

品鉴红酒时 最容易犯的8个错误



品鉴红酒与其说略显高大上,不如说这是个需要操作守则的技术活。本文介绍的内容便是品鉴红酒时最容易犯的8个错误。

常听到这样一种论断:品鉴红酒可以在室温条件下进行。我们所理解的室温大多在20至25℃之间,而这对于葡萄酒的适饮温度15至18℃就有些高了。实际上,早有人指出,这里的“室温”很有可能指的是法国中世纪的版本——14至16℃。

其实,对于白葡萄酒来说,人们在饮用温度方面也常常犯下这样一种错误:早早地将白葡萄酒放进冰箱中冷藏,想喝的时候直接从冰箱拿出来开瓶饮用。这样做的不妥之处是过低的温度会抑制葡萄酒散发风味,使香气没那么清晰,其酸味也会更加明显。

总结一下,在喝红葡萄酒前将其放入冰箱30分钟,而喝白葡萄酒前30分钟就要提前将葡萄酒从冰箱中拿出来。以下是在品鉴葡萄酒过程中要尽量避免的其他常见错误。

1.葡萄酒呼吸不畅

也许很多人会产生疑问,葡萄酒会呼吸吗?是的,尤其是对于红葡萄酒来说,最好在饮用前让葡萄酒适当接触空气,这样葡萄酒中的芳香才能散发得更加充分,葡萄酒的风味也能得到进一步提升。

2.将葡萄酒杯倒满

虽然不是所有人都在乎倒酒的礼仪,但作为一项行为修养,将葡萄酒倒满确实有贻笑大方的危险。不能将葡萄酒倒满的原因很简单,就是这样做有利于提高葡萄酒与空气的接触程度。

3.握住杯身

老实讲,杯柄存在的意义就是供你握着,用手握住杯身会影响品鉴的温度。除非你所饮用的葡萄酒温度过低,那么,你可以通过握住杯身的方式将葡萄酒捂热到适饮温度。

4.在酒吧或餐厅点酒,选择哪款价格为次便宜的葡萄酒

对于“不好意思点最便宜的葡萄酒”这种消费心理,侍酒师们是相当清楚的,但你最好也不要点这种价格为次便宜的葡萄酒,因为这个价格很有可能名不副实。

5.在葡萄酒中加冰

且不说温度过低会改变葡萄酒的口感,冰块溶解后变成的水也会稀释酒液,这样葡萄酒的味道就会变得平淡无奇。

6.曝光储存

也许你觉得商店里都可以把葡萄酒放在明亮的灯光下,你也可以,那么,我就告诉你这真的是大错特错了。储存葡萄酒最正确的方法应该是将葡萄酒放在阴凉的地方横放,这样葡萄酒才能保存更长的时间。

7.胡乱摇杯

你也许听葡萄酒专家说过,摇杯有利于葡萄酒释放香气,即有利于品鉴者闻取香气。然而,有些葡萄酒并不适合摇杯,比如,起泡葡萄酒摇杯后会因为二氧化碳释放过快导致味道平淡肥腻。

8.出现空酒杯

葡萄酒是值得珍惜的尤物,所以,一定要保持杯中的葡萄酒有存量,而不是一气把酒喝完。

当然,以上这些建议适用于普通情况。如果你就是喜欢冰冷状态的白葡萄酒,就是喜欢向葡萄酒中兑橙汁等饮料,那么,只要你喜欢,一切都是对的。

你知道这些葡萄酒开瓶后 怎么保存的吗

很多人都遇到过这样的问题,打开一瓶美酒,可是又不能马上把它喝完,喝剩的红酒就像是鸡肋,食之无味,弃之可惜。那么,能否将喝剩的酒妥善保存下来,留着下次饮用呢?如果能,那么它的保质期又是多长时间呢?要想知道答案,就跟随小编一起来看看吧!

关于葡萄酒在开瓶后能保存多久这个问题,不能简单地一概而论。一般来说,加强型葡萄酒开瓶后,保质期较长,只要妥善保存,保质期可以长达一个月之久。而对于其他的葡萄酒来说,在开瓶之后保质期只有3到5天左右。



欧尼(Viognier)等酒体丰满的白葡萄酒一般都带有较低的酸度,这使得这些酒比酒体轻盈的白葡萄酒更易快速变差,因此要一直塞上酒塞且置于冰箱中。如果你经常喝这种类型的葡萄酒的话,买个真空泵也不失为一个明智之举。

红葡萄酒

开瓶后:塞上酒塞,置于凉爽阴暗处可保存3-5天

单宁越多,酸度越高的红葡萄酒,开瓶后可保存更长时间。所以,像黑皮诺(Pinot Noir)这样一些酒体轻盈、单宁较少的红葡萄酒保存时间一般不可能和深红色的小西拉(Petite Sirah)一样长,不过某些红葡萄酒在开瓶一天后甚至风味更佳。一般可以将开瓶后的红葡萄酒保存在冷却器(Chiller)中或是凉爽阴暗处,如果没有冷却器则可讲葡萄酒置于冰箱中,总之最好不要置于室温(21℃)下。

加强酒

开瓶后:塞上酒塞置于凉爽阴暗处可保存28天

由于在酿造过程中加入了白兰地(Brandy),因此像波特(Port)、雪利(Sherry)、马萨拉(Marsala)和马德拉(Madeira)等加强酒一般可直接置于货架上保存较长时间。不过一旦接触光和热,葡萄酒的风味也会快速丧失。通常情况下,越甜的加强酒,保存的时间也越长。

利乐包葡萄酒

开瓶后:红白葡萄酒均可置于冰箱中,一般可保存2-3周

对于经常喝葡萄酒的朋友来说,利乐包应是必备品,因为这种袋子能完全隔绝空气,避免葡萄酒的氧化。不过与瓶装葡萄酒不同的是,这种葡萄酒有保质期,因此开瓶后最多保存一个月。

起泡酒

开瓶后:塞上酒塞置于冰箱可保存1-3天

一旦开瓶起泡酒中的碳酸化合物就会很快减少,因此开瓶后的起泡酒保存时间不宜过长。不过,像卡瓦(Cava)和香槟这些用传统方法酿造的起泡酒的保存时间要比用大槽法(Tank Method)酿制的普罗塞克(Prosecco)起泡酒要久。

轻盈型白葡萄酒、甜白葡萄酒及桃红葡萄酒

开瓶后:塞上酒塞置于冰箱可保存5-7天

大部分酒体轻盈的白葡萄酒和一些桃红葡萄酒只需置于冰箱中就能存放一周左右。不过部分葡萄酒的味道在氧化后会有轻微的改变,一些葡萄酒放置一天后甚至口感更好,这主要在某些产自凉爽气候地区且带有矿物气息的葡萄酒中比较常见,如意大利北部的灰皮诺(Pinot Grigio)、法国的雷司令(Riesling)和长相思(Sauvignon Blanc)。

酒体丰满的白葡萄酒

开瓶后:塞上酒塞置于冰箱可存放3-5天

像一些经橡木桶酿制的霞多丽(Oaked Chardonnay)和维

酒水团乐惠 部分团购品牌展示

大都会红葡萄酒

零售价:158元/瓶

团购价:100元/瓶

产区:法国波尔多

葡萄:佛朗、赤霞珠、梅洛

级别:法定产区酒

轻盈酒体,充满了黑樱桃、李子和干枣气味,丹宁柔和,酸度适中。

专卖店地址:光明路嘉豪时代广场C-104骏德酒业

订购热线:13361126100
18963252319



乐尚赤霞珠红葡萄酒

零售价:158元/瓶

团购价:100元/瓶

产区:法国南部朗古度

葡萄:赤霞珠、深宝石红色

泽,富有香料和浆果的优雅香气,入口后充盈持久的黑醋栗气息,余韵和谐优雅。

专卖店地址:光明路嘉豪时代广场C-104骏德酒业

订购热线:13361126100
18963252319



宝路红葡萄酒

零售价:78元/瓶

团购价:48元/瓶

产区:智利中部山谷

葡萄:佳美娜、深红宝石色

泽,有着香甜的成熟草莓香气以及柔和的胡椒气息,柔顺的丹宁形成良好的骨架,口感丝滑且有着完美的余韵。

专卖店地址:光明路嘉豪时代广场C-104骏德酒业

订购热线:13361126100
18963252319

