

有料、有趣、还有范儿的葡萄酒知识



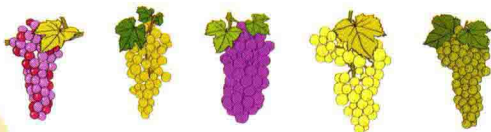
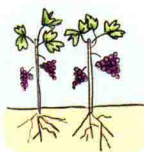
# 你不懂葡萄酒

一杯葡萄酒里究竟蕴含着多少知识与秘密？等你来细细品味！ [日]石田 博 著 张晔 译

种一些葡萄

收获

1.

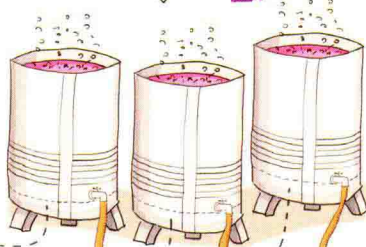


2.



日本最佳侍酒师，教你喝懂葡萄酒！

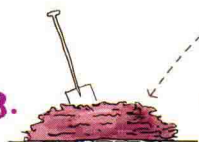
- 居然能用“猫尿”来形容葡萄酒的味道？
- 葡萄酒的年份真的是绝对的吗？
- 品酒时该如何形容葡萄酒的香气？
- 醒酒究竟有没有必要呢？



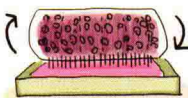
酒精发酵



3.



葡萄皮



让每一颗葡萄都发挥出最大的价值



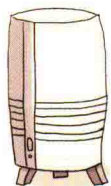
15%的压榨酒

85%的自流酒

4.

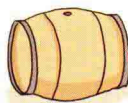


双耳土罐

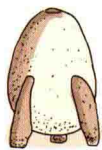


不锈钢储酒罐

熟成



橡木桶

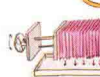


混凝土储酒罐

5.



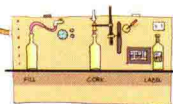
分离



过滤



下胶



装瓶



江苏凤凰文艺出版社  
JIANGSU PHOENIX LITERATURE AND  
ART PUBLISHING, LTD

有料、有趣、还有范儿的葡萄酒知识

# 你不懂葡萄酒



[日] 石田 博 著



江苏凤凰文艺出版社  
JIANGSU PHOENIX LITERATURE AND  
ART PUBLISHING, LTD

## 图书在版编目 (CIP) 数据

你不懂葡萄酒 / (日) 石田博著 ; 张晔译 . -- 南京 :

江苏凤凰文艺出版社 , 2016

ISBN 978-7-5399-9044-6

I . ①你… II . ①石… ②张… III . ①葡萄酒—基本

知识 IV . ① TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 043789 号

---

版权局著作权登记号 : 图字 10-2016-020

10 SHU NO BUDOU DE WAKARU WINE by Hiroshi Ishida

Copyright © Hiroshi Ishida, 2013

All rights reserved.

This Simplified Chinese edition is published by arrangement with  
Nikkei Publishing, Inc., Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo  
through Beijing GW Culture Communications Co., Ltd., Beijing.

本书译文由台湾枫书坊文化出版社授权出版使用, 版权所有, 盗印必究。

---

### 书 名 你不懂葡萄酒

著 者 (日) 石田 博

译 者 张 晔

策 划 快读出版

责 任 编 辑 姚 丽

特 约 编 辑 周 挺

插 画 @朵朵的岛

出 版 发 行 凤凰出版传媒股份有限公司

江苏凤凰文艺出版社

出版社地址 南京市中央路165号, 邮编: 210009

出版社网址 [http:// www.jswenyi.com](http://www.jswenyi.com)

经 销 凤凰出版传媒股份有限公司

印 刷 北京盛兰兄弟印刷装订有限公司

开 本 880×1230 毫米 1/32

印 张 6.5

字 数 100千字

版 次 2016年5月第1版 2016年5月第1次印刷

标 准 书 号 ISBN 978-7-5399-9044-6

定 价 32.80元

---

出现印装、质量问题, 请致电010-84775016 ( 免费更换, 邮寄到付 )

版权所有, 侵权必究

# 序

所谓懂葡萄酒、品葡萄酒，究竟是什么意思呢？

全世界范围内，只有少数国家才会消费法国香槟区、勃艮第区、意大利、美国加州等地区出产的稀少昂贵葡萄酒，日本是其中之一。但是，怎样才算懂葡萄酒呢？只有那些将名贵葡萄酒如数家珍，或品尝过、在搜集的人才算吗？当然并不如此。

品质优良的葡萄酒是如何酿成的呢？

## 1. 适宜的土地——风土

适合栽种酿酒用葡萄的气候、地形及土壤。

## 2. 优质的葡萄——葡萄的品种

用适应当地风土的葡萄，才能酿出饶富风味的葡萄酒。

## 3. 适合的气候——年份

就算是大陆性气候，每年的气候状况也都不同。比如降雨量丰沛的年份、较为干燥的年份、遭受灾害侵袭的年份等。

## 4. 人——酿酒师

能完全掌握前述“风土”“葡萄”“气候”三大条件，并精确无误地酿造葡萄酒的人。

想要懂葡萄酒，就必须先清楚这四大条件。

本书的重点为用来酿制葡萄酒的“葡萄”，希望各位读者们通过了解葡萄的品种，来提升对葡萄酒的认知。

本书将介绍由我严选出的十种酿酒用葡萄。光看这些葡萄品种，有的读者可能会发现，“这些不都是用来酿造意大利、西班牙知名酒款的品种吗？”因为我的选择标准正是：重要性高，栽种范围广，兼顾葡萄酒的风味与个性。也就是说，只要懂这十种葡萄，就能大致懂葡萄酒了。

我将每种葡萄自成一章，介绍其风味、侍酒法（享用葡萄酒的方法）、相关小故事，以及该品种十支酒的产地与酒庄。不过，这里所介绍的并非“该品种最优质的前十名”，而是个性鲜明、价格合理，又让人有购买欲的十支酒。

各章的最后皆会收录我以待酒师的身份所撰写的“了解葡萄酒的十个专栏”，从多个角度介绍葡萄酒、侍酒师与餐厅，并分享我的亲身经历。此外，我特开辟“来杯葡萄酒休息一下”的专栏，解说较为专业、生僻的术语，供想更进一步学习葡萄酒的读者们参考。

葡萄品种就像能反映出风土、年份、酿造者个性的媒介。通过深入探讨葡萄的品种、掌握其特有的个性，便能更加深入地了解葡萄酒，增添品酒时的喜悦与乐趣。

# 目 录

## 序

### 白葡萄品种

|       |     |    |
|-------|-----|----|
| 第 1 种 | 霞多丽 | 1  |
| 第 2 种 | 雷司令 | 21 |
| 第 3 种 | 长相思 | 39 |
| 第 4 种 | 白诗南 | 57 |
| 第 5 种 | 甲州  | 75 |

### 红葡萄品种

|        |     |     |
|--------|-----|-----|
| 第 6 种  | 赤霞珠 | 93  |
| 第 7 种  | 梅洛  | 111 |
| 第 8 种  | 黑皮诺 | 131 |
| 第 9 种  | 西拉  | 149 |
| 第 10 种 | 歌海娜 | 165 |

## 来杯葡萄酒休息一下

- 1 乳酸发酵      11
- 2 氧化与还原      26
- 3 白葡萄酒的酿造技术      46
- 4 贵腐葡萄酒      62
- 5 酚类物质      83
- 6 品酒笔记      98
- 7 红葡萄酒的酿造技术      118
- 8 微气候      136
- 9 辛香料的香气      154
- 10 涩味      171

## 了解葡萄酒的 10 个专栏

|                  |         |
|------------------|---------|
| 1 侍酒师的起源         | 16      |
| 2 何谓好的葡萄酒?       | 34      |
| 3 选择酒杯的方法        | 53      |
| 4 葡萄酒产地的“正确”参观方式 | 70      |
| 5 隐藏在“年份”背后的陷阱   | 89      |
| 6 香气的诱惑          | 108     |
| 7 葡萄酒与价格的关系      | 126     |
| 8 菜肴与葡萄酒的搭配方式    | 144     |
| 9 厨师与侍酒师的配合      | 161     |
| 10 侍酒师应有的姿态      | 179     |
| <br>本书出现的主要葡萄酒产地 | <br>186 |

|    |     |
|----|-----|
| 后记 | 191 |
|----|-----|



1

霞多丽  
Chardonnay

纯白

## 风靡全世界的纯白个性



勃艮第的葡萄园

## 别名

Pinot Chardonnay、Morillon、Auxerrois、Aubaine、Melon Blanc、Beaunois

## 原产地

原产地为法国，据说是由十字军携回，再由本笃会<sup>①</sup>的修道院于勃艮第地区广泛种植。

霞多丽与白皮诺、密斯卡岱等品种有许多共通点，常被误认为是同一品种。

## 主要栽种区域

法国(勃艮第、香槟)、美国加利福尼亚州、澳大利亚、新西兰、南非、智利、阿根廷等，几乎涵盖所有葡萄酒生产国。

## 特征

穗小、颗粒小，带有果香与香草香气。

与白皮诺极为相似，容易感染贵腐菌(灰色霉菌)。

酿成的葡萄酒酸味强烈，乳酸发酵、木桶熟成的成效惊人。

---

① 天主教的一个隐修会。

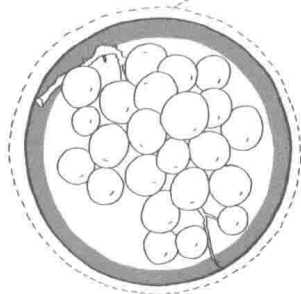
### 达到世界最高峰的葡萄——霞多丽

用来酿造全世界顶级白葡萄酒的原料，正是这种名为“霞多丽”的葡萄。霞多丽的魅力席卷了世界各地，但由于其踪迹几乎无所不在，以致遭人抱怨“已经腻了霞多丽”“只要不是霞多丽什么都好”<sup>①</sup>。尽管如此，以优质霞多丽酿成的葡萄酒，其品质绝对是其他品种无法企及的。

我们甚至可以说，人们之所以改用“葡萄品种”来区分葡萄酒，最早就是源于霞多丽。改变葡萄酒分类方式的起源是美国加州产的霞多丽，以及法国夏布利产的霞多丽。

以往，美国加州生产的葡萄酒都习惯以法国著名产区命名，其中名声最响亮的产区当属夏布利。但如此一来，加州葡萄酒就很容易受到法国产区的形象影响，所以此方法仅用了一段时间，不久后就被废止了。

以产区名称命名的方式遭到废止后，当地人将原为“夏布利”的酒名改为其原料（葡萄）的品种名称，于是，以“霞多丽”为名的葡萄酒就此诞生。对英语系国家的居民而言，霞多丽不但发音容易，也比较好记。自那之后，顶着法文名字的霞多丽葡萄，



Chardonnay

---

<sup>①</sup> Anything but Chardonnay, 简称 ABC。

便在转瞬之间风靡全世界各个葡萄生产国，原本“白葡萄酒=夏布利”的形象逐渐转变为了“白葡萄酒=霞多丽”。这个时期也是品种酒（以葡萄品种命名的葡萄酒）茁壮成长的开端。

霞多丽最大的特征是温吞无个性，也就是说，葡萄本身的香气几乎毫无特殊之处，换个好听一点的说法，就是霞多丽拥有“纯白的个性”，能与在酿造、熟成阶段才加入的香气完美相容，可塑性极高。由此可知，霞多丽真是一款塑造价值颇高的葡萄呢！

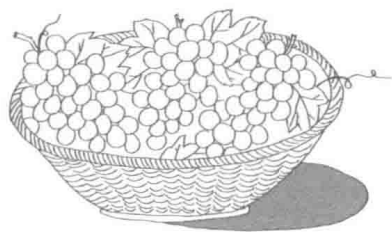
不仅如此，霞多丽对天气、环境的适应力极强，无论栽种在何种环境下都能顺利结果，要说霞多丽在任何地方都能酿出优秀的白葡萄酒也不为过吧！正因如此，霞多丽的产区才有办法涵盖全世界。即使是曾被评断难以栽种欧洲葡萄的日本，现在也已经能栽种出优质的霞多丽葡萄了。

### 从生杏仁、杏仁豆腐到矿物味——霞多丽的风味

硬要形容霞多丽本身的个性的话，我会说它带着生杏仁的香气。说到杏仁大家应该都很熟悉，不过日本目前几乎没有进口生杏仁，所以应该会有不少人对生杏仁感到陌生。虽然日本销售的杏仁大多已经炒过，但其中心部分的香气其实相当接近生杏仁。

我们常常会觉得霞多丽带有白花、杏仁豆腐、奶油、香草、烤土司等香气，但其实这些香气全是在酿造、熟成阶段才添加进去的，并非霞多丽本身的味道。白花味是酒精发酵产生的香气，杏仁豆腐及奶油味是乳酸发酵产生的香气，香草及烤土司味则是木桶熟成产生的香气。

以这些方式酿成的葡萄酒，酒



体深邃、口感芳醇、香气四溢，能带给品酒者强烈的冲击。接着再按照熟成度不同，又能变化出更为繁复的香气。

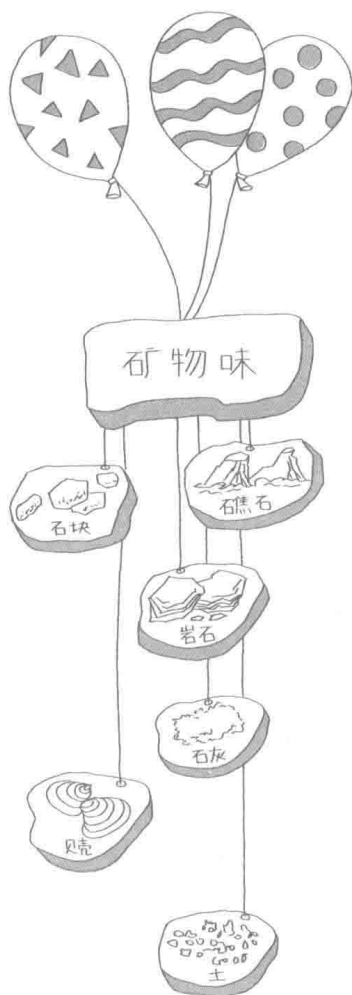
每款霞多丽葡萄酒的产区及年份都不同，不能一概而论，但有些霞多丽的味道会逐渐由焦奶油、干雪莉酒、蘑菇、辛香料转变成咖啡奶油，让霞多丽成为能让人享受品酒乐趣的白葡萄酒。

此外，人们也经常使用“矿物味”一词来形容霞多丽的香气。

讲到矿物的香味，应该会有很多人百思不得其解吧。事实上，就算是经常把“矿物味”一词挂在嘴边的专家，恐怕也只有少数人能透彻理解其真正的含意。但这也是情有可原的，毕竟用水果（葡萄）酿成的饮品，为何会带有矿物的香味呢？目前这个问题仍是无解啊！

葡萄酒的香气主要是由水果、花朵、药草等草木、香料的味道构成。有人主张“除了这些味道以外的香气就是矿物味”，当然我们无法否定这种说法。

矿物味(mineral)直译是“矿物”“无机物”的意思。具体来说，葡萄酒里的矿物味大多是（河床或山上的）石块、岩石、石灰、贝壳、土、礁石的气味。与其称这些味道是“葡萄的个性”，倒



不如说是“土地的个性”。举例来说，法国勃艮第地区的夏布利带有贝壳的味道，同地区的蒙塔榭（特级葡萄酒）则带有石灰或石头的味道，这两种酒都含有土壤要素的成分。

难道是因为葡萄园的土壤富含石灰质，石灰渗进葡萄里，才让葡萄酒带上了石灰气味的吗？尽管专家认为这样的关联性几乎是微乎其微，但事实上，能让人感到石灰香气浓郁的葡萄酒，其葡萄多半都是栽种于石灰质土壤之中。看来矿物味的来源论果然是个难题呢！

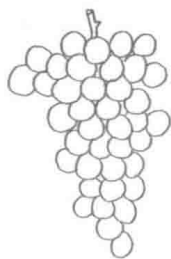
不管怎么说，霞多丽葡萄酒散发出的浓浓矿物香气，确实能使其风味及口感更加醇郁。矿物感强烈的葡萄酒几乎都是经过适当的熟成，由优秀的酿酒师制造，或是于极好的年份酿制而成，这些都是不争的事实。

### 用霞多丽酿造的葡萄酒——两种顶级品牌酒

以霞多丽酿造的葡萄酒可大致分为两大类，一种是忠于无个性的特色、带着朴实香气与清爽矿物感的类型，另一种是用橡木桶熟成、香气逼人、酒体丰满的类型。前者的代表性酒款为法国勃艮第地区的夏布利，后者的代表性酒款为同属勃艮第地区的蒙塔榭。

夏布利可以说是“顶级的霞多丽”。不需要通过橡木桶与熟成过程来添加香气，而是靠纯白的风味、清新不腻的口感迷倒众多葡萄酒爱好者。经常听到有人说：“霞多丽始于夏布利，也终于夏布利。”自诩爱喝霞多丽、爱喝白葡萄酒的人，一定要深入了解夏布利才行。

另一款以霞多丽酿成的法国品牌酒是“香槟”。除了霞多丽

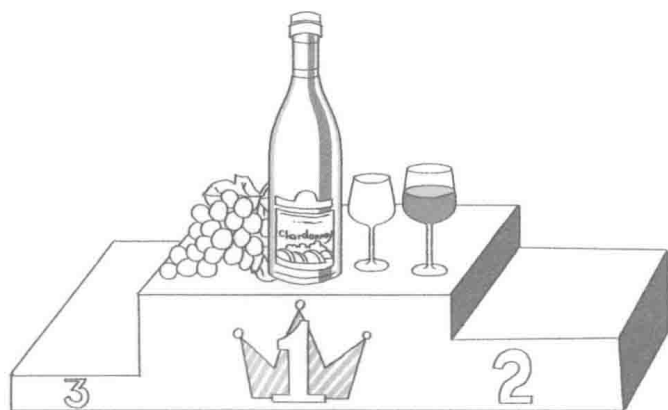


之外，香槟的酿制过程中还会混合黑皮诺、莫尼耶皮诺等葡萄品种。霞多丽清澈透明的个性，特别是强烈的酸味，能为香槟构筑骨架，带来悠长的余韵。有一种被称为“白中白”的香槟，是以100%纯霞多丽酿成的酒款。这种“白中白”香槟也足以跻身“顶级霞多丽”之列。

除了法国以外，意大利的皮埃蒙特、西西里等地区，也都是优质霞多丽的产区之一。在1976年的巴黎品酒会上，来自加州蒙特雷纳酒庄的霞多丽击败了勃艮第出产的顶级白葡萄酒。于是，以此座跃升至顶尖的蒙特雷纳酒庄为首，纳帕、索诺马等加州各地区都开始酿制足以威胁原产国的霞多丽葡萄酒。而俄勒冈州与华盛顿州的霞多丽也同样不容小觑。

此外，澳大利亚、新西兰生产的霞多丽皆十分优秀，智利的卡萨布兰卡谷、南非的沃克湾也都有生产回报率很高的霞多丽。

能在全世界各地酿造出高品质白葡萄酒的葡萄，非霞多丽莫属了。





## 能品尝到霞多丽风味的 10 支酒

- 夏布利（法国）——Laroche
- 普里尼蒙哈榭（法国）——Leflaive
- 香槟·白中白（法国）——Henriot
- 西西里（意大利）——Planeta
- 索诺马（美国）——Cutrer
- 阿德莱德山区（澳大利亚）——Petaluma
- 玛格丽特河（澳大利亚）——Cullen
- 沃克湾（南非）——Bouchard Finlayson
- 卡萨布兰卡谷（智利）——Montes Alpha
- 长野（日本）——Mercian

