



葡萄酒的種類有三：

### 1. 靜態酒(Still Wine):

一般直接發酵的葡萄。分為紅酒、白酒、粉紅酒(或玫瑰紅酒 or Rose 酒)。因為有人把玫瑰紅拿去當成一種偏甜的加糖葡萄酒，怕聽的人以為是玫瑰紅。所以，稱為粉紅酒。

- 紅酒是整個葡萄含皮含籽去發酵
- 白酒是先榨汁在發酵
- Rose 即類似紅酒的發酵法，不等葡萄皮籽等的丹寧和色素太多即榨汁。

### 2. 氣泡酒 ( Sparkling Wine ) :

在法國香檳法定產區的叫香檳，其餘地區有其他名稱，或稱氣泡酒。(又有白中白，粉紅香檳...)

氣泡酒製作的方法有：

- 瓶內二次發酵法，又稱香檳法，
- 桶內二次發酵法，又稱立體密閉法
- 二氧化碳注入法，裝瓶後，再注入二氧化碳

### 3. 加烈酒(Fortified Wine) :

發酵過程中加入高酒精濃度的酒，像 Brandy 等葡萄蒸餾酒，因為高酒精濃度會使酵母停止發酵。原本會繼續發酵成為酒精的糖份便會存留，屬甜味較種的高酒精濃度葡萄酒，例如，葡萄牙的波特酒和西班牙的雪莉酒。

- 雪莉酒是在發酵後加入白蘭地，以增加酒精濃度。
- 波特酒則在發酵中加入白蘭地，以抑制發酵及增加酒精濃度。

其中過程與貴腐甜酒和冰酒不同，因貴腐甜酒和冰酒，不是靠加入高酒精濃度的酒，而是葡萄本身的糖份濃度高！

### 產生的由來：

由來則為18世紀中，英德交惡且法國大革命時，英國無法取得法國葡萄酒，因此便從西班牙及葡萄牙進口葡萄酒，但葡萄酒在運送過程中容易腐壞，因此便加入糖分及增加酒精濃度，以防止酒質變壞！

