

## 购买白葡萄酒 必知的十个词汇



### 1. 酸 (Acidity)

葡萄酒中的酸主要源于葡萄中的酒石酸和苹果酸,当然在发酵过程中产生的琥珀酸、乳酸和醋酸也包含在内。酸赋予葡萄酒清新、清脆的口感。酸有洁净嘴巴和让上颚焕然一新的效果。通常,种植于凉爽地区的葡萄有较高的酸度,比如长相思 (Sauvignon Blanc)、雷司令 (Riesling) 和白诗南 (Chenin Blanc), 用其酿造的葡萄酒也因此具有较高的酸度和清新度。

### 2. 甜型或干型 (Sweet or dry)

甜型或干型是指在发酵之后葡萄酒中的剩余含糖量。大多数的红葡萄酒是干型的,白葡萄酒则有干型、半干型和甜型。干型跟葡萄酒的酸味和苦涩并无关联,它仅仅只是指葡萄酒中含糖量小于或等于 4.0g/L。另外,葡萄酒中的水果味指的是具体的风味特征,它不能跟甜味混为一谈。

### 3. 经橡木桶的 (Oak)

“经橡木桶的”是指在橡木桶中进行发酵或进行熟成。尽管罗纳河谷 (Rhône) 一些地区用玛珊 (Marsanne)、瑚珊 (Roussanne) 和白富美 (Fume Blanc) 酿造的葡萄酒也经橡木桶发酵或熟成,但是霞多丽 (Chardonnay) 白葡萄酒是目前最常见的经橡木桶发酵或熟成的白葡萄酒。橡木能赋予白葡萄酒焦糖、奶油糖果、烤香料和香草的风味。

### 4. 酒体 (Body)

酒体是指酒在舌头上的重量感觉,想想质地轻盈的脱脂牛奶与高密度、口感丰富的奶油在舌头上的不同感觉,对比一下酒体轻盈、口感爽脆的长相思葡萄酒与酒体饱满、口感丰富的霞多丽葡萄酒的差别,你就可以感受到酒体的不同。葡萄酒的含糖量、陈酿时间和葡萄品种的特性等都会影响酒体。

### 5. 年份 (Vintage)

年份是指酿造葡萄酒的葡萄收成年份。大多数葡萄酒在装瓶后短短数年内即被饮用,但一些采用霞多丽或雷司令酿造而成的优质葡萄酒,却有惊人的陈年潜力。在陈年过程中,葡萄酒颜色将变暗,水果风味减少。

### 6. 葡萄品种 (Variety)

常见的白葡萄品种有霞多丽、长相思、雷司令、白诗南和灰皮诺 (Pinot Grigio) 等,每种葡萄都有本身的特征,它们在酸度、颜色和风味上都有一定的差别。

### 7. 平衡 (Balance)

葡萄酒的平衡,主要指的是葡萄酒的各种香气之间、风味之间、香气和风味之间的平衡协调,也包括葡萄酒的酸度、甜度、单宁含量、酒精含量之间的平衡。不过,平衡并不是衡量葡萄酒品质的唯一标准,也并非所

有品质优异的葡萄酒都是平衡的。有些人喜爱结构平衡的葡萄酒,但也有些人喜爱个性突出的葡萄酒,比如近乎尖酸的葡萄酒。

### 8. 矿物味 (Minerality)

矿物味是很难确定的一种风味。矿物味是指萦绕在口中的一种带有湿水泥、石头或沥青的泥土味道,它在余味中最常被感知。有时,在葡萄酒的香气中可以闻到矿物味。比如,德国摩泽尔 (Mosel) 产区以板岩土壤为主,当地出产的雷司令葡萄酒闻起来就有板岩的气息。

### 9. 产区 (Region)

产区是指葡萄生长和采摘的特定区域。在美国,酒标上标注了某个加州产区或美国葡萄栽培区 (AVA),那么需有 85% 的葡萄来自于该产区。比如,一瓶纳帕谷出产的赤霞珠葡萄酒,至少有 85% 的葡萄来自纳帕谷。

### 10. 旧世界和新世界 (Old World or New World)

描述一款葡萄酒来自旧世界或新世界一般是指该葡萄酒的产地和风格。从产地来讲,旧世界指欧洲,新世界指其他出产葡萄酒的世界各地。从风格上来讲,旧世界的葡萄酒酸度较高、酒精含量较低,并带有矿物味道,而新世界的葡萄酒成熟饱满、果香浓郁。

(据红酒世界网)

选购葡萄酒时,大多数人对含糊不清、辞藻华丽的葡萄酒描述感到困惑,因而无从选择导致空手而归。其实,你只要知道这 10 个词,就能轻松购买自己需要的白葡萄酒了。

# 欢迎在《时尚消费》刊登酒水、餐饮、茶楼广告

咨询电话: 8599376 13839412578 13839451901 15036819999 13592220015

## 读《时尚消费》

## 品美酒佳肴

