

葡萄酒標籤大解構 (下)

讀懂一瓶酒的風格

如果你細心，只要你可以結合葡萄酒產區 (Wine region) 及品種 (Varietals) 之間的知識，你理應可預知這一瓶酒的「風格 (Style)」，比如是清淡 (Light) 或是濃厚 (Rich) 類型。

舉例說，如你購買來自法國勃艮第 (Burgundy) 夏布利 (Chablis) 區的葡萄酒，雖然法國標籤上大多都不會提及葡萄品種，這是因為法國製造商已假設你是必須懂得他們是100%用霞多麗 (Chardonnay) 這品種釀這酒。

另一點讓買家驚喜的是每瓶酒的「酒精含量 (Alcohol content)」數值的知識，可讓買家作為考，因它相對上揭露了一秘密；這一瓶酒是骨乾型 (Bone Dry) 還是蜜甜型 (Fruity Sweet)？此數值與乾或甜的風格的關係就像小朋友在公園玩的鞦韆板一樣，假如它一端由酒精含量數字表示，另一端由酒的甜度代表。若按正常自然定律來釀造的葡萄酒，酒精數值愈高 (12%~15%)，風格愈是趨向骨乾型 (Bone dry)，否則反之。

著名的法國蘇玳 (Sauternes) 葡萄酒是一高甜味和高酒精含量共存的例子。

當你如果購買一瓶來自其他國家的葡萄酒，比如德國葡萄酒時，標籤上就大多有另一單字印在酒標上，如：Kabinette (清新)、Spatlese (濃厚遲採)、Trocken (乾)、半乾 (Halbtrocken)、Eiswein (冰酒)，或是 Dessert wine (甜品酒)；曾遇上可遇而不可求的 Trockenbeerenauslese (貴腐甜白酒)，這款用被貴腐菌侵蝕表皮的葡萄釀製而成的TBA，乃德國酒中的極品。

若出現經典 (Classic) 或精選 (Selection) 字樣，它們大多都是乾型葡萄酒。

香檳酒類的標籤種類繁多，風格從超級甜到非常乾燥，標籤經常提供線索，Extra Brut (骨乾)、Brut (乾；原始；未精製)、Extra Dry (通常比Brut略甜)、Sec (法語乾或瘦，帶甜味)、Demi-sec (半乾)、Doux (甜)。風格愈是趨向骨乾型價值更貴，有了這些隨手可得的小資料，買酒回家或者去餐館配泰國、越南、上海菜等都無問題了，其它國家的酒就只能憑酒精含量及個人酒歷自行作評估了。



Horace Cheung

集團營運總監

Yui Kee Co. Ltd 於 1964 年創立。2000 年開始成立葡萄酒部門，除了在歐洲、美洲、近年足跡更遍及阿根廷、澳紐等地搜尋美酒，也有在香港推行品酒的工作坊，與大學合作教授品酒的餐桌禮儀。



教聯會會員享有特別優惠

掃描左方 QR Code 連結，
或輸入 <https://qrqo.page.link/QBsa>
揀選貨物後，輸入優惠碼
EMGLSEPT，即可享有優惠

* 酒後不應駕駛，不應食藥，不宜身處溫差極大的環境中，例如桑拿室或游泳

* 溫度控制在 100 毫升以下，才可達到輕嘗淺酌、延年益壽的最佳效果。