

## WSET 2 단계 와인 시음의 체계적인 접근법®

외관	
선명도	맑은 - 탁한
강도	연한 - 중간 - 깊은
색	화이트 레몬 - 금색 - 호박색 로제 핑크 - 연어색 - 주황 레드 자주 - 루비 - 가넷 - 황갈색

후각	
상태	깨끗한 - 깨끗하지 않은
강도	가벼운 - 중간 - 강렬한
향 특성	예) 과일, 꽃, 향신료, 채소, 오크 향, 기타

미각	
당도	드라이 - 오프-드라이 - 중간 - 스위트
산도	낮은 - 중간 - 높은
탄닌	낮은 - 중간 - 높은
바디	가벼운 - 중간 - 무거운
풍미 특성	예) 과일, 꽃, 향신료, 채소, 오크 향, 기타
여운	짧은 - 중간 - 긴

결론	
품질	결함 있음 - 다소 결점이 있는 - 그런대로 괜찮은 - 좋은 - 매우 좋은 - 뛰어난



**WSET**

저작권 와인과 증류주 교육 기관 (WSET) 2014. WSET 2 단계 와인 시음의 체계적인 접근법은 WSET 의 승인없이 복제 될 수 없다. 더 자세한 정보를 위해서는 [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk) 로 연락하기 바람.

# WSET 2 단계 와인 어휘:

## WSET 2 단계 와인 시음의 체계적인 접근법® 참고자료

향기와 풍미 특성	
과일/꽃 (향이 단순/일반적 또는 특정한가? 신선한 또는 익힌 것인가? 익은 또는 안 익은 것인가?)	
꽃	갓 피어난 꽃, 장미, 제비꽃
초록 과일	초록 사과, 빨간 사과, 구스베리, 배, 포도
감귤류	자몽, 레몬, 라임 (즙 또는 껍질?)
핵과류	복숭아, 살구, 천도 복숭아
열대 과일	바나나, 리치, 망고, 멜론, 패션푸르트, 파인애플
붉은 과일	레드커런트, 크랜베리, 라즈베리, 딸기, 레드 체리, 자두
검은 과일	블랙커런트, 블랙 베리, 블루베리, 블랙 체리
말린 과일	무화과, 말린 자두, 건포도, 청 건포도, 말린 체리 (kirsch), 잼 (jam) 같은, 익힌, 구운, 조리 과일, 보존 처리한 과일

향신료/채소	
덜익음/미숙성	초록 피망 (고추류), 잔디, 흰 후추, 잎이 무성한, 토마토, 감자
풀 내음	잔디, 아스파라거스, 블랙커런트 잎
허브	유칼립투스, 민트, 약초, 라벤더, 회향, 딜 (dill)
채소	양배추, 완두콩, 콩, 블랙 올리브, 그린 올리브
달콤한 향신료	계피, 정향, 생강, 육두구, 바닐라
자극적인 향신료	검은/흰 후추, 감초, 노간주 열매

오크/기타	
단순함/일반적	단순한, 일반적인, 불분명한
자기분해	효모, 비스킷, 빵, 토스트, 페이스트리 (pastry), 효모양금 (lees)
유제품	버터, 치즈, 크림, 요구르트
오크	바닐라, 토스트, 삼나무/향나무, 그을린 나무향, 연기/훈제, 송진
견과류	아몬드, 코코넛, 헤이즐넛, 호두, 초콜릿, 커피
동물성	가죽, 고기/육질있는, 농장
숙성도	채소, 버섯, 건초, 젖은 잎, 숲속 바닥, 야생 동물, 구수함, 담배, 삼나무/향나무, 꿀, 곡류
광물성	흙, 휘발유, 고무, 타르, 돌/강철, 젖은 울