

葡萄酒的感官分析

刘 彬

(天津施格兰有限公司,天津 301508)

摘 要: 对葡萄酒的感官分析需要一定的仪器和在一定的条件下才能实现,通过人的眼、鼻、舌等感觉器官对葡萄酒进行感官分析,内容包括对葡萄酒的颜色、澄清度、香味、风格个性的评价;根据葡萄酒的评分标准对分析结果打分。(孙悟)

关键词: 葡萄酒; 感官分析; 评价

中图分类号:TS262.6;TS971 文献标识码:B 文章编号:1001-9286(2005)08-0089-03

Organoleptic Investigation of Wine

LIU Bin

(Shigelan Co. Ltd., Tianjin 301508, China)

Abstract: The organoleptic investigation on grape wine could be done by the aid of certain instruments under certain conditions. Through the organoleptic investigation on grape wine including the organoleptic evaluation of wine color, wine clarity, wine aroma and wine styles by sensory organs such as eye, nose and tongue etc., the grape wine was scored according to grape wine standard of perfection. (Tran. by YUE Yang)

Key words: grape wine; organoleptic investigation; evaluation

感官分析和评价需要慎重评估不同酒样和描述感觉记忆的能力。这种对酒的判断是不能用经验来替代的,需要实践。开始制酒者可以用大量的正面或反面的酒,或在水中和酒精水溶液中溶解有机化学组成成分,这有助于学习一个酒样在没有暗示的情况下区分一些成分。酒中大量的酸或乙醇将导致更难区分样品中的挥发成分。记下在评酒中的感受要依靠眼睛、鼻子和鉴赏力,这些都需要实践。

1 仪器和条件

葡萄酒酒杯,最好有几打,要完全相同,全部是郁金香形状的,用热水清洗干净,但不要洗涤剂洗,然后放在一个自然无油漆,或粉刷成白色的背景环境,最好是一个结实的、纯白的胶木台面。

中性、没有被 F 化的或 Cl 化的室温的纯水。在低的稳定的室温下,不考虑葡萄酒酒样的类型。最好在一个干扰很少的隔离的无声无味的环境室内,给试样提供日光或白炽灯,荧光照明和其他类型的光线会干扰颜色的判断。

2 内容和步骤

2.1 颜色分析

首先选择视点。白葡萄酒的颜色在法文中常常称为“robe”。这个词在英文中常被不严格的译成“gown”。

通常白葡萄酒的颜色分为:“水白、麦秆白、麦秆金、深麦秆或深麦秆金”几类,颜色深度呈逐渐增加,例如,法国干型、苦艾酒。对深色产品要根据质量特点逐级作出评定。如老法国的骚多思(sauternes)就是一种深麦秆黄或更深的麦秆金颜色的葡萄酒,颜色浅一点将会影响对该酒的评定。

红酒的色度范围从淡绯红色的 beaujolais wine 到深宝石红的波尔多的 medoc wine 和葡萄牙的 duoro port wine 黄褐色;马德拉酒的范围以一个非常浅的麦秆色为基础,从一些干的雪利型酒到一些非常深的琥珀色的 Oloroso 酒,或者奶油色的雪利型酒。琥珀色可以呈现出一种酱宝石红的颜色,在茶色 port 型中可以见到。红酒也包括一些深巧克力褐色,例如意大利的苦艾甜酒。

初学者在开始阶段最好要获得几个好的酒样加以试验。当然,这非常昂贵。有的用水食色调配而成的白葡萄酒颜色,作为合适的颜色作评价的基础不可取。

白葡萄酒“褐化”标志着酒的氧化;“黄化”源于过量

收稿日期:2005-04-04

作者简介:刘彬(1970-),男,天津人,大学,学士,工程师,发表论文数篇。

的无色花色苷色素;“彩色化”发生在用红葡萄酿制的白葡萄酒中。桃红酒常常失去其诱人的桃红色,或浅红色。这是由于 SO_2 的加入和老化,其结果相当于“橘红酒”。对这些酒是否产生严重的判断失误,依赖于特殊的桃红型酒。酒龄短的红酒会呈现明显的紫色,此色几乎一直受到挑剔指责,甚至连有名的 Beaujolais 地区的“nouveau”酒。好的佐餐红酒颜色平衡,在品酒杯中通常显出一些和酒龄有关的褐化。除去那些过氧化风格的酒,例如雪利 sherry 型和 tawny port 型。红酒中褐化严重,会导致评定专家的严厉批评。

2.2 澄清度分析

葡萄酒的表面常常叫做一个“disc”,尤其在法国,在成品葡萄酒中应要出现绝对的光泽。判断葡萄酒澄清度的等级常有 4 种:云浊的、雾浊的、澄清的、有光泽的,在澄清度上呈上升的顺序。

一个 8 盎司酒杯装 4 盎司的纯水和两滴牛奶,将呈现出云浊状态。装 4 盎司纯水混入一滴牛奶将呈现雾浊,用 4 盎司或更多的水稀释这种液体,将会得到澄清的液体,而没有加牛奶的纯水会有一定的光泽度。

“disc”出现“浊化”或暗淡,说明被细菌污染,尤其是葡萄酒出现令人不愉快的醋味时,这种“disc”可叫做粘性的“ropy”或彩虹。这是细菌感染所致,这种情况在法国称作“Vins Filant”。一个闪亮的或泛有油光的“disc”是由于润滑器的油泄漏或别的设备污染造成。

在感官视觉分析阶段,应从两个视觉位置去观察。第一个是与视线平行,用手拿着酒杯的柄与底,杯对准燃着的蜡烛或灯丝,或白炽灯泡。光源尽可能接近杯子,离杯子几英寸或大概一英尺,这可为判断提供一个可靠和舒适的视点。光源有助于观察沉淀的固体、胶体和金属物。不用光源,通常也很容易检查出云浊和雾浊现象。在颜色的判断上不直接使用灯泡、蜡烛。

第二个观察视觉位置是把酒杯放在一个齐腰的固体白色的平面上,如置于一个纯白的台面上,或在桌面上用一张白纸铺在杯子下面,可精确地观察到葡萄酒颜色的色度和强度。顶上的光源是普通的日光或日光灯照明,荧光或别的光源会污染或干扰颜色的判断。

2.3 香味分析

鼻子能够嗅到葡萄酒中的气味。葡萄酒的气味能被感觉器官最先感受到,嗅觉感受器在鼻子后缘的裂缝处的顶部和四周覆盖大约 1 平方英寸。嗅觉神经穿过筛状平板到达嗅觉球状物。如:葡萄酒的气味被感觉器官接受,再通过嗅觉系统导向大脑,通过神经纤维束传导。

人的大脑经过正规的训练,能把刺激信号精确地进行分类存储和反馈。鼻子的判断是根据经验和能力来区

分特殊味道成分的。对一些挥发性物质比较敏感的人,能较好地判断葡萄酒中的一些气味。

第一步,闻葡萄酒前不能旋转酒液,要让葡萄酒静止,使酒液自然散发出气味。

第二步,嗅觉判断可通过葡萄酒在酒杯内壁充分摇动,扩大葡萄酒中的挥发性物质的挥发表面积,增加更多的挥发性组分物质对嗅觉系统的刺激。

第三步,嗅觉检查可通过轻柔的晃动杯子使之泛起一点酒花,让酒样能混合一些空气,进一步加强气味的挥发。当然,这种摇动和晃动需要一定的技巧。

最普通的嗅觉缺陷(批评)是指葡萄酒的乙酸化。乙酸在葡萄酒中将形成更多的乙酸盐,使葡萄酒呈现出苍白单薄的气味(由于乙酸盐的形成,使葡萄酒的挥发酸的测量成为葡萄酒损坏的一个非常可靠的标志)。另外,由一些乳酸菌的作用形成的二乙酰基丁二酮会使葡萄酒带上人造黄油或黄油的味。

在大多数佐餐酒中乙醛的形成是一个缺陷。可察觉到葡萄酒中有很细微的坚果味,最初是乙醇氧化造成的。然而在雪利类酒中,高含量的乙醛则是被期望的。

葡萄酒的气味是由挥发性的缩醛、酸、乙醇、氨基化合物、羟基化合物和酯类组成的。

香气:来自于酿酒用的葡萄;

酒香:来自于葡萄和酿酒过程中生成的气味;

个性:这种味道源于特殊的葡萄栽培,特殊的地理位置和特殊的酿酒工艺,或兼容了以上 3 项;

纤细的:是模糊的和相当不同的集合味觉反应;

花香:是由于花的影响,例如好的栽培酿制好的酒, johannisberg,雷思令;

水果香:出自于很重的葡萄果香;

丰满的:这种嗅觉带有明显的充满的感觉;

青草味的:这种气味出现在未成熟酒中的味道或者被贮存在红色橡木桶中的味道;

上头的:这种味道源于高酒精含量,常叫做“冲”;

霉味:来源于霉变的葡萄,或酒被存放于霉变的橡木桶中,或兼而有之;

陈腐味:来自于腐败的或进了水的橡木桶中储藏的葡萄酒;

有机味:这种味道带有“臭鸡蛋”味,是硫化氢污染的结果;

肥皂味:是由于葡萄酒暴露在设备中或在瓶中储藏过久,或这些容器没有彻底洗干净所引起;

香料味:这种气味来源于香料的影响;

典型的:这种味道是葡萄酒酿造者期望得到的,是由典型的生产技术,习惯、产地,或其他复合因素形成;

表 1 葡萄酒的评分标准

项目	评分标准
澄清度(2)	有光泽, 2; 澄清, 非常轻度的雾浊, 1; 浑, 轻度的云浊, 0; 明显的云浊, -1
颜色(2)	代表年限和葡萄酒的品种, 2; 丢失少许, 1; 明显不能代表, 0
(闻)香气(4)	有典型的葡萄品种香气 4; 明显但不典型 2; 没有, 1; 缺乏, 0
(尝)香味(2)	代表葡萄品种和年限的典型性, 2; 有些模糊, 1; 有醋味, 0; 其他的味道, -1 或-2
总酸(2)	协调, 2; 少许高或低, 0
单宁(2)	柔软平和, 无尖涩和苦味, 2; 少许尖涩和苦味, 1; 明显尖涩或苦, 0
酒体(1)	正常, 1; 太重或太轻, 0
糖(1)	协调, 1; 太高或太低, 0
总体口味(2)	极协调柔和, 2; 有些余味, 1; 强烈的余味, 0
综合(2)	非常愉快, 2; 一般愉快, 1; 明显的令人不愉快, 0

摘自: 美国葡萄酒协会。

品种的 :这种气味源于用于酿酒的典型、特殊的葡萄或栽培品种 ;

木质味 :这种气味呈现出一种木香 ,通常由于在橡木桶中储藏时间过长而引起 ;

酵母味 :由于酒脚在酒中存放时间过长而引起。

人们最原始的感觉器官包括味觉器官舌头 ,虽然喉咙有时也包括其中 ,尤其在后味的品尝中。舌头的表面大约分布有 3000 多个皮肤隆舌苔 ,包括味蕾。每一个味蕾都直接与大脑神经联系。

酸味、苦味、咸味和甜味 4 种味道或味觉能被人的舌头直接判断出来。两种味道的区分实际上依靠嗅觉的判断 ,而不单是靠味觉职能。其原理为 ,当葡萄酒流过舌头上的味蕾之间时 ,反应被传到大脑神经进行判断。酸(酒石酸)苦和甜的刺激是通过不同的味蕾来判断的。

一些形式的刺激 ,例如涩味 ,是通过口腔内部、鼻子和咽喉所感受的。这些不包括其他的嗅觉感受 ,例如从暴露在舌头上的乙醇和二氧化碳气所感受的是正在燃烧或刺痛的感觉。

过冷的葡萄酒会麻痹品尝者 ,所以所有的葡萄酒在过冷状态下品尝都会受到批评 ,因此正常的室温是必要的。酒体或者酒的“厚度”的判断依靠“口感” ,这是区分酒体的丰满、厚重或酒体瘦弱、轻薄的感觉。

不管以上所有区别嗅觉和味觉阶段 ,对味道的定义是来自于葡萄酒对于嗅觉和味觉反应的综合刺激的影响。这才是评酒者对葡萄酒口味最终的判断。

用于评估的葡萄酒要倒到品酒杯容量的 1/4 ,再举至唇边轻轻抿一点点到嘴里 ,漱一下口然后吐出 ,再抿一口然后在口中停留一会 ,再漱一下口 ,使嗅觉和味觉的感官表面充分的暴露。10~20 s 后 ,喝一口葡萄酒咽下 ,剩下的最好吐出来。咽下暴露在咽喉的部分是后味的印象。如果第一次品尝对葡萄酒的某些方面判断不清

楚或者犹豫的话 ,可以重复这一步骤。品尝结束之后 ,品尝者需要喝一口室温下的纯水 ,充分地漱一下口然后吐出。可吃少许中性的无盐薄脆饼干或别的固体食物 ,如无味的奶酪 ,然后用水漱一下口 ,准备下一组的品尝。每次鉴定不能超过 8 个品尝样本 ,不然会产生味觉疲劳。

酸的缺陷在葡萄酒中是一种常见的缺陷现象 ,有时是酸过低引起葡萄酒乏味或酸太高引起酒过酸。通常葡萄酒中总酸低于 0.400 g/100 mL 就被批评太乏味了 ,超过 0.700 g/100 mL 就会引起酒过酸。有时甜味可以掩盖酸度和刺激作用。

苦味在葡萄酒中不同于酸或尖酸 ,苦味不能被甜味掩盖。葡萄酒中的苦味源于丙烯醛 ,是甘油发酵的结果 ,是乳酸菌的有害感染所致。

甜味和酸味的缺陷是非常相似的 ,葡萄酒常常因为酸太高或太低而遭到批评 ,甜味也是一样(太甜或极乏甜味)。甜度的升高依靠于自然或者添加可溶性固体糖 ,可以是葡萄糖、蔗糖和果糖。己四醇醛酸是另一种存在于葡萄酒中的甜味成分。用“贵腐”葡萄酿制的 botrytis cinerea 葡萄酒中比较明显。

3 分析结果与标准

记录葡萄酒品尝分析结果是葡萄酒厂通常要做的两项工作之一 ,一是分析评定所得的一个高分或总分数 ,体现酒的质量 ;另一种记录方法是一个简单的核查——拒绝系统指出允许或不允许。根据分析标准来给分析结果评分 ,葡萄酒的评分标准见表 1。

参考文献 :

- [1] Schultz,H.w.,Day,E. A.andlibbey,L.M.The chemistry and physiology of flavors[M].Westport,Conn:AVI Publishing Company,1967.
- [2] Puisais,J.and Chabanon,R.L.Initiation into the art of wine tasting[M].1974.

酿酒科技

酒園曲苑