

## WSET Уровень 2. Систематизированный подход к дегустации вина®

### ВНЕШНИЙ ВИД

<b>Интенсивность</b>	бледная – средняя – глубокая
<b>Цвет</b>	<b>белое</b> лимонный – золотистый – янтарный <b>розовое</b> розовый – розовато-оранжевый – оранжевый <b>красное</b> фиолетовый – рубиновый – гранатовый – рыжевато-коричневый

### АРОМАТ

<b>Интенсивность</b>	легкая – средняя – выраженная
<b>Ароматические характеристики</b>	напр., первичные, вторичные, третичные

### ВКУС

<b>Сладость</b>	сухое – полусухое – полусладкое – сладкое
<b>Кислотность</b>	низкая – средняя – высокая
<b>Уровень танинов</b>	низкий – средний – высокий
<b>Уровень алкоголя</b>	низкий – средний – высокий
<b>Тело</b>	легкое – среднее – полное
<b>Интенсивность вкуса</b>	легкая – средняя – выраженная
<b>Вкусовые характеристики</b>	напр., первичные, вторичные, третичные
<b>Послевкусие</b>	короткое – среднее – долгое

### ВЫВОДЫ

<b>Качество</b>	плохое – удовлетворительное – хорошее – очень хорошее – выдающееся
-----------------	--



**WSET**

Авторские права принадлежат Wine & Spirit Education Trust 2019. «WSET Уровень 2. Систематизированный подход к дегустации вина®» может копироваться только с письменного разрешения WSET и в соответствии с его положениями и условиями. Для получения дополнительной информации обращайтесь: [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)

## WSET Уровень 2. Винный Лексикон,

дополняющий «WSET Уровень 2. Систематизированный подход к дегустации вина®»

### ОПИСАНИЕ АРОМАТА И ВКУСА

#### Первичные ароматы и вкусы

##### Ароматы и вкусы винограда и алкогольной ферментации

<b>Цветочные</b>	цветение плодовых деревьев, роза, фиалка
<b>Зеленые фрукты</b>	яблоко, груша, крыжовник, виноград
<b>Цитрусовые</b>	грейпфрут, лимон, лайм, апельсин
<b>Косточковые фрукты</b>	персик, абрикос, нектарин
<b>Тропические фрукты</b>	банан, личи, манго, дыня, маракуйя, ананас
<b>Красные фрукты</b>	красная смородина, клюква, малина, клубника, красная вишня, красная слива
<b>Черные фрукты</b>	черная смородина, ежевика, черника, черная вишня, черная слива
<b>Растительные</b>	зеленый болгарский перец (капсикум), трава, томатный лист, спаржа
<b>Травяные</b>	эвкалипт, мята, фенхель, укроп, сухие пряные травы
<b>Пряности</b>	черный/белый перец, лакрица
<b>Спелость фруктов</b>	неспелые фрукты, спелые фрукты, сухие фрукты, вареные фрукты
<b>Другие</b>	мокрые камни, конфеты

#### Вторичные ароматы и вкусы

##### Ароматы и вкусы от виноделия после ферментации

<b>Дрожжевые</b>	Печенье, выпечка, хлеб, поджаренный хлеб, тесто, сыр, йогурт (осадок, автолиз, флор)
<b>Малолактическое преобразование</b>	сливочное масло, сливки, сыр
<b>Дуб</b>	ваниль, гвоздика (пряность), кокос, кедр, обожжённая древесина, дым, шоколад, кофе

#### Третичные ароматы и вкусы

##### Ароматы и вкусы от выдержки

<b>Красное вино</b>	сухие фрукты, кожа, земля, грибы, мясо, табак, мокрая листва, лесная подстилка, карамель
<b>Белое вино</b>	сухие фрукты, апельсиновый мармелад, бензин (газолин), корица, имбирь, мускатный орех, миндаль, фундук, мед, карамель
<b>Намеренно окисленные вина</b>	миндаль, фундук, грецкий орех, шоколад, кофе, карамель