

WSET 清酒第三級品鑑系統方法®

視覺:外觀		
澄清度	清澈清酒 渾濁清酒	清澈 — 少許渾濁 — 渾濁(有缺陷?) 少量酒渣 — 中度酒渣 — 厚重酒渣
顏色濃度	清澈清酒 渾濁清酒	透明 — 淡 — 中 — 深 無色 — 少許顏色 — 有顏色(有缺陷?)
顏色	清澈清酒 渾濁清酒	無色 — 青檸色 — 檸檬色 — 金黃色 — 琥珀色 — 棕色 純白色 — 淡白色 — 黃色 — 棕色 — 灰色(有缺陷)
其他觀察		例如: 酒腿 / 酒淚、小氣泡、氣泡、紅 / 粉色調
嗅覺:氣味		
狀況		純淨 — 不純淨(有缺陷?)
香氣濃度		淡 — 中(-) — 中 — 中(+) — 濃
香氣特徵		例如: 吟釀香(Ginjō-ka)、其他果香 / 花香、麥片 / 穀物、乳酸 / 乳製品、甜味、陳年、其他
味覺:味道		
甜度		干 — 微干 — 半干 — 半甜 — 甜 — 極甜
酸度		低 — 中(-) — 中 — 中(+) — 高
旨味(鮮味)		低 — 中(-) — 中 — 中(+) — 高
酒精		低 — 中 — 高
酒體		輕盈 — 中(-) — 中 — 中(+) — 飽滿
氣泡		細膩 — 柔滑 — 強勁刺激
風味濃度		淡 — 中(-) — 中 — 中(+) — 濃
風味特徵		例如: 吟釀香、其他果香 / 花香、麥片 / 穀物、乳酸 / 乳製品、甜味、陳年、其他
其他觀察		例如: 平衡、口感、餘味
餘味		短 — 中(-) — 中 — 中(+) — 長
結論		
品質評估		
品質等級		有缺陷 — 差 — 可接受 — 好 — 很好 — 極好

學員須知:

在用破折號分隔開的術語中,學員必須從中選取一個選項來描述清酒。

在「例如」後用頓號分隔開的詞彙,則是供學員在寫品酒筆記時適當地使用。但並不是每一款清酒都會用到所有術語。

WSET 清酒第三級詞彙表

WSET 清酒第三級品鑑系統方法® 補充資料

描述香氣和味道

吟釀 (Ginjō)	香蕉、蘋果、梨、香瓜(蜜瓜)、荔枝、鳳梨(菠蘿)、櫻桃、草莓、茴香籽、口香糖、花旗、百合、玫瑰、芭樂(番石榴)、芒果、百香果	
果味 / 花香(非吟釀)	熟透的香蕉、香蕉麵包、無花果 葡萄、油桃、杏、李子、檸檬、柳橙 小白花	
麥片 / 穀物	米粉、米糠、蒸米、粥、早餐穀物 / 脆片、大麥	
乳酸 / 乳製品	牛奶、鮮奶油、優酪乳(乳酪)、奶油(牛油)、新鮮起司(芝士)、奶油起司(忌廉芝士)、莫札瑞拉起司(莫薩里拉芝士)、陳年起司(芝士)、切達起司(車打芝士)	
甜味	棉花糖、蜂蜜、甘蔗、紅糖 / 糖蜜	
陳年(古酒 [Koshu])	蜂蜜、糖蜜、焦糖、果乾、咖啡、巧克力、肉羹、丁香、肉桂、葫蘆巴、杏仁、核桃、醃菜、醬油、培根(煙肉)、堆肥	
其他	堅果 / 豆子	咖啡、巧克力、新鮮榛果、新鮮杏仁、板栗、新鮮核桃、烤堅果、焦糖堅果
	草本	薄荷、羅勒、檸檬草(香茅)、青草
	香料	丁香、肉桂、肉荳蔻、胡椒
	其他	泥土、蘑菇、乾草 肉味(肉羹、火腿、烤肉) 日本柳杉、橡木香氣、煙燻

品評口感、平衡度和餘味

口感和平衡度	奶油般的、絲滑、柔順醇厚、黏稠 淡麗辛口(tanrei karakuchi)(活潑、新鮮、干型) 苦味(nigami)(淡淡的苦味) 澀味(shibumi)(淡淡的澀味)
餘味	乾淨俐落(kire)(乾淨、清爽而短暫的餘味)

缺陷

開瓶時間太長	陳舊味、氧化、焦糖味、過重的酒精味
老化(Hine)	醃菜、腐爛蔬菜、焦糖味
生老(Nama-hine)	麥芽、培根(煙肉)、天竺葵、甜香料、焦糖堅果
光照影響	燒焦的橡膠、燙焦的頭髮、硫化物、麝香、紙板
微生物污染	雞蛋、醋、腐爛蔬菜、堆肥、洋蔥、酸敗的牛奶、變質起司(芝士)、汗液、硫化物、膠布
其他缺陷	濕紙板(TCA)、揮發酸(VA)、奶油(牛油)(丁二酮)、木頭味(乙醛) 來自生產設備的缺陷(塑膠、橡膠、紙張、金屬、木頭)
味覺缺陷	難吃的苦味、澀味、粗糙感、差劣平衡

學員須知：

《WSET 清酒第三級詞彙表》是為了方便大家參考，無需死記硬背。學員如使用清酒詞彙表中的描述用語可以優異的成績通過品酒考試，但學員無需局限於這些用語，只要描述準確，考官也會接受其他詞彙。