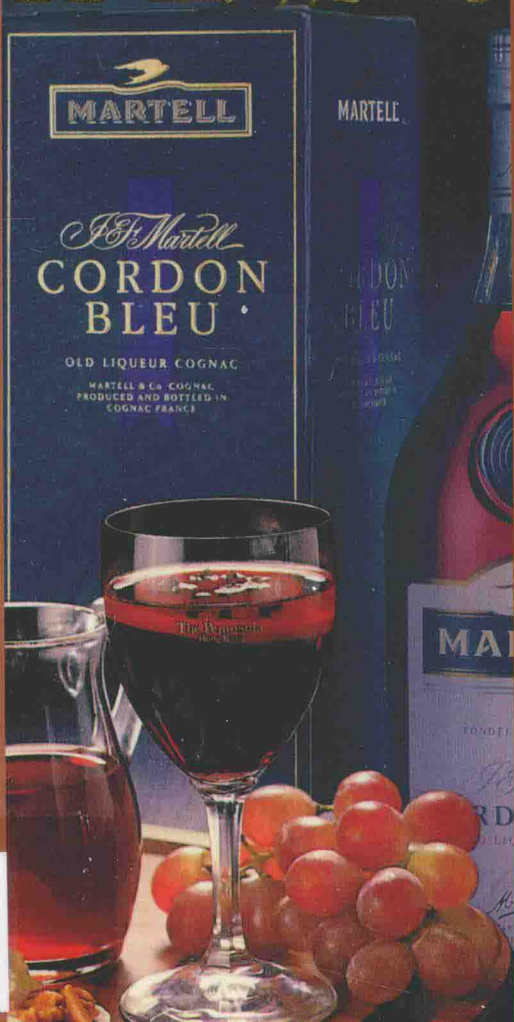


怎样选购和 品尝葡萄酒



怎样选购和 品尝葡萄酒

徐耀良 著

花城出版社

责任编辑:赵 琪

封面设计:王惠敏

怎样选购和品尝葡萄酒

徐耀良 著

*

花城出版社出版发行

(广州市环市东路水荫路11号)

广东新华书店经销

广东粤中印刷公司印刷

(广东佛山普澜公路)

787×940毫米 32开本 5印张 60,000字

1997年9月第1版 1997年9月第1次印刷

印数1—3,000册

ISBN 7-5360-2580-7

Z·65 定价:12.80元

如发现印装质量问题,请直接与印刷厂联系调换

目 录

前言·····	1
葡萄种植和葡萄酒酿制·····	6
常见的优质葡萄品种 ·····	35
法国葡萄酒及其著名产区 ·····	45
意大利葡萄酒 ·····	87
美国葡萄酒 ·····	97
德国葡萄酒·····	106
澳大利亚葡萄酒·····	113
加香型高度葡萄酒·····	116
鉴别和品尝葡萄酒·····	134
附录·····	148

前 言

近一两年来，中国大陆首先是沿海省份，然后是内地省份，先后相继地兴起了喝葡萄酒的热潮。一夜之间，各种红、白、桃红葡萄酒涌进了中国市场，颇有要淹没喜马拉雅山的势头；国产的葡萄酒也不甘示弱。好酒、次酒、劣酒同时登上大雅之堂，令人眼花缭乱，无所适从。饮用方法也似乎有些特别，有时候不论质量高低，一律加汽水……这不得不对此饮法的首创者表示钦佩，居然可以引导一种消费时尚，创造一种风格。不管怎样，能创造效益就是好汉。

假若不趁此机会进行消费指导，消费者的利益与付出可能不相称，名牌产品也卖不起高价钱。加了汽水之后，也就不存在名牌问题了。葡萄酒出口国有关当局，似乎也应该研究和组织生产商和出口商，有计划、有秩序地向中国广大消费者介绍其产品，维护产品形象和创立名牌，增强各国家之间的文化交流。

笔者希望此小册子，能够帮助消费者、餐厅经理们、酒吧服务员以及葡萄酒推销员掌握葡萄酒的基本知识，在消费、采购、推荐和销售葡萄酒时给予一些指导或参考意见。但应该记住一句名言，“仁者见仁，智者见智”。世界上没有绝对权威，自己喜欢才是关键。

本书将从基本概念上介绍葡萄酒酿制的全过程及其有关法律，使与之相关的各行各业人士，在打开瓶盖之前，就已经对瓶中的葡萄酒略知多少。笔者了解到，有些商家在计划进口散装葡萄酒，然后在中国装瓶；有些商家在考虑进口浓缩葡萄

汁，然后在中国发酵酿酒；有些商家已经在干。对一些大商家来说，此小册子可能对他们将要作出的决策起十分重要的作用。

从自然属性上说，葡萄酒是活生生的、具有内在生命的和内涵丰富的艺术品。影响葡萄酒质量和身价的因素有很多，诸如葡萄品种、土壤成份构成、栽培技术、气候条件、灌溉条件、采摘技术、发酵技巧、化学分析、陈熟期限、存放条件、传统意识、配制技巧等等；而且这些因素都是在不断变化之中，默守成规、随风逐流，是注定要栽跟斗的。

从社会属性上说，葡萄酒是受到一定的法律管制和保护，在著名葡萄酒生产国，其法律更是严格和详尽。一旦获得某些命名或称号，葡萄酒的身价会倍升，在商品社会中，体现为价值的倍增。当然，供求关系也在不断地起作用。不懂得介绍和推荐，“曲高和寡”，只有供没有求，价值还是得不到认可和实现。

当你手捧着一杯葡萄酒时，你或者应该意识到，这是大自然的恩赐，也是酿酒人的辛勤和智慧。正如你在欣赏一件古董那样，浮想连翩，努力地找寻一种感受、一种超脱、一种共鸣、一种发现……而不是单单地追求升值，显露荣华富贵。

这本小册子主要介绍世界上著名葡萄酒生产国家和地区。葡萄酒的生产与葡萄品种、葡萄种植地区和酿酒庄园是不可分割的，但这些品种名称，地理名称和庄园名字通常是用英文、法文、意大利文、德文、西班牙文和葡萄牙文等表示，记住这些名称和名字或许会有些困难，这也是名牌卖不起价格的原因之一。因为酒瓶的形状、标签的设计都很类似，不像干邑白兰地那样标新立异，而且有动听和吉祥的中文翻译。为了方便，本小册子后附有常见的葡萄品种名称，读者可以对照查阅，也可以带在身上，作为一本小工具书。

品尝是属于实践和经验的范畴，必须亲力亲为，别人无法代替。不同品种、不

同地区、不同庄园酿制出来的葡萄酒各具特色和风格，东方人的传统口味与果汁酒毕竟仍存在着一定的差异，要确立统一标准是不可能，也不可取。但是，一个值得参考借鉴的标准是：葡萄酒是自然因素和人类行为的结晶，平衡、和谐、协调是起码的要求；然后才去创新，显示独特风格，同时又不失平衡。不是年份越久越好，要看具体品种和生产工艺。实践出真知。日久了，大家会达成一定的共识，可谓“英雄所见略同”。

葡萄种植和 葡萄酒酿制

葡萄种植和葡萄酒酿制可追溯至公元前八千年。人们尽管采用了最先进的生产设备、测试和量衡工具以及配制技巧，葡萄种植和葡萄酒酿制在本质上没有改变。葡萄的种植栽培和葡萄酒的酿制是一门引人入胜的艺术，充满了生命力和挑战性，许多人曾经尝试过，但真正称为成功者的不多。

地球上有一千八百多个葡萄品种，能够酿制优质葡萄酒的品种却不多，据专家们认为，不超过四十种。优质葡萄品种依赖良

好的葡萄树种。常见的和广泛种植的葡萄树种有如下三种：

“温尼弗拉葡萄”(VITIS VINIFERA)，是最常见的葡萄树种，世界上绝大部分葡萄酒产自这树种长出的葡萄品种，包括最著名和最优质葡萄酒。葡萄的颜色有多种，有红的、蓝的、绿的、黄的、紫的、粉红的、黑的等等。欧洲和美国的加利福尼亚、华盛顿和俄勒冈等州大面积种植此树种。此树种根和茎较薄弱、娇嫩。

“拉布瓦斯加葡萄”(VITIS LABRUSCA)，是北美洲土生葡萄树种，根茎粗壮，耐寒抗病害，多见于美国的东海岸地区如纽约州。

“法—美杂交葡萄”(FRENCH - AMERICAN HYBRIDS)，顾名思义是杂交品种，它的出现有历史原因。在十九世纪末，法国的葡萄园遭受到蠖蚜病害的侵袭而大面积毁坏。为了防止类似病虫害再次出现，人们研究将美国抵抗病虫害能力强的品种与欧洲品质优良的品种嫁接、杂

交，希望新的杂交品种既抗病虫害又保持优良的风格和品质。这杂交品种称为“法国—美国杂交”。正如大家所知，品种杂交是一件艰巨的工作，需要投入时间和金钱，不断地从众多的试验中找到最理想的结果。

由这三大葡萄树种长出的酿酒葡萄名称见附录。人有不同的口味和偏好，应该了解和记住自己喜欢的葡萄品种及其特性，避免失误和由此引起的经济上的损失。葡萄品种名称很多是用法语、意大利语、西班牙语、英语表示，认明最主要的几个品种名称就足够了。

葡萄的生长受很多因素的影响，如气候、土壤、排水、地理位置，其中最重要的是热量累积总和，即是说，在葡萄的生长期间内该葡萄产区的热度天数总和。葡萄的生长期大致上需要7个月时间，以北半球举例，大致从4月1日开始至10月31日结束。但这不是绝对的，在德国偏北地区，葡萄的收成时间有时候会拖延到

11月或12月。葡萄的发芽温度要求在 10°C (即 50°F)，如果低于这个温度，几乎不会长出新芽。

在1936年，美国加利福尼亚州大学阿伯特·温克勒教授以 50°F 为基础，制订了计算热量累积总和公式，即在4月1日至10月31日期间内，计算出有多少天的平均温度是高于 50°F 的，然后采用热度天数来表示。例如，如果某一天的平均温度是 70°F ，该天的热量累积总和是20热度天，即 70° 减去 50° 。如果该月份每天的平均温度都是 70°F ，那么，该月份的热量累积总和就是600热度天，即20热度天乘以30天。如果该月份上旬的平均温度是 70°F ，中旬是 75°F ，下旬是 80°F ，那么，该月份的热量累积总和就是750热度天。公式是：

$$(70 - 50) \times 10 + (75 - 50) \times 10 + (80 - 50) \times 10 = 200 + 250 + 300 = 750$$

中国采用摄氏制来表示温度，摄氏与华氏的换算公式是：

$$^{\circ}\text{C} = \frac{(^{\circ}\text{F} - 32) \times 5}{9}$$

70°F 等于 21°C。消费者可以据此算出我国某葡萄产区的某月份热量累积总和。

不同地区的温度不同，热量累积总和也会不同，葡萄的内涵品质也随着产生变化。阿伯特·温克勒教授根据热量累积总和的不同，把葡萄产区划分为五个区域：

区域一：每年热量累积总和低于 2500 热度天，如法国的香槟地区，德国的莱恩和摩萨尔地区。

区域二：每年热量累积总和在 2501 至 3000 热度天之间，如法国的波都（或称“波尔多”）地区，美国加利福尼亚州的拿巴地区。

区域三：每年热量累积总和在 3001 至 3500 热度天之间，如法国的卢昂地区，意大利的塔斯堪尼地区。

区域四：每年热量累积总和在 3501 至 4000 热度天之间，如意大利的西西里岛，西班牙的中部地区。

区域五：每年热量累积总和在 4001 热度天以上，如美国加利福尼亚中部谷地，非洲北部。

热量累积总和只是划分葡萄种植区域的一个指标。尽管它与葡萄的内涵部分变化和葡萄酒的质量变化密切关联，但毕竟没有反映小气候的变化。小气候是指土壤成分、地势高低、山坡的倾斜度、灌溉排水、面向或背靠阳光等等。

葡萄产量因地而异，甚至因树而异。

“地”包括土壤构成，气候条件、灌溉、肥料等；“树”包括植根、修剪等。树大产量高，树小产量低。葡萄种植工人每年都会对葡萄树进行修剪，修剪要科学合理。修剪得太多，树变小产量会减少，但质量可能会提高；修剪不够，树长得大，产量会提高，但质量可能会下降。通常地，一英亩的葡萄产量在 3 吨左右，每 1 吨葡萄生产大约 150 加仑的葡萄汁，每 1 加仑相当于 3750 毫升，即大约装 5 瓶 750 毫升的酒瓶。笼统地说，1 吨葡萄可以产

生大约 750 瓶葡萄酒；如果 12 瓶装 1 箱，大约有 60 多箱葡萄酒。

葡萄成熟于夏末和初秋，采摘收成时间的早晚取决于葡萄的品种，有的早些采摘，有的晚些采摘，有时候种植园主故意推迟收成时间，因为种植园主和酒商需要掌握葡萄的准确含糖量，以决定生产某一种具有特定风格的葡萄酒。

在葡萄汁液中，百分九十以上的可溶性物质是可发酵糖分。糖分是反映成熟程度的一个参考指标，但本身不足以确定成熟程度。成熟是一个综合指标，是香味、糖分、酸性和 pH 值的最佳组合。在实际操作上，成熟只是一个抽象的相对的概念，我们很难规定成熟程度，因为它受到气候等因素的影响，也取决于每一个葡萄园的酿酒技巧和风格。在决定葡萄是否适宜于采摘时，葡萄种植人员需要反复测量葡萄的糖分、酸性和 pH 值。

酸是葡萄酒的天然和基本构成物质，给予葡萄酒活力和风味，在白葡萄酒中更

显得重要。葡萄酒中的酸性太多，味道会呈苦涩和刺激；酸性太少，味道会显得平淡，没有生机。酸性多通常是因为葡萄成熟程度不够；酸性少通常是因为天气炎热，导致糖分含量过高。酸性分固定性酸和挥发性酸，葡萄酒中的醋酸属挥发性酸。有时候，一些葡萄酒味道像醋一样，原因就是葡萄酒受到细菌的侵扰，醋酸不能挥发，过多地滞留在葡萄酒中。

pH 值是用氢离子的浓度来表示葡萄酒的酸度。学过化学的人们都知道，pH 表示氢离子浓度的倒数的对数的符号。因此，在实际应用中，pH 值高表示酸性浓度低，酒味呈平淡；pH 值低表示酸性浓度高，酒味呈苦涩和刺激。酸性浓度高，氧化作用相对减少，酒质相对稳定。

在以往数个世纪中，葡萄的采摘收成是通过人工进行的。采摘葡萄的劳工手持利刀，将一串串的葡萄从树上割下，放进采集桶中，然后集中用手推车运至酿酒工场，再用机器碾压。