

品 · 酒

葡萄酒全书

ALL ABOUT WINE

[英] 乔纳森·雷 / 著
郭环宇 / 译

Schneidhaler Weinkellerei
Rheinhessen
1959er
Gau-Odernheimer
Petersberg
Rulander
Trockenbeerenauslese

浙江
科技
出版社



QUINTA
DE LA ROSA

DOURO

*Denominação
Origem Controlada*

2001

VINHO TINTO
RED WINE

PRODUCE OF PORTUGAL

ENGARRAFADO POR
QUINTA DA ROSA VINHOS DO PORTUGAL
2005 PINHÃO PORTUGAL

13,5%vol.

e7

品 · 酒

葡萄酒全书

ALL ABOUT WINE

[英] 乔纳森·雷 / 著

郭环宇 / 译

浙江科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒全书/ (英) 雷 (Ray, J.) 著; 郭环宇译. —
杭州: 浙江科学技术出版社, 2008.9

(品·酒)

ISBN 978-7-5341-3265-0

I. 葡… II. ①雷…②郭… III. 葡萄酒—基本知识
IV. TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2008) 第016295号

Text, design and commissioned photographs copyright
Ryland Peters & Small 2005

丛 书 名 品·酒

书 名 葡萄酒全书

著 者 [英] 乔纳森·雷

译 者 郭环宇

审核登记号 图字: 11-2006-56号

出版发行 浙江科学技术出版社
浙江省杭州市体育场路347号 邮政编码: 310006
联系电话: 0571-85176040
E-mail: zjstp@hotmail.com

排 版 杭州富春电子印务有限公司

印 刷 浙江印刷集团有限公司

经 销 全国各地新华书店

开 本 890 × 1240 1/24 印张 7.83

版 次 2008年9月第1版 2008年9月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5341-3265-0 定价 80.00元

版权所有 翻印必究

(图书出现倒装、缺页等印装质量问题, 本社负责调换)

责任编辑 梁 峥 封面设计 孙 菁

责任校对 张 宁 责任印务 李 静

本书献给那些手捧美酒、心向他杯的人们。对自己刚品尝的那杯葡萄酒，若想多了解一些关于其制造工艺及制造地点方面的知识，本书可提供专业的向导。还有什么比探求葡萄酒的未知世界更有意思的呢？毕竟，开启一瓶好酒，给自己倒上一杯，并将这作为自己研究工作的必需步骤，这样的工作可不多见。

对那些还没有接触过葡萄酒的人来说，可能会对此有所顾虑，认为葡萄酒乃富人行家的专属品。而事实上，葡萄酒是人皆宜之，其基本知识经过几个小时的愉快学习即可掌握。品酒一直以来都是生活的快乐源泉，酒还可以延年益寿。有力的证据表明，饮用葡萄酒对健康有积极作用，当推而广之。

柏拉图对此有言：

“诸神赐予人类的，没有什么比葡萄酒更棒、更珍贵的了。”



前言

本书旨在通过介绍主要的葡萄品种及其产地，葡萄酒的酿造过程、如何储存、如何斟酒以及如何品尝等，逐步带领你进入你的发现之旅。本书还能帮助你学会选择用合适的酒来搭配食物，并指导你从复杂的饭店酒单中挑选出称心如意的那一瓶。

尽管本书能告诉你那帕谷 (Napa Valley) 和那瓦拉 (Navarra), 波尔多 (Bordeaux) 和勃艮第 (Burgundy), 赤霞珠 (Cabernet Sauvignon) 和长相思 (Sauvignon Blanc) 之间的不同, 但只有当你亲自品尝那些酒时, 你才有可能知道哪种是你喜欢的, 而哪种不是。因此, 请一直将开瓶器和酒杯备在手边吧!

许多人对待品酒过程太过苛刻, 常常排斥其他因素的存在, 为自己可能对这件美妙的事物所知不足而感觉羞愧。其实大可不必如此, 没有人是知之不尽的。葡萄酒的世界是一个有生命的、时刻变化着的世界, 今天你所掌握的知识, 明天可能就不再正确了。甚至人们自己的味觉也在改变: 去年你还对美国加州霞多丽 (Chardonnay) 酒意犹未尽, 今年可能就改投新西兰长相思酒的怀抱了。

也许许多人会嘲笑这样的说法, “我对葡萄酒知道得不多, 但我知道我喜欢什么”。但是如果你知道你喜欢什么, 你已在通向专家之路上前进了一半, 其他人的想法并不重要。本书旨在帮你走完剩下的那一半路程。如果你喜欢霞多丽酒或者圣母之乳 (Liebfraumilch), 那就花几分钟找出其他酒中相同的味道或隐约相似的地方, 就像学习如何欣赏艺术或者音乐一样。如果你喜欢莫奈的画, 你极有可能也同样欣赏雷诺阿的作品; 如果你喜欢海顿的音乐, 那么莫扎特的音乐就很难对你的胃口。但可别止步于此: 听莫扎特的音乐能使你有信心

进一步去欣赏贝多芬、勃拉姆斯和马勒的音乐。同样, 标价 4.99 英镑的霞多丽酒可能带给你和夏布利 (Chablis) 特级葡萄酒一样的欢愉, 圣母之乳酒也可能让你感受到摩泽尔 (Mosel) 雷司令 (Riesling) 酒的绝妙之处。

值得回味的那些葡萄酒并不一定都是陈年佳酿或身价不菲。在合适的环境下, 搭配合适的美食, 即使最简单、最粗糙的酒, 也会变得与众不同。

以本书作向导, 你能学到知识, 得到信心, 在买酒时可以作出全面的选择和决定。此时, 一个全新的世界就在你面前打开了。不久你就会发现, 自己开始讨论更专业的问题, 如是否认为“新世界”葡萄酒比“旧世界”葡萄酒更好 (“新世界”葡萄酒是相对于“旧世界”葡萄酒而言的, “新世界”指美国加州、澳大利亚、新西兰、南非等进入葡萄酒酿造行业时间不长的地区, “旧世界”则指法国、意大利、西班牙等有着数百年葡萄酒酿造历史的国家), 各种开瓶器的优缺点以及香槟酒的意义是否在于那开瓶瞬间“噼啪”的喷发声。本书将鼓励你去发现、了解更多, 并感受到一瓶葡萄酒的意义不仅仅在于它是一种令人愉悦的饮料, 它还代表了酿造酒的人们、他们的食物、他们生活的地方和他们的历史。

不要拘泥于你读到的一切。要保持你自己的方式。记住, 即使你将红酒和鱼配在一起, 世界也并不会因此而完蛋。没什么大不了的。

Contents

前言

葡萄酒基础 1

葡萄品种 11

红葡萄	13	品丽珠 Cabernet Franc	22	内比奥罗 Nebbiolo	27
赤霞珠		歌海娜 Grenache	23	佳美 Gamay	29
Cabernet Sauvignon	15	丹魄 Tempranillo	24	马耳培 Malbec	29
梅乐 Merlot	16	桑乔维亚 Sangiovese	25	慕合怀特 Mourvèdre	30
黑比诺 Pinot Noir	18	品乐 Pinotage	26	佳利酿 Carignan	30
西拉 / 穗乐仙		金粉黛 Zinfandel	26	神索 Cinsault	31
Syrah / Shiraz	20	芭芭拉 Barbera	27	小维尔多 Petit Verdot	31

白葡萄	33	琼瑶浆 Gewürztraminer	43	维欧尼 Viognier	46
霞多丽 Chardonnay	34	白比诺 Pinot Blanc	44	米勒 Müller-Thurgau	47
长相思 Sauvignon Blanc	37	灰比诺 Pinot Gris	44	鸽笼白 Colombard	48
赛美容 Sémillon	38	玫瑰香 Muscat	45	胡珊 Roussanne	48
雷司令 Riesling	41	西万尼 Silvaner	45	玛珊 Marsanne	49
白诗南 Chenin Blanc	42	阿里高特 Aligoté	46	翠比内罗 Trebbiano	49

世界主要葡萄酒产区 51

法国 France	52	中东北部		南美洲 South America	102
波尔多 Bordeaux	55	Central North-east	81	智利 Chile	104
勃艮第 & 夏布利		中西北部		阿根廷 Argentina	108
Burgundy & Chablis	56	Central North-west	82	澳大利亚 Australia	110
罗纳河 The Rhône	59	中部和南部		新南威尔士州	
香槟 Champagne	60	Central & Southern	84	New South Wales	113
卢瓦尔河 The Loire	62	葡萄牙 Portugal	86	维多利亚州 Victoria	113
阿尔萨斯 Alsace	65	德国 Germany	90	南澳州 South Australia	114
其他产区 Other Areas	66	北美洲 North America	94	西澳州 Western Australia	115
意大利 Italy	68	加利福尼亚州		塔斯马尼亚岛 Tasmania	115
西北部 North-west	71	California	97	新西兰 New Zealand	116
东北部 North-east	72	西北太平洋沿岸		南非 South Africa	120
中部 Central	75	Pacific North-west	100	其他产区 Other Areas	124
南部 Southern	76	纽约州 New York State	100	甜酒 & 加度葡萄酒	
西班牙 Spain	78	加拿大 Canada	101	Dessert & Fortified	126



享受每一杯 133

根据特点选酒	134
酒瓶和酒标	140
买酒地点	144
整理酒窖	146
酒的储藏	150
关于酒杯	152
相关设备	154
开瓶、醒酒与侍酒	156
在餐厅点酒	159
如何品酒	162
葡萄酒的不良气味与争议	166
葡萄酒与美食	168

葡萄酒术语	175
索引	177



酿酒

简介

葡萄酒是由葡萄汁发酵而成的，就这么简单。不过，酿酒的精髓远不止于此。葡萄生长在葡萄园里的葡萄藤上，经过日照成熟后采摘下来并进行压榨，随后葡萄汁中的糖分和酵母起反应，生成了酒精。瞧！葡萄酒就这样酿出来了。如果你觉得这些介绍已经足够了，你可以跳过这一章；如果不是，那就请继续读下面的技术性知识。

葡萄

用于酿酒的葡萄有几千种之多，大多数是欧亚种葡萄。最著名的白葡萄有霞多丽（Chardonnay）、长相思（Sauvignon Blanc）、白诗南（Chenin Blanc）和雷司令（Riesling）等，红葡萄有赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、梅乐（Merlot）、西拉（Syrah）和黑比诺（Pinot Noir）等，每种葡萄都有自己特有的风味。然而，葡萄酒之间的差异不仅来源于葡萄种类的不同，还和土壤、酿酒师所采用的酿造工艺、气候以及天气的特殊变化有莫大关系。





葡萄园

每一个酿酒师都会说，优质的葡萄酒是在葡萄园里生产出来的。用优质的葡萄未必就能酿出好酒，但不好的葡萄是绝对不可能酿出好酒的。葡萄种植的过程很关键，一开始并不需要很肥沃的土壤，但要有良好的排水系统，使葡萄藤能牢固地扎根深处。不同的土壤适合不同的葡萄，比如霞多丽喜欢石灰石或白垩土壤，雷司令只能在板岩土壤上生存，等等。

葡萄园得处于合适的地理方位，使得

在气候寒冷的地区如香槟 (Champagne) 或摩泽尔 (Mosel) 等能得到充足的日照，而在西西里或南澳州等较热的地区则日照不能太多。葡萄藤的种植排列也很重要。充沛的雨水或灌溉是必要的，雨水过少，葡萄皮会变硬，难以成熟；雨水过多，则葡萄汁会变淡，或者感染上霉菌。

即使相邻只有一米之遥的两块土地，种出的葡萄也有高下之分，原因在于土壤、方位、气候、园内小气候、排水、坡度及其他一切相关因素的奇妙结合。在法语里有一个词专指这个现象：terroir。





酿酒过程

葡萄采摘的时机是相当关键的，酒厂每年都要根据天气调整采摘方案，特别是在处于边缘气候的地区。采摘太早，葡萄还不够成熟；采摘太迟，则寒冷地带的葡萄在秋天来临时会遭到雨水、冰雹、霜冻袭击，气候炎热地区的葡萄则会受到被烤干的威胁。

葡萄由人工或机器采摘下来后送到酒厂。酿酒工艺世界各地各不相同，但主要过程都是先进行拣选、去梗（可

选）、压碎、榨汁，然后在混凝土发酵桶、不锈钢发酵桶或橡木桶中进行发酵。发酵可由葡萄中存在的天然酵母产生，也可添加人工酵母。与白葡萄酒不同，红葡萄酒得连皮、籽和果肉一起发酵，以最大限度地获取香味、色素和丹宁。玫瑰红葡萄酒也是由红葡萄酿造的，只是与果皮接触时间很短，但在少数地区如香槟省，是由白葡萄酒与红葡萄酒简单混合而成的。

混合葡萄酒和单一品种葡萄酒

混合葡萄酒是指一种已发酵的葡萄汁与另一种或更多种葡萄汁混合酿成的葡萄酒。如在波尔多地区，一种特定的红葡萄酒可能由 5 种不同种类的葡萄混合酿造，南罗纳（Rhône）区的教皇新堡酒（Châteauneuf-du-Pape）则由多达 13 种葡萄酿成。

混合酿造是门“1+1>2”的艺术。不同年份的酒也可混合，以保证酒的味道始终如一，如品牌非年份葡萄酒、多数非年份香槟酒（champagne）和波特酒（port）等。

严格地说，单一品种酒只用一种葡萄酿造。然而，规则是因地制宜的。事实上，某个单一品种酒中可能含有少量的另一品种。例如在澳大利亚，单一品种酒中 80% 必须来源于该品种，在美国这个比例是 75%。在欧洲，“单一品种”这个词并不常用，但符合这一标准的葡萄酒只能 100% 来源于该品种。

欧洲地区通常是以产区或原产地特性来命名葡萄酒，而不是以所使用的葡萄品种命名（阿尔萨斯和法国南部发展中的地区餐酒除外）。在这里，有必要了解以下知识：如果你喜欢美国俄勒冈州

（Oregon）的单一品种黑比诺酒，那么这对你了解所有的勃艮第单一品种黑比诺红葡萄酒，如波玛（Pommard）、沃恩-罗曼尼（Vosne-Romanée）或阿洛斯-寇东（Aloxe-Corton）会很有帮助。

不同品种的混合多数在红葡萄酒之间，白葡萄酒较少。例如在法国卢瓦尔河（Loire）地区的优质葡萄酒桑塞尔（Sancerre）和普依-芙美（Pouilly-Fumé）是用百分之百的长相思酿造的，而夏布利（Chablis）葡萄酒和勃艮第白葡萄酒如默尔索（Meursault）、普里尼-梦拉谢（Puligny-Montrachet）、普依-富塞（Pouilly-Fuissé）是百分之百的霞多丽酒。香槟酒通常由 3 种葡萄酒混合酿造而成，也可只用霞多丽或黑比诺。

一些酿酒师对单一品种酒的纯净和强度情有独钟，另一些则认为精心混合的葡萄酒更具有微妙、精致的特点。酿酒师们对这两种观点都存有很大的争议，任何时候，只要几个酿酒师聚在一起，这样的争论就开始了。然而，这只是两种不同的酿酒方式，并不能说一种比另一种要好。喜欢混合酒的精妙，也并不意味着不能欣赏单一品种酒的纯净。



陈年

陈年是葡萄酒发酵后沉淀、成熟并发展的过程，没有比在橡木桶中进行更好的了。桶的尺寸、橡木种类（包括法国 Limousin 或 Tronçais 橡木、美国橡木以及用得越来越多的俄罗斯橡木）、橡木的新旧程度等都会导致葡萄酒之间的巨大差异。新的橡木含有香草素，它能使在橡木桶中待过的葡萄酒不论时间长短都具有香草的气味。

白葡萄酒中的霞多丽酒特别适合在橡木桶中长期陈年。在此过程中，酒的颜色变深，口感变得更厚重、柔顺并具有类似香草的香气。对于大多数红葡萄酒，如赤霞珠、梅乐、西拉、黑比诺、桑乔维亚（Sangiovese）和丹魄（Tempranillo）等，在橡木桶中陈年一段时间也是有好处的。

一些酒庄认为橡木桶相当关键（有些不诚实的酒庄将橡木片浸泡在酒里，作为获取橡木特殊芳香的捷径），而另一些则认为橡木桶给酒添加的气味过多，因此倾向于使用不锈钢桶。

年份

年份这个词不仅指葡萄采集和收成的时间，也指用这些葡萄酿出的酒。因此，虽然年份有好坏之分，但酒标上的年份日期并不是酒的质量保证，而只是简单说明和记录了酒的年龄。如果对某一特定年份的葡萄酒的质量有疑问，请查阅下页的年份评分表。

如果一种混合酒中使用了两种或两种以上不同年份的酒，就称为非年份酒（NV, non-vintage），酒标上也不会标出日期，这些通常是较便宜的品牌葡萄酒和大多数香槟酒。这种酿酒技巧（特别是用于酿香槟时）就是混合几种不同年份的酒，使得最终产品在任何时候都风味如一，因而顾客可习惯于一种特定的风格。

虽然正在不断涌现新葡萄园的边缘气候地区的气候差异较大，但总的来说气候还是可靠的，因此“新世界”葡萄酒较少受到年份变化的影响。由于技术的进步，欧洲葡萄酒的差年份也已经越来越少，不过晚霜、冰雹、缺少日照等因素还是会造成年份的好坏。

最好的葡萄酒 5 ~ 25 年才成熟，但目前正有越来越多的酒庄开始酿制可供年轻（指存放期短）时饮用的酒。

年份评分表

1 → 10 很差→很出色

● 继续存放

◐ 饮用或继续存放

○ 立即饮用

年份	78	80	81	82	83	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	00	01	02	03	04	05	06	07	
波尔多红葡萄酒	7	4	6	10	7	8	8	5	8	9	10	5	4	6	7	9	9	6	8	7	10	7	8	9		10	8	7	
波尔多白葡萄酒	4	6	6	7	9	7	8	5	10	9	10	4	4	2	6	9	10	9	8	8	7	9	5	9		9	8		
勃艮第红葡萄酒	9	7	6	5	7	9	7	7	8	9	10	8	6	9	7	9	9	7	8	9	7	8	9	9		10	7		
勃艮第白葡萄酒	7	6	4	7	8	8	8	6	7	8	9	6	8	8	7	9	10	9	7	8	9	8	9	7		9	9		
夏布利	7	6	8	6	7	7	7	5	7	8	10	5	8	6	6	9	10	8	7	8	7	8	7	9	7		9	8	
罗纳河谷	10	6	5	8	9	9	8	5	8	9	10	7	6	5	7	9	8	8	9	9	9	8	7	8		9	9		
香槟	5	4	7	9	7	9	6	4	8	9	10	6	7	6	5	8	9	8	9	8	9	7							
卢瓦尔河	6	5	6	7	7	8	8	6	8	9	10	4	5	7	6	9	8	9	7	7	8	8	8	8		10	7		
阿尔萨斯	5	4	7	5	9	8	7	5	8	10	10	5	7	8	6	9	8	9	8	7	9	7	9	8		10	7		
意大利	9	5	5	8	7	9	8	7	9	7	10	6	6	7	7	8	8	10	7	9	8	8	5	8		8	10	9	
西班牙	7	6	8	10	7	8	6	9	6	7	8	8	7	6	9	8	9	6	7	8	7	9	7	8		8	7	7	
葡萄牙	7	9	5	10	9	8	6	5	8	7	7	7	5	4	7	8	6	6	7	6	9	9	8			8	7		
德国	5	4	6	4	8	8	7	5	8	9	10	7	8	7	8	8	7	10	7	8	7	10	8	8		10	7	9	
北美洲	8	8	6	7	7	9	7	8	8	7	8	9	8	7	8	8	7	10	7	9	9	8		8					
智利																	7	8	8	9	8	9	7	8	8	8	8	9	9
阿根廷																	7	9	6	9	8	8	7	8	8	8	8	8	9
澳大利亚	8	10	5	9	6	8	9	8	7	6	8	8	7	6	7	9	9	7	8	8	7	8	7	8	8	8	10	8	7
新西兰		4	6	6	9	8	7	6	7	9	7	8	7	6	8	7	9	7	9	8	8	8	7	8	7	7	10	8	
南非	7	7	6	7	5	7	7	7	8	7	6	8	9	8	7	9	7	8	8	7	7	8	8	8	8	8	7	9	8
年份波特酒		7		6	8	8					7	8			9			8	7		9			8					



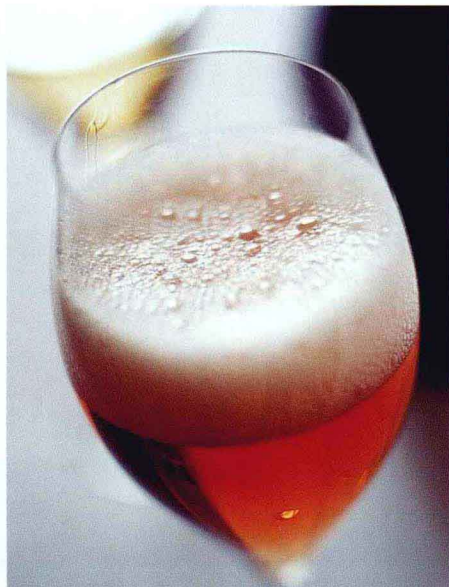
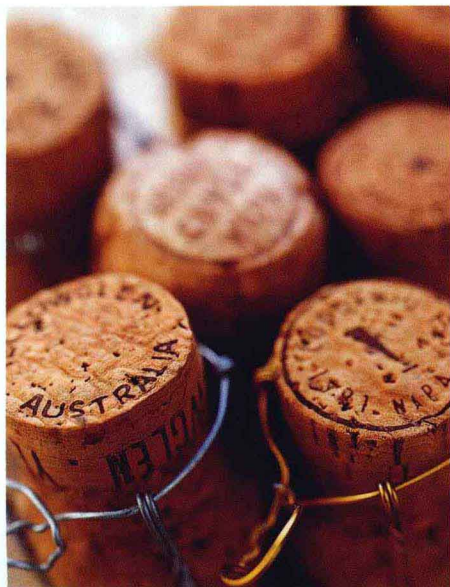
起泡葡萄酒

酿造“嗞嗞”冒泡的葡萄酒的方法,叫“香槟酿造法”,也称“传统方法”(在关于香槟的章节中有介绍,参见本书第60页)。还有其他一些酿造法。

转移法:是指在过滤和重装瓶之前,用压力将已在酒瓶中完成二次发酵的葡萄酒——包括瓶中冰冻的瓶塞在内的所有成分灌注到罐里。这种方法在“新世界”中应用广泛,能酿造出非常棒的酒,但缺少传统酿造酒的那份精

细和雅致。这种酿造工艺去除了费时的筛选过程(倾斜和转瓶)以及昂贵的冷藏、去渣和单独灌装等过程,大大降低了生产成本。

槽中酿造法:是指在密封罐中而不是在酒瓶中进行二次发酵。多数德国起泡酒都是用这种方法酿造的。用此法酿的酒虽然品质不错,但不如其他方法酿的酒那样具有细致持久的泡沫。这种利用碳酸化作用将气泡注入葡萄酒内的方法,是最廉价也是最有效的,法语中戏称为“脚踏车泵”。





葡萄品种

尽管天气、土壤和酿造工艺都对葡萄酒风味的形成有很大影响，但最关键的因素仍然是葡萄本身的特性。