

I 【葡萄酒】质量模型概念与定义

【葡萄酒】质量模型是依据国际葡萄与葡萄酒局（International Office of Vine and Wine，简称 OIV）和中国国家标准，对葡萄酒产品质量的构建因素进行一次客观、全面的梳理和解读。本文档服务于分布式商业中的葡萄酒生产商、商家和广大消费者。

注：本文涉及到葡萄酒产品标准中质量有关的描述和原理性说明，篇幅较长，消费者可以按照下面目录结构进行选择阅读。

- I 【葡萄酒】质量模型概念与定义
- II 【葡萄酒】质量模型创建原则
- III 【葡萄酒】国际葡萄与葡萄酒局标准体系
- VI 【葡萄酒】质量模型参数结构与组成
- V 【葡萄酒】参数描述与说明（重点，篇幅长）
 - 一、基本信息
 - 二、产区与酒庄
 - 三、酿酒原料
 - 四、酿酒工艺
 - 五、质量描述
 - 六、葡萄酒品鉴
 - 1、品鉴基础
 - 2、品鉴评分
 - 七、食品安全与卫生
- VI 【葡萄酒】质量因素的概括性总结（重点）
- VII 其他说明
- VIII 参考文献与引用标准

II 【葡萄酒】质量模型创建原则

- 一、以国际葡萄与葡萄酒局（International Office of Vine and Wine，简称 OIV）和国家标准以及葡萄酒生产法规、大专院校教科书为依据，不引入任何与标准无关的内容。
- 二、7 分原料、3 分工艺，高品质葡萄酒在葡萄园就已经注定。葡萄酒质量重视酿酒葡萄的品种特性（香气组成和口感结构，是否有过桶和陈年能力）和区域特征（产区），采摘具有完美成熟度的葡萄（即糖分足够的条件下还要尽可能保持一定比例的酸度）；同时，强调酿造工艺的自然性，尽量少干预葡萄原料成分的改变，保持葡萄酒液过桶和陈年能力。实际上，如下图所示，本模型主要涵盖了《基本酿造原理》、《品鉴基础知识》、“葡萄酒三大风格规律”和“质量三级标准”，以及“葡萄品种特性”五个部分，这五个部分是描述葡萄酒质量的核心要素，而“产区”只是作为品牌有所涉猎，但并不着重描述。

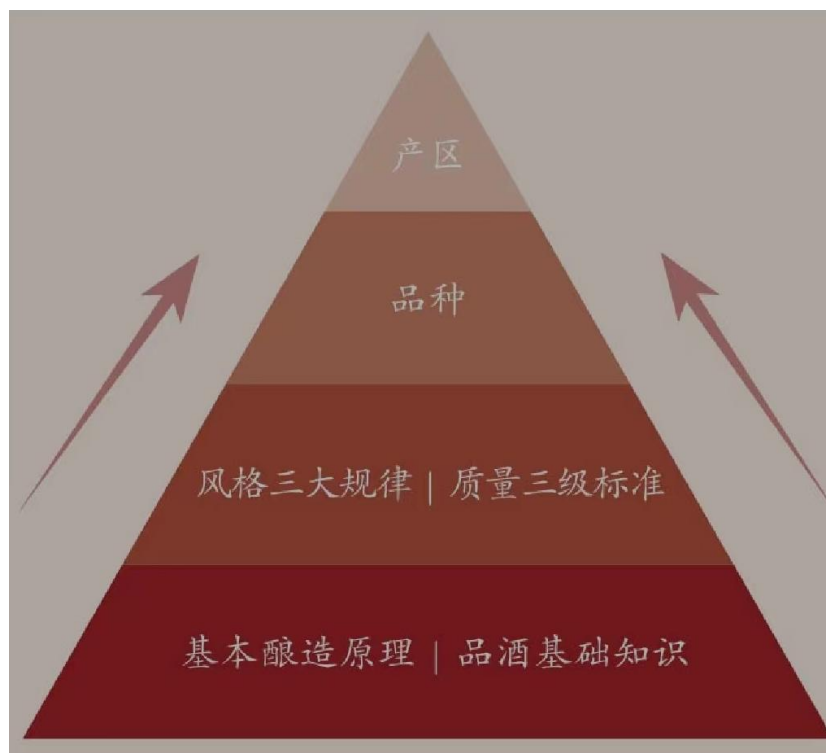


图 1 葡萄质量模型内容结构图

三、分布式商业中质量模型的定义,决定了产品销售方式完全不同现有模式。分布式商业中,只要生产商根据上述模型发布产品并制定好销售策略,产品就会开始自我裂变式销售,产品描述越全面、真实,产品价值实现就越快,商业成本越低。

【葡萄酒】质量模型是分布式商业葡萄酒产品的基础性“信任”模型,生产商发布葡萄酒产品、体验消费者体验过程中涉及到的鉴别、品鉴方法均与之息息相关。此外,本文档只是葡萄酒产品质量构成的一般性描述,并不涉及具体的鉴别、品鉴和检测方法,也不展示标准样品及相关数据,这方面内容已经与分布式电商程序有机地结合在一起,供消费者自动调用。

III 【葡萄酒】 国际（国内）标准体系



图 2 葡萄酒 OIV 国际标准体系

VI 【葡萄酒】模型参数结构

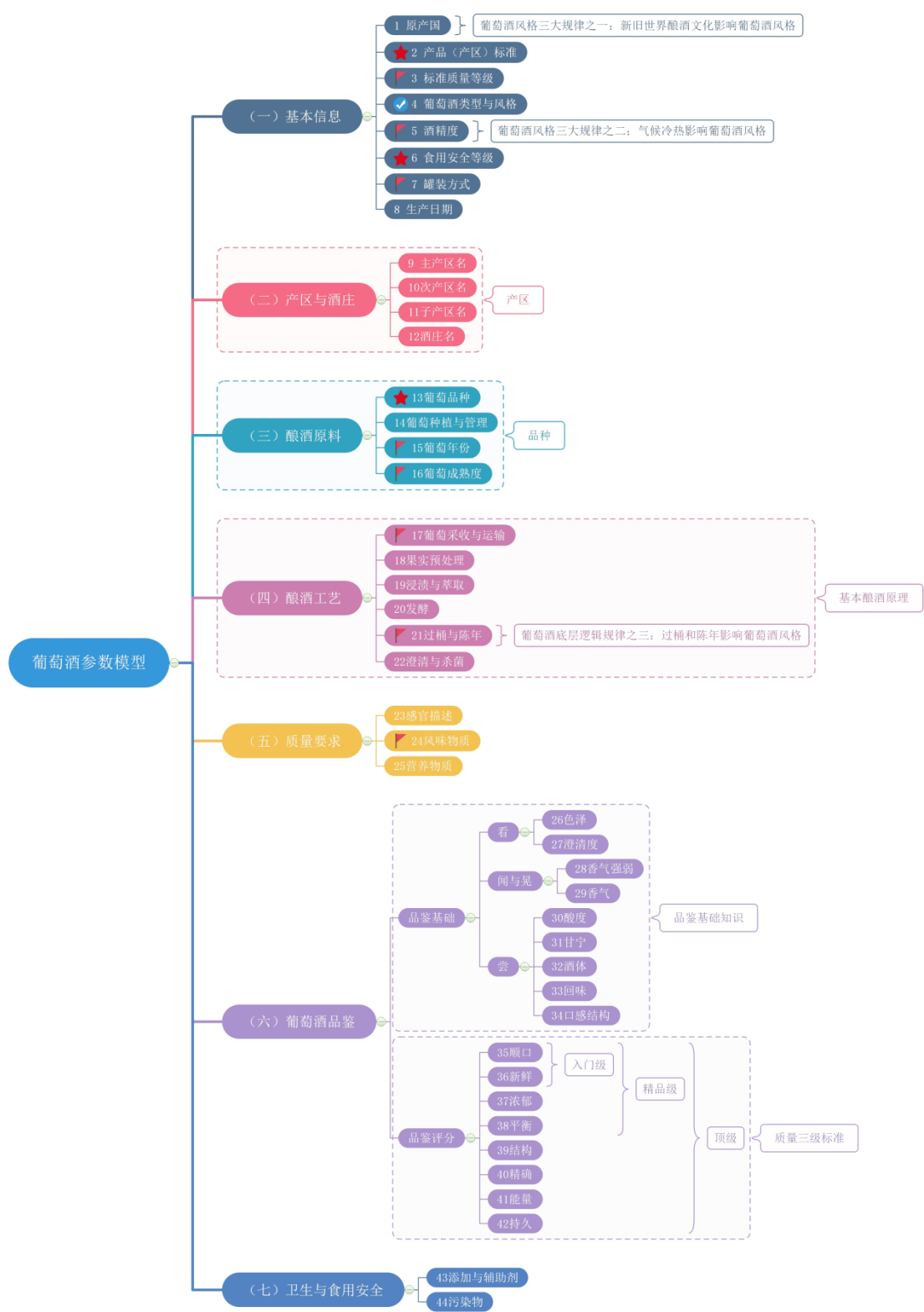


图 3 葡萄酒质量模型参数

V 【葡萄酒】参数描述与说明

一、基本信息

葡萄酒的“基本信息”主要是指法律要求公布的产品信息，比如生产标准，原产国，酒精度和容积、重量等等，除此之外，还包括与葡萄酒质量相关的参数，如葡萄品种、葡萄采收年份，过桶和陈年能力、罐装方式等等，这些参数主观上是判断一瓶葡萄质量等级的核心要素，但需要注意的是，这是需要完全信任葡萄酒生产商遵守法律为前提的。



参数（1）原产国

参数例子：旧世界 | 法国

参数目的：通过不同生产国，了解新旧世界葡萄酒酿酒风格，质量等级鉴定的区别；

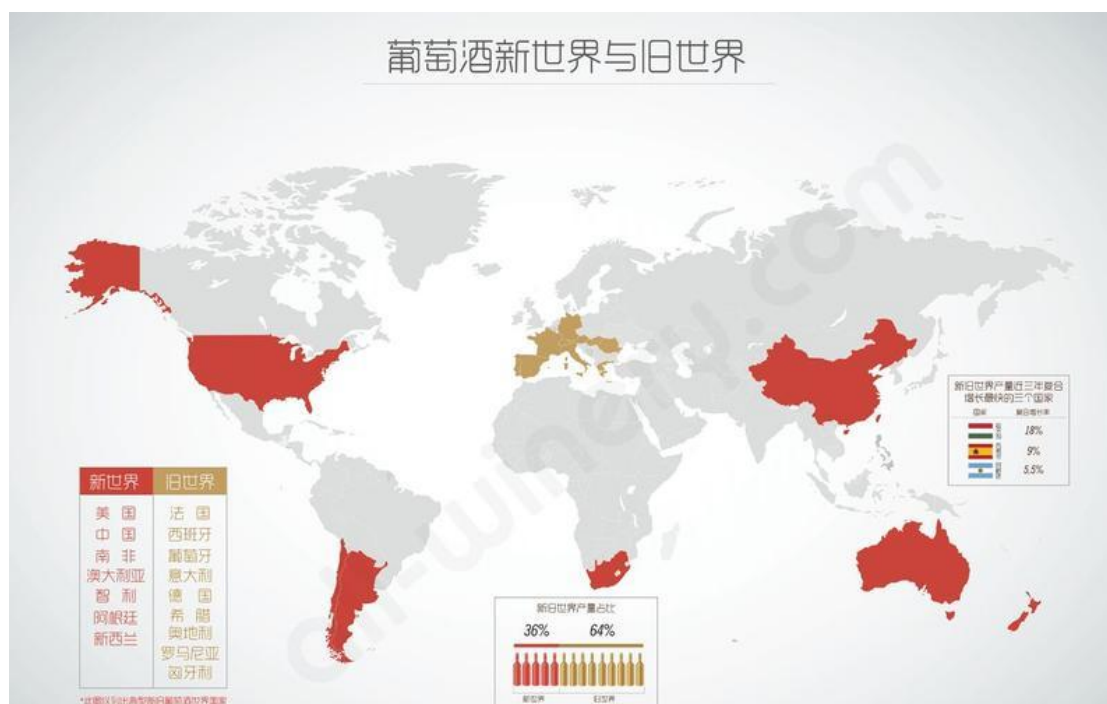


图 4 新旧世界的实力范围

新旧世界葡萄酒酿酒风格的区别

- ① 新旧世界在口味上的不同
- ② 新旧世界在客观生长条件上的不同
- ③ 新旧世界在历史人文上的不同
- ④ 新旧世界酿酒哲学的不同

葡萄酒风格三大规律之一：新旧世界酿酒文化影响葡萄酒风格（软文）

参数（2）产品（产区）标准

参数例子：Bordeaux supérieur rouge

参数目的：通过查看葡萄酒生产标准的详细内容，了解葡萄品种，葡萄种植、酿造工艺和理化指标等对葡萄酒质量的影响与要求。消费者可以比较葡萄酒生产标准的不同。

说明：本模型采用OIV组织的生产标准，也是旧世界葡萄酒生产国大多采用的标准，标准的质量指标与范围均高于国内葡萄酒标准。

① 国际葡萄与葡萄酒局（International Office of Vine and Wine，简称OIV），是ISO确认并公布的国际组织之一，同时，OIV标准还是世界贸易组织（WTO）在葡萄酒方面采用的标准。截至2021年1月1日，国际葡萄与葡萄酒组织由48个成员国组成。

国际葡萄与葡萄酒局网址：<https://www.oiv.int/en/technical-standards-and-documents>



图 5 OIV 成员分布图（红色）

② 会员国：阿尔及利亚/阿根廷/亚美尼亚/澳大利亚/奥地利/阿塞拜疆/比利时/波斯尼亚和黑塞哥维那/巴西/保加利亚/智利/克罗地亚/塞浦路斯/捷克共和国/法国/格鲁吉亚/德国/希腊/匈牙利/印度/以色列/意大利/黎巴嫩/卢森堡/马耳他/墨西哥/摩尔达维亚/黑山/摩洛哥/荷兰/新西兰/挪威/秘鲁/葡萄牙/北马其顿共和国/罗马尼亚/俄罗斯/塞尔维亚/斯洛伐克/斯洛文尼亚/南非/西班牙/瑞典/瑞士/土耳其/英国/ 乌拉圭 / 乌兹别克斯坦

③ 观察员：中国烟台、中国宁夏自治区

注意：美国目前为非成员国

④ 国际葡萄与葡萄酒局（OIV）生产标准内容

- 起着决定作用的自然因素：气候、土壤、品种和坡向等；
- 起着一定作用的人为因素：栽培和酿造方法。
- 生产区域；
- 葡萄品种构成；
- 葡萄原料的最低含糖量；
- 最低自然（潜在）酒度；
- 最高酒度；
- 每公顷产量；
- 种植方式，特别是：最小种植密度；整形和修剪方式；
- 酿造方式；
- 分析和感官检验；
- 标签标准；
- 质量控制。

参数（3）标准质量等级

参数例子：法国 | 地区级法定产区（Regional AOC）

参数目的：大多数国家葡萄酒生产标准是有质量等级的，是葡萄酒品质判断的一个重要依据，即除了标准的具体的内容外，消费者可以通过标准的质量等级判断葡萄酒的品质高低。需要注意：美国和澳大利亚等新世界葡萄酒生产国的生产标准或者产区标准只是一个区域范畴的划分，并不涉及到葡萄酒品质要求。

德国、西班牙、意大利、美国、澳大利亚、智利、南非、秘鲁等葡萄酒生产标准质量分级（软文）

参数（4）葡萄酒类型与风格

参数例子：红葡萄酒（颜色） | 黑樱桃覆盆子（果味香） | 圆润（口感结构） | 瓦坡里切拉（葡萄品种）

参数目的：揭秘葡萄酒分类和酒体风格中，与葡萄酒质量之间的内在逻辑关系。

葡萄酒的分类有五个维度，其中有的分类因素与质量无关，如红葡萄酒与白葡萄酒之间无法进行品质比较；有的分类因素与品质相关，如甜酒中的晚收酒、贵腐酒、冰酒分类就涉及到了质量因素，具体如下：

下图是本模型采用的葡萄酒酒体风格与分类图。

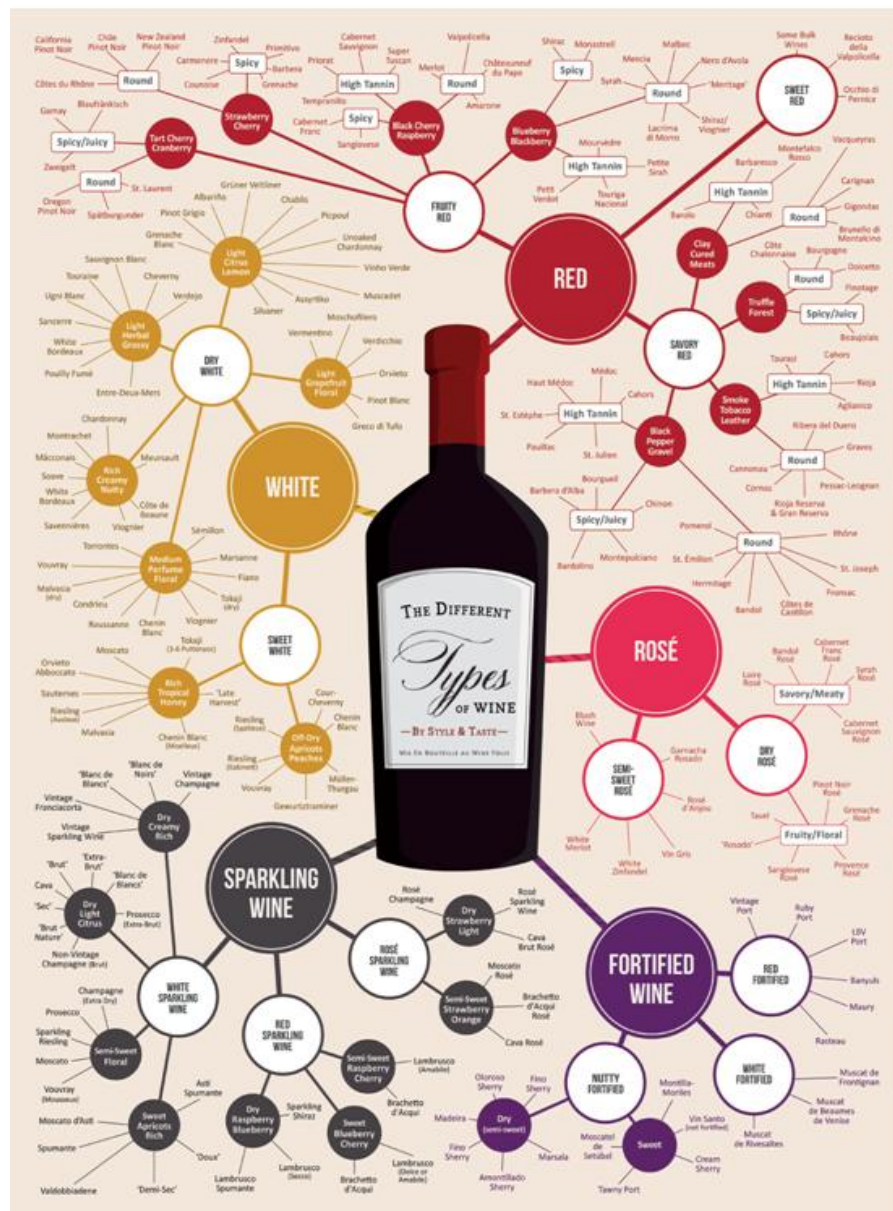


图 6 世界葡萄酒分类图

世界葡萄酒分类图与质量等级之间的关系描述（软文）

参数 (5) 葡萄酒酒精度 ($^{\circ}\text{C}$)

参数例子：自然酒精度 12° C

参数目的：了解自然酒精度与葡萄原料之间的关系，与酒体的相关性，冷热气候对葡萄酒自然酒精度的影响。同等条件下，自然酒精度越高，酒体越丰满，口感越浓郁。

酒精的定义：根据国际葡萄与葡萄酒组织的规定（OIV2006）葡萄酒只能是破碎或未破碎的新鲜葡萄果实或葡萄汁经完全或部分酒精发酵后获得的饮料，其酒度不能低于8.5%（体积分数）。但是，根据气候、土壤条件、葡萄品种和一些葡萄产区特殊的质量因素或传统，在一些特定的地区葡萄酒的最低总酒度可降低到7.0%（体积分数）。

葡萄酒风格三大规律之二：气候冷热影响葡萄酒风格（软文）

参数（6）罐装与瓶塞

参数例子：原厂（酒庄）罐装 | 橡木软木塞 | 2 英寸 | 波尔多瓶

参数目的：了解葡萄酒液存储以及罐装方式、瓶与瓶塞类型与葡萄酒质量高低的逻辑关系。

- ① 葡萄酒罐装
- ② 瓶塞的类型
- ③ 酒瓶



葡萄酒酒液存储方法以及罐装地点、瓶塞类型影响葡萄酒质量的原理（软文）

参数（7）食品安全等级

参数例子：有机

- ① 有机葡萄酒 OIV 要求

考虑到有机葡萄栽培是葡萄和葡萄酒行业中日益重要的生产系统,有机生产和有机农业的定义已经在区域、国家和国际层面上建立起来, OIV 对有机葡萄栽培原理做如下规定:

- 寻求长期维持生态系统和土壤肥力
- 寻求增加生物多样性和保护自然资源
- 寻求促进生态过程和循环的使用
- 尽量减少或消除需要使用化学合成产品的外部干预和葡萄栽培实践
- 力求在转换和生产过程中使用有机产品和工艺,并尽量避免所有对环境有重大负面影响的技术
- 不可以使用转基因生物和由转基因生物导致的输入

② 食品安全等级类型与区别

食品安全等级主要有:有机、绿色、无公害、野生等方式。对于有机、绿色两种耕作方式,生产商需要出具“第三方证明”。有机是指严格禁止使用使用农药、化肥、食品添加剂、激素等人工合成物质及转基因物质,提倡用自然、生态平衡的方法从事生产和管理。绿色食品,推畅减量化使用上述物质,同时不禁止基因工程技术。无公害食品禁用高毒高残农药、推广使用低毒低残农药。数量控制方面,有机食品的认证要求定地块、定产量,而绿色食品和无公害食品没有如此严格的要求。



图 7 食品安全等级图

参数（8）、生产日期

参数例子：2010 年

指葡萄酒罐装时间。一般来说,葡萄都是来年秋天进行采摘,经发酵酿造后第二年春天罐装,这就是“新”酒,有过桶能力的葡萄酒,罐装时间与葡萄采收需要增加过桶的时间周期。

重要的是:葡萄酒罐装时间,再加上过桶方式、周期和罐装地点是品质判断的一个佐证因素。

二、产区与酒庄

比如，法国波尔多(Bordeaux)是主产区名，梅多克(Medoc)为次产区名，波雅克(Pauillac)为子产区。世界葡萄产区太多，本模型并不强调消费者记住所有高级产区的名称，而是通过产区所执行的质量等级标准【**基本信息 | 标准质量等级**】来区分。但是为了适应其他葡萄酒网站产区分类，我们按照《进口葡萄酒相关术语翻译规范 SBT11122-2015》中的规定，产区区域范围从大到小，依次分为主产区、次产区与子产区，酒庄名称四个层次。



参数（9）、主产区名

参数例子：波尔多(Bordeaux)

参数（10）、次产区名

参数例子：梅多克(Medoc)

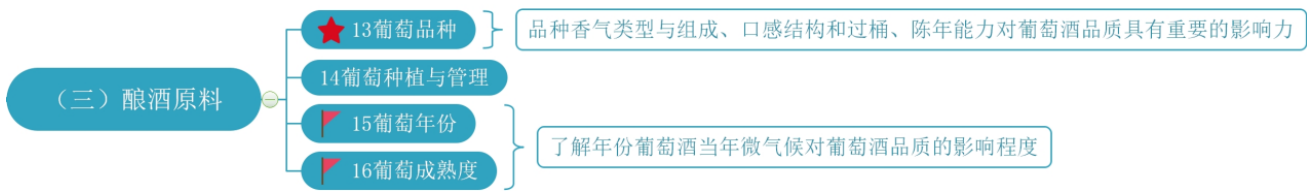
参数（11）、子产区名

参数例子：波雅克(Pauillac)

参数（12）、酒庄名称

参数例子：拉菲古堡（Chateau Lafite Rothschild）

三、酿酒原料



参数（13）葡萄品种

参数例子：霞多丽(Chardonnay) | 白葡萄酒

参数目的：了解葡萄品种的香气组成、口感结构和过桶、陈年能力，以及品种地方特性对葡萄酒质量的影响与作用。

霞多丽（Chardonnay）葡萄品种特性

a、葡萄酒类型：白葡萄酒



b、品种香气

霞多丽主要以第一级香气为主，兼顾第二级、三级香气。具有一定的过桶能力，但陈年能力有限。
霞多丽的典型香气有：柠檬、西柚、菠萝、甜瓜、苹果、梨、杏仁、山楂花、椴花、蜂蜜、新鲜奶油、烤面包、烤杏仁和烤榛子等。

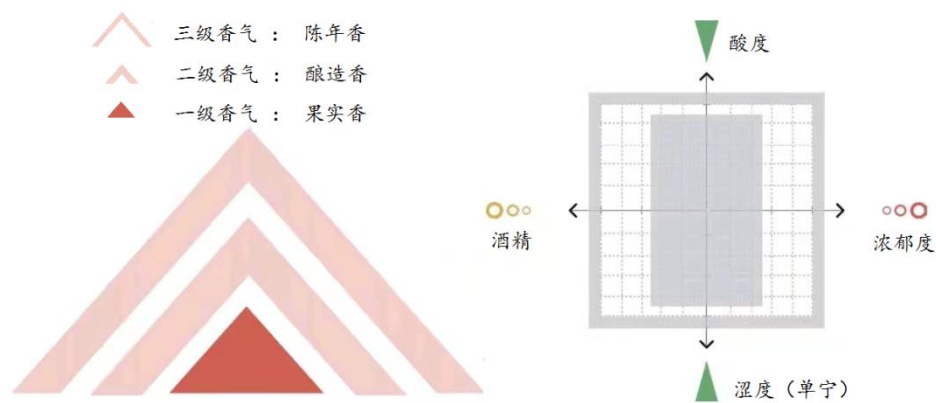


图 8 霞多丽葡萄品种特性图

c、品种口感结构

如上图，霞多丽酿造出的葡萄酒，其口感结构主要以酸爽、高雅型为主。

d、酒精度的潜力

中到高。酒精度与不同产区果实成熟度有关，凉爽产区的霞多丽通常不会累积较多的糖分，酒精度中等。 温和产区的霞多丽含糖量更高，酒精度也随之增高。

e、过桶潜力：

高。霞多丽本身没有非常强的品种特征，适合用橡木桶增添风味，能与新橡木桶很好地结合。平价、工业量产的霞多丽突出清新果香，不会过桶。在勃艮第，传统的酿酒工艺会使用旧橡木桶或小比例的新桶进行发酵、熟化。新世界产区如美国加州或澳大利亚一些地区，经常会使用全新橡木桶。霞多丽经常使用苹果乳发酵和酒泥接触，会带来奶油、饼干、生面团香气，新桶会带来香草、椰子、烘烤的香气。

f、陈年潜力：

中。陈年并不是霞多丽的强项，但高质量真多肥有不错的陈年能力，陈年后可展现出坚果、蜂蜡、燕麦等香气。

③ 品种地方特性：与葡萄酒产区或者产地特征相关，知名产区的品种特性详见参数（4）酒体风格和类型

参数（14）葡萄年份

参数例子：1998 年

参数目的：了解葡萄采收年份微气候对葡萄原料品质的影响。

年份查询地址：<https://www.bbr.com/vintages>

OIV 规定，葡萄酒必须用 100%来自所示年份的葡萄酿造。然而，在实行传统做法和习惯做法的情况下，生产国可将这一比例降低到 85%。

2018 VINTAGE CHART

A GENERAL GUIDE TO THE QUALITY & DRINKABILITY OF THE WORLD'S WINES

RATINGS

98-100 Classic

94-97 Superb

90-93 Excellent

87-89 Very Good

83-86 Good

80-82 Acceptable

NV Not Vintage Year

NR Not Rated

MATURITY

Hold

Can drink, not yet at peak

Ready, at peak maturity

Can drink, may be past peak

In decline, may be undrinkable

Not a declared vintage/no data

Whether you're on the hunt for new bottles to stock your cellar or need advice on when to pop open your latest gem, *Wine Enthusiast* has got you covered. Check our latest vintage chart to get an idea of what to expect. Although our expert reviewers base these ratings and maturity estimates on their vast tasting experience and interviews with local winemakers, we can't guarantee every wine will live up or down to the broad generalizations—in the world of wine, there are exceptions to every rule. Maturity estimates assume proper storage conditions over the life of the wine.

United States		2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004	2003	2002	2001	2000	1999	1998	1997	1996	1995	1994	1993	1992
California	Napa Chardonnay	94	90	92	91	91	87	87	88	87	90	86	86	85	85	90	90	88	88	87	94	90	92	90	87	90
	Napa Cabernet Sauvignon	95	95	94	95	95	89	89	89	92	95	90	95	90	90	93	98	85	93	85	96	93	95	97	90	93
	Napa Zinfandel	93	93	93	93	92	89	89	89	89	94	87	87	90	88	86	91	85	90	85	89	88	90	91	89	89
	Russian River Valley Chardonnay	94	92	94	94	93	89	89	87	90	92	86	91	93	91	97	93	90	92	88	95	92	94	91	88	91
	Russian River Valley Pinot Noir	95	92	94	95	95	89	91	90	92	96	87	95	93	90	89	90	89	91	85	91	90	91	92	90	92
	Sonoma Cabernet Sauvignon	94	93	93	94	93	88	87	87	90	92	87	89	87	89	88	93	84	90	84	91	90	91	92	88	89
	Sonoma Pinot Noir	95	92	94	95	95	90	92	91	93	95	87	95	93	89	88	89	87	90	85	90	88	89	89		
	Sonoma Zinfandel	93	93	93	93	92	89	89	89	88	93	86	90	90	89	88	91	86	90	86	88	90	91	92	92	90
	Carneros Chardonnay	92	90	94	93	92	88	88	87	89	91	85	87	92	91	95	93	89	89	85	91	90	89	91	87	89
	Carneros Pinot Noir	92	91	93	94	93	87	90	89	90	94	86	93	89	89	85	87	85	87	83	85	86	88	90	86	88
	Anderson Valley Pinot Noir	94	94	93	95	96	91	93	93	92	95	88	94	90	90	87										
	Santa Barbara Chardonnay	93	92	93	93	93	92	92	90	91	92	90	89	92	92	94	91	88	91	88	95	90	91	94	86	90
	Santa Barbara Pinot Noir	93	93	93	93	94	90	92	91	92	95	90	95	93	94	94	92	89	90	84	95	89	90	92	88	90
	Central Coast Chardonnay	92	91	92	92	92	90	91	88	90	92	87	90	93	92	94	90	89	89	85	94	88	90	92	87	89
	Central Coast Pinot Noir	92	91	93	92	92	88	93	89	89	94	88	92	89	93	95	91	88	89	86	93	87	88	90	86	87
	North Coast Syrah	92	91	92	90	89	88	89	87	87	90	85	84	86	92	88	91	84	86	83						
	South Coast Syrah	88	88	88	88	88	87	90	90	88	94	91	87	89	91	89	92	85	88	83						
	Paso Robles Zinfandel	91	91	91	92	91	87	87	87	87	92	87	85	87	86	86	87	85	89	84	86	86	87	88	86	87
	Sierra Foothills Zinfandel	94	94	93	93	92	89	91	90	88	90	87	89	87	86	85	84	85	84	84	85	86	84	84	84	85

图 9 世界葡萄酒年份查询表

参数（15）葡萄种植与管理

录入例子：种植密度+修剪方式+灌溉方式+每公顷产量

参数作用：了解葡萄种植与管理对葡萄酒质量的影响。

葡萄单产对葡萄酒质量的影响：有了优良的葡萄品种，为了实现其最好的质量，还应通过管理措施限制其产量。当葡萄产量越过了一定的范围，葡萄酒质量迅速下降。此时最明显的是，单产越高，浆果含糖量越低。含糖量是影响葡萄酒质量的因素之一，而且随着含糖量的降低，含酸量增加，多酚类和芳香物质等含量减少。这就必然使葡萄酒质量降低。

- 最小种植密度；
- 整形和修剪方式；
- 灌溉方式
- 每公顷产量；

参数（16）葡萄成熟度

参数例子：含糖量 200g/l，糖酸比 21，地区最佳糖酸比范围 19~23，生长周期天数，糖分成熟与生理成熟图

参数目的：酿酒葡萄的糖度成熟影响酒精浓度，而生理成熟则体现了葡萄酒风味，酿酒葡萄的糖度一般要达到 **175g/l~220g/l**，越高越好；虽然生理成熟度可以用糖酸比来定义，一般情况下，生长期足够长的基础上（生长期越慢越好），**糖酸比要大于 20**。

只有完美成熟的葡萄才能酿造出优质的葡萄酒。葡萄酒其实是葡萄皮味的，葡萄皮成熟很重要，成熟才能风味足。考虑葡萄是不是足够成熟，要从两个维度考虑：

四、酿酒工艺

葡萄酒酿造的意义在于充分遵循葡萄原料基础特性的条件下，通过酿造工艺发挥出葡萄原料最大特性，因此，酿造工艺的好坏评判依据主要体现在：

- 1、尽量不对原料做过多的人为干预，比如可以进行物理风干、浓缩等方式提高原料的含糖量，但谨慎对待外来添加或者化学方式进行增糖与酸度调节。
- 2、适当的原料特性采用不同的酿造工艺，不同的发酵温度等浸渍、萃取过程。最大发挥原料特性。
- 3、精品或顶级葡萄酒，注重酿酒容器具有通透性，一般情况下需要有过桶或者陈年处理，不适合做工业化的生产工艺比如化学或过渡澄清方式过滤掉丰富的内涵物质。



1、葡萄采收与运输

参数（17）葡萄采摘与运输

参数例子：人工采收，机械筛选，轻度氧化存储

参数目的：通过采收、筛选方式判断酿造工艺对质量的影响；通过存储过程中葡萄氧化与还原程度判断酒体风格。

2、果实与原料处理

参数（18）原料预处理

参数例子：自流（压榨）混合汁，物理催熟、大气蒸发浓缩与微生物酸化

参数目的：通过葡萄汁类型、原材料干预程度判断酿造工艺对质量和风格的影响。

原料处理主要是葡萄除梗、破皮和压榨过程中，葡萄汁的类型，以及有无物理或化学增糖，浓缩和酸度调节等等改善葡萄原料品质的行为。在这些工艺中，判断工艺对葡萄质量的影响主要是对原料的改善需要遵循自然、少干预的过程，即使干预物理方式比化学方式要好。OIV 标准中，不允许有外来物质添加。（加强型酒除外）

参数（19）浸渍与萃取

参数例子：浸渍方式+浸渍时间+萃取手法+时间+萃取程度

参数目的：通过浸渍方式时间，萃取程度、手法等判断酿造工艺对质量和风格的影响。

浸渍是酿造过程中非常重要的一个环节。可以发生在发酵前、发酵过程中和发酵后，通过浸泡葡萄皮，提取颜色、单宁和味道。红葡萄酒是带皮发酵的，红葡萄酒的浸渍主要在发酵过程中进行，因此浸渍过程远比白葡萄酒长。可以说，浸渍很大程度上决定了葡萄酒的质量。浸渍包括以下方法：

葡萄汁萃取是在发酵过程中把葡萄皮里的单宁、色素等酚类物质和风味物质弄到酒里。听上去跟浸渍很像，但还是有些微不同：浸渍重点在于“泡”，萃取在于“手法”。萃取对于酿酒来说，是最重要的环节之一，会极大影响葡萄酒最终的味道。影响红葡萄酒萃取力度的因素有手法的轻重、时间的长短、发酵温度、酒精度，等等。

在红葡萄酒的酿造过程中，萃取手法主要是指酒帽管理的具体操作。因为红葡萄酒发酵时，果皮会很快漂浮到酒液上方，形成厚厚一层酒帽。如果放任不管，不仅萃取不到多少东西，还容易产生有害的杂菌。最常见的两种酒帽管理方法是压帽和淋皮。压帽就是把酒帽压入酒液里，淋皮就是从罐底把酒液抽出，浇在酒帽上。压帽通常要比淋皮更温柔一些。发酵过程中压帽和淋皮的次数，影响萃取的轻重。

轻萃取的葡萄酒，通常酒体较轻、单宁较少；重萃取的葡萄酒通常酒体较重、单宁较多。萃取程度要依据葡萄果皮的厚度和果实的成熟度判断，果皮薄或者成熟度较低的葡萄，适合较轻的萃取；果皮较厚或者成熟度高的葡萄，适合较重的萃取。

如果葡萄酒萃取不足或萃取过度，会出现什么情况呢？如果萃取不足，会酿造出色浅、味淡、结构感不足的葡萄酒，通常没有多少陈年潜力可言；如果萃取过度，则容易萃取出大量苦涩的酚类物质，使得葡萄酒口感艰涩。

3、发酵

参数（20）葡萄汁发酵

参数例子：发酵温度+发酵容器+调配方法+二次发酵+乳酸发酵

参数目的：通过发酵容器、温度，是否二次发酵、乳酸发酵等判断酿造工艺对葡萄酒类型、质量和风格的影响。特别注意的是，对于气泡酒，二次发酵时必填项。

在发酵过程中，温度、发酵容器、调配方法等都会影响葡萄酒的发酵成果。

随着温控设施的普及，温控发酵成为更普遍的选择。葡萄汁在发酵时会大量散热，若不进行必要的降温，轻则丧失果香，重则酵母死亡，发酵终止。

红葡萄酒的发酵温度一般在 20~32℃；白葡萄酒的发酵温度则更低一些，通常在 10~20℃。

较低的发酵温度可以保留更多新鲜的果香，温度在 10~14℃还可以产生水果糖一样的酯类香气，所以芳香的白葡萄品种一般使用较低的发酵温度。

较高的发酵温度有利于萃取葡萄皮中的物质，带来更明显的结构感和更多复杂度，所以红葡萄品种发酵温度会更高一些。发酵温度对香气和萃取的影响见横轴图。（右图）

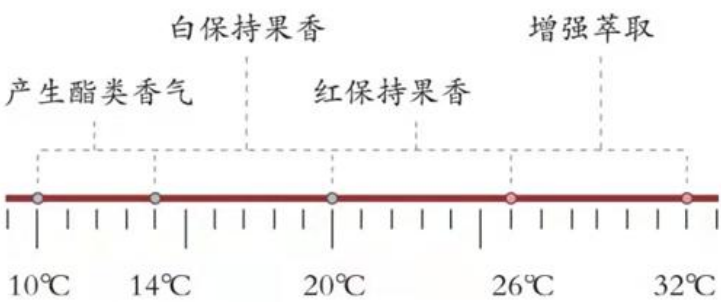


图 16 葡萄酒发酵温度

二次发酵主要针对气泡葡萄酒的，气泡葡萄酒有 7 种工艺类型。这七种工艺代表与气泡酒质量有关。



苹果酸—乳酸发酵（简称苹乳发酵）通常发生在酒精发酵之后，通过乳酸菌，把味道尖锐的苹果酸转换成柔和的乳酸，使得葡萄酒的口感更加圆润。在红葡萄酒酿造中，这是常规进行的步骤（因为单宁和苹果酸同时存在，会让一支酒显得过分艰涩）；而在白葡萄酒酿造中，酿酒师需要根据目标风格，选择是否进行苹乳发酵。

4、过桶与陈年

参数（21）过桶与陈年

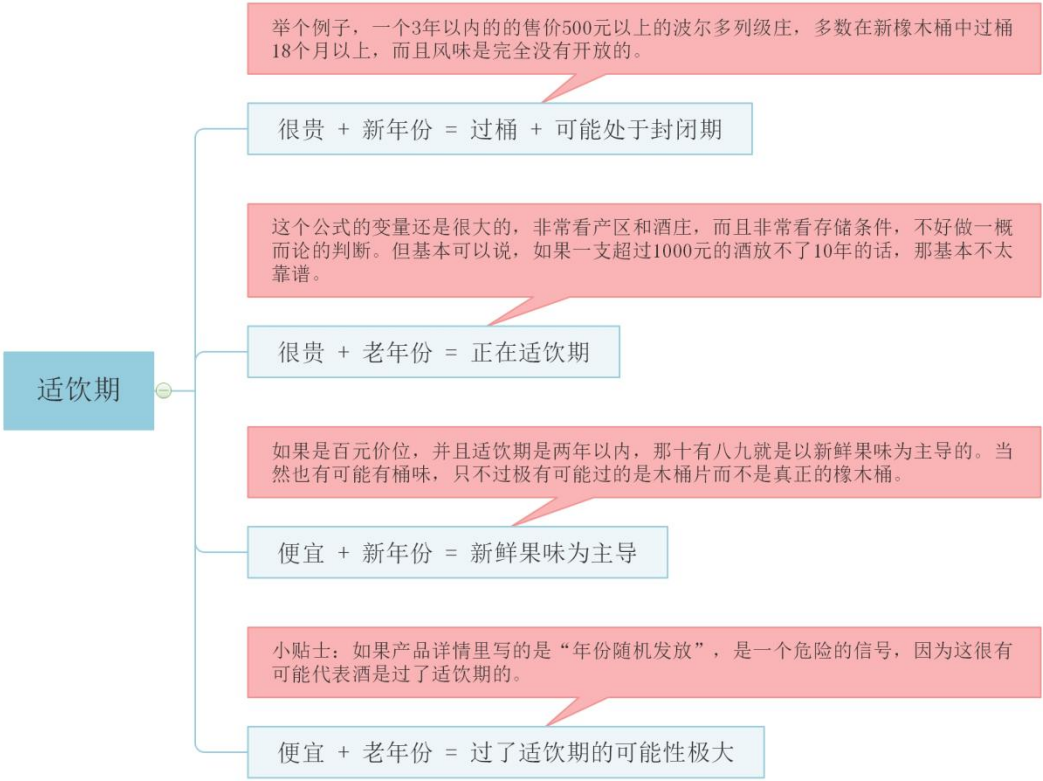
录入格式：过桶容器（新橡木桶|旧橡木桶|橡木桶产地|橡木片|不锈钢|水泥）+过桶酿周期+搅桶方法+陈年（瓶塞类型）+陈年周期+适饮期

参数目的：过桶和陈年对葡萄酒质量具有相当重要的作用。特别是旧世界产区，是精品或顶级葡萄酒的一个重要标志。

你可能不一定能尝出不同品种的葡萄酒之间的区别，但经过一定的指引后，你一定尝得出年轻和陈年的葡萄酒之间的区别，以及没有橡木桶影响和极受橡木桶影响的葡萄酒之间的区别。前面我们说过葡萄酒的三级香气。一级香气（primary aroma）是来自葡萄果实本身的味道，二级香气（secondary aroma）来自酿造的过程，三级香气（tertiary aroma）来自陈年的过程。过桶和陈年，一个是葡萄酒的“二级香气”，一个是“三级香气”。我把三级香气视觉化，形成了一个金字塔——一级香气是被包裹着的小金字塔，二级香气和三级香气是金字塔外面的两层“壳”。

过桶与陈年与葡萄酒的适饮期有一定关系，消费者选择葡萄酒时可以参考如下：

如果你买的是好酒，哪怕距现在已经 10 年了，喝上去仍然可以十分新鲜，而质量较差的酒可能只陈放 3 年就已经没有果味了。我在这里提供一个判断三级香气状态的思路，那就是结合价格高低和年份新老两个因素一起来判断。当然，前提是价格是酒商的良心定价。公式大致如下：



葡萄酒底层逻辑规律之三：过桶和陈年影响葡萄酒风格（软文）

5、澄清与杀菌

参数（22）澄清与杀菌

录入格式：澄清程度+杀菌方式

参数目的：新旧世界对于葡萄酒液澄清程度有不同的理解，高阶消费者可以通过澄清方式判断一瓶酒的酒体风格。

一瓶清澈的葡萄酒，往往更容易被大众消费者接受。然而有两个因素会让葡萄酒显得混浊，一是葡萄酒在刚刚酿造完成时，酒液中带有一些悬浊颗粒；二是葡萄酒在瓶中陈年的过程中，酒中的物质彼此之间发生化学反应，形成沉淀物。

为了应对这两种情况，下胶和过滤是最常见的澄清方式。下胶是通过往酒中加入澄清剂，与酒里的物质结合，让陈年以后可能形成的沉淀在装瓶之前就析出，方便过滤掉。过滤则是通过物理方式把酒中的悬浊物去除掉。

工业化量产的葡萄酒往往过滤程度较高，以保证每瓶酒都十分清澈。然而重度过滤会抹掉酒里的一些风味细节，所以高质量的葡萄酒更倾向于较轻的过滤，甚至完全不做澄清过滤。这样的酒虽然看上去没那么清澈，陈年后也会析出更多沉淀，但是更加复杂和有趣。

葡萄酒在装瓶之前为了防止细菌在葡萄酒里的繁殖，保持葡萄酒的稳定性，都要做杀菌处理。通常有巴士灭菌法（短时间高温消毒）、加入亚硫酸盐（二氧化硫）、加入山梨酸和山梨酸钾（防腐剂）等方式。

二氧化硫是葡萄酒重要的抗菌剂和抗氧化剂，大部分的葡萄酒，从采收到装瓶过程都需要二氧化硫的保护。由于亚硫酸盐对人体的危害性，各国对二氧化硫的含量都有严格规定，微量的二氧化硫对人体是无害的。

巴士灭菌法是近年来高质量葡萄酒采用比较广泛的方式。对于优质葡萄酒，山梨酸或山梨酸钾、苯甲酸或苯甲酸钠是禁止使用的。

五、质量指标



参数（23）、感官要求

参数格式：色泽+澄清度+香气描述+滋味描述+图片

参数目的：这个参数是生产商对葡萄酒整体风格的描述，包括葡萄酒的色泽、澄清程度、香气类型和单宁、酸度、酒体、口感结构、甜、苦等滋味，是一瓶酒总结性详细文字+图文描述。

参数（24）风味物质成分

参数格式：自然酒精度+总糖+总酸+挥发酸+柠檬酸+干浸出物+二氧化碳+硫酸盐+二甲花翠素二糖苷+柔顺指数

参数目的：按照一些基础常规的分析方法，可以在葡萄酒原料、酿造工艺与风味物质含量之间相互验证；其次可以是国内外葡萄酒标准与 OIV 组织之间限定值的比较。

说明：高级醇、甘油、双乙酰、乙醛均是发酵过程中产物，因在葡萄酒中的含量极少，所以不进行深入探讨。

葡萄风味物质理化指标与质量之间的关系。整体来讲，葡萄酒风味物质的类型与含量越多，葡萄酒陈年时越有增长、可调节的能力，但这些风味物质成分只有在恰当的比例下才能组合成各具风味的葡萄酒。所以，风味物质的含量只是高品质葡萄酒的一个条件，我们可以通过不同风味物质的组成与含量高低、比例等来佐证葡萄酒品质的一种可能，但不可绝对化。主要指能代表葡萄酒酒体特征的参数和一些成分的限量指标。下图是 OIV 规定的各种理化指标与国内标准的区别。

理化成分	OIV规定	GB15037-2006规定	备注
酒精度 (20℃) (体积百分数) / (%)	≥7		
总糖 (g/L)	干葡萄酒, ≤4 含糖最高为9。当总糖与总酸(以酒石酸计)的差值小于或等于2g/L时。		
	半干葡萄酒, 4~12 含糖最高为18。当总糖与总酸(以酒石酸计)的差值小于或等于10g/L时。		
	半甜葡萄酒, 12~45		
	甜葡萄酒, ≥45		
总酸	加入乳酸、L (-) 或 DL苹果酸、L (+) 酒石酸、柠檬酸所引起的增酸幅度≤4g/L (以酒石酸计)	不做要求, 以实测值表示。 (以酒石酸计g/L)	OIV给出的是增幅限量指标, 不是实测指标
挥发酸 (以乙酸表示) (g/L)	1.2 一些特别精致的陈年葡萄酒(葡萄酒受特定法律的约束, 并受政府监管)的挥发酸可以超过这一限制。	1.2	
柠檬酸 (g/L)	1	1 (干、半干、半甜葡萄酒) 2 (甜葡萄酒)	
干浸出物 (g/L)		白葡萄酒 ≥16 桃红葡萄酒 ≥17 红葡萄酒 ≥18	OIV对此项没有规定
二氧化碳	平静葡萄酒, 在20℃时, 浓度<4 g/l。		(如果产品的二氧化碳含量能够显示这两种参考资料, 酒商或进口商只能使用他们所选择的一种参考资料。)
	半气泡, 在20℃时, 浓度≥3 g/l且≤5 g/l。	0.05~0.29 <250mL/瓶 0.05~0.34 ≥250mL/瓶	
硼 (mg/L)	80 (硼酸)		
溴 (mg/L)	1 (产自含苦咸土壤葡萄园的葡萄酒例外, 超过限量)		
铜 (mg/L)	1 2mg/L对于由未发酵或轻微发酵的葡萄汁酿制的利口酒		
氟 (mg/L)	1 (在允许使用格陵兰晶石的国家: 3mg/L)		
二甲花翠素二糖苷 (锦葵色素) (mg/L)	15		
甲醇 (mg/L)	红葡萄酒: 400 白葡萄酒和桃红葡萄酒: 250	红葡萄酒: 400 白葡萄酒和桃红葡萄酒: 250	
钠	80mg/L		
硫酸盐 (g/L)	1 (硫酸钾) 在橡木桶中陈酿2年以上的酒, 加糖的酒, 加葡萄汁或白兰地、葡萄酒精的酒: 1.5 加浓缩葡萄汁的酒, 自然甜型葡萄酒: 2g/L 产膜葡萄酒: 2.5		
锌 (mg/L)	5		
铁 (mg/L)		8	OIV对此项没有规定

图 10 OIV 葡萄酒理化指标与国标的对照

葡萄酒风味物质和理化指标与葡萄酒质量之间内在逻辑关系（软文）

参数（25）营养指标

参数格式：白藜芦醇+褪黑素+鞣花酸+维生素和微量元素

参数目的：这个参数值在 OIV 标准中并没有结论性值，只做参考。

葡萄酒的营养物质，在 OIV 中提的不多，参考国内标准【GB/T 15038-2006 葡萄酒、果酒通用分析方法】和【SB/T 11196-2017 进口葡萄酒经营服务规范】，我们列出如下：

白藜芦醇：白藜芦醇具有抗氧化功能，其本身是一种具有高生物活性的天然多酚类物质。

褪黑素：褪黑素可以有效地帮助人们调节睡眠，提高睡眠质量，而且夜晚时褪黑素在人体内容易达到最高值，因此睡前喝一杯红葡萄酒一定程度上有助于睡眠。

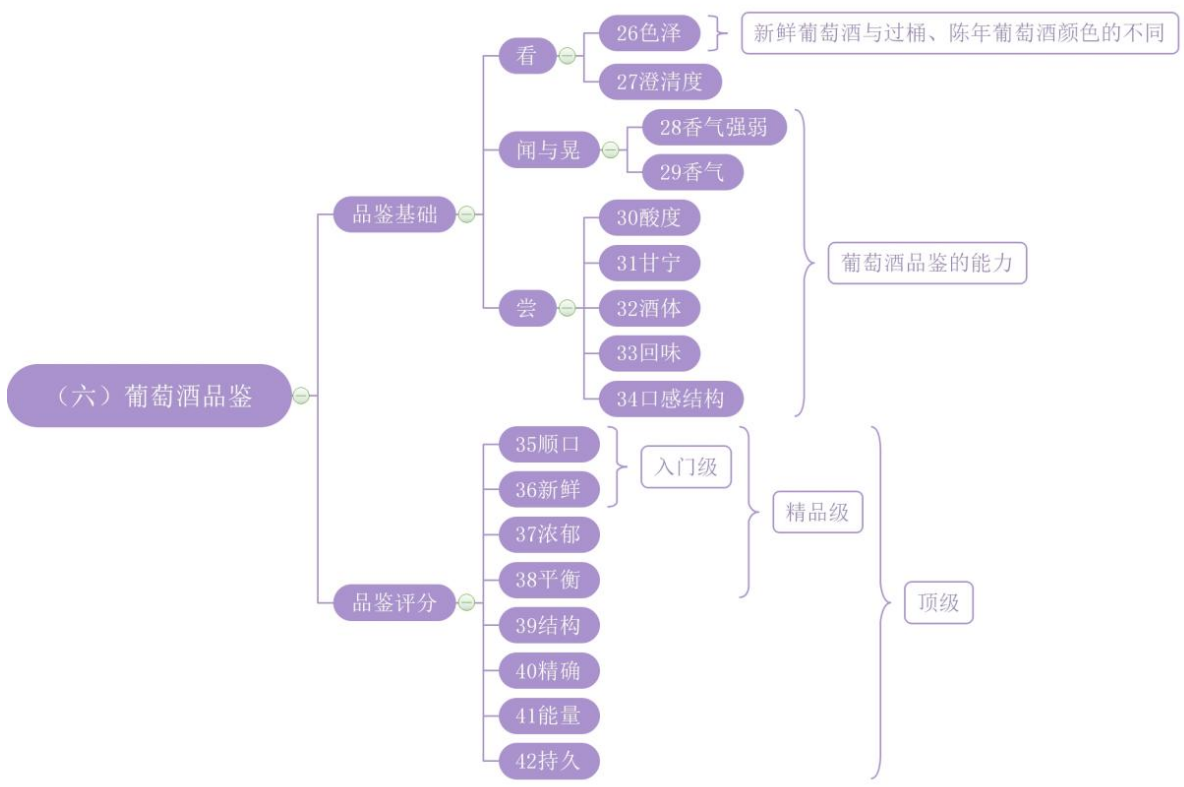
鞣花酸：鞣花酸能抑制脂肪细胞的生长，从而促进肝细胞中脂肪酸的代谢，达到减肥的效果。

需要说明的是：OIV 标准中并没有葡萄酒营养指标的权威性数据，上面只是整理了国内标准中提到的内容。

六、葡萄酒品鉴

品鉴葡萄酒时，我们分为两个过程，一个是基础指标的鉴定（品鉴基础），一个是品鉴评分。品鉴基础并不对葡萄酒进行分数评估，而只是对葡萄酒的各个指标进行核定，这部分内容我们描述时又分为两个方面，一方面是品鉴的过程和方法，一方面是品鉴的原理及选项说明。

需要注意的是，品鉴基础只是对某个指标的鉴定，并不需要、也不是打分，因为，我们不能根据某个感官指标的高低进行评判酒质的好坏；但品鉴基础是评分的依据，而评分则是对品鉴基础的综合性判断。



1、品鉴基础

先从品酒的步骤说起，正统的品酒步骤可以用“四个 s”来形容：看（sight）、闻（smell）、晃（swirl）、尝（sip）。

观察一款酒的时候要尽量找浅色背景，在专业品酒环境下则需要白色背景，其实拿张 A4 纸就行。光线上，自然光最好，如果是人工光源，也尽量选择白灯光，因为色调过暖或过冷会影响对色泽的判断。

①看：澄清度、颜色深浅及色调、边缘地带

我们在“看”的时候需要回答三个问题：这支酒的澄清度如何？颜色深浅及色调如何？边缘色带是宽是窄？

参数（26）澄清度

参数格式：选择项

怎么判断葡萄酒的澄清度？（软文）

参数（27）色泽

参数格式：下拉框（复选）

葡萄酒色泽的判断方法？（软文）



图 11 葡萄酒颜色图

②闻与晃：香气强烈度、果香与非果香、三级香气

在假设酒没有缺陷的情况下，我们需要在初闻香时回答三个问题：

- 香气是强是弱？
- 果香更重还是非果香更重？具体的果香和非果香分别是什么？
- 以一级香气、二级香气还是三级香气为主？

参数（28）香气强度

参数录入：下拉框

葡萄酒香气强度的品鉴方法？（软文）

参数（29）香气

参数录入：下拉框（复选）

葡萄酒香气类型的品鉴方法？

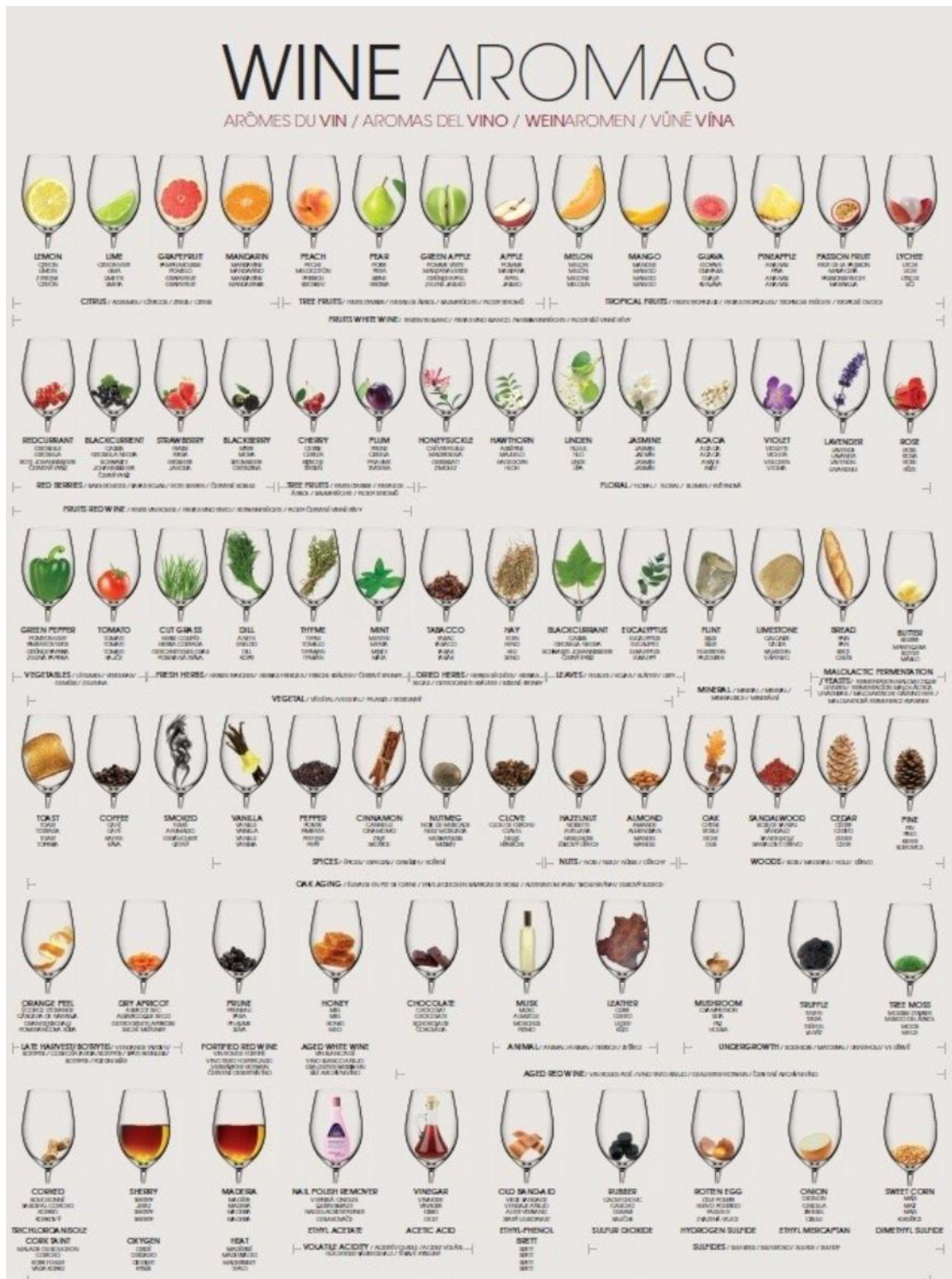


图 11 葡萄酒香气图

③ 尝：酸度、单宁、酒体、酒精度、甜度、苦味

轻啜一口，不要过多也不要太少。为了使品尝的酒样有可比性，每次喝进口中的酒量应一致。入嘴后，我们可以把酒在口中的体验分成三个阶段：第一感受（attack）、中间地带（midpalate）、回味（finish）。

“第一感受”就是酒刚进嘴时那种冲击力，“中间地带”是冲击之后、咽下之前酒在嘴里的感受。初学者往往会过多体会第一感受，而没有注重后两个阶段，但酒的质量高低恰恰在“后半段体验”中高下立判。好酒的中间地带扎实，回味悠长，不好的酒中间地带是“空”的，回味也会有不愉悦的感受。所以，如果想完整体验酒的味道，可以先从关注酒的回味开始。

尝酒时我们需要回答 7 个问题：

- a、酸度是高是低？
- b、单宁（涩度）是高是低？
- c、酒体是轻是重，能否猜测一下酒精度？
- d、甜度是高是低？如果是干型酒，是否有残糖？
- e、⑤是否有苦味？
- f、⑥回味是长是短，是否愉悦？
- g、整体的口感风格是什么，是以酸度、单宁还是酒体作为主导？

参数（30）酸度

参数录入：下拉框

为了更好地感受酸度的“质”而不是“量”，你需要知道的一些词汇。

典型的高酸葡萄酒有：福地酒庄古典奇安蒂干红（Fontodi Chianti Classico）。典型的低酸葡萄酒有：索普罗干红（Soplo）。

葡萄酒酸度的品鉴方法？（软文）

参数（31）单宁

参数录入：下拉框

典型的强单宁葡萄酒：布雷扎酒庄萨拉玛萨巴罗洛干红（Brezza Barolo Sarmassa）。典型的弱单宁葡萄酒：智利红鸟珍藏黑皮诺干红（Flamengo Andino Pinot Noir Reserva）。

葡萄酒单宁的品鉴方法？（软文）

参数（32）酒体

参数录入：下拉框（复选）

葡萄酒酒体与甜度、苦度的品鉴方法？（软文）

参数（33）回味

参数录入：数字录入，单位（秒）

只是去感受葡萄酒具体的味觉元素还不够，关键还要把各种元素结合起来，即关照整体的体验：一个是回味的质量，另一个是口感结构的风格。

葡萄酒回味的品鉴方法？（软文）

参数（34）口感结构

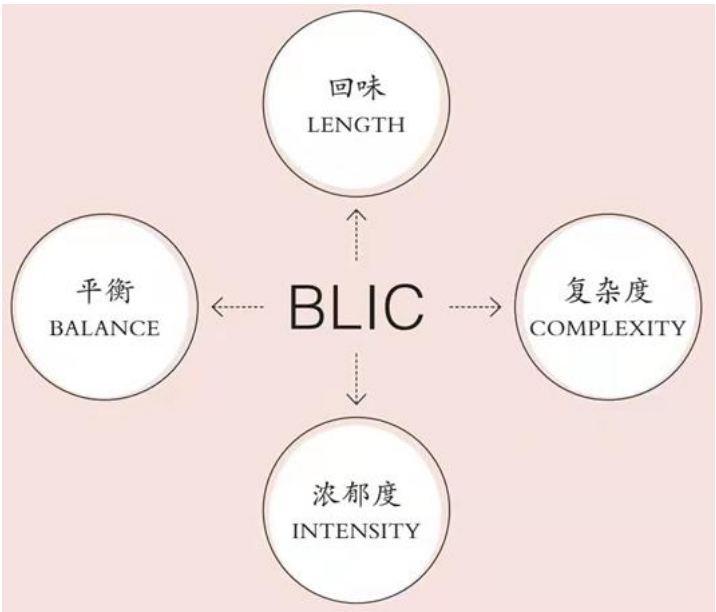
参数录入：下拉选择（复选）

对葡萄酒的每一个元素都有了理解之后，我们就需要在整体上对这支酒的风格有所把握。

葡萄酒口感结构的品鉴方法？（软文）

2 葡萄酒品鉴评分标准

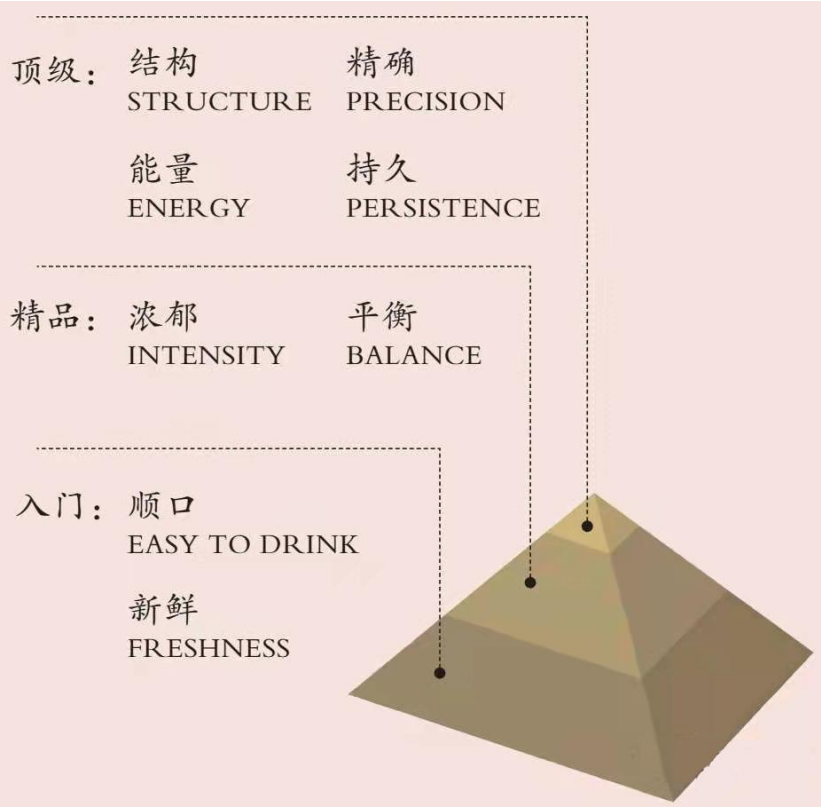
葡萄酒世界里最常规的质量评判标准是“BLIC”（见下页图）。平衡是指葡萄酒的各要素都完美融合于酒中，没有任何要素表现得过于突兀。回味指的是酒喝下去之后留在嘴里的味道有多长时间。具体时长没有固定标准，毕竟每个人对于什么时候回味结束无法统一意见。但哪怕如此，我也认为回味是这四个标准里相对靠谱的标准。浓郁度的另一种说法叫作集中度，葡萄的高生理成熟度是高浓郁度的基础。复杂度高的酒，风味十足且富有层次。其实，这个品鉴有两个方面的缺点：



第一，复杂度和平衡这两个概念过于“万金油”，都是一些比较虚的词汇。尤其是平衡这个概念，简直可以说“一千个品酒师嘴里有一千种平衡”。柔和的、不突兀的酒可以说是平衡的，结构宏大的酒也可以说是平衡的，有些偏爱酸度的品评者觉得酸度到了一定程度才是平衡的，有些偏爱酒体的品评者觉得足够浓郁才谈得上平衡……对于同一款酒的平衡度和复杂度，即便都是资深专家，也不一定得出同样的结论。

第二，BLIC 没有考虑到葡萄酒世界的差序格局，用一个质量标准一刀切。我们并不反对统一标准，但每片风土都有自己的标准。而且哪怕是统一的标准，也要考虑到一款酒被酿制出来的初衷和“上下文”。葡萄酒评委最头疼的一点就是有些酒分明没有那么大的“野心”，酿造的时候就明确地朝着一款平易近人的平价酒方向努力，而且做得非常成功，却要被评委打低分。而有些酒摆明了有野心要做出贵酒，但有明显缺陷或力不从心，整体喝下去的愉悦度还不如做得好的平价酒。这样的两款酒，打分的标准怎么能一样呢？

这个道理就好像，对于日常生活里的小美女，非要用大明星的标准来要求她的长相，然后说人家丑，这不合适。但如果她要跑去演电影里倾国倾城的美人，就必须得用更严苛的标准去评判了。因为上述原因，我们采用了葡萄酒“质量三级标准”，葡萄酒世界被笼统分为三个级别：入门、精品、顶级。（见下图）



① 入门级别，标准是“顺口且新鲜”

参数（35）顺口（40 分）

葡萄酒“顺口”的评判标准？

顺口，意味着酿造酒的葡萄得有基本的成熟度，不能喝上去有不成熟带来的酸涩，且有足够的果味（注意不是“充沛”的果味，而是“足够”）。

关于顺口的评语有：

顺口的（easy-drinking）40 分

果味明显的 (fruit-forward) 38 分

畅饮的 (quaffing) 36 分

柔顺的 (supple) 34 分

简单的 (simple) 32 分

质朴的 (hearty) 30 分

乡土的 (rustic) 27 分

壮实但粗糙的 (brawny) 24 分

空洞的 (vague) 21 分

寡淡的 (diluted/thin) 18 分

参数 (36) 新鲜 (40 分)

葡萄酒“新鲜”的评判标准？

新鲜，意味着酒不能新鲜，意味着酒不能有“罐头感”，或者为了成熟度而牺牲酸度的不新鲜感，喝上去得感觉是新鲜的葡萄果实酿的。这两个条件看似简单，但其实，市面上很多平价酒都没有做到这两点，很多酒都会出现果味不足、明显的不干净、不成熟、不新鲜的问题。

关于新鲜度的评语有：

新鲜的 (fresh) 40 分

有活力的 (lively) 33 分

不新鲜的 (stale/tired) 26 分

失去果味的 (losing fruit) 24 分

失去酒体的 (drying out) 22 分

无精打采的 (flat) 20 分

松弛的 (flabby) 18 分

对于入门级别的酒，我们不能用“平衡”“复杂”这样的词汇去要求，甚至“简单”都是对它的赞美，因为这说明它没有“僭越”自己的身份定位，故意追求一些华而不实的东西。

打分说明：总分数 60 分以上是合格产品，80 分是入门级的最高分。

② 精品级别的葡萄酒

我们就需要用“完美成熟”来要求了，具体的标准是“浓郁且平衡”。只有完美成熟的葡萄酿出的酒，才能达到这个标准，因为它能做到既有酸度又有高生理成熟度，糖分成熟度也适当。我将这种酒称为“中产葡萄酒”。

参数 (37) 浓郁 (5 分)

葡萄酒“浓郁”的评判标准？

在这里正好回答一个问题：浓郁度越高，酒的质量就越好吗？不知道你们有没有听说过这句话：“以大多数人的努力程度之低，根本轮不到拼天赋。”同理，以大多数酒的浓郁度之有限，根本

就不配去讨论“浓郁度过高是好是坏”这种高阶话题。可能有些人会说：“浓郁度当然不是评判葡萄酒最重要的标准，因为很多优雅型的葡萄酒也很高级。”可是，把顶级名庄的优雅和精品酒庄的浓郁放在一个层次去讨论，本来就不公平。而且，哪怕是在勃艮第这样的讲究优雅的产区，酒庄的高端款也普遍比基础款要浓，更“集中”。是的，一个听上去比“浓郁度”格调更高的词，是“集中度”。我们要先争取过了浓郁度这条线，再谈优雅，这样才比较合适。

毕竟，“浓郁度”这个概念和“优雅”不一样，它需要“真枪实弹”。优雅可以是浓郁度不足的遮羞布，可浓郁度就真的需要足够浓郁了。这和我们人生中的很多道理都近似，越“务虚”，就越有浮夸人士趋之若鹜；越“务实”，就越需要硬实力。

关于浓郁度

浓郁集中的（concentrated）5

丰富的（rich）4

强烈的（intense）3

慷慨的（generous）2

过度萃取的（extractive）1

参数（38）平衡（5分）

葡萄酒“平衡”的评判标准？

而“平衡”指的就是在浓郁度足够的情况下，还要继续要求“完美成熟”，也就是足够的酸度和适当的糖分成熟度。其实本来我是不想用这个词的，因为这个概念真的太泛泛了，但无奈这就是现在的主流话语。我把它在口感的层面上定义得更加狭义一些：

我想要定义的“平衡”特指“延展性”——能够拉长回味，并且在回味里仍然能够让人持续感到愉悦的风味，无论风味的承载物是酸还是单宁。但这个承载物一定不是呛人的酒精感，或者尖刻的酸。只有“完美成熟的葡萄”匹配足够好的酿酒技术，才能做出在嘴中有延展性的葡萄酒。所以如果你也想规避评论“平衡”时可能会引起的误会，可以直接用“延展性”这个概念来表达酒在嘴里的感受。

关于平衡

平衡的（balanced）5分

有延展性的（expansive）4.5分

和谐的（harmonious）4分

骨架过硬的（hard）3.5分

缺乏骨架的（spineless）3分

不平衡的（unbalanced）2.5分

酒精感强的（alcoholic）2分

笨拙不平衡的（awkward）1.5分

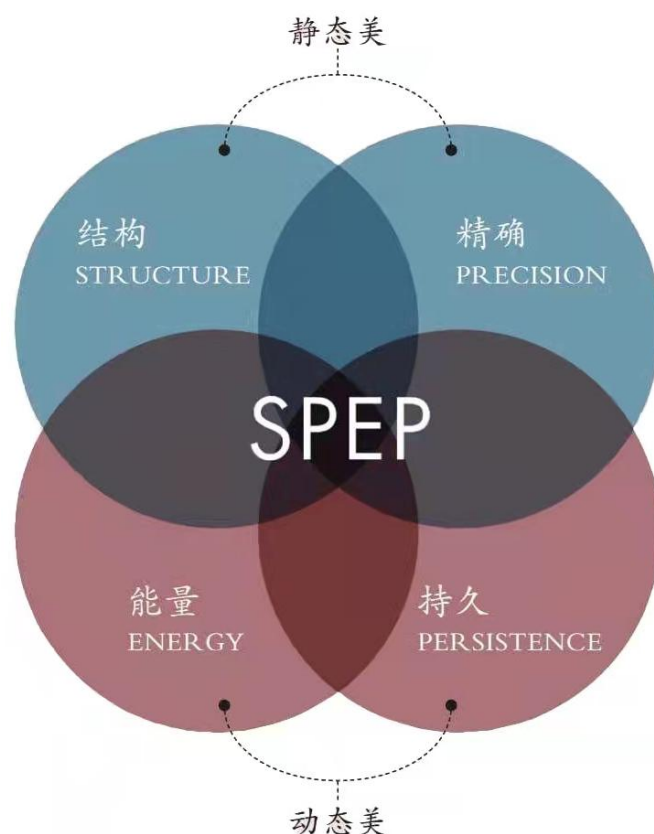
蓬松的（blowsy）1分

评分说明：入门级 70 分以下，不进行平衡与浓郁度的分数计算。

③ 顶级葡萄酒

这个级别，我们就已经进入了葡萄酒世界的金字塔塔尖，处于塔尖的就是那些众星捧月甚至一瓶难求的葡萄酒了。对于它们来说，浓郁度也好，平衡也罢，都是最基本的要求。它们追求的是更“虚”的东西，是能给人带来更多精神和感官上的双重快感。最好的酒带来的体验，能唤起对美好生活的无限感恩，甚至能带来情感和精神层面的深度共鸣。

这个级别的酒的评判标准，老实说就变得非常主观了。但我可以在这里提供 4 个我认为真正顶级的酒才配得上用的词汇，对葡萄酒有一定的阅历后会感受到，即“SPEP”——S, Structure（结构）；P, Precision（精确）；E, Energy（能量）；P, Persistence（持久）。



参数（39）结构（2.5 分）

葡萄酒“结构”的评判标准？

酒到了一定境界后，再用堆砌出来的风味用词去形容就真的不够了。在这个级别，我们更多要强调一支酒的“结构”，也就是判断它的各个口感维度是不是组合得足够好。一个房子能建多高，和房子的地基是怎么打的有极大关系。同理，一瓶酒的陈年潜力有多强，和酒的“结构”有极大关系，结构越强，陈年潜力越大。结构和平衡的区别就在于，结构的含义更精准。

葡萄酒结构的风格非常多样，有些“靠单宁走天下”，有些“回味微苦但可以接受”，所以我们不能对结构有一个一刀切的评判标准。对葡萄酒风格足够了解的人则知道在特定产区、品种或风

土的框架下去评判,这也是为什么对顶级酒的欣赏是需要经验和审美培训的。不过为了方便理解,我们可以把结构分成“小结构”和“大结构”两种风格倾向。

小结构:整体上口感强烈度和厚重感低。酒精度、酒体、单宁、酸度等口感指标普遍偏低或者个别偏低。

大结构:整体口感强烈度和厚重感高。酒精度、酒体、单宁、酸度等口感指标普遍偏高或者个别偏高。

关于结构感描述:

结构感突出的(structured) 2.5 分

线性的(linear) 2.3 分

深邃的(profound) 2.0 分

有骨架的(structural/firm) 1.7 分

强劲的(robust/sturdy) 1.4 分

宽广的(broad) 1.1 分

巨大的(massive/grandiose) 0.8 分

享乐主义的(hedonistic) 0.5 分

优雅的(elegant) 0.2 分

艰涩的(austere) 0

参数(40) 精确(2.5 分)

葡萄酒“精确”的评判标准?

如果“结构”是对葡萄酒框架上的要求,那么“精确”就是对葡萄酒细节上的要求。有些酒一喝就知道它很“精确”——如果你不知道精确是什么感觉,也可以理解为香气、口味、质感上的细腻。

这种嘴里的精确感可能来自采摘和筛选的细致,酿造时没有任何不合标准的葡萄“混”进来,甚至有可能是“逐粒精选”的;也可能来自种植上的细致,比如在葡萄园里依照不同的照料方法下了功夫;还有可能是来自酿酒上的细致,针对不同状态的园子和葡萄用了不同的酿酒手法和陈酿方式。

总而言之,喝酒喝到了一定境界后,就能喝出这种精确感,而这种钻牛角尖般的细致,几乎可以说是顶级酿酒师的“通病”。而且哪怕是那些声称遵循“放养原则”的酿酒师(他们遵循不干预的酿酒哲学,种植和酿造过程中几乎没有人工干预),也是有的放矢地放养。

关于精确度描述:

精确的(precise) 2.5 分

有焦点的(focused) 2.2 分

清晰的(defined) 1.9 分

打磨过(polished) 1.7 分

精雕细刻的（finely etched）1.5 分

精巧的（fine）1.3 分

细致的（delicate）1.1 分

超凡的（ethereal）0.9 分

微妙的（subtle）0.7 分

复杂的（complex）0.5 分

纯净的（pure）0.3 分

参数（41）能量（2.5 分）

葡萄酒“能量”的评判标准？

能量在一些酒评家嘴里，会被称为“张力”或者“令人为之一振的力量”。如果说“结构”和“精确”属于葡萄酒的静态美，那么“能量”就属于葡萄酒的“动态美”。能量是我最喜欢的一个形容顶级酒的词汇，因为它代表的是一种生命力。真正的好酒是有生命的。

那能量具体在嘴里是怎么表现的？它可能是紧致酸度带来的张力或弹性，可能是紧致单宁带来的“韧劲”，也可能是厚重酒体像铺盖一样慢慢盖在你舌头上的温柔。但它们都有一个共性——都是酒的质感在嘴里的“动态演绎”，仿佛在和你交流，和你诉说某个故事。这样的描述可能听起来很主观，但确实只有真正尊重葡萄酒的酿酒师才能酿出有能量感的酒——如果葡萄果实不够健康新鲜、酿酒手法的控制性太强，都会把葡萄本身的能量和“倾诉欲”给扼杀掉。

关于能量描述：

有张力的（tense）2.5 分

紧致（tight）2.2 分

令人一振的（nervy）1.9 分

冲劲（kick）1.6 分

韧劲（elasticity）1.3 分

上升的（lifted）1 分

镇静的（poised）0.8 分

感官愉悦的（sensuous）0.6 分

活跃的（vibrant/exuberant）0.4 分

令人振奋的（exhilarating）0.2 分

参数（42）持久（2.5 分）

葡萄酒“持久”的评判标准？

“持久”也是一种葡萄酒的动态美，一种在时间的长河中流淌和变化的美丽。这种持久，不光指的是在嘴里的回味要持久，还指在杯中、在瓶中也得足够持久。

在嘴中的持久度，也就是咽下一款酒以后它在嘴里留下的时间长度，也就是回味时间。如果是顶级好酒，哪怕它的酒体再怎么优雅，回味都会持续很长时间，一般来说至少有 15 秒。

回味长短这件事，最重要的是建立自己的衡量标准。你不需要和别人的标准一模一样，只要自己有一个回味结束标准，你自己就是那把衡量的尺子。每次喝酒都保持统一标准，你就会对回味长短这件事慢慢产生感觉。

在考虑回味长短时需要同时考虑回味的愉悦度，“愉悦”虽然听上去非常抽象，但实际很好理解：没有难喝的苦味、尖酸或者任何一种让你皱眉的感觉，就算是“愉悦”的。在衡量回味的时候，也要考虑葡萄酒的结构大小，因为重酒体大结构的酒回味更长。所以“小结构组”和“大结构组”要区分开来，就像举重选手一样，要分轻量级和重量级。

我们基本可以下结论：在风格相同情况下，愉悦的回味越长，酒的质量越好。

至于杯中的持久度，经常喝酒的人都知道，好的酒能在杯中挺立很长时间并且香气会有所变化，而不好的酒在杯中没放多久就“垮”了，只剩下酸和酒精感。当然，考虑杯中持久度时需要同时考虑结构大小和年份新老，因为大结构和新年份的酒更容易在杯中持久。

在瓶中的持久度就是陈年潜力。大结构的酒更容易有陈年潜力。有些享乐主义的葡萄酒（年轻时候就浓郁甜美、不追求陈年的葡萄酒）陈年潜力相对比较小，但在年轻时有无与伦比的魅力，我们不能因为它不能陈放就拒绝承认它的高质量。这和欧洲传统风格相反，欧洲很多产区的葡萄酒传统上是需要陈年一段时间才好喝的。

关于持久度描述：

持久的（persistent）2.5 分

长的（long）2 分

悠长的（lingering）1.5 分

不断的（everlasting）1 分

长寿（longevity）0.5 分

评分说明：总分 85 分以下，不进行结构、精确度、能量、持久性分数计算。

重点说明：

1、60 分至 80 分是合格入门级葡萄酒，80 分至 90 分是精品级葡萄酒，90 分以上是顶级葡萄酒。

2、“复杂度”只是顶级酒的一种风格取向，不能作为评判标准之一。因为纯净同样是葡萄酒的另一种风格。不能说没有走复杂路线的葡萄酒就不是好酒。无论复杂和纯净，在精确度上要求是一样的。

3、“真实”不能作为顶级酒评价的标准之一，因为真实不应该只属于金字塔尖上的那些酒。如果一款平价酒，虽然浓郁度不足但顺口新鲜，那他就是真实的。如果有些酒有野心做成贵酒，却有明显缺陷，那她就是不真实的。

六、卫生与安全（通用条件）

通用条件指所有产品都需要满足的要求。比如食品的安全性，主要包括污染物、细菌总数、农药残留、抗生素、重金属等等。对于葡萄酒来说，主要是重金属残留和生产过程的添加剂、

加工助剂和其它一些有害元素等。



参数（43）、食品添加剂和加工助剂

录入格式：硫酸铵（g/L）+维生素 C（mg/L）+酒石酸钙（g/L）+活性炭（g/L）+硫酸铜（g/L）+磷酸氢二铵（g/L）+二甘醇（mg/L）+乙二醇（mg/L）+阿拉伯树胶（g/L）+溶菌酶（mg/L）+偏酒石酸（mg/L）+纳他霉素（ug/L）+共聚物 PVI / PVP（ug/L）+聚乙烯聚吡咯烷酮（PVPP）（g/L）+ 丙二醇（mg/L）+氯化银（g/L）+羧甲基纤维素钠（mg/L）+山梨酸（mg/L）+总二氧化硫（g/L）+酵母菌皮（mg/L）

是为改善食品色、香、味等品质，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。国际 OIV 组织给出的各种添加剂和添加助剂的使用限量和葡萄酒中的残留限量见下表。

添加剂/辅助剂	OIV 组织处理限量	OIV 组织标准残留量	GB15037-2006 残留量
硫酸铵	0.3g/L		
维生素C	250mg/L	300mg/L	
酒石酸钙	200g/L		
活性炭	1g/L		
硫酸铜	1g/hL		
磷酸二铵	0.3g/L		
二甘醇		10 mg/L	
乙二醇		10 mg/L	
阿拉伯树胶	0.3g/L		
溶菌酶	500mg/L		
偏酒石酸	100mg/L		
酒石酸钙	200g/L		
纳他霉素		5µg/L	
共聚物 PVI / PVP	500g/hL	聚乙烯聚吡咯烷酮< 10ug /L， 乙烯咪唑< 10ug /L， 吡咯烷酮<25ug /L， 咪唑< 150ug /L	
聚乙烯聚吡咯烷酮（PVPP）	80g/hL		
丙二醇		平静葡萄酒：150mg/L 起泡葡萄酒：300mg/L	
氯化银	1g/hL	0.1mg/L（银）	
羧甲基纤维素钠	0.2mg/L		
山梨酸	200mg/L		200mg/L
酵母菌皮	400mg/L		
总二氧化硫	80g/hL	含糖量≤4g/L的红葡萄酒：150mg/L；含糖量≤4g/L白葡萄酒和桃红葡萄酒：200mg/L；含糖量>4g/L的葡萄酒：300mg/L；特种甜白葡萄酒：400mg/L	

图 11 葡萄酒添加剂与加工辅助剂限量表

参数（44）、污染物

录入格式：砷（mg/L）+硼（mg/L）+溴（mg/L）+氟（mg/L）+镉（mg/L）+铜（mg/L）+铅（mg/L）+钠（mg/L）+鋅（mg/L）

由于天然的土壤中含有一些重金属元素和有害元素，葡萄生长过程也会带入的污染包括肥料、农药以及环境污染，酿酒过程以及存储器具中的金属也会在酿造过程中释放出重金属。国际 OIV 组织给出的各种重金属和有害物质在葡萄酒中的残留限量见下表。

污染元素	OIV 组织处理限量	OIV 组织标准残留量	GB15037-2006 残留量
砷 (mg/L)		0.2mg/L	
镉 (mg/L)		0.01mg/L	
溴 (mg/L)		1 (产自含砷咸土壤葡萄园的葡萄酒例外，超过限量)	
铜 (mg/L)		1 2mg/L对于由未发酵或轻微发酵的葡萄汁酿制的利口酒	
氟 (mg/L)		1 (在允许使用格陵兰晶石的国家: 3mg/L)	
钠 (mg/L)		80mg/L	
锌 (mg/L)		5	
铁 (mg/L)		8	OIV对此项没有规定

图 11 葡萄酒污染物限量表

VI 【葡萄酒】质量因素总结

一、顶级葡萄酒的诞生之路

在介绍葡萄酒产品的选择之前，我们先描述一下顶级葡萄酒的诞生之路：具备一定“品种特性”的葡萄，种植在有“浓郁地方特色”的土壤，再加上适当的年份微气候，采收于“完美成熟”的葡萄，精心挑选与“自然”、“合理”酿造后，经“适当陈年”的，整个生产过程，着重自然、无过多干预的葡萄酒产品。

“完美成熟”的葡萄，从种植方式来看就是完全自然成熟的葡萄(非催熟，具有一定的生长周期)；从理化指标上看，即要保证含糖量（对于干型葡萄酒而言，高品质葡萄大于 220g/L，一般酿酒葡萄在 175g/L 以上），又要保证有一定的糖酸比（一般需要在 20 以上，相同糖酸比条件下，酸度越高越好）；

葡萄的“品种特性”，是指葡萄品种的一二三级香气组成，和是否有过桶和陈年的能力。

“浓郁地方特色”是指葡萄种植地的环境特征，包括气候，土壤，种植方式等等。

“自然”酿造就是尽量减少酿造过程中对葡萄原料的外来干涉，如增糖（包括物理增糖）、增减酸度处理以及过渡使用加工辅助添加剂等导致的品质损害。

“合理”酿造处决于浸渍、萃取、澄清杀菌等工序和合理使用，这些最终会体现到葡萄酒风味物质，如酒精、总糖、总酸、单宁与干浸出物等含量上。

“适当陈年”，就是葡萄酿造后可以经过一定的过桶与陈年工序或。

那么，上述条件中，自然“成熟”的葡萄采收后，“酿造”工艺无明显缺陷，主要呈现一级香气（果味）的就是入门级葡萄酒；而“完美成熟”、具有浓郁地方及品种特性的葡萄，经过“自然”和“合理”酿造后的，以一二或三级级香气（果味、酿造香气）为主的就是精品级葡萄酒；在精品级葡萄酒中，具有品种陈年能力，经过桶、陈年到一定时间后，香气以二级、三级为主时，一瓶顶级葡萄酒诞生了。

二、葡萄酒选择的基本原理与方法

从生产商公布的参数可以初步判断葡萄酒可能具备的能力和等级，这些参数有 43 项，包括葡萄品种及地方特性、葡萄采收与酿造工艺，以及是否过桶与陈年等等；其次，通过观察葡萄酒液，或体验消费者品鉴过程中对葡萄酒颜色、香气与口感结构，滋味的描述，在 43 项参数与品鉴描述之间的相互验证，就可以基本确定这瓶酒的真实性和等级了。更进一步，辅助葡萄酒商标标签、包装、品牌以及产区，或者价格等商业因素，就可以更准确把握。

关于葡萄酒参数与品鉴之间的相互验证逻辑，主要有如下原则：

1、正常葡萄酒与缺陷葡萄酒外观色泽之间的区别。陈年红、白葡萄酒与非陈年红、白葡萄酒酒液颜色的区别。

2、一级（果味香）、二级（酿造香）、三级（陈年香）香气与葡萄品种以及陈年工艺的关系。入门级葡萄酒一般是以一级香气（果味香）为主，而精品级以上葡萄酒的香气更为复杂，除了一级香气外，还会综合考虑二级香气（酿造香）或三级香气（陈酿香），或者是以二级香气和三级香气为主，而顶级葡萄酒果味香气随着过桶或者陈年时间慢慢淡化，陈酿香气越来越强，最终以二、三级香气为主。

3、口感结构，如果葡萄酒酸度、单宁、酒精度和浓郁度（酒体）中单个要素，如单宁、酸度或者酒体比较突出（不是缺陷）的一般为入门级、或精品级产品，而酸度、单宁、酒体综合平衡性较好，具有浓郁地方特色的一般可以归为精品级或顶级葡萄酒。

4、浓郁度、平衡性与完美成熟葡萄之间的关系。具有浓郁、平衡性的葡萄酒一定是自然成熟的葡萄（非催熟）；从理化指标上看，即要保证含糖量（对于干型葡萄酒而言，高品质葡萄大于 220g/L，一般酿酒葡萄在 175g/L 以上），又要保证有一定的糖酸比（一般需要在 20 以上，相同糖酸比条件下，酸度越高越好）；注意上述具体参数值与国家和产区有关。

5、酒体（酒精度与浓郁）与葡萄原料含糖量与地域、气候之间的关系。酒的醇香（陈酒香）在 11 度以下是不容易出现的。不同品种的酒，对酒精度的要求各不相同。但自然酒精度越高，葡萄酒的品质越高。通常来说，一支冷气候干红，酒精度 12~13.5 度，口感清淡，以酸度为主，香气相对淡雅；一支暖气候的干红，酒精度通常为 14~15.5 度，口感饱满甜美，以厚度为主导，香气相对奔放。而且通常 14 度及以上的干红，很有可能会有一些橡木桶带来的风味。白葡萄比红葡萄更容易成熟，所以在推测白葡萄酒的风格时对照红葡萄酒，我们需要把酒精度高低的标准下调大约 0.5~1 度。大致来说，冷气候风格的干白，酒精度在 11~12.5 度之间，口感爽脆，以酸度做主导；而暖气候风格的干白，酒精度一般在 13.5 度及以上，口感饱满甜美，以厚度为主导。酒精度不在 11~17 度之间呢？那有可能是因为你拿到的酒并不是干红或者干白，而是起泡酒、甜酒或者加强酒。

6、柔顺指数与酸度、单宁和酒体之间的关系。柔顺指数=酒度-总酸-单宁。一般来讲，红葡萄酒的柔顺指数低于 5，会显得平庸。若达 6~7，会感到丰润。但是高于 8，也即缺少足够的单宁或酸度时，又会使酒缺乏新鲜感和立体感。

7、甜酒品质与葡萄品种含糖量、葡萄酒液含糖量，以及葡萄采收时期的关系。我们要着重理解相对含糖量(生产商在标注甜度的时候，所使用的“IRF 标尺”并不是按照残糖克数的绝对值作为标准，而是以糖酸比作为标准)。也就是说，同样都是每升有 10 克残糖的酒，如果总酸能达到每升 10 克以上，那么相当于酸度大于甜度，糖酸比数值小于 1，那就是干型的；如果总酸是 6 克，那就是半干型的。有时“糖酸比低”（也就是高甜的同时还能高酸）是评判甜酒质量的最重要的因素。另一方面，甜酒在葡萄原料采收与酿造工艺中，采收时节与含糖量之间的关系依次为正常采收葡萄 < 晚采收葡萄 < 贵腐葡萄 < 冰葡萄，而加强型与强制停止酿造保持甜度的甜酒品质一般不高。

8、葡萄风味物质理化指标与质量之间的关系。整体来讲，葡萄酒风味物质的类型与含量越多，葡萄酒陈年时越有增长、可调节的能力，但这些风味物质成分只有在恰当的比例下才能组合成各具风味的葡萄酒。所以，风味物质的含量只是高品质葡萄酒的一个条件，我们可以通过不同风味物质的组成与含量高低、比例（如自然酒精度，干物质含量、柔顺指数）等来佐证葡萄酒品质的一种可能，但不可绝对化。

三、葡萄酒选择的法律因素

葡萄酒选择的法律因素主要是产地法规、即产区等级与标准，具有如下规则：

1、一般来讲，葡萄酒选择的法律因素主要指旧世界的葡萄酒，因为新世界葡萄酒产区的划分并不能完全体现葡萄酒的质量；相反，旧世界有严格的产区分级制度。

2、主要的葡萄酒生产大国，比如法国、西班牙、意大利、德国等等，即使同一类型的标准，也分为很多等级。比如法国的 DOC，分为地区级 DOC、子产区级 DOC、村庄级 DOC 和特级 DOC 等等。越高等级的分类，产区区域越小，标准对应的要求更细。

3、对于不同国家，不同产区等级和标准的质量区分，我们可以观看标准的具体内容，这些内容包括但不限于：

- 起着决定作用的自然因素：气候、土壤、品种和坡向等；
- 起着一定作用的人为因素：栽培和酿造方法。
- 生产区域；
- 葡萄品种构成；
- 葡萄原料的最低含糖量；
- 最低自然（潜在）酒度；
- 最高酒度；
- 每公顷产量；
- 种植方式，特别是：最小种植密度；整形和修剪方式；
- 酿造方式；
- 分析和感官检验；

- 标签标准；
- 质量控制。

四、葡萄酒选择的商业因素

1、知名产区中的葡萄葡萄酒或品牌葡萄酒，品牌酒庄中生产的普通葡萄酒或者品牌酒庄中生产的品牌酒。

2、葡萄酒价格与适饮期，有大致如下规律：

a、很贵 + 新年份 = 过桶 + 可能处于封闭期

b、很贵 + 老年份 = 正在适饮期

c、便宜 + 新年份 = 新鲜果味为主导

d、便宜 + 老年份 = 过了适饮期的可能性极大

3、酒瓶罐装与瓶塞。主要是酒瓶罐装地点、方式，瓶塞的类型等等对于酒液质量的影响关系。一般来说：原厂商（原酒罐装）>本地酒商罐装>保税区罐装>保税区外罐装；软木塞 >螺旋盖 >人工复合塞。软木塞的材质、长度与瓶塞的状态都能反映出一定的质量因素。

五、葡萄酒类型与质量之间的逻辑关系

葡萄酒的分类主要有五个维度，第一个维度是酿造方式和颜色分类，主要是红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒、加强型葡萄酒和气泡葡萄酒；第二个维度是含糖量的分类，主要是干型、半干型、半甜型、甜型酒。除了甜酒分加强型、强制停止发酵、晚收酒、贵腐酒、冰酒五种，气泡酒分传统型、转移型、原始型、罐装型、持续法 Russian Metho、阿斯蒂法 Asti Method、二氧化碳注入 Carbonation 七种与品质有关外，其他这分类与葡萄酒质量无关。

第三个维度是葡萄酒的香气组成和口感结构。首先就香气来说，红葡萄酒中有果味葡萄酒（一级香气为主），和风味浓郁型的葡萄酒（复杂香气），白葡萄酒有奶油型（酿造香），半干杏桃（果味香）等，主要的质量分类依据是香气类型和复杂度，一般来说，果味型葡萄酒是初级，精品和顶级葡萄酒需要有酿造香和陈年香；其次是按照口感结构的分类，主要是①酸爽型/高雅型（crisp/elegant），②单宁型（tannic），③力量型（powerful），④丰满型（rich），⑤柔和型（soft），任何一种口感结构突兀的葡萄酒都不是好的口感结构，而平衡性好，酒体有力量才是精品或顶级葡萄酒。

第四个维度是同一产区标准中的质量等级分类，比如德国高级优质葡萄酒（Qualitaswein mit Pradikat,简称 QmP,2007 年更名为 Pradikatswein）中有珍藏酒(Kabinett)、晚摘酒(Spatlese)、精选酒（Auslese）、逐粒精选酒（BA）、逐粒枯萄精选酒（TBA）、冰酒（Eiswein）。西班牙优质法定产区酒（DOC）中有Crianza（一般窖藏级）、Reserva（珍藏级）、Gran Reserva（特级珍藏级）和新酒。详情请参见各国葡萄酒标准质量等级。

六、葡萄酒感官品鉴的重要说明

消费者（体验消费者）依据本程序进行品鉴时，需要清楚品鉴基础与品鉴评分的区别。品鉴基础主要有澄清度、色泽、香气强弱和类型、酸度、单宁和酒体以及整体风格，品鉴基础与评分分数无关，只是评分的基础依据。而品鉴评分才是葡萄酒质量高低的体现。

品鉴评分一共有 8 个指标，分别是顺口、新鲜、浓郁度、平衡、结构、精确、能量和持久。其中满足顺口与新鲜就是入门级产品（60 分以上，60 分以下的葡萄酒，不参与精品级与顶级葡萄酒的评分），满足顺口、新鲜、浓郁度、平衡四项条件的就是精品级产品（60 分到 80 分之间，75 分以下的葡萄酒不参与顶级葡萄酒的评分），全部满足 8 个条件的就是顶级葡萄酒（80 分以上）。

VII 重要说明

1、好的原料如果没有好的加工、好的存储条件，产品质量始终有不确定性。是否满足上述指标和参数，是构建好产品的基本条件和对其评判的重要依据。事实上，任何一个产品的评价并不是简单、机械的。我们最终需要通过众多体验消费者的体验数据，经过商家核实、评估后推荐给广大消费者。

2、我们希望：在【葡萄酒】质量模型的创建与使用过程中，可信商业数字公社的所有参与者，包括商家、体验消费者、普通消费者随时给予监督与反馈，这样，质量模型才能不断完善，造福其他消费者。

VIII 附录：参考文献与采用标准

《OIV 国际葡萄酒局葡萄酒产品标准》
《GB/T 15037-2006 葡萄酒》
《GB/T 18966-2008 地理标志产品 烟台葡萄酒》
《Standard 4.5.1 - Wine Production Requirements (Australia Only)》
《AGRT1724703A CDC Lussac Saint Emilion (France Only)》
《NY/T 274-2014 绿色食品 葡萄酒》
《DB65/T 3858-2016 和硕葡萄酒标准体系总则》
《GB/T 15038-2006 葡萄酒、果酒通用分析方法》
《GB/T 40003-2021 感官分析 葡萄酒品评杯使用要求》
《SB/T 11196-2017 进口葡萄酒经营服务规范》
《T/HEFIA 0014-2020 利口葡萄酒》
《DB65_T 2211-2005 葡萄酒酿造技术》
《DB64/T 1704-2020 宁夏贺兰山东麓干红葡萄酒酿造技术规范》
《进口葡萄酒相关术语翻译规范 SB/T11122-2015》
《推开红酒的门》

关于理化指标的检测，以及其他的产品标准，我们在此不一一列出了。