



給酒打分數

這個 20 分評分表是加州大學戴維斯分校釀酒系教授們設計的，專業評酒師及業餘愛好者均認為很實用。

17-20 分 很有特色的酒
13-16 分 不太有特色但也沒有缺點
10-12 分 稍有瑕疵
9 分以下 不好

當你在家嘗試新酒時亦可以用此表評分，做為參考。

以下說明評分的標準：

一、**眼觀**：首先你要對酒的顏色有整體的概念。

◎白酒—不同程度的淡黃，金黃、稻草黃，新酒常有的黃綠色，這些都是正常的顏色。酒中浮有深黃色或棕色游絲，表示酒已經開始氧化，聞聞看是否有點像雪莉酒？若是在酒和玻璃杯接觸的邊緣呈現白色，表示酒中加了過多的亞硫酸鉀（為了防氧化），同時會有臭雞蛋的味道。

如果有上述現象但不明顯，減一分，現象很明顯者，減二分。

◎玫瑰紅酒—粉紅色是標準色，因葡萄品種不同，可以帶有紅色或橘色，若是呈現棕色，正好色，紫紅色

都要扣分。

◎紅酒—葡萄品種及年份都會影響紅酒的顏色，大部份紅酒是中等紅色，似石榴的紅中帶紫，剛釀的新酒有一抹藍色。

PINOT NOIR 的酒色稍淡，像透明的紅櫻桃。陳年老酒會有棕紅色或磚紅色。漏氣氧化的紅酒也會有陳年老酒的顏色。氧化酒聞起來有烤熟的味道，陳年老酒則是香氣撲鼻。

◎清澈度—釀酒技術日新月異，混沌不清的酒已經絕跡，陳年老酒及波特紅酒留在瓶底的沈澱是正常現象，不能扣分。

二、**鼻聞**：杯中注入不要超過半杯的酒，將酒杯旋轉搖晃，使酒中的香味充份飄浮出來，鼻子放在杯口正上方，鼻尖要觸到酒似的深深吸一口氣，聞到什麼味道？評酒和品酒不同，評酒時要專注於單一品種的特性。

你是否聽過愛酒的人說這個酒有鼻子(NOSE)？其實他是說這個酒有很強烈的味道，草莓鼻子表示酒有草莓的香味。



單一品種特色--葡萄本身的香味，例如用金香葡萄釀的酒有強烈花香，可得 5 分，因特色明顯，祇有葡萄酒的酒香，而沒有具體的香味，祇能得 3 分。釀酒過程中蘊釀出的特殊風味要加 1 分，反之產生出來不好的味道，例如琉璃、木材、酸醋等味道，則要扣分。

三、**口嚐**：舌頭表面密集的味蕾負責辨識不同的味道，尖端味蕾負責甜味，兩側負責酸味，後端負責苦味。含酒在口中以漱口的動作，讓口腔的前後左右均嚐到酒味，舌尖的味蕾最先將甜的訊息送達腦部繼之以酸，最後是苦澀，腦部接受到訊息後再翻譯成正確的字彙告訴我們口中有什麼味道。

◎酸甜合協度：酒在口中的感覺，酸甜平衡感覺很清爽，酸度低感覺很淡，酸度高會覺得尖銳不適口。

評分表

酒 名			95 年 Ziufandel	96 年 Ziufandel
一、眼觀 (0-3 分)			1.5	2 正好
顏色	2 分	符合品種特性		
	1 分	太深或太淡		
	0 分	呈棕色 (陳年老酒例外)		
清澈度	1 分	清澈	1	1
	0 分	混沌		
二、鼻聞 (0-6 分)				
	4-5 分	品種特色明顯	4 稍有特色	5 有特色
	1-3 分	品種特色不明顯		
	減 1-3 分	有異味 (琉璃、木材、酸醋)	1	1
	加 1 分	醇厚酒香		
三、口嚐 (0-8 分)				
酸甜合協度			2 稍酸	2.5 尚佳
	3 分	爽脆平衡		
	0-2 分	太酸／太淡		
口感／酒精濃度				
	1 分	符合品種特色	1	1
	0 分	火熱／清淡似水	3	3
風味	3 分	符合品種特色		
	1-2 分	淡而無味		
	減 1-2 分	新酒澀度太低／老酒澀度太高		
	加 1 分	口中餘味無窮	1	1
四、總結 (0-3 分)				
積分		整體印象	2 中等	3 很好
			16.5	19.5

◎口感：酒在口中的觸覺。酸度高酒精含量低不甜的白酒在口中會覺得輕而不實。酒精含量高澀度低的紅酒在口中的感覺是厚而柔順。

◎風味：喝到口中的味道和鼻中聞到的香味是否一致？若有異味就要扣分。

◎澀味：新釀紅酒澀度高是可以久藏的保證要加分。

陳年紅酒仍澀而不醇則要扣分。白酒經過橡木桶儲

存會有一點澀味是其特色要加分。大部份的白酒圓潤清爽沒有澀味。

四、總結：喝了第一口是否想要再喝第二口？上面所有的優點缺點權衡比較，你認為是高品質的酒給它3分，中上程度則得2分，馬馬虎虎就打1分，難以入口則畫個大鴨蛋0分。

葡萄酒市場每年有百億美元以上的銷售金額，大部

份的顧客對琳琅滿架的葡萄酒並沒有太多的瞭解，而是依據促銷的廣告或酒類雜誌的評分做為選購的參考。100分的評分表和20分評分表內容大同小異，祇是將每個單項的得分增加，以100點為滿分，以利市場行銷，80分的得分和16分的得分，就算是同一瓶酒，你是否會買80分的那一瓶？

編