

WSET 2. Seviye Sistemik Şarap Tadımı Yaklaşımı®

GÖRÜNÜM

Yoğunluk	açık – orta – koyu
Renk	beyaz limon – altın – kehribar roze pembe – yavruağzı – turuncu kırmızı mor – yakut – lâl – turuncuya çalan açık kahverengi

BURUN

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	düşük kalite – kabul edilebilir – iyi – çok iyi – mükemmel
--------	--



WSET

Telif Hakkı Wine & Spirit Education Trust 2019. WSET 2. Seviye Sistemik Şarap Tadımı Yaklaşımı® sadece WSET'nin belirlediği koşullarda ve yazılı izni ile kopyalanabilir. Daha fazla bilgi için wset@wsetglobal.com e-posta adresini kullanarak iletişime geçebilirsiniz.

WSET 2. Seviye Şarap Sözlüğü:

WSET 2. Seviye SistematiK Şarap Tadımı Yaklaşımı® için destek

AROMA VE TAT TANIMLAMA

Birincil Aroma ve Tatlar

Üzüm ve alkolik fermantasyondan gelen aroma ve tatlar

Çiçeksi	ağaç çiçeği, gül, menekşe
Yeşil meyve	elma, armut, bektashi üzümü, üzüm
Turuncgiller	greyfurt, limon, misket limonu, portakal
Çekirdekli meyve	şeftali, kayısı, tüysüz şeftali
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, yabanmersini, siyah kiraz, siyah erik
Otsu	yeşil dolmalık biber, çimen, domates yaprağı, kuşkonmaz
Bitkisel	okaliptus, nane, rezene, dereotu, kuru bitkiler
Baharat	siyah/beyaz biber, meyankökü
Meyve olgunluğu	olgunlaşmamış meyve, olgun meyve, kuru meyve, pişmiş meyve
Diğer	ıslak taş, şekerleme

İkincil Aroma ve Tatlar

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, krema, peynir
Meşe	vanilya, karanfil, hindistan cevizi, sedir, köz odun, is, çikolata, kahve

Üçüncül Aroma ve Tatlar

Olgunlaştırmadan gelen aroma ve tatlar

Kırmızı şarap	kuru meyve, deri, toprak, mantar, et, tütün, ıslak yaprak, sık orman zemini, karamel
Beyaz şarap	kuru meyve, portakal marmeladı, petrol, tarçın, zencefil, hint cevizi, badem, kestane, bal, karamel
Özellikle oksitlenmiş şaraplar	badem, kestane, ceviz, çikolata, kahve, karamel