

國內外紅葡萄酒感官品質之比較 = Comparison on sensory quality of domestic and imported red wine

廖品鈞、陳明造

E-mail: 354853@mail.dyu.edu.tw

摘要

廣義而言，葡萄酒（Wine）可以泛指由水果釀製成的酒，不過通常僅指以葡萄為原料的酒。人類採摘野葡萄釀酒的歷史可以上溯到史前時代，年代幾已不可考。在距今至少六千年前，黑海與裡海間的高加索地區，人類開始種植葡萄，釀製葡萄酒，而且，最關鍵的是，當時採用的葡萄屬於Vitis Vinifera種，和目前全球數以千計的釀酒葡萄品種相同，推斷是所有釀酒葡萄的祖先。感官品評是以科學基礎探討如何引發，測量，分析及解釋五項感官對食品特質的感官反應的科學。葡萄酒藉著視覺、嗅覺、味覺與觸覺來評價。故本研究選定4種國外葡萄酒與6種台灣本土生產製造之品牌葡萄酒，針對官能評估項目包括外觀顏色、香氣、滋味、整體品質進行感官品評。本研究以盲品的方式進行感官品評。經由感官品評的比較結果，讓各位可以慢慢體會各種國內外紅葡萄酒之間的不同，有助於進一步找出自己喜歡的葡萄酒。欲達鑑賞紅葡萄酒的境界。

關鍵詞：紅葡萄酒、感官品評、外觀顏色、香氣、整體品質

目錄

封面內頁 簽名頁 中文摘要.....	iii
英文摘要.....	iv
iv 誌謝.....	v
v 目錄.....	vi
vi 圖目錄.....	viii
viii 表目錄.....	ix
ix 1.前言.....	1
1 2.葡萄酒的介紹.....	3
3 2.1葡萄酒的定義.....	3
3 2.1.1名詞解釋.....	3
3 2.1.2分類.....	4
4 2.2葡萄酒的起源與發展.....	5
5 2.3葡萄酒事業的發展趨勢.....	8
8 3.釀酒葡萄.....	11
11 3.1葡萄的成分.....	11
11 3.2葡萄樹的生長循環週期.....	12
12 3.3釀酒葡萄品種.....	15
15 4.葡萄酒製造.....	24
24 4.1葡萄的採收.....	24
24 4.2葡萄酒釀造過程.....	24
24 4.3影響葡萄酒品質的因素.....	27
27 5.葡萄酒在橡木桶的培養.....	29
29 5.1為什麼要使用橡木.....	29
29 5.2橡木桶對葡萄酒的作用.....	34
34 6.品酒入門.....	32
32 6.1品酒的定義.....	32
32 6.2品酒的條件.....	32
32 7.葡萄酒感官品評的方法.....	34
34 7.1感官機制與感受.....	34
34 7.2視覺的觀察.....	36
36 7.3嗅覺的觀察.....	37
37 7.4味覺的觀察.....	40
40 8.材料與方法.....	45
45 8.1實驗目的.....	45
45 8.2實驗材料.....	45
45 8.3實驗流程.....	47
47 9.實驗結果.....	53
53 10.結論.....	53
53 參考文獻.....	54

參考文獻

- 1.王聯輝、蔡碧仁、鄔文盛、蕭泉源、顏裕鴻、林麗雲、張永吉。2004版。食品加工~產品製造篇。第353-356頁。華格納出版社。台中，台灣。
- 2.王鵬譯。2010。葡萄酒的風味。第31-32頁。積木文化出版社。台北，台灣。
- 3.王三郎。2009。應用微生物學。第313頁。高立圖書有限公司。台北，台灣。
- 4.冉亦文。1985。葡萄酒的栽培、成熟與採收。製酒科技專論彙編7:28-37。
- 5.江茂輝。1993。葡萄酒瓶中貯存香氣成分之變化。製酒科技專論彙編15:183-191。
- 6.汪忠明。2006。葡萄酒之釀造。食品工業38(10):41-54。
- 7.林慧芬。2006。紅葡萄酒之抗氧化活性。輔仁大學食品營養學系碩士論文。新北市，台灣。
- 8.林裕森。2008。葡萄酒全書。第22-45頁。積木文化出版社。台北，台灣。
- 9.林耕年。1988。釀造學(全)。復文書局。台南市，台灣。
- 10.胡曉茹。2004。蘋果酸乳酸發酵降低黑后紅葡萄酒。輔仁大學食品營養學系碩士論文。新北市，台灣。
- 11.胡鳳?。1988。酒類中之香氣成分。製酒科技專論彙編10:139-174。
- 12.姚念周。1999。食品感官生理現象的簡介。食品工業31(7):42。
- 13.陳舜鄰。2007。大台北地區紅葡萄酒消費者行為和銷售商決策對台灣酒公司供銷影響之研究。國立嘉義大學農學研究在職專班碩士論文。嘉義市，台灣。
- 14.陳鴻章。2005。國產水果製酒之潛力與機會。農業世界262:22-31。
- 15.陳干浩。2002。葡萄酒。第22-23頁。品度出版社。台北市，台灣。
- 16.陳雪娥。2004。酒品感官品評初級班課程

講義。輔仁大學食品營養學系。新北市，台灣。 17.陳雪娥。2004。酒品感官品評中級班課程講義。輔仁大學食品營養學系。新北市，台灣。 18.陳雪娥。2005。農村酒莊品評鑑標準班課程講義。輔仁大學食品營養學系。新北市台灣。 19.陳怡今。2006。國內特選優質紅葡萄酒與台灣自產品牌葡萄酒之主要成份分析與其生物活性之探討。國立高行海洋科技大學水產食品科學系碩士論文。高雄，台灣。 20.岩、康文懷。2010。葡萄酒釀造微生物學-實驗技術與規程。21.第80-85頁。中國輕工業出版社。北京，中國大陸。 22.張為憲等。2002。食品化學。第376-378頁。華香園出版社。台北，台灣。 23.張燦如。1977。黑后葡萄花青素之研究。中國園藝。23(1):32-38。 24.康有德。1973。葡萄。科學農業19(12):61-65。 25.張甯。1998。葡萄酒V.S健康。第126-127頁。捷甯出版社。台北市，台灣。 26.黃淑媛。1997。葡萄酒之品評與飲用標準。製酒科技專論彙編19:115-123。 27.黃村能。1998。紅葡萄酒的調和。製酒科技專論彙編20:51-57。 28.黃安逸。2003。葡萄酒的製造。釀造季刊10(34):18-25。 29.蔡佩新。2001。黑后葡萄酒製備之研究。台灣大學農業化學研究所碩士論文。台北，台灣。 30.鄭建璋。2004。葡萄酒賞析。第13-21頁。揚智文化事業出版社。台北市，台灣。 31.賴茲漢、金安兒、柯文慶。1992。食品加工學-保藏篇。第476-486頁。富林出版社。台中，台灣。 32.賴茲漢、金安兒。1991。食品加工學-製品篇。第318~321頁。精華出版社。台中，台灣。