

红酒布道



葡萄美酒夜光杯

“葡萄美酒夜光杯”，自古美酒与酒杯相辅相成，我们常用的葡萄酒杯，一般都是高脚大肚儿的勃艮地酒杯或者波尔多酒杯，也就是俗称的高脚杯。不过这只是葡萄酒分类中的一员，事实上葡萄酒杯的分类极为复杂精致，不输于葡萄品种的复杂程度，甚至某种葡萄品种或者某个特定产区，都有其对应的葡萄酒杯，下面我们就来认识一下吧。

丰富多样的酒杯形状形成了缤纷多彩的酒杯世界，按照工艺分类，葡萄酒杯大致分为机器制造、半机器半手工制造以及全手工制作；按照材质大致可分为普通玻璃、一般水晶玻璃和无铅水晶玻璃。以其功能来看，葡萄酒杯大致分为三类，即红葡萄酒杯、白葡萄酒杯以及香槟杯。



红葡萄酒无论从酒液还是酒香都较白葡萄酒更为浓郁，需要有足够的表面积，以便令酒接触到更多氧气，所以一般红葡萄酒杯的杯口较白葡萄酒杯更宽大，杯身更圆润。常见的红葡萄酒杯有勃艮地酒杯、波尔多酒杯、黑皮诺酒杯和赤霞珠酒杯。

a、波尔多酒杯的杯身较长、杯口较窄，能够更好地聚集酒香，品酒时可以将酒直接送入舌头的中后部，能够更深入感受酒液。市面上大部分葡萄酒都适合波尔多酒杯，当然除了勃艮第葡萄酒。

b、勃艮第酒杯的标志性特征就是杯肚大、杯身较矮，而且杯子的直径也更宽一些，易于葡萄酒香气的散发。

一般来讲，白葡萄酒杯的整体高度略低于红葡萄酒杯，杯口锥度较红葡萄酒杯小，杯壁直上直下，适宜用来品酒。最常见的白葡萄酒杯是霞多丽酒杯和长相思酒杯。

c、霞多丽酒杯一般是圆肚形、开口略宽，适合品鉴酒体饱满的霞多丽酒液。

d、长相思酒杯的开口和杯肚略窄，易于酒气聚集，适合清爽甘冽的长相思葡萄酒。

香槟杯主要分为郁金香酒杯和笛形酒杯，这两种酒杯很易分辨。两者共同的特点都是杯身细长，给升腾的气泡留足了空间，令香槟的观赏价值更高，也更易留住酒香。

e、郁金香酒杯状似一朵花。

f、笛形酒杯则更加细长。

北京商报记者 刘一博 朱欣悦/文 张彬/制图

CNR youRadio 都市之声 夏在北京

1018 绿色生活月

3月23日-4月22日，全面展开

启动仪式、二手市集、明星公益足球赛、LIVEHOUSE不插电演唱会……

都市之声为绿色环保公益发声

环保行动，刻不容缓！



更多精彩活动内容，敬请关注都市之声官方微博及微信公众平台。