Il Vino Italiano

Introduzione alla Enogastronomia Italiana 20 Marzo 2010 Dr. Fu Ju Yang

I Vocabolari sul Vino



O-P-T-P-A il tappo



A-L-C-E-I-C il calice

T-E-C-D-N-A-R-E
Il decanter



P-A-I-A-T-A-C-V-P

Il cavatappi

I-O-T-B-L-I-G-T-A la bottiglia



Le forme del bere (1)

■ 酒杯材質:水晶優於玻璃 (水晶澄澈透明→利於視覺分析)

酒杯怎麼拿?

■ 酒杯拿法:手持杯腳(手觸杯身→影響溫度和嗅覺分析)

手離鼻子和酒越遠越好!

想想看剛拿過起士的手...



Il calice

Le forme del bere (2)

什麼杯子裝什麼酒?



V.S.



- 氣泡質地: 細緻 v.s. 單純
- 酒的香氣: 複雜 v.s. 單純



V.S.



- 酒的年紀:老酒 v.s. 新酒
- 酒的香氣: 複雜 v.s. 單純

Stappare una bottiglia



la capsula

- 酒瓶直立放桌上, 始終保持固定位置, 酒標面對客人
- 移除瓶頸上塑膠帽 -> 徹底清潔瓶口 -> 移除瓶塞(避免任何噪音)-> 檢驗 瓶塞的味道 (una coretta nota di sughero e di vino) -> 二度清潔瓶口 (動作輕)

l'etichetta

缺點為何?

Degustazione (1)

視覺分析

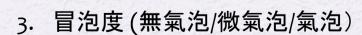
1. 澄澈度:

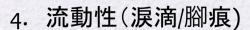
- 清澈/混濁
- 沈澱物(白:鹽 酸沈積;紅:皮質 沈澱)

2. 顏色:

- 紅:紫/寶石紅/ 磚紅
- 白:檸檬黃(青)/ 稻草黃/金黃/琥 珀黃













Degustazione (2)

嗅覺分析

- 1. 氣味健康檢驗:
 - cork taint
- 2. 氣味強度:
 - 弱/中/強
- 3. 氣味屬性:
 - 花香
 - 果香(新鮮、糖漬)
 - 皮革、動物
 - 蔬菜(水煮、新鮮)
 - 土、葉子、菇類
 - 巧克力、雪茄……

味覺分析

- 1. 味覺健康檢驗:
 - Troppo tardi ...
- 2. 味道強度:
 - 弱/中/強
- 3. 酸度檢驗
- 4. 酒體:
 - 輕/中/重(corposo)
- 5. 味道屬性:
 - 花香
 - 果香(新鮮、糖漬)
 - 皮革、動物
 - 蔬菜(水煮、新鮮)
 - 土、葉子、菇類
 - 巧克力、雪茄……

這則酒評裡你看到哪些分析?



喝酒不開車,安全有保障。

Degustazione orizzontale e verticale

D. Orizzontale



- 同一葡萄品種 (chianti, chardonnay etc.)
- 同一年份
- 不同酒廠(如何詮釋同一葡萄品種)
 - -> 不同產地(風土的影響)

D. Verticale



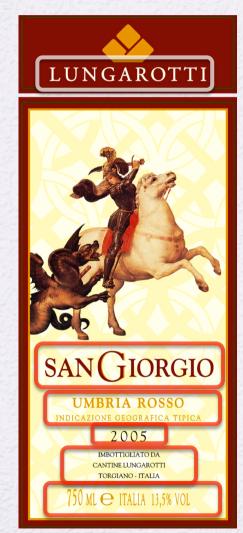
- 同一葡萄品種 (amarone, brunello etc.)
- 同一酒廠
- 不同年份-> 酒的演化(10年前10年後)

【歌手】

Leggere le etichette dei vini

酒標告訴你什麼資訊?

- 1. 酒廠名:
 - Cantina 酒窖
 - Azienda 酒商
 - Tenuta 酒莊
 - Fattoria 酒廠
 - Sociale 釀酒會社
- 2. 酒名
- 3. 法定分級: DOC, DOCG, IGT
- 4. 年份
- 5. 產地
- 6. 其他資訊
 - 酒精濃度
 - 容量

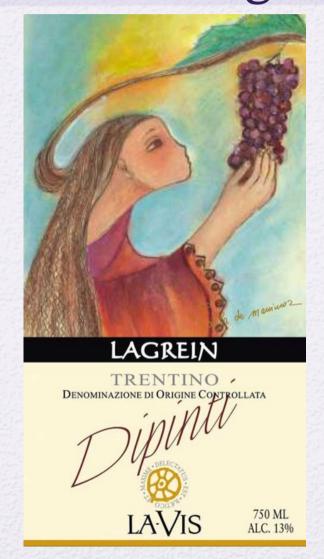


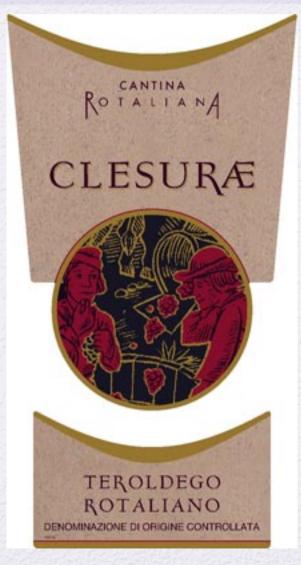
(1) 酒廠名

- (2) 酒名
- (3) 法定分級
- (4) 年份
- (5) 產地
- (6) 其他資訊

Leggere le etichette dei vini gli esercizi

Nr. 1





Nr. 2

La Traviata

Pavarotti- La Traviata- Brindisi

uncjim

0

Subscribe

55 videos ▼

