

葡萄酒的類別



葡 萄品種及釀造技術的區別，葡萄酒分成4大類：

1.開胃酒。2.餐酒。3.甜酒。4.香檳酒。

1.開胃酒：以 Sherry 和 Vermouth 為主要代表。不甜或微甜的雪莉酒屬於開胃酒，甜的雪莉酒就要歸到甜酒類。苦艾酒是用葡萄酒當基酒，浸泡香料加味，調配雞尾酒時常用它。

2.餐酒：白葡萄酒、紅葡萄酒、玫瑰紅酒。

A 白葡萄酒定義：顏色自淺黃、青黃、金黃，但絕對不是無色透明的。

口味自不甜到很甜。

酒精含量在9%—14%之間，最普通是11%—12%。

當我們說酒不甜，其實還是含有糖份，同樣一杯酒甲說不甜，乙說有一點甜，兩個人都沒說錯，每個人的味覺都不一樣，舌頭分辨甜度的能力不同。有人喝0.5%糖水就能嘗出甜味，有人要喝1.2%的糖水才能嘗出甜味。白葡萄酒依甜度可分為5種。

不甜 (Bone Dry)：低於0.5%的含糖量，大部份人都嘗不出甜味。

微甜 (OFF DRY)：0.5%

—1.2%含糖量，大部份人可以嚐出有甜味。

稍甜 (Medium Dry)：1.3%—2.4%含糖量，大部份暢銷的白酒屬於這一種。

中甜 (Medium Sweet)：2.5%—3.9%含糖量，酒中的酸度如果和糖份相平衡，非常爽口。

甜 (Sweet)：超過4%的糖，屬於飯後甜酒。

B 紅葡萄酒定義：寶石紅、石榴紅、紫紅是新酒的顏色。

老酒呈磚紅色、棕紅色。酒精含量在10%—16%之間，大部份是13%。

絕大多數不甜。

典型紅葡萄酒都是餐酒，酒若是裝在一轉就開的鐵蓋瓶中，都是再加葡萄汁調味的便宜酒。

C 玫瑰紅酒：紅葡萄整粒壓碎，皮中的紅色素少量溶解到果汁中，立刻榨出果汁，釀酒方式和白酒相同，有羅曼蒂克的粉紅色又有芬芳果香及淡淡的甜味，製酒業希望用這種酒吸引喝啤酒及汽水的另類消費人口，轉而成為葡萄酒的愛好者。

3.甜酒：酒精含量在16%—22%之間。正統的甜酒製法



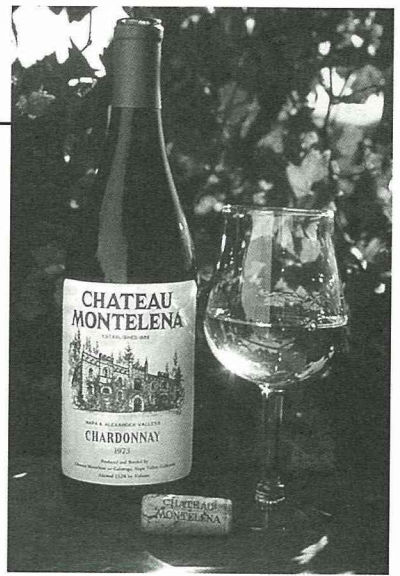
■ 1976年於法國贏得紅酒金牌的加州葡萄酒。

是在葡萄汁發酵進行到一半，一部份的醱尚未轉化成酒精前，加入白蘭地酒，過高的酒精含量殺死葡萄汁中的酵母，就成為香甜又高酒精的甜酒。市面上最受歡迎的種類是波特酒 (PORT)、甜雪莉酒 (CR-



EAM SHERRY)、金香葡萄酒 (Muscat Canelli)。另外有一種甜酒，價格昂貴，俗稱貴腐 (Royal Rot) 葡萄酒，要靠老天爺幫忙才能生產。葡萄要收成前，突然下雨或空氣中溼度極高，很快的天氣又轉晴朗，果粒上的潮溼使貴腐菌快速繁殖，但晴朗的好天氣又限制了其它霉菌的生長，受到貴腐菌感染的葡萄逐漸失去水份，果肉內的醱及酸濃度增加，貴腐菌為釀成的酒添加一層似蜜糖的香醇。使用人工曬乾濃縮的葡萄釀酒就缺乏貴腐葡萄酒的醇厚香甜。

4.香檳：葡萄酒再加入酵



母及醱，第二次發酵，產生自然氣泡。祇有法國香檳區生產的才是正統香檳酒。其它地區或國家生產的應該稱為氣泡酒。按照甜度可分為5種：

BRUT：不甜。

EXTRA-DRY：微甜。

SEC：稍甜。

DEMI-SWEET：甜。

DOUX：很甜。

☞

● 豐年叢書 ●

健康養生系列

◎ 書籍目錄函索即寄 ◎

郵政劃撥 00059300 豐年社

郵購每次另收掛號郵資60元

頤養集 (1) 200元

頤養集 (2) 200元



選自鄉間小路月刊

“飲食養生”專欄

約40篇

介紹長壽的飲食祕訣、高品質的晚年、快樂的銀髮族、性、美容與運動、慢性病人安養與醫療機構

專家執筆選自“農業周刊”全書41篇5個主題

- (1) 正視文明病—高血壓、膽固醇、食物纖維等11篇
- (2) 老年保健—老年病、老年飲食等5篇
- (3) 積極人生—慢性病者的心理健康等4篇
- (4) 飲食設計—糖尿病、痛風、淡食等特殊飲食10篇
- (5) 養生之道—如何維持最佳體能等11篇

(1)、(2)集合買350元



豐年社

台北市溫州街14號

電話：(02)2362-8148 (分機30)