

葡萄酒鉴赏

Wine Guide

殷开明◎主编



 北京理工大学出版社
BEIJING INSTITUTE OF TECHNOLOGY PRESS

葡萄酒鉴赏

主 编 殷开明

副主编 张毓威



内 容 提 要

本书主要是面向葡萄酒初学者而编写的,目的就是通过葡萄酒初级课堂、中级课堂和高级课堂的学习,让葡萄酒初学者掌握葡萄酒方面的基础知识。本书内容包括酒品分类与葡萄酒定义、葡萄酒的起源和发展现状、酿酒葡萄和葡萄酒的分类、葡萄酒的酿造、葡萄酒的酒杯、酒标解读以及白葡萄酒、桃红葡萄酒、红葡萄酒、起泡酒、冰酒的相关知识,以及葡萄酒的礼仪。

本书既可以作为高等学校酒店管理专业以及旅游类、服务类的相关专业学生教材,也可以作为葡萄酒爱好者的入门级指导用书。同时,鉴于国家对人文素养人才的重视,本书也可以作为单位培养和提高员工人文素养的培训教材。

版权专有 侵权必究

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒鉴赏 / 殷开明主编. —北京: 北京理工大学出版社, 2016.1

ISBN 978-7-5682-1801-6

I. ①葡… II. ①殷… III. ①葡萄酒—鉴赏—高等学校—教材
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 019462 号

出版发行 / 北京理工大学出版社有限责任公司

社 址 / 北京市海淀区中关村南大街 5 号

邮 编 / 100081

电 话 / (010) 68914775 (总编室)

(010) 82562903 (教材售后服务热线)

(010) 68948351 (其他图书服务热线)

网 址 / <http://www.bitpress.com.cn>

经 销 / 全国各地新华书店

印 刷 / 北京朗翔印刷有限公司

开 本 / 710 毫米 × 1000 毫米 1/16

印 张 / 10

字 数 / 187 千字

版 次 / 2016 年 1 月第 1 版 2016 年 1 月第 1 次印刷

定 价 / 49.00 元

责任编辑 / 申玉琴

文案编辑 / 申玉琴

责任校对 / 周瑞红

责任印制 / 李志强

图书出现印装质量问题, 请拨打售后服务热线, 本社负责调换

前言

Preface



在我国，喝葡萄酒是身份和品位的象征。由于消费习惯的影响，中国葡萄酒的产销情况一直屈居于白酒、啤酒之下。从 2000 年开始，伴随着中国葡萄酒销售潜力的不断释放，各葡萄酒生产国开始把出口的重心投向中国市场，推动了中国的葡萄酒行业进入快速发展期。

近年来，随着人们消费能力的逐渐上升，以及消费者对葡萄酒认知的加深，葡萄酒一直保持着良好的发展势头，中国消费者对葡萄酒的选择也更趋多样化。同时，由于中国的葡萄酒消费愈加成熟，消费的酒种也不再局限于红葡萄酒，白葡萄酒、桃红葡萄酒、气泡酒等也逐渐为消费者所接受和认可。

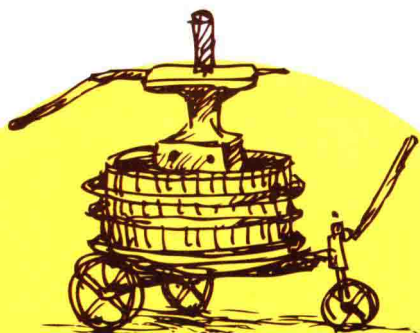
随着品类繁多的葡萄酒出现在市场上，人们开始理性选择适合自己的葡萄酒，不再盲目追求品牌和价格。但是，葡萄酒是外来酒种，并且在我国的发展时间较短，导致在葡萄酒认知方面存在着大量的盲区。另外，随着越来越多的国外知名酒商进入中国市场，葡萄酒专业人才出现了很大的缺口。事实上，想学习葡萄酒知识的人很多，但是能最后学成的很少。造成这个局面的原因很多，其中教材缺乏就是一个很重要的原因。很多葡萄酒爱好者都渴望系统地了解 and 认识葡萄酒，但是苦于没有正规的学习途径，也没有合适的入门教材。鉴于此，编者针对葡萄酒爱好者的实际需要，完成了本书的编写工作。

根据学习程度的不同，本书分为初级课堂、中级课堂和高级课堂三个部分，每个课堂又分为若干子课堂。每个子课堂分别由课堂任务、正文、课外知识补充以及课后巩固四个部分构成。本书的编写目的是普及葡萄酒知识。如果人们花很少的代价就能学习和了解葡萄酒，那么就会在很大程度上扩大葡萄酒的受众面，这对葡萄酒从业者或消费者来说都是一件很好的事情。希望通过本书的学习，让更多的人认识和喜爱葡萄酒。

本书的主编是殷开明副教授，他负责本书的构架和课堂 1~13 的编写；副主编是张毓威老师，他负责课堂 14 的编写。同时，要感谢重庆市旅游商会常务副会长兼秘书长李奇国先生的支持和帮助，他负责教材前言、目录、参考文献以及全书的审稿工作。

作为一名长期在国内工作、生活的葡萄酒爱好者，由于经济条件和客观环境的限制，对葡萄酒的认识难免有所局限。本书如有错误和疏漏之处，请及时通知我们，我们将不胜感激！

编者



目录

Contents

初级葡萄酒课堂：了解葡萄酒

课堂 1 酒品分类与葡萄酒定义 2

课外知识补充 1：教您如何选购葡萄酒 5

课外知识补充 2：世界十大顶级洋酒品牌 6

课堂 2 葡萄酒的起源和发展现状 11

课外知识补充 1：葡萄酒与修道士 17

课外知识补充 2：葡萄酒起源与波斯国王、失宠妃子 18

课堂 3 酿酒葡萄和葡萄酒的分类 20

课外知识补充 1：酿酒葡萄与鲜食葡萄的区别 33

课外知识补充 2：世界上大部分的葡萄种植区域是固定的 34

课堂 4 葡萄酒的酿造 35

课外知识补充 1：盛装葡萄酒为什么要用橡木桶？ 44

课外知识补充 2：葡萄酒中为什么会有沉淀？

葡萄酒沉淀物究竟是什么？ 45

课堂 5 葡萄酒的酒杯 47

课外知识补充 1：无情杯（Les Impitoyables） 52

课外知识补充 2：世界知名葡萄酒酒杯品牌 52

课堂 6 酒标解读 56

课外知识补充 1：酒标上的条形码代表什么？ 64

课外知识补充 2：进口葡萄酒不标保质期符合

国家相关规定吗？ 65





中级葡萄酒课堂：熟悉葡萄酒

课堂 7 白葡萄酒 68

课外知识补充 1：了解白葡萄酒特点，从这 6 种
白葡萄酒出发 74

课外知识补充 2：为什么夏天适合喝白葡萄酒？ 76

课堂 8 桃红葡萄酒 78

课外知识补充 1：情迷桃红葡萄酒 84

课外知识补充 2：普罗旺斯的浪漫情怀 85

课堂 9 红葡萄酒 87

课外知识补充 1：2015 年我国十大进口红葡萄酒
品牌排行榜 92

课外知识补充 2：葡萄酒软木塞制作全过程 94

课堂 10 起泡酒 98

课外知识补充 1：香槟历史上的杰出女性——
凯歌夫人 104

课外知识补充 2：起泡酒十大品牌 105

课堂 11 冰酒 111

课外知识补充 1：世界知名七大冰酒品牌 120

课外知识补充 2：如何选购各种特色冰酒 121

目录 Contents

高级葡萄酒课堂： 掌握葡萄酒礼仪

课堂 12 基本礼仪 124

课外知识补充 1：如何在酒桌上巧妙躲酒？ 129

课外知识补充 2：让葡萄酒暴露它的性格特征 131



课堂 13 葡萄酒礼仪——如何选酒 135

课外知识补充 1：如何品红酒？ 138

课外知识补充 2：为什么有些酒尝起来特别酸？ 139

课堂 14 葡萄酒礼仪——品酒会礼仪 141

课外知识补充 1：葡萄酒礼仪——碰杯 148

课外知识补充 2：葡萄酒礼仪——场所 150



初级葡萄酒课堂： 了解葡萄酒

一串葡萄，是美丽、静止与纯洁的，但它只是水果而已；一旦压榨，变成葡萄酒以后，就有了生命。

——威廉·杨格



随着葡萄酒知识与文化的推广，越来越多的中国人对葡萄酒产生了浓厚的兴趣，从而激发了学习葡萄酒知识的渴望。然而，当今市场上中文葡萄酒专业书籍种类繁多，杂乱无章、良莠不齐，根本无法满足葡萄酒爱好者学习的迫切需求，甚至还大大打击了学习的积极性。本教材根据不同层次葡萄酒爱好者的学习需求，分成初级课程、中级课程和高级课程。

本部分为初级课程，是专门为广大初级葡萄酒爱好者量身定制的入门课程。该课程旨在为初级学习者提供一个快速的入门平台，为今后进一步深入了解葡萄酒知识和文化奠定基础。课程内容丰富，从葡萄酒的起源开始，涵盖了葡萄种植、主要葡萄品种、葡萄酒酿造、酒标解读等基础知识，以最精练、最专业的形式，用通俗易懂的语言，引领着广大学习者走进神秘而美妙的葡萄酒世界。

课堂

酒品分类与葡萄酒定义

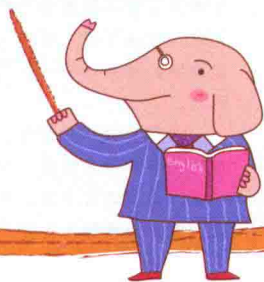


葡萄酒是最卫生、最健康的饮料。

——路易斯·巴斯德 (Louis Pasteur)

课堂任务

- ◆ 了解酒品分类。
- ◆ 掌握葡萄酒的定义。





一、酒品分类

正所谓“萝卜青菜，各有所爱”。不管是啤酒、红酒、白酒、鸡尾酒，还是米酒、伏特加、龙舌兰等，总会有人为之喝彩、为之疯狂。酒品如此之多，就像大海捞针一样，从何找起？怎么找？其实，最关键的一步是将繁多的酒品分门别类。划分酒品的方法很多，有按颜色分的，有按酒精含量分的，有按原材料分的，也有按酒品的生产工艺来分的。按酒品的生产工艺来分类是目前比较科学的分类方法，即将酒分为三类：蒸馏酒、发酵酒和调配酒。

（一）蒸馏酒

蒸馏酒是以谷物、薯类、糖蜜等为主要原料，经发酵、蒸馏、陈酿、调配而成的酒精饮料，酒精含量为18%~60%。因原料和具体生产工艺不同，蒸馏酒的种类数不胜数，风格迥异，如威士忌、白兰地、伏特加、朗姆酒、金酒等。



（二）发酵酒

发酵酒是指原料经糖化和发酵后，不经蒸馏工序而得到的酒精饮料，酒精含量一般为20%以下。根据原料和具体工艺的不同，发酵酒可分为啤酒、果酒和黄酒。

（1）啤酒：是以麦芽（包括特种麦芽）为主要原料，加酒花，经酵母发酵酿制而成的酒精饮料，酒精含量一般颇低，为2.5%~7.5%。

（2）果酒：是以新鲜水果或果汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的酒精饮料，酒精含量为7%~18%。我们经常说的葡萄酒就属于果酒的一种，此外，还包括梅子酒、李子酒等。

（3）黄酒：是以稻米、小麦、玉米等为原料，加入酒曲、酵母等糖化发酵剂发酵酿制而成的发酵酒。





(三) 调配酒

调配酒一般是以蒸馏酒和食用酒精为主要原料，加入水、糖、香精、食用色素、药材等配制而成的酒精饮料，酒精含量为 20% ~ 40%。“劲酒虽好，可不要贪杯哦”，耳熟能详吧？劲酒就属于调配酒的一种。

二、葡萄酒的定义

不管是蒸馏酒、发酵酒还是调配酒，它们都各有特点。这些酒当中是否有你们的“心头好”呢？在《最后的晚餐》中，耶稣曾经说过：“面包是我的肉，葡萄酒是我的血。”另外，在《圣经》中，提及“葡萄酒”的地方多达 521 次。可见，葡萄酒在《圣经》故事中非常盛行。

葡萄酒对于人类的重要性又何止于《圣经》上的记叙？其实，在现实生活中，葡萄酒也同样扮演着举足轻重的角色。我们在餐桌上频频见到它的美妙身影；在艺术展览中也常与艺术品同台亮相，如金银珠宝般价值连城；在拍卖会上，一瓶陈酿“葡萄酒”的价值足以匹敌一辆法拉利豪车。

可见，“葡萄酒”于我们，于我们的生活是息息相关的。所以，热爱生活的我们又怎么能将上天赐予的这朵“奇葩”拒之门外呢？了解和学习“葡萄酒”是我们追求优质生活的必然之选，这至少可以让我们在某些场合，喝洋气的进口葡萄酒的时候，跟同伴炫耀下我们的“见多识广”！

下面我们来看看国际葡萄与葡萄酒组织（OIV，1996）是如何定义葡萄酒的。通常来说，葡萄酒只能是破碎或未破碎的新鲜葡萄果实或葡萄汁经完全或部分酒精发酵后获得的饮料，酒精含量不低于 8.5%。同时，要求葡萄酒的葡萄汁含量为 100%。



1

◀ 课外知识补充

教您如何选购葡萄酒

在不同的场合，往往需要订购不同风格的葡萄酒，那么，我们到底应该怎么样去挑选这些酒呢？通过学习以下四条购酒窍门，以后您在购酒的时候，无论是面对葡萄酒业余爱好者还是葡萄酒专家，都能得到他们的认可和赏识。不管您是想为了一场甜蜜的约会而购买一瓶酒，还是为了一场大型婚礼而购买大批葡萄酒，这四条窍门都非常实用。

**窍门 1：请客就餐时，提前预订葡萄酒**

如果您是请客方，在您到达餐馆前就应该先把酒选好，并且提前通知服务员把酒准备好。这样您一旦入座，服务员就可以马上把酒呈上来。这样，就算您是在约定时间的最后一秒才赶到餐馆，也不至于在客人面前点酒时手忙脚乱。最重要的是，要保证在您的客人入座后，第一瓶酒可以马上呈上来。这样一来，不仅这瓶酒会得到客人的赞赏，您本人也会给客人留下深刻的印象。

窍门 2：买酒送人时，重视葡萄酒的包装

对一般人来说，礼物的外包装多多少少能说明它的质量和重要性。送礼物的时候，您总是希望在刚把礼物交到他人手里的那一刻，对方会真诚地致以谢意。不管送出的是什么酒，您都希望听到一句：“这瓶酒看起来好精美！”而不是：“谢谢，不过这是什么东西啊？”当然，除了要注意酒瓶的大小之外，还要注重酒的质量，尽量送一瓶质量好、包装美观的葡萄酒。

窍门 3：聚会选酒时，优先选择红葡萄酒

如果聚会上的饮料只有葡萄酒，那么按照每人一瓶的量准备；如果还有其他饮料，则按每 4 个人一瓶葡萄酒的量准备。不管天气温度有多高，75% 的美国人都会选择喝红葡萄酒。所以如果您需要为聚会准备葡萄酒的话，最好选择红葡萄酒。在决定买什么类型的葡萄酒之前，先实实在在地考虑一下都有哪些人参与聚会，他们会想要喝什么样的酒。要注意的是，红葡萄酒有很多风格，您要根据聚会的环境、时间、菜肴来选定到底购买什么风格的红葡萄酒。如果聚会是在户外进行，那么最好选一些酒体较轻的红葡萄酒，如黑皮诺和梅乐等。如果聚会发生在冬天，那就适合选择酒体较重的红葡萄酒，这样的酒可以让人更快地暖和起来。在决定好酒的类型和风格之后，可以去小型批发商那里进行购买，他们一般会提供 15% 的折扣。

窍门 4：异国餐厅里，选择餐厅的特色葡萄酒

当您坐在一家餐厅里，侍者给您呈上一本有 25 页厚的酒单时，您应该怎么快速地选定一瓶酒呢？如果那是一家法国餐厅，酒单上大部分都是法国的葡萄酒时，您就可以优先选择法国的葡萄酒。而如果是意大利餐厅，酒单上大都是意大利的葡萄酒时，您就可以优先选择意大利的葡萄酒。总之，您上哪家餐厅，就点哪家餐厅的特色酒，总是不会错的。

2

◀ 课外知识补充

世界十大顶级洋酒品牌

世界洋酒中包含的酒款很多，因此洋酒的品牌也数不胜数。下面将为大家悉心整理出世界十大顶级的洋酒品牌，以丰富您的洋酒知识，提升您的洋酒品位，让您变得与众不同。



1. 马爹利 (Martell)

该品牌始于1715年,隶属于法国保乐力加集团。“马爹利”这个名字历史悠久,可以追溯至18世纪早期。1715年,年仅20岁的尚·马爹利从泽西岛来到了干邑地区,建立了今天最古老的干邑酒厂。从那时起,马爹利就开始了其向世界每个角落传播的漫漫历程,逐渐成为一个极具价值的世界洋酒品牌。



2. 人头马 (Remy Martin)

人头马是世界四大白兰地品牌,始于1724年。人头马代代相传的不朽真谛在于它所弘扬的非凡优雅的生活艺术。如今,人头马更将香槟的口感、风味和感受完美融合在一起。无论是举杯庆功的时候,还是日常的欢宴,人头马佳酿都能与美味佳肴相得益彰。一杯人头马香槟、丰富的想象和创意,再加上精致佳肴,一定会为您的餐桌增添无穷乐趣。



3. 轩尼诗 (Hennessy)

轩尼诗属白兰地品牌,始于1765年,隶属于法国LVMH集团。1765年,曾在法国服役的爱尔兰天主教徒Richard Hennessy在科涅克创办了自己的公司。他的儿子Jacques继承父业,迅速把公司发展起来。从那时起,轩尼诗这个名字就和干邑的历史紧紧联系在一起。



4. 芝华士 (Chivas)

芝华士品牌始于1801年,创立于苏格兰阿柏丁。芝华士公司是世界上最早生产调和威士忌并将其推向市场的威士忌生产商,同时也是威士忌三重调和的创造者。出于对威士忌事业的无比沉醉,芝华士兄弟遍访欧美大陆,成为最早发现威士忌酿制秘密的先驱。创始人James Chivas坚持认为保持品牌口味的一贯性是品牌的魅力所在,并开始创造有一贯质量保证的调和型威士忌。





5. 百龄坛 (Ballantine's)

百龄坛始于 1827 年的苏格兰，是著名的威士忌品牌。它的独特绵滑口味来源于苏格兰所独有的四种天然成分：

(1) 带有淡淡烟熏味、品尝起来有丝丝甜味的大麦。

(2) 苏格兰乡间泥炭。如果用火点燃，就会闻到一股好闻的烟味。

(3) 流淌在苏格兰山脉间的清澈的山泉水。

(4) 乡间纯净的空气也是造就品质卓越的威士忌不可替代的特殊成分。

正是这些元素支撑了百龄坛乃至苏格兰威士忌在世界上的超绝地位。



6. 尊尼获加 (Johnnie Walker)

尊尼获加始于 1820 年的苏格兰，含尊荣极品 Swing。1820 年，年仅 15 岁的 Johnnie Walker 开始在一家店铺内工作，学习调制威士忌酒。不久以后，他调制的威士忌在苏格兰西部已经相当出名，并为成就一个世界性的酒业王朝奠定了基础。1920 年，Johnnie Walker 就已向全球 120 个国家出口，在可口可乐走出亚特兰大之前便成为第一个真正的世界性品牌。



7. 绝对伏特加 (Absolut Vodka)

绝对伏特加的历史可追溯至 15 世纪时的瑞典。瑞典南部的小镇 Åhus，人口仅有一万人，在世界地图上都不足以标示出来；然而，这里蒸馏生产出的伏特加酒却是全球显赫、举世瞩目。世界上出售的每一滴绝对伏特加都是产自于这里。

8. 法拉帝 (XO Faradee)

法拉帝品牌的历史源自 1888 年的法国。法国青年法拉帝回到其曾祖辈的发祥地，以他的名字创



造了法拉帝酒庄。一直以来，该酒庄传承家族传统，专注于葡萄树的种植，取最精华的葡萄蒸酿出最纯正的干邑。法拉帝酒庄只为该品牌供酒，从而确保以最专注的态度、投入最充足的时间和精力把握好品牌定位，严格按照高标准、高品质的要求执行工艺流程，以此打造出一种紧贴传统、口感醇正、酒液纯净的 XO。这种尝试是目前 XO 酒类市场上绝无仅有的，也是其积极对抗工业化、努力回归传统的新挑战。

9. 马铁士 (Matrise)

来源于法国原产地的马铁士 XO，从选材到蒸馏，再到发酵、储藏，每一步都精心研究、严格对待。因此它的色泽金亮。同时由于珍藏年份的久远，金色显得尤为厚重。轻启瓶塞，一股果香瞬间扑鼻，在水晶般剔透的酒杯中观察几许，最后滑入口中，此种感觉甚为奇妙，让思维停留在这一刻，让感官把所有的美妙镌刻到记忆中。是的，没有什么比此刻更让你放松，没有什么比此时更让你洒脱。品法国原产干邑，享受来自天堂的温存。



10. 酩悦香槟 (Moët & Chandon)

酩悦始于 1743 年，是法国 LVMH 集团旗下的香槟。酩悦的历史颇为长远，酒厂始创于 1743 年，超越了两个世纪。传说有“葡萄酒之父”之称的圣本笃修士唐·佩里依 (Dom Perignon) 发明了香槟酒之后，酒厂创始人 Claude Moët 即着手试酿，并在 1743 年设厂。他的儿子未见有大突破，其孙 Jean-Remy Moët 掌管之时，认识了一位青年军官，就是后来的拿破仑一世，他也相当喜爱“酩悦”香槟，于是酒庄的名字从此扬名。JR 死后，他的儿子 Victor、女婿 Pierre-Gabriel Chandon 共同继承了酒庄，就将酒庄改名为 Moët & Chandon，从此更加声名远扬。



课后巩固

1. 六大基酒都有哪些？
2. 说出我国葡萄酒的主要产区。

