



从左到右分别为冰酒、半干红、半干红、干红、干红、桃红、半甜红、白兰地 供图 / 匡阳甫

小槽酒滴 真珠红

撰文
匡阳甫



酿酒品种‘霞多丽’酿成的干白葡萄酒 供图 / 陈立忠



纳帕谷出产的桃红葡萄酒

“玻璃钟，琥珀浓，小槽酒滴真珠红”，这几句描写葡萄酒的诗出自唐朝诗鬼李贺的《将进酒》，寥寥数字，尽显葡萄酒的意境。葡萄酒，顾名思义，就是用葡萄酿的酒。如果您尚未接触或刚接触葡萄酒，这样的说法于您好像也没有什么问题，但是如果您恰好是一位资深的葡萄酒爱好者，这种说法就显得有点不负责任了。

俗话说，行有行规。根据国际葡萄与葡萄酒组织（International Organisation of Vine and Wine，简称OIV）规定：葡萄酒只能是破碎或未破碎的新鲜葡萄果实或葡萄汁经过完全或部分酒精发酵后获得的饮料，其酒精度不能低于8.5%(v/v)，但是根据气候、土壤、葡萄品种和一些葡萄产区特殊的质量因素或传统，在一些特定的地区，葡萄酒的最低酒精度可以降低到7.0%(v/v)。现行中国最新的葡萄酒国家标准GB/T15037-2006与此国际标准一致。

葡萄酒的世界多姿多彩，有的红如宝石，有

的金黄如稻，有的粉如桃花……有的甜似蜂蜜，有的酸如柠檬，有的涩的像柿子……总之，葡萄酒种类繁多，很难用一个标准去分类，因此葡萄酒通常会被按照颜色、残糖含量、瓶内压强或工艺等进行分类。

我们现在以大家“熟知”的“干红”为例进行葡萄酒的分类介绍。“干红”葡萄酒是“干”型葡萄酒和“红”葡萄酒的组合，其中“红”是按颜色划分而来的，“干”则是来自按残糖（发酵后酒中剩余的糖）含量分类的结果。“干”翻译自英文dry，口感上喝不出甜味，如果把dry翻译成“不甜的”，大家可能就不会再疑惑为什么干红总是酸涩的，不甜的。想喝带甜味的葡萄酒，大家可以选择略带甜感的半干葡萄酒，或者有明显甜感的半甜葡萄酒，抑或是甜感很强的甜型葡萄酒。

另外，“干红”葡萄酒还属于平静葡萄酒，开瓶后倒入杯中很安静，不像起泡葡萄酒，悦耳



的“砰”的一声开瓶后，倒入杯中，串珠状的气泡欢快地浮动，灵动洒脱。大家熟知的法国香槟（champagne）就是起泡葡萄酒的一种，香槟属于原产地保护产品，即只有法国香槟省出产的起泡葡萄酒才能叫香槟，别的产区生产的这类酒只能称起泡葡萄酒。

最后，干红不属于特种酒。冰葡萄酒、贵腐葡萄酒、利口葡萄酒、低醇葡萄酒、无醇葡萄酒、产膜葡萄酒、葡萄酒等等才属于特种葡萄酒。特种葡萄酒是用鲜葡萄或葡萄汁在采摘或酿造工艺中使用特定方法酿制而成的，口感独特，各有特色。

以上的四个分类主要是国标里的分类，专业性、学术性比较强。日常生活中，我们常常按饮用的次序将葡萄酒分为：餐前酒，主要是清爽开胃的葡萄酒（比如起泡葡萄酒等）；佐餐酒，正餐时饮用的葡萄酒（比如干白葡萄酒、干红葡萄酒等）；餐后酒，主要是助消化的葡萄酒（比

如波特、马德拉、雪莉等）。其实一款葡萄酒如何分类对您并不重要，重要的是您喜欢。

作者简介

匡阳甫,中国科学院植物研究所酿酒师,葡萄酒、果酒国家评委委员。

（责编 桑新华）



雪莉酒曾被莎士比亚比喻作“装在瓶子里的西班牙阳光”



上：宁夏贺兰山东麓产区出产的葡萄酒已经进入国际优秀葡萄酒行列 供图 / 王羽

下：酒杯中的香槟 供图 / 李德美

葡萄酒的分类

按颜色分类：红葡萄酒，白葡萄酒，桃红葡萄酒

按残糖分类：干型葡萄酒（残糖 ≤ 4 克/升），半干葡萄酒（ 4 克/升 $<$ 残糖 ≤ 12 克/升），半甜葡萄酒（ 12 克/升 $<$ 残糖 ≤ 45 克/升），甜型葡萄酒（残糖 > 45 克/升）

按工艺分类：冰葡萄酒，贵腐葡萄酒，利口葡萄酒，低醇葡萄酒，无醇葡萄酒，山葡萄酒，加香葡萄酒，产膜葡萄酒，葡萄汽酒

按压强分类：平静葡萄酒 20℃时，瓶内的二氧化碳压力小于0.05Mpa；起泡葡萄酒20℃时，瓶内的二氧化碳压力等于或大于0.05MPa



绘图 / Tianyi