

# WSET® JÄRJESTELMÄLLINEN MAISTELU (jatkokurssi)

## WSET® Level 3 Järjestelmällinen viinin maistelu (jatkokurssi)

ULKONÄKÖ	
<b>Kirkkaus</b>	kirkas – samea
<b>Voimakkuus</b>	erittäin vaalea – vaalea – keskisyvä (-) – keskisyvä – keskisyvä (+) – syvä – läpinäkymätön
<b>Väri</b> valkoviini roseeviini punaviini	väritön – vihertävä – sitruunankeltainen – kullankeltainen – meripihkanvärinen – ruskea vaaleanpunainen – lohenpunainen – oranssi purppura – rubiini – granaatti – kellertävänruskea – ruskea
<b>Muut havainnot</b>	reuna vs. keskus, jalat / kyyneleet, sakkaa, pirskahtelua, hohdetta

  

TUOKSU	
<b>Kunto</b>	puhdas – epäpuhdas (viat: hapettunut – pilaantunut – korkkivika – muuta)
<b>Intensiteetti</b>	heikko – kohtalainen (-) – kohtalainen – kohtalainen (+) – voimakas
<b>Kehitys</b>	nuori – kehittyvä – täysin kehittynyt – yli-ikäinen / ohittanut parhaat päivänsä – tarkoituksella hapettunut
<b>Aromien luonne</b>	hedelmäinen – kukkainen – mausteinen – kasviperäinen – tamminen – muuta

  

MAKU	
<b>Makeus</b>	kuiva – kuivahko – puolikuiva – puolimakea – makea – erittäin makea
<b>Hapokkuus</b>	vähäinen – kohtalainen (-) – kohtalainen – kohtalainen (+) – runsas
<b>Tanniinit</b>	vähän – kohtalaisesti (-) – kohtalaisesti – kohtalaisesti (+) – runsaasti
<b>Alkoholi</b>	vähäinen – kohtalainen (-) – kohtalainen – kohtalainen (+) – runsas väkevöity: (matala / kohtalainen / korkea)
<b>Täyteläisyys</b>	kevyt – keskitäyteläinen (-) – keskitäyteläinen – keskitäyteläinen (+) – täyteläinen
<b>Vahto</b>	hienostunut – kermainen – hyökkäävä
<b>Intensiteetti</b>	kevyt – kohtalainen (-) – kohtalainen – kohtalainen (+) – voimakas
<b>Flavorien luonne</b>	hedelmäinen – kukkainen – mausteinen – kasviperäinen – tamminen – muuta
<b>Pituus</b>	lyhyt – kohtalainen (-) – kohtalainen – kohtalainen (+) – pitkä

  

PÄÄTELMÄT	
<b>Laatu</b>	kehno – hyväksyttävä – hyvä – erittäin hyvä – erinomainen
<b>Hintaluokka</b>	huokea – keskihintainen – kallis – erittäin kallis
<b>Juomavalmius / kypsyy</b>	tarvitsee aikaa – valmista juotavaksi, mutta voi kehittyä vielä – valmista juotavaksi, mutta ei kehity enää – liian vanha

### Copyright Wine & Spirit Education Trust 2010

WSET® Järjestelmällinen maistelu (jatkokurssi) -kaavakkeen tekijänoikeus kuuluu Wine & Spirit Education Trustille, joka näin ollen kieltää kaavakkeen jäljentämisen. WSET on Wine & Spirit Education Trustin rekisteröity tavaramerkki.

WSET® Järjestelmällinen maistelu (jatkokurssi) -kaavaketta saa käyttää ilman korvausta tai maksua seuraavin ehdoin:

- Sitä käytetään sellaisenaan ilman muutoksia, poistoja tai lisäyksiä.
- Teksti "WSET® Järjestelmällinen maistelu (jatkokurssi)" on aina mainittu.
- Wine & Spirit Education Trust mainitaan aina tekijänä.
- Edellä mainitut vaatimukset pätevät kaikkiin myöhemmin ilmestyviin julkaisuihin.



# WSET® JÄRJESTELMÄLLINEN MAISTELU (jatkokurssi)

## AROMIEN JA MAKUJEN LUONNEHDINTOJA

HEDELMÄ	
Sitrushedelmät	greippi, sitruuna, limetti
Vihreät hedelmät	omena (vihreä/kypsä?), karviaismarjat, päärynä
Kivelliset hedelmät	aprikoosi, persikka
Punaiset marjat	vadelma, punainen kirsikka, luumu, punaherukat, mansikka
Tummat marjat	karhunvatukka, tumma kirsikka, mustaherukat
Trooppiset hedelmät	bananaani, kiivi, litsiluumu, mango, meloni, passiohedelmä, ananas
Kuivatut hedelmät	viikuna, kuivattu luumu, rusinat, sultaanirusinat

KUKKAISET	
Hedelmäpuun kukinta	seljankukka, appelsiini
Kukat	parfyymi, ruusu, orvokki

MAUSTEET	
Makeat	kaneli, neilikka, inkivääri, muskotti, vanilja
Terävät/kirpeät	pippurit, lakritsa, katajanmarja

KASVIT	
Tuoreet	parsa, vihreä paprika, sienet, mustat oliivit
Keitetyt	kaali, säilykkeet (parsa, artisokka, pavut jne.)
Yrtit	eukalyptus, ruoho, heinä, minttu, mustaherukan lehdet, märät lehdet
Pavut ja pähkinät	manteli, kookospähkinä, saksanpähkinä, suklaa, kahvi
Tammi	setri, lääkemäinen, pihkainen, savu, vanilja, tupakka

MUITA	
Eläimelliset	nahka, märkä villa, lihaisa
Autolyttiset	hiiva, keksi, leipä, paahtoleipä
Maitotuotteet	voi, juusto, kerma, jogurtti
Mineraali/maaperä	maa, petroli, kumi, terva, kivinen/teräksinen
Kypsyyttä kuvaavat	karamelli, hunaja, hillo, marmeladi, siirappi, keitetty/paistettu/muhennettu

### Copyright Wine & Spirit Education Trust 2010

WSET® Järjestelmällinen maistelu (jatkokurssi) -kaavakkeen tekijänoikeus kuuluu Wine & Spirit Education Trustille, joka näin ollen kieltää kaavakkeen jäljentämisen. WSET on Wine & Spirit Education Trustin rekisteröity tavaramerkki.

WSET® Järjestelmällinen maistelu (jatkokurssi) -kaavaketta saa käyttää ilman korvausta tai maksua seuraavin ehdoin:

- Sitä käytetään sellaisenaan ilman muutoksia, poistoja tai lisäyksiä.
- Teksti "WSET® Järjestelmällinen maistelu (jatkokurssi)" on aina mainittu.
- Wine & Spirit Education Trust mainitaan aina tekijänä.
- Edellä mainitut vaatimukset pätevät kaikkiin myöhemmin ilmestyviin julkaisuihin.

