

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造的葡萄酒。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色。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鮮的割草的味道。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。

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:梅洛红葡萄酒非常易饮，因此，它对于红葡萄酒的初识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会留存下来。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分变高，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:黑皮诺是最昂贵的红葡萄品种之一，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 白酒感官品评导则，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，更突显出与国际的接轨。第三，在更高程度上来说，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。这两者，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，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、技术创新，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，促进中国白酒健康产业的蓬勃发展。

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？本文我们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% 膳香甜酒
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