

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКАЯ СИСТЕМА

«Пользовательский уровень» - система, основанная на системе WSET, по которой экспертно, но очень понятно, описываются свойства вина:

- внешний вид (прозрачность, интенсивность цвета, оттенок цвета),
- аромат (состояние, интенсивность и ароматические характеристики)
- вкус (сладость, кислотность, уровень танинов, тело, вкусовые характеристики и послевкусие)

ВНЕШНИЙ ВИД

прозрачность	прозрачное (мутное)	
интенсивность цвета	бледный - средний - глубокий	
оттенок цвета	белое розовое красное	лимонный - золотистый - янтарный розовый - лососевый - оранжевый пурпурный - рубиновый - гранатовый - рыжий - коричневый

АРОМАТ

состояние	чистый (нечистый)
интенсивность	лёгкий - средний - выраженный
ароматические характеристики	<i>например:</i> фрукты, цветы, пряности, овощи, дубовые ароматы и др.

ВКУС

сладость	сухое – off-dry - полусухое - сладкое
кислотность	низкая - средняя - высокая
танины	низкие – средние - высокие
тело	легкое - среднее - полное
вкусовые характеристики	<i>например:</i> фрукты, цветы, пряности, овощи, привкус дуба и др.
послевкусие	короткое - среднее - долгое

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

качество	непригодное - низкое - приемлемое - хорошее - очень хорошее - превосходное
-----------------	--

ПРИМЕР ОПИСАНИЯ ВИНА:

Вино: France, Loire Valley, Marc Bredif Classic Vouvray AOC 2014, Chenin Blanc.

Внешний вид: Вино прозрачное, бледно лимонного цвета

Аромат: Чистый, лёгкий с ароматом цитрусовых (лайм, лимон), цветов акации, зелёного яблока и груши.

Вкус: Не сухое (off dry), высокой кислотности, среднетельное со вкусом персика и лимона. Послевкусие среднее.

Заключение: Вино хорошее

АРОМАТИЧЕСКИЕ И ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПЕРВИЧНЫЕ

Аромат деликатный или интенсивный, простой или сложный, фрукты свежие / приготовленные, незрелые / зрелые / перезрелые?

Цветочные	цветение плодовых деревьев, роза, фиалка, ромашка, акация
Зеленых фруктов	зеленое / красное яблоко, крыжовник, груша, виноград
Цитрусовых фруктов	грейпфрут, лимон, лайм (сок или цедра?), апельсин
Косточковых фруктов	персик, абрикос, нектарин
Тропических фруктов	банан, личи, манго, дыня, маракуйя, ананас
Красных ягод	красная смородина, клюква, малина, клубника, красная вишня, слива
Черных ягод	черная смородина, ежевика, черника, черная вишня / слива
Сухих или печеных фруктов	инжир, чернослив, изюм, кишмиш, повидло, консервированные или вареные фрукты (компот)
Растительные	эвкалипт, мята, лекарства, лаванда, фенхель, укроп
Травянистые	травя, аспарагус, лист черной смородины, лист томатов, спаржа
Сладкие пряности	корица, гвоздика, имбирь, мускатный орех, ваниль
Острые пряности	черный / белый перец, лакрица
Прочие (минеральность)	кремень, мокрый камень, мокрая шерсть / мех, грифель, железо, сырое мясо

ВТОРИЧНЫЕ

Аромат связан с выдержкой на осадке, малолактической ферментацией (МЛФ) или выдержкой в дубовой бочке?

Автолитические (выдержка на осадке)	печенье, хлеб, тосты, выпечка, бриошь, сыр, сырое тесто
МЛФ	сливочное масло / крем, сыр,
Дуб (выдержка в бочке)	ваниль, гвоздика, мускатный орех, кокос, гренки, ириски, кедр, обожженное дерево, дым, смола, шоколад, кофе

ТРЕТИЧНЫЕ

Аромат связан с оксидацией, развитием фруктов или выдержкой в бутылке?

Оксидация	миндаль, марципан, фундук, грецкий орех, шоколад, ирис, кофе, карамель
Развитие фруктов (белое)	курага, мармелад, сушеное яблоко, сушеный банан и т.д.
Развитие фруктов (красное)	инжир, чернослив, сушеная ежевика, сушеная клюква и т.д. вареная ежевика, вареная красная слива
Выдержка в бутылке (белое)	нефтепродукты, корица, имбирь, мускатный орех, поджаренный хлеб, грибы, мед, орехи, сено
Выдержка в бутылке (красное)	кожа, подлесок, земля, грибы, табак, мокрые листья, пикантность, красное мясо, скотный двор

Шкала оценки качества вина системы WSET может быть привязана к системе оценок приложения Vivino: низкое качество – 2,5*; приемлемое – 3,0*; Хорошее – 3,5*; Очень хорошее – 4,0*; Отличное – 4,5* и Превосходное – 5,0*

КЛУБНАЯ СИСТЕМА ОЦЕНКИ ВИНА

СООТВЕТСТВИЕ КЛУБНЫХ ОЦЕНОК ПРОЧИМ СИСТЕМАМ ОЦЕНОК В БАЛЛАХ

RWC	Vivino	100 балльная система (RP, WS)	Описание для продвинутых пользователей	20 балльная система (JR) (справочно)		
5.0	5*	100	Великое или выдающееся вино	20		
4.9		99		19.5		
4.8		98		19		
4.7	4.5*	97	Превосходное вино лучшее в своем классе	18.5		
4.6		96		18		
4.5		95				
4.4		94				
4.3		93		17.5		
4.2	4*	92	Очень хорошее вино с тягой к превосходному	16-17		
4.1		91				
4.0		90				
3.9		89				
3.8		88				
3.7	3.5*	87	Хорошее вино с характерными вкусо-ароматическими характеристиками	14.5-15.5		
3.6		86				
3.5		85				
3.4		84				
3.3		83				
3.2	3*	82	Простое, столовое вино, без явных дефектов, но скучное	13-14		
3.1		81				
3.0		80				
2.9		79				
2.8		78				
2.7	2.5*	77	Вино с незначительными дефектами, вино не соответствующее стандартам и сортовым нормам, которое можно пить только в крайнем случае	11.5-12.5		
2.6		76				
2.5		75				
2.4		74				
2.3		73				
2.2	2*	72	Вино не рекомендуется к употреблению ни в какой ситуации и ни в каком виде	10-11		
2.1		71				
2.0		70				
1.0-1.9	1.5*	-				
	1*					