

5位葡萄酒达人介绍品酒流程



葡萄酒的

Pu Tuojiudeganguanshijie

感官世界

(日) 远藤诚 主编 赵怡凡 译

了解品酒方法 让饮酒乐趣提升10倍

14种主要酿酒葡萄

色·香·味·形全解说



辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

TITLE: [ワインの選び方、飲み方、楽しみ方がわかるワインT-BOOK]

BY: [遠藤 誠]

Copyright © SEIBIDO SHUPPAN, 2010

Original Japanese language edition published by SEIBIDO SHUPPAN Co.,Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with SEIBIDO SHUPPAN Co.,Ltd.,Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

©2012, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本成美堂出版株式会社授权辽宁科学技术出版社在中国范围内独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2010第423号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒的感官世界 / (日) 远藤诚主编; 赵怡凡译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2013.1

ISBN 978-7-5381-7635-3

I. ①葡… II. ①远…②赵… III. ①葡萄酒 - 基本知识 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第190833号



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总 策 划: 陈 庆

策 划: 邵嘉瑜

装帧设计: 李瑞霞

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 29 号 邮编: 110003)

印 刷 者: 北京汇林印务有限公司

经 销 者: 各地新华书店

幅面尺寸: 185mm × 260mm

印 张: 10

字 数: 200千字

出版时间: 2013年1月第1版

印刷时间: 2013年1月第1次印刷

责任编辑: 朱悦玮 谨 严

责任校对: 合 力

书 号: ISBN 978-7-5381-7635-3

定 价: 45.00元

联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lnkj@126.com

http: //www.lnkj.com.cn

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/7635

葡萄酒的感官世界

(日)远藤诚 主编 赵怡凡 译



辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·

目录

CONTENTS

第1章

5位葡萄酒达人的品酒流程

6

品酒——表现葡萄酒个性的过程 /22

可以在家中进行的葡萄酒品鉴课程 /24



产地专栏 1 法国 /26

第2章

14种主要葡萄品种

28

莎当妮	/30	白苏维翁	/34	雷司令	/38	塞米雍	42
白诗南	/46	麝香葡萄	/50	赤霞珠	/54	梅洛	/58
黑皮诺	/62	圣祖维斯	/66	纳比奥罗	/66	歌海娜	/74
西拉	/78	添普兰尼洛	/82				



产地专栏 2 意大利 /86

第3章

葡萄酒达人教你如何正确解读葡萄酒

87

- 解读标签，了解葡萄酒 /88
- 正确而优雅的葡萄酒开瓶方法 /96
- 正确的持杯方法与旋转方法 /102
- 防止葡萄酒美味流失的保存方法 /106
- 表示葡萄酒品质的等级制度 /92
- 打开香气，唤醒光泽的完美醒酒方式 /100
- 专业的酒杯清洗方法与擦拭技巧 /104
- 日趋流行的餐厅品酒 /108



产地专栏 3 西班牙 /110

第4章

奶酪界权威人士“村山重信”带你解读葡萄酒与乳酪的全新搭配

111

- 葡萄酒为心灵传送营养，奶酪为身体提供能量 /112
- 别有一番风味的葡萄酒乳酪组合 /113
- 乳酪的成熟度与含盐量是搭配葡萄酒的要点 /116
- 最具代表性的葡萄酒乳酪搭配组合 /118



产地专栏 4 德国 /120

第5章

品味不同品种滋味的专用酒杯

121

白葡萄酒酒杯 /122

红葡萄酒酒杯 /124



产地专栏 5 美国 /126

第6章

值得你关注的日本葡萄酒

127

日本葡萄酒品质急剧上升在世界舞台上多次获奖 /128



产地专栏 6 新世界 /132

起泡葡萄酒的基础知识 /134

世界上的起泡葡萄酒 /136

起泡酒的开瓶方式与倒酒方式 /143

40款以起泡酒与葡萄酒为基酒的鸡尾酒 /144



葡萄酒用语集 /152

T

How to Tast Wine

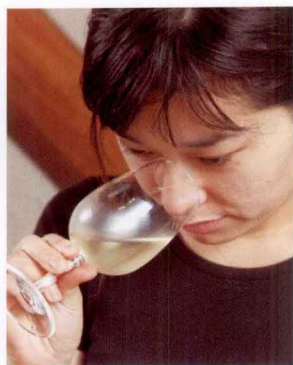


● 勃艮第莎当妮白葡萄酒 2007 ●



如何品尝并了解葡萄酒？

5 位葡萄酒达人的



● 拉格喜酒庄副牌红葡萄酒 2006 ●

5位不同职位的葡萄酒达人依照各自的品酒习惯，对同款红葡萄酒及白葡萄酒进行了品尝。由于方法不同，他们对同款葡萄酒得出的结论也不尽相同。为了提高大家对葡萄酒的鉴赏能力，特此提供5位达人的品酒报告，让您熟悉一下具体的品酒流程。

品酒流程



左图最右侧是英国WSET葡萄酒学院的品酒卡片，上侧是夹子，左侧的书名为《葡萄酒品鉴精髓》（迈克尔·舒斯特著）。

自图片右侧起依次为：在酒保应试班中用来计量品酒时间的秒表、紫贵亚纪女士最喜欢使用的启瓶器，用来测量酒瓶、酒杯中葡萄酒温度的非接触式温度计。

个人资料

紫贵亚纪 法国爱琪美私立葡萄酒学校（Academie du Vin）东京分校讲师。在大型葡萄酒进口商社担任市场调研一职，可接触全世界范围内的葡萄酒。曾辞职留美，在加利福尼亚州完成葡萄酒专业进修后回国。拥有经美国葡萄酒教师协会认定的CWE资格证书、英国WSET高级证书，以及日本酒保协会认定的葡萄酒品酒顾问等证书及称号。在“澳大利亚葡萄酒大使选拔赛”中荣获金奖，为日本的葡萄酒启蒙普及做出了巨大的贡献。

葡萄酒达人 葡萄酒学校讲师

紫贵亚纪 的品酒流程



盲品红葡萄酒·拉格喜酒庄副牌红葡萄酒 2006

鉴定要点：涩味与色泽 以涩味的质量程度、酒体颜色、酒脚（即挂杯现象）为中心，对葡萄酒进行品尝、鉴定。

红葡萄酒的
鉴定结果

这是一款复杂而余味绵长的优质葡萄酒，最佳饮用时间在未来的2~3年。

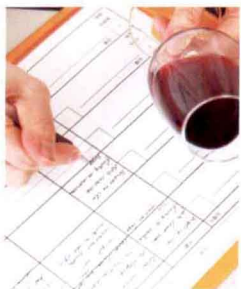


【品牌数据①】

产自法国波尔多，是梅多克地区第三级酒庄拉格喜城堡酒庄的副牌葡萄酒。参考价格：4,970日元

关注红葡萄酒的边缘

葡萄酒的边缘颜色根据酒龄将会由紫色变化为红色、橙色或者茶色。而且随着葡萄酒日渐成熟，这条水色边缘也会逐渐变宽。这是由于葡萄酒在成熟过程中，酒中所含的单宁与色素成分发生了复杂的化学反应，从而引起了葡萄酒颜色及浓度的变化。



●观察色泽

倾斜酒杯，使葡萄酒表面呈椭圆形。如果是红葡萄酒，我们则可以观察到3种颜色，分别为被称作核心的中心部分、本色边缘，以及与酒杯接触的水色边缘。此款葡萄酒颜色健全且具有光泽度，中心部分呈现为浓郁的宝石色，边缘为紫色，是一款年轻的葡萄酒。



●观察酒脚①

旋转酒杯，观察附着在酒杯内侧的葡萄酒。观察要点包括：回流速度、数量及间隔。由此可以推断出葡萄酒酒精浓度的高低。此款葡萄酒的挂杯现象为中偏强，因此推断酒精度数为中等偏上。



●观察酒脚②

观察红葡萄酒的酒脚时，经常会产生酒杯上附着有颜色的现象。这是葡萄酒中所含有的色素。通过这个颜色的浓度，可以了解到葡萄酒中色素的含量。据观察，杯中附有少量颜色，因此可推测出这款葡萄酒所用葡萄品种色素浓度较高，或者是在较温暖的季节酿造的。



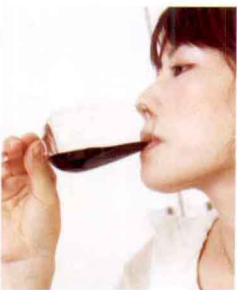
●鉴定酒香①

将鼻子尽可能深深地探入酒杯中，距离液体越近，嗅到的酒香就越多。首先不要转动酒杯，体会葡萄酒给你留下的第一印象。香味扑鼻则是酒中上品。这款酒可以充分地感受到黑莓、黑樱桃、黑醋栗等黑色系果实的香气，同时可以感受到三色堇的花香。



●鉴定酒香②

转动酒杯，各种香气扑鼻而来。苦中带甜的丁香，略微辛辣的黑胡椒，除此之外，还能感受到因在橡木桶中酿造而产生的咖啡、燕麦吐司、铅笔屑等味道。这款葡萄酒香气构造复杂，经过时间的沉淀，酒香将会更加浓郁。



●鉴定味道

这款酒以辛辣的口感、沉稳的酸味及丰富的涩味为特征。此款酒涩味成熟度略高，酒精浓度中等偏高，为重酒体。饮用时，可以感受到黑色系水果与香辣调味料的味。余味绵长，极具复杂性。

摆脱先入为主的束缚，不急于得出结论

作为葡萄酒学校的讲师，紫贵女士从授课的角度出发，为我们讲解了最为实用的基础品酒方法。

在葡萄酒学校讲课的时候，紫贵女士会根据学员的学习目的而改变教学方针。在“酒保应试班”中，则以通过酒保考试为目标，追求能够准确得出葡萄品种、产地这一结论。在这个学习班中，多会围绕外观、香气、味道这三要素展开训练，进行综合而全面的分析，从而得出结论。同时，紫贵女士对学员给出了如下宝贵建议：切忌不能仅凭外观或香气一条要素得出结论，务必要进行全面而综合的分析。

而在以享用葡萄酒为目的的学习班上，则要点指

导学员如何通过语言描述葡萄酒。这时的要点就是使用客观而具体的语言对葡萄酒进行描述，并且能够使“每一个人都能听懂”。此外，对于平衡感、复杂性、果实浓缩程度、余味长短、酒香及味道的强弱，如何使用语言对其进行客观而准确的描述，是至关重要的。对此，紫贵女士强调：一定要摆脱先入为主的束缚。

为提高葡萄酒鉴赏能力，尽可能多地接触葡萄酒是十分重要的。如果吝惜金钱方面的投资，则很难取得进展。

盲品白葡萄酒·勃艮第莎当妮白葡萄酒 2007

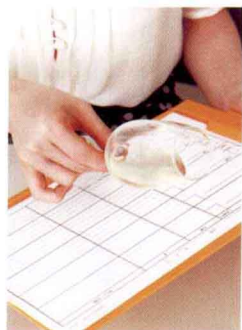
鉴定要点：酸味 酸味程度是高还是低，其性质是尖锐还是圆润，入口后是否清爽，这都是了解白葡萄酒的线索。

白葡萄酒的
鉴定结果



【品牌数据①】

产自法国勃艮第沃尔奈地区，由亨利伯伊洛酿造。所使用的葡萄经低农药栽培技术种植而成。参考售价：3,990日元



●观察色泽

酒液颜色健全且有光泽，呈现出淡淡的柠檬绿色。外观色泽偏淡，是法国北部等气候凉爽地区所酿造葡萄酒的特征。另外，绿色是酒龄尚浅的标志。



●观察酒脚①

挂杯现象为中等程度，所以酒精含量也处在中等水平，由此可知，这款葡萄酒并非出产自加利福尼亚州等日照充足的地区。



●观察酒脚②

香气健全，强度适中。可以感受到柠檬、酸橙、青苹果，以及名为葡萄柚的柑橘类水果的果香。

酸味与果实味道达到完美平衡，是一款纯粹而宜于饮用的葡萄酒。

了解酸味的种类

描述葡萄酒酸味的词语有很多，比如“尖锐”“圆润”“清爽”等等。

“尖锐的”酸味，与柑橘类水果入口的口感相似，“圆润的”酸味如同食用酸奶时的口感，“清爽的”酸味则给人以清新爽口的感觉。



●鉴定酒香①

此外，还可以嗅到因在橡木桶中熟成而产生的燕麦吐司、坚果、黄油的味道。而且可以感受到金属元素那种天然纯粹的香气。有着独特的橡木香气，以及中性的酒香，可以推测这款葡萄酒是用莎当妮酿造而成的。



●鉴定酒香②

口感辛辣且酸味清爽。酒精度数适中，酒体适中。酒中含有柠檬、酸橙、青苹果以及洋梨的味道，并可以感受到因在橡木桶中熟成而产生的燕麦吐司与肉桂的滋味。



●鉴定味道

吐出口中的葡萄酒，鉴定余味。此酒余味绵长，有着很好的持续性，回味过程中可以体会到口中存有少量矿物元素的滋味与苦味。



进藤先生推荐使用的夹取式拔塞器

葡萄酒达人 高级餐厅经理·酒保

进藤康平 的品酒流程



个人资料

进藤康平 东京元麻布餐厅经理，酒保。曾在东京银座的一家名为“Le Manoir D'HASTINGS”的法语餐厅担任酒保，于2001年留法。花费2年的时间在勃艮第地区的“乔治·鲁米耶”酒庄参与葡萄酒的酿造与葡萄的栽培，积累了宝贵的经验。后在“L'Atelier de Joel Robuchon”担任酒保。“Bon Pinard”餐厅于2005年开业。



盲品红葡萄酒·拉格喜酒庄副牌红葡萄酒 2006

通过色泽与香气检验葡萄酒的健康程度。通过味道寻找与其相适应的菜肴。

红葡萄酒的
鉴定结果



【品牌数据②】

使用的葡萄品种以赤霞珠为主，并配有梅洛、小维铎。产自圣朱利安地区。



1

●观察色泽

酒液颜色极佳，呈现为浓郁的深宝石红色。边缘的色调略带紫色，是一款比较年轻的葡萄酒。观察酒液色泽时，需要检测颜色的清晰度与光泽度。当酒液颜色暗淡无光泽，或是呈现出茶褐色时，该葡萄酒则很有可能受到损害。



2

●观察酒脚

旋转酒杯观察酒脚时，发现酒液因黏性从而附着于玻璃杯上。这是葡萄酒强劲而有力道的证据。在与空气接触的过程中，挂杯现象变得更加明显。从这一点来看，对这款葡萄酒进行“换瓶”，将更易于唤醒葡萄酒，从而释放出更为浓郁的酒香。



3

●鉴定酒香①

首先，在酒杯静止的状态下嗅酒香，没有异样的酸味与瓶塞味（即橡木臭味），所以表明这是一款健康的葡萄酒。异样的酸味是因葡萄酒氧化而产生的。而瓶塞味则是因用来漂白橡木塞的氯元素，与经霉菌、细菌分解后的瓶塞成分发生化学反应而产生的。

果实
最佳。

果实
滋味浓郁，
与使用胡椒调味炙烤而成的肉类菜品搭配效

矿物感——传递土壤个性

品尝葡萄酒时，感受酒中矿物元素的滋味也是十分重要的。酒中的果实滋味、酸味以及酒精含量均与气候有着一定的关联，唯独矿物感包含有来自土壤的信息。品味葡萄酒就是享受大自然馈赠的时刻，因此一定要体会到土壤的个性。从这个意义上讲，葡萄酒中的矿物感是至关重要的。



4

●鉴定酒香②

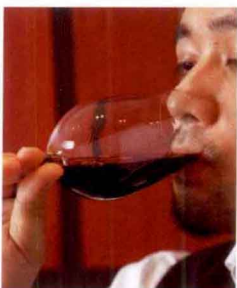
旋转酒杯，可以清晰地感受到黑色果实以及蓝莓与黑醋栗的成熟果香。同时不乏橡木桶的香气，青椒与黑胡椒的辛辣，以及石蒜的滋味。此外，还可以感受到泥土的芳香与矿物元素的滋味，同时夹杂着一丝血液的味道。是一款十分复杂的葡萄酒。



5

●鉴定味道①

首先对味觉发起进攻的是强而有力的果实味。分量感十足，柔和的酸味包裹在最外层。涩感适中，单宁纤细而柔软。酒精浓度适中，平衡感极佳，适合现在饮用。



6

●鉴定味道②

矿物感极强，如同饮用硬水一般，矿物质附着在舌头上。果实滋味一直充斥在口中，绵延至最后。由于在矿物感之上残留有酸味、果实香味以及酒精的味道，所以这款葡萄酒强劲有力道，延伸感极佳。

为提供一款适合美味佳肴的葡萄酒而进行品尝

作为Bon Pinard餐厅的总经理兼酒保，进藤先生仅在采购或者为顾客推荐葡萄酒的时候进行品酒。

在采购葡萄酒进行品尝的时候，饮酒场合、温度，以及所搭配的佳肴，这三个要点是缺一不可的。在为顾客推荐葡萄酒的时候，则注重检验葡萄酒的品质是否有所退化。检验时，确认酒液颜色的清透程度以及是否有气泡存在，酒香方面则需要确认是否出现异样酸味及瓶塞味（即橡木臭味）。

在品酒时所用的酒杯方面，为顾客推荐而品酒的时候，进藤先生喜欢选择传统的郁金香型酒杯，这种

酒杯易于聚集酒香，仅需少量的葡萄酒便可以完成品酒。

在检测酒香的时候，首先不要转动酒杯，在略微封闭的状态下确认是否存在变质的味道。然后转动酒杯，确认酒中的各种香气。

在检验葡萄酒味道的时候，需要将一大汤勺左右的酒含在口中，与舌头进行充分接触，然后吸入空气，激发酒香，并通过鼻子确认香气。

为顾客提供性价比高而且美味的葡萄酒，是每一个餐厅酒保的工作。更重要的是，在品酒过程中找出最适合这款酒的美味佳肴。

盲品白葡萄酒·勃艮第莎当妮白葡萄酒 2007

品尝要点：不断旋转酒杯，使酒香从还原物质中释放出来。

白葡萄酒的
鉴定结果

酒香朴实，
酸味清爽，
可搭配任何菜品。

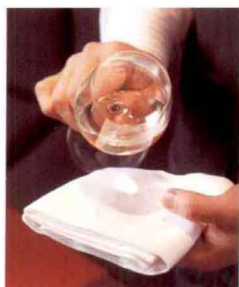


【品牌数据②】

产自勃艮第地区，所用的葡萄均为各村最为优质的葡萄，再加上对产量进行控制，所以这款葡萄酒的品质超过了所评定的等级。

通过气泡，我们可以了解什么？

为防止葡萄酒被瓶塞中以及酒瓶上部的氧气所氧化，在灌装入瓶的时候，会在酒瓶注入氮气，以防止葡萄酒氧化。如果葡萄酒的酒龄尚浅，这些氮气则以气泡的形式残留在葡萄酒中。但在瓶中进行发酵的情况下也会产生气泡，因此这也有可能是葡萄酒变质的标志。



●观察色泽

酒液颜色呈淡黄色，边缘部分由绿色过渡为灰色。白葡萄酒的边缘部分将会随着成熟度的递增而由绿色逐渐变化为灰色、茶色，因此，这款葡萄酒的酒龄较浅。另外，酒液中的气泡也可以证明这是一款年轻的葡萄酒。



●观察酒脚

通过酒脚，可以确定葡萄酒的口感是否清爽。酒液挂杯现象不明显，则口感清爽，若酒液黏稠度高，则口感强劲有力。通过观察，这款葡萄酒应属于口感清爽型。



●鉴定酒香①

一般情况下，颜色清淡的葡萄酒都含有柑橘类、香草、青苹果的香气。相反，色泽浓郁的葡萄酒则含有西番莲类水果的浓香。如果嗅到的酒香偏离了这个规则，那么一定是葡萄酒出现了问题。通过推测，这款葡萄酒应含有柑橘类、香草、青苹果等香气。



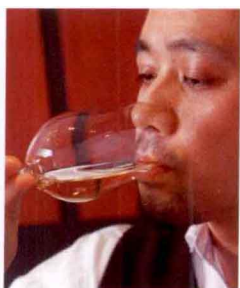
●鉴定酒香②

实际上，这款葡萄酒在柑橘类的香气中夹杂有少许稻草的味道，同时有着雨后石头般的矿物感。酒香十分纯朴、清新。由于白葡萄酒中含有较多的还原物质，因此白葡萄酒与空气充分接触，有利于酒香的释放。



●鉴定味道①

鉴定白葡萄酒味道的时候，需要注意以下四个要素：最先攻击味觉的果实味道，酒精浓度，酸味以及矿物感。这款葡萄酒入口后，果实感丰盈而柔软，并且有着较为结实的清爽酸味。



●鉴定味道②

酒精度适中，约为12°~12.5°。在感受若干种矿物元素滋味的时候，可以体会到残余的酸味。果实滋味丰盈而新鲜。酸味干脆而清爽，但这款葡萄酒没有突出的特点，因此可以与任何菜肴搭配，包括脂肪厚重的猪肉。

品尝葡萄酒时，回收口中所含葡萄酒的专用水桶。



葡萄酒达人 葡萄酒酿造专家 三泽彩奈 的品酒流程

个人资料

三泽彩奈 山梨县胜沼町中央葡萄酒有限公司（创建于1923年）第五代传人。法国波尔多大学公认的葡萄酒品酒师，法国栽培酿造高级技术人员。挑战葡萄酒品牌首次酿造而成的葡萄酒“格瑞斯梅尔2006”，在“第十一届香槟·葡萄酒挑战赛”上，荣获最优秀国产葡萄酒大奖。



盲品红葡萄酒·拉格喜酒庄副牌红葡萄酒 2006

鉴定要点：葡萄是否充分成熟、使用何种酒桶酿造。

红葡萄酒的
鉴定结果



【品牌数据③】

葡萄在优质的土壤中成长，收获时为人工采摘。在不锈钢水槽中发酵15~25天后，放入木桶中熟成，新桶使用比例为25%。

旧世界与新世界之间的差异

在葡萄酒王国中存在两大世界，欧洲产地被称为旧世界，南北美洲、大洋洲以及南非等地被称为新世界。这两大区域所产的葡萄酒类型有所不同，主要差异表现在酒精浓度与酸味上。



● 观察色泽

酒液清澈程度高，在红葡萄酒中属于中等色调，为宝石红色。边缘色泽明亮，因此酒龄尚浅。



● 鉴定酒香

最初认为酒香有些闭塞，但实际上葡萄自身成熟充分，酒香分量感十足。酒中有着樱桃等红色水果的香甜，来自木桶的辛辣感，以及少量的墨香，因此所使用的葡萄品种极具潜力。



● 鉴定味道①

酸度适中，酒精含量适中，果实滋味丰盈，回味感中等偏上，酒体适中，是一款单宁年龄尚浅的红葡萄酒。



● 鉴定味道②

这款葡萄酒采用经典工艺酿造而成，应该产自旧世界，而非新世界。从单宁与酒精浓度上来看，稍稍有些成熟过度，可以将饮用时间稍稍提早一些。是一款用心酿造而成的葡萄酒。

果实感丰盈，使用成熟且具有潜力的葡萄品种酿造而成。

通过品鉴葡萄酒，探究葡萄酒的成长状况

作为葡萄酒的酿造专家，是以探究葡萄酒酿造状况为目的而进行品酒的。在酿造葡萄酒的过程中，从发酵阶段开始直到存放熟成，酿造师要对葡萄酒进行多次品尝，以对葡萄酒进行观测，计算出过滤沉渣的时间。

其中，压榨阶段是最为重要的。在这个时期，需要确认白葡萄酒是否产生异味，是否被氧化，红葡萄酒则需确认葡萄品种的特性是否被激发，单宁的品质是否优良。

在葡萄酒酿造的过程中，需要多次品尝葡萄酒。

在酿造红葡萄酒的时候，需要品鉴葡萄的成熟程度、单宁的品质、是否有浓郁的果实滋味、是否激发了土壤个性等等。如果是白葡萄酒，则需要检验酒香的清新度、酸味的品质、是否激发出葡萄品种的特性、余味中是否夹杂有异味等等。

从酿酒师的观点来讲，一款优秀的葡萄酒，是能够感受到葡萄的内在潜力，并非经过人工调味，而是可以完美地展现出当地风情，并可以在独特风味中感受到高雅的葡萄酒。三泽女士的目标就是酿造出这样的葡萄酒。

盲品白葡萄酒·勃艮第莎当妮白葡萄酒 2007

鉴定要点：酒香的品质与酸度的品质。尤其需要鉴定酸度是纯朴还是复杂。

白葡萄酒的
鉴定结果



【品牌数据③】

亨利·伯伊洛是一位完美主义者，他在葡萄栽培过程中，极力排除化学物质，收获时一律采用人工采摘。对葡萄果实的筛选，要在葡萄田与酿造所进行两次。

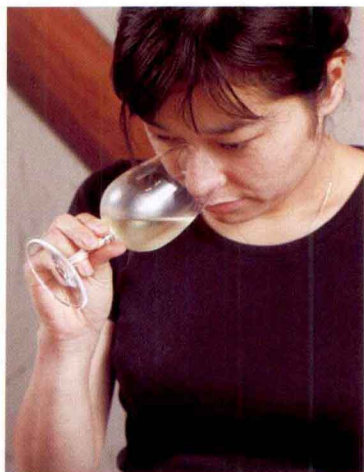
透过酒瓶了解葡萄酒

酒瓶一定要使用玻璃瓶，这种约定俗成的规矩已经成为了过去时。近来，因重视保护生态，质量较轻的塑料瓶与纸质包装开始盛行。但在传统产地，酿造葡萄酒的人们仍然坚持使用沉重的玻璃酒瓶。



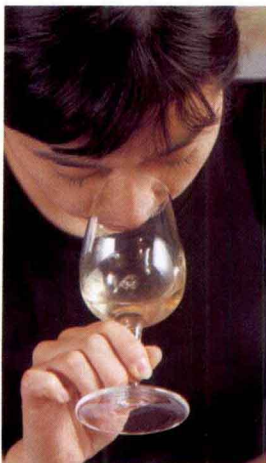
● 观察色泽

酒液清澈，外观颜色并不十分浓厚，是属于白葡萄酒的颜色。边缘部分颜色尚未发生变化，所以应该是一款酒龄尚浅的白葡萄酒。



● 鉴定酒香①

十分清新。香气中含有树木的成分，但这种香气是产生于葡萄的成熟过程，还是木桶中的熟成过程，就不得而知了。所用葡萄不属于香气浓厚的品种。



3

● 鉴定酒香②

含有柑橘、桃子等果实的香气，给人以清爽的印象。第一印象固然重要，但酒香的释放是一个循序渐进的过程，仅凭第一印象是无法确定酒香的，在品尝过程中多次鉴别酒香是至关重要的。

4

● 鉴定味道

酸度完美，矿物感也令人舒适。有浓郁的柑橘类果实香气，回味为中等程度。酒精含量适中，酒体适中，平衡感极佳。在这款酒中，可以感受到来自传统产地的独特风格，是一款清透而清爽的白葡萄酒。

柑橘类果实味道浓郁，产自传统地区的完美葡萄酒。



在品尝的时候选用无法观察到葡萄酒颜色的黑色玻璃杯，可以促进大脑思考，有助于学习。

个人资料

藤卷晓 就职于东急百货店本店和洋酒专柜，是经日本酒保协会认定的高级酒保，法国“爱琪美”私立葡萄酒学校讲师。在美术大学时期的修学旅行中邂逅葡萄酒。自1989年起，在法国爱琪美葡萄酒学校求学。后在多家酒吧、餐厅以及葡萄酒销售商店中从事葡萄酒的介绍与甄选工作，最终成立葡萄酒拍卖公司。现在东急百货店任职的同时，从事写作、演讲等活动，并对酒类销售商店进行推销指导。

葡萄酒达人 商场酒类专柜酒保

藤卷晓 的品酒流程



盲品红葡萄酒 · 拉格喜酒庄副牌红葡萄酒 2006



【品牌数据④】

拉格喜酒庄在17世纪初期已经成为一家著名的酒庄。曾于19世纪研制出新的栽培技术，一直沿用至今。

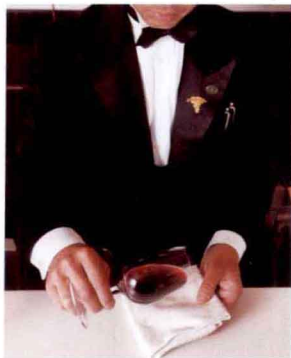
藤卷流派的葡萄酒味道鉴定方法

通常情况下，品酒师在品酒时都会采取以下方法：将酒含在口中，然后吸入空气，为使酒与空气充分混合，会发出咕噜咕噜的声音。但藤卷先生在品酒时，是将葡萄酒含在舌尖上，慢慢体会滋味后，缓缓咽下。这种方法更易于感受酒中的各种要素。当品酒场合不适宜发出响声时，可以尝试一下这种方法。



通过外观抓住整体印象，在探究酒香与味道的过程中，逐渐了解葡萄酒的全貌。

品酒时使用国际通用的品酒杯与罗布梅尔水晶杯两种不同规格杯子。



● 观察色泽

外观是葡萄酒的第一印象。从颜色及香气可以推断出葡萄酒的健康程度与特征。这款葡萄酒为略带紫色的深邃宝石色，具有透明感，且散发着光泽。酒体厚重，边缘部分为紫色。



● 鉴定酒香①

成熟的黑色葡萄干、黑莓、黑樱桃等黑色系浆果的味道十分浓郁，同时还可以嗅到洋李的味道，并含有苦味巧克力、咖啡、可可，以及香兰素、烤肉的气息。



● 观察酒脚

黏性较高，附着在酒杯上的液体较多，酒脚厚重。使用罗布梅尔水晶杯观察，则可发现挂杯现象更为明显，酒液回落速度较慢。



图右为品尝红酒时国际通用的玻璃杯，图左为罗布梅尔公司生产的水晶杯。

站在顾客的立场上对葡萄酒进行品鉴

藤卷先生在涩谷东急百货店的和洋酒销售专柜担任酒保一职，为购买葡萄酒的顾客提供各种建议。根据顾客的需求、喜好，帮助其选购葡萄酒，并为顾客介绍适合搭配葡萄酒的家庭菜肴，这就是藤卷先生的主要工作。

在顾客立场上品尝葡萄酒，其目的在于为顾客传达葡萄酒的味道、香气，饮用场合、氛围及给人留下的印象。通过品酒，记下每一款葡萄酒的感觉，并凭借记忆将最为适宜的葡萄酒推荐给顾客。

“这款葡萄酒具有新鲜的清凉感，如同鲜榨的酸

橙、葡萄柚等柑橘类果汁，冷藏后饮用，可以将现在的闷热感一扫而空，给人以清新爽快的感觉！”只有在认真品尝了葡萄酒以后，才能做出这样的介绍。

在葡萄酒业界举办的品酒会上，要对多种葡萄酒进行品鉴鉴定。为了能够在短时间内完成品酒，藤卷先生经常有意识地进行带有目的性的品酒。比如，“这款葡萄酒与其他同样的葡萄酒相比，就像莓类水果之于水果干一般，果香更为浓郁。”这样说，顾客可能会更喜欢这款酒；“这个味道适合大多数人群”，这样一来，葡萄酒的主体味道以及销售对象的问题就全部解决了。

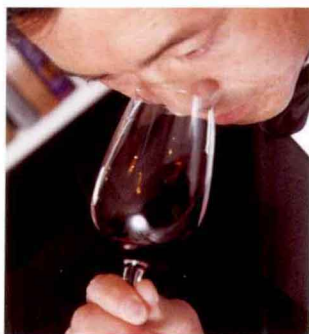
红葡萄酒的
鉴定结果



4

● 鉴定酒香②

有着胡椒、丁香的滋味，稍稍夹杂着一丝青椒、柿子椒的味道，同时可以感受到动物般的粗犷。通过嗅觉，还可以辨别出百里香与迷迭香的香味。无法感觉到成熟的气息，因此可以判断这是一款相当年轻的葡萄酒。



5

● 鉴定酒香③

为了更好地享受浓郁酒香及其变化过程，对于酒龄尚浅的葡萄酒，可以选择杯底宽、杯口窄的酒杯，如波尔多型或布鲁内罗型酒杯。在饮用前三小时开瓶，倒入瓶底较宽的醒酒器中醒酒。有必要的话，可以进行两次。



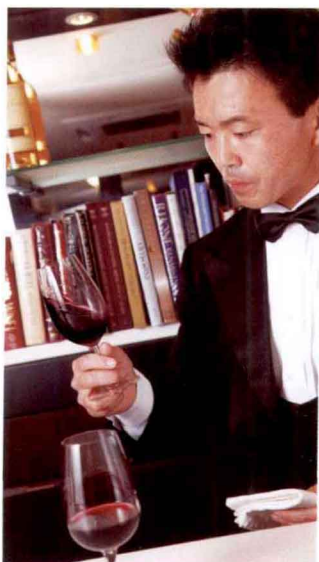
6

● 鉴定味道①

攻击感较强，是一款健康的葡萄酒。单宁丰富，对于初次饮用葡萄酒或不喜欢单宁滋味的人来说，或许会产生一些抵触感。但这款酒的单宁十分温和，是一款可以在年轻状态下充分分享用的美酒。如果再成熟一些的话，这款酒的滋味将会更加有意思。

● 鉴定味道②

这款葡萄酒中不乏复杂而纤细的滋味。酸甜程度适中，单宁的平衡感极佳，易于被大众所接受。对于资深的葡萄酒饮用者来说，这也是一款无可挑剔的美酒。



7

葡萄酒产地、品种、年份的盲品 读取方法

葡萄酒中含有丰富的单宁滋味，但又不是属于丹那等品种的浓烈滋味，因此可以推断这款酒是以赤霞珠及梅洛为主酿造而成的。如果是产自加利福尼亚州等新世界的葡萄酒，口感将更加甘甜、浓郁。由于酒中不含有肉桂、薄荷以及桉树等独特风味，所以产自澳大利亚或智利的可能性较低。

虽然稍稍带有动物的臭味以及泥土的滋味，但如果产自南非，酒中将含有更加浓郁的酒香酵母的滋味。

综上，可以推断出这款葡萄酒产自法国的波尔多地区。

使用梅洛酿造的葡萄酒，单宁柔滑，略显青涩，带有更多的泥土芳香。但此款葡萄酒的单宁并非如丝绸般柔滑，并且带有少量来自动物的独特风味，因此推断这款葡萄酒产自梅多克地区或格拉夫地区。

在年份方面，这款酒有可能是最新年份的酒，也有可能更早一些，也就是产自2005年或2006年。

通过其上的品质可以推断出这款葡萄酒价值不菲。

思。适合喜欢新鲜水果香气的人群饮用。再成熟一些会更加有意