

## WSET® Систематизированный подход к дегустации вина

### ВНЕШНИЙ ВИД

**Прозрачность:** ясное (прозрачное) – тусклое (мутное)

**Интенсивность цвета:** бледный – средний – глубокий

**Оттенок цвета:**

Белое:	лимонный – золотистый – янтарный
Розовое:	розовый – рыжеватый
Красное:	пурпурный – рубиновый – гранатовый – тауни / рыжевато-коричневый / каштановый

### АРОМАТ

**Состояние аромата:** чистый – нечистый с присутствием посторонних оттенков

**Интенсивность аромата:** легкий – средний – выраженный

**Ароматические характеристики:** фрукты – цветы – пряности – овощи – орехи – дуб – другое

### ВКУС

**Сладость:** сухое – с оттенком сладости / полусухое – полусладкое – сладкое

**Кислотность:** низкая – средняя – высокая

**Уровень танинов:** низкий - средний - высокий

**Тело:** легкое – среднее – полное

**Вкусовые характеристики:** фрукты – цветы – пряности – овощи – орехи – дуб – другое

**Продолжительность вкуса:** короткий – средний – длительный

### ВЫВОДЫ

**Качество:** низкое – приемлемое – хорошее – очень хорошее – выдающееся

#### Copyright Wine & Spirit Education Trust 2009

Авторские, равно как и моральные права на "WSET® Systematic Approach to Tasting (Level 2)" принадлежат Wine & Spirit Education Trust. WSET является зарегистрированной торговой маркой Wine & Spirit Education Trust.

WSET® Systematic Approach to Tasting может воспроизводиться бесплатно и без отчисления процентов на следующих условиях:

1. Воспроизведение документа производится полностью, без изменений, сокращений или дополнений;
2. В тексте документа всегда присутствует его название "WSET® Systematic Approach to Tasting (Level 2)";
3. Wine & Spirit Education Trust признается автором документа;
4. Данный текст об авторских правах полностью присутствует в каждой копии документа.

**Вкусовые и ароматические харктеристики**

<b>ФРУКТОВЫЕ АРОМАТЫ</b>	
Цитрусовые	грейпфрут, лимон, лайм
Зеленые фрукты	яблоки (зеленые/спелые), крыжовник, груша
Косточковые фрукты	абрикосы, персики
Красные ягоды	малина, вишня, слива, красная смородина, клубника
Черные ягоды	ежевика, черешня, черная смородина
Тропические фрукты	бананы, киви, личи, манго, дыня, маракуйя, ананас
Сухофрукты	инжир, чернослив, изюм, кишмиш
<b>ЦВЕТОЧНЫЕ АРОМАТЫ</b>	
Цветущие деревья / кустарники	бузина, апельсин
Цветы	парфюм, роза, фиалка
<b>ПРЯНЫЕ АРОМАТЫ</b>	
Сладкие	корица, гвоздика, имбирь, мускатный орех, ваниль
Острые	черный / белый перец, лакрица, можжевельник
<b>РАСТИТЕЛЬНЫЕ АРОМАТЫ</b>	
Свежие овощи	спаржа, зеленый перец, грибы
Вареные, консервированные овощи	капуста, овощные консервы (спаржа, артишок, горошек и т.д.), маслины
Травяные	эвкалипт, трава, сено, мята, лист черной смородины, влажные листья
Орехи / зерна	миндаль, кокос, фундук, грецкий орех, шоколад, кофе
Дуб	кедр, медицинские ноты, смола, дым, ваниль, табак
<b>ДРУГИЕ:</b>	
Животные ароматы	кожа, влажная шерсть, мясо
Автолизные	дрожжи, бисквит (кондитерская выпечка), хлеб, тосты
Молочные	сливочное масло, сыр, сливки, йогурт
Минеральные	земля, бензин (нефтяные продукты), резина, деготь, каменистость/железистость
Зрелость	карамель, конфеты, мед, джем, мармелад, патока, варенье, выпечка, тушеные

