

# 红酒仓储的问题

产品名称	红酒仓储的问题
公司名称	深圳市浩天报关服务有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	深圳市坪山新区兰金十一路成城发工业园A栋603号
联系电话	18126034696 18576477804

## 产品详情

相信很多人对我上次讲的 [进料加工贸易流程](#)

得问题应该都很记忆犹新最主要的是因为我所讲述的内容都比较专业而且对于一个队保税区什么都不知道的人的帮助是很大的。特别是一个客户小王对于我所讲述的加工贸易的流程有了一个实际的认识都能知道自己在做加工贸易之前都需要提供哪些有用的知识了。

当然这些都是针对加工贸易方面的知识那么关于红酒仓储的问题你有了解多少哪？葡萄酒仓储能做多长的时间你了解吗？今天小编就带大家了解下其实无论是红葡萄酒还是白葡萄酒，它们都会随着时间的改变而发生变化。一般情况下，红葡萄酒比白葡萄酒更具陈年潜力，因为红葡萄酒中有丰富的单宁和花青素等酚类物质作为支撑。那是不是所有的白葡萄酒都不适合陈年呢？如果不是，什么样的葡萄酒才适合窖藏呢？

第一种就是. 适合年轻时饮用的白葡萄酒与红葡萄酒一样，大多数的白葡萄酒适合在年轻时饮用，而不适合瓶中陈年，如灰皮诺（Pinot Gris）干白葡萄酒。即使是由顶级生产商出产的白皮诺葡萄酒，其陈年潜力还是不如人意，因为它的品种特性已经决定了它的口感或品质不会因时间的流逝而提升。其他类似的葡萄酒还有普罗塞克起泡酒（Prosecco）、卡瓦起泡酒（Cava）、莫斯卡托（Moscato）和维欧尼（Viognier）干白葡萄酒等。小编的意思是这些酒多数情况下是不适合陈年的，但几乎所有的白葡萄酒都可以在年轻时香气较为浓郁的时候时饮用，只有少数的白葡萄酒才会越老越有魅力，需要陈年才能绽放魅力。

第二种就是陈年潜力为3-5年的葡萄酒，白葡萄酒陈年的秘密就是酸度。白葡萄酒的单宁含量非常低，所以酸度成为白葡萄酒陈年非常关键的一个因素。比起酸度低的葡萄酒，高酸的白葡萄酒更具陈年潜力，

如阿尔萨斯（Alsace）的白葡萄酒。一般来说，产区气候越冷，葡萄酒的酸度越高。另外，与不经橡木桶发酵和熟化的白葡萄酒相比，经过橡木桶熟化的葡萄酒更具陈年潜力，因为橡木桶赋予了葡萄酒更加复杂丰富的风味，这些风味能够在接下来的时间里慢慢变化，发展出更加微妙美丽的风味。

第三种就是、陈年潜力为10-20年的葡萄酒高酸和过桶是葡萄酒陈年的关键因素，能够赋予葡萄酒一定的陈年潜力，但是一款酒的陈年潜力若要达到10年以上，含糖量和产区就起了更为重要的作用。含糖量高意味着潜在酒精度高，因为糖分可以在瓶中继续发酵，从而提高酒精度，起到保护葡萄酒的作用。不知道细心的你有没有发现，甜度高的葡萄酒通常具有非常强大的窖藏能力，如来自卢瓦尔河谷（Loire Valley）的白诗南（Chenin Blanc）甜白葡萄酒和德国的逐粒精选雷司令（Beerenauslese Riesling）甜白葡萄酒，都可陈年10年以上。他们都有一个共同的特点——兼具高酸度和高糖分。

第四种是陈年潜力达到20年以上的白葡萄酒比起红葡萄酒，具有长期陈年潜力的白葡萄酒要少得多，陈年时间可达20年的白葡萄酒主要有夏布利（Chablis）的顶级干白、德国雷司令甜白葡萄酒、冰酒（Icewine）和苏玳（Sauternes）产区的甜白葡萄酒以及顶级生产商出产的香槟（Champagne），如酩悦香槟（Moët Chandon）和库克（Krug）香槟等。苏玳甜白葡萄酒是市场上甜度最高的葡萄酒之一，但随着陈年，他们的甜度会逐渐降低，从一款简单的甜酒发展成为充满丰富复杂的坚果、果脯和蜂蜜等风味的葡萄酒。以上者四中就是白葡萄酒的储藏的周期。我想对于一个做仓储物流行业的人来说这种常识还是很有必要了的。因为如果你连这个都不了解的话可能把客户的酒放出问题都不知道吧。所以希望我所讲的内容对大家有所帮助也希望大家在关注[红酒仓储](#)这一块的时间可以多多了解关于雄图物流的知识。