

## WSET Επίπεδο 2 Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία Κρασιού®

### ΕΜΦΑΝΙΣΗ

Ένταση	ωχρό – μέτριο – βαθύ
Χρώμα	λευκό λεμονί – χρυσαφένιο – κεχριμπαρένιο ροζέ ροζ – ροζ-πορτοκαλί – πορτοκαλί κόκκινο πορφυρό – ρουμπινί – γκρενά – κεραμιδί

### ΜΥΤΗ

Ένταση	ελαφριά – μέτρια – έντονη
Αρωματικά χαρακτηριστικά	π.χ. πρωτογενή, δευτερογενή, τριτογενή

### ΣΤΟΜΑ

Γλυκύτητα	ξηρό – σχεδόν ξηρό – μέτριο – γλυκό
Οξύτητα	χαμηλή – μέτρια – υψηλή
Ταννίνες	χαμηλές – μέτριες – υψηλές
Αλκοόλ	χαμηλό – μέτριο – υψηλό
Σώμα	ελαφρύ – μέτριο – γεμάτο
Ένταση γεύσης	ελαφριά – μέτρια – έντονη
Γευστικά χαρακτηριστικά	π.χ. πρωτογενή, δευτερογενή, τριτογενή
Επίγευση	κοντή – μέτρια – μακρά

### ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Ποιότητα	φτωχή – αποδεκτή – καλή – πολύ καλή – εξαιρετική
----------	--



**WSET**

Πνευματικά δικαιώματα Wine & Spirit Education Trust 2019. Το WSET Επίπεδο 2 Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία Κρασιού® μπορεί να αναπαραχθεί μόνο με την έγγραφη άδεια του WSET® βάσει των όρων και των προϋποθέσεων που ισχύουν. Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με τη διεύθυνση [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)

## WSET Επίπεδο 2 Λεξικό Κρασιού:

υποστηρίζει το WSET Επίπεδο 2 Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία Κρασιού®

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΕΙΣ

#### Πρωτογενή Αρώματα και Γεύσεις

Τα αρώματα και οι γεύσεις του σταφυλιού και της αλκοολικής ζύμωσης

Ανθικά	άνθη, τριαντάφυλλο, βιολέτα
Πράσινα φρούτα	μήλο, αχλάδι, λαγοκέρασο, σταφύλι
Εσπεριδοειδή	γκρέιπφρουτ, λεμόνι, μοσχολέμονο, πορτοκάλι
Πυρηνόκαρπα	ροδάκινο, βερύκοκο, νεκταρίνι
Τροπικά φρούτα	μπανάνα, λίτσι, μάνγκο, πεπόνι, φρούτο του πάθους, ανανάς
Κόκκινα φρούτα	κόκκινο φραγκοστάφυλο, κράνμπερι, σμέουρο, φράουλα, κόκκινο κεράσι, κόκκινο δαμάσκηνο
Μαύρα φρούτα	μαύρο φραγκοστάφυλο, μαύρο μούρο, μύρτιλο, μαύρο κεράσι, μαύρο δαμάσκηνο
Φυτικά	πράσινη πιπεριά, γρασίδι, φύλλα ντομάτας, σπαράγγι
Βοτανικά	ευκάλυπτος, μέντα, μάραθος, άνθος, αποξηραμένα βότανα
Μπαχαρικά	μαύρο/λευκό πιπέρι, γλυκόριζα
Ωριμότητα φρούτου	άγουρο φρούτο, ώριμο φρούτο, αποξηραμένο φρούτο, μαγειρεμένο φρούτο
Άλλα	βρεγμένη πέτρα, ζαχαρωτό

#### Δευτερογενή Αρώματα και Γεύσεις

Τα αρώματα και οι γεύσεις της οινοποίησης μετά τη ζύμωση

Ζύμες (οινολάσπες, αυτόλυση, flor)	μπισκότο, σφολιάτα, ψωμί, φρυγανισμένο ψωμί, ζύμη ψωμιού, τυρί, γιουρτι
Μηλογαλακτική ζύμωση	βούτυρο, κρέμα, τυρί
Δρυς	βανίλια, γαρύφαλλο, ινδική καρύδα, κέδρος, καψαλισμένο ξύλο, καπνός, σοκολάτα, καφές

#### Τριτογενή Αρώματα και Γεύσεις

Τα αρώματα και οι γεύσεις της ωρίμασης

Κόκκινο κρασί	αποξηραμένα φρούτα, δέρμα, γη, μανιτάρια, κρέας, ταμπάκο, βρεγμένα φύλλα, δασικό έδαφος, καραμέλα
Λευκό κρασί	αποξηραμένα φρούτα, μαρμελάδα πορτοκάλι, βενζίνη, κανέλα, πιπερόριζα, μοσχοκάρυδο, αμύγδαλο, φουντούκι, μέλι, καραμέλα
Κρασιά με εσκεμμένη οξείδωση	αμύγδαλο, φουντούκι, καρύδι, σοκολάτα, καφές, καραμέλα