

有关葡萄酒你必须要知道的



红葡萄酒为什么是红色的?它有哪些类型?这两个问题看似简单,但相信很多刚入门的童鞋都搞不太明白,甚至一些酒场老手也不见得能完完整整的说出来。今天,红酒百科全书就从6大方面着手,教你完完全全搞懂红葡萄酒的常见问题。不管你是新手还是老手,这篇文章都值得看一看,绝对“涨姿势”!不要太感动,叫我雷锋就好!

一、红葡萄酒为什么是红色的?

众所周知,红葡萄酒的颜色是红色的,可是你能说出来是因为什么吗?其实,这主要还是来源于酿酒葡萄果皮的颜色。因为红葡萄酒一般采用深色葡萄酿制而成,虽然果皮颜色各异,但一般有红色、紫色和蓝色三大色种。用这些葡萄酿制出来的葡萄酒就会相应地呈现不同的颜色,常见的有石榴红、深红、暗红、浅红、宝石红、暗紫色、紫罗兰色、红褐色等颜色。由于以红色居多,且大多近乎红色,因此才把这一类葡萄酒统称为红葡萄酒。

但仍需强调的是,并不是酿酒葡萄的果皮是什么颜色,酿出来的葡萄酒就是什么颜色,不过对于红葡萄酒来说其颜色差异一般也不太大。另外,在保证酿酒葡萄相同的情况下,浸皮时间越长,红葡萄酒的颜色越深。这是因为浸皮时无色的果汁与有色的果皮进行了充分接触,时间越长吸收到的果皮中的色素就越多,因此得到的葡萄酒当然就会呈现红色了。

总之,红葡萄酒的颜色主要取决于两大因素,一个是酿酒葡萄,一个是浸皮时长。

二、红葡萄酒有哪些类型?

1、根据残糖含量划分

葡萄酒发酵完成后一般会残余一定量的糖分,而根据残糖的含量,我们又将红葡萄酒分为以下四类。

(1)干型红葡萄酒:残余糖分少于4g/l;

(2)半干型葡萄酒:残余糖分在4-12g/l之间;

(3)半甜型红葡萄酒:残余糖分在12-45g/l之间;

(4)甜型红葡萄酒:含糖量大于45g/l。

2、根据酒体划分

酒体指的是葡萄酒在舌头上的重量和质感,而根据酒体轻重,我们一般将红葡萄酒划分为三类:分别是酒体轻盈型、酒体中等型以及酒体丰满型。当然,还有许多红葡萄酒介于两两之间。

(1)酒体轻盈型

这种葡萄酒一般色泽浅淡,口感清爽,而尝起来则像纯净水在舌头上的感觉一样。

代表酒款:采用佳美(Gamay)酿制的法国博若莱新酒(Beaujolais Nouveau)等。

(2)酒体中等型

相比酒体轻盈型葡萄酒,中等酒体的葡萄酒一般色泽明亮,口感顺滑适中,就好比红茶在舌头上的感觉一样。

代表酒款:意大利基安帝(Chianti)葡萄酒等。

(3)酒体丰满型

通常来说,酒体丰满型葡萄酒的酒精含量是最高的,而且一般色泽浓郁,口感厚实,就好比牛奶在舌头上的感觉一样。

代表酒款:法国波尔多(Bordeaux)红葡萄酒、加州干红葡萄酒和意大利超级托斯卡纳(Super Tuscan)等。

三、主要的红葡萄品种有哪些?

当前世界上流行的主要红葡萄品种大约有50几种,而其中最常见且最有名的红葡萄品种有赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、梅洛(Merlot)、黑皮诺(Pinot Noir)、仙粉黛(Zinfandel)、品丽珠(Cabernet Franc)、西拉(Syrah)、小西拉(Petite Sirah)、桑娇维塞(Sangiovese)、马尔贝克(Malbec)、歌海娜(Grenache)、佳美、慕合怀特(Mourvedre)、丹魄(Tempranillo)以及内比奥罗(Nebbiolo)等。

有时候,你可能会听到有人用产区名来指代一款红葡萄酒,例如,当有人说到波尔多葡萄酒时,一般指的就是产自法国波尔多产区并采用赤霞珠、品丽珠和梅洛等酿制的红葡萄酒。而在购买意大利葡萄酒的时候,你可能更多的听到的是葡萄酒的名称,如著名的基安帝葡萄酒就是指采用桑娇维塞酿制的一款红葡萄酒;另外巴罗洛(Barolo)和巴巴莱斯科(Barbaresco)葡萄酒则是产自皮埃蒙特(Piedmont)并由内比奥罗葡萄酿制而来的两款红葡萄酒。另外,马尔贝克是阿根廷红葡萄品种中的超级巨星,更是国际葡萄品种中的后起之秀。

四、喝红葡萄酒该用什么酒杯?

合适的酒杯能在一定程度上放大葡萄酒的优点,因此酒杯的选择往往非常重要。饮用红葡萄酒时,我们可以采用常见的波尔多杯和勃艮第杯。前者杯身较长,杯口较窄,因此酒香能收于杯口,利于闻香;而后者一般杯身较短,而且直径稍大,因此更易于散发葡萄酒的复杂香气。

值得一提的是,倒酒时,红葡萄酒入杯一般不宜超过容量

的1/3,这样做是为了方便摇杯,同时葡萄酒也有足够的空间进行呼吸,从而更好地散发香气。

另外,红葡萄酒的适饮温度一般为15℃-18℃,如果高于这个温度,则会有一股很明显的酒精味;如若温度过低,则香气无法散发,品尝起来也会过于紧涩,甚至带有苦味。

五、形容红葡萄酒风味的词语有哪些?

红葡萄酒一般带有较为明显的红色水果风味,常见的用来形容红葡萄酒风味的词语有:樱桃、李子、草莓、黑莓、覆盆子、醋栗、波森莓,以及葡萄干、无花果、黑(白)胡椒、丁香、肉桂、咖啡、可可、烟草、皮革、甘草、烤面包、烟熏、紫罗兰等。

六、如何去除红酒渍?

红葡萄酒里含有较多的天然色素,如若不小心打翻在白色地毯上,千万不要手足无措,这时候应立即拿一块干净的布将地上的红酒轻轻擦拭,尽可能多地吸收地毯上的酒液。如果找不到布,也可以尽快往地毯上撒点盐,这样可以避免酒液扩散。然后,充分利用手边的常见去污剂来去除酒渍。具体可参考如下内容:

1、双氧水 小苏打

酒液吸干后,可以往酒渍处适量喷洒双氧水,然后涂上小苏打面粉。静候2-3分钟,然后就可以用普通方法进行清洗了。

2、白葡萄酒

酒液吸干后,往红酒渍处倒上适量的白葡萄酒,然后再用厚毛巾轻轻吸干,就可以用水清洗干净了。这样做的原理是因为白葡萄酒能与红葡萄酒发生中和,从而使红酒渍更易去除。

3、醋 肥皂/苏打

醋可以用来去除葡萄酒中的色素,如果再加上肥皂或苏打则效果更加明显。因此,可以先在酒渍处倒上适量的醋,然后抹点肥皂或苏打,静候几分钟便可直接清洗。



葡萄酒有生命吗?

一般,有的清丽、雅致如小家碧玉,有的浓艳、芬芳如交际花,而完美无瑕的酒则像化妆师、衣着高雅、智慧超群的贵妇;有的酒如青苹果女孩一般活跃而青涩,有的酒则像成熟女人一般有内涵和韵味;在白葡萄酒的身体形态中,也有女人或丰盈或瘦弱的身影。

红酒是男人,浓郁结构感好的红酒像结实雄健的男人,稀薄的酒像体弱的男人。自身素质高的男人经历磨难后终成大器,而素质好的葡萄酒等到成熟的时候会呈现出迷人的风采,美妙得像戴天鹅绒的铁拳,自然也是身价百倍了;普通的酒只会随着时间衰败。红酒跟男人一样是要讲究健康结实的,结实的酒和男人都很迷人,而虚胖懦弱的酒跟男人一样毫无魅力。新红酒像少年一样活力十足但是太冲、太涩;成熟的酒如男人般刚柔相济。男性独有的温柔如红酒里丝绸般的口感。

葡萄酒的色泽也充分表现了葡萄酒的年龄。白葡萄酒在18-27岁之间的会呈现淡黄色带绿光和淡稻草黄,28-35岁会出现稻草黄、金色,如果是普通的干白就应该喝掉了。琥珀色和土黄色的白葡萄酒就已经走到生命的终点,不好喝了;如果是甜性白酒就不一样了,这正是成熟的巅峰。

红葡萄酒年轻的时候会呈现出紫色或者深紫色,到樱桃红和宝石红说明酒已经开始成熟,一般的葡萄酒这时喝最好。如果到了棕红、砖红色,普通的红酒就已经老了,不过好素质的红酒也是相当不错的。茶色的普通酒基本已经死了,除了好酒庄特殊的红酒。



葡萄酒生命,去年年末跟一帮朋友参加尾牙聚餐,有位姐妹带来一瓶酒,说是在家里放了一年,打开来试试。我讲这酒已经衰老了,她非常吃惊地问我,Susie,难道葡萄酒是动物吗?怎么会有生命呢?

去年年末跟一帮朋友参加尾牙聚餐,有位姐妹带来一瓶酒,说是在家里放了一年,打开来试试。我说这酒已经衰老了,她非常吃惊地问我,Susie,难道葡萄酒是动物吗?怎么会有生命呢?

是啊,葡萄酒作为一种饮品,如果用保质期实在不能揭示它真正的内涵,确切地说,应该是葡萄酒的生命期限。它跟人一样要经历出生、幼年、青年、中年、老年和死亡的必然过程,果实成熟就启动了葡萄酒的生命旅程。

只不过每种葡萄酒的生命周期都是不同的,短的半年,长的则有数十年以上,上好的甚至能到百年。例如法国勃艮地的薄酒来新酒(BEAUJOLAIS NOUVEAU)也就半年,而法国名庄的拉图(Latour)、奥比昂(HAUT-BRION)、木桐(MOUTON)的正牌酒一般都需要十年才能成熟,1900年的玛歌庄(MARGAUX)的酒,100年了还没大熟呢!

我们在市面上见到的普通葡萄酒(一般称为日常餐酒),上市的时候喝就好了,这些酒的生命周期都在2-3年。当然,不同品种的葡萄酿造的酒的寿命也不一样,主要取决于葡萄本身的素质,素质好的葡萄酿成的酒寿命要长。

我喜欢将白葡萄酒喻为女人,因为白葡萄酒里是有酸的,没酸的白葡萄酒就像不会吃醋的女人一样麻木不仁,没有灵秀之气。不同的白葡萄酒真是跟各色女人

教你识别变质葡萄酒



在葡萄酒开瓶前,检查一下软木塞。如果软木塞已经从瓶口凸起,则说明这瓶葡萄酒很可能曾经存放在过热的环境中,而加热会导致葡萄酒“马德拉化”(maderization)。

将葡萄酒开瓶并倒入酒杯中,观察葡萄酒的颜色和澄清度。变质的葡萄酒有可能较为浑浊,或由于被氧化而色泽异常。红葡萄酒由于酿制工艺和陈年情况不同,单凭色泽难以做出判断。除经橡木桶陈年或迟摘葡萄酒外,普通的白葡萄酒如果被氧化,就会呈黄色或棕色。此外,高温过熟的葡萄酒,在酒杯边缘可观察到棕色色调。

观察了葡萄酒的外观后,接着进行嗅闻。嗅闻是除直接品尝外,判断葡萄酒是否变质最有效的方法。变质葡萄酒可能带有脏袜子、湿纸板的味道。如果葡萄酒中带有臭鸡蛋、燃烧的火柴的味道,则说明葡萄酒在酿制时使用了过量的二氧化硫。二氧化硫是酿制葡萄酒时普遍使用的一种具有抗氧化和抑菌作用的化学试剂。酒杯中的这种味道可以通过摇杯的方式散去。

如果葡萄酒没有上述问题,就可以进行下一步判断。喝一小口,如果葡萄酒中带有醋味或者平淡乏味,毫无生气,则说明葡萄酒被氧化了。除香槟和其他起泡酒外,如果葡萄酒中带有气泡或者碳酸的味道,则很可能在装瓶后再次发酵了。

需要注意的是,葡萄酒的酒标破损或褪色不能作为判断瓶中酒是否变质的依据。原因是,葡萄酒在包装、运输或储存的过程中,酒瓶上的酒标都有可能被弄脏或撕破,但这并不会影响瓶中葡萄酒的品质。

最后,开瓶后的葡萄酒如果保存不当,也会变质。开瓶后的葡萄酒应保存在冰箱里,且红葡萄酒饮用前需提前取出,待恢复室温后再行饮用。如果要避免喝剩的葡萄酒在瓶中氧化,不妨换用一支小号的酒瓶重新盛装。