

葡萄酒分类之酒体与酿造工艺

倘若葡萄酒以酒体来分类，可以分为：酒体轻盈的葡萄酒、酒体中等的葡萄酒、酒体厚重的葡萄酒；以酿造工艺来分类，可分为：红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒、起泡酒、加强葡萄酒、加香葡萄酒等。

倘若葡萄酒以酒体来分类，可以分为酒体轻盈的葡萄酒、酒体中等的葡萄酒、酒体厚重的葡萄酒；以酿造工艺来分类，可分为红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒、起泡酒、加强葡萄酒、加香葡萄酒等。

葡萄酒的酒体分类

酒体是指葡萄酒在口腔内的质感，表明了酒离水有多远，它一部分来自于酒精含量。影响酒体的因素有酸、单宁、干浸出物含量、酒精含量等，可是在众多因素里以单宁最为明显。

1、酒体轻盈的葡萄酒

酒体轻盈的红葡萄酒：酸度偏高，单宁较少，颜色从明亮的洋红色到深红色，典型例子有黑皮诺（Pinot Noir）、圣罗兰（St. Laurent）、茨威格（Zweigelt）和佳美（Gamay）等葡萄品种酿造的红葡萄酒。

酒体轻盈的白葡萄酒：酒体颜色由透明到浅黄绿色，大多数适合年轻时冷藏饮用，例如，灰皮诺（Pinot Grigio）、阿尔巴利诺（Albarino）、葡萄牙绿酒（Vinho Verde）和密斯卡岱（Muscadet）等白葡萄酒。

2、酒体中等的葡萄酒

酒体中等的红葡萄酒：具有适中的酸度和单宁，酒体颜色复杂多样，包括梅洛（Merlot）、桑娇维赛（Sangiovese）和仙粉黛（Zinfandel）等葡萄品种酿造的红葡萄酒。

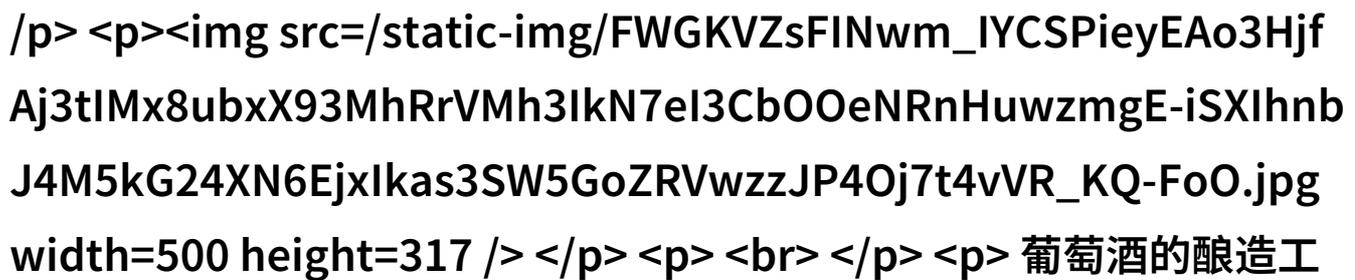
酒体中等的白葡萄酒：大多数白葡萄酒酒体适中，呈淡淡的金，比如长相思（Sauvignon Blanc）、未经橡木桶陈酿的霞多丽（Chardonnay）和白诗南（Chenin Blanc）等白葡萄酒。

3、酒体厚重的葡萄酒

酒体厚重的红葡

葡萄酒：通常具有高单宁、低酸度的特性，高度萃取获得，酒体颜色较深，比如西拉（Syrah）、马尔贝克（Malbec）、慕合怀特（Mourvedre）和赤霞珠（Cabernet Sauvignon）等葡萄品种酿造的红葡萄酒。

酒体厚重的白葡萄酒：一般酸度较低，经橡木桶陈酿后，奶油和香草味浓厚，例如，经过橡木桶陈酿的霞多丽、维欧尼（Viognier）和玛珊（Marssanne）等白葡萄酒。



width=500 height=317 />

葡萄酒的酿造工艺分类

1、红葡萄酒

红葡萄酒采用红和黑葡萄酿制的葡萄酒，利用果汁，果皮，有时连枝一起进行发酵，这样他们将赋予葡萄酒以色素和丹宁酸，使他们可以在木桶中继续发生变化，增琛，使之日臻完美。

2、白葡萄酒

采用白葡萄（青色或）和红葡萄酿制，但以红葡萄酿制时必须先将果汁榨出，在发酵前除去果皮，以避免酿出的酒染上果皮的色素。而白葡萄只能酿制白葡萄酒。

3、桃红葡萄酒

桃红葡萄酒采用红葡萄酿制，初期保持果皮一起发酵，在适当时间除去果皮，然后继续发酵至完整的过程，因此，它的丹宁酸不多，较为干口，而果皮则赋予酒液粉红色的色泽和品味。

4、起泡酒

起泡酒是一种富含二氧化碳、适合于各种喜庆场合的一种葡萄酒，专业解释是在20°C时，CO₂压力等于或大于0.5巴的葡萄酒，起泡酒的酿造过程：葡萄采收-榨汁-发酵-培养-澄清-发酵-摇瓶-补充和加糖-装瓶。

5、加强葡萄酒

加强葡萄酒是在葡萄酒中加入葡萄蒸馏酒（如白兰地）酿制后形成的，酒精度一般在15%-20%。如今，被大家所熟知的有4种加强葡萄酒，它们分别是来自葡萄牙的马德拉酒（Madeira）、来自意大利的马沙拉酒（Marsala）、来自葡萄牙的波特酒（Port）和

来自西班牙的雪利酒（Sherry）。</p><p>
</p><p>6、加香葡萄酒</p><p>
</p><p>一种以葡萄酒为基酒加强酒精含量和加入了草药，香料，色素等配料的葡萄酒。加香葡萄酒的香味来自于多种香料和一些草本植物，像种子，花卉，叶，芽，根，茎等。</p>
<p>下载本文pdf文件</p>