



Técnica Sistemática de Prova de Destilados WSET®

Uma ferramenta de aprendizagem para ajudar a provar e descrever destilados.

Aspecto

Clareza	límpido – turvo
Intensidade	transparente – pálida – média – profunda – opaca
Cor	incolores – 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 natureza	curto – médio – longo neutro – simples – alguma complexidade – muito complexo

Conclusões

Nível de qualidade	defeituoso – pobre – aceitável – bom – muito bom – excelente
--------------------	--

**Léxico dos Destilados WSET**

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

Aroma e sabor**Matérias-primas**

Milho	butterscotch, milho doce, pão de milho, pipoca, caramelo, açúcar queimado, toffee, 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, lilás, flores secas
Agave	agave, pimenta, hortaliça de raiz, azeitona, pimentão verde, herbáceo
Cana-de-açúcar	gramíneas, herbáceo, caramelo, açúcar queimado, toffee, 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, borracha 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:	• duro, áspero, cortante? • enche a boca, encorpado? • macio, sedoso? • ardente? • aguado, delgado?
Outro	amargor

