

WSET Επίπεδο 3 Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία Κρασιού®

ΕΜΦΑΝΙΣΗ

Διαύγεια	καθαρό – θολό (ελαττωματικό;)
Ένταση	ωχρό – μέτριο – βαθύ
Χρώμα	λευκό λεμονοπράσινο – λεμονί – χρυσαφένιο – κεχριμπαρένιο – καφέ ροζέ ροζ – σομόν – πορτοκαλί κόκκινο πορφυρό – ρουμπινί – γκρενά – κεραμιδί – καφέ
Άλλες παρατηρήσεις	π.χ. πόδια/δάκρυα, ίζημα, αφρισμός, φυσαλίδες

ΜΥΤΗ

Κατάσταση	καθαρή – μη καθαρή (ελαττωματική;)
Ένταση	ελαφριά – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – έντονη
Αρωματικά χαρακτηριστικά	π.χ. πρωτογενή, δευτερογενή, τριτογενή
Εξέλιξη	νεαρή – εξελισσόμενη – πλήρως εξελιγμένη – κουρασμένη/έχει περάσει το καλύτερο σημείο της

ΣΤΟΜΑ

Γλυκύτητα	ξηρό – σχεδόν ξηρό – ημίξηρο – ημίγλυκο – γλυκό – πλούσιο
Οξύτητα	χαμηλή – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – υψηλή
Ταννίνες	χαμηλές – μέτριες(-) – μέτριες – μέτριες(+) – υψηλές
Αλκοόλ	χαμηλό – μέτριο – υψηλό ενισχυμένα κρασιά: χαμηλό – μέτριο – υψηλό
Σώμα	ελαφρύ – μέτριο(-) – μέτριο – μέτριο(+) – γεμάτο
Αφρισμός	απαλός – κρεμώδης – επιθετικός
Ένταση γεύσης	ελαφριά – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – έντονη
Γευστικά χαρακτηριστικά	π.χ. πρωτογενή, δευτερογενή, τριτογενή
Επίγευση	κοντή – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – μακρά

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

Ποιότητα	ελαττωματική – φτωχή – αποδεκτή – καλή – πολύ καλή – εξαιρετική
Επίπεδο ετοιμότητας για κατανάλωση/δυνατότητα παλαίωσης	μπορεί να καταναλωθεί πολύ νεαρό – τώρα αλλά έχει δυνατότητα παλαίωσης άμεση κατανάλωση: δε προορίζεται για παλαίωση – πολύ παλαιό ή περαιτέρω παλαίωση

Σημείωση για τους σπουδαστές:

Στις γραμμές όπου οι λέξεις χωρίζονται με παύλες – Πρέπει να επιλέξετε μόνο μια από τις λέξεις αυτές.

Για τις γραμμές που ξεκινούν με 'π.χ.' όπου οι λέξεις χωρίζονται με κόμμα – Αυτές είναι λέξεις που θα πρέπει να λαμβάνετε υπόψη σας όταν γράφετε μια γευσιγνωστική σημείωση. Μπορεί να μη χρειαστεί να αναφερθείτε στην καθεμία από αυτές τις λέξεις για κάθε κρασί.



WSET

Πνευματικά δικαιώματα Wine & Spirit Education Trust 2016. Το WSET Επίπεδο 3 Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία Κρασιού® μπορεί να αναπαραχθεί μόνο με την έγγραφη άδεια του WSET® βάσει των όρων και των προϋποθέσεων που ισχύουν. Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με τη διεύθυνση wset@wset.co.uk

Λεξικό Κρασιού WSET Επίπεδο 3: υποστηρικτικό υλικό για το εγχειρίδιο του WSET Επίπεδο 3 Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία Κρασιού®

ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΕΙΣ

Σκεφτείτε με τους όρους πρωτογενή/είς, δευτερογενή/είς και τριτογενή/είς

Πρωτογενή Αρωματικά και Γευστικά Χαρακτηριστικά

Τα αρώματα και οι γεύσεις του σταφυλιού και της αλκοολικής ζύμωσης

Ερωτήσεις κλειδιά	Ομάδες	Παράμετροι περιγραφής
Τα αρώματα και οι γεύσεις είναι λεπτά ή έντονα; απλά ή περίπλοκα; γενικά ή συγκεκριμένα; φρέσκα ή μαγειρεμένα; άγουρα, ώριμα ή υπερώριμα;	Ανθικά	ακακία, αγιόκλημα, χαμομήλι, σαμπούκος, γεράνι, άνθη, τριαντάφυλλο, βιολέτα
	Πράσινα Φρούτα	μήλο, λαγοκέρασο, αχλάδι, καραμέλα με γεύση αχλαδιού, κυδώνι, σταφύλι
	Εσπεριδοειδή	γκρειπφρούτ, λεμόνι, μοσχολέμονο (χυμός ή ξύσμα);, ξύσμα πορτοκαλιού, ξύσμα λεμονιού
	Πυρηνόκαρπα φρούτα	ροδάκινο, βερύκοκο, νεκταρίνι
	Τροπικά φρούτα	μπανάνα, λίτσι, μάνγκο, πεπόνι, φρούτο του πάθους, ανανάς
	Κόκκινα φρούτα	κόκκινο φραγκοστάφυλο, κράνμπερι, σμέουρο, φράουλα, κόκκινο κεράσι, κόκκινο δαμάσκηνο
	Μαύρα φρούτα	μαύρο φραγκοστάφυλο, μαύρο μούρο, βατόμυρο, μύρτιλλο, μαύρο κεράσι, μαύρο δαμάσκηνο
	Αποξηραμένα/μαγειρεμένα φρούτα	σύκο, δαμάσκηνο, σταφίδα, σουλτανίνα, kirsch, χαρακτήρας μαρμελάδας, μαγειρεμένα/ψημμένα φρούτα, κονσέρβια φρούτων
	Φυτικά	πράσινη πιπεριά (capsicum), γρασίδι, φύλλα ντομάτας, σπαράγγι, φύλλα φραγκοστάφυλλου
	Βοτανικά	ευκάλυπτος, μέντα, φάρμακο, λεβάντα, μάραθος, άνηθος
Πικάντικα μπαχαρικά	μαύρο/άσπρο πιπέρι, γλυκόριζα	
Άλλα	τσακμακόπετρα, βρεγμένη πέτρα, βρεγμένο μαλλί	

Δευτερογενή Αρωματικά και Γευστικά Χαρακτηριστικά

Τα αρώματα και οι γεύσεις που προκύπτουν από την οينوποίηση μετά τη ζύμωση

Ερωτήσεις κλειδιά	Ομάδες	Παράμετροι περιγραφής
Είναι τα αρώματα και οι γεύσεις από ζύμες, μηλογαλακτική ζύμωση ή δρυς;	Ζύμες (οινολάσπες, αυτόλυση)	μπισκότο, ψωμί, φρυγανισμένο ψωμί, ψημμένη ζύμη, μπριος, ζύμη ψωμιού, τυρί
	Μηλογαλακτική Ζύμωση	βούτυρο, τυρί, κρέμα
	Δρυς	βανίλια, γαρύφαλλο, μοσχοκάρυδο, ινδική καρύδα, καραμέλα βουτύρου, φρυγανισμένο ψωμί, κέδρος, καψαλισμένο ξύλο, καπνός, σοκολάτα, καφές, ρητινώδεις

Τριτογενή Αρωματικά και Γευστικά Χαρακτηριστικά

Τα αρώματα και οι γεύσεις της ωρίμασης

Ερωτήσεις κλειδιά	Ομάδες	Παράμετροι περιγραφής
Δείχνουν τα αρώματα και οι γεύσεις εσκεμμένη οξειδωση, εξέλιξη του φρούτου ή παλαίωση στη φιάλη;	Εσκεμμένη οξειδωση	αμύγδαλο, μάρζιπαν, φουντούκι, καρύδι, σοκολάτα, καφές, καραμέλα γάλακτος, καραμέλα
	Εξέλιξη φρούτου (λευκό)	αποξηραμένο βερύκοκο, μαρμελάδα, αποξηραμένο μήλο, αποξηραμένη μπανάνα, κλπ.
	Εξέλιξη φρούτου (κόκκινο)	σύκο, αποξηραμένο δαμάσκηνο, πίσσα, αποξηραμένο βατόμυρο, αποξηραμένο κράνμπερι, κλπ. μαγειρεμένο βατόμυρο, μαγειρεμένο κόκκινο δαμάσκηνο, κλπ.
	Παλαίωση στη φιάλη (λευκό)	βενζίνη, κηροζίνη, κανέλλα, πιπερόριζα (τζίντζερ), μοσχοκάρυδο, φρυγανισμένο ψωμί, ξηροί καρποί, μανιτάρι, άχυρο/σανός, μέλι
Παλαίωση στη φιάλη (κόκκινο)	δέρμα, δασικό έδαφος, γη, μανιτάρια, θήραμα, ταμπάκο, φυτικό, βρεγμένα φύλλα, κρέατινο, αγρόκτημα	

Σημείωση για τους σπουδαστές: Το Λεξικό Κρασιού Επίπεδου 3 του WSET σχεδιάστηκε για να αποτελεί εργαλείο υπενθύμισης και καθοδήγησης και δε χρειάζεται απομνημόνευση. Μπορείτε να περάσετε την εξέταση γευσιγνωσίας με άριστα αν χρησιμοποιήσετε τις παραμέτρους περιγραφής του Λεξικού Κρασιού, αλλά δε χρειάζεται να περιοριστείτε σε αυτούς τους όρους μόνο. Οι εξεταστές θα δεχτούν και άλλες παραμέτρους περιγραφής, αρκεί να είναι ακριβείς.