

葡萄酒鉴赏手册

Wine Guide

BY AUSSINO

沈宇辉等 编著

 辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

葡萄酒鉴赏手册

Wine Guide

BY AUSSINO

沈宇辉等 编著

图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒鉴赏手册/沈宇辉等编著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2008.4

ISBN 978-7-5381-5437-5

I. 葡… II. 沈… III. 酒类—鉴赏—手册 IV. TS262.6—62

中国版本图书馆CIP数据核字 (2008) 第035833号

葡萄酒鉴赏手册

沈宇辉等 编著

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 邮编: 110003)

印刷者: 广州培基印刷镭射分色有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 104mm × 170mm

印 张: 5 1/3

字 数: 80千字

出版时间: 2008年4月第1版

印刷时间: 2008年4月第1次印刷

责任编辑: 众 合

文字编辑: 曹敏儿 许冬玲

封面设计: 侍海蓉

版式设计: 侍海蓉 幸琦琪

责任校对: 王玉宝

书 号: ISBN 978-7-5381-5437-5

定 价: 28.00元

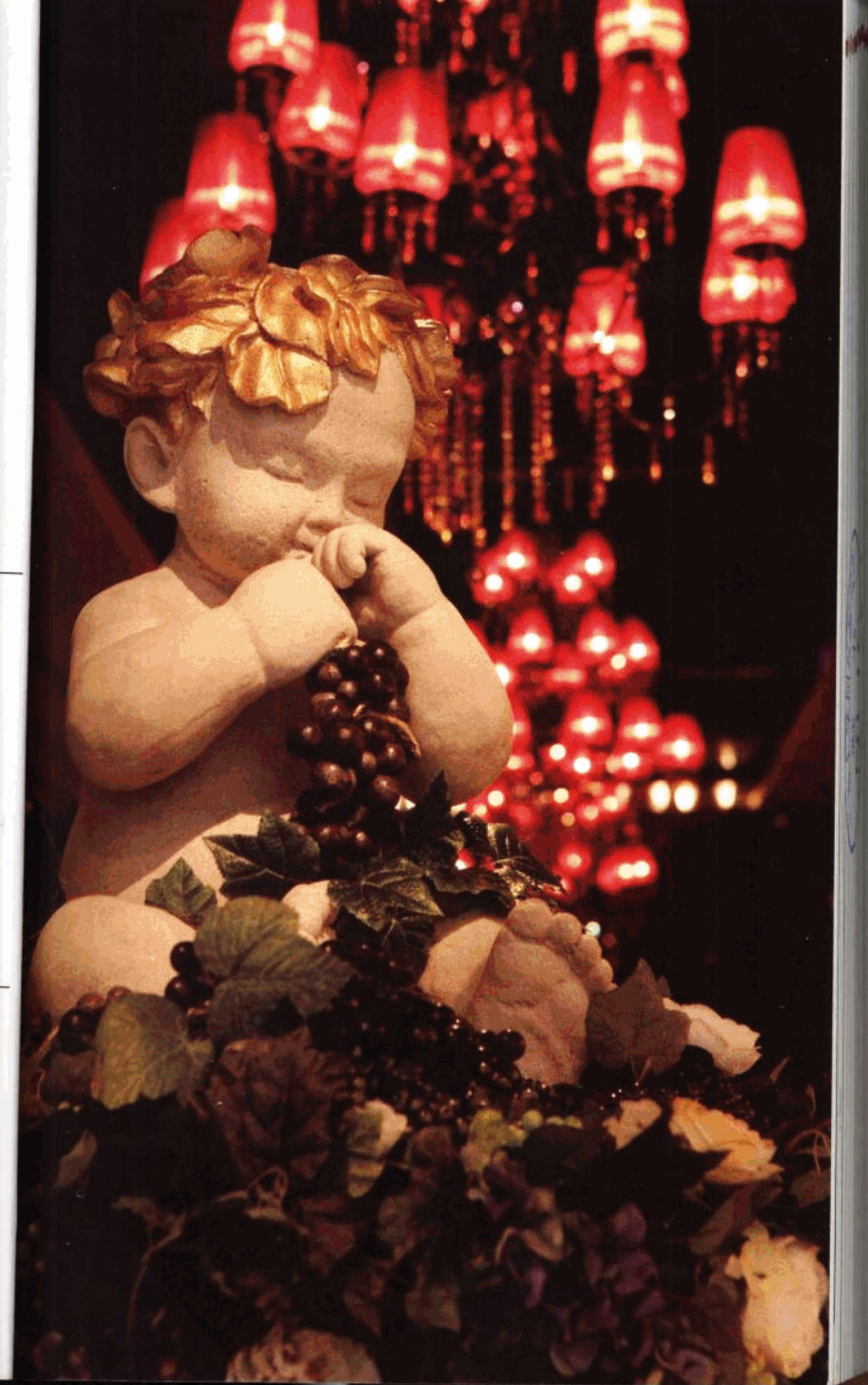
联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn

如发现印装问题, 请与承印厂联系调换。





序言 PREFACE

└ 沈宇辉 富隆酒业CEO
波尔多葡萄酒推广杰出人物荣誉
勋章获得者
葡萄酒文化传播中国先行者
国内第一本原创葡萄酒知识中文
读物《富隆酒鉴》出品人

葡萄酒来自大自然，她是上帝赐予人类的礼物，没有过多的矫揉造作，没有特别的华丽装饰。葡萄酒的世界是平易近人的，是可以了解沟通的。我们相信，只要您愿意去了解，您就能找到自己喜欢的葡萄酒！我们更希望，无论您之前有没有喝过葡萄酒，在阅读完这本书后，都能懂得一些基本的葡萄酒常识，为您的生活增添情趣，提高您的鉴赏品位，并为您三五知己、情人约会场合的气氛点缀提供有效的帮助。

《葡萄酒鉴赏手册》是由中国葡萄酒文化宣传的先行者——富隆酒业组织编写的，是一本实用性强、可供人们日常使用的工具书，旨在让葡萄酒不再神秘，让这种文化面向普通大众。

本书主编富隆酒业的CEO沈宇辉先生，是一位在澳洲留学期间爱上葡萄酒并决定回国经营葡萄酒的有志之士。其公司现已拥有数千款葡萄酒国际家族品牌，且在上百个城市建立了经销零售网络，成为国内数一数二的知名品牌葡萄酒机构。与其说沈宇辉先生是一位经营葡萄酒的成功商人，不如说他是一位痴爱葡萄酒的文人墨客。为了培育市场，让更多的消费者了解和懂得葡萄酒，他不惜投入巨额的资金，印刷多种葡萄酒文化书刊。这其中包括他收集丰富

的葡萄酒信息资料，并把走访世界葡萄酒名庄时的故事收摘记录，加上自己的亲身经历写成的《富隆酒鉴》；介绍公司举办的葡萄酒晚宴、葡萄酒行业信息、时尚生活元素，提供葡萄酒爱好者交流平台的期刊《富隆美酒生活》；面对大众，介绍葡萄酒入门常识的《葡萄酒知识小册子》等。其中《富隆酒鉴》早在2003年开始编辑出版，之后每年都进行修改和补充。历时五年后，葡萄酒文化传播的队伍更加壮大。在编辑制作过程中，苏岚岚、张莉媛、蔡颖姬、蔡金萍和许冬玲等为该书的内容作出了贡献，令汇编的资料更丰富齐全，在此，衷心地感谢他们。经过多方的努力，行业内读物《葡萄酒鉴》终于在2008年初春成功完成。我们把该书内容进行浓缩和精简，汇编成本书，每一章节都由浅入深，通俗易懂地引导大家进入葡萄酒的大千世界。

如果某一天，当您面对着一大堆葡萄酒，看着酒标上一个个陌生的英文单词，旁边站着对您的提问一知半解的销售员……这时，您从容地从口袋里翻出《葡萄酒鉴赏手册》，然后参考书上的指示，读读庄园的介绍，在旁人羡慕的眼光下轻松自得地选购到适合自己心意的葡萄酒……这是一个多么快乐的场景！

现在，您还等什么？！马上开始我们快乐的葡萄酒知识之旅吧！

为了懂得美酒和享受生活的人们，Cheers！

编者
2008年4月

目录

INDEX

序言.....	4
Preface	

1. 从一颗葡萄到一瓶葡萄酒的历程.....	11
The Developing Process from Grape to Wine	
酿酒的葡萄不同于我们平时吃的葡萄.....	12
种植酿酒葡萄需要得天独厚的地理条件.....	12
酿酒是一种艺术.....	13
酿制红葡萄酒与白葡萄酒的葡萄品种.....	13
葡萄酒的酒精是由新鲜的葡萄发酵而成的.....	14
是否所有的葡萄酒都要经过橡木桶培养.....	14
经过橡木桶培养的葡萄酒才是好酒吗.....	15

2. 种类繁多的葡萄酒王国.....	17
The Kingdom of Wines	
按颜色分类.....	18
按酒液中糖分含量分类.....	18
按酿造工艺分类.....	19

3. 葡萄酒赞歌.....	25
Wine & Health	
葡萄酒可预防心脏病.....	26
葡萄酒可预防癌症、冠状动脉疾病、脑血管意外、乳腺癌.....	26
葡萄酒可降血压、降血脂.....	27
葡萄酒可抗氧化、延缓衰老.....	27
葡萄酒可防治肾结石.....	27
葡萄酒可防治感冒.....	28
葡萄酒可提高免疫力.....	28
葡萄酒可促进消化.....	29
健康饮酒的三个关键词.....	29

4. 不同个性的葡萄	31
Introduction of Different Grapes	
主要的红葡萄品种	32
主要的白葡萄品种	34
葡萄酒是混合品种好还是单一品种好	35
5. 当一个葡萄酒买家	37
Being a Wine Purchaser	
应该在什么地方购买葡萄酒	38
可以在超市里买葡萄酒吗	38
为何超市里的葡萄酒都是竖着放	39
怎样选一瓶葡萄酒	39
选酒快捷方式	41
6. 如何看懂葡萄酒	43
How to Understand Wines	
酒标包含的内容	44
新世界酒标	45
旧世界酒标	46
看懂香槟酒标上的甜度	46
年份的意义	46
为何有些酒标上没有年份	47
为何有些酒标上没有标明葡萄品种	47
新旧世界葡萄酒的不同之处	47
低级别的酒一定比高级别的差吗	48
一百元的葡萄酒与一千元的葡萄酒的差别之处	48
什么酒才能标以庄园酒	48
酒标的漂亮程度和酒有什么关系吗	48
不同国家的不同酒标特点	50

7. 把葡萄酒藏在哪儿.....	61
Where Should the Wine be Stored	
如何把葡萄酒带回家.....	62
葡萄酒放在家里的什么位置.....	63
葡萄酒放得越久越好吗.....	63
你更需要一只抽真空酒塞.....	64
夏天应该把喝剩的葡萄酒放在哪儿.....	64
8. 你需要一个什么样的杯子.....	67
What Kind of Glass do You Need	
如何选择合适的酒杯.....	68
水晶酒杯与普通酒杯.....	68
各种酒杯的细微差别.....	69
9. 打开你的葡萄酒.....	71
Opening Your Wine	
品酒的室温.....	72
要不要醒酒.....	72
汽泡酒怎么开.....	73
要往杯子里倒进多少酒才合适.....	75
10. 葡萄酒配餐.....	77
How to Match Food and Wine	
葡萄酒配餐的基本要领.....	78
在餐厅如何正确地选择葡萄酒.....	79
各种中国经典菜式与葡萄酒的搭配.....	80
11. 世界葡萄酒分布图.....	85
World Wine Map	
法国.....	86
意大利.....	100

德国.....	107
西班牙.....	110
葡萄牙.....	112
奥地利.....	114
匈牙利.....	116
澳大利亚.....	118
美国.....	120
新西兰.....	122
智利.....	124
阿根廷.....	126
加拿大.....	128
南非.....	130

12. 葡萄酒庄园之旅.....133

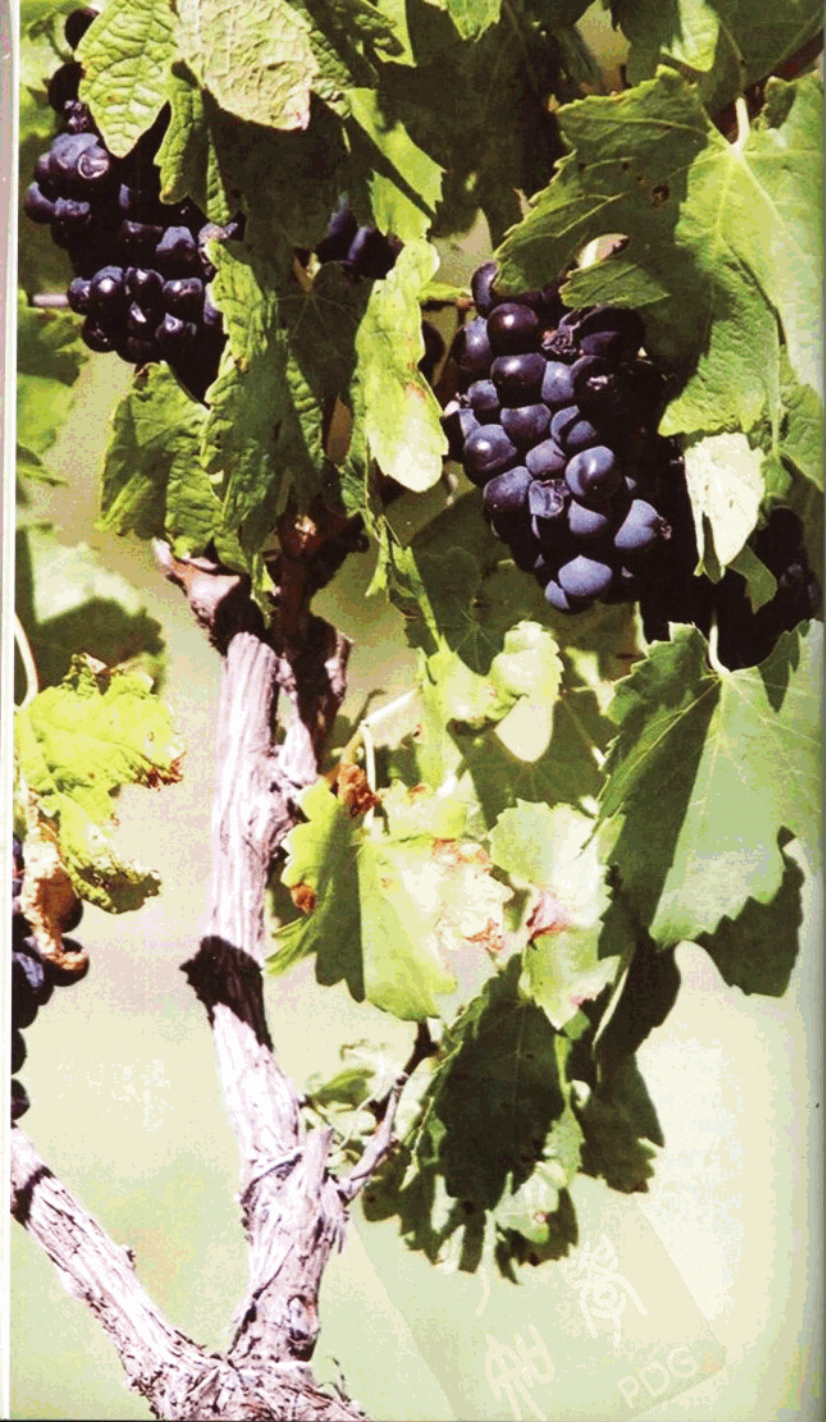
The Stories of Wineries

旧世界.....	134
新世界.....	206

附录:

Appendix

1. 葡萄酒描述用语英汉对照.....	244
Tasting Notes for Wine in Chinese & English	
2. 葡萄品种英汉对照.....	245
Grape Varieties in Chinese & English	
3. 世界著名葡萄酒出产地年份及评分表.....	246
World Wines Vintage Chart	
4. 法国波尔多葡萄酒评级.....	248
Wine Classification of Bordeaux, France	
5. 法国布根地33个特级园.....	254
33 Grand Crus in Burgundy, France	



葡萄

1. THE DEVELOPING PROCESS FROM GRAPE TO WINE 从一颗葡萄到一瓶葡萄酒的历程

一切，从一颗葡萄开始。

一瓶葡萄酒，收藏着多颗优秀葡萄的精粹。
不同品种的葡萄经过不同酿酒师的调试，酿造出不同的葡萄酒，
所以，每一瓶葡萄酒都有着千差万别的微妙差异，
这本身就是一个艺术的过程。

葡萄酒是唯一有生命的酒，自从她被酿成酒的那一刻开始，
她便像一个婴儿，每一天都在成长，直到被启瓶，
她的生命开始被接受、被欣赏、被赞美。

除了少数加强型的葡萄酒，如雪莉酒、
波特酒和加香型的葡萄酒之外，
所有的葡萄酒都是百分百的葡萄汁液，不添加任何香料或酒精。
葡萄酒所含的酒精是由葡萄果皮上的酵母菌跟葡萄汁中的果糖发酵而产生的，
因此，每一瓶葡萄酒，都是百分百纯正的鲜美葡萄在跳舞。





酿酒的葡萄不同于我们平时吃的葡萄

用来酿酒的葡萄品种很多，和我们平日食用的葡萄有着很大的区别。酿酒的葡萄皮厚、果肉少、汁多、颗粒小，基本不适合食用。

种植酿酒葡萄需要得天独厚的地理条件

不是所有的地方都适合种植酿酒葡萄，事实上，葡萄酒名庄都位于最完美的葡萄种植区。只有拥有得天独厚的地理条件，才能种出优质的葡萄，酿出优质的葡萄酒。

得天独厚的地理条件包括：

气候。葡萄适合在南北纬 38° ~ 53° 的温带地区气候下生长，所有著名的葡萄酒产区都是在这个纬度之间。太冷，葡萄无法成熟；太热，葡萄则成熟过快，只会酿出平淡无味的酒。另外，每年的气候都会给当年的葡萄个性带来一定的影响，因此，一些名贵的葡萄酒酒庄会根据每年的葡萄质量进行售价的调整。

土壤。土壤对葡萄酒品质的影响非常重要。无需肥沃的土地，贫瘠的土壤反而特别适合。土壤所含的矿物质、排水性、酸碱度、表土颜色都深深地影响着葡萄酒的品质和特色。

日照。日照越充足，葡萄的成熟度越好，酿造出来的酒的品质

就越高，所以日照在葡萄成熟的收割期尤为重要。

水分。水对葡萄也很重要。春季葡萄发芽时水分要充足，但成熟时要干燥，以免影响葡萄的含糖度。

酿酒是一种艺术

酿酒师是艺术家，和香水师一样，致力于他们心爱的艺术品。在过去，许多酒庄的酿酒师都是从前辈那里学到酿酒工艺，倾尽一生的精力在葡萄酒事业上。酿出优质的葡萄酒不仅需要专业知识技能，更需要对葡萄酒有感情、有耐心、有大量资金投入和选对优秀的葡萄种植园区。酿酒并不是一项简单的工作，它几乎是一种天生的爱好和才能，最杰出的酿酒家们却能把各自的事业升华成一门艺术。因此，葡萄酒的品质跟酿酒师有莫大的联系，甚至和酿酒师当年的心情有奇妙的关联：如果那一年酿酒师娶了心爱的女人，那一年的酒一定美妙无比。

当然，现在的葡萄酒因为新的技术而更加稳定，甚至把葡萄年份的影响都降到最低，酿酒师的个人因素也难以构成明显的影响了，现在的葡萄酒品质更加均衡，新技术的加入使这项艺术少了一些手工的淳朴却也增加了一些现代的魅力。

酿制红葡萄酒与白葡萄酒的葡萄品种

红葡萄酒是用紫黑葡萄酿制的，白葡萄酒是用白葡萄或去了皮的紫黑葡萄酿制的。

红葡萄酒的颜色来自紫黑颜色的葡萄皮，葡萄皮对葡萄酒的品质影响非常大。葡萄皮中含有细腻的单宁，是构成葡萄酒结构的主要元素，其香味特质存于皮的下方，分为挥发性香和非挥发性香，非挥发性香要待发酵后才会慢慢形成。

用于酿白葡萄酒的葡萄一般都是白葡萄，但也有少数红葡萄品种，例如灰贝露



(Pinot Gris)。酿造白葡萄酒时葡萄是先榨汁再发酵的，葡萄皮并没有一起发酵，如果白葡萄连皮一起发酵的话会产生很重的青草和烂白菜的味道。因为去皮发酵，所以白葡萄酒是不含单宁的。

葡萄酒的酒精是由新鲜的葡萄发酵而成的

葡萄酒是否含酒精？这不是一个复杂的问题，但的确让很多人都迷惑不解。当然啦，大多数人不是酿酒师或葡萄酒专家，不明白也是很正常的。葡萄酒所含的酒精，不是在酿酒的时候加进去的，而是由葡萄发酵而产生的。葡萄中的糖分和葡萄皮上的酵母菌在一定的温度下便可发酵成酒精，这是酿制葡萄酒的一个重要过程。葡萄酒的酒精含量可以在酒标上看到，一般是10%Vol~15%Vol。该过程实际上是一个化学方程式：

果糖+酵母+氧气=酒精+二氧化碳+热量

是否所有的葡萄酒都要经过橡木桶培养

并不是所有的酒都需要经过橡木桶的培养，例如装瓶后一两年即需饮用的葡萄酒，经过橡木桶培养反而会令它失去原有的怡人的清新鲜果香，而且还可能因此破坏口味的均衡感。所以，口味清淡、酒香不够浓郁的葡萄酒一般避免进橡木桶培养，以免橡木桶的木香和单宁完全掩盖了酒的原味。





经过橡木桶培养的葡萄酒才是好酒吗

年轻的酒有年轻的风味，陈年的酒有陈年的魅力，并不能一概地以口味的特点来评价葡萄酒的好坏，这样对于葡萄酒也太不公平了。陈年的酒就如风韵犹存的美妇人，带着成熟的诱惑，而口味新鲜的新酒，就像年轻的少女一样，充满活力和青春气息。个人的爱好不同会有不同的选择。

