

澳洲的葡萄酒 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文
https://www.100test.com/kao_ti2020/330/2021_2022__E6_BE_B3_E6_B4_B2_E7_9A_84_E8_c107_330707.htm 相比法国传统酿酒工艺的墨守成规，澳大利亚的酿造业充满活力和革新，这里产的葡萄酒口感醇正，风靡全球，在与法国等传统葡萄酒王国平分秋色的同时，价格却相当低廉。个人以为澳洲葡萄酒中以产于南澳的为最佳，但纽省的猎人谷(hunter valley)也是不少酒徒的心中圣地。猎人谷的气候干燥有如新疆的吐鲁番，适合葡萄生长，上百家酿酒商星罗棋布在葡萄园中，很多是家庭作坊但是设备工艺先进。酿酒的厂房同时也是销售处甚至是酿酒商的住所，周围一眼不到边的都是酿造商自己拥有的葡萄园，再远是群山环绕，偶而有鸡鸣狗吠之声一片寂静空旷中。葡萄园 葡萄园作为一个旅游项目，猎人谷的酒商都提供免费品酒，有些还允许参观他们的厂房设备，那些很讲究的橡木酒桶，同时也就是你品酒的桌子。倒一小杯美酒，品一口再换一种，但比较专业的过程是先晃动杯子，看看酒的颜色和挂杯度，然后把鼻子伸到杯子里深吸一口气，这才品一口酒再咂吧一下嘴让舌头侧的味蕾充分接触(以示是真的在品酒而不是在骗酒喝 ^_^) 等咂吧完几家酿酒商的所有收藏后舌头也开始不大灵光了。有兴趣的酒徒可以在那里驻扎上几周，遍品美酒，有诗为证: 日啖美酒三百盅，不辞长驻猎人谷。品好酒可以挑选自己满意的来个厂家直销，不过提醒大家，虽然如此，还是买1, 2瓶意思一下即可，因为如果你看上了某种酒的话，在你当地的 bottle shop, liquidland等可能只要2/3的价格可以买到一样的产品。酒商招待客人的地方猎人谷的村民大都非常很纯朴。酒商的夥计帮你倒酒的同时

一般都附带些解说，如果客人不多的话，可以慢慢和他们聊天，学到很多关于酒类的小知识。葡萄酒小常识 根据酿造过程，将皮和葡萄分开后酿造的即成白酒，适合搭配海鲜大餐，带皮酿造的葡萄成为红酒，果味醇厚富含(tannin) 增加酒不同的口感，适合牛排之类的肉类大餐，也更耐久藏。也有的酿酒商将在开始酿造的3-5天后才将果皮分开，就成为一种很女孩子气的粉红色。一般白酒在5-7摄氏度下饮用，红酒则在室温下更显果味的芬芳和饱满，因此我个人不是太喜欢白酒。根据选用的葡萄品种，常见的又可分为Sauvignon，，Shiraz，Merlot 等等等，其中有的只适合酿制红酒如Cabernet Sauvignon 有的适合白酒。品种相当多，名字相当长。本人非专业酒徒，就不一一列表了。澳洲不少酒商喜欢将2种品种混合酿造，成分居多的放前面，因此酒瓶的标签上出现Cabernet Sauvignon Merlot或者Merlot Cabernet Sauvignon, 等等。一般不同口味的人都会有自己喜欢的某个品种。葡萄酒是久尔弥香的，一般的红酒需要2-3年后更显醇正味道，5年左右到达顶峰，因此现在市面上的酒1999-2003的都比较常见。也有少数的可以在酒鬼们的贪婪眼光中幸存至10年以上，堪称珍品，价格也是随年份上涨的，不过也并非都越老越好。酒和人生一样，到达顶峰以后酒质就逐年递减衰老。另外不同年份的具体气候变化对葡萄的生长也有很大影响，因而出现某年某地的葡萄酒特别精品的现象。98年的南澳就出了很多的上品。葡萄酒的保存是在室温略低为好，忌比较大范围的温度变化，也不适合在冷柜里保存，因为低温会缓解酒质的成熟。酒瓶横放保存为好，有条件的话可以买一个小酒柜，架上几瓶酒也是很好的装饰摆设。 100Test 下载频道开通，各类考试

题目直接下载。详细请访问 www.100test.com