

Fundamentals of Wines II

Tristan Wang

2024.12.14



目录

1 法国葡萄酒 (Wine in France)	5
1.1 勃艮第 (Burgundy / Bourgogne)	5
1.1.1 地理与风格主线	5
1.1.2 主要葡萄品种	5
1.1.3 气候与年份波动	5
1.1.4 酒商体系 (Négociant / Shipper)	5
1.1.5 分级主轴 (Classification): 以葡萄园/地块为中心	5
1.1.6 博若莱 (Beaujolais) (勃艮第体系内的特殊子产区)	6
1.1.7 陈年潜力 (Age Worthiness) (课程复习用经验法则)	6
1.2 波尔多 (Bordeaux)	7
1.2.1 与勃艮第的核心对比	7
1.2.2 土壤与左右岸 (Soil & Left/Right Bank)	7
1.2.3 主要葡萄品种	7
1.2.4 酒标层级 (Label Level) (从大范围到具体酒庄)	7
1.2.5 分级体系 (Classification) (重要但需理解边界)	7
1.2.6 期酒 (En Primeur)	7
1.3 罗纳河谷 (Rhône Valley)	8
1.3.1 南北分区与气候	8
1.3.2 北罗纳 (Northern Rhône Valley)	8
1.3.3 南罗纳 (Southern Rhône Valley)	8
2 伊比利亚半岛 (Wine in the Iberian Peninsula: Spain & Portugal)	8
2.1 西班牙 (Spain)	8
2.1.1 地理与气候	8
2.1.2 采收时间 (Grape Harvest Time)	8
2.1.3 分级制度 (Classification)	8
2.1.4 红葡萄酒陈酿术语 (Aging Terms for Red Wines)	9
2.1.5 重要产区速记 (Key Regions)	9
2.2 葡萄牙 (Portugal)	9
2.2.1 分级与历史节点 (Classification & Milestones)	9
2.2.2 马德拉的埃斯图法系统 (Estufa System (Madeira))	10
2.3 加强型葡萄酒 (Fortified Wines)	10
2.3.1 基本定义与例子	10
2.3.2 雪莉的三种典型陈酿路径 (Sherry Aging Styles)	10
3 南半球葡萄酒 (Wine of Southern Hemisphere)	10
3.1 南非 (South Africa)	10
3.1.1 气候与代表品种	10
3.1.2 原产地制度 (Wine of Origin / Appellation)	10
3.1.3 标签法规要点 (复习版)	11

3.2	新西兰 (New Zealand)	11
3.2.1	气候、结构与代表产区	11
3.2.2	标签与法规 (复习版)	11
3.3	阿根廷 (Argentina)	11
3.3.1	气候、结构与产区	11
3.3.2	托伦特斯 (Torrontés) 简介 (复习版)	11
3.3.3	标签法规 (复习版)	12
3.4	智利 (Chile)	12
3.4.1	结构与代表品种	12
3.4.2	标签法规 (复习版)	12
3.5	澳大利亚 (Australia)	12
3.5.1	气候 (按州多样性速记)	12
3.5.2	标签与地理标志 (复习版)	12
3.5.3	GI 层级 (从广到细)	13
3.5.4	主要产区举例 (复习用清单)	13
4	中欧葡萄酒 (Wine of Austria and Germany)	13
4.1	奥地利 (Austria)	13
4.1.1	整体印象与气候	13
4.1.2	质量等级: 先记大框架	13
4.1.3	两条理解主线 (复习建议)	14
4.1.4	奥地利酒标常见术语 (生产主体/装瓶信息)	14
4.1.5	主要葡萄品种与产区 (速记)	14
4.2	德国 (Germany)	15
4.2.1	酒标术语 (生产主体/装瓶信息)	15
4.2.2	法定质量等级 (先记大框架)	15
4.2.3	糖度单位与两项关键工艺口径 (复习版)	15
4.2.4	表示干度的术语 (更标准、更可考试的版本)	15
4.2.5	VDP 联盟 (VDP) (重要的“民间顶级体系”)	15
4.2.6	葡萄品种与三大产区 (课堂速记)	16
5	起泡酒与香槟 (Sparkling Wine & Champagne)	16
5.1	概念与侍酒	16
5.2	二次发酵与主要工艺路线	16
5.3	常见起泡酒类别 (名词速查)	17
5.4	甜度等级 (更标准、更可考试的版本)	17
5.5	普罗塞克 (Prosecco)	17
5.6	唐培里依 (Dom Pérignon) 与传统法关键流程	17
5.7	西班牙起泡酒 (Sparkling Wine in Spain): Cava 速记	18
5.8	美国起泡酒 (Sparkling Wine in the US) (课堂口径)	18
5.9	香槟 (Champagne) 的“独特性”速记	18

5.10 香槟酿造关键步骤（名词必背）	18
-------------------------------	----

1 法国葡萄酒 (Wine in France)

1.1 勃艮第 (Burgundy / Bourgogne)

1.1.1 地理与风格主线

- 勃艮第位于法国东部，核心风格是“以地块为中心”：同一葡萄品种在不同风土 (terroir) 与葡萄园地块 (climat) 下呈现强烈差异。
- 酒庄 (château / domaine)：日常语境里 château (château) 可指“酒庄/城堡”，但勃艮第更常见的是 domaine (domaine) (强调种植与装瓶的庄主/酒庄体系)。

1.1.2 主要葡萄品种

- 红：黑皮诺 (Pinot Noir) (典型单一品种装瓶)。
- 白：霞多丽 (Chardonnay) (典型单一品种装瓶)。
- (子产区博若莱常见) 佳美 (Gamay)：更常见的风格与工艺与勃艮第核心区不同 (例如更强调果香与轻盈；常见半二氧化碳浸渍 (semi-carbonic maceration) 相关风格；也常用不锈钢罐发酵/陈放以保留清新果味)。

1.1.3 气候与年份波动

- 勃艮第整体偏大陆性气候 (continental climate)：霜冻、冰雹、暴雨等风险更显著，导致年份差异 (vintage variation) 较大。
- 课堂语境下常提到：在较冷/不稳定年份，可能会出现加糖增醇 (chaptalization) (在法规允许的前提下，用糖提高潜在酒精度)；这会放大年份与村庄之间的品质差异。

1.1.4 酒商体系 (Négociant / Shipper)

- 酒商 (négociant) 在勃艮第非常重要：他们不一定拥有葡萄园，而是购买葡萄或原酒后完成酿造/陈酿/装瓶/销售。
- 常见酒标措辞 (不同酒庄/酒商可能略有差别)：
 - Mis en bouteilles par (Mis en bouteilles par)：由该公司装瓶。
 - Mis en bouteille dans nos caves (Mis en bouteille dans nos caves)：在其酒窖装瓶。
 - Mis en bouteille au domaine (Mis en bouteille au domaine)：酒庄装瓶。
 - Mis en bouteille à la propriété (Mis en bouteille à la propriété)：庄园装瓶。
 - Mis au domaine (Mis au domaine)：通常暗示在酒庄完成酿造/装瓶链条 (具体含义仍建议以产区与酒庄惯例理解)。

1.1.5 分级主轴 (Classification)：以葡萄园/地块为中心

勃艮第受法国原产地命名控制 (AOC, Appellation d'Origine Contrôlée) 约束，其分级更偏“地块/产区层级”，而不是“酒庄品牌层级”。

从低到高的常见层级 (按课程复习逻辑)

1. 勃艮第丘 (Côteaux Bourguignons): 大范围来源的入门级 (允许来自更广的勃艮第范围; 也可能包含博若莱的佳美), 可单品种也可混酿。
2. 大区与子大区 AOC (Regional and Sub-regional AOCs):
 - 大区级 (Regional): 如 Bourgogne Rouge (Bourgogne Rouge)、Bourgogne Blanc (Bourgogne Blanc); 标签常见 Appellation Bourgogne Contrôlée (Appellation Bourgogne Contrôlée) 等表述。
 - 子大区级 (Sub-regional): 如 Mâcon-Villages (Mâcon-Villages)、Chablis (Chablis)、Côte Chalonnaise (Côte Chalonnaise)、Côte de Nuits (Côte de Nuits)、Côte de Beaune (Côte de Beaune) 等。
3. 村庄/公社级 (Village / Commune): 酒标出现村庄名 (例如 Chambolle-Musigny (Chambolle-Musigny)、Pouilly-Fuissé (Pouilly-Fuissé)、Mâcon-Igé (Mâcon-Igé))。有时也会额外标地块名 (climat/vineyard name), 但 “写了地块名” 本身不自动等于更高等级; 真正的 Cru (Cru) 等级通常会在酒标有更明确标记 (见下)。
4. 一级园 (Premier Cru / 1er Cru): 同一村庄中长期表现更突出的地块。酒标通常同时出现村庄名、地块名 (如 Les Charmes (Les Charmes)) 并明确写 1er Cru (1er Cru)。
5. 特级园 (Grand Cru): 最顶级地块。很多情况下酒标可直接以地块名为核心 (例如只突出 Musigny (Musigny)), 而不一定再显式写村庄名——这点经常是识别特级园的 “反直觉特征”。

1.1.6 博若莱 (Beaujolais) (勃艮第体系内的特殊子产区)

博若莱以佳美 (Gamay) 著名, 其分级常按村庄/产区体系呈现 (从低到高):

- 新酒 (Beaujolais Nouveau)
- 博若莱高等级 (Beaujolais Supérieur)
- 博若莱村庄级 (Beaujolais Villages) (约 39 个村庄)
- 博若莱特级村 (Cru Beaujolais) (约 10 个顶级村庄)

1.1.7 陈年潜力 (Age Worthiness) (课程复习用经验法则)

白 (霞多丽 Chardonnay)

- 大区级: 发行后至约 3 年内饮用较常见。
- 村庄级: 约 2–4 年 (顶级村庄可更久)。
- 一级园: 通常建议 3–5 年后进入更佳窗口。
- 特级园: 通常建议至少 5–7 年 (或更久) 进入更佳窗口。

红 (黑皮诺 Pinot Noir)

- 大区级: 约 2–8 年。
- 村庄级: 约 2–10 年 (部分村庄可更久)。
- 一级园: 约 5–8 年。
- 特级园: 约 5–10 年 (顶级年份/酒庄可能显著更久)。

1.2 波尔多 (Bordeaux)

1.2.1 与勃艮第的核心对比

- 波尔多更强调酒庄/品牌 (château/brand) 与混酿 (blend) 的体系化风格;
- 勃艮第更强调地块 (vineyard/climat) 与单一品种表达 (典型单一品种装瓶 (monovarietal))。

1.2.2 土壤与左右岸 (Soil & Left/Right Bank)

- 卵石土 (gravel soils) (多见左岸): 排水好、蓄热强, 常与赤霞珠 (Cabernet Sauvignon) 的结构与陈年潜力相关。
- 石灰岩土 (limestone soils) (多见右岸): 保湿与排水平衡, 常见梅洛 (Merlot) 与品丽珠 (Cabernet Franc) 表现。
- 黏土土 (clay soils) (右岸常见): 保水性强, 常见梅洛更圆润的果味表达。

1.2.3 主要葡萄品种

- 红: 赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)、梅洛 (Merlot) (以及品丽珠 Cabernet Franc 等)。
- 白: 长相思 (Sauvignon Blanc)、赛美蓉 (Sémillon)。

1.2.4 酒标层级 (Label Level) (从大范围到具体酒庄)

- 大区级 (Regional): Bordeaux AOC (Bordeaux AOC)。
- 次大区级 (Sub-regional): 如 Haut-Médoc AOC (Haut-Médoc AOC) (也可能由酒商 négociant 生产)。
- 村庄/公社级 (Commune): 如 Margaux AOC (Margaux AOC) (亦可能由酒商生产)。
- 酒庄级 (Château): 酒标直接体现具体酒庄名 (例如 Château Rauzan-Gassies (Château Rauzan-Gassies)), 即便地理上位于某个公社 AOC, 其标签叙事中心是酒庄。:contentReference[oaicite:4]index=4

1.2.5 分级体系 (Classification) (重要但需理解边界)

- 波尔多存在多套分级体系, 用于区分酒庄质量; 课堂复习时要记住: 这些“列级酒庄”只占波尔多总产量很小一部分 (课程笔记强调约 5%)。:contentReference[oaicite:5]index=5
- 1855 年分级 (1855 Classification): 主要覆盖梅多克 (Médoc) 与苏玳/巴萨克 (Sauternes/Barsac); 其中一级酒庄包含拉菲、拉图、玛歌、木桐、奥比昂等。:contentReference[oaicite:6]index=6
- 其他常见体系 (复习要点): 格拉夫分级 (Graves Classification)、中级酒庄 (Cru Bourgeois) (定期更新)、工匠酒庄 (Cru Artisan)、圣埃美隆分级 (Saint-Émilion Classification) 等。
- 理解方式: 分级给“质量预期”一个粗参考, 但会受到历史惯性、更新机制与市场策略影响, 因此适合当作“起点信息”, 不适合当作“绝对真理”。

1.2.6 期酒 (En Primeur)

- 一些酒庄会在酿造后不久出售部分产量: 买家先支付, 通常过一段时间 (常见约两年上下) 再收货; 本质类似“购买期货”。

1.3 罗纳河谷 (Rhône Valley)

1.3.1 南北分区与气候

- 北罗纳 (Northern Rhône): 更偏大陆性气候, 冬冷夏热; 课堂语境下常与“允许加糖增醇 chaptalization (视法规与年份而定)”并提。
- 南罗纳 (Southern Rhône): 偏地中海式气候, 冬温和夏炎热; 干旱更突出, 但可有有限灌溉。

1.3.2 北罗纳 (Northern Rhône Valley)

- 红: 以西拉 (Syrah) 为主; 也可能出现少量白葡萄共酿/调配思路 (如维欧尼 (Viognier))。
- 白: 常见维欧尼 (Viognier), 也有胡珊 (Roussanne) 与玛珊 (Marsanne) 等。
- 代表产区: Côte-Rôtie (Côte-Rôtie)、Hermitage (Hermitage)、Crozes-Hermitage (Crozes-Hermitage) 等。

1.3.3 南罗纳 (Southern Rhône Valley)

- 红: 以歌海娜 (Grenache) 为主, 常与西拉 (Syrah)、慕合怀特 (Mourvèdre) 等混酿。
- 白: 常见白歌海娜 (Grenache Blanc), 并可混酿玛珊/胡珊等。
- 代表产区: Châteauneuf-du-Pape (Châteauneuf-du-Pape)、Gigondas (Gigondas)、Vacqueyras (Vacqueyras) 等。

2 伊比利亚半岛 (Wine in the Iberian Peninsula: Spain & Portugal)

2.1 西班牙 (Spain)

2.1.1 地理与气候

- 位于伊比利亚半岛, 受大西洋与地中海双重影响。
- 整体温暖至炎热, 多数地区偏干燥; 高海拔地区常见“昼夜温差大”, 有利于成熟与保酸并存。

2.1.2 采收时间 (Grape Harvest Time)

- 更热地区: 可能 8 月开始采收。
- 其他地区: 常见 10 月甚至 11 月 (取决于气候与品种)。

2.1.3 分级制度 (Classification)

- 餐酒 (Vino de Mesa): 最基础, 常缺少年份/地区标识。
- 地区酒 (Vino de la Tierra, VT): 强调地理来源; 常与欧盟 PGI/IGP (Protected Geographical Indication) 类比。
- 优质地区酒 (Vino de Calidad, VC): 介于 VT 与 DO 之间, 可类比更严格的 DOP (Protected Designation of Origin) 取向。
- 法定产区 (Denominación de Origen, DO): 产区更明确, 工艺受控更强, 风格更稳定。

- 特优法定产区 (DOCa/DOQ, Denominación de Origen Calificada / Qualificada): 顶级产区称号; 课堂复习重点: 里奥哈 (Rioja) 与普里奥拉托 (Priorat)。
- 单一酒庄法定酒 (Vino de Pago, VP): 以“单一酒庄/单一庄园”叙事为核心的最高等级之一 (课程笔记强调其需要认证, 且通常落在某个 DO 框架内)。

2.1.4 红葡萄酒陈酿术语 (Aging Terms for Red Wines)

常见从年轻到更长陈酿的口径 (具体年限常随产区法规而变, 复习时重在相对顺序):

- 当年/基础 (Cosecha)、年轻酒 (Joven)、轻橡木/短桶 (Roble)
- 陈酿 (Crianza)
- 珍藏 (Reserva)
- 特级珍藏 (Gran Reserva)

2.1.5 重要产区速记 (Key Regions)

- 加利西亚 (Galicia): 代表为 Rías Baixas (Rías Baixas); 常见阿尔巴利诺 (Albariño) 白。
- 里奥哈 (Rioja): 子区 Alta (Alta)、Alavesa (Alavesa)、Oriental (Oriental); 红以丹魄 (Tempranillo) 为主, 可混歌海娜 (Garnacha)、Graciano (Graciano)、Mazuelo (Mazuelo); 白常见维尤拉 (Viura)。
- 杜埃罗河岸 (Ribera del Duero): 丹魄 Tempranillo 主导的优质红。
- 鲁埃达 (Rueda): 维德霍 (Verdejo) 白为代表。
- 普里奥拉托 (Priorat): 歌海娜 (Garnacha) 与佳丽酿 (Cariñena) 常见; 白可见白歌海娜 (Garnacha Blanca)。
- 比耶尔索/巴尔德奥拉斯 (Bierzo / Valdeorras): 常见戈德略 (Godello) 白与门西亚 (Mencía) 红。
- 胡米利亚 (Jumilla): 热地中海气候; 常见 Monastrell (Monastrell) 红及其混酿。
- 赫雷斯-雪莉 (Jerez-Xérès-Sherry): 加强酒雪莉 (Sherry) 代表; 常见 Palomino (Palomino)、Moscatel (Moscatel)、Pedro Ximénez (Pedro Ximénez)。

2.2 葡萄牙 (Portugal)

2.2.1 分级与历史节点 (Classification & Milestones)

历史节点 (课程复习用)

- 1933/1937: 行业组织与管理体系建立, 产业更规范化。
- 1985: 成立葡萄与葡萄酒研究机构, 推动产业发展。

常见分级

- 基础酒 (Vinho): 最简单, 标识要求低。
- 地区酒 (Vinho Regional): 来自 14 个大区之一或具欧盟地理标志 (IG/IGP), 更强调地域特征。
- 法定产区 (DOC/DOP, Denominação de Origem Controlada / Protected Designation of Origin): 更严格的产地与工艺约束。

2.2.2 马德拉的埃斯图法系统 (Estufa System (Madeira))

目的：通过加热促成氧化与美拉德反应 (Maillard reaction)，形成马德拉独特风味。

三种加热方式

- 自然热 (Natural heat)：木桶置于阁楼等较热空间，时间更长、升温更缓。
- 不锈钢罐加热 (Stainless tanks)：罐内热水循环管；约 122°F (约 50°C) 加热，至少约 3 个月。
- 木桶加热房 (Wood casks)：木桶置于人工加热房间，约 6 个月量级。

2.3 加强型葡萄酒 (Fortified Wines)

2.3.1 基本定义与例子

- 加强酒 (fortified wine)：在发酵过程中加入白兰地/葡萄蒸馏酒 (grape spirit / brandy) 以提高酒精度，课程笔记给出常见范围约 15%–23%。[:contentReference\[oaicite:7\]index=7](#)
- 典型代表：西班牙雪莉 (Sherry)；葡萄牙波特 (Port) 与马德拉 (Madeira)；意大利马沙拉 (Marsala)。[:contentReference\[oaicite:8\]index=8](#)

2.3.2 雪莉的三种典型陈酿路径 (Sherry Aging Styles)

- 生物陈酿 (Biologically Aged)：在酒花 (flor) (酒液表面的酵母膜) 下陈酿；常见更浅色、更轻盈。例：Fino (Fino)、Manzanilla (Manzanilla)。
- 氧化陈酿 (Oxidatively Aged)：暴露于氧气环境陈酿；常见更深色、更饱满，从干到中甜皆可。例：Oloroso (Oloroso)、Cream Sherry (Cream Sherry)。
- 混合型 (Hybrid)：先走生物陈酿、后转氧化陈酿。例：Amontillado (Amontillado)。[:contentReference\[oaicite:9\]index=9](#)

3 南半球葡萄酒 (Wine of Southern Hemisphere)

3.1 南非 (South Africa)

3.1.1 气候与代表品种

- 气候：偏热且干燥。
- 结构：白葡萄酒占比更高 (课程笔记约 67%)，代表白包括白诗南 (Chenin Blanc) (signature)、长相思 (Sauvignon Blanc)、霞多丽 (Chardonnay)；代表红是皮诺塔吉 (Pinotage) (signature)。[:contentReference\[oaicite:10\]index=10](#)

3.1.2 原产地制度 (Wine of Origin / Appellation)

- 1973 年实施，由 WSB (WSB) 监管。[:contentReference\[oaicite:11\]index=11](#)
- 地理标志 (GI)：若标注某产区，要求 100% 葡萄来自该产区。[:contentReference\[oaicite:12\]index=12](#)
- 酒庄酒 (Certified Estate Wine)：标 “100% 酒庄酒” 时，要求葡萄园与酒庄在同一地理区域。[:contentReference\[oaicite:13\]index=13](#)

- 品种/年份标注规则 (Variety/Vintage Rule): 标注的葡萄品种与年份需至少占 85%。:contentReference[oaicite:14]index=14

3.1.3 标签法规要点 (复习版)

- 标签类型: 品种标签 (varietal label)、专属标签 (proprietary label) 等。
- 禁止用语 (笔记强调): 过于笼统的 “White Wine/Red Wine” 等、以及 “Reserve/Grand Reserve” 等术语在南非标签体系中受到限制。:contentReference[oaicite:15]index=15
- 地理标志层级 (从大到小): Unit (Unit) → Region (Region) → District (District) → Ward (Ward) (复习时重在层级顺序)。

3.2 新西兰 (New Zealand)

3.2.1 气候、结构与代表产区

- 气候: 偏凉爽湿润。
- 结构: 白占比更高 (课程笔记约 87.6%); 代表白长相思 (Sauvignon Blanc) (signature)、霞多丽 Chardonnay、灰皮诺 (Pinot Gris)、雷司令 (Riesling) 等; 代表红黑皮诺 (Pinot Noir) (signature) 等。
- 代表产区: 马尔堡 (Marlborough)。

3.2.2 标签与法规 (复习版)

- 行业组织: 新西兰葡萄酒协会 (Wine Institute of New Zealand, WINZ) (笔记: 1975 年成立)。
- 工艺自由度: 笔记强调 “产量无硬性限制、允许增醇 enrich、回调 back blend、降酸 deacidify” 等, 整体更灵活。
- 地理标志法 (Geographical Indications Act): 品种/年份/产区标注常见 85% 规则。
- “Reserve” 在笔记中强调为未被法律严格监管 (unregulated), 多由酒庄自行定义。

3.3 阿根廷 (Argentina)

3.3.1 气候、结构与产区

- 气候: 温暖到炎热、干燥; 典型为 “灌溉沙漠气候”, 且海拔高 (拥有世界高海拔葡萄园的代表国家之一)。
- 结构 (笔记口径): 白约 17%, 桃红约 23%, 红约 60%。
- 代表葡萄: 红以马尔贝克 (Malbec) (signature) 最重要, 亦有 Bonarda (Bonarda)、赤霞珠 Cabernet Sauvignon、Syrah 等; 白以托伦特斯 (Torrontés Riojano) (signature) 等。
- 产区: 门多萨 (Mendoza) 是绝对主力 (笔记约 95% 产量), 其他如 San Juan、La Rioja、Salta 等。

3.3.2 托伦特斯 (Torrontés) 简介 (复习版)

- 起源: 常被描述为麝香葡萄 (Muscat of Alexandria) 与克里奥拉 (Criolla Chica / Listán Prieto) 杂交后代。

- 风味：花香突出（玫瑰/茉莉/天竺葵等），口感清新，常见柑橘、桃子、梨等果味；不同子类型与产区会带来差异（如 Riojano、Sanjuanino、Mendocino 等笔记提到的亚种分布）。

3.3.3 标签法规（复习版）

- 监管：国家葡萄酒研究所（Instituto Nacional de Vitivinicultura, INV）。
- 品种标注：至少 85% 来自所标品种。
- 产区标注（出口酒）：至少 85% 来自标示产区。
- GI 与 DOC（GI vs. DOC）：GI 偏“标示产区来源”，DOC 在此基础上对品种/产量/工艺等更严格。
- “Reserva/Gran Reserva”“Oak”等术语在笔记中被强调有相对明确的使用口径（复习时关注：它们往往与桶陈/酒龄表述相关，但各国定义差异很大，考试以课堂口径为准）。

3.4 智利（Chile）

3.4.1 结构与代表品种

- 气候：温暖至炎热。
- 结构（笔记口径）：红约 74%，白约 26%。
- 代表葡萄：红以佳美娜（Carmenère）突出；白常见长相思 Sauvignon Blanc。

3.4.2 标签法规（复习版）

- 核心是“85% 规则”：品种/产区/年份标注常以 85% 为阈值。
- 原产地命名（D.O., Denomination of Origin）：笔记强调自 1995 年起用于界定产地；使用 D.O. 的出口酒也遵循 85% 规则。
- 工艺限制：笔记强调对产量/栽培方式限制不强；某产区内也不强制特定品种。
- 酒庄装瓶（Estate Bottled）：仅当酒庄与葡萄园位于同一 D.O. 区域才可使用。
- 质量术语：笔记列出“Gran Reserva/Reserva/Selection/Superior”等可用，但定义较宽松。

3.5 澳大利亚（Australia）

3.5.1 气候（按州多样性速记）

- 温带代表：西澳（Western Australia）、南澳（South Australia）、塔州（Tasmania）、维州（Victoria）等；生长季白天常见约 25–35°C 量级（笔记口径）。
- 更热/偏热带代表：昆士兰（Queensland）、新南威尔士（New South Wales）等（笔记强调炎热干燥特征）。

3.5.2 标签与地理标志（复习版）

- 标签完整性计划（Label Integrity Program, LIP）：用于监管标签信息真实性。
- 地理标志（Geographic Indications, GI）：分层体系清晰（从广到细），并受到较严格监管；笔记强调 GI 是一种国际保护的区域划分。

- 规则 (笔记口径):
 - 产区标注: 至少 85% 葡萄来自标示区域。
 - 品种标注: 至少 85% 来自标示品种。
 - 年份标注: 至少 95% 来自标示年份。
 - 允许酸化; 不允许加糖增醇 (chaptalization); “Bin/Reserve Bin” “Estate” 等词在笔记中被强调为监管较弱或无统一规定 (以课堂口径为准)。

3.5.3 GI 层级 (从广到细)

- 最广域 (Broadest Region): 如 South Eastern Australia (South Eastern Australia)。
- 州级 GI (State GIs): Victoria、NSW、South Australia、Tasmania 等。
- 分区/超级分区 (Zonal GIs): 如 Adelaide Super Zone、Murray Darling Zone 等。
- 区域 GI (Regional GIs): 如 Barossa Valley (Barossa Valley)、Clare Valley (Clare Valley) 等。
- 子区域 GI (Sub-Regional GIs): 更细分。

3.5.4 主要产区举例 (复习用清单)

- NSW: 亨特谷 (Hunter Valley) (代表: Semillon)。
- Victoria: 亚拉谷 (Yarra Valley)、莫宁顿半岛 (Mornington Peninsula)。
- South Australia (最大产酒州之一): Adelaide Hills (Adelaide Hills)、Barossa Valley (Barossa Valley)、Clare Valley (Clare Valley)、McLaren Vale (McLaren Vale)、Padthaway (Padthaway)、Coonawarra (Coonawarra) (笔记强调 terra rossa 红土与 Cabernet Sauvignon)。
- Western Australia: 玛格丽特河 (Margaret River)。
- Tasmania: 凉爽气候, 常见高品质 Pinot Noir 与 Chardonnay (静态酒与起泡酒皆重要)。

4 中欧葡萄酒 (Wine of Austria and Germany)

4.1 奥地利 (Austria)

4.1.1 整体印象与气候

- 白约 67%, 红约 33% (笔记口径)。
- 大陆性气候; 课堂笔记强调 “较德国更温暖干燥”。

4.1.2 质量等级: 先记大框架

- 桌酒 (Tafelwein): 最低等级。
- 乡村酒 (Landwein): 需地区标识。
- 优质酒 (Qualitätswein): 需地区与 (常见情况下) 品种等标识; 课堂笔记提到其与更细的产区体系 (如 DAC 等) 在理解上会纠缠, 复习时建议先把 “它是合规优质酒大类” 记牢。

4.1.3 两条理解主线 (复习建议)

主线 A: 产地导向 (Location-focused) 课堂笔记给出从低到高的理解框架:

- 区域酒 (Gebietswein): 来自更明确的大区域, 但未细到村庄/单一园。
- 村庄酒 (Ortswein / Grosslage): 来自特定村庄或较大法定产区, 更强调地域性。
- 单一园/地块酒 (Riedenwein / Lagenwein): 来自认证的单一葡萄园/地块, 风土表达最强、标准最严。

主线 B: 成熟度/残糖导向 (Ripeness & Residual Sugar)

- 加糖增醇 (chaptalization): 一般只在较低等级或特定条件下出现; 课堂笔记强调: 在某些体系里, Kabinett (Kabinett) 常被视作 “不允许加糖增醇” 的更高子类 (具体以课堂规定为准)。
- 特级酒 (Prädikatswein): 以采收成熟度为核心的一组等级 (常见: Spätlese、Auslese、Beerenauslese、Trockenbeerenauslese 等)。其中冰酒 (Eiswein) 与稻草酒 (Strohwein) 常作为特殊工艺/条件下的高成熟度甜酒路径出现。

4.1.4 奥地利酒标常见术语 (生产主体/装瓶信息)

- Weingut (Weingut): 酒庄 (拥有葡萄园并酿造)。
- Gutsabfüllung (Gutsabfüllung): 庄园装瓶 (从采收到装瓶链条在酒庄内完成的强调)。
- Erzeugerabfüllung (Erzeugerabfüllung): 种植者/合作社装瓶 (比 Gutsabfüllung 更可能涵盖合作社语境)。
- Weinkellerei (Weinkellerei): 酒商/酿造商 (不必然等同于酒庄自产自装)。

4.1.5 主要葡萄品种与产区 (速记)

白葡萄 (约 67%)

- 绿维特利纳 (Grüner Veltliner) (笔记强调 No.1, 占比约 47%)、Riesling、Welschriesling、Weissburgunder (Pinot Blanc)、Müller-Thurgau, 以及 Chardonnay、Sauvignon Blanc 等。

红葡萄 (约 33%)

- 茨威格 (Zweigelt)、Blaufränkisch、St. Laurent、Blauburgunder (Pinot Noir) 等, 以及 Cabernet Sauvignon、Merlot、Syrah 等。

代表产区

- 下奥地利州 (Niederösterreich): 以 Grüner Veltliner 著名; 含 Wachau、Kremstal、Kamptal、Traisental、Weinviertel 等。
- 布尔根兰州 (Burgenland): 甜型与红更突出 (如 Zweigelt); 含 Neusiedlersee、Leithaberg、Mittelburgenland 等。

4.2 德国 (Germany)

4.2.1 酒标术语 (生产主体/装瓶信息)

- Weingut (Weingut): 酒庄。
- Gutsabfüllung (Gutsabfüllung): 庄园自种自酿并装瓶 (强调一致性)。
- Erzeugerabfüllung (Erzeugerabfüllung): 种植者/合作社装瓶语境更常见。
- Winzergenossenschaft (Winzergenossenschaft): 合作社酒窖。
- Weinkellerei (Weinkellerei): 酒商/调配商。
- Abfüller (Abfüller): 装瓶商/出口商。

4.2.2 法定质量等级 (先记大框架)

- 德国葡萄酒 (Deutscher Wein): 基础餐酒。
- 地区酒 (Landwein): 要求来自特定地区, 但允许一定调配空间。
- 优质酒 (Qualitätswein / QbA): 更高等级; 课堂笔记强调此等级及以下可能允许加糖增醇 (chaptalization)。
- 特级酒 (Prädikatswein): 以采收成熟度/糖度为核心的一组等级 (Kabinett、Spätlese、Auslese、BA、TBA 等)。注意: 更严谨的表述是“禁止加糖增醇 (提高酒精度)”, 但并不等价于“完全不能调节甜度”; 课堂另提到保留甜汁 (Süssreserve) 用于甜度调整 (以课程要求为准)。

4.2.3 糖度单位与两项关键工艺口径 (复习版)

- 糖度单位: 德国常用 Oechsle (Oechsle) (而不是 Brix)。
- Chaptalization (chaptalization): 通过加糖提高潜在酒精度 (笔记强调仅在 QbA 及以下)。
- Süssreserve (Süssreserve): 保留甜葡萄汁用于后期甜度平衡 (课堂口径: 用于风格与平衡调整)。

4.2.4 表示干度的术语 (更标准、更可考试的版本)

为避免“不同体系/不同酒类”的口径混用, 这里给一个更稳定的理解:

- Trocken (Trocken) (干型): 通常可理解为残糖 ≤ 9 g/L, 并带有“酸度-残糖”联动规则 (课堂笔记也强调酸度约束)。
- Halbtrocken (Halbtrocken) (半干): 常见阈值在 18 g/L 附近 (同样有酸度联动口径)。
- Feinherb (Feinherb) (稍干): 常见为非严格法定词, 介于干与半干之间的风格暗示。
- Lieblich (Lieblich) (半甜): 甜感明显, 残糖更高。

另外两类课堂速记术语:

- Classic (Classic): 传统风格的干型表达 (更偏“好喝且典型”)。
- Selection (Selection): 更具特色与复杂度的干型表达 (课堂口径: 比 Classic 更进阶)。

4.2.5 VDP 联盟 (VDP) (重要的“民间顶级体系”)

- VDP (VDP, Verband Deutscher Prädikatsweingüter): 德国优质葡萄酒庄联盟 (笔记: 1910 年成立), 目标是提升品质与声誉。

- 分级金字塔 (从低到高):
 - VDP.GUTSWEIN (VDP.GUTSWEIN)
 - VDP.ORTSWEIN (VDP.ORTSWEIN)
 - VDP.ERSTE LAGE (VDP.ERSTE LAGE)
 - VDP.GROSSE LAGE (VDP.GROSSE LAGE)
- 识别: 笔记强调其标志常见为“鹰与葡萄串”。
- 备注: 你笔记里出现的 Grosses Gewächs (Grosses Gewächs) 常与 VDP 体系中“顶级园的干型酒”关联理解; 复习时把它当作“VDP 语境里的顶级干型表达”更稳。

4.2.6 葡萄品种与三大产区 (课堂速记)

重要白葡萄

- 雷司令 (Riesling): 高酸、复杂度强。
- Müller-Thurgau、Silvaner、Grauburgunder (Pinot Gris) 等。

重要红葡萄

- 黑皮诺 (Spätburgunder / Pinot Noir) (笔记: 德国种植面积占比约 11.5% 的量级口径)。
- Dornfelder、Portugieser、Trollinger 等。

三大产区 (笔记强调)

- 莱茵黑森 (Rheinhessen): 体量最大; 笔记提到 Liebfraumilch。
- 摩泽尔 (Mosel): 雷司令代表性极强, 陡坡园与高酸低酒精风格突出。
- 莱茵高 (Rheingau): 优质雷司令代表产区之一, 风格更饱满复杂。

5 起泡酒与香槟 (Sparkling Wine & Champagne)

5.1 概念与侍酒

- 关系: 香槟 (Champagne) 都是起泡酒 (sparkling wine), 但起泡酒不一定是香槟; 香槟必须来自法国香槟产区并满足其法规体系。
- 侍酒温度: 常见建议约 4–7°C; 高品质香槟可在 7–10°C 更利于香气展开 (课堂笔记口径)。

5.2 二次发酵与主要工艺路线

- 起泡酒的核心是二次发酵 (secondary fermentation) 产生二氧化碳。
- 两类核心方法:
 - 传统法 (Méthode Traditionnelle): 瓶中二次发酵、与酒泥接触更久, 风味更复杂。
 - 夏马法 (Charmat Method): 罐中二次发酵、酒泥接触更短, 风格更清爽果香。
- 标签措辞小点 (课堂笔记的辨析点):
 - “Fermented in this (this) bottle”: 强调这瓶就是二次发酵的原瓶 (更贴近传统法语境)。

- “Fermented in the (the) bottle”: 可能对应转移法 (Transfer Method) 语境 (在瓶中二次发酵后再转移过滤装瓶)。

5.3 常见起泡酒类别 (名词速查)

- Spumante (Spumante) (意大利): 意为“起泡的”, 泛指意大利起泡酒。
- Asti (Asti) (意大利): 常见甜型起泡, 常与 Moscato 风格关联。
- Prosecco (Prosecco) (意大利): 常见清爽果香。
- Sekt (Sekt) (德国): 德国起泡酒总称。
- Crémant (Crémant) (法国): 非香槟产区的传统法起泡酒。
- Mousseux (Mousseux) (法国): 起泡酒泛称。
- Pét-Nat (Pétillant Naturel) (法国等): 自然起泡相关风格。

5.4 甜度等级 (更标准、更可考试的版本)

你 PDF 里用“糖的百分比”来记忆甜度等级。:contentReference[oaicite:16]index=16 更稳妥的做法是用补糖量 (dosage) 的 g/L (不同国家可能略有差别, 但这一套最常见):

- Brut Nature / Pas Dosé (Brut Nature / Pas Dosé): 0–3 g/L
- Extra Brut (Extra Brut): 0–6 g/L
- Brut (Brut): 0–12 g/L
- Extra Dry (Extra Dry): 12–17 g/L (注意名字 “Dry” 但比 Brut 更甜是常见坑点)
- Sec (Sec): 17–32 g/L
- Demi-Sec (Demi-Sec): 32–50 g/L
- Doux (Doux): >50 g/L

5.5 普罗塞克 (Prosecco)

- 产区: 威尼托 (Veneto) 及弗留利-威尼斯朱利亚 (Friuli-Venezia Giulia) 部分区域。:contentReference[oaicite:17]index=17
- 葡萄: 格莱拉 (Glera) 至少 85%。:contentReference[oaicite:18]index=18
- 风格: Spumante (Spumante) (强起泡)、Frizzante (Frizzante) (微起泡)、Tranquillo (Tranquillo) (静止酒)。:contentReference[oaicite:19]index=19
- 方法: 多采用夏马法 (Charmat Method), 果香更突出、口感更清爽。:contentReference[oaicite:20]index=20

5.6 唐培里侬 (Dom Pérignon) 与传统法关键流程

- Dom Pérignon 是高端香槟代表之一, 常用霞多丽与黑皮诺, 并以复杂度与陈年潜力著称 (课堂笔记口径)。:contentReference[oaicite:21]index=21
- 传统法 (Méthode Traditionnelle) 复习流程 (抓主线):

1. 压榨分级: 第一榨 cuvée (cuvée) 更优, 第二榨 taille (taille) 相对次之。:contentReference[oaicite:22]index=22

2. 一次发酵：得到静止基酒 (still wine)；部分可作储备酒 (reserve wine) 用于非年份香槟的混酿。
3. 混酿：得到最终基酒 cuvée (cuvée)。
4. 加 tirage (liqueur de tirage) (糖 + 酵母)，进行瓶中二次发酵形成气泡。
5. 酒泥陈年：与酒泥接触更久带来更复杂风味 (传统法相对夏马法的关键差异)。

5.7 西班牙起泡酒 (Sparkling Wine in Spain): Cava 速记

- 常见类别：D.O. Cava (D.O. Cava)、Vino Espumoso、Corpinnat (课堂笔记清单)。
- 陈年要求 (酒泥陈年，课堂口径)：
 - 基础款：≥ 9 个月
 - Reserva (Reserva)：≥ 18 个月
 - Gran Reserva (Gran Reserva)：≥ 30 个月或更久

5.8 美国起泡酒 (Sparkling Wine in the US) (课堂口径)

- 笔记强调美国对“起泡酒”的界定与瓶中压力相关 (给出阈值口径)。
- 起泡桃红 (Sparkling Rosé) 两种常见做法：
 - 皮肤短浸 (skin contact)：红葡萄短时间浸皮取色。
 - 加入静止红酒 (addition of still red wine)：在最后阶段加入少量静止红酒调色调味；香槟体系里常提到 Bouzy 村黑皮诺红酒传统。

5.9 香槟 (Champagne) 的“独特性”速记

- 气候：处在边缘气候带，葡萄往往难以完全成熟。
- 地质土壤：巴黎盆地白垩层相关结构，利于排水与反射光线 (课堂笔记口径)。
- 葡萄比例 (课堂笔记口径)：黑皮诺 (Pinot Noir) 38%，莫尼耶 (Meunier) 32%，霞多丽 (Chardonnay) 30%。
- 成本：高质量葡萄与更严格的陈年要求推高成本。

5.10 香槟酿造关键步骤 (名词必背)

- 摇瓶 (Remuage)：将酒泥沉淀移至瓶口 (可手工或 gyropalette)。
- 去渣 (Dégorgement)：移除沉淀酵母。
- 补糖/调配 (Dosage)：加入一定比例酒液与糖，决定最终甜度风格。
- 重新封瓶 (Recorking)：换软木塞并加金属丝笼固定密封。