



葡萄酒的故事  
-酒体

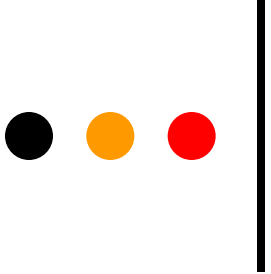


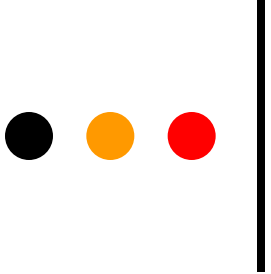
# 1. 葡萄酒的**综合**感官质量

- 葡萄酒品尝即对质量的探索；
- 质量quality：一**组固有特性**满足要求的程度；
- 应该使人**舒适、愉快**，给人以**享受**、具有**美感**的→高质量；

- 口感物质构成葡萄酒的**厚度、形状、结构和立体感**
- 气味物质形成葡萄酒的**风格和个性**



- 
- 白葡萄酒忍耐酸度能力更强→酸度可以稍高；
  - 香气参与白葡萄酒的平衡，酸高或酸低时，**芳香浓郁**可以掩盖不显著缺陷

- 
- 酒精度一定的干红，苦涩感高时酸度应该低些，酸度高时苦涩感应该低些，这样味感才平衡
  - 酸涩度均高酒体酸苦、粗糙
  - 丹宁高葡萄酒陈放后，苦涩味降低，葡萄酒软化、柔和



## 2. 酒体 Weight

- 主要由**酒精引起的触感**，受糖、甘油和酚类影响；
- 指酒在口内的一种**质（触）感**，即葡萄酒的**重量weight**、**密度**和**黏度**，一般酒精含量越高，溶于酒中的物质越多，酒体越重
- 可分为轻、中和重酒体

- 
- 酒体：在舌头上的**重量感觉**

**表1 酒体类型及其感官质量**

| 类型 | 酒度    | 感官质量                            |
|----|-------|---------------------------------|
| 轻度 | <12   | 清新活跃、口感清爽、果味丰富、酸度较高，丹宁少，易饮，不宜陈放 |
| 中度 | 12~13 | 香气多样，花果辛烘烤，口感饱满，丹宁适中、涩感低、较柔顺    |
| 重度 | >13   | 香气复杂、口感饱满，丹宁重，新酒口感刚劲，多由橡木桶陈酿后柔顺 |



| 品种                  | 清淡酒体 | 中度清淡  | 中度  | 中度饱满  | 饱满   |
|---------------------|------|-------|-----|-------|------|
| 霞多丽 Chardonnay      |      | 夏布利   | 勃艮第 | 加州 澳洲 |      |
| 白诗南 Chenin Blanc    |      | 卢瓦尔河谷 |     |       |      |
| 琼瑶浆 Gewürztraminer  |      |       | 新世界 |       | 阿尔萨斯 |
| 米勒 Müller-Thurgau   |      | 法尔茨   |     | 莱茵黑森  |      |
| 灰品乐 Pinot Gris      |      | 威尼托   |     | 阿尔萨斯  |      |
| 雷司令 Riesling        |      | 摩泽尔   | 新世界 | 莱茵地区  |      |
| 长相思 Sauvignon Blanc |      | 卢瓦尔河谷 | 波尔多 | 新世界   |      |
| 赛美蓉 Sémillon        |      | 波尔多   | 新世界 |       |      |

表2 世界主要产区白葡萄酒相对风味强度





| 品种                     | 清淡酒体 | 中度清淡 | 中度   | 中度饱满 | 饱满  |
|------------------------|------|------|------|------|-----|
| 赤霞珠 Cabernet Sauvignon |      |      | 波尔多  |      | 新世界 |
| 佳美 Gamay Noir          |      | 博若莱  |      |      |     |
| 美乐 Merlot              |      |      | 波尔多  | /    | 新世界 |
| 黑品乐 Pinot Noir         |      | 勃艮第  |      | 俄勒冈州 |     |
| 桑娇维塞 Sangiovese        |      |      | 基安蒂  | 布鲁耐罗 |     |
| 西拉 Syrah/Shiraz        |      |      | 罗纳河谷 | 教皇新堡 | 澳洲  |

表3 世界主要产区红葡萄酒相对风味强度



|           | Light | Medium Light | Medium | Medium Full | Full              |               |
|-----------|-------|--------------|--------|-------------|-------------------|---------------|
| SPARKLING |       | Vinho Verde  | Cava   | Champagne   | Vintage Champagne | Asti Spumante |
|           |       | 葡萄牙绿酒        | 西班牙卡瓦  | 香槟          | 年份香槟              | 意大利阿斯蒂起泡酒     |
| SHERRIES  |       | Manzanilla   | Fino   | Pale Cream  | Amontillado       | Dark Cream    |
|           |       |              |        |             |                   |               |
| PORTS     |       |              | White  | Tauny       | Ruby              | Vintage       |

表4 世界主要起泡酒雪利酒和波特酒相对风味强度



- 浓郁葡萄酒搭配浓重口味菜肴（牛排、烤肉、羊肉）和奶酪等→涩去腻，柔顺细嫩
- 清淡葡萄酒搭配口味清淡菜肴（海鲜、鸡肉等）→酸去腥，清爽

## Dinner Menu

D'Anjou Pear Salad with Farmstead Goat Cheese  
Fennel, Black Walnuts, and White Balsamic



Poached Maine Lobster  
Orange Glazed Carrots and Black Trumpet Mushrooms  
*Dumol Chardonnay "Russian River" 2008*



Lemon Sorbet



Dry Aged Rib Eye with Buttermilk Crisp Onions  
Double Stuffed Potatoes and Creamed Spinach  
*Quilceda Creek Cabernet "Columbia Valley" 2005*



Old Fashioned Apple Pie with  
Vanilla Ice Cream 2022/2/14  
*Poet! Leap Riesling "Botrytis" 2008*



# 从淡到浓

- 餐前开胃酒到餐后甜酒等在口味上要注意从清淡到浓郁，从干到甜依此排列饮用；
- 避免风味掩盖

