



## Sistemik Şarap Tadımı Yaklaşımı®

Bir şarabı tatmanıza ve tanımlamanıza yardımcı olan bir öğrenme aracı.

### Görünüm

Berraklık		berrak – bulanık (kusurlu?)
Yoğunluk		açık – orta – koyu
Renk	beyaz roze kırmızı	limon yeşili – limon – altın – kehribar – kahverengi pembe – yavruağzı – turuncu mor – yakut – lâl – turuncuya çalan açık kahverengi – kahverengi

### Burun

Durum	temiz – temiz değil (kusurlu?)
Yoğunluk	hafif – orta – belirgin
Aroma karakteristikleri	örn. birincil, ikincil, üçüncül

### Damak

Tatlılık	sek – dömi sek – orta – tatlı
Asidite	düşük – orta – yüksek
Tanen	düşük – orta – yüksek
Alkol	düşük – orta – yüksek
Gövde	hafif – orta – tam
Tat yoğunluğu	hafif – orta – belirgin
Tat karakteristikleri	örn. birincil, ikincil, üçüncül
Bitiş	kısa – orta – uzun

### Kanaat

Kalite seviyesi	kusurlu – düşük kalite – kabul edilebilir – iyi – çok iyi – mükemmel
-----------------	--



## WSET 2. Seviye Şarap Sözlüğü

WSET 2. Seviye SistematiK Şarap Tadımı Yaklaşımı® için destek

### Birincil özellikler: Üzüm ve alkol fermantasyonundan gelen aroma ve tatlar

Çiçeksi	ağaç çiçeği, gül, menekşe
Yeşil meyve	elma, armut, Bektaşî üzümü, üzüm
Turuncgiller	greyfurt, limon, misket limonu, portakal
Çekirdekli meyve	şeftali, kayısı, nektarin
Tropik meyve	muz, liçi, mango, kavun, çarkıfelek/passion fruit, ananas
Kırmızı meyve	kırmızı Frenk üzümü, kızılılık, frambuaz, çilek, kırmızı kiraz, kırmızı erik
Siyah meyve	siyah Frenk üzümü, böğürtlen, yaban mersini, siyah kiraz, siyah erik
Otsu	yeşil dolmalık biber, çimen, domates yaprağı, kuşkonmaz
Bitkisel	okaliptüs, nane, rezene, dereotu, kuru bitkiler
Baharat	karabiber/beyaz biber, meyan kökü
Meyve olgunluğu	olgunlaşmamış meyve, olgun meyve, kuru meyve, pişmiş meyve
Diğer	ıslak taş, şekerleme

### İkincil özellikler: Şarap yapımında fermantasyon sonrası ortaya çıkan aroma ve tatlar

Maya (ölü maya, otoliz, flor)	bisküvi, hamur işi, ekmek, kızarmış ekmek, ekmek hamuru, peynir, yoğurt
Malolaktik dönüşüm	tereyağı, peynir, krema
Meşe	vanilya, karanfil, Hindistan cevizi, sedir, köz odun, is, çikolata, kahve

### Üçüncül özellikler: Olgunlaştırmadan gelen aroma ve tatlar

Kırmızı şarap	kuru meyve, deri, toprak, mantar, et, tütün, ıslak yaprak, orman zemini, karamel
Beyaz şarap	kuru meyve, portakal marmeladı, petrol (benzin), tarçın, zencefil, muskat, badem, fındık, bal, karamel
Özel olarak oksitlenmiş şaraplar	badem, fındık, ceviz, çikolata, kahve, karamel