

# 红酒的基础知识

# 饮酒的好处

- 1、葡萄酒能够防治癌症。
- 2、葡萄酒能预防心脑血管疾病。
- 3、葡萄酒能美容。
- 4、葡萄酒能减肥
- 5、葡萄酒能够抗衰老。
- 6、葡萄酒还有滋补的作用，助消化的作用，以及杀菌的作用



# 怎样打开葡萄酒

- 第一步：去除铝薄，用小刀在瓶颈处旋转一周，然后取下铝薄，铝薄取下应该是一个整体。
- 第二步：将开塞钻垂直转进木塞，并要确认是沿着木塞的中间部分下去的，而不是沿着木塞的一边下去的，在开塞钻大部分进入软木塞后，将杠杆放在瓶嘴外沿上，推动杠杆，渐渐的将酒塞拔出，在剩下最后几毫米的时候，用大拇指和食指夹住木塞，扭动将其拔出，拔出时不要发出噪音。



# 如何拿葡萄酒杯？

手的温度会影响葡萄酒的风味，只要拿酒杯柄和杯托才不致影响酒的温度，这样才是在正确的持杯姿势。



# 倒酒的容量

中国人讲“酒满心诚”，而葡萄酒倒满了就无法摇晃酒杯使酒里的香气挥发出来了。所以，倒酒品尝的时候酒占杯子的三分之一最好，当然品尝过后，再倒入二分之一，三分之二杯的葡萄酒也是可以的



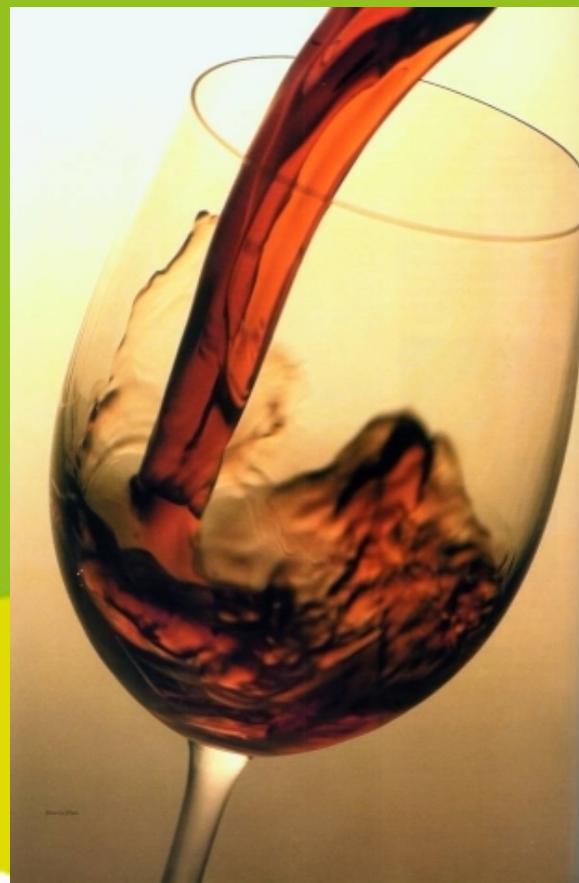
# 葡萄酒的品尝三步曲

三步曲

看——观其色

闻——闻其香

品——品其味



第一步“观其色”



金黄色  
*Golden yellow: Merlot, chardonnay*



古金色  
*Old gold: Merlot, scullenes*



琥珀色  
*Amber yellow: Cabernet Sauvignon*



*Scarlet: Saint-Emilion, ten years old*

十年



*Brick red: Barolo, fifteen years old*

十五年



*Light brick red: Burgundy, thirty years old*

三十年

# 挂杯

- 轻摇杯体在杯子内壁上会形成无色的酒柱，这就是挂杯现象。它由葡萄酒的水和酒精的表面张力及葡萄酒的黏稠性造成的。
- 葡萄酒中酒精、甘油、还原糖等越高，酒柱就越多，其下降速度越慢。反之，其下降速度则很快。
- 通过观察葡萄酒的酒柱，大致上可对葡萄酒的酒度、含糖量以及非挥发性物质的含量做出定性的判断

## 第二步：闻其香

### 一次闻香

闻葡萄酒处于静止状态；在闻香时，应慢慢地吸进酒杯中的空气。

第一种是将酒杯放在桌面上，弯下腰来，将鼻孔置于杯口部闻香；

第二种是将酒杯慢慢端起，稍稍倾斜，将鼻孔接近液面闻香。

第一次闻香所闻到的气味很淡，因为只闻到了扩散性最强的那一部分的香气。所以，第一次闻香的结果不能作为评价葡萄酒香气的主要依据。

。

## 在葡萄酒中,根据香气物质的来源, 可将葡萄酒的香气分为三大类

- (1)源于葡萄浆果的香气,叫做**果香或品种香**(亦称为一类香气)。
- (2)源于发酵的香气,叫做**酒香或发酵香**(亦称为二类香气)。
- (3)源于陈酿的香气,叫做**醇香或陈酿香**(亦称为三类香气)。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/957166106060006106>