

爱上葡萄酒

吴书仙 著



世纪出版集团 上海人民出版社

爱上葡萄酒

吴书仙 著

世纪出版集团 上海人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

爱上葡萄酒 / 吴书仙著. —上海: 上海人民出版社,
2005

ISBN 7 - 208 - 05538 - 6

I. 爱... II. 吴... III. 葡萄酒 - 基本知识
IV. TS262. 6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 002949 号

出 品 人 施宏俊

责任编辑 台令娟



世纪文景

爱上葡萄酒

吴书仙 著

出 版 世纪出版集团 上海人民出版社
(200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.cc)
出 品 世纪出版集团 北京世纪文景文化传播公司
(100027 北京朝阳区幸福一村甲 55 号 4 层)
发 行 世纪出版集团发行中心
印 刷 北京华联印刷有限公司
开 本 889 × 1194 毫米 1/32
印 张 6.25
插 页 2
字 数 167,000
版 次 2005 年 1 月第 1 版
印 次 2005 年 1 月第 1 次印刷
ISBN 7 - 208 - 05538 - 6/G · 988
定 价 18.00 元

自序



葡萄酒逐渐进入我们的生活，甚至已经成为某种摩登和时尚的象征。然而，这并不意味着葡萄酒已经真正融入了中国人的生活方式和社交习惯，如何学会了解它和真正欣赏它一直困惑着我们！

大卖场的葡萄酒琳琅满目，我们却看不懂，更不知道如何选择，到餐厅看酒单也不知道如何点。难道真要记住 100 个酒名才能享用葡萄酒吗？

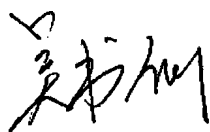
的确，各国葡萄酒的产区、法规、葡萄品种之多已经够惊人了，谁还能想到面积比海南岛还小的法国波尔多地区就有 9000 多个酒庄？更不用说全球数十万种酒标的葡萄酒了。

难道葡萄酒真的复杂而不可企及吗？葡萄酒对从业者来讲的确是复杂的，需要学习的东西很多。然而作为消费者，其实并不需要了解如此之多，只要了解基础的常识，开瓶享用就是了，您觉得喝了舒服就好。就算在法国，大部分人也是如此，他们喝葡萄酒多是出于习惯。

本书主要以 FAQ 的方式介绍葡萄酒的常识，希望以此为葡萄酒的入门者和从业者提供方便实用的知识。

我认为，在中国仅仅写酒的评论是很不够的，更应该让大家了解品尝葡萄酒的相关方式和方法，这样就可以根据个人喜好选择适合自己的酒了。相信大家看完这本书，对葡萄酒有了基本的概念，会以自己的方式来享用它的！

本书如有疏漏和错误之处，欢迎指正。

A handwritten signature in black ink, appearing to read '郑书' (Zheng Shu), with a small mark above the first character.

目录

自序

■ 第一章 常识篇

- | | |
|----|--------------|
| 2 | 葡萄酒也是一种社交礼仪 |
| 5 | 葡萄酒究竟有几类? |
| 7 | 水做的葡萄酒? |
| 9 | 葡萄酒是怎么来的? |
| 12 | 葡萄酒适合中国菜吗? |
| 15 | 葡萄酒有生命吗? |
| 18 | 葡萄酒是不是陈的香? |
| 20 | 喝不完的酒怎么办? |
| 23 | 为什么要醒酒? |
| 25 | 喝葡萄酒上头是怎么回事? |
| 27 | 葡萄酒的消费误区 |
| 31 | 葡萄酒对身体有多少好处? |
| 34 | 葡萄酒能美容养颜吗? |

目录

37	葡萄酒里都有哪些东西?
41	如何判断酒是否变质
44	如何开瓶
48	看木塞识酒
51	好杯衬美酒
55	葡萄酒的保存和饮用温度
59	葡萄酒投资

■ 第二章 葡萄品种篇

66	风情万种霞多丽
69	铁骨柔情雷司令
72	赛美容“MARRY”长相思
76	红葡萄之王——赤霞珠
80	红葡萄之后——梅鹿辄
83	魅惑作女——黑比诺
88	其他白葡萄品种

目录

90 其他红葡萄品种



第三章 种植与酿造篇

96 葡萄的生长过程

99 气候与葡萄酒的风味

103 葡萄酒生产的基本过程

106 橡木桶与酒的关系



第四章 品尝篇

112 饮酒的顺序

114 品尝的类型

118 喝酒与品尝

121 观色识酒

124 闻香识酒

128 品味识酒

目录

- 131 酸的滋味
135 单宁的妙用



第五章 特殊酒种篇

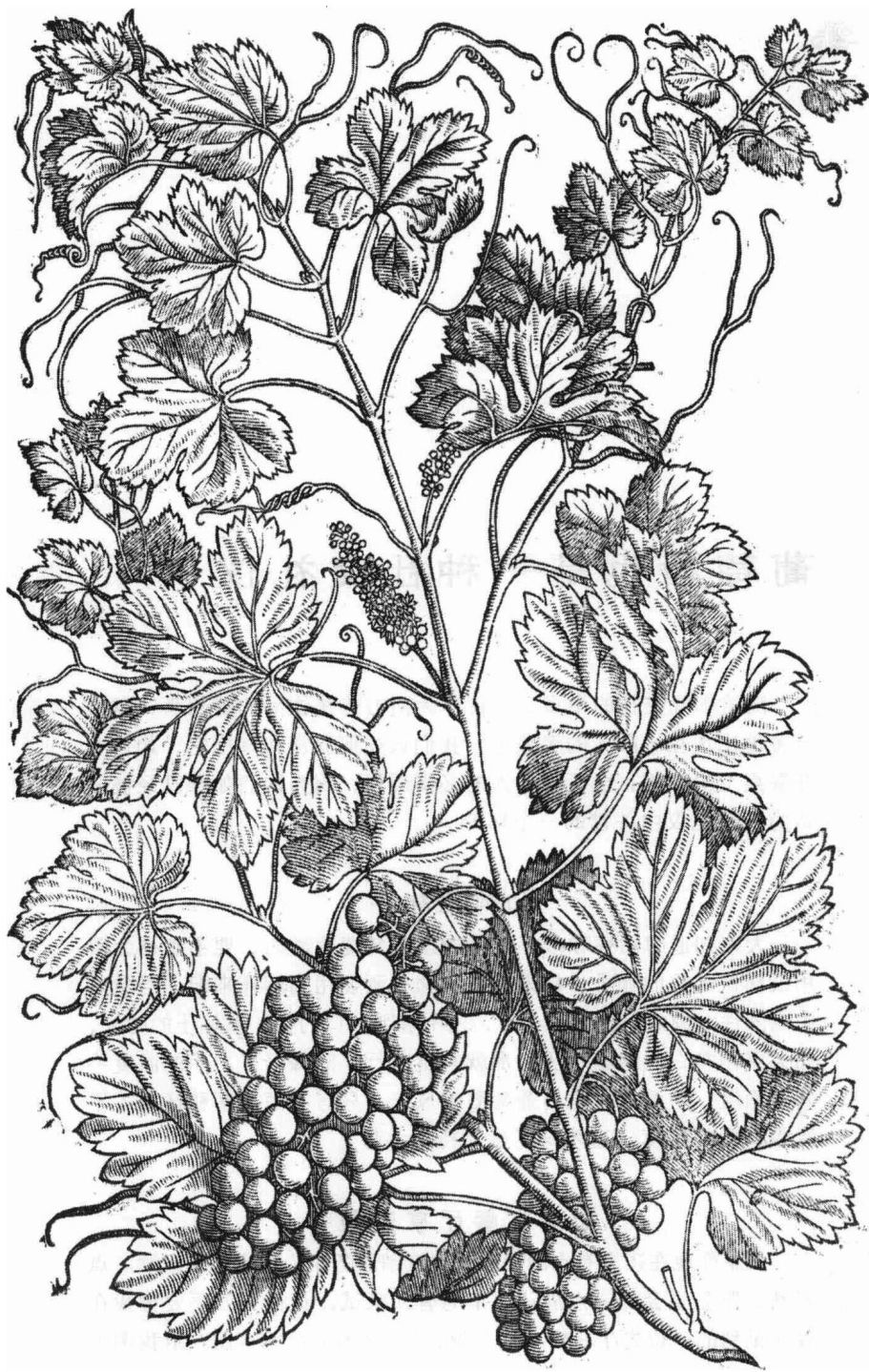
- 138 冰酒
142 贵腐酒
145 起泡葡萄酒
147 雪莉酒
157 波特酒
162 山葡萄酒



第六章 资料篇

- 166 葡萄酒品尝用语
189 酿酒葡萄品种译名对照

第一章 常识篇





葡萄酒也是一种社交礼仪

随着国际交往的增多，以往作为西方传统饮品的葡萄酒，越来越多地出现在中国人的餐桌上。我们该如何欣赏和享用它，如何不在餐桌上出洋相，成了社会人的必修课程，因为饮酒如今已经被公认为社交礼仪中关键的一个环节。

如何拿杯子

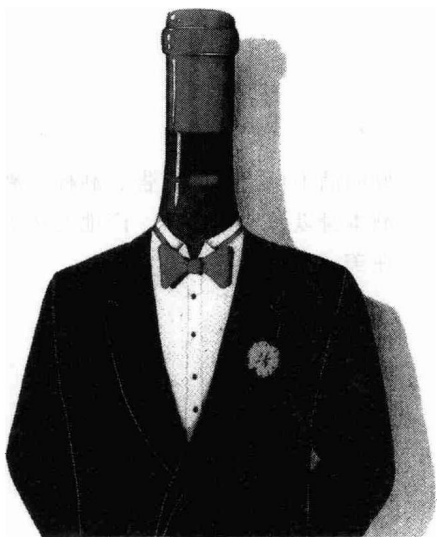
大家知道啤酒杯和纸杯是不能用来装葡萄酒的，要不然这会跟用纸杯饮上好的咖啡一样无趣了。葡萄酒要用高脚杯来配。当然装中国烈性白酒的小杯就太小了，还不够喝一口的呢！拿杯子的时候，如果采用拿白兰地的手势，那就有冒充行家的嫌疑了。手的温度不同于酒温，手温会影响到葡萄酒的风味，只有拿酒杯柄和杯托才不致影响酒的温度。这才是正确的持杯手势。

如何在餐厅享受服务

如果你现在还没有点酒经验，建议请服务生为你点的菜配酒。点好酒，服务生会倒一点酒让埋单的客人来试。记得千万不要像我在餐厅见到的一位先生一样，他竟说：“怎么不先给主客倒？给我倒也

不倒满了？没礼貌！”一下子将服务生僵在那里了，做对了还挨训，又不敢当面得罪这位客人，只有背后笑他土。

中国人讲究“酒满心诚”，而葡萄酒倒满了就无法摇晃酒杯使酒里的香气挥发出来了。闻不到香气如同盲眼看美人，花了钱却没有充分享受它，太可惜了。所以内行的做法是酒占杯子的三分之一最好。当然品尝过后（如在吃饭的时候），倒入二分之一、三分之二杯的葡萄酒也是可以的。



避免野蛮干杯

只要拿起高脚杯就会使人变得高雅起来。碰杯是很有必要的，葡萄酒是五官都能享受到的妙品，眼睛可以欣赏它迷人的颜色，鼻子可以闻到它的芬芳，嘴可以享受它的美味，碰杯时悦耳的声音则是给耳朵享用的。

自古就有的野蛮干杯，从皇帝赐酒臣子不得不喝演化成中国人饮酒的霸气，从对下级、对朋友、对生意伙伴，到“是朋友就干杯，够义气就干杯，想做生意就干杯”！当年的武松喝十二碗酒打死了老虎，而如今好干杯的酒民先打倒的是自己的胃。

葡萄酒的佐餐性和高雅情调对我们逐渐远离干杯习惯也许会有促进作用。

特别是那些好酒，它们是有灵性和生命的，如果不管三七二十一的干杯，没有细细品味，实在是糟蹋了它的美貌和内秀。真正美



好的酒不单是它的广告、酒标、酒瓶所包装的外在美，更主要的是酒本身以及它的故事、产地的风土人情和酿酒师的心血所蕴含的内在美。





葡萄酒究竟有几类？

记得有位女记者问过我这样一个问题：干白也是葡萄酒吗？问得我目瞪口呆。不知道是谁一时兴起将葡萄酒改名为红酒了，还流传开来，使得不少人认为葡萄酒就应该是红色的，认为香槟或者干白都是用别的水果做的，实在是耽误了它们的前程。因此，严肃地说明葡萄酒的种类是必要的。

以葡萄酒的色泽划分

从颜色上来分，有红葡萄酒、白葡萄酒和玫瑰红葡萄酒。其中，白葡萄酒并非就是白色的，只是相对于红葡萄酒而言。白葡萄酒年轻的时候一般为浅黄色或者淡黄绿色。红葡萄酒也有多种的红，根据葡萄酒的年龄来定。玫瑰红比红色稍淡，有洋葱皮色，也有浅红色。

以葡萄酒的形态划分

按照形态来分，有起泡酒和静止酒。所谓起泡酒，就是会不停冒气泡的葡萄酒，香槟就是起泡酒。但是千万不要以为起泡酒都可以叫“香槟”，也不要以为不叫“香槟”的起泡酒就不好！香槟其实是法国的一个地名，这个地方的起泡酒就叫“香槟”，实在是一种地

名保护。香槟区以外地方出的汽酒有的也很不错的，但是中国国内某些酒厂出的那种加了很多水、人工打二氧化碳的，连汽酒都算不上，更不是香槟了。静止酒顾名思义，就是不会冒气泡的酒，如干红和干白都属于静止酒。

以葡萄酒的类型划分

从糖度来分，又分为干型、半干型、半甜型和甜型，按照我国的标准是每升糖度小于4克的为干型酒，4~12克为半干，12~50克为半甜，50克以上的为甜型酒。目前我国干型和半干型酒是有的，而半甜和甜型酒就没有生产，那种加了很多糖的糖水葡萄酒根本不是甜型葡萄酒。国外半甜型酒有加拿大的霜酿葡萄酒和欧洲一些国家的晚收成葡萄酒，甜型酒主要是冰酒和贵腐酒。

以葡萄酒的酒精度划分

根据酒精度来分，葡萄酒的酒精度一般在8%~14%，而加强型葡萄酒的酒精度在15%~22%之间，如葡萄牙的波特酒和西班牙的雪莉酒。前者在发酵中加入了白兰地，后者则在发酵结束后添加（这类酒的口味一般会甜，但也有不甜的雪莉酒）。

完全用酿酒专用的葡萄来做的酒基本上就是以上几类。相信我今后也听不到“香槟也是葡萄酒吗”、“白兰地是不是好葡萄酒”之类的问题。



水做的葡萄酒？

记得我在某次酒会上给消费者讲课的时候，有人问过我这个问题。如果我是来自国外的酒评人，不是目瞪口呆，就是要笑掉大牙。怎么会问如此可笑的问题？葡萄酒当然是100%的葡萄酿造的，难道还加水勾兑吗？

在上海这样的大都市还有人问我这个问题，其实一点也不奇怪。除了黄酒和白酒都是“哪里的水好，哪里酒就好”这个概念对中国人的影响外，一般市场上的确存在着这种加了水、色素、酒精的东西。这类东西一般是甜的，装瓶时还加过防腐剂，最好别喝它们，对我们的身体没好处的。即使中国人的胃结实，喝了也许不会生病，但是喝多了掺水加色素、香精和食用酒精的酒，就像吃味精和熏肉一样，多了总是不太好的。这东西也不可能像真正的葡萄酒那样有预防心血管疾病、清除体内多余胆固醇、美容养颜等效果的。

1) 如何辨别这类酒呢？主要是看酒标，背标上通常标注着水和葡萄汁含量的百分率，现在葡萄汁的含量可能是提高了，但还是比不上100%葡萄酿造的酒。当然也会有加了水却没有标出来的葡萄酒，不过只要大家掌握葡萄酒知识，就会知道如何识别了。

2) 对于真正的葡萄酒，我们是不是可以加水和其他东西来喝呢？



其实加与不加都在自己的喜好。你认为好就可以，只是道理还是要明白的。如果加了东西，葡萄酒的香气和味道一定是受影响的，所以雪碧、可乐、冰块、冰水什么的，最好加在最普通的葡萄酒或者味道不怎么样的葡萄酒里。

如果是相当好的、昂贵的葡萄酒，加东西实在是糟蹋它了。曾经在一家俱乐部亲眼目睹，有人将一瓶价值两千多块的产自拉斐庄（Chateau Lafite-Rothschild，法国五大葡萄酒名庄之一）的酒加了雪碧来喝，那真是暴殄天物！我本想冲过去抢救，拿两箱王朝葡萄酒跟他们换，让我的朋友一把拉住了，让我别闹事。要是让这家酒庄主人和酿酒师看到真是要气晕过去的。

当然如果是夏天，你想用便宜的葡萄酒来解渴，加点其他饮料冰凉消暑也是不错的。

这种加了水和色素的酒究竟是不是葡萄酒呢？在外国是没有的，国际公认的能够叫葡萄酒的一定是100%采用葡萄和葡萄汁来酿造的。

虽然中国唐朝就有葡萄酒了，可是近代葡萄酒还是西方传过来的。我们对这美好的饮品还很陌生，社会上也有假冒伪劣、以次充好的现象，毕竟不能要求我们每位消费者都是专家。不过，葡萄酒的确是个趣味非凡、提升生活品位的美好事物，并不是有钱就能完全享用它，你还需要真正懂得它。如果我们既能品它的美味，又能解它的风情，还了解它出产地的风土人情，学到丰富的知识，何乐而不为呢！

