

# 聖伊莎貝爾莊園

品酒講座

茂世企業有限公司

市場經理 陳佳吟



- 什麼是葡萄酒?
- 如何選購葡萄酒?
- 如何看酒標?
- 如何保存葡萄酒?
- 如何選酒杯?
- 如何開酒?
- 為什麼要用螺旋蓋?
- 產區介紹
- 品牌介紹
- 如何品酒?
- 品酒時間



## 什麼是葡萄酒？

- 定義: 葡萄經發酵後所得的釀造酒
- 發酵: 糖份+酵母菌 ⇨ 酒精、二氧化碳
- 自然發酵葡萄酒之酒精度範圍: 8%~14%
- 分類:
  - ✓ 靜態酒: 白酒、紅酒、玫瑰紅酒(粉紅酒)
  - ✓ 氣泡酒
  - ✓ 加烈酒(酒精強化酒)



## 葡萄酒的分類(以型態分類)

靜態酒 Still Wine	白酒(White Wine)	可用紅或白葡萄去皮後榨汁釀造，靠酸味建立其口感架構，適飲溫度為10~12°C，適合搭配海鮮或白肉類料理
	紅酒(Red Wine)	用紅葡萄釀成，連葡萄皮一起浸泡發酵，因此會有較多的單寧(即澀味)，口感較濃厚，紅酒是由澀味來建立其口感架構，適飲溫度為16~18°C，適合搭配富油質魚類或紅肉類料理
	玫瑰紅酒/粉紅酒(Rose)	同樣由紅葡萄釀造，但榨汁後果皮浸泡的時間較短所以顏色較淺，適飲溫度為10~12°C，適合搭配各式料理
氣泡酒 Sparkling Wine	香檳(Champagne)、氣泡葡萄酒	只有在法國香檳區出產的氣泡酒才可稱為香檳，其餘則稱氣泡酒，適飲溫度為6~8°C，適合搭配各式料理
加烈酒 Fortified Wine	波特(Port)、雪莉(Sherry)	在發酵過程中加入白蘭地停止發酵，令其酒精度提高到15%~22%之間，並保持其水果香味與甜味



# 聖伊莎貝爾莊園

## 葡萄酒對健康的益處

- 根據法國波爾多大學醫學院的研究報告指出，每日適量的飲用紅葡萄酒，可以帶來下列好處：
  - ✓ 幫助血液循環，減低心臟病及缺血性腦中風的發生。(例：法國人因心臟病死亡的比例為美國的60%)
  - ✓ 食物一般皆為酸性，而葡萄酒則為鹼性，可保持人體在吸收時酸鹼值的平衡。



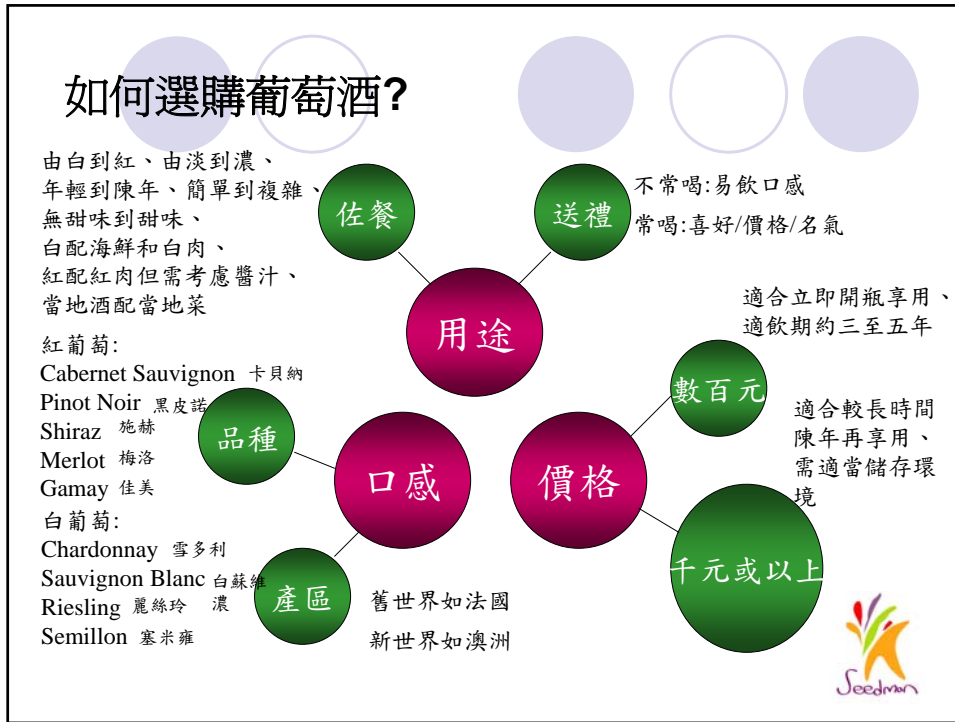
## 葡萄酒的產區



- 經緯度：
  - 葡萄樹適合種植在溫帶地區，分佈於南北緯的**30至50度**之間，因此區域可獲得足夠之陽光照射，而冬天也有足夠的時間讓葡萄樹冬眠。
- 生產國家：
  - 舊世界：義大利、法國、西班牙、德國、葡萄牙、匈牙利等
  - 新世界：美國、澳洲、阿根廷、智利、南非等



# 聖伊莎貝爾莊園



# 聖伊莎貝爾莊園

## 如何保存葡萄酒？

- 黑暗的環境，避免光線直射



- 安靜的環境，避免振動



- 平放

- 開瓶後，未飲畢的酒，建議直立於冰箱冷藏，一周內喝完

- 保持恆溫，避免溫差變動，理想溫度10~13°C，太熱酒會被摧熟，太冷成熟慢

- 70%左右的溼度對酒的儲存最佳，以免軟木塞乾掉

- 無複雜味道的地方



## 如何選酒杯？



國際標準品酒杯  
又稱ISO杯

杯腳高5-6cm，容量在215ml左右。酒杯口小腹大，杯形如鬱金香，杯身容量大則葡萄酒可以自由呼吸，是個全能型酒杯，可以反映酒本來的面貌。



波爾多型

容易呈現香味強度，也不易流失。適合如較濃厚的波爾多的陳年型紅酒。

布根地型

與空氣接觸面積大，香味較快浮現，適合布根地等香味細緻的紅酒。

布根地型

香味較快浮現，杯緣弧度易使舌尖先接觸酒的甜味與果味，適合布根地等酸度較高紅酒。

白酒杯

體積較紅酒杯小，方便冰鎮時飲用，適合白酒。

香檳/  
氣泡酒杯

窄長型狀便於觀賞氣泡，而氣泡也較不易流失。

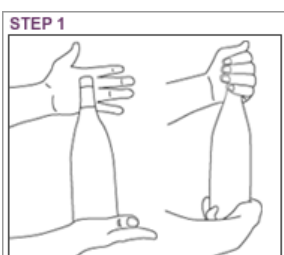


# 聖伊莎貝爾莊園

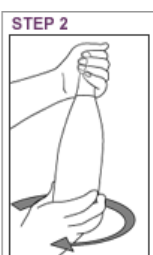
## 如何打開葡萄酒？



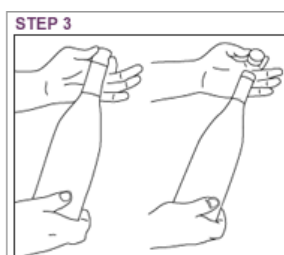
## 如何打開葡萄酒？



STEP 1  
一手握住瓶身上方  
整個包裝，一手握住  
瓶底



STEP 2  
握住瓶  
身上方  
不動，  
一手依  
順時鐘  
方向轉



STEP 3  
將瓶身立直  
打開最上段螺旋蓋





# 聖伊莎貝爾莊園

## 爲什麼要用螺旋蓋？



根據統計，平均100瓶中，有3~5瓶因軟木塞的保存不良，酒質變壞.....

1. 軟木塞能讓您更有效地減低葡萄酒因不良軟木塞的保存所造成的氧化問題
2. 品質保證：
  - 保持葡萄酒本身原有風味，不受到軟木塞品質所影響
  - 增加葡萄酒長時間保存的品質與穩定性
3. 便利性：
  - 可垂直擺放(不同於軟木塞封存的葡萄酒必須要平躺儲存)
  - 開瓶容易，無須開瓶器
  - 方便再保存開瓶後未飲用完的葡萄酒
  - 更環保



## 爲什麼要用螺旋蓋？

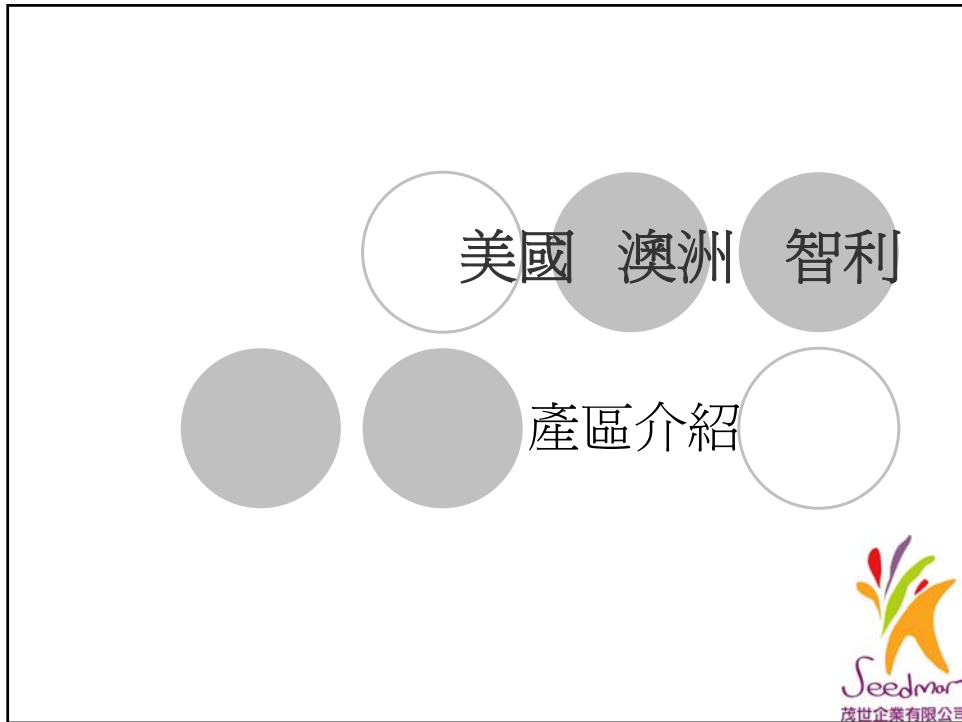
旋轉式瓶蓋真的是保存葡萄酒的救世主嗎?!

為了解決葡萄酒長期存放時因軟木塞氧化而導致的酒質變壞問題，螺旋式瓶蓋式樣，讓葡萄酒在瓶中的氧化速度減慢，不僅能更有效地減低葡萄酒因不良軟木塞的保存所造成的氧化問題，且能更有效地減低葡萄酒因不良軟木塞的保存所造成的氧化問題，且能更有效地減低葡萄酒因不良軟木塞的保存所造成的氧化問題.....

螺旋式瓶蓋式樣，讓葡萄酒在瓶中的氧化速度減慢，不僅能更有效地減低葡萄酒因不良軟木塞的保存所造成的氧化問題，且能更有效地減低葡萄酒因不良軟木塞的保存所造成的氧化問題，且能更有效地減低葡萄酒因不良軟木塞的保存所造成的氧化問題.....



# 聖伊莎貝爾莊園



## 美國葡萄酒

- **產量:**  
僅次於法國、義大利和西班牙國家，為歐洲以外葡萄酒最大的生產國，而加州又擁有美國90%的葡萄園
- **分級制度:**  
1978年建立AVA (Approved Viticulture Area)為葡萄種植區制度，但只要85%的葡萄是來自該產區，即可標示為AVA，與法國須100%的標準不同。標單一品種為75%；標特定葡萄園為95%；標該年份為95%。
- **品種:**  
生產方式有別於歐洲，以單一葡萄品種釀造的方式居多。加州種植幾乎包含世界各地的主要品種，其中以金芬黛(Zinfandel)為代表，多釀成帶甜味的金芬黛粉紅酒，但也常釀成高酒精濃度的濃重紅酒





# 聖伊莎貝爾莊園

## 美國葡萄酒

### ● 加州地理環境:

南北狹長(長1255km;寬320km)  
西有太平洋阿拉斯加寒流經過，  
中有山脈阻絕冷空氣，使其東西  
部氣候變化大，西海岸濕潤寒  
涼，東部內陸則是炙熱沙漠，而  
加州最好的葡萄園均位在離海岸  
有點距離又不太遠的地帶

### ● 特色:

陽光加州有近似地中海型的溫暖  
乾燥氣候，加上海洋影響，白天  
溫暖夜晚涼爽，讓加州酒有南方  
甜熟風格，即使是來自寒冷氣候  
的品種也能找到條件合適的葡萄  
園，使加州得以生產出種類多  
樣、同時具絕佳品質的葡萄酒，  
近年世界評比更常出現凌駕法國  
五大酒莊的酒款



## 澳洲葡萄酒

● 為南半球最大的葡萄酒生產  
國，氣候溫暖少變化，釀酒品  
質高而安定，且價格實惠，近  
年來極受市場歡迎，南澳葡萄  
酒佔一半產量，最為重要

### ● 分級:

多為混合產區或品種釀製，沒  
有正式的分級制度。標示單一  
品種或產區需使用其85%以上  
的葡萄

### ● 主要品種:

施赫(Syrah又稱Shiraz)、卡貝  
納(Cabernet Sauvignon)、雪多  
利(Chardonnay)

### ● 著名產區:

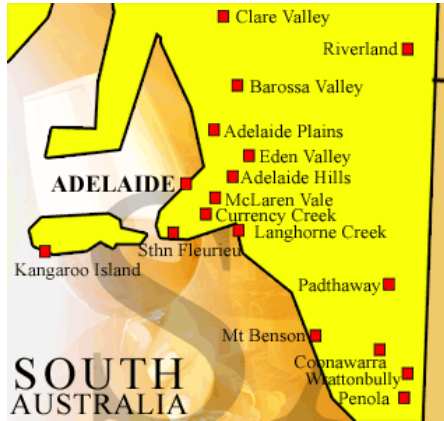
南澳大利亞州(South  
Australia)、新南威爾斯州  
(New South Wales)、及維多利  
亞州(Victoria)



# 聖伊莎貝爾莊園

## 澳洲葡萄酒

- **南澳大利亞 (South Australia):**  
為澳洲最重要產區，佔50%。此區的施赫、雪多利、卡貝納和麗絲玲全都是澳洲最具代表性的典型
- **地形和氣候:**  
乾燥酷熱，葡萄園集中於東南部向南延伸的狹長海岸，受西風影響，南澳這片與維多利亞隔鄰的東南角落，有全州最溫和涼爽的氣候。
- **著名小產區:**  
大部分的葡萄園集中在阿德雷得市附近。阿德雷得丘(Adelaide Hills)、麥克雷倫谷(McLaren Vale)、巴羅沙谷(Barossa Valley)、艾登谷(Eden Valley)、克雷兒谷、Connawarra和Padthaway等



# 聖伊莎貝爾莊園

## 智利簡介



- 位於南美洲西南岸
- 目前有1,550萬人口，約有1/3的人住在聖地牙哥
- 從北自南約4,300公里長，177公里寬，是世界上最狹長的國家
- 加洲的2倍大，台灣的21倍大
- 主要出口商品為銅，但是最先在標籤上註明智利出品的產品為葡萄酒



## 智利簡介



- 有著島嶼地形，周圍環繞著天然阻礙：唯一未受病蟲害侵襲的葡萄酒產地
  - 北：乾燥的沙漠
  - 東：安第斯山脈
  - 西：太平洋
  - 南：冰河峽谷
- 葡萄品種比：
  - 紅：白 = 75%：25%
- 葡萄種植地集中於智利中部，南緯27°~38°
- 從北至南可分成3大區塊



# 聖伊莎貝爾莊園

## 葡萄園產區

- 北部：阿空卡瓜(Aconcagua)
  - 智利最乾燥炎熱的產區，生產風味濃厚強勁的紅酒
- 中部：中央谷地(Central Valley)
  - 智利最重要的產區，全國75%的葡萄園位於此區。本區依據地勢特色又可在分為4個小分區
    - 卡薩布蘭加谷(Casablanca Valley)
    - 麥柏谷地(Maipo Valley)
    - 拉貝爾谷(Rapel Valley)
    - 摩瑞河谷(Maule Valley)
- 南部：南部谷地(Southern Valley)
  - 受太平洋的影響，氣候較寒冷潮濕，生產量大的日常餐酒



貝林格

禾富

品牌介紹



# 聖伊莎貝爾莊園



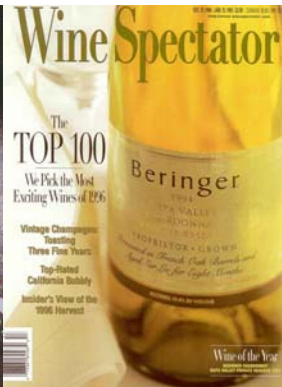
## 貝林格酒廠 美國葡萄酒巔峰之作



- 貝林格酒廠(Beringer Vineyards)
  - 1876年由德國裔的貝林格兄弟(Jacob & Frederick Beringer)所創建，是加州歷史最悠久的酒廠
  - 貝林格兄弟得知加州那帕山谷有著良好風土條件可以孕育高品質的葡萄後，在1875年決定買下葡萄園，以德國萊茵老家的釀酒方式釀酒
  - 宏偉的萊茵屋 (Rhine House)，重現了在德國萊茵河谷的建築風貌，也是貝林格酒廠的儲藏與品酒中心，至今保留完好，屬於國家級保護歷史古蹟
  - 花了8年時間打造天然的岩洞酒窖，終年恆溫，至今依然是貝林格佳釀的絕佳陳年場所
  - 酒款系列齊全，不但有符合大眾口味的平民酒，也有世界級的頂級酒，樣樣出色




## 貝林格酒廠 「年度最佳葡萄酒」




- 貝林格陳年招牌系列的Chardonnay 及 Cabernet Sauvignon 並同時曾被葡萄酒權威誌- Wine Spectator 評為百大葡萄酒第一名與「年度最佳葡萄酒」，讓貝林格成為同時能擁有兩種酒上榜的酒廠

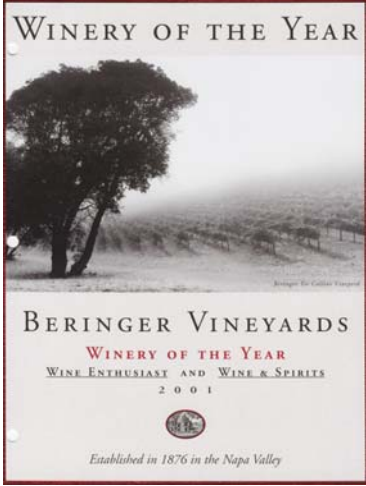
# 聖伊莎貝爾莊園



## 貝林格酒廠

「年度最佳葡萄酒廠」





- 在2001年時，貝林格受到Wine Enthusiast及Wine and Spirits兩家雜誌同時評選為「年度最佳葡萄酒廠」



## 貝林格品牌系列



	<p><b>陳年招牌系列 (Private Reserve)</b> — 貝林格最具有代表性的系列</p>
	<p><b>那帕系列 (Napa Valley)</b> — 強調那帕產區風味</p>
	<p><b>原創者莊園系列 (Founders' Estate)</b> — 是適合日常飲用的高品質葡萄酒</p>
	<p><b>磐石莊園系列 (Stone Cellars)</b> — 展現貝林格傳統與不同葡萄品種的特色</p>
	<p><b>加州精選系列 (California Collection)</b> — 入門品種葡萄酒</p>
	<p><b>經典系列 (Classic Collection)</b> — 入門佐餐葡萄酒</p>



# 聖伊莎貝爾莊園

## 禾富酒廠 澳洲酒巔峰之作



### • 禾富比拉斯 (Wolf Blass) 先生

- 曾在英國與法國學習釀酒技術，在其祖國德國已是小有名氣的釀酒師
- 1961年抵達澳洲，並成為澳洲第一位專業釀酒顧問
- 擅長用生長於澳洲東南部不同地區的不同的葡萄品種混合釀酒
- 重視經由混合不同的酒來創造無可匹敵的特殊風味及持續不變的品質

### • 禾富 (Wolf Blass) 酒廠

- 1966年，禾富比拉斯先生在巴羅沙谷地( Barossa Valley ) 建立
- 以澳洲原住民的族徽「Bilyara」做為其品牌精神象徵，這是當地形容「老鷹」的說法，也正好是比拉斯先生祖國德國的國鳥和國徽，並具有強韌力與成就的涵義

### • 澳洲受到最多「Jimmy Waston」大獎肯定的酒廠

- 禾富酒廠在各大國際與澳洲酒展上獲獎超過四千項
- 在1974年、1975年與1976年時，連續三年以「黑牌系列(Black Label)」榮獲澳洲最富盛名的「Jimmy Waston」大獎
- 1999年時，在皇家墨爾本酒展上，史無前例地以1998年份的黑牌系列奪得第四座「Jimmy Waston」獎杯
- 2001年與2002年時，在倫敦國際葡萄酒與烈酒大賽上，分別獲得年度「最佳澳洲釀酒師」與年度「國際最佳釀酒師」等兩項殊榮

## 禾富品牌系列



白金牌(PLATINUM LABEL)—頂級葡萄酒

黑牌(BLACK LABEL)—旗艦葡萄酒

灰牌(GREY LABEL)—使用優質葡萄及傑出的混釀技術而成的高品質葡萄酒

金牌(GOLD LABEL)—地區特色創新葡萄酒

總統牌(PRESIDENTS SELECTION)—傳統葡萄酒

黃牌(YELLOW LABEL)—優質單一品種葡萄酒

紅牌(RED LABEL)—平易近人，適合各種場合

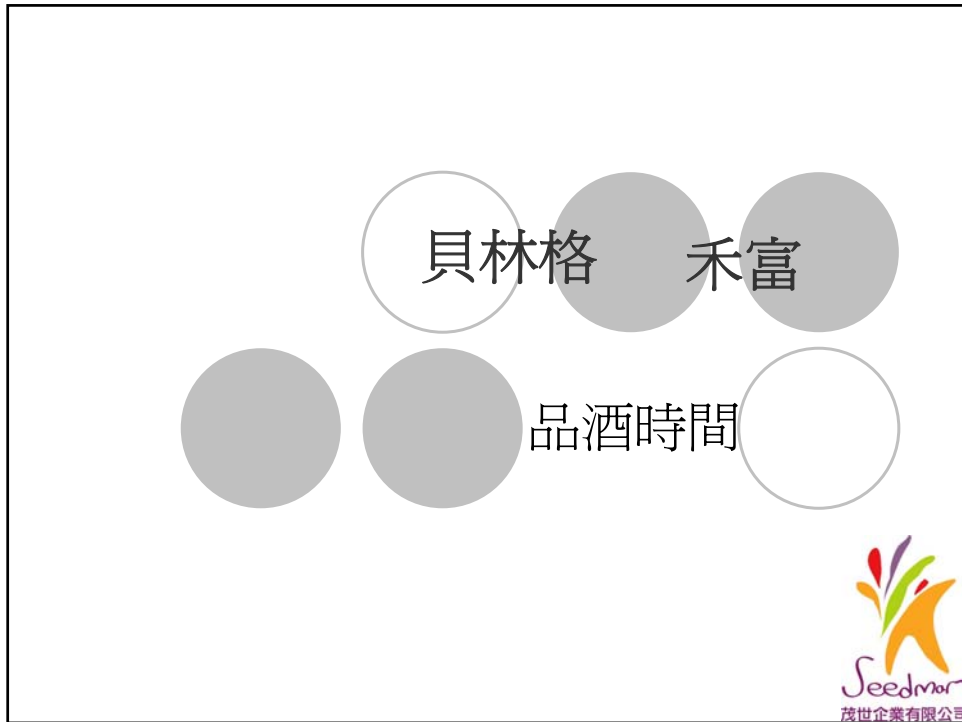
鷹牌(EAGLEHAWK)—入門酒款，適合每天飲用

白牌

比利耶拉



# 聖伊莎貝爾莊園



## 如何品酒?

- (1) 杯子: 透明、有杯腳、杯口小、杯身大
- (2) 環境: 陰涼之室溫、中性室味、陽光充足
- (3) 品酒者: 口無味、空腹、無煙味、香水、大蒜味  
(忌飲咖啡或茶)
- (4) 時間: 用餐前或10:00~16:00

Step 1



**觀其色:** 對著光源或白色背景鑑賞其顏色、酒滴滑落的速度，氣泡酒則可看泡泡的細緻度與時間



Step 2

**聞其香:** 搖晃酒杯，讓酒與空氣接觸後更易散發香氣，並深吸一口酒香，體驗不同層次的香味。

Step 3



**嚐其味:** 淺嚐一小口，含在舌下，可吸進空氣後與酒香擴散到整個口腔中，引出不同味道(建議非用餐時運用)，慢慢嚥下，以舌頭體驗酒中酸甜澀味與各種味道的均衡度，入喉後感受其酒精度及尾韻長度



# 聖伊莎貝爾莊園

## Chardonnay (雪多利/夏多內)



- 原產自法國布根地
- 在氣候較冷地區(ex.布根地)，表現較清新、酸度高、酒精淡的特色，呈現礦石、青蘋果等香氣
- 在氣候較溫和地區(ex.美、澳)，表現較圓潤的特色，呈現熱帶水果如哈密瓜等香氣
- 經過橡木桶培養後，呈現香草、奶油、烤麵包等香氣



## Merlot (梅洛)



- 原產自法國波爾多
- 具有豐富紅色水果香（櫻桃、草莓、紅莓、黑李等）、丹寧柔順、酸度低、酒精度較高的特色
- 經過橡木桶培養後，呈現肉桂、丁香、甘草等香料風味



# 聖伊莎貝爾莊園

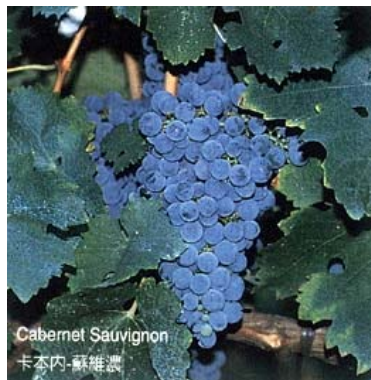
## Syrah/Shiraz (施赫/喜若)



- 原產自法國隆河
- 顏色深黑、濃郁強勁、丹寧與酒精含量高，年輕時以紫羅蘭花香和黑色水果香（黑櫻桃、黑醋栗等）為主
- 經過橡木桶培養後，發展成巧克力、胡椒、皮革等成熟香氣
- 在澳洲風格較濃厚、比法國強勁，亦常與Cabernet Sauvignon混釀



## Cabernet Sauvignon (卡貝納/卡本內蘇維濃)



- 原產自法國波爾多
- 顏色深、酚類物質含量高，丹寧強，酒體強健渾厚，年輕時以黑色水果香（黑櫻桃、李子等）與青草、青椒及菌菇等植物香為主，通常需要陳年單寧才會較柔順
- 經過橡木桶培養後，發展成松木、菸草、咖啡及煙薰味等成熟香氣



# 聖伊莎貝爾莊園

## 貝林格經典紅葡萄酒 BERINGER CLASSIC RED



- 產 區:美國加州
- 葡萄品種: Cabernet Sauvignon、Syrah、Zinfandel
- 顏 色: 亮麗的紅寶石色澤
- 酒體結構平衡，果香味豐富，呈現出其濃郁香醇、堅果、香草及其他深色水果般濃郁、餘味悠長之風味
- 試飲溫度: 16~18度



## 澳洲禾富酒廠鷹牌施赫梅洛卡貝納紅葡萄酒 WOLF BLASS EAGLEHAWK SHIRAZ MERLOT CABERNET SAUVIGNON



- 產 區:南澳
- 葡萄品種: Shiraz、Merlot、Cabernet Sauvignon
- 顏 色: 紅寶石色
- 採集澳洲東南方禾富酒廠擁有的高級葡萄園及珍貴的契約葡萄園中的葡萄來釀製，三個品種分開發酵後在美國橡木桶短暫的陳年，梅子、紅莓的果味豐富卻又帶有些許香料與橡木桶的香氣，這款酒非常適合在年輕時飲用。鷹牌系列(Eaglehawk)的葡萄酒從1988年開始釀造，一直是物超所值的代表。
- 濃郁的梅子香味以及深紅果香的特質，口味有著豐富的水果味道，單寧柔順而充足延伸至餘韻中
- 試飲溫度: 16~18度



# 聖伊莎貝爾莊園

## 智利花漾卡貝納紅葡萄酒

### MIRAFLORES CABERNET SAUVIGNON



- 產 區：智利Rapel河谷
- 葡萄品種：Cabernet Sauvignon
- 顏 色：櫻桃紅色澤
- 酒 質：覆盆子與櫻桃紅色水果香味撲鼻而來，表現出典型的卡貝納風格並再加上肉桂與可可亞的細緻氛圍，口感柔順而和諧
- 試飲溫度：16~18度
- 佐餐食物：適合紅肉類料理、乳酪、義大利麵

