

必须记住的葡萄品种并不多 “4红4白”就够了!



所谓的品种葡萄酒是指以品种命名,且酒中也主要使用了该品种进行酿制的葡萄酒。对于刚刚步入葡萄酒世界的初学者来说,以识别葡萄品种开启品鉴之路是非常不错的选择。

一、白葡萄酒品种

1. 雷司令

主要产区: 最优质的产区为德国莱茵(Rhine)和摩泽尔(Mosel)。德国最伟大的雷司令葡萄酒通常略甜,还带有平衡的酸度,该品种的其他产区还包括阿尔萨斯和美国东部。

典型风味: 该酒比霞多丽要更加清淡。香气中还往往带有鲜苹果的味道。雷司令往往能够因产地和酿酒方式的不同而呈现出各异的特点。雷司令的味道越清爽越好,并且,越是这样的雷司令,就越会随着时间的推移而变得更加美味。

配餐(干型): 鱼肉、鸡肉和猪肉。

2. 琼瑶浆

主要产区: 阿尔萨斯、德国、美国西岸及纽约州。

典型风味: 此酒带有诸如玫瑰花瓣、桃子、荔枝和甜辣椒的风味。与其他干白葡萄酒相比,琼瑶浆通常没那么清爽。

配餐: 亚洲美食、猪肉和烤香肠。

3. 霞多丽

整体印象: 在整个90年代,霞多丽是最受欢迎的白葡萄酒品种,可以酿成起泡葡萄酒,也可以酿制成静止葡萄酒。

主要产区: 霞多丽是勃艮第(Burgundy)地区最重要的白葡萄酒品种。霞多丽的适应性非常强,因此得到了非常广泛的栽培。

典型风味: 其酒体较厚重,还带有浓郁的柑橘水果(柠檬、葡萄柚)风味。在新的橡木桶中发酵后,酒中往往会增添出黄油类风味(如香草、吐司、椰子和太妃糖等)。超市里常见的加州霞多丽一般都带有柑橘水果味,以及甜瓜、香草、吐司和奶油的气息。

配餐: 鱼肉、鸡肉。

4. 长相思

主要产区: 新西兰能够出产味道较浓郁的长相思。澳洲温暖地区出产的该品种葡萄酒往往口感肥腻,缺少果味。对于法国这个原产地来说,长相思在波尔多地区非常普遍,且通常与赛美蓉一起调配。卢瓦尔河谷多产单一品种形式的长相思。

典型风味: 该品种葡萄酒的口感比霞多丽要清淡,但往往有较重的药草风味,有时还会有青椒或新鲜的割草的味道。长相思葡萄酒的主要风味包括青苹果、梨和鹅莓,有时还带有甜瓜、芒果等热带水果风味。品质较高的未经橡木桶处理的长相思有时会带有烟熏的味道。总之,此酒更适合在凉爽的地区栽培。

配餐: 海鲜、家禽和沙拉。

二、红葡萄酒品种

1. 西拉

整体印象: 西拉是同一个葡萄品种的两类名字。欧洲的葡萄农和酿酒师们一般采用“Syrah”这个单词。

主要产区: 法国罗纳河谷、澳洲、加州。

典型风味: 带有黑色水果(如黑醋栗)的芳香和味道,还带有黑胡椒和烤肉的风味。酒中除浓郁的果味外,通常还带有较高的酒精含量和紧致的单宁。如果经橡木桶处理,此酒还会带有太妃糖的味

道。一般来说,西拉葡萄酒口感浓郁,香料味道较重,有些顶级产品口感十分浓郁,颜色极深,风味浓郁,余味悠长。

配餐: 肉类,如牛排、牛肉、野味。

2. 梅洛

整体印象: 梅洛红葡萄酒非常容易饮,因此,它对于红葡萄酒的初学者来说是非常好的酒款。

主要产区: 波尔多、美国西海岸、澳大利亚等国家。

典型风味: 梅洛葡萄酒中通常带有黑樱桃和药草的风味,口感圆润。

配餐: 多种美食。

3. 赤霞珠

整体印象: 赤霞珠是全世界最优质、种植最广泛的葡萄品种之一,通常会用来与品丽珠和梅洛进行调配。

主要产区: 除勃艮第或德国这样的偏北部产区外,几乎所有的红葡萄酒产区都可以成功栽培赤霞珠。该品种是法国梅多克(Medoc)葡萄酒的主要葡萄品种,也是澳大利亚、美国加州以及智利等国顶级葡萄酒的主要品种。

典型风味: 此酒酒体饱满,年轻时显得非常紧致和紧实。随着熟成时间的不断增加,酒中可能会延伸出铅笔盒的味道。当然,灯笼椒的风味也可能留存下来。有时,经橡木处理的赤霞珠葡萄酒中会带有香草的味道,这可能会使葡萄酒的评论分数变高,但却会影响葡萄酒的品种味道。

配餐: 经简单烹饪的红肉类。

4. 黑皮诺

整体印象: 黑皮诺是最贵重的红葡萄品种之一,非常难栽培,一般不需要与其他品种进行调配,口感圆润。对于大名鼎鼎的法国起泡酒——香槟来说,它是三大原料品种之一。

主要产区: 法国勃艮第、奥地利、美国加州和俄勒冈州、新西兰。

典型风味: 黑皮诺与赤霞珠不同,它结构精致新鲜,单宁柔和(与酒中多酚类物质含量不高有关)。此外,该品种葡萄酒中的红果风味较丰富,如樱桃、草莓和梅子等,有时还伴有茶叶、潮湿泥土或旧皮革的味道。值得一提的是,黑皮诺葡萄酒往往具有非常明显的地域性特征,很难用简单的言语来概括它的特点。

配餐: 烤三文鱼、鸡肉、羊肉和日本料理。

白酒感官三大标准7月1日起实施



4月1日,由国家质量监督检验检疫总局、国家标准化管理委员会批准,并于去年年底通过的GB/T 33405-2016 白酒感官品评术语、GB/T 33406-2016 白酒风味物质阈值测定指南和GB/T 33404-2016 白酒感官品评通则,三个关于白酒感官评价方面的标准,将于今年7月1日起,正式实施。

我国白酒品质的鉴定,通常是通过理化分析和感官检验的方法实现的。理化分析,就是使用各种现代仪器,对组成白酒的主要物理化学成分,如乙醇、总酸、总酯、重金属等进行科学测定。

感官检验,就是品评、尝评、鉴评等,它是利用人的感觉器官——眼、鼻、口来判断酒的色、香、味,然后给出风格评价的方法。具体说,就是用眼观察白酒的外观、色泽和有无悬浮物、沉淀物等;用鼻闻白酒的香气,检验其是否有酸败味及异味等;将酒含在口中使舌头的味觉与鼻子的嗅觉对白酒形成综合感觉。

我国对食品安全一直比较重视,酒类食品在理化分析检测方面,一直控制的比较严格。白酒是一种带有嗜好性的食品,所以感官评价也非常重要。但由于之前白酒的感官描述语,以及各个标准,专业性太强,不接地气,没有一定的专业素养很难理解和掌握,不利于白酒知识的传播和普及。

另外,之前对白酒感官方面的要求,只在国家标准里有一些白酒感官方面的描述,并没有针对白酒的细分标准,更没有对白酒品评方法的科学性要求,不注意时间、地点、环境等条件的影响,指引性不强。

但随着消费者需求从量向质的转变,以及我国白酒工业的快速发展,对感官分析技术的需求日益增长,对感官分析标准的需求也不断增加,并且要求传统的感官评价也需要向科学化转变。从这个方面说,这三个感官标准的出台对推动白酒行业的发展,以及白酒知识的传播极具指导意义。

有酒检中心的专家也指出,这三个标准的出台,第一,有利于白酒感官品评术语的标准化,尤其是酒类风味轮在感官科学评价体系中的应用,可以在此基础上构建消费者能够听得懂的描述体系。第二,体现了白酒感官品评开始借鉴食品感官科学的工具,更科学、更合理,更突出与国际的接轨。第三,在更高层次上来讲,国际化的语言能有助于白酒的国际化;更易懂的描述,有助于白酒知识的科学传播和年轻化。

中国白酒健康研究院成立 促进产业跨越式发展



日前,中国白酒健康研究院正式在京成立。该研究院由北京工商大学牵头的白酒研究团队、安徽古井贡酒股份有限公司研究团队、江南大学等专业研究力量及各企业分析检测中心人员等组成,旨在传承中国白酒文化,探讨中国白酒发展新趋势,引导人们健康饮酒、科学养生,努力全方位、全周期保障人民健康。

健康白酒,一是要口感好,消费者爱喝的酒才是好酒;二是具备健康价值,对消费者健康有益才是健康酒。这二者,一是主观感觉标准,一是客观健康标准,二者兼备,就是中国现代白酒健康的市场评价标准。与其它研究机构不同的是,中国白酒健康研究院下设消费者与市场研究中心,将结合市场需求制定研究内容,并推动研究成果的分享转化。

据悉,组建中国白酒健康研究院的目标,是建成以企业为主体、市场为导向、产学研相结合的技术创新体系,作为行业创新的突破口;进一步提高行业自主创新能力,针对白酒健康开展系统研究,提升白酒健康的科学内涵。这将为中国白酒国际化奠定技术基础、文化基础和消费基础。

“喝的明白,喝的放心,喝的健康”已经越来越成为当前白酒消费的主流现象,“健康饮酒、饮健康酒”的消费观念日益凸显。面临新的消费诉求,中国白酒健康研究院会针对白酒健康开展系统研究,提升白酒健康的科学内涵,同时也会将中国白酒的历史、文化、品质和科技价值,以灵活多样的通俗形式介绍给世界消费者。

业内人士认为,中国白酒健康研究院的成立肩负着重要使命,让“白酒健康”产业迅速成长为白酒企业跨越式发展的“绿色增长级”。

作为中国白酒健康研究院共建单位之一的古井贡酒也表示,中国白酒的健康之路,任重而道远。未来15年,是推进“健康中国”建设的重要战略机遇期。古井贡酒将一如既往的坚持品牌创新、科技创新、工艺创新,对白酒中健康因子进行深度挖掘,不断优化发展古井贡酒健康价值体系,弘扬中国白酒的健康文化,促进中国白酒健康事业的蓬勃发展。

葡萄酒酒精含量知多少

大多数人都认为啤酒的酒精含量肯定要比葡萄酒的少,然而事实上,这种想法并不完全正确。那么,葡萄酒酒精含量都大概在什么范围内呢?与其他酒精饮品如啤酒、利口酒以及烈酒相比,它们又相差多少呢?本文将将以图表的方式为您解开其中误解,分辨出葡萄酒及其他酒精饮品的酒精含量。

下面就来看看具体类型啤酒、葡萄酒及烈酒的酒精含量:

一、啤酒类

- 3.5% 喜力新型淡啤和阿姆斯特丹淡啤
- 4% 吉尼斯黑啤
- 4.2% 百威淡啤和 康胜淡啤
- 4.4% 云岭啤酒
- 4.6% 科罗娜特级啤酒
- 5% 康胜、百威、MGD 和时代

- 5% 喜力
- 5.6% 内华达山脉麦酒
- 8.4% 比利时卡美里特三料啤酒
- 9% 角鲨头 90 Minute IPA

二、葡萄酒类

- 5-6.5% 阿斯蒂起泡酒
- 7-8% 德国雷司令
- 10.5-12% 大多数美国、奥地利和澳大利亚雷司令
- 11.5-12.5% 蓝布鲁斯科起泡酒
- 12-13% 大多数灰皮诺
- 12.5-13% 大多数博若莱酒
- 12.5-13% 大多数长相思
- 13%-14% 大多数黑皮诺和波尔多干红
- 13.5%-15% 马尔贝克
- 13-14.5% 大多数霞多丽
- 13.5-14.5% 大多数赤霞珠、桑娇维塞和法国西拉
- 14-15% 大多数西拉和美国西拉

- 14.5% 苏玳甜白
- 14-15.5% 大多数仙粉黛
- 14-15% 大多数歌海娜
- 15% 麝香甜酒
- 15.9% 龙宝儿和萨尔堡酒庄仙粉黛
- 16% 左撇子酒庄西拉
- 17-21% 波特酒, 马德拉酒, 雪利酒及其他加强酒

三、其他酒精饮品类

- 20% 味美思 (Vermouth)
- 17-20% 日本清酒 (Sake)
- 21-35% 烧酒 (SHOCHU)
- 30-39% 水果利口酒
- 35-46% 烈酒
- 35-40% 金酒
- 35-46% 伏特加
- 40-46% 威士忌, 苏格兰威士忌, 朗姆酒和龙舌兰酒
- 55-60% 加度威士忌和加度苏格兰威士忌