



Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET®

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

Aspecto

Clareza		límpido – turvo (defeituoso?)
Intensidade		pálida – média – profunda
Cor	branco	verde limão – amarelo limão – dourado – âmbar – castanho
	rosé	rosa – rosa-alaranjado – laranja
	tinto	púrpura – rubi – granada – alourado – castanho

Nariz

Condição	limpo – não limpo (defeituoso?)
Intensidade	ligeira – média – pronunciada
Características do aroma	ex. primário, secundário, terciário

Boca

Doçura	seco – quase seco – doçura média – doce
Acidez	baixa – média – alta
Tanino	baixo – médio – alto
Álcool	baixo – médio – alto
Corpo	ligeiro – médio – muito
Intensidade do sabor	ligeira – média – pronunciada
Características do sabor	ex. primário, secundário, terciário
Final	curto – médio – longo

Conclusões

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



Léxico do Vinho WSET

De apoio à Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET®

Características primárias: Os aromas e sabores da uva e da fermentação alcoólica

Floral	árvore em flor, rosa, violeta
Fruta verde	maçã, pera, groselha verde, uva
Fruta cítrica	toranja, limão, lima, laranja
Fruta de caroço	pêssego, damasco, nectarina
Fruta tropical	banana, lichia, manga, melão, maracujá, abacaxi
Fruta vermelha	groselha vermelha, mirtilo vermelho, framboesa, morango, cereja vermelha, ameixa vermelha
Fruta preta	groselha preta, amora, mirtilo azul, cereja preta, ameixa preta
Herbáceo	pimentão verde, gramíneas, folha de tomate, espargos
Ervas	eucalipto, menta, erva-doce, aneto, ervas secas
Especiaria	pimenta preta/branca, alcaçuz
Maturação da fruta	fruta não madura, fruta madura, fruta seca, fruta cozida
Outros	pedras molhadas, bala/rebuçado

Características secundárias: Os aromas e sabores das opções de vinificação posteriores à fermentação

Leveduras (borras, autólise, flor)	biscoito, pastelaria, pão, pão torrado, massa de pão, queijo, iogurte
Conversão malolática	manteiga, queijo, creme/nata
Madeira	baunilha, cravo-da-índia, coco, cedro, madeira carbonizada, fumo, chocolate, café

Características terciárias: Os aromas e sabores do envelhecimento

Vinho tinto	fruta seca, couro, terra, cogumelo, carne, tabaco, folhas molhadas, piso florestal, caramelo
Vinho branco	fruta seca, compota de laranja, petróleo, canela, gengibre, noz-moscada, amêndoa, avelã, mel, caramelo
Vinhos deliberadamente oxidados	amêndoa, avelã, noz, chocolate, café, caramelo