

TERMES TECHNIQUES DE DESCRIPTION D'UN VIN

TRADUCTION EN CHINOIS

WWW.CAVENAPOLEON.COM

ACCESSIBLE（已可饮用）——已经可以品尝的酒；适饮期的酒；不需储藏的新酒，成熟的老酒和比预期早熟的酒。

ACETIC ACID（醋酸）——所有酒都含有轻微而不易察觉的醋酸（约 0.03% -0.06%）。如果比例超过 0.1%，酸味会变得明显，就有如指甲油般的味道。

ACID, ACIDITY（酸度）——酒酸，是造成葡萄酒(特别是白酒)的结构及厚度的重要因素。若与丹宁等其他元素不平衡，会造成瑕疵。通常以 **Tart** 或 **Sour** 来形容酸度过高的酒。甜酒的酸度会比不甜酒略高。

AFTERTASTE（余韵，回甘）——指入喉后的回甘。这回甘与酒停留在你口中的香味将有所不同，有辛辣的感受，余韵越长表示越好，是欣赏葡萄酒最后的一个愉快的项目。

AGE/AGED（陈年 / 成熟）——经陈年的白酒通常由青绿转变为金黄色。波尔多红酒由紫转深红，布根地由紫变砖红。实际颜色转变视葡萄品种而定。

AGGRESSIVE（浓烈）——指酒内含浓烈的丹宁，非常干涩，尚需陈年。

ALCOHOLIC（酒精的酒精味）——1.平衡不佳而生成酒精的味道。浓烈的酒精味会把应有的果香覆盖，生成炽热的感受。

2.法令规完酒内的酒精浓度必需注明，一般而言，餐酒不得超过 14%，然而亦有例外，如某些金芬黛的酒精度会比较高。

ALMOND（杏仁）——带有些微甘味，意大利白酒通常会出现这种味道。

American Oak（美国橡木）——用美国橡木桶陈酿的苏维翁，梅洛及金芬黛会有浓烈的香草，时萝（九层塔）及杉木味。

ANISE（大茴香）——些微的甘草香，大部份的西班牙红酒会有这种味道。

APPLE（苹果）——1.丰富的苹果香味，你可以在有轻微橡木味的莎当妮中品尝得到。

2.清新的苹果味是惹丝琳白酒的味道。

3.尚未成熟的葡萄酿制的白酒有青苹果味。

4.酸苹果味表示酒已开始氧化。

APRICOT（杏子）——杏味通常会在甜白酒中出现，红酒中偶尔也会出现。

AROMA（香味）——指酒闻起来的味道。品酒的第二步骤。有些人用 **Aroma** 代表新酒的香味，**bouquet** 则是代表已陈年成熟的香味。

ASTRINGENT（干涩，收敛性）——葡萄单宁会使口腔黏膜收??，生成干涩的感受，通常

会出现在尚未成熟的高级红酒中。

ATTACK（第一感受）——技术上的术语，酒入口后的第一印象。香槟酒要注意的第一感受是气泡的粗细，而红酒则是丹宁。

AUSTERE（干涩，微酸）——可以有两种解释，(1)干涩，通常会出现在较年轻的酒中，(2)微酸，如出现在夏布利中。

BACKBONE（主轴）——指酒的主骨干。果味太重而欠缺丹宁及应有的酸度会被称为没有主轴，而不利陈年。

BACKWARD（落后）——形容一瓶酒与他过去或其他同期酒相比欠缺应该有的表现，亦可解作延迟成熟的酒。

BALANCED（均衡性）——所有果香，丹宁，酒酸，酒精浓度都能适当的均衡表现。

BANANA（香蕉）——一种特别的香味，通常出现在薄酒莱的酒中。

BARNYARD（泥土味）——红酒常常有些微泥土味，但很多酒评家用 **Barnyard** 来形容布根地的酒，而将 **Earthy** 用在波尔多上。

BEAUJOLAIS-LIKE（薄酒莱式）——淡而有清新的果香，特别是樱桃味，几乎感受不到丹宁的酒。适合年轻时享用。

BERRY（莓果，酱果）——樱桃，葡萄都属于酱果类。很多红酒，尤其是波尔多红酒，都有莓果味，只是浓淡有异而已。仙飞玳酿成的红酒便有强烈的莓果味。

BIG（强劲）——形容丹宁和酸度十分强劲和平均，可以陈年很久的酒。但过度强劲的酒，有失去平衡之虑。

BITTER（苦味）——单宁会使酒有轻微的苦味，过苦的酒则可能已变坏。意大利酒和甜白酒偶而会有带苦的余韵。

BLACK CHERRY（黑樱桃）——是在梅洛，比诺瓦等红酒中十分常见的一种香味。

BLACK COFFEE（黑咖啡）——通常在已成熟的加州苏维翁葡萄中会发现这一种辛辣的香味。

BLACK FRUIT（黑果类）——综合了黑樱桃、黑莓、梅子及其他类似的香味，常会出现在质量优良的红酒中。

BLACK PEPPER（黑胡椒）——是一种芬芳的特殊香味，在气候较热的红酒产区所产的酒中差不多都可以查找这种香味。

BLACKBERRY（黑莓）——是红酒中一种常见的香味。

BLACKCURRANT（黑加仑子）——是在波尔多红酒中常见的果味之一。

BLUEBERRY（蓝莓）——是另一种不太常见的香味，但会在佛朗葡萄所酿制的酒中可以找得到。

Body（结构）——酒的丹宁，酸度和酒精结合的感受。用低，中和强劲来形容。

BOUQUET（香味）——常用于已成熟的酒，请见 **Aroma**，现在一般酒评家很少严格区分两者的差异。要严格区分的话，**Bouquet** 属于醒酒后复合的香气。

BOXWOOD（黄杨木）——灌木的一种，但闻起来像猫屎的味道，通常出现在某些白苏维翁??。

BRAMBLE FRUIT（莓果类）——莓子类及桑椹的总称，是金芬黛一定有的味道。

BRASS（黄铜色）——用来形容甜白酒或陈年白酒的颜色。

BREATHE/BREATHING（醒酒）——刚开瓶的酒因长期与硫磺及木塞接触而生成霉味，需要一段时间呼吸空气来化去这种味道。

BRIGHT（透明，适当的酸度）——用来形容极为清澈的色泽，或高而不过份的酒酸。

BRILLIANT（清澈透亮）——酒显现异常的透明清亮感并非一定是赞美词，可能是严重过滤的后果。

BROWN SUGAR（砂糖香）——不太甜，但令人感到愉悦的焦糖口味。

BURNT MATCH（焦火柴味）——是一种闻起来像刚熄灭的火柴味，可能酒内硫酸稍高。

BUTTER, BUTTERY（奶油味）——浓郁的奶油香，在莎当妮的酒??常会发现这一种味道。一般白酒在经过乳酸发酵程序后也会生成这种香味。

CANDIED, CANDIED FRUIT（冰糖味，糖果味）——用比诺瓦酿成的白酒常有的一种香味。

CANTALOUPE（香瓜味）——用白比诺酿成的白酒常有的一种香味。

CARAMEL（焦糖香味）——橡木陈年余留的香味。但如在发酵过程中使用人工加糖亦可能会有这种味道。

CASSIS（黑醋栗）——法国黑加仑子酒味，波尔多红酒常有的味道。

CAT SPRAY（猫尿，猫蚤水味）——有点像麝香味，并非负面的形容词。白苏维翁酿的酒常有这种味道。

CEDAR（杉木味）——成熟苏维翁红酒生成的味道。

CHERRY-BERRY（樱桃子味）——上等的红酒都带有这种黑莓果味。

CHESTNUT（栗子味）——白酒常有的味道。特别是布根地白酒和莎当妮。

CHEWY, CHUNKY（软黏感）——用来形容组织浑圆的酒。喝起来有点??的感受。亦可解释为含有浓郁的单宁。

CHILE PEPPER（辣椒味）——一种浓烈的药草味，特别出现在纽西兰的白苏维翁所酿

的酒上。

CHOCOLATE, DARK-CHOCOLATE（巧克力）——黑巧克力味，不甜但很香。是一级红酒常有的香味。

CIGAR BOX（雪茄盒味）——杉木加上烟草味，常被用来形容波尔多红酒，陈年后的西班牙红酒亦有这种味道。

CITRUS（柑橘香）——一般白酒都有，微甜又带些刺鼻香。

CLEAN（清爽）——没有厌恶或不明的气味。

CLOAKED（包封的）——用来形容丹宁被果香包封着。

CLOSED（不明显的、闭塞的）——不明显的，仍在陈睡的酒，表示该酒尚有陈年的潜力。

CLOUDINESS, CLOUDY（混浊）——形容清澈度，以现今的酿酒技术，很少混浊的酒，除非该酒已变坏。但很老的布根地好酒偶而会有点浊。

CLOVES（丁香）——一种辛辣的香气，西班牙利奥哈红酒会有这种味道。

CLOYING（过甜）——酒酸不足而生成过甜的现象。

COARSE（涩）——因为新酒含有较强的丹宁，入口易收??口腔黏膜而引起干涩的感受，适宜陈年的新酒都会涩。好酒涩而顺，通用酒涩而干。

COCONUT（椰子味）——美国橡木常有的一种味道。

COMPLEX（复杂）——多种味道杂陈。通常是赞美词，好酒复杂度高，但口感复杂的酒不一定就是好酒。

CONSISTENT（协调的）——香味，口感和余韵都满一致的。

CORKED, CORKY（木塞味，已变坏）——不当或过久的保存，通常用来表示该酒已变坏。

COTTON CANDY（棉花糖）——薄酒莱式的酒生成的味道。

CREAMY（绵密柔顺）——与 **buttery** 意思相近。

CRISP（活泼青脆的）——清新，有些刺口果酸。赞美词。形容白酒居多。

DELICATE（细致优雅）——形容该酒复杂但有其独有的特色。

DEMI-SEC（微-中甜）——**sec** 法文意思是干，但用在酒上指的是微甜，特别是香槟酒。

DEPTH（深度）——指酒复杂和有浓缩的香气。

DIESEL（柴油味）——德国白酒常有的味道。不是负面形容词。我们通常会用矿石味来形容红酒的这种香味。

DILL（时萝）——药草味，经美国橡木桶陈年的加州苏维翁常有的一种香味。

DIRTY, DIRTY SOCKS（臭袜味）——如其名，一种不雅的味道。可能来自不洁的木桶或木塞。

Dominant（过份）——某种香味太浓烈，超越其他香味。非赞美词。

DRY（不甜）——不甜的意思，和法文 **sec** 同义，用在白酒上，千万不能因字译而误以为干。

DRYING OUT（褪味）——指酒的高峰期已过，果香已不再，只剩下丹宁和酒精。

DUMB（潜在力）——尚须陈年的酒。

EARTHY（泥土味）——不是负面形容词，指有一些泥土味的感受，勃根地酒常有这种形容词，但不宜太重。

EASY（简单）——容易入口，没有特色的日常餐酒。

EMPTY（空洞）——没有主轴的酒，与 **HOLLOW** 同义。

ESTATE BOTTLED（酒庄装瓶）——在欧洲，法令规定特许酒必需在酒庄装瓶。新世界酒厂也会在酒标上有此注明，以表示在酒庄装瓶或酿酒葡萄来自本属葡萄园，以提高消费者信心。

EUCALYPTUS（油加利味）——一种辛香如油加利树菜的味道，一级的加州和智利苏维翁常带有的香味。

FADING（衰退）——指酒已过了高峰期，失去颜色、果味和和特色。

FAT（肥厚）——指酒入口，有丰满带点油腻的感受，视乎形容甚么样的酒，对苏玳白酒而言，是赞美词，对其他酒可不一定。

FINISH（回味）——余韵，酒下喉之后残留的感受，判断酒的良劣重要条件之一。与 **AFTERTASTE** 同意思

FLAT, FLABBY（平淡）——酒的酸度不足或没有果香，表示该酒结构不佳。

FLESHY（太油）——柔顺但丹宁低，形容通用佐餐酒居多。

FLORAL, FLOWERY（花香）——很多白酒都有这种香味。但不宜过浓。某些西班牙及意大利系葡萄酒亦有花香。

FOREST FLOOR（湿草味）——清晨带露水的叶香，清新舒畅。

FORWARD（直接）——直接的味道。中性形容词。亦可指已完全成熟的酒。

FRAGILE（完全成熟）——表示该酒已达颠峰期，不能再陈年，必须要尽快饮用方能欣赏该酒的最佳状态。

FRAGRANT（馥郁的）——表示丰富的香味。

FRESH（新鲜）——有多种意义，用在老酒，指该酒没有混浊不明的味道。用在白酒、香槟酒或薄酒莱式红酒指香气简洁清新。

FRUIT BOMB（过重果味）——过重果味的酒如薄酒莱。好喝但嫌单调。

FRUIT, FRUITY（水果味）——表示该酒有充份的果味，但没有特定某一种味道。用在顶级红酒并非赞美词。通常好酒都能分辨香气。

FULL, FULL-BODIED（厚度十足）——丹宁，酒酸及酒精浓度控制非常好。强劲有潜力。

GARNET（深石榴红色）——形容该酒的色泽。

GOLD（金黄色）——形容该酒的色泽。甜白酒经陈年后会变金黄色。特别是顶级的苏玳。

GRAPEFRUIT（柚子味）——白苏维翁和德国白酒常有的香味。

GRAPEY（葡萄味）——一般普通酒，具有简单的葡萄味，无深度。

GRASSY, HAY（草味）——青草味，带些许腥。负面形容词。白苏维翁常有。

GREEN OLIVE（绿橄榄味）——苏维翁的一种味道。接近黑加仑子味。

GREEN BEAS（豌豆味）——一般用来形容白酒的香味。

GREEN PEPPERS（青椒味）——形容稍为刺鼻的青草味。

GREEN（草青味）——青色植物味的统称。

GRIP（坚实）——组织精密，口感厚稠，用来形容波特酒和特别强劲的红葡萄酒。

HARD（坚实）——形容高丹宁和酸度的年轻红酒。

HARMONIOUS（协调）——各方面非常平均，完美的酒。

HARSH（粗旷）——形容酒有强劲的丹宁和酒精。

HAZELNUT（榛实果味）——意大利红酒常带不明显的榛实果味。有点苦，很特别。

HAZY（不清晰）——指酒的清澈度不够。用这名词时要小心，很多未经过滤而年份新的好红酒或变坏的酒都会出现同样情况，与 **cloudy** 不太一样。

HERBAL, HERBACEOUS（药草味）——青草味，药草味。

HOLLOW, EMPTY（空洞的）——指酒从入口至下喉的过程空洞，没有特别感受。

HONEY（蜂蜜味）——蜂蜜味常出现在甜白酒中。

HOT（酒味浓烈）——酒精/果酸处理不平衡。使酒精感受过份浓烈。

INKY（像墨水般地深色）——深红色。指酒的颜色深红,像墨水般地深色。

JAMMY（果酱味）——果味浓缩，美国金芳黛常有这样情况。

JUCY（果汁般）——赞美词，形容该酒果味丰富而顺滑有感受。

LAVENDER（薰衣草）——通常出现在兰格多克及普罗旺斯的红酒中。

LEAD PENCIL（铅笔屑味）——很多波尔多红酒都有铅笔屑味，尤其是波勒产区的酒。

LEAFY（草味）——青草味。

LEAN（单调的）——由于该酒果酸过高，平衡不良，但在用餐时饮用特别开胃。

LEATHER（皮革味）——陈年老酒很多时候有皮革味。特别是在橡木桶内陈年的酒，如西班牙的利奥哈。

LEMON, LEMONY, LEMON-LIME（柠檬味）——干白酒几乎都带些许柠檬味。