

# WSET 第三级葡萄酒品鉴系统方法®

视觉:外观		
澄清度		清澈—浑浊(有缺陷?)
颜色深度		淡—中—深
颜色	白葡萄酒 红葡萄酒 桃红葡萄酒	青柠色—柠檬色—金黄色—琥珀色—棕色 紫红色—宝石红色—石榴红色—茶色—棕色 粉红色—粉橘色—橙色
其他观察		比如:酒腿/酒泪、沉淀、微气泡、气泡状态
嗅觉:气味		
纯净性		纯净—不纯净(有缺陷?)
香气浓度		淡—中(-)—中—中(+)—浓
香气特征		比如:一类香气、二类香气、三类香气
陈年度		年轻—陈年中—完全陈年—已过最佳适饮期
味觉:味道		
甜度		干—近乎干—半干—半甜—甜—极甜
酸度		低—中(-)—中—中(+)—高
单宁		低—中(-)—中—中(+)—高
酒精度		低—中—高 <b>加强葡萄酒:</b> 低—中—高
酒体		轻盈—中(-)—中—中(+)—饱满
气泡的口感		细腻—柔滑—扎口
风味浓度		淡—中(-)—中—中(+)—浓郁
风味特征		比如:一类风味、二类风味、三类风味
余味长度		短—中(-)—中—中(+)—长
评估 质量评估		
质量等级		有缺陷—差—可接受—好—很好—特好
适饮程度/陈年潜力		过于年轻—现在已能饮用,并有陈年潜力—现在饮用:不适宜陈年或继续陈年—已过适饮期

## 请学员注意:

在用一字线“—”分隔开的那几行术语中,学员仅可选择其中的一个来描述。

在“比如:”后面用顿号隔开的那几行术语,可供学员在写品酒笔记时选择使用,但不是每一款酒都需要用到。

# WSET 第三级葡萄酒词汇表

辅助 WSET 第三级葡萄酒品鉴系统方法®

## 描述香气和风味特征

用一类香气和风味、二类香气和风味、三类香气和风味的词汇来表述

### 一类香气和风味

葡萄品种及酒精发酵所带来的香气和风味

#### 要点

#### 组群 描述用语

**花香** 合欢、金银花、甘菊、接骨木花、天竺葵、花丛、玫瑰、紫罗兰

**绿色水果** 苹果、醋栗、梨、梨味硬糖、榅桲、葡萄

**柑橘类水果** 西柚、柠檬、青柠(果汁或果皮?)、橘皮、柠檬皮

**核果** 桃、杏、油桃

**热带水果** 香蕉、荔枝、芒果、蜜瓜、西番莲果、菠萝

**红色水果** 红浆果、蔓越莓、覆盆子、草莓、红樱桃、红李子

**黑色水果** 黑醋栗、黑莓、树莓、蓝莓、黑樱桃、黑李子

**干果 / 煮熟的(水果)** 无花果、西梅干、葡萄干、白葡萄干、樱桃酒、果酱、烤水果 / 炖水果、果脯

**草本植物** 青椒、青草、番茄叶、芦笋、黑醋栗叶

**草药** 桉树、薄荷、药材、薰衣草、茴香、莪萝

**辛香料** 黑 / 白胡椒、甘草

**其他** 燧石、湿石、湿羊毛

#### 这些风味

过淡或浓郁?

简单或复杂?

一般或具体?

新鲜或煮熟?

未熟、成熟或过熟?

### 二类香气和风味

酿造过程中发酵后所产生的香气和风味

#### 要点

#### 组群 描述用语

**酵母(酒泥、自溶)** 饼干、面包、烤面包、油酥糕点、法式奶油甜面包、面包面团、奶酪

#### 这些风味来自

酵母、苹果酸—乳酸转化或橡木?

**苹果酸—乳酸转化** 黄油、奶酪、奶油

**橡木** 香草、丁香、肉豆蔻、椰子、奶油硬糖、烤面包、雪松、焦炭、烟熏、巧克力、咖啡、树脂

### 三类香气和风味

陈年过程中所产生的香气和风味

#### 要点

#### 组群 描述用语

**有意氧化** 杏仁、杏仁泥、榛子、核桃、巧克力、咖啡、太妃糖、焦糖

**果味成熟(白葡萄酒)** 杏干、橘子酱、苹果干、香蕉片等

#### 这些风味表明

有意氧化、果味成熟或瓶内陈年?

**果味成熟(红葡萄酒)** 无花果、西梅干、焦油、黑莓干、蔓越莓干等  
煮熟的黑莓、煮熟的红李子等

**瓶内陈年(白葡萄酒)** 汽油、煤油、桂皮、生姜、肉豆蔻、烤面包、坚果味、蘑菇、干草、蜂蜜

**瓶内陈年(红葡萄酒)** 皮革、森林地表、泥土、蘑菇、野生动物味、烟草、植物味、湿树叶、野肉、鲜味、牲厩

#### 请学员注意:

WSET 第三级葡萄酒词汇表旨在为学员设立出大概的指引,学员无须死记硬背。如果学员能够在品酒考试中运用这张葡萄酒词汇表中的描述用语,便能事半功倍,做好考试的准备。但学员也不必受限于这些术语,考试允许使用其他准确的词语来表述。



2023年第2C版

Wine & Spirit Education Trust 2023 版权所有。WSET 第三级葡萄酒品鉴系统方法® 仅可在征得 WSET 的书面许可并遵守其条款和条件的情形下复制。更多信息请联系 wset@wsetglobal.com