

品鉴葡萄酒

撰文·供图
李德美

葡萄酒因其种类繁多、风格多样而吸引人们去探索它们的世界,但懂得选择、储藏葡萄酒还远远不够,拥有了葡萄美酒,更要懂得侍奉、享用葡萄酒。要想全面地领略葡萄酒的风采,专业的知识、专业化的设备是必须具备的,更重要的还有一点,就是“慢生活”的心态。

鉴酒有法——葡萄酒质量鉴别

1. 外观判断

购买葡萄酒之时,可以通过酒瓶的外观信息判断葡萄酒的质量,包括以下几个方面:

1) 瓶内物观察

对着光源,倒立酒瓶,观察是否有沉淀物。假如有丝状、絮状沉淀物,表明酒质可能存在问题。但是,经过一年以上存储的红葡萄酒,出现少量的黑色粉末状、片状沉淀属于正常现象,这是葡萄酒中天然的色素、单宁以及酒石酸盐沉淀,不影响饮用。

2) 瓶外包装物观察

- A. 酒标是否有污损。
- B. 背标信息是否完全。葡萄酒背标应当注



明以下信息：原料、含量、执行标准、产品类型、厂名、地址等信息。

C. 进口葡萄酒必须要有中文标签，仅有外文标注的葡萄酒来源不可靠。

D. 胶帽（葡萄酒瓶封口的材料）是否整齐、牢固，是否有胀塞（软木塞已经超出瓶口位置）、漏酒的现象。有胀塞、漏酒现象的葡萄酒不要购买。

E. 瓶内酒液面高度与胶帽下缘的距离通常不会超过1厘米。

2. 开瓶识别

开瓶后，可以进行感官品评鉴定葡萄酒的质量，要领如下：

1) 看，酒的颜色

A. 将葡萄酒倒入无色透明的玻璃杯中，对着光源，观察其是否清澈、透亮。

B. 以白色为背景，观察杯内葡萄酒的色泽。

年轻的红葡萄酒通常具有紫红、石榴红、宝石红等鲜亮的红色调，经过多年储存的红葡萄酒，紫色调减少，显现黄色调，或者是砖红、瓦红等棕色色调。完全呈现棕色，无明显红色调的葡萄酒，通常是存放过久或者存放不当所致。

年轻的白葡萄酒，通常呈现浅黄色调，并微微泛绿。随着年龄的增加，绿色逐渐消失，出现更多的黄色调，甚至于呈现金黄色。呈现铅色或栗色的白葡萄酒，通常是存放过久或者存放不当所致。

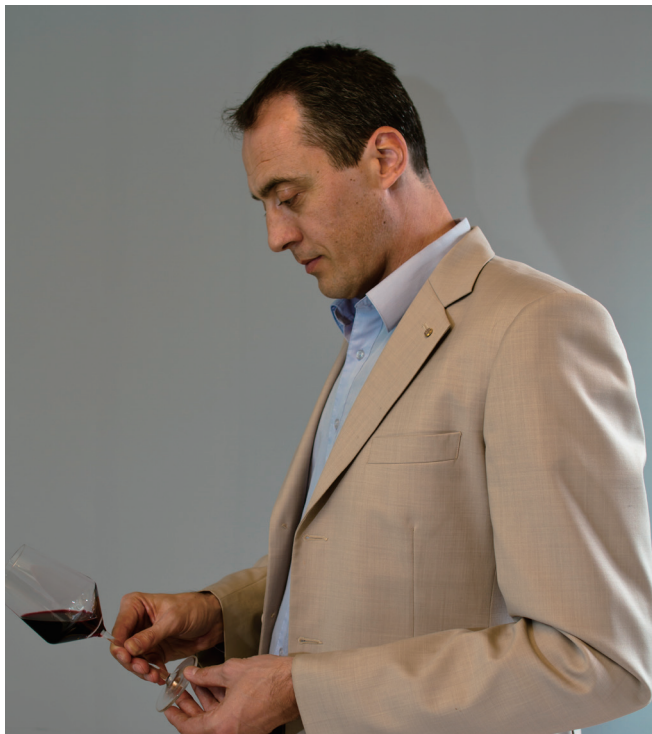
2) 闻，酒的香味

质量好的葡萄酒通常具有浓郁、清晰的果香、花香、酒香，而当闻香时发现葡萄酒出现霉味、硫味、臭鸡蛋味、汗味、醋味时，则表明葡萄酒已经变质。

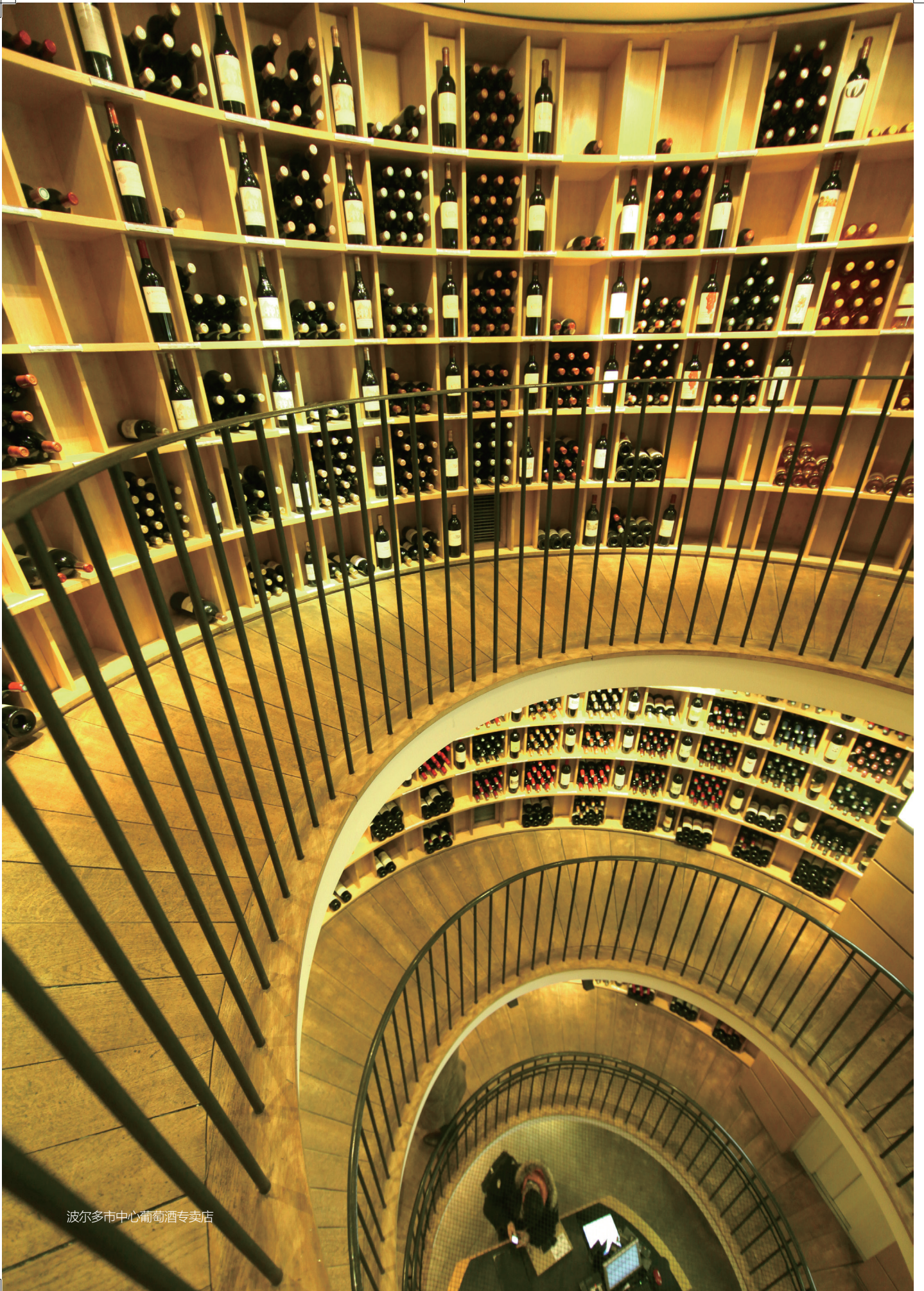
有时为了更好地识别葡萄酒的香气，需要摇动酒杯，使得葡萄酒的香气充分释放，这样才有助于闻香。

3) 品，酒的味道

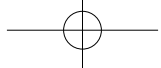
葡萄酒的基本味道主要包括：酸、甜、涩。好的葡萄酒，其酸、甜、涩的感觉是平衡的、愉悦的，下咽之后回味干净、悠长；而质量低劣的



上：看酒色
下：闻酒香



波尔多市中心葡萄酒专卖店



常见的葡萄酒适宜饮用温度 (Jancis Robinson)

葡萄酒类型	举例	适宜饮用温度/°C
酒体偏轻的甜酒	德国的TBA, 波尔多贵腐	6~10
白起泡葡萄酒	无年份香槟	6~10
香气浓郁酒体偏轻的白葡萄酒	雷司令, 长相思	8~12
酒体饱满的甜酒	马德拉酒, 奥罗索雪莉酒	8~12
红起泡酒	西拉起泡酒	10~12
中等酒体的白葡萄酒	夏布利 (Chablis), 赛美蓉	10~12
酒体偏轻的红葡萄酒	宝祖利新酒, 普罗旺斯桃红	10~12
酒体饱满的白葡萄酒	橡木桶陈酿霞多丽, 隆河谷白葡萄酒	12~16
中等酒体红葡萄酒	特级勃艮第, 桑吉维塞	14~17
酒体饱满红葡萄酒	赤霞珠, 内比奥罗	15~18

葡萄酒往往口感不平衡, 呈现过酸、过涩或者过甜的味道, 几乎没有回味。

购酒有道——葡萄酒购买渠道

选购一款可心的葡萄酒并不是一件很容易的事情, 甚至有人感叹找到喜欢的葡萄酒如同找对象一样——可遇不可求。尽管不容易, 生活中却没有人愿意放弃寻找人生中的另一半, 想喝葡萄酒的人总是有办法去寻找自己心仪的美酒。

1. 酒庄购酒——先尝后买

大多数葡萄酒产区同时也是旅游胜地, 拥有许多旅游甚至美食资源吸引着游客, 葡萄酒产地旅游、参观酒庄也就成了常规的旅游项目。在酒庄, 既可以耳闻目睹葡萄酒生产的全过程, 又可以直接品尝葡萄酒。发现能够打动自己的酒, 买一些丰富自家酒窖, 还可作为旅游的记录。

2. 专卖店购酒——专业服务

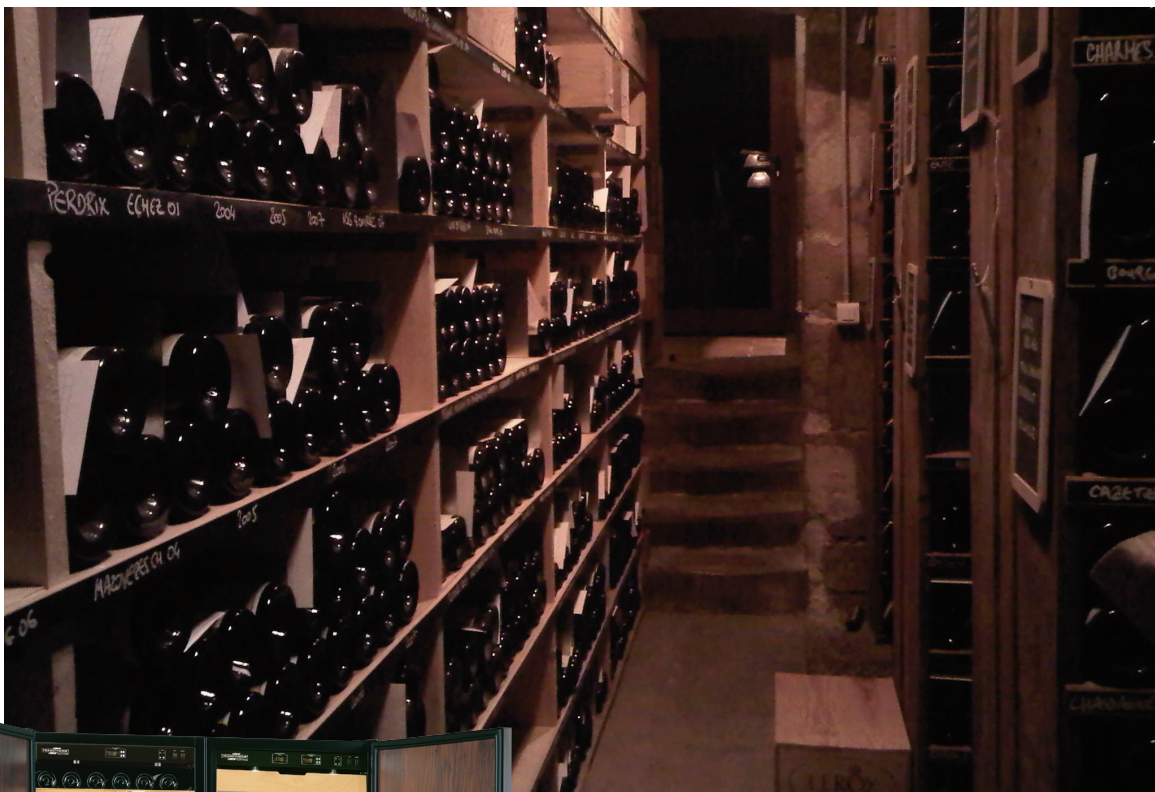
葡萄酒销售与消费市场比较成熟的地区, 就会出现专门经营葡萄酒及其相关产品的专卖店, 葡萄酒专卖店是一个很好的购买葡萄酒的途径。尤其是如果你想购买葡萄酒, 却不清楚自己的购买要求, 专卖店可以提供相应的顾问服务。

3. 超市购酒——价格优势

面对生活节奏越来越快的压力, 更多的人选择超市这种一站式购物方式。几乎国内所有的大中型连锁超市都有葡萄酒专区, 超市购买葡萄酒自然是最容易、最普遍的方式。

4. 酒展购酒——足不出户, 通吃各地

尽管展会上通常不能销售, 但是, 撤展前是可以跟参展者协商购买葡萄酒的。展会上, 葡萄



上：酒窖
下：法国某品牌压缩机制冷酒柜

存酒有方——延续葡萄酒的生命

葡萄酒是有生命的，在保存的过程中，其品质会发生变化，无论保存条件如何，这种变化是不可阻止的。但是，变化的速度可以通过调控保存条件加以控制。如果有条件，可以建造一个私人的酒窖，专门保存葡萄酒。

酒品种琳琅满目，虽然看不到酒庄建筑与风景的壮丽，但是同样可以先尝后买，并且可以“通吃”各地的庄园。

5. 网上购酒——便捷与风险同在

网上购物随着互联网的普及越来越风行。网络购物因为没有实体店铺的成本，往往具有价格优势，但由“虚”的网络与信息，到“实”的钱与酒的转换中，风险显然大于一手交钱一手交货的面对面交易。

1. 酒窖——地道奢侈的存酒梦想

建造一个酒窖，需要考虑以下基本条件：

1) 规模

以每天喝掉一瓶葡萄酒（对于一个4口之家而言，这种消费水平也已经超过法国人均水准了）、需储存1000瓶葡萄酒的需求计算，一个2立方米左右的酒窖足以满足要求。

2) 温度

长期储存葡萄酒的理想温度条件是12~14℃，但是通常5~20℃温度范围都是可以

接受的,只要温度相对恒定。

3) 湿度

湿度是储存葡萄酒的另外一个重要环境条件,理想的环境湿度为70%左右。湿度过大,容易生霉、打湿酒标;而湿度过低,容易使酒透过软木塞因挥发损失过快。

4) 光照

保存葡萄酒需要避光,即使由于人的进出需要光照,也应当选用黄光、红光等光源。

5) 气味

酒窖中绝对要避免异味物质,并且应当具备人工强制通风条件,以备不测。

6) 震动

葡萄酒存储的过程中,应当避免震动。

2. 酒柜——实现都市人存酒之梦

居住公寓式楼房的人不具备开凿私人地下酒窖的条件,家庭电子酒柜可以满足这一需求。

电子酒柜按制冷方式可分为半导体制冷酒柜和压缩机制冷酒柜。

电子半导体酒柜就是通过给半导体制冷器接上直流电,通过吸收电热而制冷。半导体酒柜具有无振动、无噪声、无污染、重量轻的优点,但是也有制冷效率低、控温范围有限(很难达到10~12℃)、对使用环境温度要求高、使用寿命短等缺点。

压缩机制冷酒柜是以压缩机机械制冷为制冷系统的电子酒柜。压缩机制冷酒柜具有制冷快、制冷效果好、温控范围大、性能稳定、使用寿命比较长等优点,但是压缩机制冷酒柜往往价格较高,重量较大。

葡萄酒侍奉要领

葡萄酒是有生命的,在存放的过程中仍然会发生变化,唤醒沉睡的美酒,需要耐心、细心



静止葡萄酒开瓶步骤



滗酒

的服务。所以，通常将储存的葡萄酒呈献给饮用者享用的过程，称之为侍酒。

1. 正确的饮用温度

不同类型的葡萄酒，其风味口感在不同的温度下表现不同。通常酒体薄、酸度高的葡萄酒需要在相对低的温度下饮用，酒体重、酒度高的葡萄酒需要在相对高的温度下饮用。简单地说，按照甜葡萄酒、起泡酒、白葡萄酒、红葡萄酒分，不同类型的葡萄酒最佳饮用温度在4~18℃范围依次升高。

2. 开启葡萄酒的心扉

1) 开瓶器

开启葡萄酒瓶需要专门的开瓶器——有时也被称作酒刀。当然，也有越来越多的葡萄酒使用螺旋盖等新的封堵方式，可以徒手开启。

普通开瓶器主要由两个部分构成：螺旋状锥和手柄——螺旋锥用于钳住软木塞，通常是金属材质，要求坚固，不易变形；手柄与螺旋锥呈垂直，要求具备一定强度。这是最简单的T形开瓶器。

其他的开瓶器都是在这种基本结构上演变而成的，尤其是增加了借助杠杆原理的支杆，可以使开瓶的动作更为优雅；在这个支杆的对角处，又增加了一个用来割胶帽的小刀片。在各种酒刀中大名鼎鼎的是侍酒师酒刀，但不适合初

学者使用，尤其是开启塞子较长的葡萄酒时更为困难。支杆为两节，像两个翅膀的蝴蝶式酒刀使用更为普遍。根据不同需要，开瓶器也是五花八门，比如大型酒会或品酒会，需要短时间内开启大量酒瓶，使用便捷、省力的酒会用开瓶器是很有必要的。

2) 开瓶步骤（静止葡萄酒开瓶步骤）

① 割胶帽。

② 清理瓶口外部。

③ 将酒刀的螺旋锥旋入瓶塞。这是一个重要环节，需要把握两个原则：螺旋锥旋入瓶塞后要保持垂直，并且使螺旋锥尽量在瓶塞中央。

④ 拔出瓶塞。利用瓶口为支点，将瓶塞拔出——先用一只手将酒刀支杆短节固定在瓶口，另一只手抬升手柄的远端，瓶塞被拔出一截后，松开固定支杆的手，下压已经抬起的酒刀手柄，再次将酒刀支杆的长节固定在瓶口，抬升手柄的远端，及至瓶塞即将被完全拔出时，手捏住瓶塞，轻轻拔出，以防止瓶塞掉渣。

⑤ 再次清理瓶口内侧。将瓶塞旋下，置于盘中以备展示给客人，再次用干净口布擦拭瓶口内侧。

⑥ 试酒。侍酒师首先进行品尝，确认酒质完好时，再由主人或主人指定的人进行品尝，以确认。

3. 醒酒与滗酒

1) 醒酒的目的

尽管不是所有的酒都需要进行醒酒，但是很多时候开瓶后，还是需要将葡萄酒转移到专门的醒酒器中。这个操作的目的是有两个：有些经年存放的酒可能出现沉淀，将酒由瓶内小心转移至醒酒器内，同时可以滗除这些沉淀；将酒转移至醒酒器内，可以使葡萄酒与空气充分接触，使葡萄酒的香气与口感特点更快地充分展现出来。

2) 醒酒器

醒酒器的主要作用有两个：滗酒与醒酒。醒酒不用说了，滗酒就是将酒瓶内沉淀物与酒液分离开来。醒酒要透气，滗酒的过程自然也是酒透气的过程。醒酒器往往有个直径很大的“肚子”，这样内存的酒有个很大的表面积以促进酒释放出复杂的香气。年轻的酒适宜使用直径/高

比大的醒酒器，而老年份的酒适宜使用直径/高比小的醒酒器，甚至那种具塞醒酒器。

3) 晃酒

将酒开启后，小心地将酒缓慢倒入醒酒器。为了观察沉淀物的位置，可以点燃一根小蜡烛，现在也有人使用专用手电筒。将酒瓶置于眼睛与蜡烛的中间位置，透过光源，可以很清楚地看到瓶内沉淀物的位置，确保沉淀物不会进入醒酒器内。

4) 醒酒时间

可以肯定地说，不是所有的酒都需要醒酒。通常，有经验的侍酒师开瓶后经过初步品尝确定需要醒酒的时长，如果可能的话，在醒酒的过程中，还要再次品尝确认确切的醒酒时间。醒酒的原则是“宜短不宜长”，就是说，没有把握时，宁肯醒酒不够，也不能醒酒过头。

4. 酒杯

葡萄酒杯通常为透明、无色的玻璃杯或水晶杯，由三个部分组成——杯身、杯脚和杯托。餐桌上用的葡萄酒杯有时会进行雕刻或者装饰，而品酒杯则不允许有这些装饰。

1) 标准品酒杯

标准品酒杯的标准是由法国标准化协会（AFNOR）制定的，目前国际上采用的是NFV09-110号杯，具有一定的规格。标准品酒杯由无色透明的结晶玻璃制成，不能有任何印痕和气泡。杯口必须平滑、一致，且为圆边，能承受0~100℃的温度变化，容量为210~225毫升。

标准品酒杯是一种通用品酒杯，适合品鉴各种类型葡萄酒。如果条件允许，品酒杯的选择还可因葡萄酒的类型不同而不同，至少可以区分为起泡酒杯（习惯上称香槟杯）、白葡萄酒杯、红葡萄酒杯以及烈酒杯。

2) 香槟杯

香槟杯有两种常见类型：细高杯身称为笛形香槟杯（flute），广口矮身称为香槟碟（coupe或saucer）。因为香槟酒也可以被视为白葡萄酒，所以郁金香形杯身的白葡萄酒杯也适合饮用香槟。

3) 红葡萄酒杯

红葡萄酒杯不仅个头，而且杯身横径与杯高

比都较大，这是为了有利于葡萄酒接触空气，经过氧化后释放出更为丰富的香气。常见的红葡萄酒杯有两种风格：波尔多型与勃艮第型。后者拥有更为宽广的杯身，且杯口沿外翻。

4) 白葡萄酒杯

白葡萄酒香气脆弱，因此品饮白葡萄酒的酒杯杯身横径与杯高比介于笛形香槟杯与红酒杯之间。对于那种口感复杂、香气丰腴类型的白葡萄酒，宜选用杯口相对宽的白葡萄酒杯，而对于口感清爽、酸度较高类型的白葡萄酒则相反。

5. 饮用顺序

如果一次品饮多款葡萄酒，那就需要确定先后顺序。排序的基本原则是由轻到重，就是说香气与口味由轻到重。

如果是不同类型的葡萄酒，往往是按照这样的顺序品饮：起泡酒—白葡萄酒—红葡萄酒—甜葡萄酒。如果是同一类型的葡萄酒，年轻的在先，老酒在后。

作者简介

李德美，北京农学院副教授，从事葡萄与葡萄酒工程领域教学与科研工作，专注于“中国消费者葡萄酒消费倾向”的研究。

（责编 桑新华）

从左至右依次是红葡萄酒杯、白葡萄酒杯、起泡酒杯

