

Fundamentals of Wines I

Tristan Wang

2024.10.21



目录

1 葡萄酒酿造基础 (Wine Making) 5

1.1 葡萄栽培 (Viticulture) 5

1.2 酿造流程 (Vinification) 5

1.3 酒窖操作与装瓶 (Cellar Operations & Bottling) 5

1.3.1 换桶/倒罐 (Racking) 5

1.3.2 澄清、过滤与稳定 (Fining / Filtration / Stabilization) 6

1.3.3 陈酿与调配 (Aging & Blending) 6

1.3.4 装瓶 (Bottling) 与单位换算 6

2 葡萄酒成分与感官特征 (Composition & Characteristics) 6

2.1 香气与酒香 (Aroma & Bouquet) 6

2.2 酒体 (Body) 与酒精 (Alcohol) 6

2.2.1 酒体 (Body) 6

2.2.2 酒精度与气候 6

2.2.3 酒精调整 (Alcohol Adjustment) 与糖度 (Brix) 7

2.3 酸度 (Acidity) 7

2.3.1 主要有机酸 (Organic acids) 7

2.3.2 酸度对口感的影响 (Impact on taste) 7

2.3.3 酸度调整 (Adjustment) 7

2.4 残糖 (Residual Sugar) 与干型 (Dry) 7

2.5 单宁 (Tannin) 与花青素 (Anthocyanin) 7

2.6 颜色演化 (Color evolution) 与陈年信号 8

2.7 常见缺陷与现象 (Faults & Phenomena) 8

2.7.1 典型异味来源 (Common faults) 8

2.7.2 不一定是缺陷的现象 (Not necessarily faults) 8

3 品鉴与评价 (Tasting & Evaluation) 8

3.1 基本步骤 8

3.1.1 观色 (Appearance) 8

3.1.2 闻香 (Nose / Fragrance) 8

3.1.3 品尝 (Palate) 9

3.2 评价维度 (Evaluation criteria) 9

3.3 味觉线索的常见顺序 (Typical perception order) 9

4 常见葡萄品种 (Grape Varieties) 9

4.1 白葡萄 (White grapes) 9

4.2 红葡萄 (Red grapes) 9

5 酒与食物搭配 (Wine & Food Pairing) 10

5.1 经验法则 (Rules of thumb) 10

5.2 常见搭配举例 (Examples)	10
6 美国葡萄酒概览 (U.S. Wine)	10
6.1 主要产区	10
6.2 联邦层面的酒标基本规则 (Federal labeling basics)	10
6.3 生产/装瓶声明 (Name & address statement)	10
7 加州 (California) 酒标要点	11
7.1 名称类型 (Label name types)	11
7.2 “Estate bottled” (地产装瓶) 更精确的理解	11
7.3 巴黎审判 (Judgment of Paris, 1976)	11
8 纽约州 (New York)	11
8.1 酒标与产区	11
8.2 六大主要产区 (Six major areas)	11
9 俄勒冈州 (Oregon)	12
9.1 风格与代表品种	12
9.2 产区 (Regions)	12
9.3 更严格的州内酒标规则 (Key Oregon rules)	12
10 华盛顿州 (Washington)	12
10.1 产区 (Regions)	12
10.2 州名 “Washington” 的更严格要求	12
11 法国 (France)	12
11.1 概览：历史、监管与分级	12
11.1.1 监管机构 (INAO)	12
11.1.2 常见分级 (Common hierarchy)	12
11.1.3 酒标阅读习惯 (Label habits)	13
11.2 卢瓦尔河谷 (Loire Valley)	13
11.2.1 总体特征	13
11.2.2 南特 (Nantes) 与 Sur Lie	13
11.2.3 普伊-富美与桑塞尔 (Pouilly-Fumé & Sancerre)	13
11.2.4 昂茹 (Anjou) 与图赖讷 (Touraine)	13
11.2.5 卢瓦尔的红酒与玫瑰红 (Red & Rosé)	13
11.2.6 陈年潜力 (Ageability)	13
11.3 阿尔萨斯 (Alsace)	14
11.3.1 品种与酒标特点	14
11.3.2 常见术语	14
11.3.3 AOC/AOP 层级	14

12 意大利 (Italy)	14
12.1 分级体系 (Classification)	14
12.2 常见酒标词汇 (Label terminology)	14
12.3 重点产区与典型酒 (Selected regions & appellations)	15
12.3.1 东北部 (Northeast Italy)	15
12.3.2 西北部 (Northwest Italy)	15
12.3.3 中部 (Central Italy)	15
12.3.4 南部与岛屿 (Southern Italy & Islands)	15

1 葡萄酒酿造基础 (Wine Making)

1.1 葡萄栽培 (Viticulture)

葡萄栽培 (*Viticulture*) 关注葡萄园到采收与入厂前的关键环节:

- 种植与田间管理 (Growing the grapes)
- 采收 (Harvest)
- 运送至酒庄 (Transport to the winery)

1.2 酿造流程 (Vinification)

酿造 (*Vinification*) 指葡萄进入酒庄后的主要工序:

1. 分选 (Sort)
2. 去梗/破碎/压榨 (De-stem / crush / press)
 - 红葡萄酒 (*Red wine*) 通常在带皮发酵 (*ferment on skins*) 条件下进行, 以萃取颜色与单宁 (*tannin*)。
 - 白葡萄酒 (*White wine*) 通常先压榨取汁 (*press off the skins*) 再发酵, 以减少单宁萃取、突出清新果香。
 - 白葡萄酒既可由白葡萄酿造, 也可由红葡萄轻柔压榨 (*gentle pressing*) 取汁酿造 (典型例子是黑中白 (*Blanc de Noirs*))。
3. 加入二氧化硫 (Sulfur Dioxide, SO₂):
 - 加入到葡萄汁与固体混合物 (*Must*) 中 (*Must* 指尚未发酵的葡萄汁及部分固体)。
 - 主要作用: 抗氧化 (*antioxidant*) 与抑菌 (*antimicrobial*), 保护香气并降低杂菌风险。
4. 静置澄清/压榨 (Settling / Pressing)
5. 接种酵母 (Yeast inoculation)
6. 发酵 (Fermentation): 糖转化为酒精与二氧化碳, 近似写作



常见发酵容器选择:

- 不锈钢罐 (*Stainless steel*): 风味更“干净”, 更强调清新果香与酸度线条; 常用于长相思 (*Sauvignon Blanc*)、雷司令 (*Riesling*) 等白葡萄酒, 以及追求果味清爽的红葡萄酒。
- 橡木桶 (*Oak*): 可带来香草/烘烤香料等桶香 (*oak-derived aromas*), 并通过微氧化与木质单宁提升结构感与复杂度, 常用于许多红葡萄酒及部分高端白葡萄酒。

1.3 酒窖操作与装瓶 (Cellar Operations & Bottling)

1.3.1 换桶/倒罐 (Racking)

换桶 (*Racking*): 将酒液从一个容器转移到另一个容器, 减少酒泥 (*lees*) 与沉淀物 (*sediment*) 对风味与稳定性的影响。

1.3.2 澄清、过滤与稳定 (Fining / Filtration / Stabilization)

- 澄清 (*Fining*): 加入澄清剂 (例如蛋清蛋白等) 吸附/结合蛋白质或酚类等成分, 使其沉降后移除。
- 过滤 (*Filtration*): 通过滤材去除悬浮颗粒与部分微生物, 提升清澈度与稳定性。
- 稳定 (*Stabilization*): 避免装瓶后出现外观或风味问题, 典型对象包括:
 - 酒石稳定 (*Tartaric stabilization*): 低温下酒石酸盐可能析出结晶 (常被称为“酒石”或“酒钻”), 可通过冷稳定促其在装瓶前析出。
 - 蛋白稳定 (*Protein stabilization*): 蛋白质导致浑浊, 可通过澄清剂或工艺去除。
 - 微生物稳定 (*Microbial stabilization*): SO_2 、无菌过滤等降低瓶中再发酵或异味风险。

1.3.3 陈酿与调配 (Aging & Blending)

- 陈酿 (*Aging*): 可在橡木桶或不锈钢罐中进行, 目标是风味整合、结构变得更圆润。
- 调配 (*Blending*): 将不同批次/品种/地块的酒液混合, 以达到目标风格与平衡。

1.3.4 装瓶 (Bottling) 与单位换算

- 装瓶 (*Bottling*): 装瓶前通常会完成稳定、澄清/过滤与最终调配。
- 常见单位: 1 箱 (1 Case) = 12 瓶 (12 bottles) = $12 \times 750 \text{ mL} = 9 \text{ L}$ 。

2 葡萄酒成分与感官特征 (Composition & Characteristics)

2.1 香气与酒香 (Aroma & Bouquet)

- 香气 (*Aroma*): 主要来自葡萄本身与发酵生成的芳香物质。
- 酒香 (*Bouquet*): 更多指陈年与酿造过程 (桶陈/瓶陈等) 发展出的复合香气。

2.2 酒体 (Body) 与酒精 (Alcohol)

2.2.1 酒体 (Body)

酒体 (*Body*) 描述口感的“重量感/厚薄”, 常分为轻 (*Light*)、中 (*Medium*)、重 (*Full*)。酒精、残糖、甘油 (*glycerol*) 以及萃取程度都会影响酒体。

2.2.2 酒精度与气候

餐酒 (静止葡萄酒 (*table wine*)) 常见酒精度大致在 7%–15% 之间。一般而言:

- 冷凉气候 (*cool climate*) 更容易得到较低潜在酒精度、酸度更突出的风格;
- 温暖气候 (*warm climate*) 葡萄更易成熟、糖分更高, 若发酵完全则酒精度往往更高, 酒体更饱满。

2.2.3 酒精调整 (Alcohol Adjustment) 与糖度 (Brix)

- 糖度常用白利糖度 (*Degree Brix*) 表示：近似理解为溶液中糖的质量分数，1°Brix \approx 每 100 克溶液含 1 克糖（更精确地说是按蔗糖标定的质量分数概念）。
- 加糖增醇 (*Chaptalization*)：向葡萄汁加糖以提高潜在酒精度 (*potential alcohol*)。如果发酵至干型 (*dry*)，加糖并不必然带来更甜的成酒。
- 加水稀释 (*Dilution*)：加水会降低糖浓度，从而降低潜在酒精度（并同时稀释酸度与风味浓度）；是否允许及允许幅度取决于产区法规。

2.3 酸度 (Acidity)

2.3.1 主要有机酸 (Organic acids)

常见酸包括：

- 酒石酸 (*Tartaric acid*)
- 苹果酸 (*Malic acid*)
- 柠檬酸 (*Citric acid*)
- 乳酸 (*Lactic acid*)

2.3.2 酸度对口感的影响 (Impact on taste)

- 低酸 (*Low acidity*)：口感松散、平淡 (*flat / flabby*)
- 合适酸度 (*Correct acidity*)：清爽、鲜活 (*crisp / fresh / lively*)
- 过高酸度 (*Excess acidity*)：尖锐、生青、酸涩 (*harsh / green / sour*)

2.3.3 酸度调整 (Adjustment)

- 苹果酸-乳酸发酵 (*Malolactic fermentation, MLF*)：乳酸菌将苹果酸转化为乳酸并释放 CO₂，整体口感更柔和、酸感更“圆”。在某些情况下可带来奶油/黄油样气息，常与二乙酰 (*diacetyl*) 有关。
- 酸化 (*Acidification*)：加入酒石酸等提高酸度，使结构更利落。

2.4 残糖 (Residual Sugar) 与干型 (Dry)

- 残糖 (*Residual sugar, RS*) 是未被发酵消耗的糖。
- 干型 (*Dry*) 通常指残糖很低（常见经验阈值约为 4g/L 量级，具体标准会因法规与风格而异）。
- “干/甜”的感受不仅取决于残糖，也强烈受酸度与酒精影响：同样残糖下，酸度更高往往更显“干”。

2.5 单宁 (Tannin) 与花青素 (Anthocyanin)

- 单宁 (*Tannin*) 属于多酚 (*phenolics*)，主要来自葡萄皮、籽与橡木。单宁带来涩感 (*astringency*) 并提供结构与陈年潜力。
- 花青素 (*Anthocyanin*) 是红/紫色素，主要来自葡萄皮，决定红葡萄酒颜色基调。

2.6 颜色演化 (Color evolution) 与陈年信号

红葡萄酒随陈年通常会逐渐失去紫红色调，向砖红、棕色方向发展：

- 年轻：紫红 (purple / deep ruby)
- 中期：宝石红到石榴红 (ruby to garnet)
- 成熟：砖红边缘 (brick / tawny rim)
- 过熟：褐色、发暗 (brown / muddy)

2.7 常见缺陷与现象 (Faults & Phenomena)

2.7.1 典型异味来源 (Common faults)

- SO₂ 过量：刺激性、火柴/硫味 (pungent / sulfurous)
- 硫化氢 (Hydrogen sulfide, H₂S)：臭鸡蛋味 (rotten egg)
- 硫醇 (Mercaptans / thiols in fault context)：洋葱/橡胶/臭味 (skunky / rubbery)
- 挥发酸 (Volatile acidity, VA)：指甲油去除剂/醋酸乙酯气息 (nail polish remover)
- (补充) TCA 污染：木塞味 (*cork taint*)，常表现为湿纸板/霉味 (wet cardboard / musty)

2.7.2 不一定是缺陷的现象 (Not necessarily faults)

- 酒石结晶 (*tartrate crystals*) (俗称“酒钻”)：外观颗粒，不影响安全性。
- 沉淀 (*sediment*)：老年份红酒较常见。
- 酒腿 (*wine legs / tears*)：与酒精与表面张力相关，不能直接等同于“酒好不好”。

3 品鉴与评价 (Tasting & Evaluation)

3.1 基本步骤

3.1.1 观色 (Appearance)

在光线下观察颜色与清澈度，可辅助判断年龄、风格与工艺。常用描述：

- 晶亮 (Brilliant)
- 清澈 (Clear)
- 暗淡 (Dull)
- 浑浊 (Cloudy)
- 有沉淀 (Precipitated)

3.1.2 闻香 (Nose / Fragrance)

轻晃酒杯帮助挥发香气，先浅嗅再深嗅。可从三条线索识别：

- 品种与发酵带来的香气 (Aroma)
- 陈年发展出的复合酒香 (Bouquet)
- 橡木影响 (Wood influence)：如香草 (vanilla)、烘烤香料 (baking spices)、椰子 (coconut) 等

3.1.3 品尝 (Palate)

口腔体验可分阶段描述:

- 入口 (Attack)
- 展开 (Evolution / mid-palate)
- 收尾 (Finish)
- 回味 (Aftertaste)

3.2 评价维度 (Evaluation criteria)

常见维度包括:

- 冲击感 (Impact)
- 平衡 (Balance)
- 强度 (Intensity)
- 复杂度 (Complexity)
- 持久度 (Length)
- 典型性 (Typicity)

3.3 味觉线索的常见顺序 (Typical perception order)

- 甜感/果感 (Sweetness / fruit impression)
- 酸度 (Acidity)
- 单宁涩感 (Tannin astringency, 红酒更显著)
- 苦味 (Bitterness, 常在余味端更明显)

4 常见葡萄品种 (Grape Varieties)

4.1 白葡萄 (White grapes)

- 霞多丽 (Chardonnay): 从清新柑橘到桶陈奶油/烘烤风格跨度大
- 长相思 (Sauvignon Blanc): 青草、柑橘、热带果, 酸度突出
- 雷司令 (Riesling): 花香、核果、蜂蜜; 高酸常带来优秀陈年潜力
- 灰皮诺 (Pinot Gris): 梨、甜瓜、蜂蜜感, 酒体可偏饱满
- 白诗南 (Chenin Blanc): 可干可甜, 高酸常见
- 麝香 (Muscat / Moscato): 强芳香, 常见花香与葡萄本香
- 琼瑶浆 (Gewürztraminer): 荔枝、玫瑰、香料, 酒体常偏饱满

4.2 红葡萄 (Red grapes)

- 赤霞珠 (Cabernet Sauvignon): 黑醋栗、雪松; 单宁结构强
- 黑皮诺 (Pinot Noir): 红色浆果、花香与香料; 单宁相对细腻
- 品丽珠 (Cabernet Franc): 红果、香草/青椒、紫罗兰; 酸度活泼

- 内比奥罗 (Nebbiolo): 玫瑰、红樱桃、焦油/香料; 高酸高单宁, 陈年能力强
- 桑娇维赛 (Sangiovese): 酸度与单宁支撑明显, 常见樱桃与香料调
- 科维纳 (Corvina): 用于 Valpolicella/Amarone 体系, 红果与香料, 结构中等到饱满

5 酒与食物搭配 (Wine & Food Pairing)

5.1 经验法则 (Rules of thumb)

1. 强度匹配: 浓郁酒配浓郁菜, 清爽酒配清淡菜。
2. 酸度解腻: 高酸白/起泡对油脂丰富食物更友好。
3. 单宁与蛋白: 高单宁红酒更适合红肉/蛋白质丰富食物。
4. 甜度平衡: 甜酒通常应比甜点更甜, 否则酒会显得酸涩。

5.2 常见搭配举例 (Examples)

- 轻酒体红 (light-bodied red, 如 Pinot Noir): 烤鸡、蘑菇、三文鱼等
- 中重酒体红 (medium/full red, 如 Cabernet Sauvignon): 牛排、羊排、硬质奶酪等
- 干型白 (dry white): 海鲜、白肉、清爽沙拉
- 起泡酒 (sparkling): 生蚝、油炸物、开胃小食

6 美国葡萄酒概览 (U.S. Wine)

6.1 主要产区

美国重要产区常被提及的包括: 加州 (California)、华盛顿州 (Washington)、纽约州 (New York)、俄勒冈州 (Oregon)。

6.2 联邦层面的酒标基本规则 (Federal labeling basics)

以下为常见的联邦层面“最低规则”, 部分州会更严格:

- 品种标注 (*varietal designation*): 通常要求至少 75% 为所标葡萄品种; 拉布鲁斯卡 (*Vitis labrusca*) 类品种常见例外为 51% 门槛。
- 县 (*County*) 作为法定产地 (*appellation*): 通常要求至少 75% 来自所标县。
- 美国葡萄栽培区 (*American Viticultural Area, AVA*): 通常要求至少 85% 来自所标 AVA。
- 年份 (*Vintage*): 若标县/州, 通常要求至少 85% 来自所标年份; 若标 AVA, 通常要求至少 95% 来自所标年份。

6.3 生产/装瓶声明 (Name & address statement)

酒标上常见的小字对“该酒庄到底做了多少工序”非常关键:

- Produced (or Made) and Bottled by (*Produced/Made and Bottled by*): 酒庄在该地址完成了关键生产行为 (常见判据包括: 至少 75% 发酵, 或改变酒的类别/类型等)。

- Blended and Bottled by (*Blended and Bottled by*): 酒庄在该地址完成混酿并装瓶。
- Cellared and Bottled by (*Cellared and Bottled by*): 酒庄在该地址进行了酒窖处理 (*cellar treatment*) (如澄清/稳定/熟成等) 并装瓶。
- Vinted and Bottled by (*Vinted and Bottled by*): 同样强调在该地址进行了酒窖处理并装瓶。
- Bottled by (*Bottled by*): 仅能保证装瓶在该地址完成, 原酒可能来自外购散装酒或外部酿造。

7 加州 (California)

7.1 名称类型 (Label name types)

- 品种型 (Varietal): 以葡萄品种为核心 (如 Chardonnay)。
- 通用/半通用风格名 (*generic / semi-generic names*): 历史上常见借用著名风格名 (如今使用通常受限且有严格规则), 阅读时应结合产地与小字声明判断。
- 酒款自定义名 (*proprietary name*): 幻想名/品牌名 (如 Opus One、Insignia), 不直接给出品种或产地信息。

7.2 “Estate bottled” (地产装瓶) 更精确的理解

Estate Bottled (*Estate Bottled*) 是一个有法律含义的术语: 核心是葡萄来自酒庄拥有/控制的葡萄园, 并在同一法定葡萄种植区 (*viticultural area*) 内完成压榨、发酵、陈酿到装瓶等关键步骤。它不等价于“单一葡萄园”, 也不等价于“只要写了 vineyard”。

7.3 巴黎审判 (Judgment of Paris, 1976)

1976 年巴黎盲品中, 加州的赤霞珠与霞多丽在评审中击败多款顶级法国名庄酒, 这一事件显著提升了世界对加州高端葡萄酒的认可度。

8 纽约州 (New York)

8.1 酒标与产区

纽约州的酒标在联邦规则基础上使用州名、AVA 等信息; 其中手指湖 (Finger Lakes) 以雷司令 (Riesling) 闻名。

8.2 六大主要产区 (Six major areas)

- 手指湖 (Finger Lakes)
- 长岛 (Long Island)
- 哈德逊河谷 (Hudson Valley)
- 伊利湖 (Lake Erie)
- 尼亚加拉断崖 (Niagara Escarpment)
- 尚普兰谷 (Champlain Valley)

9 俄勒冈州 (Oregon)

9.1 风格与代表品种

俄勒冈以黑皮诺 (Pinot Noir) 为代表红葡萄, 灰皮诺 (Pinot Gris) 是常见代表白葡萄; 整体气候偏冷凉, 常见风格是酸度清晰、结构精致。

9.2 产区 (Regions)

- 威拉米特谷 (Willamette Valley): 最核心的产区之一
- 与他州共享的跨州 AVA: 如哥伦比亚峡谷 (Columbia Gorge) 等

9.3 更严格的州内酒标规则 (Key Oregon rules)

俄勒冈在部分规则上显著严于联邦:

- 品种标注 (varietal): 常见要求 90% 为所标品种 (少数品种存在例外)。
- 若酒标使用 “Oregon” 或俄勒冈州内 AVA: 通常要求葡萄 100% 来自俄勒冈州, 且对所标产区 (如 AVA) 常见更高来源比例要求 (常见为 95% 量级)。

10 华盛顿州 (Washington)

10.1 产区 (Regions)

- 普吉特海湾 (Puget Sound AVA)
- 哥伦比亚谷 (Columbia Valley)、瓦拉瓦拉 (Walla Walla) 等 (部分 AVA 可能跨州)

10.2 州名 “Washington” 的更严格要求

华盛顿州对酒标出现 “Washington” 这一州名的使用有更严格要求: 典型门槛是至少 95% 葡萄来自华盛顿州; 若同时标注跨州 AVA, 还需满足该 AVA 边界内与州内来源的组合条件 (具体以法规细则为准)。

11 法国 (France)

11.1 概览: 历史、监管与分级

11.1.1 监管机构 (INAO)

国家原产地与质量研究院 (INAO, *Institut National de l'Origine et de la Qualité*) 负责法国原产地命名与相关规则体系的制定与执行。

11.1.2 常见分级 (Common hierarchy)

- 法国酒 (*Vin de France*): 通常不强调具体产区 (或限制较少)。
- 受保护地理标志 (*IGP, Indication Géographique Protégée*): 强调较大地理区域与相对灵活的规则。

- 受保护原产地 (AOP/AOC, *Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée*): 强调更精细的产区与更严格的品种、产量、工艺规则。

11.1.3 酒标阅读习惯 (Label habits)

法国酒标常以产区信息为主而非大字写葡萄品种; 常见词汇:

- Domaine / Château: 酒庄/庄园 (estate)
- Sec (干)、Demi-sec (半干)、Moelleux (甜润/偏甜)

11.2 卢瓦尔河谷 (Loire Valley)

11.2.1 总体特征

位于法国西部偏冷凉, 白葡萄酒占重要地位。常见品种包括白诗南 (Chenin Blanc)、长相思 (Sauvignon Blanc)、慕斯卡德 (Muscadet / Melon de Bourgogne)、品丽珠 (Cabernet Franc) 等。

11.2.2 南特 (Nantais) 与 Sur Lie

- 代表: 慕斯卡德 (Muscadet, 葡萄为 Melon de Bourgogne)。
- 酒泥陈酿 (*Sur Lie / on lees*): 在细酒泥 (fine lees) 上停留并在装瓶前后期接触, 可增强口感圆润度与酵母派生复杂度; 具体时长与装瓶窗口由产区规则限定。

11.2.3 普伊-富美与桑塞尔 (Pouilly-Fumé & Sancerre)

- 主要葡萄: 长相思 (Sauvignon Blanc)
- 常见工艺: 不锈钢发酵、保留清爽果香; 有时会配合酒泥接触与搅桶 (*Bâtonnage*) 以增加质地。

11.2.4 昂茹 (Anjou) 与图赖讷 (Touraine)

- Anjou 中白诗南 (Chenin Blanc) 既可做干型也可做甜型: 如 Savennières、Saumur 偏干; Coteaux du Layon、Bonnezeaux、Quarts de Chaume 常见甜型风格。
- Touraine 中常见:
 - Vouvray: Chenin Blanc (常见酒泥陈酿与多风格跨度)
 - Chinon / Bourgueil: Cabernet Franc 为主的红酒产区

11.2.5 卢瓦尔的红酒与玫瑰红 (Red & Rosé)

- 玫瑰红 (*Rosé*) 在法国的主流做法是短时浸皮 (*short skin contact*) 或放血法 (*saignée*), 而不是把红白静止酒直接混合; 红白混合法在香槟 (Champagne) 等少数特例中才常见。
- Cabernet Franc 红酒代表产区: Chinon、Bourgueil、Saumur-Champigny 等。

11.2.6 陈年潜力 (Ageability)

陈年潜力通常由结构要素共同决定: 酸度、单宁、糖分、酒精与整体平衡。经验上:

- 清爽轻型白多以年轻饮用为佳;

- 结构更强的干白与红酒可陈年若干年到十余年；
- 甜白（尤其高酸甜白）往往具备更长陈年潜力；
- 多数玫瑰红与多数起泡酒更偏向新鲜饮用（少数高端起泡与特殊风格例外）。

11.3 阿尔萨斯 (Alsace)

11.3.1 品种与酒标特点

阿尔萨斯常以品种标注 (varietal labeling) 闻名，典型品种包括：

- 雷司令 (Riesling)、琼瑶浆 (Gewürztraminer)、灰皮诺 (Pinot Gris)、麝香 (Muscat)
- 白皮诺 (Pinot Blanc)、西万尼 (Sylvaner)
- 红：黑皮诺 (Pinot Noir)

11.3.2 常见术语

- Vendanges Tardives：晚收 (late harvest)
- Sélection de Grains Nobles：贵腐精选 (botrytis selection)
- Edelzwicker / Gentil：白葡萄混酿风格名 (blend names)

11.3.3 AOC/AOP 层级

- Alsace AOC：地区级命名
- Alsace Grand Cru：约 51 个特级园 (Grand Cru vineyards)，规则更严格
- Crémant d' Alsace：阿尔萨斯起泡酒 (sparkling)

12 意大利 (Italy)

12.1 分级体系 (Classification)

意大利常见质量/产区体系可按下列层级理解：

- Vino（较宽松）
- IGP (Indicazione Geografica Protetta，地理标志)
- DOC (Denominazione di Origine Controllata)
- DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)
- DOP (Denominazione di Origine Protetta) 是欧盟语境下覆盖 DOC/DOCG 等的“保护原产地”大类标签

12.2 常见酒标词汇 (Label terminology)

- Classico：传统核心区 (core historic area)
- Superiore：通常意味着更高最低酒精度/更低产量/更久陈酿（具体因产区而异）
- Riserva：更长法定陈酿 (minimum aging requirement)
- Bianco / Rosato / Rosso：白/玫瑰红/红

- Spumante: 起泡; Metodo Classico: 传统法 (traditional method)
- Tenuta / Azienda Agricola: 地产/酒庄语境
- Vigna / Vigneto: 葡萄园 (vineyard)

12.3 重点产区与典型酒 (Selected regions & appellations)

12.3.1 东北部 (Northeast Italy)

- 威尼托 (Veneto):
 - Soave (葡萄常见 Garganega)
 - Prosecco (葡萄 Glera)
 - Valpolicella (葡萄常见 Corvina、Rondinella)
 - Amarone della Valpolicella: 通常采用风干葡萄 (*appassimento*) 提高浓度, 风格醇厚
- 艾米利亚-罗马涅 (Emilia-Romagna): Lambrusco (起泡/微起泡红)

12.3.2 西北部 (Northwest Italy)

- 皮埃蒙特 (Piedmont):
 - Barolo / Barbaresco: Nebbiolo
- 伦巴第 (Lombardy):
 - Franciacorta: 传统法起泡
 - Valtellina: 常与 Nebbiolo 相关 (当地名为 Chiavennasca)

12.3.3 中部 (Central Italy)

- 托斯卡纳 (Tuscany):
 - Chianti / Chianti Classico: 以 Sangiovese 为核心
 - Brunello di Montalcino: Sangiovese (当地克隆常称 Brunello)
 - Vino Nobile di Montepulciano: 以 Sangiovese 为核心 (注意: 与葡萄 “Montepulciano” 不是一回事)

12.3.4 南部与岛屿 (Southern Italy & Islands)

- 坎帕尼亚 (Campania): Taurasi (Aglianico); Greco di Tufo (Greco); Fiano di Avellino (Fiano)
- 西西里 (Sicily): Etna (常见 Nerello Mascalese 红、Carricante 白)