



WSET 2단계 와인 시음의 체계적인 접근법®

와인을 시음하고 그 특징을 표현하는 데 도움이 되는 학습 도구입니다.

외관

선명도	맑은 - 탁한(결함?)	
강도	연한 - 중간 - 깊은	
색	화이트	레몬-그린 - 레몬 - 금색 - 호박색 - 갈색
	로제	핑크 - 핑크-오렌지 - 주황
	레드	자주 - 루비 - 가넷 - 황갈색 - 갈색

후각

상태	깨끗한 - 깨끗하지 않은(결함?)
강도	가벼운 - 중간 - 강렬한
향 특성	예: 1차 향, 2차 향, 3차 향

미각

당도	드라이 - 오프-드라이 - 중간 - 스위트
산도	낮은 - 중간 - 높은
탄닌	낮은 - 중간 - 높은
알코올	낮은 - 중간 - 높은
바디	가벼운 - 중간 - 무거운
풍미 강도	가벼운 - 중간 - 강렬한
풍미 특성	예: 1차 풍미, 2차 풍미, 3차 풍미
여운	짧은 - 중간 - 긴

결론

품질 수준	결함 있음 - 품질이 떨어지는 - 그런대로 괜찮은 - 좋은 - 매우 좋은 - 뛰어난
-------	--



WSET 2단계 와인 용어

WSET 2단계 와인 시음의 체계적인 접근법® 보충 자료

1차 특징: 포도 자체 및 알코올 발효에 기인한 향과 풍미

꽃	꽃송이, 장미, 제비꽃
초록 과일	사과, 서양배, 구즈베리, 포도
감귤류	자몽, 레몬, 라임, 오렌지
핵과	복숭아, 살구, 천도 복숭아
열대 과일	바나나, 리치, 망고, 멜론, 패션 프루트, 파인애플
붉은 과일	레드커런트, 크랜베리, 라즈베리, 딸기, 레드 체리, 붉은 자두
검은 과일	블랙커런트, 블랙베리, 블루베리, 블랙 체리, 검은 자두
식물성	초록 피망, 잔디, 토마토 잎, 아스파라거스
허브	유칼립투스, 민트, 회향, 딜(dill), 말린 허브
향신료	흑후추/백후추, 감초
과일의 완숙도	덜 익은 과일, 완숙된 과일, 말린 과일, 익힌 과일
기타	젓은 돌, 사탕

2차 특징: 발효 후 양조 과정에 기인한 향과 풍미

효모(양금, 자가분해, 플로르)	비스킷, 페이스트리, 빵, 구운 빵, 빵 반죽, 치즈, 요거트
젓산 전환	버터, 치즈, 크림
오크	바닐라, 정향, 코코넛, 삼나무, 그을린 나무, 훈연, 초콜릿, 커피

3차 특징: 숙성에 기인한 향과 풍미

레드 와인	말린 과일, 가죽, 흙, 버섯, 육류, 담배, 젓은 나뭇잎, 숲 바닥, 캐러멜
화이트 와인	말린 과일, 오렌지 마멀레이드, 휘발유(가솔린), 계피, 생강, 육두구, 아몬드, 헤이즐넛, 꿀, 캐러멜
의도적으로 산화 숙성한 와인	아몬드, 헤이즐넛, 호두, 초콜릿, 커피, 캐러멜

