

## WSET 2. Seviye Sistemik Şarap Tadımı Yaklaşımı®

Görünüm		
Berraklık		berrak – bulanık (kusurlu?)
Yoğunluk		açık – orta – koyu
Renk	beyaz roze kırmızı	limon yeşili – limon – altın – kehribar – kahverengi pembe – yavruağzı – turuncu mor – yakut – lâl – turuncuya çalan açık kahverengi – kahverengi
Burun		
Durum		temiz – temiz değil (kusurlu?)
Yoğunluk		hafif – orta – belirgin
Aroma karakteristikleri		örn. birincil, ikincil, üçüncül
Damak		
Tatlılık		sek – dömi sek – orta – tatlı
Asidite		düşük – orta – yüksek
Tanen		düşük – orta – yüksek
Alkol		düşük – orta – yüksek
Gövde		hafif – orta – tam
Tat yoğunluğu		hafif – orta – belirgin
Tat karakteristikleri		örn. birincil, ikincil, üçüncül
Bitiş		kısa – orta – uzun
Kanaat		
Kalite seviyesi		kusurlu – düşük kalite – kabul edilebilir – iyi – çok iyi – mükemmel

# WSET 2. Seviye Şarap Sözlüğü:

WSET 2. Seviye Sistemantik Şarap Tadımı Yaklaşımı® için destek

## Aroma ve tat tanımlama

### Birincil aroma ve tatlar

#### Üzüm ve alkol fermantasyonundan gelen aroma ve tatlar

Çiçeksi	ağaç çiçeği, gül, menekşe
Yeşil meyve	elma, armut, Bektaşî üzümü, üzüm
Turunçgiller	greyfurt, limon, misket limonu, portakal
Çekirdekli meyve	şeftali, kayısı, nektarin
Tropik meyve	muz, liçi, mango, kavun, çarkıfelek/passion fruit, ananas
Kırmızı meyve	kırmızı Frenk üzümü, kızılıcık, frambuaz, çilek, kırmızı kiraz, kırmızı erik
Siyah meyve	siyah Frenk üzümü, böğürtlen, yaban mersini, siyah kiraz, siyah erik
Otsu	yeşil dolmalık biber, çimen, domates yaprağı, kuşkonmaz
Bitkisel	okaliptüs, nane, rezene, dereotu, kuru bitkiler
Baharat	karabiber/beyaz biber, meyan kökü
Meyve olgunluğu	olgunlaşmamış meyve, olgun meyve, kuru meyve, pişmiş meyve
Diğer	ıslak taş, şekerleme

### İkincil aroma ve tatlar

#### Şarap yapımında fermantasyon sonrası ortaya çıkan aroma ve tatlar

Maya (ölü maya, otoliz, flor)	bisküvi, hamur işi, ekmek, kızarmış ekmek, ekmek hamuru, peynir, yoğurt
Malolaktik dönüşüm	tereyağı, peynir, krema
Meşe	vanilya, karanfil, Hindistan cevizi, sedir, köz odun, is, çikolata, kahve

### Üçüncül aroma ve tatlar

#### Olgunlaştırmadan gelen aroma ve tatlar

Kırmızı şarap	kuru meyve, deri, toprak, mantar, et, tütün, ıslak yaprak, orman zemini, karamel
Beyaz şarap	kuru meyve, portakal marmeladı, petrol (benzin), tarçın, zencefil, muskat, badem, fındık, bal, karamel
Özel olarak oksitlenmiş şaraplar	badem, fındık, ceviz, çikolata, kahve, karamel



#### Baskı 2, 2023

Telif Hakkı Wine & Spirit Education Trust 2023. WSET 2. Seviye Sistemantik Şarap Tadımı Yaklaşımı® sadece WSET'nin belirlediği koşullar doğrultusunda yazılı izin alınarak kopyalanabilir. Ayrıntılı bilgi için: wset@wsetglobal.com.

Çin Ülke Sınırları dahilinde Kullanım/Satışa Yönelik Değildir