

De Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn (afgekort tot SAT, naar de Engelse naam) Niveau 2®

Uiterlijk		
Helderheid		helder – troebel (fout in wijn?)
Intensiteit		licht – gemiddeld – diep
Kleur	wit	groengeel – citroengeel – goudgeel – ambergeel – bruin
	rosé	roze – oranjeroze – oranje
	rood	paars – robijnrood – granaatrood – bruinrood – bruin
Geur		
Conditie		zuiver – onzuiver (fout in wijn?)
Intensiteit		licht – gemiddeld – sterk
Aromakenmerken		bijv. primair, secundair, tertiair
Smaak		
Zoetheid		droog – iets zoet – halfzoet – zoet
Zuurgehalte		laag – gemiddeld – hoog
Tannine		laag – gemiddeld – hoog
Alcohol		laag – gemiddeld – hoog
Body		licht – gemiddeld – vol
Smaakintensiteit		licht – gemiddeld – sterk
Smaakkenmerken		bijv. primair, secundair, tertiair
Afdronk		kort – gemiddeld – lang
Conclusies		
Kwaliteitsniveau		fout in wijn – slecht – redelijk – goed – heel goed – voortreffelijk

Wijnlexicon WSET Niveau 2

Hulpmiddel bij de Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn Niveau 2®

Het beschrijven van aroma's en smaken

Primaire aroma's en smaken

Aroma's en smaken afkomstig van de druif en de alcoholische vergisting

Bloemig	bloesem, roos, viooltje
Groen fruit	appel, peer, kruisbes, druif
Citrusvruchten	grapefruit, citroen, limoen, sinaasappel
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, blauwe bes, zwarte kers, blauwe pruim
Groen/plantaardig	groene paprika, gras, tomatenblad, asperge
Kruidig	eucalyptus, munt, venkel, dille, gedroogde kruiden
Specerijen	zwarte en witte peper, zoethout
Rijpheid van het fruit	onrijp fruit, rijp fruit, gedroogd fruit, gekookt of gestoofd fruit
Overige	natte stenen, snoep

Secundaire aroma's en smaken

Aroma's en smaken afkomstig van het wijnmaakproces na de vergisting

Gist (lie, autolyse, flor)	biscuit, gebak, brood, geroosterd brood, brooddeeg, kaas, yoghurt
Malolactische omzetting	boter, kaas, room
Eikenhout	vanille, kruidnagel, kokos, cederhout, gebrand hout, rook, chocola, koffie

Tertiaire aroma's en smaken

Aroma's en smaken afkomstig van de rijping

Rode wijn	gedroogd fruit, leer, aarde, paddenstoel, vlees, tabak, natte bladeren, bosgrond, karamel
Witte wijn	gedroogd fruit, sinaasappelmarmelade, benzine, kaneel, gember, nootmuskaat, amandel, hazelnoot, honing, karamel
Wijn met opzettelijke oxidatie	amandel, hazelnoot, walnoot, chocola, koffie, karamel