



WAP

WINES OF
PORTUGAL
ACADEMY
葡萄牙葡萄酒学院



线上教育课程

第五章
起泡酒

葡萄牙的葡萄酒

wines of portugal



A large, stylized black letter 'W' with a decorative flourish on the right side, set against a white background.

WINES OF
PORTUGAL
ACADEMY
葡萄牙葡萄酒学院

葡萄牙起泡酒

葡萄牙的葡萄酒
wines of portugal



起泡酒



- 起泡酒的特点是开瓶时会产生丰富而持久的泡沫。
- 起泡酒的风格十分多样，可以根据其酿酒方法来进行分类。
- 葡萄牙全国各地都酿造起泡酒。

资料来源: Vinhos de Portugal de Carlos Freire Correia

W

WINES OF
PORTUGAL
ACADEMY
葡萄牙葡萄酒学院

葡萄牙的葡萄酒
wines of portugal



起泡酒

传统酿制方法

- 称为传统法（在瓶中二次发酵）
- 最初由百拉达 Bairrada产区采用（如今，葡萄牙约 80% 的起泡酒都产自这里）
- 另一个生产起泡酒的传统产区是塔华拿华罗沙 Távora-Varosa

最常用的葡萄品种:

- 玛利亚果莫斯 Maria Gomes
- 碧卡 Bical
- 阿林图 Arinto
- 巴加 Baga
- 国产杜丽佳 Touriga Nacional
- 阿弗莱格 Alfrocheiro
- 罗丽红 Tinta Roriz
- 白葡萄 ● 红葡萄

W

WINES OF
PORTUGAL
ACADEMY
葡萄牙葡萄酒学院

葡萄牙的葡萄酒
wines of portugal



起泡酒

传统酿制方法

起泡酒风格（传统法）

- 使用白葡萄品种酿制的白起泡酒:
白中白起泡酒 (Blancs de Blancs 或 Branco de Brancas)
- 使用红葡萄品种酿制的白起泡酒:
黑中白起泡酒 (Blancs de Noir 或 Branco de Tintas)
- 桃红起泡酒（使用红葡萄品种酿造）
- 红起泡酒（使用红葡萄品种酿造）

A large, stylized white letter 'W' logo on a black background, which is part of the Wines of Portugal Academy branding.

WINES OF
PORTUGAL
ACADEMY
葡萄牙葡萄酒学院

The logo for Wines of Portugal, featuring the text '葡萄牙的葡萄酒' and 'wines of portugal' next to a decorative 'P'.

起泡酒

传统酿制方法

1. 装瓶并加入Liqueur de Tirage装瓶液

- 装瓶
- 加入装瓶液（成分包括酒液、酵母菌及含糖分的发酵液体）
- 确保酒瓶能承受二次发酵的高压
- 酒瓶需被完全密封

2. 二次发酵

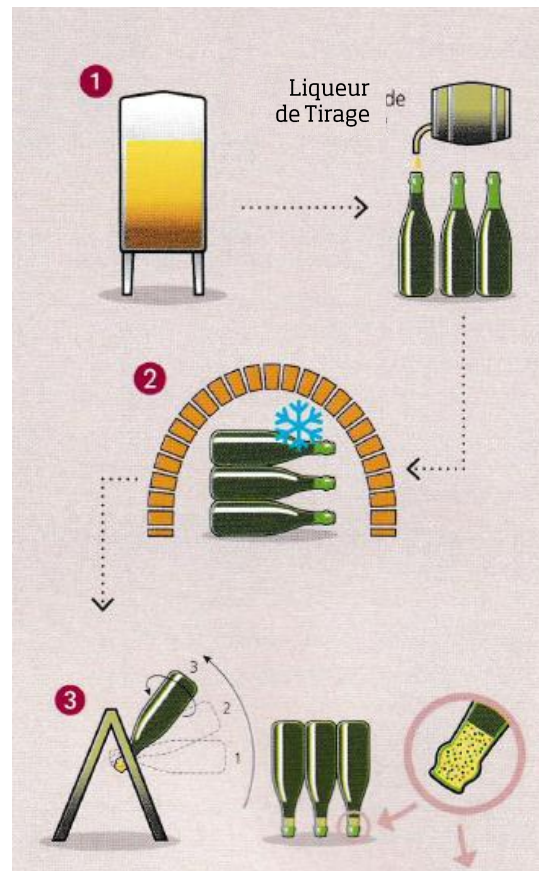
3. 进行“转瓶”

陈酿时间:

珍藏（Reserva）：12-24个月

特别珍藏（Super Reserva 或 Extra Reserva）：
24-36个月

特级珍藏（Grande Reserva）：36个月以上



W

WINES OF
PORTUGAL
ACADEMY
葡萄牙葡萄酒学院

葡萄牙的葡萄酒
wines of portugal



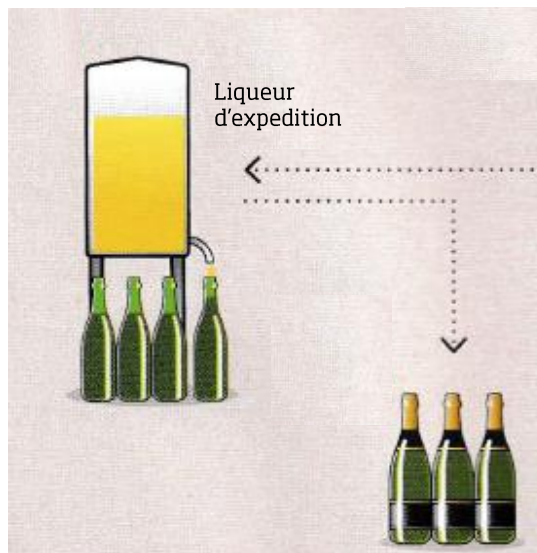
起泡酒

传统酿制方法

4.除渣

5.补液

- 除渣过程会耗损一定量的酒液
- 通过添加名为“Liqueur d'Expedition”的混合液（葡萄酒和不同浓度的糖）来进行添补
- Liqueur d'Expedition 将决定起泡酒最终的各种风格



起泡酒类型:

天然干 (Bruto Natural) : 糖分含量少于3克/升;
超天然 (Extra Bruto) : 糖分含量少于6克/升;
天然 (Bruto) : 糖分含量少于12克/升;
极干 (Extra - Seco) : 糖分含量为 12-17克/升;
干型 (Seco) : 糖分含量为 17-32克/升;
半干型 (Meio - Seco) : 糖分含量为 32-50克/升;
甜型 (Doce) : 糖分含量为 50克/升 以上。

巴加 @ 百拉达计划

Baga @ Bairrada

目标：更多使用百拉达 Bairrada产区的主要葡萄品种巴加 Baga，巴加 Baga也是酿制高品质“黑中白”（blanc de noir）起泡酒的主要葡萄品种。

特点:

- 可长期储存，品质优良，有良好的酸度和新鲜度，口感偏干（无甜味）
- 至少 85% 使用巴加 Baga葡萄品种
- 按颜色分类（整体颜色非常浅，最深的酒款颜色类似珍珠色）
- 按含糖量分类
- 按起泡酒酸度分类

浏览下方网站可获取更多信息：
www.bagabairrada.pt

A large, stylized white letter 'W' logo on a black background, representing the Wines of Portugal Academy.

WINES OF
PORTUGAL
ACADEMY
葡萄牙葡萄酒学院

The Wines of Portugal Academy logo, featuring the text '葡萄牙的葡萄酒' and 'wines of portugal' next to a stylized 'P' logo.

晚收葡萄酒

晚收葡萄酒的甜度和浓郁的香气十分适合现代人的口味，此酒款于过去十年在市场上异军突起，受到葡萄酒业界人士及普通消费者的欢迎。晚收葡萄酒由非常成熟的葡萄品种，且通常为白葡萄品种酿造。该类酒通常采用费尔南·皮雷斯 Fernão Pires、菲娜玛尔维萨 Malvasia Fina、麝香 Moscatel、阿林图 Arinto和赛西尔 Cercial 酿制。

资料来源: Vinhos de Portugal de Carlos Freire Correia

过度熟化:

- 非常成熟的葡萄，在高度脱水时采收，类似葡萄干状态，采收时间比正常采收时间晚（通常比正常采收时间晚 1-2 个月），还需经过精心挑选
- 果肉中含更多糖分和酸度
- 香气和单宁更高（皮/果肉比例增加）
- 酿成口感浓郁粘稠的葡萄酒
- 晚收葡萄可能会受到贵腐菌（Botrytis Cinerea）感染而进一步浓缩糖分

A large, stylized white letter 'W' logo on a black background, representing the Wines of Portugal Academy.

WINES OF
PORTUGAL
ACADEMY
葡萄牙葡萄酒学院

The logo for Wines of Portugal, featuring the text '葡萄牙的葡萄酒' and 'wines of portugal' next to a stylized 'P'.



WPA

WINES OF
PORTUGAL
ACADEMY
葡萄牙葡萄酒学院



谢谢观看

葡萄牙的葡萄酒
wines of portugal



VINI  PORTUGAL

 WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE



W
WINES OF
PORTUGAL
ACADEMY
葡萄牙葡萄酒学院



• 探索 •
非凡的
葡萄酒世界



使用微信扫描二维码
参与测试

www.discoverwinesofportugal.page

葡萄牙的葡萄酒
wines-portugal

