

Técnica Sistemática de Prova de Destilados WSET® – Nível 2

Aspecto	
Clareza	límpido – turvo
Intensidade	transparente – pálida – média – profunda – opaca
Cor	incolor – limão – dourado – âmbar – castanho rosa – vermelho – laranja – amarelo – verde – azul – púrpura – castanho – preto
Outras observações	ex. efeito <i>louche</i>
Nariz	
Condição	limpo – não limpo
Intensidade	neutra – ligeira – média – pronunciada
Características do aroma	ex. matéria-prima, processamento, madeira de carvalho e envelhecimento
Boca	
Doçura (nível de açúcar)	seco – quase seco – doçura média – doce
Textura	ex. dura, macia, aguada, enche a boca, ardente
Intensidade do sabor	neutra – ligeira – média – pronunciada
Características do sabor	ex. matéria-prima, processamento, madeira de carvalho e envelhecimento
Final	extensão curto – médio – longo natureza neutro – simples – alguma complexidade – muito complexo
Conclusões	
Nível de qualidade	defeituoso – pobre – aceitável – bom – muito bom – excelente

Léxico dos Destilados WSET – Nível 2

de apoio à Técnica Sistemática de Prova de Destilados WSET® – Nível 2

Aroma e sabor	
Matérias-primas	
Milho	<i>butterscotch</i> , milho doce, pão de milho, pipoca, caramelo, açúcar queimado, <i>toffee</i> , mentol
Cevada maltada	casca de cereal, mingau/papas, cevada, malte, farinha, mingau/papas de aveia
Centeio	pão de centeio, bolacha de gengibre, pimenta, pimenta-da-jamaica
Uva	uva, figo, ameixa seca, sultana, cítrico flor de sabugueiro, flor de laranjeira, rosa, violeta, perfume, lavanda, lílãs, flores secas
Agave	agave, pimenta, hortaliça de raiz, azeitona, pimentão verde, herbáceo
Cana-de-açúcar	gramíneas, herbáceo, caramelo, açúcar queimado, <i>toffee</i> , melado, melado preto
Frutas	maçã, pera, damasco, pêssego, ameixa, cereja, marzipã/maçapão morango, framboesa, groselha preta, amora laranja, limão
Ingredientes botânicos	zimbros, casca de cítricos, raiz, terroso, cominho, pimenta anis, erva-doce, alcaçuz canela, cravo-da-índia, gengibre, noz-moscada, cardamomo coentro, manjeriço, alecrim, tomilho, sálvia, capim-limão/erva-príncipe, menta
Processamento (matéria-prima, fermentação, destilação)	
Fumo	turfa, medicinal, peixe defumado, defumado, algas fumo, iodo, madeira carbonizada, hortaliças assadas
Ésteres	banana, maçã, pera, floral, abacaxi, melão, manga, esmalte de unhas
Outros	solvente pungente (sensação de comichão no nariz), plástico, queijo, suor, borraça queimada
Madeira de carvalho e envelhecimento	
Madeira de carvalho	baunilha, pão tostado, cedro, especiarias, xerez, serragem, coco, café, frutos secos
Idade/râncio	bolo de fruta, frutas cristalizadas, couro, tabaco, folhas molhadas, cogumelo, piso florestal, carne, molho de carne, extrato de levedura, cera para madeira
Textura/outro	
O destilado se sente:	<ul style="list-style-type: none">• duro, áspero, cortante?• enche a boca, encorpado?• macio, sedoso?• ardente?• agudo, delgado?
Outro	amargor