

# 在葡萄酒前,做一个讲究的人



记者 蔡玲玲/文 王志/图

如果你还没有爱上葡萄酒,那么只能说明,你还没遇见一款令你心仪的葡萄酒。撇开 82 年的拉菲之类的奢侈品不说,市场上还是有很多等级的葡萄酒,都是寻常百姓家喝得起的。选择哪款葡萄酒,依据个人的口感喜好、钱包能力来决定。今天,我们要借着由瑞安市品裕酒业有限公司举办的一场葡萄酒品鉴会,来给大家普及葡萄酒知识及品鉴技巧。

## 小心,别让高脚杯出卖了你

在酒宴上,你仔细观察,会发现有些人喝葡萄酒是这样拿高脚杯的:杯柱穿过指缝,整个手掌捧着杯肚的杯壁,轻轻摇晃着。似乎很优雅的样子,殊不知这是完全不合格的握杯方式。

葡萄酒小白们,千万不要再用拿啤酒的方式握住高脚杯的杯壁。葡萄酒对温度极其敏感,用手握住杯壁

势必会将掌心、手指的温度传递到酒杯中影响酒温,从而影响酒的口感和品质。

正确的持杯姿势应该是用拇指、食指和中指夹住高脚杯杯柱,透过杯壁欣赏葡萄酒澄清透明的色泽。如果握住杯壁,手指就会挡住视线影响观看视野,而握住杯柱的话,无论是向外倾斜 45 度去观察酒色,还是向

内倾斜 45 度来探询酒香,都能控制自如,随心所欲。

另外一种持杯方式是用手拿着杯子的底座部分。即用拇指和食指夹住杯座,拇指压在上面,食指垫在下面,其余手指以握拳形式支撑在食指下面。这样拿酒杯,有暂停、期待和聆听的意思,是一种非常专业优雅的持杯方法。

## 品尝之前,先来体验一场“视觉、嗅觉”的旅程

喝啤酒,可以大口大口猛灌,喝烧酒,可以小口小口抿着喝。喝葡萄酒的时候,尤其是面对着一瓶优质葡萄酒的时候,也许只有慢慢品尝、细细体味才是最合适的方式。

张裕先锋葡萄酒学院讲师、英国葡萄酒及烈酒教育基金会高级品酒师冯立介绍,品葡萄酒重在欣赏和回味意境,品尝之前,最重要的是启动视觉与嗅觉的感官体验。

观色是品鉴的第一步,就是观察酒液的澄清度及酒液的颜色。在白色背景下,将玻璃酒杯倾斜 45 度,最便于观察酒液颜色。不同葡萄品种酿成的酒色泽不尽相同,陈年状态不同也会使颜色深浅不一。

比如,常见的白葡萄酒一般为浅黄色或浅绿色,随着陈年时间的增

加,酒液颜色也越来越深。如果一款白葡萄酒颜色深浓,倾向于棕色或琥珀色,则说明这款葡萄酒年份较老,风味也会更加浓郁饱满。

红葡萄酒的颜色变化与白葡萄酒恰好相反,会随着时间的推移而变得越来越淡。一般来说,红酒从年轻到年老,呈现的酒液为紫红色、宝石红色、石榴红直至棕红色。

酒款中蕴含的各类香气不仅为品酒者带来感官享受,还可以用于评定葡萄酒的质量。因此,品尝之前还需要闻一闻酒的香气。闻香时,应轻轻摇晃酒杯,让酒液与空气充分接触,唤醒杯中的酒,让它释放更多的香气。

葡萄酒的香气一般分为三层,第一层通常表现为各类果香、花香和草本香气,第二层香气产生与酿造工艺

有关,经过橡木桶陈酿的葡萄酒往往带有橡木香、香草、肉蔻等香气,而经过苹果酸-乳酸发酵的葡萄酒通常带有坚果、奶油的香气;第三层香气,是葡萄酒经过一定时间的瓶中陈年而形成的复杂的香气,陈年的红葡萄酒通常会有烟熏、蘑菇和动物皮革的气味,白葡萄酒则会有坚果、汽油和蜂蜜等香气。

若一款葡萄酒的主导香气是一层和二层香气,那么这款酒可能处于年轻阶段。若一款葡萄酒三层香气皆有,那么这款酒则已经陈酿了较长时间。

如果闻到的散发出来果干甚至烂水果的香气,只能说明这款葡萄酒存在氧化问题。此外,橡木塞污染也会使葡萄酒产生难闻的气味。

## 那口涩涩的感觉来自初恋吗?不,那叫做“单宁”

为什么喝红葡萄酒时,带有一种涩涩的味道?实际上,这是因为其中含有一种叫做单宁的物质。有人形容,单宁是红葡萄酒的灵魂,增加红葡萄酒的涩味时,也建立起红葡萄酒的架构。如果没有单宁,红葡萄酒就好像失去了骨架的美女。

单宁是一种天然的酚类物质,存在于自然界中的很多植物中,如茶叶、树叶。红葡萄酒中的单宁来源于红葡萄汁发酵时从葡萄皮、葡萄籽和葡萄梗中萃取得到。另外,红葡萄酒在橡木桶中陈酿时也会萃取橡木桶中的单宁,为葡萄酒增添风味。在品酒过程中,唾液中的单宁和蛋白质的化学反应使口腔表面产生一种收敛性的触感,常被称为涩味。

单宁对于增添红葡萄酒的复杂

程度和陈年潜力尤为重要。单宁含量非常高的红葡萄酒让口腔有褶皱感,是个不愉快的体验。一般高单宁的红葡萄酒在年轻时是不能饮用的,必须经过一段时间后才变得柔顺。单宁在红葡萄酒陈化过程中起着决定性的作用。一瓶好年份的红葡萄酒在 10 年后可能会变好。如果一款年份新的红葡萄酒入口柔顺,没有前面说到的收缩感,说明这酒陈年潜力不强,不如趁早饮用。

难道单宁含量越高,就代表红葡萄酒越好吗?不是的。品酒师介绍,一个好的红葡萄酒应该是酒精、酸和单宁之间的协调和平衡的结果,一款好酒,在香气浓郁、风味复杂的同时,其任何一种香气和风味都不太过突出,口感的甜、酸、涩和酒体之间也

能达到平衡,最后的余味亦是悠长而美妙,使人有无穷的享受。

试想一下,嚥一口酒液在口腔,用舌头搅动酒液使其充分接触口腔,感受其中的甜度、酸度、酒精度以及单宁,但随着与空气接触,单宁也会逐渐软化,这可是品酒的乐趣之一。

所谓的好单宁,是指口腔内壁感受到的像是打磨过的、丝滑的、细沙状的柔顺口感,如同吃了一块丝滑的巧克力。坏单宁,就是粗糙的口感了,就像吃了一口生柿子,那种生涩的、抓舌头、收缩的感觉。

除了能够制造出丰富的口感,单宁还是一种天然防腐剂,能有效防止红葡萄酒氧化成酸,使储存的红葡萄酒处于最佳状态。



## “老徐”谈饮酒礼仪

徐勤勇是张裕葡萄酒温州区销售经理,进入葡萄酒行业已经有 10 多年了。聊起葡萄酒在瑞安的市场发展,他认为,近年来,葡萄酒在市民生活中的普及程度在逐年上升。但是,还有不少人在葡萄酒的文化理解和礼仪所知甚少,若是在家中小酌几杯,可以随意自在,然而,日常生活中难免出席社交宴会场合,掌握一些实用的葡萄酒礼仪是一种礼貌。

比如,握葡萄酒正确的握姿是用三根手指轻握杯脚,即用大拇指、中指和食指握住杯脚,小指放在杯子的底台固定。轻轻摇动酒杯让酒与空气深度接触以增加酒味的醇香。

倒葡萄酒与倒啤酒可是截然不同的。倒葡萄酒并不追求倒满。在倒葡萄酒时,酒瓶口要距离酒杯约 5 厘米高,避免与杯沿的接触,倒酒到葡萄杯身约 1/3 处杯径最宽的位置即可,这样倒好酒后,可以轻轻摇动酒杯,使酒香散发出来,不至于因为倒得太满而在摇杯时洒出。等客人的酒杯差不多空了再为其倒

酒,这样能让客人享受到一瓶葡萄酒打开后因为在空气中慢慢氧化而像花朵一样绽放出其香味的过程,而不会跟杯中已经氧化得相对比较充分的残酒混在一起影响欣赏。

葡萄酒的价值在于它的色、香及层次丰富的味道,所以要慢慢品嚼,让酒液在舌头上停留片刻,感觉它的酸、甜、涩味的变化及其浑厚度,再咽下。

当碰到有人向你敬酒时,此时你应该将杯子举起到略低于视线,并注视对方以表示敬意的回敬对方,最后再优雅舒缓的喝一口葡萄酒以示敬意。注意,千万不要像喝啤酒那样,干杯。

