

Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn Niveau 3®

UITERLIJK

Helderheid	helder – troebel (fout in de wijn?)
Intensiteit	licht – gemiddeld – diep
Kleur	<i>wit</i> groengeel – citroengeel – goudgeel – ambergeel – bruin <i>rosé</i> roze – zalmroze – oranje <i>rood</i> paars – robijnrood – granaatrood – bruinrood – bruin
Andere kenmerken	<i>bijv.</i> tranen, bezinsel, tinteling, mousse

GEUR

Conditie	zuiver – onzuiver (fout in de wijn?)
Intensiteit	licht – gemiddeld(-) – gemiddeld – gemiddeld(+) – sterk
Aromakenmerken	<i>bijv.</i> primair, secundair, tertiair
Ontwikkeling	jong – in ontwikkeling – volledig ontwikkeld – vermoeid/over hoogtepunt

SMAAK

Zoetheid	droog – iets zoet – halfdroog – halfzoet – zoet – volzoet
Zuurgehalte	laag – gemiddeld(-) – gemiddeld – gemiddeld(+) – hoog
Tanninegehalte	laag – gemiddeld(-) – gemiddeld – gemiddeld(+) – hoog
Alcoholgehalte	laag – gemiddeld – hoog versterkte wijn: laag – gemiddeld – hoog
Body/mondgevoel	licht – gemiddeld(-) – gemiddeld – gemiddeld(+) – vol
Mousse	verfijnd – romig – hard
Smaakintensiteit	licht – gemiddeld(-) – gemiddeld – gemiddeld(+) – sterk
Smaakkenmerken	<i>bijv.</i> primair, secundair, tertiair
Afdrank	kort – gemiddeld(-) – gemiddeld – gemiddeld(+) – lang

CONCLUSIES

BEORDELING VAN DE KWALITEIT

Kwaliteitsniveau	fout – slecht – redelijk – goed – heel goed – voortreffelijk
Mate waarin wijn op dronk is/ bewaarpotentieel	te jong – op dronk, maar kan nog rijpen – nu drinken: niet geschikt om te rijpen of om verder te rijpen – te oud

Opmerkingen voor cursisten

Bij regels waarin de woorden gescheiden zijn door een streepje: hier moet je één, en niet meer dan één, term kiezen.

Bij regels die beginnen met 'bijv.' en waarin de woorden gescheiden zijn door komma's: deze aspecten moet je in overweging nemen bij het schrijven van een proefnotitie. Ze zullen echter niet altijd voor elke wijn van toepassing zijn.



WSET

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2022. De Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn Niveau 3® mag uitsluitend vermenigvuldigd worden na schriftelijke toestemming en in overeenstemming met de voorwaarden van de WSET®. Neem voor meer informatie contact op via wset@wsetglobal.com.

Niet voor gebruik/verkoop in het Vasteland van China.

Wijnlexicon WSET Niveau 3: hulpmiddel bij de Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn Niveau 3®

AROMA'S EN SMAKEN BESCHRIJVEN

Denk in termen van primair, secundair en tertiair

Primaire aroma's en smaken

De aroma's en smaken van de druif en de alcoholische vergisting

Belangrijkste vragen	Smaakgroepen	Beschrijvingen
Zijn de smaken licht of intens? simpel of complex? breed of scherp omlijnd? fris en vers of gestoofd? niet geheel rijp of rijp of overrijp?	Bloemig	acacia, kamperfoelie, kamille, vlierbloesem, geranium, bloesem, roos, viooltje
	Groen fruit	appel, kruisbes, peer, perensnoepjes, kweeper, druif
	Citrusvruchten	grapefruit, citroen, limoen (sap of schil?), sinaasappelschil, citroenschil
	Steenvruchten	perzik, abrikoos, nectarine
	Tropisch fruit	banaan, lychee, mango, meloen, passievrucht, ananas
	Rood fruit	aalbes, cranberry, framboos, aardbei, rode kers, rode pruim
	Zwart fruit	zwarte bes, braam, bosvrucht, bosbes, zwarte kers, zwarte pruim
	Gedroogd/ gestoofd fruit	vijg, pruimedant, rozijn, krent, kirsch, jam, gebakken/gestoofd fruit, ingemaakt fruit
	Groen/plantaardig	groene paprika, gras, tomatenblad, asperge, zwartebessenblad
	Kruidig	eucalyptus, munt, medicinale (kruiden)drankjes, lavendel, venkel, dille
	Prikkelende specerijen	zwarte en witte peper, zoethout
Overig	vuursteen, natte steen, natte wol	

Secundaire aroma's en smaken

De aroma's en smaken van de vinificatie na de vergisting

Belangrijkste vragen	Smaakgroepen	Beschrijvingen
Zijn de smaken afkomstig van gist, malolactische omzetting of eikenhout?	Gist (lie, autolyse)	biscuit, brood, toast, gebak, brioche, brooddeeg, kaas
	Malolactische omzetting	boter, kaas, room
	Eikenhout	vanille, kruidnagel, nootmuskaat, kokos, butterscotch, toast, cederhout, geschroeid hout, rook, chocola, koffie, hars

Tertiaire aroma's en smaken

De aroma's en smaken van rijping

Belangrijkste vragen	Smaakgroepen	Beschrijvingen
Wijzen de smaken op opzettelijke oxidatie, ontwikkeling van het fruit of rijping op fles?	Opzettelijke oxidatie	amandel, marsepein, hazelnoot, walnoot, chocola, koffie, toffee, karamel
	Ontwikkeling fruit (wit)	gedroogde abrikoos, marmelade, gedroogde appel, gedroogde banaan enz.
	Ontwikkeling fruit (rood)	vijg, pruimedant, teer, gedroogde braam, gedroogde cranberry enz.; gestoofde bramen/compote, gestoofde rode pruim enz.
	Rijping op fles (wit)	benzine, kerosine, kaneel, gember, nootmuskaat, toast, nootachtig, paddenstoel, hooi, honing
	Rijping op fles (rood)	leer, bosgrond, aarde, paddenstoel, wild, tabak, vegetaal (organisch materiaal/humus), natte bladeren, hartig, vlezig, boerenerf

Opmerking voor cursisten: het wijnlexicon WSET Niveau 3 is bedoeld als een geheugensteun en gids, die je niet uit je hoofd hoeft te leren. Je kunt met onderscheiding slagen voor het proefexamen als je de beschrijvingen uit het wijnlexicon gebruikt, maar je hoeft jezelf niet tot deze termen te beperken en de examinatoren zullen andere termen ook accepteren, zolang ze correct zijn.