



红酒事典

Dictionary of wine

董树国 / 主编

一片落红 / 一身孤独 / 一杯红酒 /

红酒无疑是时尚的、永恒的。

红酒的酒精度一般在12度左右，它不像白酒那么烈，

给人们带来伤害，也不像啤酒那么使人胀肚。

富裕起来的人们，“汽车、旅游、红酒”一个都不能少，已然成为一种高品位的时尚追求。

当然，生活本缤纷，各自追求不同。

一个人可以不喝红酒，但不妨尝试一下这种健康高雅的生活方式。

于红酒生活，我们说没有一种时尚能比它永恒。

“葡萄美酒夜光杯”，美好的东西总是令人向往。



化学工业出版社

我的葡萄酒

要提客内

除主网隔过国中，文外通，立有能，此酒酒，本
知断江典整，主茶酒，本
商贵金双书图并等，本
中升，海海江江，本
备易香，本



本由专业技人上，人知网业步由本
要精整大，主生主主何网查
要精整大，主生主主何网查
要精整大，主生主主何网查
要精整大，主生主主何网查
要精整大，主生主主何网查
要精整大，主生主主何网查

1300 778-7-123-01201-9



< 87155-01301 >

红酒 事典

董树国◎主编

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区黄手胡同13号 邮政编码：100011）
印刷：北京福中福印刷有限公司
720mm×1000mm 1/16 印数：15 2008年11月北京第1版第1次印刷

邮购咨询电话：010-64527888（传真：010-64521066） 售后服务：010-64521829
网址：<http://www.cip.com.cn>
凡购买本社图书，如有缺页、倒页、脱页等质量问题，本社负责调换。

定价：39.00元

 化学工业出版社
· 北京 ·

内容提要

本书由专业权威人士、葡萄酒行业观察家、评论家、中国红酒网主编董树国先生主编，为红酒爱好者介绍了红酒入门、红酒养生、经典红酒欣赏、酒标识别、红酒历史、红酒品鉴等知识，附有大量珍贵图片及珍贵的酒鉴资料，是集权威性、阅读性及欣赏性于一体的百科型红酒读物。书中特别赠送优美书签。全书彩色印刷，精美实用，红酒爱好者必备。

ISBN 978-7-122-01301-9



9 787122 013019 >

图书在版编目(CIP)数据

红酒事典/董树国主编. —北京: 化学工业出版社, 2007. 10
(精致生活)

ISBN 978-7-122-01301-9

I. 红… II. 董… III. 葡萄酒文化 IV. TS971 TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第154922号

责任编辑: 李娜

装帧设计: 刘亚宁

责任校对: 徐贞珍

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印装: 北京画中画印刷有限公司

720mm×1000mm 1/16 印张15 2008年1月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定价: 39.00元

版权所有 违者必究

没有一种时尚能比它永恒

红酒是一种高尚的饮品，但同时，它也是一种媒介，一种工具，一种身份，一种追求。

其实，红酒已经浸渗到了我们的现代生活中，不自觉地在那种程度上改变着人们的生活。只是于绝大多数人来说，对红酒太缺乏真正的认识，对红酒的历史、文化、礼仪等仍一知半解。

1992年，美国流行病学学家艾得林提出：法国人保健的秘方就在于经常饮用葡萄酒，可见葡萄酒是健康的饮品。瑜伽有练功，减肥有运动……红酒其保健、养颜美容、延年益寿的功效已慢慢被人们所接受。香味醇和，色彩艳丽，所含的有益成分是白酒和啤酒所无法比拟的。只是人们还没有来得及去了解她，就轻易地享用了她。普通老百姓喝红酒压根就没想过文化及健康这些概念，关于这方面的传播载体更是极度缺失，这是“红酒人”的悲哀。一杯红酒，浅斟慢饮，萦回如血液一样浇渗身心的每处细节，是追求健康的人们的至爱。圣经里有521次提到了葡萄酒，耶稣说：“喝葡萄酒可以平静你的心灵，让你安详”。

红酒因其色泽、健康、高雅以及情调氛围，自然更多地融入人类情感的东西，无论是欢笑、忧愁、迷茫、倦怠、希望、落寞，都可以与红酒有关。在容易发生故事的酒吧，在暖色的灯影里，在恬静的环境中……一家人、一群朋友，抑或一个男人和一个女人一起喝点白酒或啤酒，总不如一起品味红酒更能亲和宁静，激情涟漪。红酒人生，红酒故事，红酒的生活方式。

红酒无疑是时尚的、永恒的。红酒的酒精度一般在12度左右，它不像白酒那么烈，给人们带来伤害，也不像啤酒那么使人胀肚。富裕起来的人们，“汽车、旅游、红酒”一个都不能少，已然成为一种高品位的时尚追求。

当然，生活本缤纷，各自追求不同。一个人可以不喝红酒，但不妨尝试一下这种健康高雅的生活方式。于红酒生活，我们说：没有一种时尚能比它永恒。“葡萄美酒夜光杯”，美好的东西总是令人向往。

由此，我们心存绿洲。

美酒当前 Cheers! 董树国

Contents 目录

红酒知识.....9

葡萄酒颜色与酒味的关系.....	10
葡萄酒的换瓶.....	12
果渣酒常识.....	12
什么是过酒.....	13
干邑香槟与香槟的区别.....	13
葡萄酒专用名词及解释.....	15
国内葡萄酒等级如何划分.....	16
什么是冰酒.....	17
解读“酒庄酒”.....	18
倾城倾国八大葡萄酒名庄.....	19
何为葡萄酒的“挂樽”.....	21
葡萄酒的常见缺陷.....	22
法国葡萄酒基本常识.....	23
对葡萄酒的确切定义.....	25
葡萄酒里都有哪些东西.....	26
哪些葡萄酒需要醒酒.....	27
葡萄酒究竟有几类.....	27
葡萄酒的“色”与“腿”.....	28
法国葡萄酒的六步真假鉴别法.....	30
怎么样的葡萄酒才算“均衡”.....	30
如何准备宴客酒.....	31
葡萄酒瓶底的凹洞.....	32
从酒瓶看葡萄酒的产地.....	32
教你开瓶小技巧.....	33
饮法国酒大有讲究.....	33
品酒师教你饮用葡萄酒.....	34



品酒术语.....36

关于几个品酒词语的解释.....	37
红酒品尝之参照样本.....	38
品尝葡萄酒要望闻问切.....	39
酒品的基本口评方法.....	39
品酒前之准备.....	40
品酒实务练习.....	40
34个葡萄酒术语.....	41
行家秘笈.....	42
葡萄酒品尝关键词.....	43
正确的品酒方法.....	50
葡萄酒中基本成分的品尝性质.....	51
我的评分标准和观念.....	52



红酒礼仪.....54

宴会上葡萄酒程序.....55

酒水服务中正规的开葡萄酒瓶的方法.....56

葡萄酒的餐桌礼仪.....57

祝酒的技巧.....58

葡萄酒持杯之道.....60

宴会上把酒打翻如何处理.....60

滗酒——正式的葡萄酒服务.....61

餐厅点酒你该怎么办呢?.....64

酒杯与葡萄酒如何搭配.....64

上酒常识.....65

倒完葡萄酒,防止酒滴流下来的方法.....65



实用搭配.....78

葡萄酒与口味的搭配.....79

八大名菜的红酒配.....80

葡萄酒如何搭配巧克力.....81

葡萄酒如何配乳酪.....82

餐酒搭配原则.....82

葡萄酒与一些菜肴的经典搭配.....83

德国葡萄酒与中国美食.....84

新葡萄酒配菜三忌.....85

美酒佳肴的搭配讲究.....86

经典红酒.....90

Port(波特)酒大观.....91

阿尔卑斯山的“雾”葡萄酒.....93

阿尔萨斯13款经典白葡萄酒一览.....95

奥比昂堡的“气质”美酒.....98

西班牙的汽泡香槟——卡瓦酒.....99

沃尔本酒庄伯琳蔻贵腐甜酒.....100

澳州葡萄酒品牌——杰卡斯.....100

波尔多的Petrus美酒.....102

博若莱,燃烧世界各地的新酒.....104

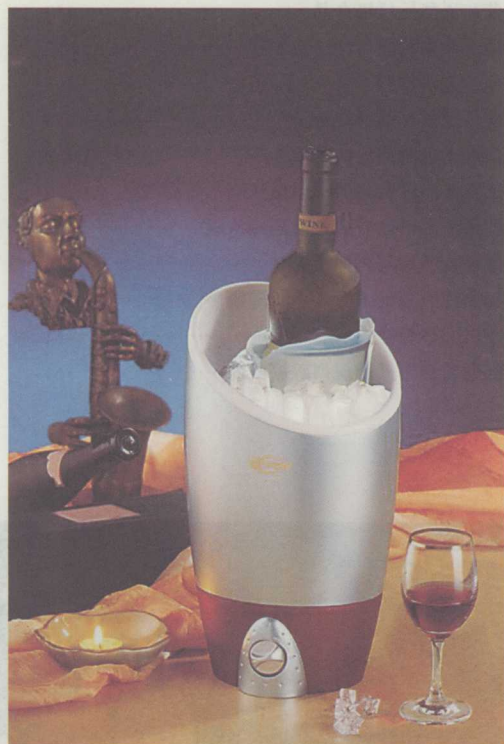
查理曼大帝的最爱.....105

法国火红激情的甘曼恰甜酒.....106

工艺新奇的波尔多葡萄酒——GIROLATE.....106

贵人的“迷梦”——路易十三.....108

红遍法国之CHINON(希侬).....110



酒标识别.....67

教你认识意大利酒标.....68

如何读香槟酒瓶上的标签.....69

澳大利亚葡萄酒标知识.....70

酒标小知识.....72

德国葡萄酒“酒标”内容广泛程序严格.....74

如何辨识“庄园”酒标.....75

法国葡萄酒标签术语.....76

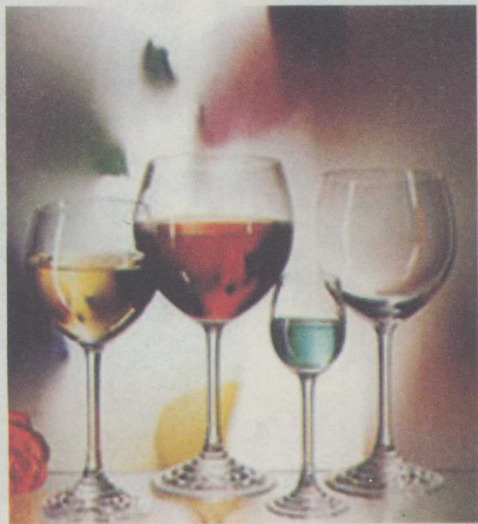


拉图城堡 (Chateau Latour) 的极品红酒	111
冷艳干白葡萄酒——莎碧 (Chablis)	113
名酒“人头马”	114
名声远扬的德国葡萄酒——雷司令	115
木桐酒庄的酒	116
生命之水——干邑	117
品味法国凯歌年份香槟	120
瓶中金——汝拉黄葡萄酒	121
葡萄牙“神圣的酒”	122
让所有香槟相形失色的KRUG	123
三款如钻石的尊贵佳酿	124
神圣的香槟Vintage Champagne	126
托斯卡纳的“奇扬第”	127
残渣中的灵魂——	
POMACE BRANDY 渣酿白兰地	128
古老的白兰地“阿尔玛涅克 (armagnac)”	130
四款最迷人的芳香白葡萄酒	131
寻找丢失的味道	133
物以稀为贵的Le Pin	134
匈牙利皇家Tokaji葡萄酒	136
雄狮城堡——意大利葡萄酒中的贵族	137
轩尼诗天恒干邑 (Hennessy Ellipse)	138
意大利Campania的葡萄酒	139
意大利卡斯特林庭园的红葡萄酒	140
意大利葡萄酒之王——Barolo	141
意大利人的香槟阿斯蒂	144
最昂贵的葡萄酒之康帝	145
尊贵典雅的白雪黑钻香槟	147

红酒养生.....149

白葡萄酒有益肺部健康	150
专家提醒：两种红酒不宜喝	150
日饮两杯红酒强化心脑血管功能	151
红酒能防肥胖症和糖尿病	151
红葡萄酒可抗癌	152
心血管病的克星——葡萄酒	152
美国研究人员发现红酒防结肠癌	154
红葡萄酒可抗禽流感	154
葡萄酒美容	155
葡萄酒可防治肾结石	156
适量饮白葡萄酒同样对心脏有益	156
葡萄酒能抗垃圾食品	157
适度饮葡萄酒可预防胃溃疡	157
葡萄酒治疗感冒	158
葡萄酒可调节痛经	158
适度饮红酒白内障危险小	159
适量饮用红葡萄酒可以预防阿尔茨海默病	159
红葡萄酒可以有效预防牙龈疾病	160
红葡萄酒可预防卵巢癌	160
喝葡萄酒有助于女性心脏健康	161
干邑同样对健康有益	161
红葡萄酒可抵御前列腺癌威胁	161





红酒历史.....188

玛歌酒庄现代史.....	189
拉图简史.....	191
木桐庄的沧桑历史.....	192
奥地利葡萄酒历史.....	193
南非葡萄酒历史.....	194
希腊葡萄酒历史.....	197
塞浦路斯的葡萄酒史.....	198
德国葡萄酒历史.....	200
阿根廷葡萄酒历史.....	204
法国的“干邑”历史.....	206
名酒Chianti简史.....	207
马爹利(J.F.Martell)简史.....	208
勃艮第地区葡萄酒简史.....	209
中国葡萄酒历史.....	211
澳洲的葡萄酒历史.....	212
意大利葡萄酒历史与制度.....	214

选购知识.....163

白兰地选购小常识.....	164
谨防假冒洋酒的注意事项.....	166
买葡萄酒的细节.....	167
你会认准进口葡萄酒购买吗.....	168
葡萄酒的外观分析.....	168
巧识色素葡萄酒.....	170
如何判断酒是否变质.....	171
挑选好葡萄酒的“六道密码”.....	172
选购红酒考虑的四个要点.....	173
学会看葡萄酒包装.....	173
学葡萄酒地理做选酒行家.....	175
真假冰酒的区别和检验.....	177

红酒贮存.....179

谨防葡萄酒氧化.....	180
葡萄酒保存四要素.....	180
葡萄酒贮存与成熟的最佳条件.....	182
葡萄酒的贮存期管理.....	183
葡萄酒为什么要用橡木桶贮藏.....	183
专家教你如何延长葡萄酒“寿命”.....	186

年份与酒鉴.....216

如何挑选能够陈年的葡萄酒.....	217
“陈年酒”小心喝.....	220
陈年的愉悦.....	220
葡萄酒年份与年份的好坏之分.....	221
葡萄酒年份与级数.....	222
葡萄酒的适饮期和陈年空间.....	224
朗格斯——中国的新型欧式酒庄.....	226
朗格斯酒庄2001~2004各款红酒介绍.....	228
德国1971~2002红酒年鉴.....	228
法国勃艮第白葡萄酒(WhiteBurgundy).....	229
法国勃艮第红葡萄酒(RedBurgundy).....	231
法国葡萄酒主要产区年份表(一).....	232
法国葡萄酒主要产区年份表(二).....	233
法国香槟(VintageChampagne).....	234
加拿大安大略省红葡萄酒年鉴.....	234
南非红葡萄酒年鉴.....	235
美国加利福尼亚辛芬黛年鉴.....	235
西班牙里奥哈年鉴.....	236
意大利皮埃蒙特年鉴.....	237
我的葡萄酒.....	239



Wineknowledge

红酒知识



葡萄酒颜色与酒味的关系

小时的短暂泡皮，酿成的便是颜色很淡的粉红酒。

通常，当葡萄越成熟时，不仅糖分越高，葡萄皮的颜色也越深，特别是受到日照的葡萄果实，皮的颜色更是深黑，酿成的葡萄酒除了酒精度高，酒色也会特别深。即使有一些例外，但浓黑颜色的葡萄酒常意味着有特别浓厚的口感。红酒的色调也深受酸味的影响，酸味越高的红酒颜色越显鲜红，酸味越低则越偏蓝紫色。葡萄皮中除了红色素，也含有带涩味的单宁，就像泡红茶包一样，浸泡的时间越长，颜色会越深，同时单宁的涩味也越重，于是，颜色深的葡萄酒除了浓重之外，也常意味着带有更多的涩味。

颜色虽然和酿造法有关，但是葡萄本身更是关键，品种之间的颜色就差距很大，卡本内-苏维浓(Cabernet Sauvignon)、希哈(Syrah)、梅洛(Merlot)等品种颜色通常特别深黑偏蓝紫，黑皮诺(Pinot Noir)和格那希(Grenache)的颜色就会比较浅，且偏橘红。Anthocyanin是酚类物质，会彼此凝聚成为较大的分子，最后沉淀成为酒渣，这个现象也使得红酒在陈年的过程中，因为红色素减少而颜色逐渐转淡。红酒中的单宁随着陈年的氧化过程变得越来越柔和，而且也让单宁由无色转为红褐色，将红色素日渐减少的红酒颜色由紫红色调变成褐红和橘红色，到了老年期经常只剩下淡淡的砖红色。有些酒精强化甜红酒，经过数十年的橡木桶培养之后，颜色甚至会淡到接近琥珀色，有时甚至带点橄榄绿的反光，和陈年的老白酒有着相同的颜色。

白酒的酿造采用直接榨汁，除非用的是

葡萄酒虽然只分成红、白和粉红酒三种，但是，葡萄酒的颜色却随着葡萄品种，产区和酿造方法的不同有着千万的变化，而且，跟我们随着年龄日显苍白的发色一般，葡萄酒色也随着酒龄逐年显露老态。在葡萄酒的国度里，颜色，其实也深藏着非常多的味觉意义，值得我们仔细地“察颜观色”。

除了少数的红汁葡萄品种之外，无论黑葡萄或是白葡萄，葡萄汁大都是透明无色的，用黑葡萄也一样能酿出白酒来。红酒的颜色来自于酿造时的泡皮过程，黑葡萄品种的皮里含有许多称为anthocyanin的红、蓝与紫色色素，是这些色素在发酵泡皮的过程中溶入葡萄汁中，才让最后酿成的葡萄酒成为带有紫红颜色的红葡萄酒。如果仅进行数



灰皮诺或格乌兹塔明娜这些带粉红颜色的葡萄品种，不然葡萄的成熟度或品种对酒色的影响并不像红酒那般有着戏剧性的差异。但是，不同酿造法和酒龄却让白酒在颜色上有着非常多的细微变化。干白酒的颜色通常比较浅，刚酿成时几乎透明，淡淡的黄色泛着绿光，看起来明亮清新，除非变质，白酒的颜色决不是白的，顶多是透明无色。但随着氧化和酒龄的增加，白酒的颜色会逐渐加深变黄，但绿色却会逐渐消失。在橡木桶发酵与培养过的白酒，因为氧化，而且吸纳一小部分木桶中的单宁，颜色总会比在不锈钢桶中酿造的白酒还深，年轻时常就显出金黄色调来。甜白酒因为采用迟摘、风干或感染贵腐霉的葡

萄，颜色最深，常呈金黄色或麦秆色，陈年后常变为老金色、琥珀色，或黄铜色。有些酒精强化白葡萄酒因为橡木桶培养的时间非常长，氧化程度非常高，酒色甚至会如黑巧克力般呈惊人的棕黑色泽。

葡萄酒的颜色虽然在喝之前给了我们许多暗示，但是，酒色却也常让人迷幻误解。比如说，即使大部分传统耐久放的顶级红酒大多有着深黑的颜色，但是又深又浓的酒色，除了可能较浓，却无关质量，即使大部分的人都了解这样的简单逻辑概念，但在心理上，却又难以避免地对颜色深的葡萄酒特别地着迷。高明的酿酒科技让红葡萄酒的颜色跟我们的发色一般，变得越来越随心所欲。





葡萄酒的换瓶

在葡萄酒礼仪中换瓶也是十分重要的一个程序。通常人们都不换瓶，尤其是一般家庭，似乎觉得这样做比较麻烦，甚至更多的人还不知道有换瓶一说。

为什么要换瓶？这主要是针对陈年老酒而言的。陈年的葡萄酒，特别是红葡萄酒，经常会在瓶中留下沉淀物，为了避免这些酒渣混浊葡萄酒，饮用前最好进行换瓶，即将酒倒进醒酒器。换瓶除了去除酒渣外，还能增加酒与空气接触的机会，使酒味更加和顺圆润。当然换瓶主要是针对陈酒，一般新酒没有这个必要。



果渣酒常识

果渣白兰地酒，其正式的名称是格拉帕酒(Grappa)。这种酒是用酿葡萄酒后残留的葡萄渣，包括葡萄的皮、肉、梗、子等作为原料，在蒸馏厂蒸馏，然后把产生的蒸汽收集冷凝，最后得到一种烈酒就是Grappa，可以说它是因酿造葡萄酒而产生的一种副产品。

历史：据专家考证格拉帕酒(Grappa)的悠久历史可以追溯到1500多年前的意大利。它一直以来都是意大利人的钟爱。最初饮用格拉帕酒(Grappa)多为农民用来消除耕作后的疲劳，抵御严寒，用于麻醉或是消毒。直到20世纪80年代逐渐成为一种流行的餐后酒。

口味：如今意大利的格拉帕酒(Grappa)已经被看作是跟苏格兰威士忌或法国干邑白兰地齐名的独特产品，成为国家级的代表性烈酒。以葡萄原味为诉求，风格直接而强烈。

饮用方法：Grappa通常是作为餐后酒，用来帮助消化。但是意大利人也会在早餐时饮用或是加入咖啡一起饮用。烹饪菜肴或烤制蛋糕的过程中加一些Grappa也可以增添风味。年轻型的Grappa适饮温度为9~13℃左右。如果是经过木桶陈酿过的Grappa，那饮用温度就大约要在17~19℃之间。





干邑香槟与香槟的区别

香槟(Champagne)算得上葡萄酒的一个基本术语，通常意义上是指巴黎北部香槟地区所产的起泡酒。起泡酒在世界各地都有产，但世界各地的农人在产地保护的意识上不如法国农人那么超前。人家先把“香槟”一词注册了，那好，意大利的起泡酒只能叫Asti，西班牙的起泡酒只能叫Cava……品质虽各有特色，但名头绝对不如香槟叫得响。

所以，记住啊，起泡酒香槟一定是产在巴黎北部。

可是，从巴黎往西南走，临到法国最著名的酒乡波尔多不远，有一条夏朗德河，沿河就是著名的白兰地产区干邑，那里也有一片地区叫香槟区。不过，此香槟非彼香槟。

干邑(Cognac)的命名也是意识超前的法国农人对白兰地产地保护政策的一次重大胜利。别地产的白兰地永远只配叫白兰地，只有干邑地区的才能叫干邑。

干邑其实也是一种葡萄酒，但经过两次蒸馏，酒精度大增，成为高度酒。

既然是葡萄酒的一种形式，那么葡萄的产区至关重要。干邑地区共有6个葡萄产区。

干邑最优质的产地是腹地大香槟区。这是片石灰岩土地，被人誉为“头等种植园”(premiereru)。大香槟区由于位于河谷高地之间，便形成了温和的小型气候带。加上石灰质土地丰富的碳酸钙，使得这里的葡萄酒蒸馏后带浓烈的花香，经橡木桶贮存后，

什么是过酒

过酒：将葡萄酒倒入醒酒瓶的动作称为过酒。过酒的目的有二，一是：借此将陈置多年的沉淀物去除。虽然喝下这些沉淀物并无任何大碍，但有损葡萄酒的风味，所以必须去除。

二是：使年份较少的葡萄酒将其原始的风味，从沉睡中苏醒过来。因为葡萄酒会因过酒的动作而有机会与空气接触，此时沉睡中的葡萄酒将立刻芳香四溢，味道也变得圆润了。



可酿成至醇至美的干邑白兰地。

如果说大香槟区是官方公认的最佳干邑产区，那么名列第二的则是大香槟区南部外围的小香槟区。跟大香槟区一样，也是因石灰岩土质而著名。

博尔德里区是6个产区中最小的地区，这里的干邑比较快酿熟，常用作混合调配之用。

芬贝华区的酒浑厚而浓郁，也很早熟。

邦贝华区的土地是少量石灰质的黏土，且受到海洋性气候的影响，所以这里的葡萄早熟，但比较粗涩。

贝华奥第纳里土质为砂质，产较次的酒。

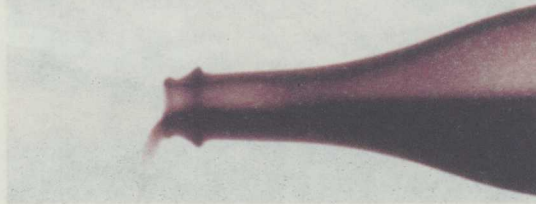
这六个区里，以大小香槟区产的葡萄品质最好。将这两种酒混合起来，且大香槟区的比例占50%以上，其成品则是上等香槟干邑(Fine Champagne Cognac，简称FCC)。目前能称为上等香槟干邑的仅占17%。较早进入中国市场的人头马干邑(Remy Martin)，就是上等香槟干邑的代表。这种干邑完全由大小香槟区所产的葡萄为原料，分为四个级别：V.S.O.P、club、XO、Extra，就是根据大小香槟区所产的葡萄所占的不同比重，大香槟越多的等级就越高。如果再往上，就是平日难得一见的路易十三，大香槟区的葡萄占到85%以上。

“人头马一开，好事自然来”，这是词作家黄霑当年为人头马所做的广告语，曾风靡一时。如果说到现今人头马的宣传，曾经的广告语没人想得起来，倒是某次品鉴会上的主题“心中干邑，干邑中心”更上口。因为

那后半截话，除了字面上的自负之气，道理上正合了香槟区在干邑的地理位置。

自然，葡萄产区并不是决定干邑质量的惟一因素，调配和藏酿都是各家有各家的高招。祖传的生命之水秘方啦、橡木桶的产地啦、蒸馏的水平啦……自英国人17世纪把法国干邑的水平大幅度提高以来，这些探索从来没有停止过，且优良的传统也一直没有中断过。

好啦，如果再看到香槟和干邑两种名称结合在一起，人们想到的不是巴黎往北，而是往西，往南。





葡萄酒专用名词及解释

酸度 (Acidity)

葡萄的天然酸味。是葡萄酒结构的主要成分及令人垂涎的因素。

单宁程度 (Astringency)

口腔感觉到粗糙及干涸，因为红酒内的强劲单宁程度所影响。

平衡 (Balance)

葡萄酒内整合的成分(包括酸、酒精、单宁等)，平衡后不会有一份子稍觉突出。

膨土岩 (Bentonite)

中性，粉末状黏土，用以凝固葡萄酒挥发出的蛋白质，令酒味更稳定及色泽清澈。

性格 (Character)

用以形容酒的特质，通常与某些特别葡萄酒品种有关。

带木塞气味的 (Corked)

葡萄酒因木塞腐坏而使气味变劣，用以形容酒因TCA (trichloroanisole) 变坏，TCA是一种发现在木塞的化学物质，变坏的酒虽然对身体无害，但气味却像发霉般。

干酒 (Dry)

用以形容没有甜味的葡萄酒，通常残余的糖分不会超过每公升四克的份数。

发酵 (Fermentation)

葡萄天然糖分发酵成酒精及二氧化碳的过程，当中有时要加入酵母以提高酒精度。

过滤 (Filtering)

在酒还未灌瓶前，要通过过滤方法来净化酒液，酵母细胞及其他杂质在此时会被移除。

细炼过程澄清 (Fining)

蛋白质(例如鸡蛋白)会被加入酒液中移除多余的酵质，细炼过程能巩固单宁度及帮助移除悬浮物质，从而改善酒的清澈度，细炼的品质会附着杂质并沉淀至木桶底部。

最后的口感余韵 (Finish)



当吞咽酒液时，口腔仍残余的触觉及味道持久的口感。

自由流出 (Free-run)

葡萄汁或酒未压制前在酒缸内向外自动流出来的较清澈酒液。

果香味 (Fruity)

嫩酒的水果芳香及味道相当明显。假若酒液觉“甜”但其实是“辣”(没有剩余的糖分)就是真正的果香味。

注种法 (Inoculate)

酵母被注入以使葡萄汁得以发酵。

鱼胶 (Isinglass)

一种特别清纯的蛋白质，从鲟鱼及其他清水鱼类的鱼胆中提炼，已在数个世纪被使用作澄清酒的物质。

渣滓 (Lees)

固体物——包括消耗的酵母细胞、果肉及核，在发酵及酿酒等处理时，得出的剩余品质。

离析作用 (Maceration)

进行发酵过程中，葡萄皮磨擦时释放香味、色泽、味道和单宁等精华。

乳酸发酵 (Malolactic Fermentation)

细菌发酵程序，其间青苹果酸转化成乳



酸及二氧化碳，使酒液浑厚及柔顺。

葡萄汁 (Must)

当葡萄除去枝叶，磨碎及压挤时制造出的未发酵葡萄汁。

臭异味 (OffOdors)

发霉果味，不同种类的异味，不合格格或过期的瓶酒所制造出的味道。

氧化 (Oxidation)

因暴露于空气之中酒液变质。

空气压挤板 (Pneumatic Press)

横垂的压挤板，设有充气气泡，轻轻地挤出葡萄汁液，流入回转大缸中。

循环旋转 (Pump-over)

发酵的葡萄汁液循环回转，以令葡萄皮之间有更多摩擦。

上架 (Racking)

葡萄酒隔去渣滓的过程(渣滓及耗损后的酵母细胞)。

剩余糖分 (Residual Sugar)

发酵后留在酒液中的天然糖分。通常会以每公升制成酒所含每克糖分的百分比计算。酒液若含剩余糖分少于4%时就称为干性酒。

亚硫酸盐 (Sulfites)

杀菌剂及抗氧化剂是用来保护葡萄汁及酒的。在葡萄园，亚硫酸盐是用来清洁器具及杀菌，以防酒液氧化，防止渗漏出酒瓶(当入瓶时)产生细菌。亚硫酸盐是发酵过程产生的天然副产品。

苏尔谎言 (Sur Lie)

发酵过程后，酒的沉淀物令酒的味道更浓郁。

单宁 (Tannins)

葡萄皮及核产生的混合物，形成红酒的颜色及结构。若处理不当，会令酒的口感变得干及混浊。

酵母 (Yeasts)

单细胞组织在酿酒期间转化糖分为酒精。

国内葡萄酒等级如何划分

目前国内葡萄酒质量等级划分还没有一个统一的行业规范，执行的标准也不统一，大多企业根据年份来划分葡萄酒质量等级，也有少数按照产地、葡萄树龄、品种、窖藏年限等来划分。而这些分级办法都只考虑了影响葡萄酒质量的某一个因素，存在一定的片面性，并不能正确全面反映葡萄酒的质量，可能对消费者产生误导。

而我国目前只有张裕·解百纳葡萄酒实现了与国际接轨的分级制度，我们暂且拿张裕葡萄酒的不同级别做个分析：

大师级：深宝石红色；香气纯正、浓郁，具有成熟果香，具有黑加仑浆果香气，具有浓郁的橡木香，橡木香与酒香协调，具有陈酿香气，入口柔和，口感圆润、丰满，芳香持久。具有结构感，典型性强。

珍藏级：深宝石红色；香气纯正、优雅，愉悦，具有成熟浆果香气，橡木香与酒香协调、典雅，具有陈酿香气，入口柔和，口感圆润、醇厚，芳香持久。有骨架，具有品种典型性。

特选级：宝石红色；香气纯正、优雅，果香浓郁，橡木香较浓郁，口感舒顺、较醇厚。有结构，具有品种典型性。

优选级：宝石红色；香气纯正、优雅，果香较浓郁，具有橡木香，口感协调，舒顺。具有品种典型性。