, 꿀
	병 숙성 (레드) 가죽, 숲속 바닥, 흙, 버섯, 야생 동물, 담배, 채소, 젖은 잎, 고기/육질있는, 농장

참조 사항: WSET 3 단계 와인 용어는 학습 촉진을 위한 지침이며, 이를 반드시 암기할 필요는 없다. 본 용어집에 정리된 표현을 사용할 시, 시음 시험 최우수 통과가 가능하지만, 반드시 이 용어에 제한될 필요는 없으며 다른 표현이라 할 지라도 정확성이 담보되는 한 시험관은 이를 수용한다.