

一张图教你 将葡萄酒 喝出门道



□ 记者 赵夏楠

元宵佳节马上就要到来,汤圆飘香,美酒相伴,充满浓浓情意的葡萄酒成为很多人的选择。本期《图说》,我们就请中级品酒师李光华教大家如何品尝葡萄酒,以及如何鉴别进口葡萄酒,让你在温馨的节日氛围里,喝出门道。

葡萄酒与菜肴之间的 巧妙搭配

吃西餐,以肉类区分:



- 红肉:**
- 猪、牛、羊等烹制前呈红色的肉类
 - 干红葡萄酒:解腻
- 白肉:**
- 鱼、虾等各种海鲜
 - 干白葡萄酒:解腥

吃中餐,以菜品区分:



- 火锅、川菜:干白葡萄酒
- 甜品、粤菜:冰酒、甜白葡萄酒
- 肉多、油大:干红葡萄酒
- 菜色清淡:不起泡的粉色葡萄酒

如何鉴别进口葡萄酒

- 看年份:背标上标明的年份是葡萄成熟的时间,并不是葡萄酒装瓶的时间
- 看背标:现在在中国销售的进口红酒,必须贴中文背标,否则无法通过海关和商检。通过正规渠道进口的红酒,背标的中文标签包含酒庄名称、年份、葡萄品种、酒精度、灌装时间、生产商、进口商等信息
- 看酒塞:打开酒瓶,看软木酒塞上的文字是否与酒瓶标签上的文字一样,因为在法国,酒瓶与酒塞都是专用的
- 看玻璃瓶:原瓶进口红酒瓶底多呈凹陷锥形,且瓶底深部较厚,以利瓶身平衡和滤渣
- 看计量单位:原装进口红酒酒标上容量标为75cl,而不是750ml



单宁
决定葡萄酒
口感的重要物质

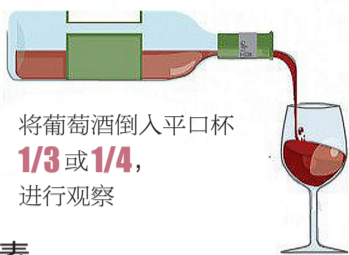
葡萄酒入口后口腔感觉干涩,口腔黏膜会有褶皱感,这便是单宁在起作用。

葡萄酒中的单宁一般由葡萄籽、皮及梗浸泡发酵而来,或者因为存于橡木桶内而萃取橡木内的单宁而来。单宁在红葡萄酒中广泛存在,一些经过橡木桶陈酿的白葡萄酒中也能发现单宁。

酒中单宁的多少可以决定酒的风味、结构与质地。缺乏单宁的葡萄酒质地轻薄,没有厚实的感觉。

如何品鉴葡萄酒

01 看



将葡萄酒倒入平口杯
1/3 或 1/4,
进行观察

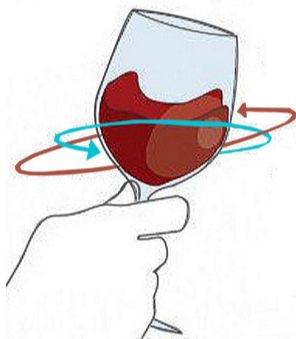
以下2个因素
与酒的品质无关:



●残渣:少量残渣为果肉残渣,属于正常现象

●颜色深浅:与葡萄品种及葡萄皮、梗浸泡时间长短有关

02 闻



●轻摇酒杯,可以让葡萄酒中的物质与空气充分接触,从而释放出更多美妙的香气,摇杯后立即闻香

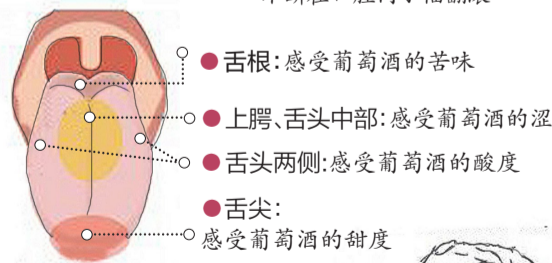
●大多数陈年葡萄酒,可闻到香料、木材、皮革味
●年份短的葡萄酒,可闻到花香、果香

若闻到较浓的酒精味或醋味,说明葡萄酒的品质较差



03 品

喝一小口红酒,嘴唇微张,让空气进入,让红酒在口腔停留三四秒钟,并不断在口腔内小幅翻滚



●舌根:感受葡萄酒的苦味

●上腭、舌头中部:感受葡萄酒的涩

●舌头两侧:感受葡萄酒的酸度

●舌尖:感受葡萄酒的甜度

视觉设计/洛报集团版式工作室

葡萄酒咽下的7秒间,如果能感受到口腔内持续有果香味、酸涩度,说明葡萄酒的品质不错

