

喜欢葡萄酒的中国人越来越多，既为它有益健康的一面，也因为每种酒所带来的不同人生体验。

## 关于葡萄酒的基本术语

梅鹿(Merlot)：

一种混合了多种产自波尔多地区(Bordeaux)的葡萄酒的混合酒。于1972年首次作为美国酒的一种由Louis Martini酒庄进行瓶装,是美国顶级红酒中的一种。

不锈钢(Stainless Steel)：

若一种葡萄酒被标明为“全不锈钢”酒，那么就说明该酒是在温控钢罐里发酵的，这样做是为了酿制出新鲜、有水果味并且香气扑鼻的葡萄酒。

亚硫酸盐(Sulfites)：

自然生成的一种物质，也被人工添加进酒，目的是为了更好地储存并稳定葡萄酒。在几乎所有的葡萄酒里都有该物质的存在。它经常为头痛症状担当不公正的恶名。

单宁(Tannin)：

自然生成的物质，赋予红葡萄酒以质感以及便于长久储藏。这种物质有时会让你喝酒后咂咂嘴巴。

酒标(Appellation)：

是标明葡萄产地的标识。通常是越具体越好。

原产地管理证明(Appellation Controlee)：

是法国的一种制度，其规定了某地域内酿酒的规则。是一种世界通用的行业标准。

葡萄品种：薄皮的黑比诺葡萄是所有红葡萄中最娇弱的，因此也是最为敏感的。它生长在微寒气候下——其脆弱的外皮只会稍许抵挡日晒——这造就了供喜爱白葡萄酒的人喝的红葡萄酒。

味道：试想一下鲜红的果实（蔓越莓、樱桃、覆盆子）、散发着泥土芳香的底味和葡萄淡淡的单宁酸味带来的标志性丝滑口感。



关于如何品葡萄酒？

1. 扔掉瓶塞。随便你怎么闻，瓶塞也不能告诉你任何事情。只要瓶塞完好无损、摸起来也是湿湿的，那就意味着瓶里的酒密封得很好，可以放心饮用。

2. 端起酒杯，手放在杯柄或是杯底。按照规矩，端杯子的时候应该把手放在杯柄或是杯底，免得手掌散发的热量让酒的温度升高。不过，如果你的手跟杯肚发生了短暂的接触，应该也不会对酒的温度造成很大的影响。

3. 晃一晃杯子。你不用担心什么，只管让酒在杯里晃来晃去。这样一来，空气就会涌入酒杯，酒香也会随着酒精的挥发而散发出来。你把手放在杯柄或者杯底，然后就可以开始晃杯子，速度从慢到快，直到杯子里的酒充份晃动起来为止。

4. 观酒色。如果餐桌上铺的是白色的台布，你就可以把酒杯倾斜到45度角，借着白色的背景观察酒的颜色和透明度。光凭眼睛看，你就可以了解杯中酒的许多特性。随着年份的加长，红酒会染上一点橙色或者褐色的调子，白葡萄酒则会往金色的方向发展。年份长的酒还可能会有一些沉淀，酒的味道却不会因此受到什么影响。在酒顺着杯壁往下流的过程当中，所谓的“挂杯”现象可以让你知道酒的度数如何。挂杯现象越明显，酒的度数就越高，换句话说就是越“醇厚”。

产区：最著名的黑比诺产自法国勃艮第地区——罗曼尼康帝酒庄 (Romanee Conti)、香贝丹酒庄 (Chambertin) 和李奇堡酒庄 (Richebourg) 都是重量级顶级酒庄。像加利福尼亚纳帕谷 (Napa Valley) 的罗伯特·蒙达维酒庄 (Robert Mondavi) 和新西兰的间谍谷酒庄 (Spy Valley) 也得到了酒评人的高度评价。

澳大利亚(Australia)：

澳大利亚是向美国出口葡萄酒的第二大国，出口量仅次于意大利。

波尔多(Bordeaux)：

法国一地区，最知名的是主要采用赤霞珠(Cabernet Sauvignon)和梅鹿(Merlot)葡萄品种酿制上等的红葡萄酒。

智利(Chile)：

世界上崭露头角的葡萄酒出口国，以定价合理的梅鹿辄(Merlot)和赤霞珠酒最为著名。

被酒塞污染(Corked)：

指酒遭到差的软木塞的污染。一般来说有种湿纸板或淋湿了狗的气味。

去除沉淀(Disgorge)：

指香槟酒酿制过程中的一道程序，即在插入最后的软木塞前，把沉淀物从酒瓶中取出。

风土(Terroir)：葡萄生长的总体环境 - 包括土壤、气候条件等。

海伦·特利(Turley, Helen)：美国酿酒大师，很多发烧级葡萄酒因她而出现。

托斯卡纳(Tuscany)：意大利一地区名，以基安蒂(Chianti)和布鲁内洛迪蒙塔尔奇诺(Brunello di Montalcino)最富盛名。



5. 闻酒香。首先要闻一闻，杯里的酒有没有发生“瓶塞污染”(cork taint)，这个术语是说酒出了毛病，毛病的根源多数是一种名为三氯苯甲醚(TCA)的物质，它会让酒散发出一种类似于“湿纸板”的霉味。酒如果遭到了瓶塞的污染，那就只能说是无药可救。遇上这种情况，你必须立刻告诉斟酒服务生。有些酒本身就有特殊的霉味，受没受污染都是一样。这种情况之下，最好的鉴别方法就是看它有没有变味，前提则是你以前喝过那种酒。

6. 模仿一下漱口的过程。这么做的时候，你可以会显得有点儿自命不凡，不过，你还是应该啜上一口份量适中的酒，让它在你的嘴里晃荡——就跟漱口一样。你得让酒接触到你的整个口腔。接下来，你得从门牙那里把酒吸进去——千万别把它吸到气管里——这样就可以让酒跟空气充份混合，让酒香直接进入你的鼻子。刚开始的时候，你可以拿水来进行练习。

你对酒的最终评判取决于你的个人偏好。你可能会觉得酒跟食物不搭配，也可能觉得它的单宁味儿太重。没错，如果你真的不喜欢、又没有造成什么破坏，那就完全可以把酒退回去。当然，退酒也需要一些底气。

## 品种(Varietal):

以葡萄品种命名的葡萄酒，如霞多丽(Chardonnay)。在美国，葡萄酒必须至少含有75%的某种葡萄品种才能以该葡萄命名。

## Vinifera(或称Vitis Vinifera):

指某些葡萄树种，它们能生长出能酿制出经典欧洲葡萄酒的葡萄，如赤霞珠(Cabernet Sauvignon)，当今酿制的大部分葡萄酒就是采用这些树种结的果实。

## 葡萄收成年份(Vintage):

指葡萄采摘的年份。如要标明某年份的葡萄酒，酒中所含的95%的葡萄必须是该年采摘的。

## 酵母(Yeast):

自然形成的物质，它在葡萄汁中造成发酵现象以形成酒。有时也使用商业包装的酵母。

## 香槟(Champagne):

法国一地区，出产世界上最好的起泡酒，采用的是黑比诺(Pinot Noir)、皮诺穆尼耶(Pinot Meunier)和霞多丽(Chardonnay)葡萄品种。

## 霞多丽(Chardonnay):

生长于勃艮第地区的优质白葡萄。美国的头号单品种葡萄酒。

## 赤霞珠(Cabernet Sauvignon):

用以酿制红葡萄酒的葡萄品种。著名的波尔多地区(Bordeaux)产的葡萄酒和加州的许多顶级葡萄酒就是用此品种酿制而成。

## 加利福尼亚州(California):

美国产的葡萄酒90%来自该州。其最重要的地区为纳帕(Napa)和索诺玛(Sonoma)。

## 黑比诺 (Pinot Noir):

优质黑比诺 (Pinot Noir) 和劣质黑比诺可能有天壤之别。因此，这个品种的葡萄酒有时被称为“圣杯”，有时则被称为“心碎葡萄”。但是喜爱黑比诺的人会对它非常专一——他们说，一旦你爱上黑比诺，可能就永远不会再喝其它酒了。

¥300

2007年酒庄，“葡萄园蒙太奇”中央海岸黑比诺，酒精度14.2%

色泽是鲜艳的石榴色。这是典型的中部海岸黑比诺！入口第一口味就是可乐，黑樱桃干玫瑰花瓣，随之而来的就是经典蔓越莓，黑樱桃，蘑菇的味道和泥土的芬芳。回味则是微干，红樱桃馅饼风味。

¥195

2009 Yosemite 塞拉利昂山麓赤霞珠 - "最佳价值奖" 酒精度 13.5%

红宝石色调，中等密度的颜色。闻起来是，黑樱桃，红醋栗和干草药的香气，是经典的赤霞珠元素，带有烤面包香味的复合型香气。上腭，感受到葡萄酒的黑樱桃和边缘感受到casis果实可可口味。

¥325

菲茨帕特里克2007赤霞珠 - "最佳价值奖"，实用精心栽培的有机葡萄，酒精度13.5%

这是有史以来最好的年份之一，其中蓝莓，黑樱桃和casis调配中达到了完美的平衡，给您前所未有的全面的感官上的享受。结合巧克力，可可粉干，黑莓，黑醋栗味道的调和，干燥，稍涩，令人耳目一新。

¥175

2007 Yosemite 塞拉利昂山麓梅洛 - 酒精度13.2%

我们的2007 Yosemite 塞拉利昂山麓梅洛的感觉是交织着红茶，黑胡椒和肉豆蔻的香气，其中夹带着蓝莓，李子和樱桃的风味，最后还有摩卡和矿物质的这样的层次。