

De WSET® systematische proefmethode (Level 3)

De WSET® systematische proefmethode

UITERLIJK		
Helderheid	helder – troebel	
Intensiteit	kleurloos – licht – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – diep – ondoorzichtig	
Kleur	Wit Rosé Rood	kleurloos – lichtgeel met groene zweem – citroen – goud – amber – bruin roze – zalmroze – oranje paars – robijnrood – granaatrood – bruinrood – bruin
Andere observaties	Bijvoorbeeld rand t.o.v. kern, tranen, bezinksel, belletjes, kleurschakeringen, glanspunten	

GEUR	
Conditie	zuiver – onzuiver (<i>fout: geoxideerd – slechte conditie – kurk – anders</i>)
Intensiteit	licht – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – uitgesproken
Ontwikkeling	jeugdig – in ontwikkeling – volledig ontwikkeld – vermoeid/beste tijd gehad (doelbewust geoxideerd?)
Aromakenmerken	fruit – bloemig – specerijen – vegetaal – eikenhout – anders

SMAAK	
Zoetheid	droog – bijna droog – halfdroog – gemiddeld – halfzoet – zoet – weelderig zoet
Zuurgraad	laag – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – hoog
Tannine	laag – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – hoog
Alcohol	laag – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – hoog versterkt: (laag/gemiddeld/hoog gehalte)
Body	licht – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – vol
Mousse	delicaat – romig – agressief
Smaakintensiteit	licht – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – uitgesproken
Smaakkenmerken	fruit – bloemig – specerijen – vegetaal – eikenhout – anders
Afdronk	kort – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – lang

CONCLUSIES	
Kwaliteit	slecht – acceptabel – goed – zeer goed – uitstekend
Prijscategorie	goedkoop – gemiddelde prijs – hoge prijs – topprijs
Rijpheid	moet nog rijpen – op dronk, kan nog beter worden – nu op dronk, zal niet beter worden – te oud

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2010

Het copyright van de 'systematische WSET®-proefmethode (International Higher Certificate)' is eigendom van de Wine & Spirit Education Trust, die ook de morele rechten hierop bezit. WSET is een Geregistreerd Handelsmerk van de Wine & Spirit Education Trust.

De systematische WSET®-proefmethode (International Higher Certificate) mag vrijelijk gereproduceerd worden, zonder betaling van royalty's of andere kosten, mits aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

- ze wordt in haar geheel gereproduceerd, zonder aanpassing, weglating of toevoeging
- de titel 'systematische WSET®-proefmethode (International Higher Certificate)' wordt er altijd bij vermeld
- de Wine & Spirit Education Trust wordt vermeld als de auteur van deze methode
- de copyright-claim hierboven wordt bij elke publicatie van de methode volledig vermeld.



De WSET® systematische proefmethode (Level 3)

Kenmerken van geuren en smaken

Fruit	
Citrusvruchten	grapefruit (pompelmoes), citroen, limoen
Groen fruit	appel (groen/rijp?), kruisbes, peer
Steenvruchten	abrikoos, perzik
Rood fruit	framboos, kers, pruim, rode bes, aardbei
Zwart fruit	braam, zwarte kers, zwarte bes
Tropisch fruit	banaan, kiwi, lychee, mango, meloen, passievrucht, ananas
Gedroogd fruit	vijg, pruimedant, krent, rozijn

Bloemig	
Bloesem	vlierbes, oranjebloesem
Bloemen	parfum, roos, viooltje

Specerijen	
Zoet	kaneel, kruidnagel, gember, nootmuskaat, vanille
Doordringend	zwarte/witte peper, zoethout, jeneverbes

Vegetaal	
Fris/rauw	asperge, groene paprika, paddenstoel, zwarte olijf
Gekookt	kool, groenten uit blik (asperge, artisjok, erwten enz.)
Kruidig	eucalyptus, gras, hooi, munt, blad van zwarte bes, natte bladeren
Zaden/pitten/noten	amandel, kokosnoot, hazelnoot, walnoot, chocola, koffie
Eikenhout	ceder, medicinaal, harsachtig, rook, vanille, tabak

Anders	
Dierlijk	leer, natte wol, vlezig
Autolytisch	gist, biscuit, brood, toast
Zuivel	boter, kaas, room, yoghurt
Mineraal	aarde, petroleum/benzine, rubber, teer, steen-/staalachtig
Rijpheid	karamel, snoep, honing, jam, marmelade, stroop, gekookt, gebakken, gestoofd

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2010

Het copyright van de 'systematische WSET®-proefmethode (International Higher Certificate)' is eigendom van de Wine & Spirit Education Trust, die ook de morele rechten hierop bezit. WSET is een Geregistreerd Handelsmerk van de Wine & Spirit Education Trust.

De systematische WSET®-proefmethode (International Higher Certificate) mag vrijelijk gereproduceerd worden, zonder betaling van royalty's of andere kosten, mits aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

- i. ze wordt in haar geheel gereproduceerd, zonder aanpassing, weglating of toevoeging
- ii. de titel 'systematische WSET®-proefmethode (International Higher Certificate)' wordt er altijd bij vermeld
- iii. de Wine & Spirit Education Trust wordt vermeld als de auteur van deze methode
- iv. de copyright-claim hierboven wordt bij elke publicatie van de methode volledig vermeld.

