

魅力葡萄酒丛书

A GUIDE TO THE WORLD'S TOP 500 WINES

世界最佳

500★款

葡萄酒指南

主编 王桂科 宋海增

SPM 南方出版传媒

全国优秀出版社
全国百佳图书出版单位

广东教育出版社

魅力葡萄酒丛书

世界最佳

500★款

葡萄酒指南

主编 王桂科 宋海增

SPM 南方出版传媒

全国优秀出版社
全国百佳图书出版单位

广东教育出版社

· 广州 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

世界最佳500款葡萄酒指南 / 王桂科, 宋海增主编.

—广州: 广东教育出版社, 2015.10

(魅力葡萄酒书系)

ISBN 978-7-5548-0814-6

I. ①世… II. ①王… ②宋… III. ①葡萄酒—介绍—世界 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第186771号

责任编辑: 陈定天 倪洁玲 田 晓 高 斯 李 鹏

特邀编辑: 熊育炯 冯巧玲 赵宝霞

责任技编: 杨启承

封面设计: 书窗设计工作室

版式设计: 友间文化

图片提供: 试酒石独立葡萄酒评分机构

世界最佳500款葡萄酒指南

SHIJIE ZUIJIA 500 KUAN PUTAOJIU ZHINAN

广东教育出版社出版发行

(广州市环市东路472号12-15楼)

邮政编码: 510075

网址: <http://www.gjs.cn>

广东新华发行集团股份有限公司经销

广东信源彩色印务有限公司印刷

(广州市番禺区南村镇南村村东兴工业园)

787毫米×1092毫米 1/32开本 18.75印张 375 000字

2015年10月第1版 2015年10月第1次印刷

ISBN 978-7-5548-0814-6

定价: 118.00元

质量监督电话: 020-87613102 购书咨询电话: 020-87621848

编委会

主编：王桂科 宋海增

编委：朱卫东 李清华 董海燕

策划：试酒石独立葡萄酒评分机构

编写：试酒石独立葡萄酒评分机构

试酒石独立葡萄酒评分机构

本书由试酒石独立葡萄酒评分机构编著。试酒石（Wine Stone）创立于2011年，是中国首家专业葡萄酒评分机构，依靠独创的葡萄酒评分系统和最具代表性的评酒团队，通过与葡萄酒专业机构、葡萄酒生产商及葡萄酒销售商的有效沟通，致力于成为世界上最公正、最权威、最具创新性和代表性的独立葡萄酒评分机构，目前机构信息授权旺埠葡萄酒交易平台（www.1bourse.com）独家发布和推广。

试酒石评委团名单

Jean Baptiste Adam

Franck Fourcade

David Oliver

Gilles Perrier

Bernard bouvier

Pascal duconget

Christophe Lauger

乔 庆

王惠楠

陈留现

梁棹伟

袁建平

卢建华

赵 品

宋海芳

李建平

韩孟春

刘 伟

董海燕

李艳萍

特邀评委

宋海增 专家评委

广州裕凯酒业总经理，香港遨富海国际贸易有限公司董事长。2002年远赴法国勒芒大学深造，于2004年获得工商管理硕士学位。在法国留学期间，对葡萄酒产生了浓烈的兴趣，进而到法国各大酒庄学习。2005年回国后，创办广州裕凯酒业至今。

对于葡萄酒，宋先生一直推崇“中国审美”的原则，发起试酒石独立葡萄酒评分机构，吸纳了国内外众多葡萄酒专业人士，开创了中国人的葡萄酒评分体系。



朱卫东 专家评委

国家一级葡萄酒品酒师，ISG国际高级侍酒师（SDP），国际侍酒师高级讲师（TEP），广州九乐商务咨询有限公司首席顾问，广州酒类行业协会首席葡萄酒讲师、副会长，广东省品酒师侍酒师管理专业委员会副秘书长。



李清华 评委

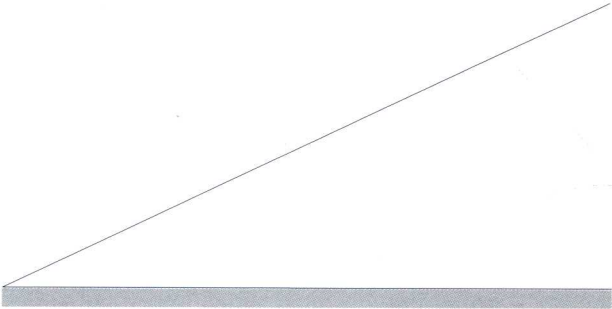
国家二级美术师，多家美术研究院画家，国际文化交流中心理事、会长，长期致力于花鸟画的研究与创作。在国际交往和长期美术创作过程中，以茶论道、以酒会友，形成了独特审美视觉和高超的葡萄酒审美能力。



董海燕 评委

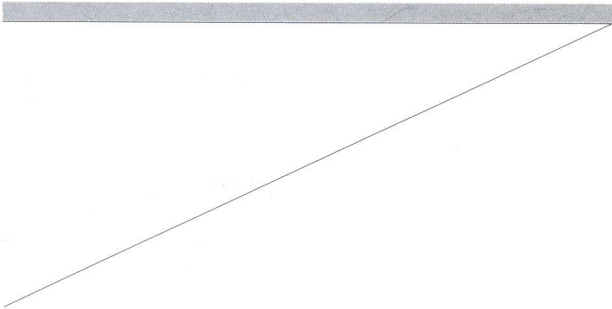
常州市拉菲红商贸有限公司董事长，常州市浙江商会理事，从事葡萄酒行业长达10年，积累了丰富的葡萄酒挑选、品鉴经验。





这一次，你将创造中国

THIS TIME, YOU WILL CREATE CHINA



序 言

Je connais Pierre (son prénom français) depuis bientôt 10 ans. Très vite nous sommes devenus familiers, il est devenu 海增 et maintenant que nous nous sommes retrouvés à Pékin, il est devenu mon弟 (petit frère).

Pierre possède des qualités rares. Il est d'abord fidèle en amitié et on peut avoir absolument confiance en lui. Il a le sens de la parole donnée. C'est aussi un homme bon et bien éduqué, et je dirais même raffiné. Pierre parle un excellent français et est très cultivé surtout au sujet des plaisirs de la table et du vin français.

Il sait distinguer les goûts, les parfums, les caractères des plus grands vins français comme aucun autre. Quelle est la meilleure température, le verre adéquat, le meilleur crû, l'année....c'est une vraie encyclopédie, il sait tout au sujet du vin qui, pour un Français ou un Européen, est le véritable critère pour distinguer le degré d'éducation et de culture d'une personne.

Le vin c'est comme le parfum pour les femmes, c'est un objet de luxe et de parfait raffinement. C'est pour toutes ces qualités que Pierre est devenu mon ami et je dirais même l'ami de la France, tant il a fait pour enrichir les relations entre nos deux pays. Merci Pierre!

Jean-Raphaël Peytregnet

Ambassade de France en Chine

Consul général – Premier conseiller

我认识宋海增先生有10年了。不久我们就熟悉了，之后我就称他为海增。如今我们又在北京重逢，他已经成为我的兄弟了。

海增拥有少有的优异素质。他是一个充满自信并且很友善的人，他待人真诚，言为心声，绝对值得信赖。他具有完善的品格，受过高等的教育，温文儒雅。海增的法语极好，学识渊博，尤其在饮食文化和法国葡萄酒文化方面深有研究。

他对法国葡萄酒佳酿的味道、香味、特点的辨别鉴赏能力甚于任何人。何为葡萄酒最佳温度、酒杯搭配、何为最好的成熟度、年份……这些学问构成了一本百科全书，他知道关于葡萄酒的一切，而这些对于法国人或欧洲人来说说是真正用来衡量一个人的受教育程度和文化水平的标准。

葡萄酒好比女人的香水，是奢华和极致的艺术品。正因他们所有这些品质，海增跟我成了好朋友，应该说是法国的好朋友，他所做的贡献增进了中法两国之间的关系。在此感谢宋海增先生！



Jean-Raphaël Peytregnet / 章泰年

Ambassade de France en Chine / 法国驻华大使馆

Consul general-Premier conseiller / 领事处总领事兼一等参赞

前言

试酒石的葡萄酒评分

品酒，是一种审美活动，葡萄酒评分是通过口腔来实现的一种审美方式。

对于葡萄酒，几乎每一个人都有自己喜欢的口感、香味，因此，他喜欢的就会被认为是好酒。这种以个人喜好来评价葡萄酒的方式，实际上只是达到葡萄酒审美认知的第一层境界。当大多数个人的喜好都表现出某种类似特征时，就形成了具有特定社会特征和审美习惯的评判标准，也就是葡萄酒评分系统。

01 现代葡萄酒评分体系

目前，国际专业的葡萄酒圈中，被认为有世界影响力的评分系统有4个，统称为“3W1D”：

《葡萄酒倡导家》，Wine Advocate，简称WA；

《葡萄酒观察家》，Wine Spectator，简称WS；

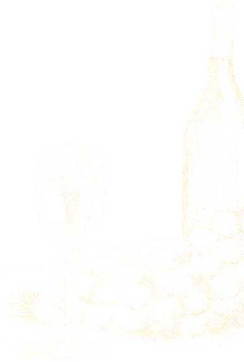
《葡萄酒爱好者》，Wine Enthusiast，简称WE；

《品醇客》，Decanter，简称DE。

前三者是美国的知名葡萄酒杂志或网站，均采取百分制为标准，最高为100分；最后一个为英国的知名葡萄酒网站，采取星级为标准，最高为五颗星。这4个体系是目前国际上比较流行的葡萄酒评分体系，是欧美葡萄酒市场发展的结果。

02 葡萄酒评分产生的背景

在中世纪，随着教会精英阶层的大力推广，葡萄酒得到了快速的发展。但受限于当时的酿制技术，葡萄还未完全成熟时便开始采摘酿酒，酿造的葡萄酒味道单一且苦涩。直到19世纪，随着酿酒技术和航海术的发展，葡萄酒的味道也逐渐变得丰富起来。为了让消费者更容易找到自己喜欢的酒款，一些欧洲的酒商开始探索一套评判标准。



20世纪80年代后，现代酿酒技术被运用到葡萄酒上。因酿酒师、酿造技术、酿酒过程的差异，造成了葡萄酒风格呈现出多样化的特征。这不但丰富了葡萄酒的风味，也使得消费者的口味逐渐趋向多样化，为了方便消费者找到适合自己口味的产品，西方人最先发明了“3W1D”葡萄酒评分体系。

这4个体系反映的都是专家对葡萄酒的不同看法，评委团大多由西方人士组成，他们的生长环境、饮食习惯、口感偏好都与中国人截然不同，并不能代表中国人的味蕾感受。无论是从中国整体的消费实力，还是从中国独特的口味习惯来看，中国人都需要一个以中国葡萄酒饮用者为主导的，具有权威性的评分系统。在这种背景下，试酒石独立葡萄酒评分机构（简称试酒石）成立了。

03 葡萄酒评分的意义

建立中国人自己的葡萄酒评分体系，具有十分重要的意义。国外评分体系常用果味来表达审美，中国人对事物的认识却是整体的。我们对葡萄酒的品鉴不会永远只停留在欣赏果味的层面上，葡萄酒品鉴将成为中国传统文化和社会知识的再体现。

作为中国首家专业葡萄酒评分机构，试酒石汇集了一支由地地道道的中国人组成的评酒团队。他们是各自领域的精英，也是当今中国最有话语权的人群。他们热爱葡萄酒，经常饮用葡萄酒，热衷于挖掘高性价比的葡萄酒，执迷于找到高品质葡萄酒的惊喜——对于优质葡萄酒，他们有着毋庸置疑的专业鉴赏能力和评判能力。

目前国内的葡萄酒评分系统针对的只是已在国内流通的葡萄酒，而试酒石的评酒团队除了对国内流通的葡萄酒进行评判之外，还会亲赴原产地，对“流落在外”的优质葡萄酒进行评判，为广大葡萄酒爱好者带回第一手信息。

04 葡萄酒评分的理论基础

要正确认识试酒石评分体系与“3W1D”评分体系的不同之处，可从西

方油画和中国山水画的差别讲起。两者都要求画面有气场，各个细节的布局整体协调，但西方油画更倾向于描述，讲究强烈色彩的运用；中国山水画则注重于意境的表达，注重传达画家对理想生活的理解。这种意识形态上的差异，与生产和生活条件密切相关，表现在葡萄酒评判上也是不同的。

试酒石葡萄酒评分体系的理论基础，可归纳为三种方法和八重境界。

05 三种审美方法

三种方法即是“高远、深远、平远”，由中国山水画绘画技法而来，北宋郭思纂集的《林泉高致》载其父郭熙之说：“山有三远：自山下而仰山巅，谓之‘高远’；自山前而窥山后，谓之‘深远’；自近山而望远山，谓之‘平远’。”这三种认识高度，与葡萄酒的审美方法是相同的。

第一种方法“高远”，可解释为对葡萄酒认知的高度。简单来说，就是停留在物质感官享受的层面，还是已经提升精神生活的层面。葡萄酒中酸、涩等各种味道，与中国人遇到不同人生境遇的心境有着异曲同工之妙，关键是我们怎么来看待这种味道，认识的高度在哪里。

第二种方法“深远”，即是对葡萄酒认知的深度。在现在的评分系统中，可以从质感和力感两个方面来分析，也就是葡萄酒的细腻度、集中度、浓郁度、收敛性、扩张性。这些只是一种分析方法，对葡萄酒审美的深度分析，应该是从这些因素中，了解并赏析出酿酒师所传递出的生活理念——这恰恰是国外评分系统中所没有的。

第三种方法“平远”，可引申为对葡萄酒认识的广度。俗话说“一方水土养一方人”，葡萄酒也是一样。对于同一种葡萄品种，不同产区、不同酿造方法、不同搭配比例都会对葡萄酒风格、口味产生深远影响。这些明显的特征是与当地的风土气候和审美习惯密切相关的，了解这些特征，对引进符合中国人消费习惯的葡萄酒尤为重要。

06 八重审美境界

这三种方法中国人用了上千年，很多人都了解，但是运用到葡萄酒上却只是近几年的事。葡萄酒的审美，是要讲究境界的，不同的人运用这三种方法就会得出不同结论，体现出不同的审美境界。近代儒学大师梁漱溟先生的哲学思想，在葡萄酒审美上，同样具有指导作用。

第一层境界：形成主见。

凡是品酒的人，都会有自己的意见，这款酒喜不喜欢，都有自己的看

法，所以形成主见是很容易的事，要学会会有主见地喝酒。

第二层境界：发现不能解释的事情。

你越是爱喝，越能发现有许多你不能解释的事，比如说这款酒搭配什么菜比较合适？为什么同是一种葡萄酿造的酒，风格会差异那么大？为什么同是一款酒，有人喜欢有人不喜欢？

第三层境界：融会贯通。

这个时候，你就需要听了，喜欢的人会说出他的理由，不喜欢的人也会说出他的原因，这些说法、理论无论你认不认同，都应该注意，逐渐消化并引入自己的知识体系。只要有自己的主见，并吸收他人的学识，你对葡萄酒的认知便会更深入。

第四层境界：知不足。

无论哪一种主见，都有它合理的地方，背后都有一整套的审美方式和理论在支撑它。比如说，有人认为果香浓郁的就是好酒，而有人认为口感甜美的酒就是好酒，这两种认知都有合理性，你都应该学习掌握。

第五层境界：以简御繁。

你越是掌握不同的主见，你对葡萄酒的认识，就会越全面、越清晰，对消费者提出的各种问题，都能了解到原因并给出合理建议。当你面对不同的消费者时，你说的话别人才能听得懂。

第六层境界：运用自如。

在日常的葡萄酒品鉴中，各种注意事项、各个环节、各种问题你都能掌握了解，各种词句信手拈来，别人就会问不倒你。

第七层境界：一览众山小。

要做到这一步并不容易，作为葡萄酒的初学者，往往会局限于果味的追求。当我们了解中国文化的审美精髓之后，才能很容易地评价出这款酒好在哪里，好到什么程度。

第八层境界：通透。

以上这些就是一个葡萄酒专家都能够做到的，但是要做到葡萄酒大师的程度，除了思精理熟之外，还必须结合所处时代的发展需要，力求符合市场、消费者消费的发展需求，这样心里就不可能不通透，讲出的每一句话才会晶亮透彻。

当然要做到通透，绝非一件易事，这是审美的境界问题，要做到以简御繁、运用自如却是很多人都可以做到的事情。但是无论你处于何种境界，你的口味必然代表着和你一样的人的口味，所以人人都可以是品酒师。

使用指南

葡萄品种及译名

由于目前国内未有统一的葡萄品种中文译名，本书采用国内常见译名。常见葡萄品种如下，少见葡萄品种则在书中注明原名。

红葡萄品种		白葡萄品种	
英文	中文	英文	中文
Cabernet Franc	品丽珠	Altesse	阿尔地斯
Cabernet Sauvignon	赤霞珠	Chardonnay	霞多丽
Carignan	佳丽酿	Chenin Blanc	白诗南
Gamay	佳美	Gewürztraminer	琼瑶浆
Grenache	歌海娜	Muscadelle	蜜斯卡黛
Jacquere	贾给尔	Pinot Blanc	白皮诺
Malbec	马尔贝克	Pinot Gris	灰皮诺
Merlot	梅洛	Pinot Meunier	比诺曼尼耶
Mondeuse	蒙德斯	Riesling	雷司令
Nebbiolo	内比奥罗	Sauvignon Blanc	长相思
Petit Verdot	小华帝	Savagnin	萨瓦涅
Pinot Noir	黑皮诺	Semilion	赛美蓉
Sangiovese	桑娇维塞	Viognier	维奥尼尔
Syras/Shiraz	西拉		
Tempranillo	添帕尼洛		



年份表格使用说明图

通过本表格可查询到2001至2012年12个年份酒款的参考价格（元）、分数、最佳饮用时间、侍酒温度（℃）、醒酒时间（分钟）等信息。

年份

本书可查询到2001至2012年12个年份的大部分酒款。某些葡萄酒适合陈年饮用，故生产年份较早；而某些葡萄酒由于某些年份不产酒，因此无资料。

分数

本书提供的参考分数综合了世界各大葡萄酒交易网站和酒评家分数而生成。

年份	价格（元）	分数	适饮期	侍酒（℃）	醒酒（分钟）
2001	560 ~ 620	89	2006 ~ 2018	13 ~ 14	30

价格

本书提供的参考价格（元）综合了世界各大葡萄酒交易网站和拍卖行价格，折算而成。

侍酒

侍酒温度的简称。

醒酒

醒酒时间的简称。

最佳饮用时间

本书根据葡萄酒的陈年天赋、发展潜力等因素为使用者提供最佳饮用时间参考。因某些葡萄酒陈年时间较长，无法确定其最佳适饮期，故用“*”表示。

试酒石独立葡萄酒评分机构评分表

评酒日期				评酒时间
样酒类别				样酒编号
葡萄酒名称				葡萄酒年份
客观部分				
	基础分项	评委评分	负分项	评委评分
外观 (10分)	无浑浊感 (5分)		有浑浊感	
香气 (20分)	无刺鼻感 (10分)		有刺鼻感	
口感 (40分)	有平衡感 (20分)		无平衡感	
余味 (5分)	有余味 (2.5分)		无余味	
回味 (5分)	有回味 (2.5分)		无回味	
开瓶后的变化 (10分)	有变化 (5分)		无变化	
陈年潜力 (10分)	可陈年5~8 年 (5分)		无潜力	
总计 (100分)				

			评酒场合			
			评审团编号			
				主观部分		评语
加分项			评委评分	个人喜好	评委评分	
光泽（2分）				（1分）		
挂杯（2分）						
典型性（3分）				（1分）		
协调性（3分）						
复杂性（3分）						
质感 （8分）	基础分项	是否有质感 （2分）		（4分）		
	加分项	细腻度（2分）				
		集中度（2分）				
		浓郁度（2分）				
力感 （8分）	基础分项	是否有力感 （2分）				
	加分项	收敛性（2分）				
		扩张性（2分）				
		作用点是否集中（2分）				
时间长短（1分）				（0.5分）		
是否有变化（1分）						
时间长短（1分）				（0.5分）		
是否有变化（1分）						
峰值出现时间早晚（1分）				（1分）		
峰值出现时间长短（1分）						
可陈年5～8年（2分）						
可陈年15～20年（3分）						
可陈年20年以上（5分）						
签名：						

目录

你好，法国 001

01 阿尔萨斯产区 004 WINE REGIONS OF ALSACE

- 云赫庄园 - 特级雷司令 (甜白) 007
Domaine Weinbach-Riesling Schlossberg
- 辛酒庄 - 圣乌班园灰皮诺 008
Domaine Zind Humbrecht-Pinot Gris Clos
Saint Urbain Rangen
- 辛酒庄 - 圣乌班园雷司令 009
Domaine Zind Humbrecht-Riesling Clos Saint
Urbain Rangen
- 亚丹酒庄 - 气泡酒 010
Jean-Baptiste Adam-Cremant
- 亚丹酒庄 - 琼瑶浆 011
Jean-Baptiste Adam-Gewürztraminer
- 路易斯郝勒酒庄 - 琼瑶浆 012
Louis Hauiller-Gewürztraminer

02 波尔多产区 013 WINE REGIONS OF BORDEAUX

梅多克 圣达使堤芬 Medoc St. Estephe

- 凯隆世家 016
Chateau Calon Segur
- 爱士图尔庄 017
Chateau Cos D'Estournel
- 柯斯拉柏丽酒庄 018
Chateau Cos Labory
- 拉科鲁锡酒庄 019
Chateau Lafon Rochet
- 玫瑰庄园 020
Chateau Montrose
- 梅多克 波亚克
Medoc Pauillac
- 克拉米伦庄园 021
Chateau Clerc Milon
- 歌碧庄园 022
Chateau Croizet Bages
- 达玛雅克酒庄 023
Chateau D'Armailhac
- 都夏美隆庄园 024
Chateau Duhart Milon
- 都卡斯酒庄 025
Chateau Grand Puy Ducasse
- 拉古斯酒庄 026
Chateau Grand Puy Lacoste
- 奥巴里奇庄园 027
Chateau Haut Bages-Liberal
- 奥巴特利酒庄 028
Chateau Haut Batailley
- 拉菲庄园 029
Chateau Lafite Rothschild
- 拉图酒庄 030
Chateau Latour
- 靓茨伯庄园 031
Chateau Lynch Bages
- 靓茨摩酒庄 032
Chateau Lynch Moussas
- 木桐庄园 033
Chateau Mouton Rothschild
- 百德诗歌酒庄 034
Chateau Pedesclaux