

速成盲品达人的三条法则

盲品是时下流行的品酒方式,在看不到酒瓶和任何信息提示的情况下,品尝者仅凭酒体的颜色、香气及味觉来判断葡萄采摘的年份、葡萄产区,以及大致的价格和优劣。其实这种听上去复杂的品酒方式,也有黄金法则和口感特质,只要掌握这些技巧,你可以迅速成为一名盲品达人。

盲品法则一:色

从葡萄酒的色调可以看出是单品葡萄酒还是混合葡萄酒,其中包含葡萄酒的年龄以及产区等信息。通过观察酒体呈现怎样的颜色、其深浅程度,能提高我们酒评方面的准确度。如白葡萄酒是否透出青色,颜色上的细微差别就是有价值的视觉线索;红葡萄酒颜色越清亮,表示其年龄越轻。

盲品法则二:香

轻摇酒杯,先闻葡萄酒静止状态下的香气,继而以画小圆圈的方式轻摇酒杯,使葡萄酒活跃起来,尽情释放出果香与酒香。待酒杯静止后,仔细观察酒杯内壁及葡萄酒是怎样往下流的。人们通常称之为“挂杯”仅仅传递的是一个信息,那就是酒精度的高低,“挂杯”越厚,说明酒精和糖分越高。



盲品法则三:味

啜一小口葡萄酒含在口腔,然后用舌头搅动几下,让酒与口腔充分接触,并让味道慢慢扩散开。人的口腔与舌头的不同部位都能辨别出不同的味道,用舌头可细细体味葡萄酒的质地。是否滑润、是否会觉得舌头突然很干?在这个过程中,要花时间慢慢体味,不要猛灌一口就赶紧咽下。

口味特点

赤霞珠:颜色深,没有完全成熟的时候,有一点草本植物的香气和青椒的味道。成熟后就会有黑加仑或叫做黑醋栗香气,以及雪松、麝香、辛香香气。单宁和酸度都较高,酒体趋向于重。

美乐:早熟薄皮的品种,颜色较深,与卡本内·索维农相比更趋向于成熟黑色水果香气,例如李子、黑莓等,单宁和酸度较低,酒体偏轻。

黑皮诺:黑皮诺的特性较丰富多变,通常来说,颜色浅、果味丰富,带有其他多变的香气是高级 Pinot Noir 的特点。酒体较轻、单宁较低,上等 Pinot 则体现了细腻优雅。

西拉:它的特点近乎于卡本内·索维农加黑皮诺,颜色深、单宁重,酸度较高,酒体重,但是比卡本内·索维农的果味更加丰富,经常带有胡椒的辛香。

马尔贝克:在法国的 Cahors 和波尔多以及阿根廷种植很多,颜色深而单宁强烈,因此在法国需要其他品种来调和,而在阿根廷可以生产出较柔和多汁的酒,经常带有悬钩子、桑椹和野味。

歌海娜:喜热的品种,经常酿造特性温暖的酒,色深、单宁适中,带有深色水果的香气和辛香的特点,酸度较低,酒精度高,闻或尝经常带有焦糖味道。

(刘一博)

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

