

# 读书少别骗我 — 葡萄酒

2022年3月25日 16:26

参考B站up Claire的品酒小记 整理而成

<https://space.bilibili.com/8560495>

## 类型 Type

- 颜色:

红 Red、白 White、粉 Rose

有深有浅

- 风格:

静止型 Still wine 没有气泡的酒

- 干红

- 干白

气泡酒 Sparkling

- 香槟 Champagne 香槟产区的气泡酒

- 普罗赛柯 Prosecco 意大利 简单清爽 没有 香槟的坚果味

- 卡瓦 Cava 西班牙 传统香槟酿法

甜酒 Dessert

- 冰 Ice 加拿大冰酒最出名 等葡萄结冰

- 贵腐 Botrytis

- 匈牙利的tokaji托卡伊 波尔多的sauterne苏黛

- 贵腐霉菌良性感染

- 湿润的早晨和干燥的下午

- 晚采 Late harvest

- 晚点采摘, 让葡萄糖分积累更高

加强型 Fortified 发酵过程中加入烈酒 (比如白兰地) 停止发酵, 然后使用复杂陈年系统出现不同口味

- 雪莉 Sherry 西班牙

- 波特 Port 葡萄牙

- 甜度:

干 dry

半干 off dry

半甜 medium sweet

甜 sweet

超级甜 luscious

静止酒从干到甜都有, 常见干和半干

气泡酒从干到很甜都有, 有单独的一套甜度叫法

根据2010年开始实施的有关补糖量的法规, 香槟酒标上标注的Dosage必须遵守以下规定:

根据2010年开始实施的有关补糖量的法规，香槟酒标上标注的Dosage必须遵守以下规定：

- Brut Nature (自然) : 残糖量 < 3 g/L,
- Extra brut (超天然) :  $0 \leq \text{补糖量} < 6\text{g/L}$
- Brut (天然) : 补糖量 < 12 g/L
- Extra dry (绝干) :  $12\text{g/L} \leq \text{补糖量} < 17\text{g/L}$
- Sec (干) :  $17\text{g/L} \leq \text{补糖量} < 32\text{g/L}$
- Demi-Sec<sup>a</sup> (半干) :  $32\text{g/L} \leq \text{补糖量} < 50\text{g/L}$
- Doux (甜) : 补糖量  $\geq 50\text{g/L}$

## 品种 Variety

- 上万种品种，常见的有几十种
- 基本品种 the big six varieties

酒体浅淡：高酸，低单宁，低酒精度

酒体厚饱满：低酸，高单宁，高酒精度

红：

- 赤霞珠 Cabernet Sauvignon

酒体重 单宁高 皮厚颜色深 风格强力有劲 黑果实香浓郁（黑莓，樱桃，桑椹） 青椒之类的草本香（偏冷地区，Pyrazines吡嗪）

葡萄酒之王，强劲有力可陈年性强，可混合可单

- 梅洛 Merlot

酒体中等偏上 赤霞珠的兄弟 所以特征有点像 皮厚颜色深 单宁丝滑 风格温柔细腻 缺少一些Nuance 黑红果实都有

柔顺细腻缺点啥，经常用来Blend

- 黑皮诺 Pinot Noir

酒体浅 只适合凉爽地区种 皮薄颜色浅 单宁低酸度偏高 红果实为主 陈年后散发泥土，蘑菇，肉等复杂香气（第三类香气）

酒体轻盈极度娇弱超容易生病（凉爽气候），最出名产区法国勃艮第，世界上最贵的酒，只单不混

白：

- 霞多丽 Chardonnay

百变女王可以适应各种气候 风格多样以夏布利和加州为主

夏布利Chablis 风格酒体轻，高酸清爽以青色水果，柑橘类香气为主

加州纳帕Napa Valley 风格酒体重，低酸以木桶香，以及黄油香为主

只单不混

- 长相思 Sauvignon Blanc

天然高酸，喝起来非常的清爽 赤霞珠的母亲（父亲是品丽珠） 同样带有青椒草本植物香 风格以新西兰和法国的Loire Valley的Sancerre（桑塞尔产区）为主

新西兰风格浓郁热带香（百香果，番石榴），青椒味浓

Sancerre类似但是酸度稍低矿石感更明显

可混可单

- 雷司令 Riesling

耐寒Cold Hardy

天然高酸 在高糖分的情况下还能继续保持高酸 从干到甜都有，还有贵腐甜酒很出名

自带一种汽油味Patrol，香气以核果实香为主，比如蜜桃，杏子之类

德国最出名的是Mosel（摩泽尔产区），其次是奥地利

只单不混

- 其他常见品种

红：

- 金粉黛 Zinfandel
- 马尔贝克 Malbec
- 桑娇维塞 Sangiovese
- 丹魄 Tempranillo
- 内比奥罗 Nebbiolo
- 品丽珠 Cabernet Franc
- 西拉 Syrah

白：

- 灰皮诺 Pinot Gris
- 白诗南 Chenin blanc
- 维欧尼 Viognier
- 赛美蓉 Semillon
- 阿尔巴利诺 Albarino

## 产区 Regions

16个国家82个重要产区无数个子产区

- 旧世界（欧洲） old world

- 法国

葡萄酒之乡 九个重要产区

波尔多 赤霞珠+梅洛+品丽珠的混合酒

勃艮第 黑皮诺、霞多丽的单一品种 占总产量的98% 剩下的2%有佳美和aligote

红/白勃艮第=黑皮诺/霞多丽

- 意大利

十四个重要产区

本地品种：桑娇维塞、内比奥罗

巴罗洛 Barolo=内比奥罗

Super Tuscan 超级托斯卡纳 桑娇维塞+其他（赤霞珠、梅洛）

最出名的两款：Sassicaia 1800 ¥ Tignanello 800 ¥

- 西班牙

性价比高，有许多陈年酒

品种：丹魄 喜欢利用美国桶

- 奥哈 Rioja=丹魄
- 雪莉
- 希腊
  - 出口量低13%
- 德国
  - 雷司令
  - 黑皮诺 白皮诺
  - 高质量干性雷司令 找带GG的酒标 被VDP机构认证过 最高级别最高质量的干型
- 奥地利
  - 和德国类似 雷司令
  - 本地白葡萄 绿维特利纳 Gruner Veltiner
- 匈牙利
  - Tokaji 贵腐葡萄酒
- 葡萄牙
  - 波特酒闻名
- 旧世界特点（会有例外）
  - 酿造手法更保守严格一些（只允许种植特定品种、不允许灌溉、压低种植产量）
  - 果香味没有新世界浓，酸度偏高，酒精度偏低
  - 设备更传统
  - 气候偏冷，温和一些
  - 酒标上大多数不标品种（90%）产区/产区评级 Application 代表了品种
- 新世界（欧洲以外） new world
  - 美国（加州）
  - 阿根廷（门多萨）
  - 智利
  - 中国
  - 澳大利亚
  - 新西兰
  - 加拿大
  - 南非
- 新世界特点（会有例外）：
  - 酒标上标有葡萄品种
  - 气候偏热
  - 设备和技术更现代化
  - 果香更浓郁，更易饮

## 酿造 Enology

- 把葡萄中的糖分通过酵母变为酒精
- 产生单宁，颜色，各种化学物质

	便宜的酒	贵的酒
--	------	-----

筛选葡萄 sorting	×	√
浸泡 cold soaking	×	√
温度 temperature	偏高温	温和
监测过程	粗糙	精细
压汁 press	用压力	自流汤汁
橡木桶 oak	木屑	好桶
陈年 ageing	短，随意	长，不断监测
过滤 filtering	外界工具	自然沉淀

以上只是常见操作，会有很多差异

## 种植 Viticulture

- 风土 terroir
  - 气候 climate
    - 沿海气候 Maritime （波尔多）四季温暖湿润
    - 地中海气候 Mediterranean （加州，纳帕）四季温暖干燥
    - 大陆气候 Continental （勃艮第）四季分明 冬暖夏凉 霜
  - 土壤 soil
    - 稍贫瘠的土地更好，肥沃的土地会优先长枝叶  
泥土，沙质，沙泥，石灰岩，碎石，火山岩
  - 地形（以勃艮第为例）
    - 平地最肥沃，用于生产大区酒，最便宜
    - 斜坡上最底下的属于一级园 Premier Cru
    - 最高质量是中间部分顶级园 Grand Cru
    - 高处的葡萄由于贫瘠且气温冷，用于做气泡酒
- 树冠管理 Canopy Management
 

葡萄树Vine 整形 Training 和疾病 Disease

## 橡木桶

- 提取化学物质 Chemical extraction 添加一些风味 桶香=香草、可可、椰果
- 微氧化 Micro-oxygenation 橡木有气孔 Porous  
长时间陈年之后果香变弱 发展出一些第三类陈年香 颜色往棕色发展
- 组成
  - 纤维素 Cellulose 40-45% 结构
  - 半纤维素 Hemicellulose 20-25% 焦糖
  - 木质素 Lignin 25-25% 烟熏、香草
  - 单宁 Tannin 影响口感

基本原理就是在橡木桶烘烤过后，半纤维素带来焦糖味，木质素会分解产生诸多化学物质

- 影响提取的因素 香气口感的因素
  - 橡木品种 oak variety  
常见法国美国橡木，细分500多种
  - 橡木年龄 age of tree
  - 地理起源 geographical origin
  - 风干程度 seasoning 和气候有关
  - 烘烤程度 toast
- 美国桶VS法国桶
  - 美国桶 American oak  
便宜 500\$ 香气强劲 香草椰果 内酯含量是法国桶的两倍 圆润
  - 法国桶 French oak  
贵 1000\$ 香气主要以比较Savory的香料、巧克力为主，口感更微妙，更丝滑一些 silky  
美国桶随意切割，法国桶需要按照纹理切割
- 烘烤程度 Toast level  
轻light 中medium 重heavy  
烘烤越重单宁越少
- 使用程度  
新桶风味强劲  
在使用多次之后变得中性 Neutral Barrel 作为普通容器  
在不同程度的橡木桶中组合使用  
桶香太强会掩盖酒本身的果香
- 成本  
木桶本身的费用+人工成本  
酒精会不断挥发，用橡木桶的时候需要往里面不断添加酒，不能留有空间，否则会氧化的很快

## 香气

- 第一种 葡萄自身  
果香、花香、草本、草药、香料
- 第二种 橡木桶、二次发酵 malolactic fermentation MLF 降酸 苹果酸变为乳酸 分泌二乙酰diacetyl 黄油味 酒体变得更圆润、酒泥陈年 lees aging 留下细腻的酒泥 酵母在分解时候的一些物质 奶油、酸奶、面包之类的香气  
木头、烟熏、奶酪、黄油、坚果、巧克力
- 第三种 陈年  
皮革、熏肉、泥土、蜂蜜、坚果、干果
- 葡萄本身香气的规律  
气候生长环境

成熟度、风味的累积

气候越炎热，阳光照射的越充分，葡萄更容易成熟，更容易积累更多风味

温度—糖分

阳光—风味

- 白葡萄 成熟度+ 气候+

青水果（青苹果、梨）、柑橘（柠檬、西柚、甜橙）勃艮第的霞多丽 尤其是夏布利；

意大利北部的灰皮诺；德国莫泽尔的雷司令

核果（蜜桃、杏子）法国阿尔萨斯的雷司令和灰皮诺

热带（菠萝、香蕉、番石榴、百香果）新西兰长相思

干果 来自陈年

- 红葡萄酒 成熟度+ 陈年+

草本

红果（樱桃、草莓）

黑果（黑莓、李子）

干果（黑莓、蓝莓果酱）

波尔多或智利的赤霞珠混合酒：一点点草本、很多的红果实、一点点黑果

加州中部（炎热）：一点点红果、很多的黑果实和一点点干果

- 品种本身

- 只适应一种气候 黑皮诺

- 芳香性品种 长相思（草本香）莫斯卡托（花香）

- 中性葡萄 霞多丽 白皮诺

- 适应多种气候 西拉（法国北罗纳河第一类香气偏花香黑胡椒红果实、澳大利亚会有更多的黑果实）雷司令

## 勃艮第产区 Burgundy

- 五个小的子产区

- 夏布利 Chablis

顶级霞多丽 80%

不怎么用橡木桶或很少

启莫里阶（Kimmeridgian）土壤：混合了石灰岩、黏土和牡蛎壳化石

- 夜丘 Cote de Nuits

主要黑皮诺

22个特级园，6个村庄 全是红

著名：罗曼尼康帝，伏旧，慕尼西（园的名字）等

- 伯恩丘 Cote de Beaune

顶级霞多丽

8个特级园基本都是霞多丽

蒙哈榭，蒙哈榭骑士

- 夏隆内丘 Cote Chalonnaise

没有特级区，只有一级区

黑皮诺为主

区域级性价比不错

- 马贡 Maconnais

没有一级也没有特级

霞多丽为主

有个著名村庄：普伊-富赛 Pouilly-Fuisse

夜丘和伯恩丘统称为科多尔 Cote d'or 60%黑皮诺

- 气候：

大陆性气候：冬天冷，夏天热

春夏季节可能会有严重的冰雹、霜、雨

年份差异会很大

极其重视风土，所有种植都是为了展示风土，一个园子可能是很多家拥有

- 环境

- 土壤：以石灰岩和泥土为主

- 地形：斜坡

- 朝向：最好的朝南，阳光最佳

- 好的酿造技术

- 品种

红=黑皮诺

- 娇贵适合凉爽产区，容易生病，种植难度大

- 便宜的酒 单宁低 易饮

贵的酒 单宁高 香气复杂 可陈年性强

（好喝的黑皮诺就没有便宜的酒）

- 香气

果香以红果实为主（草莓樱桃树莓）

过桶会有一些烟熏和丁香

陈年后会发展出泥土熏肉蘑菇

（顶级的黑皮诺香气都会有，便宜的一般只有果香）

白=霞多丽

- 中性 适应能力非常强 风格多样

- 勃艮第的霞多丽高酸清爽（气候凉爽）

酒体从轻到中等都有

一般来说轻盈的来自夏布利

中等的来自科多尔

- 香气

从青苹果梨（清爽，夏布利）到蜜桃杏（甜蜜，科多尔）

总体来说要比加州的清爽

其他2% 佳美和阿里高特（气泡酒）

- 分级 application



- 大区级别 Regionale 52%  
便宜，简单易饮，酿造粗糙快速  
来自整个勃艮第产区的是Bourgogne AOC
- 村庄级别 Village  
夜丘比较出名的有6个，伯恩丘有10个  
该等级葡萄酒产自单一被划定的村庄，比大区的范围小一些，其产量占到勃艮第葡萄酒总产量的1/3左右  
通常酒标上标注村庄名称，例如夏山-蒙哈榭（Chassagne-Montrachet）、玻玛（Pommard）、沃尔奈（Volnay）、默尔索尔（Meursault）等。
- 一级园 Premier Cru  
来自划定的葡萄园，附属于村庄级  
勃艮第目前共有600多个一级园，其葡萄酒产量占总产量的10%左右  
只有采用同一个一级园的葡萄酿制，才能同时标注村庄名和葡萄园名，否则只能标注村庄名  
村庄名+Premier Cru+葡萄园名 AOC
- 特级园 Grand Cru 1%  
来自特定的葡萄园，目前仅有33个特级园  
通常酒标上标注葡萄园名和“Grand Cru”即可

## 波尔多产区 Burdigala

- 在海边，温和海洋气候 夏天凉爽 冬天温暖  
分左右岸  
雨多不稳定 造成年份差异  
秋天快收获的时候下雨会稀释葡萄风味，降低质量
- 品种 99%是混合酒 red blend 风格互补、年份差异大
  - 红葡萄：赤霞珠、梅洛、品丽珠
  - 白葡萄：长相思、赛美蓉
- 土壤：碎石Gravel为主 控水性好 保暖性好
- 左岸产区：
  - 梅多克 Medoc 4个顶级波尔多五大名庄  
以红的为主  
拉菲 Lafite 木桐 Mouton 拉图 Latour 玛歌 Margaux
  - 格拉夫 Graves  
一个顶级庄 奥比昂 Haut-Brion  
80%红+20%白 长相思 赛美蓉
  - 苏黛 Sauternes 贵腐甜酒
- 左岸经典混合比例
  - 70%-80%赤霞珠
  - 20-30%梅洛
  - 5-10%品丽珠

- 1-2% 小维铎、马尔贝克
- 左岸风格  
更男人 muscular 赤霞珠占比大 更强劲 powerful 结构更好 better structure
- 右岸  
泥土为主 clay based 梅洛更适应
- 右岸产区：
  - 圣爱美隆 Saint-Emilion  
以梅洛为主  
有自己的分级
  - 波美侯 Pomerol  
非常小 但高品质  
帕图斯 Petrus 波尔多八大酒庄之一 超级贵
- 右岸经典比例
  - 60-80% 梅洛
  - 20-30% 品丽珠
  - 5-20% 赤霞珠
- 左岸风格  
更女人 更顺滑 smooth 温柔 elegant

## 纳帕谷产区 Napa Valley

- 地中海气候
  - 四季温暖 积累糖分
  - 沿海干燥 雨少虽好但容易引起山火
  - 昼夜温差大 保留风味和酸度

1976 巴黎审判

- 蒙特莱那 Montelena 霞多丽
- 鹿跃酒庄 Stag's Leap 赤霞珠

长48km 宽8km 近500家酒庄

29号公路

越往北越炎热，酒的风格越强劲

纳帕产区带山的，普遍质量更高

- 品种特点  
赤霞珠（桶香 > 果香 高单宁 陈年性强） 霞多丽（低酸 黄油感 口感）  
酒糖度高  $\geq 14.5\%$  大量新橡木桶