

WSET® Tadıma **Sistemik Yaklaşım**

GÖRÜNÜŞ

Berraklık	temiz – bulanık
Yoğunluk	açık – orta – koyu
Renk	beyaz: limon – altın – kehribar roze: pembe – somon – turuncu kırmızı: mor – yakut – kiremit – kahvemsi

BURUN

Durum	temiz – hatalı
Yoğunluk	hafif – orta – güçlü
Aroma karakteri	meyve – çiçek – baharat – otsu – meşe – diğer

DAMAK

Tatlılık	sek – hafif sek – orta – tatlı
Asidite	düşük – orta – yüksek
Tanen	düşük – orta – yüksek
Gövde	hafif – orta – tam
Aroma karakteri	meyve – çiçek – baharat – otsu – meşe – diğer
Uzunluk	kısa – orta – uzun

DEĞERLENDİRME

Kalite	zayıf – kabul edilebilir – iyi – çok iyi – mükemmel
---------------	---



Telif hakları: Wine & Spirit Education Trust 2011

"WSET® Systematic Approach to Tasting" (Tadıma Sistemli Yaklaşım)ın tüm telif hakları, işbu belgenin de haklarının sahibi olan Wine & Spirit Education Trust'a aittir.

WSET hakkında daha detaylı bilgi için www.wsetglobal.com web sitesini ziyaret edebilirsiniz.

Aroma ve Tat Özellikleri

MEYVE /ÇİÇEK (sade/ tipik ya da spesifik? Taze ya da pişmiş? Olgun ya da aşırı olgun?)	
Çiçeksi	bahar çiçekleri, gül, menekşe
Yeşil meyve	elma (yeşil/kırmızı?), bektaşi üzümü, armut, üzüm
Turunçgil	greyfurt, limon, misket limonu (meyvenin suyu mu kabuğu mu?)
Çekirdekli meyve	kayısı, şeftali, nektarin
Tropik meyve	muz, kivi, liçi, mango, kavun, çarkıfelek, ananas
Kırmızı meyve	ahududu, kırmızı kiraz, erik, kırmızı frenk üzümü, çilek, kızılıcık
Siyah meyve	böğürtlen, siyah kiraz, siyah frenk üzümü, yaban mersini
Kuru meyve	incir, kuru erik, kuru üzüm,, kiraz likörü, reçelsi, pişmiş, fırınlanmış,, marmelat

BAHARAT VE SEBZE	
Olgunlaşmamış	kyeşil dolmalık biber, mantar, çimen, beyaz tane biber, domates, patates, yaprak
Otsu	çimen, kuşkonmaz, Frenk üzümü yaprağıé
Bitkisel	okaliptüs, lavanta, rezene, dereotu nane
Sebze	lahana, kuşkonmaz, enginar, bezelye (taze/pişmiş?) zeytin (siyah/yeşil?)
Tatlı baharatlar	tarçın, karanfil, zencefil, muskat, vanilya
Keskin baharatlar	kara/beyaz biber, meyankökü, ardıç

MEŞE/DİĞER	
Doğal	basit/sade, nötr, belirsiz
Otolitik	maya, bisküvi, ekmek, kızarmış ekmek, ölü maya
Sütlü	tereyağı, peynir, krema, yoğurt
Meşe fıçı	vanilya, kızarmış ekmek, sedir, yanmış ağaç, is, rezene
Çekirdek/tohum	badem, Hindistan cevizi, fındık, ceviz, çikolata, kahve
Olgun	bitkisel, mantar, saman, ıslak yaprak, orman , av hayvanları, tütün, sedir, bal, tahıl
Hayvansı	deri, ahır, etsi
Mineralsi	toprak, petrol, lastik, katran, taşı/çelik gibi, ıslak yün

Telif hakları: Wine & Spirit Education Trust 2011

"WSET® Systematic Approach to Tasting" (Tadıma Sistemli Yaklaşım)nın tüm telif hakları, işbu belgenin de haklarının sahibi olan Wine & Spirit Education Trust'a aittir. WSET hakkında daha detaylı bilgi için www.wsetglobal.com web sitesini ziyaret edebilirsiniz.