

酒智星

法国葡萄酒

鉴赏与投资指南

孙绍良 / 吕斌 / 杨征建 编著



成都时代出版社



酒智星
法国葡萄酒
鉴赏与投资指南

孙绍良 / 吕斌 / 杨征建 编著

图书在版编目 (CIP) 数据

法国葡萄酒鉴赏与投资指南 / 孙绍良 吕斌 杨征建编著.
—成都: 成都时代出版社, 2008.8

ISBN 978-7-80705-690-4

I. 法… II. ①孙…②吕…③杨… III. ①葡萄酒—鉴赏
—法国—指南 ②葡萄酒—投资—法国—指南
IV. TS262.6-62 F768.2-62

中国版本图书馆CIP数据核字 (2008) 第097129号

法国葡萄酒鉴赏与投资指南

faguo putaojiu jianshang yu touzi zhinan
孙绍良/吕斌/杨征建 编著

出版人	秦 明
责任编辑	李亚林
责任校对	张 旭
责任印制	莫晓涛
项目总监	杨征建
图片摄影	罗志烈
装帧设计	林慧妍
整合设计	深圳思蓝广告

出版发行	成都传媒集团·成都时代出版社
电 话	(028) 86619530 (编辑部) (028) 86615250 (发行部)
网 址	www.chengdusd.com
印 刷	成都市天金浩印务有限公司
规 格	180 mm×285 mm 1/16
印 张	9个印张
字 数	220千
版 次	2008年8月第1版
印 次	2008年8月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-80705-690-4
定 价	98.00元

著作权所有·违者必究

举报电话: (028) 86697083

本书若出现印装质量问题, 请与工厂联系。电话: (028)87511170

序 言

在欣赏之余收获投资的红利

葡萄酒在我国古老的传说里似乎已经浮现出她的影子了，“葡萄美酒夜光杯”便是明证。现代意义上的葡萄酒大规模进入中国应该是在那个多灾多难的 19 世纪。而国内葡萄酒工业始于 1892 年的张裕，第一瓶国产干红诞生于百年后的 1991 年。经过 10 多年培育，国内葡萄酒市场氛围随着生活水平的提高和开放也一路风生水起。真正影响国人葡萄酒理念的还是法国这个葡萄酒殿堂的产品。据资料显示，法国 2001 年的葡萄酒产量为 58.2 亿升，居世界第一，其出口的葡萄酒价值占全球葡萄酒贸易额的 41.5%。法国葡萄酒早就是高端酒和投资品的替身。在看到拉菲酒成为身份品味的象征以后，人们开始惊叹葡萄酒还可以如此奢侈。



如今的国内市场上法国葡萄酒的消费者是什么样的人群呢？他们是房地产企业家，是金融家，是政界人士，甚至是国企高管、外企白领、文艺界大腕，懂得欣赏葡萄酒和懂得打高尔夫球一样，成了一种时尚的象征。在广东、福建、浙江、上海、京津的弧形地带，一个法国葡萄酒消费与投资的热潮正在逐步形成，这是法国葡萄酒行业的福音，这也是法国葡萄酒消费的第三次高潮（前两次高潮是美国消费高潮、日本消费高潮）。但是，在入市之余，部分经销商或投资者囿于信息不对称，不能保持理性的态度，导致投资失误，这是值得我们警惕的。

在国外甚至中国香港，普及葡萄酒的知识和教授投资的书籍很多，而国内从投资角度介绍的书籍却相对缺乏。为此，将葡萄酒文化教育家和企业家色彩集于一身的珠海全达实业总经理孙绍良先生和酒类行业权威媒体《新食品》联袂合作，共同打造了这本书，希望它成为广大葡萄酒爱好者、葡萄酒经营者的好帮手。

本书不仅强调知识性和趣味性，更强调实用性，能为有意投资法国葡萄酒来实现增值保值的人提供一些基础性的认知方法和手段。

祝读者朋友陶然之余亦能收获一把胜利的果实！

《新食品》杂志社社长

汪歌

2008年3月于成都

目录 CONTENTS

序言	1
----	---

第一部分 葡萄酒基础知识

葡萄酒的历史	5
葡萄的种植环境	8
葡萄的种类	10
葡萄酒的酿造方式	15
葡萄酒的分类	25

第二部分 葡萄酒鉴赏

法国葡萄酒的等级及分类管理制度	29
法国葡萄酒酒标常识	31
侍酒的基本知识	33
如何品尝葡萄酒	34

第三部分 葡萄酒酒具的介绍和使用

酒智星酒具系列	41
---------	----

第四部分 如何购买和储存葡萄酒

如何购买葡萄酒	49
葡萄酒的储存	52

第五部分 葡萄酒与食物的搭配

葡萄酒与食物搭配的原则	55
葡萄酒与西餐的搭配	57
葡萄酒与中餐的搭配	60

第六部分 葡萄酒与健康

葡萄酒与健康的研究历史	65
葡萄酒的主要成分	67
葡萄酒与疾病防治	69
葡萄酒与美容	71
法国特象	72

第七部分 法国葡萄酒世界

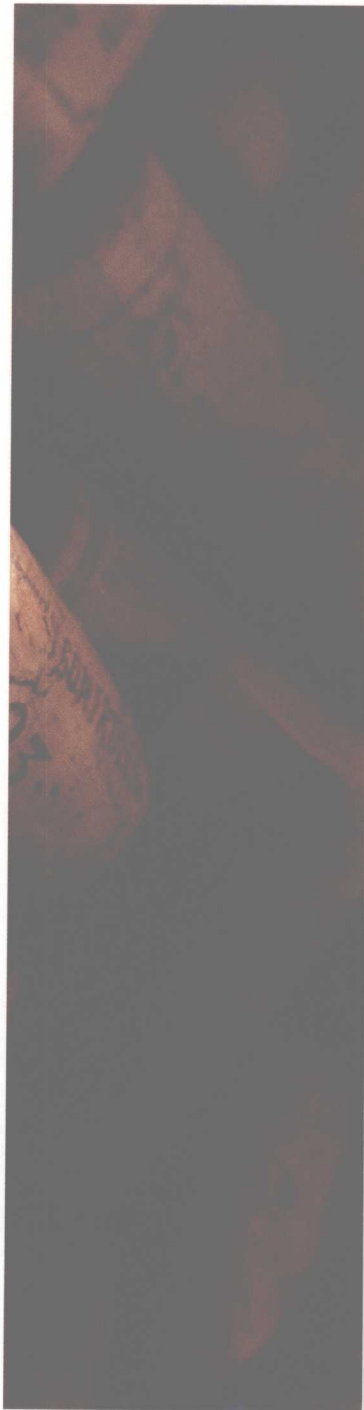
法国葡萄酒10大产区	75
世界8大名酒庄介绍	85
其他名酒庄介绍	101
葡萄酒投资采购指南	110
葡萄酒收藏投资价值分析	114

第八部分 中国葡萄酒消费及收购现状

中国高端葡萄酒投资现状与收藏现状	123
名家名流对法国葡萄酒收藏的评价	128

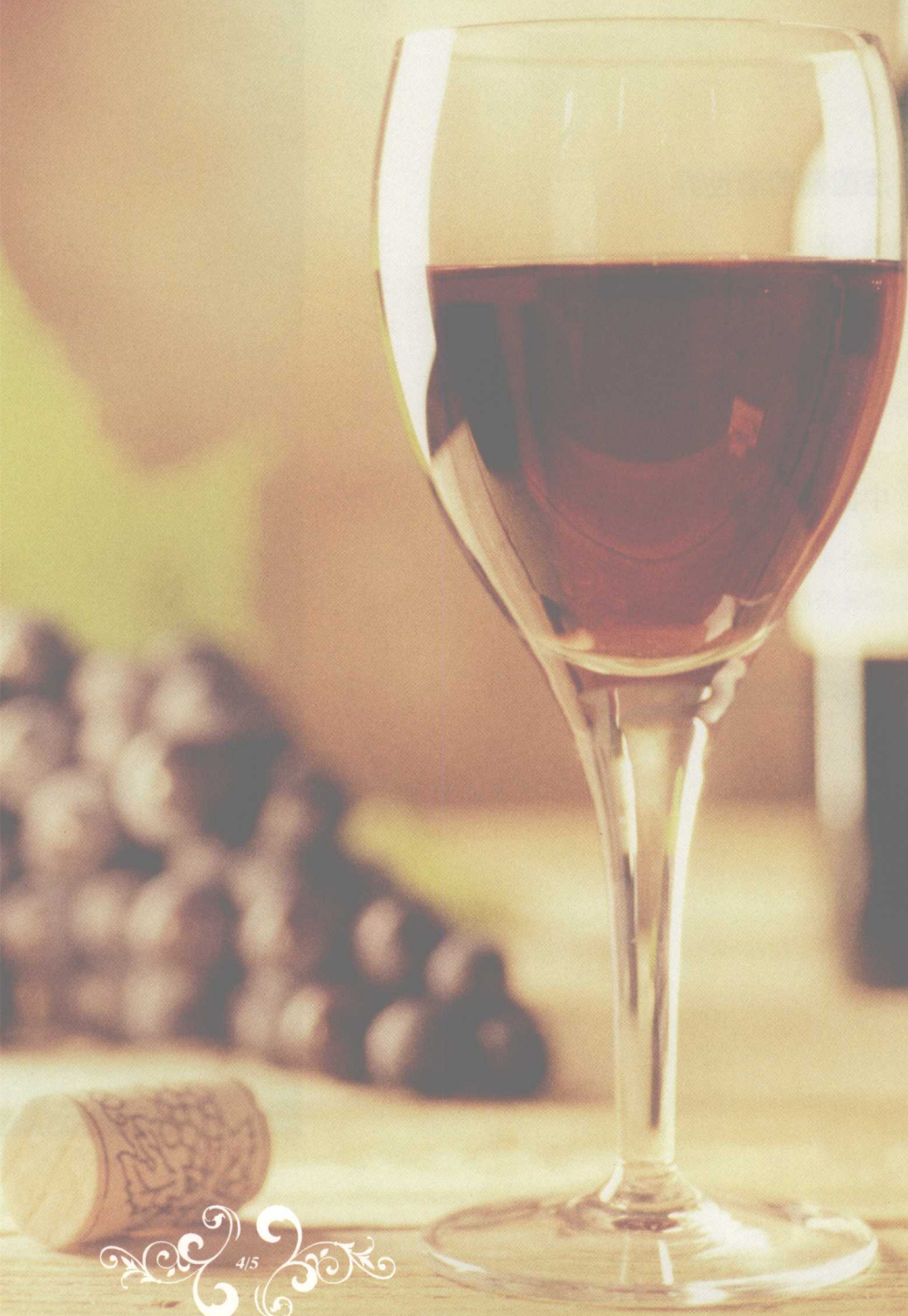
附表一 波尔多著名酒庄译名

附表二 译名统一表



第一部分

葡萄酒基础知识

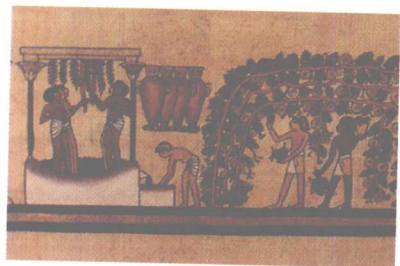


葡萄酒的历史

世界葡萄酒历史

诱人的色泽，葡萄的果香；
品尝的醇美，酒后的陶醉。

葡萄酒从它诞生的那一刻起就注定会是上天恩赐的佳酿，给人以美味、沉醉的享受。是哪位人类的圣人创造了葡萄酒？历史久远，我们已无法考究，但其出现是远远早于始有文字记载的时候。



世界上最早的葡萄树生长在大约公元 5000 年前的高加索地区，之后是犹太人的不断迁徙将葡萄树带到了地中海沿岸国家。但真正用于酿造葡萄酒的葡萄种植却产生于修剪技术的出现之后，因为只有对葡萄树进行修剪，才能得到可以酿酒的成熟葡萄，而只有成熟的葡萄才能酿造出真正意义上的葡萄酒。

古埃及也许是最早掌握葡萄酒酿造技术的国家。今天我们可以在公元前 2000 多年的法老墓中的壁画上发现绘制得十分详细的葡萄酒酿造过程。古埃及甚至还有专门的品酒专家。

考古文献比较确凿地证明了在公元前 1100 年时波斯人就已经开始大规模地酿造葡萄酒，之后是古希腊人对葡萄酒的发展做出了巨大贡献。在公元前 350 年，古希腊人统治地中海地区时便开始酿制葡萄酒，并且葡萄酒已经是他们生活中不可缺少的必需品，在一些古希腊的诗歌中就有对葡萄酒的赞美。葡萄酒是古希腊璀璨文化中不可缺少的一部分。

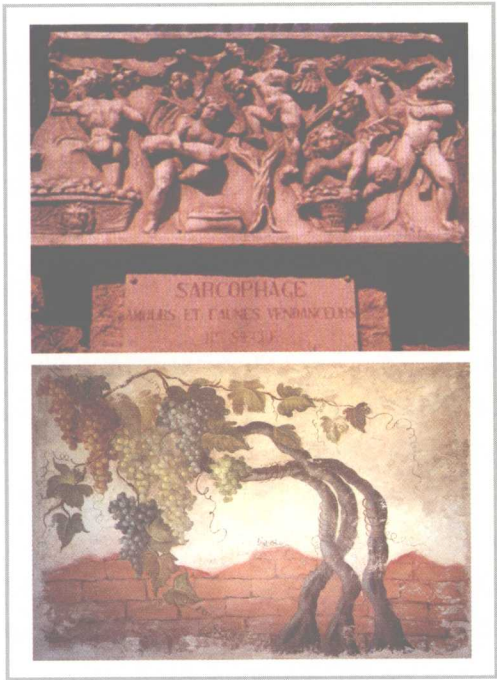
随后古希腊人将酿酒技术带到了亚平宁半岛的罗马帝国，罗马人立即大规模地在意大利中南部栽种葡萄并酿制葡萄酒，并在 1 世纪前后从马赛港将葡萄文明带入高卢地区即现在的法国。可以说是当时的罗马人奠定了今天欧洲葡萄园的基础。



法国葡萄酒历史



法国葡萄酒历史源远流长，其葡萄酒的生产已有 2000 多年的历史。法国虽然不是首先种植葡萄并酿造葡萄酒的国家，但因其得天独厚的气候和土壤，精湛的酿造工艺，以及被全世界其他葡萄酒生产国广泛接受和效仿的原产地控制命名制度（Appellation d'origine contrôlée），使得法国葡萄酒一直被奉为葡萄酒中的权威和经典，似乎我们一提到葡萄酒，那必定是法兰西的美酒。



公元前 6 世纪：古希腊人将葡萄种植及酿造技术传入古罗马，随后由古罗马人带到高卢（Gaule）地区，即今天的法国。

公元 92 年：由于高卢地区的葡萄酒业发展迅速及其优良的葡萄酒品质对亚平宁半岛的罗马帝国的葡萄业造成巨大冲击。当时的罗马帝国皇帝多米蒂安（Domitien）强制颁布法令摧毁了高卢地区超过半数的葡萄园。

公元 276 年：另一位罗马帝国皇帝博布斯（Probus）重新授权高卢人发展葡萄酒业。

中世纪时期（约 395 年—1500 年）：中世纪是欧洲发展历史上的一个重要时期，这期间统治欧洲数百年的罗马帝国走向衰亡，封建割据加剧，随之是各种宗教团体的出现和宗教活动的蓬勃发展。作为宗教活动的必需品的葡萄酒与宗教的发展密不可分，《圣经》中曾 521 次提到葡萄酒。各种宗教团体的出现带动了葡萄酒

的消费及葡萄业的发展，从而在法国河谷地区出现了大量的葡萄园。

17 世纪时期：随着航海技术的发展，世界各地的贸易达到一个空前的繁荣时期。这期间称霸世界的荷兰人从法国购买大量的葡萄酒从而带动了法国葡萄业的极大发展。

18 世纪时期：葡萄酒之前一直被存放于陶罐、木桶内，直到这一时期玻璃吹制技术的发明，人们开始用玻璃器皿来盛放和饮用葡萄酒。同时软木塞在这一时期也得以普及，因为软木塞能更好的保留葡萄酒的品质和口味。18 世纪是法国葡萄酒业的一个高度繁荣时期，并出现了一些著名的葡萄酒产区及酒庄。





19 世纪末：法国全境爆发了灾难性的葡萄根瘤蚜虫害，这一于 1864 年从美国传入的蚜虫害几乎摧毁了法国所有的葡萄园。虽然在后来通过努力使法国的葡萄业得以恢复，但令人感到十分遗憾的是当时一些相当著名的酒庄因为这次蚜虫灾害而不复存在了。

后来，为了更好地管理和限制法国各个地区生产的葡萄酒，法国政府于 1919 年 5 月 6 日颁布了第一个法令来规定原产地命名葡萄酒（Appellation d'origine contrôlée）；1935 年，法国政府又颁布法令阐释并规定了原产地控制及命名葡萄酒，从而更加规范和完善了这一为全世界葡萄酒生产国所效仿的葡萄酒管理制度。

20 世纪 60 年代以来，经过几代法国人的不断努力，如今的法国葡萄酒重现繁荣。法国现在酿造多达 50000 多种葡萄酒，出口到世界各地，更培育出了世界 10 大著名葡萄酒产区，使法国葡萄酒享誉世界并主导着全球葡萄酒的发展。



葡萄的种植环境

土壤

土壤（terroir）在法语中是指自然条件的总和，包括气候、土质以及其他影响葡萄生长的因素，是影响葡萄酒品质的三大要素（土壤、葡萄品种及酿造技术）之一。葡萄对环境的要求是苛刻的，其生长不仅需要充足的日照，适量的雨量，还受各种土壤所含成分的影响。

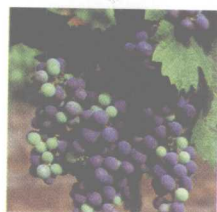
复杂多变的气候条件造成了年份间葡萄品质的差异，所以同一葡萄酒品牌在不同年份的口味也是不同的。葡萄的年份是判断葡萄酒好坏的一个重要标准，所以只要看到葡萄酒标签上的年份，即可判别这年葡萄酒的品质。例如 2000 年收成的法国葡萄，由于这一年气候条件十分适合葡萄的生长，所以这一年的葡萄酒品质也就特别的好。

同一葡萄品种，由于土质的不同，酿造出来的葡萄酒会产生很大的差异，可见土壤的重要性。法国似乎就是葡萄生长的天然土壤。其日照、雨量、土质等条件其他国家所不能比拟的，正所谓天时、地利。法国的葡萄园多为砂砾土壤，土壤中含有大量的矿物质，再加上葡萄树种植者们上千年来不断地对土壤进行精心改良和培育，使得法国这片土壤上能生长出最好最美的葡萄。这也许就是为什么世界上其他国家不能生产出和法国葡萄酒一样美味的葡萄酒的原因吧。





葡萄成熟的100天



在每年的三月份，葡萄树开始出现花蕾。这时的花蕾是十分脆弱的，对霜冻特别地敏感，如果在这个阶段出现霜冻天气，对花蕾的影响将是灾难性的。

六月份，葡萄树开始开花。花期对葡萄的收成的影响是十分大的，需要热而干燥的天气才能使葡萄的花开得舒展。如果花期中天气太冷，那么将来的葡萄会不正常：葡萄会长不大，没有葡萄籽，会出现占葡萄体积 30% ~ 50% 的部分僵化。如果葡萄的花期条件太好，会使葡萄结得过多。这时就需要人工的管理，剪掉一部分葡萄串。

到八月中旬，葡萄开始成熟。这时候白葡萄开始变得透明，红葡萄开始转变成紫色，同时葡萄开始沉淀糖分，失去酸味。葡萄皮也开始变得柔软，这就预示着葡萄开始成熟了。

从葡萄树出现花蕾到葡萄成熟，整个过程差不多持续 100 天。



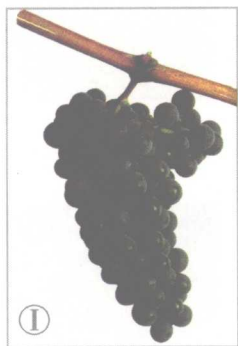
葡萄的种类

葡萄的种类很多，但真正能用于酿造葡萄酒的品种却很少。

在法国，通常同一个产区的酒庄所种植的葡萄品种都大致相同，只是各个酒庄会根据需要进行不同比例的搭配和加入一些稀有的葡萄品种，从而使酿造出来的葡萄酒口味各异。

葡萄主要可分为红葡萄和白葡萄两大品种。

法国的主要红葡萄品种



①



②

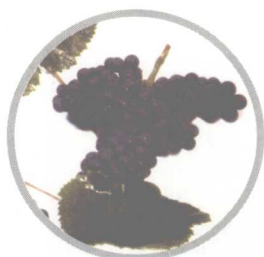
① 红葡萄

② 红葡萄芽

以下是法国红葡萄的主要品种。

塔纳 (Tannat) 在法国西南部地区种植最为广泛最受欢迎的葡萄品种。

塔纳葡萄由于特别适合法国西南部的气候及土壤，使其成为圣·蒙 (Saint-Mont) 及马蒂隆 (Madiran) 地区长久以来种植最为广泛、种植历史最为悠久及最受欢迎的葡萄品种，种植率达到 70%。法国西南部盆地温暖的气候及丰富的沉积岩土壤，让种植出来的塔纳葡萄更加饱满圆润，酿造出的葡萄酒颜色更深更纯，口感更佳，清香四溢。



解百纳—弗朗 (Cabernet Franc) 主要种植在法国卢瓦河地区。

解百纳—弗朗有卢瓦河谷之王的美誉，可见其受欢迎程度非同一般。在法国波尔多地区及法国西南部地区种植也较为广泛。

该葡萄属于早熟葡萄种类，酿造出的红酒香味十分醇厚，带有覆盆子果实的香味及清香的树木味，非常适合陈酿。



解百纳—苏维浓 (Cabernet Sauvignon)

主要种植在波尔多 (Bordeaux) 和法国西南部。

解百纳—苏维浓由于其特殊的优秀品质，使其成为众多葡萄品种中的佼佼者。该葡萄属于晚熟品种，酿造出的葡萄酒为深紫色，单宁十分丰富，带有淡淡的青椒味道。闻名世界的波尔多红酒大多数都会用到该葡萄品种。



梅洛 (Merlot) 属于波尔多

部。该葡萄也分布在法国西南部。它并不被人重视，直到 19 世纪一样，梅洛葡萄十分的顽强，波尔多右岸严寒具品质，酒色为深红色，具有李



(Bordeaux) 的品种。

部。梅洛葡萄的发展可谓曲折，刚开始其优良性才逐渐体现出来。就像其发展，能适应不同的气候和土壤条件。正土壤才更适合它，酿造出的葡萄酒也另子的香味。

黑品乐 (Pinot Noir) 布根地 (Bourgogne) 唯一的红葡萄品种。

黑品乐可以说是法国最早的葡萄品种之一，其种植的历史可以追溯到罗马时期。该葡萄品种较为娇贵和任性，属于早熟品种，只有布根地种植的黑品乐才能发挥出它最大的优点：具有水果的淡雅。难能可贵的是经多年陈酿后会有野味的香气。该葡萄品种的单宁较为平和但十分地细腻，葡萄酒圆润而不腻口。

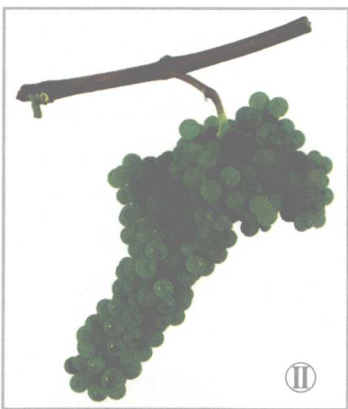


佳丽酿 (Carignan) 法国种植面积最为广泛的葡萄品种。

佳丽酿属于晚熟葡萄品种，开花期较晚，所以能避开霜冻的气候，产量高。一直以来被用于酿造餐酒。酿造出的葡萄酒含有大量的单宁，味道十分地强烈。长期以来作为调味的葡萄品种用于和其他葡萄品种相搭配。



法国的主要白葡萄品种



① 白葡萄芽
② 白葡萄

白葡萄主要用来酿造白葡萄酒，以下是法国的主要白葡萄品种。

夏道奈 (Chardonnay) 布根地 (Bourgogne) 经典的葡萄品种。

如果要问布根地白葡萄酒为何如此美味，答案就是因为能酿造出布根地白葡萄酒的唯一白葡萄品种——夏道奈。用夏道奈葡萄酿造出的白葡萄酒香味浓厚、味道丰富、平衡感强、圆润细腻，堪称白葡萄酒中的上上之品。



雷司令 (Riesling) 最古老的品种之一。

该品种主要见于阿尔萨斯 (Alsace) 雷司令葡萄地区，其生产可以追溯到古罗马时代。

雷司令属于晚熟葡萄品种，成熟期较长，能吸收更多的阳光。它最大的特点在于酿造出的葡萄酒含有柠檬的清香和花儿般的芬芳，显得十分的高贵和典雅。

白诗南 (Chenin blanc) 主要种植在卢瓦尔河产区 (Loire) 的品种。

该葡萄品种产生于公元 11 世纪左右，适于生长在气温较高的环境中。可用于酿造的白酒种类十分的丰富，包括干白和甜白葡萄酒以及利口酒和气泡酒。所酿造出的白葡萄酒颜色十分纯净，果香味十足，是不可多得的优良白葡萄品种之一。



灰品乐 (Pinot gris) 阿尔萨斯 (Alsace) 独有的品种。

独特的阿尔萨斯，唯一的灰品乐。阿尔萨斯独特的环境造就了经典的灰品乐。该葡萄品种颜色呈灰蓝色，成熟期较长。所生产出的葡萄酒香气怡人，酸味浓厚，可长时间的陈酿。



白品乐 (Pinot blanc) 阿尔萨斯 (Alsace) 的最爱。

白品乐在阿尔萨斯的种植面积十分广泛，大概能占到 20% 的种植面积。这对于葡萄种类十分多的阿尔萨斯来说，白品乐显得十分突出。酿造出的白葡萄酒有淡淡的芳草香味和清爽的感觉。



小满胜 (Petit Manseng) 比利牛斯山脉上的明珠。

比利牛斯山是欧洲西南部最大的山脉，盛产优质白葡萄酒，其中用小满胜酿造出的白葡萄酒是不可多得的。其味浓郁而不腻，入口饱满而香甜。



气候对葡萄成熟的影响



葡萄的成熟需要充足的阳光，还需要一定的湿度条件，因为气候太干燥同样会阻止葡萄树光合作用的发生而影响到葡萄的成熟。如果在葡萄的成熟期期间雨量过多，会使葡萄的水分增加从而冲淡葡萄的内部成分，使酿造出来的葡萄酒显得十分的清淡，而葡萄酒的成熟期也会更早。



葡萄的组成部分

果梗

上面结着葡萄，负责对葡萄输送养分。它是葡萄中唯一的木质纤维部分，含有十分丰富的单宁，能赋予葡萄酒强烈的收敛性，还能使葡萄酒产生植物的香味。但在酿造葡萄酒的过程中一般是不需要果梗的，果梗在酿造葡萄酒之前已通过去梗机将其和葡萄粒分离。

葡萄皮

占整个葡萄重量的 10% 左右。葡萄皮含有红色素，是酿造红葡萄酒不可缺少的部分，它还含有丰富的单宁，能增强葡萄酒的结构。葡萄皮靠近葡萄肉的那部分还能增加葡萄酒特殊的香味。

果肉

占整个葡萄重量的 75% 到 85%。成分为水、糖（葡萄糖和果糖）、有机酸（主要是酒石酸、苹果酸和柠檬酸）、含氮物质、矿物质（如：钾、少量的钙和镁）。

葡萄籽

最多有 4 个。含有单宁物质和氮类物质，在发酵过程中融入到葡萄汁中。它含有丰富的油类物质，会对葡萄酒的品质产生不好的影响，要用压榨机将葡萄籽去除。

