

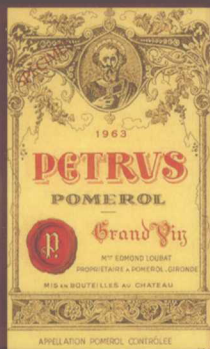
葡萄酒入门宝典

[韩] 钱相宪 著

朱 燕 译

本书编写组 编

打开葡萄酒世界大门的金钥匙
葡萄酒入门必备



中国出版集团
世界图书出版公司



葡萄酒入门宝典

〔韩〕钱相宪 著



中国出版集团
世界图书出版公司



图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒入门宝典 / 《葡萄酒入门宝典》编写组编.

—广州: 广东世界图书出版公司, 2010.4

ISBN 978-7-5100-1931-9

I. ①葡… II. ①葡… III. ①葡萄酒—基本知识

IV. ① TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 049875 号

〈SPECIAL WINE LESSON〉

Text by 钱相宪

The Original Korean edition © 2008 published by YEMUN Publishing Co., LTD
through EntersKorea Co., Ltd.

All rights reserved.

本书简体中文版由韩国 YEMUN 出版有限公司正式授权。

责任编辑: 张梦婕

责任技编: 刘上锦

特约编辑: 江肖莹

装帧设计: 黄炜瑜

排版制作: 徐锦梅

出版发行: 广东世界图书出版公司

(广州市新港西路大江冲 25 号 邮编: 510300)

电 话: 020-84469182 84460408

网 址: <http://www.gdst.com.cn>

印 刷: 深圳市福威智印刷有限公司

(深圳市宝安区龙华街道办三联社区龙苑大道福威智工业园)

规 格: 760 毫米 × 1020 毫米 1/16 21.5 印张 300 千字

版 次: 2010 年 4 月第 1 版 2010 年 4 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5100-1931-9/TS · 0045

定 价: 76.00 元

版权所有, 翻印必究

本书如有错页倒装等质量问题, 请直接与印刷厂联系换书。



李纯珠

葡萄酒专家

韩国第一款葡萄酒 Majuang 的开发人员之一

希望本书可以成为葡萄酒初学者们的必备参考书。

一开始受托审订这本书时，我是比较犹豫的。但是与作者聊过出书的缘由并且翻阅了这本书的内容后，我毅然决定接受这个邀请。本书作者虽然并不是一个专门从事研究葡萄酒的人，但是凭借着对葡萄酒的热爱以及执著，系统地理解了葡萄酒，已经具备了丰富的葡萄酒知识。他总结了自己在学习葡萄酒的过程中曾遇到过的困难，撰写了本书，以向像他一样学习葡萄酒的人们提供一些帮助。

在审订原稿期间，我时常感觉到，在葡萄酒已经成为日常生活当中重要的饮料的今天，这本书绝对可以成为很多初学葡萄酒的爱好者们不错的参考书。

也希望如本书作者所愿，这本书可以成为弘扬葡萄酒文化的契机，并且可以为那些有心学习的人提供更多的帮助！



崔勋

波尔多学会院长

《Wine Review》主编

您如果想更加通俗易懂地学习葡萄酒，请立即翻阅《葡萄酒入门宝典》！

今天，越来越多的人开始对葡萄酒产生浓厚的兴趣，而我也为了促进葡萄酒文化的发展作了各种形式的努力。这本书的出版，对我来讲是一件非常欣慰和高心的事情。

这本书将初学葡萄酒时感到迷茫的很多问题，都进行了非常简单易懂、规范的整理。

通过这本书，那些苦于无法找到学习方法的葡萄酒爱好者们，可以更加轻松地获得丰富的知识以及经验。

就如同葡萄酒的数量是不可计量的一样，每个人的偏好也各不一样，因此作者希望可以出版更多的好书来帮助那些想踏入葡萄酒世界的人们。相信这本书也可以成为一本非常有意义的参考书籍。

自序

了解后品尝， 会让人更加开心的酒——葡萄酒

普拉顿曾说道：“葡萄酒是神赐予人类的最好礼物。”葡萄酒是可以让人的观感变得快乐的一种饮料。因此，我经常在和朋友们一起品尝葡萄酒的时候，半开玩笑地说：“葡萄酒不是普通的酒类，而是一种艺术。”

1988年汉城奥运会前夕，即1987年韩国才放宽对葡萄酒进口的限制。因此韩国葡萄酒普及化的历史也不过就是短短的20年左右，但在此期间葡萄酒爱好者的数量却大大增加，很多媒体也会经常提到葡萄酒。可以说在当今社会，葡萄酒俨然已经成为生活潮流的一个风向标。虽然如此，但我们还不能够随处在生活当中体验葡萄酒的文化。

在我的周围，喝传统烧酒的人还是压倒性地占据大部分，而且即便在对葡萄酒感兴趣的人中，真正懂得葡萄酒礼仪以及葡萄酒的基本知识的人也是少之又少。

不久前，某个日刊当中报道韩国80%的CEO都因为对葡萄酒了解得太少，在生活或者事业当中受到不少的困扰。这是可以理解的，相信很多人也会有这种困扰。在有气氛的聚会上品尝葡萄酒时，谈论的内容大多与葡萄酒相关。这时，那些对葡萄酒了解较多的人就会主导整个聚会气氛。

通常，在葡萄酒爱好者并且经常品尝葡萄酒的人中，大多数人除了简单的饮酒礼仪以及最常见的几种葡萄酒名称外，其他的专业知识还是非常匮乏的。因此，在高级餐厅当中点葡萄酒时，除了自己知道的那几种葡萄酒名称外，很多人根本不知道用哪些基本的原则去挑选适合的葡萄酒，并因此感到非常尴尬。

因此，我出版这本书的目的就是为了给那些对葡萄酒很关心，但是缺少时间去钻研的人提供一些帮助。读者平常随手带着这本书，相信可以学习基础性的以及实用性的葡萄酒常识，从而更好地了解 and 品尝葡萄酒。

我从来不曾系统化地学习葡萄酒，也未曾有过葡萄酒相关行业工作的经历，而只是一个非常喜爱葡萄酒的“爱酒人”。与周围喜爱品尝葡萄酒的人一起组成了一个小团体，平时有空就与团友们一边品尝葡萄酒一边闲话家常，是我最大的乐趣。在整理葡萄酒相关书籍的过程当中，我发现很多书籍的内容过于专业复杂，给那些刚接触葡萄酒的人带来很大的困扰。最终，我决定总结自己以往学习的经验来编写这本书。

在这本书的编写中，我参考了很多葡萄酒的书籍，而且根据我自己的经验，对初学葡萄酒的时候感到困惑的、想要了解的内容系统化地进行了整理。在编写的整个过程当中，都在考虑着“哪些知识是那些想学习葡萄酒但是却因知识结构严谨复杂而犹豫不决的人们必须了解的内容；哪些知识是初学者们最想知道的内容”。在几年前，我作为一个初学者，也经历过很多类似的困难，因此我相信这本书的内容，很多读者看到后会产生共鸣。

世界级的葡萄酒酿造师米歇尔·罗兰（Michel Rolland）在2007年访问韩国的时候，曾说道：“葡萄酒存在的理由是为了给品尝它的人带来快乐，因此没有绝对好的葡萄酒。只要是适合自己的口味的葡萄酒，那就是最好的葡萄酒。”

这句话给我的印象很深，但是我觉得即便根据自己的喜好去挑选葡萄酒，在之前最起码要了解到世界上有哪些葡萄酒、酿造葡萄酒的葡萄品种又有哪些、各种品种的味道有什么样的区别、品尝者喜好的口味又是什么样的等方面的内容。此外，也要看懂葡萄酒的酒标才可以挑选正确的葡萄酒，不是吗？我相信，只有懂得葡萄酒，才可以更好地品尝葡萄酒。

积累葡萄酒知识的过程就像滚雪球一样，刚开始需要花费一定的时间和努力，当学习到一定程度以后，雪球会越滚越快、越滚越大。如果只是局限于片面的知识上面，那么只会事倍功半。

这本书着重讲解葡萄酒生产国以及每个产地的葡萄品种。因为我认为要正确了解葡萄酒的多样性以及基本常识，了解葡萄的品种是最重要的。此外，这本书还有目的地重复了一部分的内容。在这里要告知读者，重复这些内容并不是我“糊涂”，而是因为文章结构上的必要，且内容非常重要，因此我“故意”反复强调。

此外，地名、葡萄品种、葡萄酒名称、葡萄酒生产商等内容，为了便于读者们在以后能更好地记住，我在书中尽量使用了原文来标注。如果单单用我们自己的语言翻译的话，即便耳熟能详，但挑选葡萄酒时由于酒标上面没有译文，所以对我们的帮助不大。当然，在高级西餐厅挑选葡萄酒时，也会遇到困难。

而且，本书的外语我也竭尽所能地音译出来。葡萄酒是来自西方的饮料，也是富含西

方的文化精髓的一种酒。在学习的过程当中，即使只背诵一个酒名，也应尽量根据原来的发音或者用英语来记住。最好不要用只有韩国人才能听懂的 Konglish 来学习，这是没有必要的。

在葡萄酒酒标当中，既有法语，也有西班牙语、德语、意大利语等诸多国家的语言。一开始不要说记住酒的具体内容，连如何读出来都会搞不清楚。即便如此，学习者们一定要像学习一门语言一样，反复阅读将发音记熟。当学习积累到一定程度的时候，就会感到越来越有趣、越来越有自信。

在这里还想对那些在编写这本书过程中给我很多帮助的人，表示感谢。

首先，非常感谢爽快地答应为这本书担任审订的李纯珠博士以及平常不辞辛劳地教导我的波尔多学会的院长崔勋老师。此外，还有燃起我对葡萄酒学习的热忱，并且在整个编辑的过程当中提供了很多资料的我的小学同学——善美的妈妈也表示真挚的谢意。

此外，对波尔多学会的崔贤珍主任以及金俊老师在内为这本书写推荐词的人、卢正河作家、朴宇用摄影师，新世界百货商店的李大一以及葡萄酒协会、葡萄酒专家、波尔多学会领导者课程12期的所有会员在内的曾经为我学习葡萄酒提供过指导和帮助的人们，在此也向他们表示深深的谢意。

还有给我介绍出版社的英民，发行这本书的艺文出版社的社长以及总编，我在此也深表谢意。

最后，现在上中学的女儿艺珍如果到了会品尝葡萄酒的年龄时，看到这本书时能为爸爸感到自豪的话，我也会感到无比的自豪。

曾经，跟我认识的人，半开玩笑地讲到如果这本书出版的话，会安排给每个人100本书去负责销售。呵呵，现在我好心打个半折，每个人只需要负责50本就可以了，这样我才可以接着出版第二本书。

衷心希望这本书可以为读者们带来很多帮助。谢谢！

钱相宪

* 本书当中所标示的葡萄酒价格仅供参考，由于不同的进口商、经销商以及年份，其实际价格会有所差别。

* 本书当中出现的地名、葡萄品种、酒庄、葡萄酒名字是根据其原语种的发音而音译的，市场上不同的进口商的翻译会略有差别。

第一讲 认识葡萄酒

01. 葡萄酒的分类…6

根据颜色分类…7

根据含糖量分类…8

根据用餐目的分类…9

根据口感分类…10

根据酿造方法分类…11

根据储藏时间分类…13

02. 葡萄酒的饮酒礼仪…15

在品尝葡萄酒的过程中领略快乐…15

试酒…19

在西餐厅喝葡萄酒…23

开瓶费…29

如何轻松地开启气泡酒…31

03. 葡萄酒的常识…35

葡萄以及葡萄酒的成分…37

葡萄酒与健康…39

软木塞…44

如何储存葡萄酒…46

冰镇葡萄酒…48

醒酒换瓶…50

没有喝完的葡萄酒应该怎样处理…53

年份…58

葡萄酒的价格…64

副牌酒…68

葡萄酒开瓶器…69

葡萄酒杯…73

葡萄酒瓶…75

Reserve 的含义…78

澳大利亚葡萄酒品牌的市场营销…79

橡木桶与不锈钢桶…80

橡木桶的种类…81

一棵葡萄树能酿造多少瓶葡萄酒…84

有机葡萄酒…84

根瘤蚜虫…86

米歇尔·罗朗和罗伯特·帕克…88



04. 葡萄酒与食物…95

葡萄酒与食物如何搭配…95

简单的食物搭配口感复杂的葡萄酒…97

主菜的食材与葡萄酒的搭配…98

适合与韩国料理搭配的葡萄酒…102

适合与东方食物搭配的葡萄酒…105

奶酪与葡萄酒…106



第二讲 认识各种葡萄品种

01. 葡萄品种…112

02. 红葡萄品种…115

四大红葡萄品种…115

其他红葡萄品种…117

03. 白葡萄品种…123

四大白葡萄品种…123

其他白葡萄品种…124

第三讲 世界葡萄酒之旅

01. 法国…130

02. 意大利…191

03. 美国…216

04. 澳大利亚…236

05. 智利…251

06. 阿根廷…265

07. 新西兰…271

08. 西班牙…276

09. 葡萄牙…286

10. 德国…291

11. 南非…303

附录

附录一：《葡萄酒倡导者》年份表（罗伯特·帕克）…310

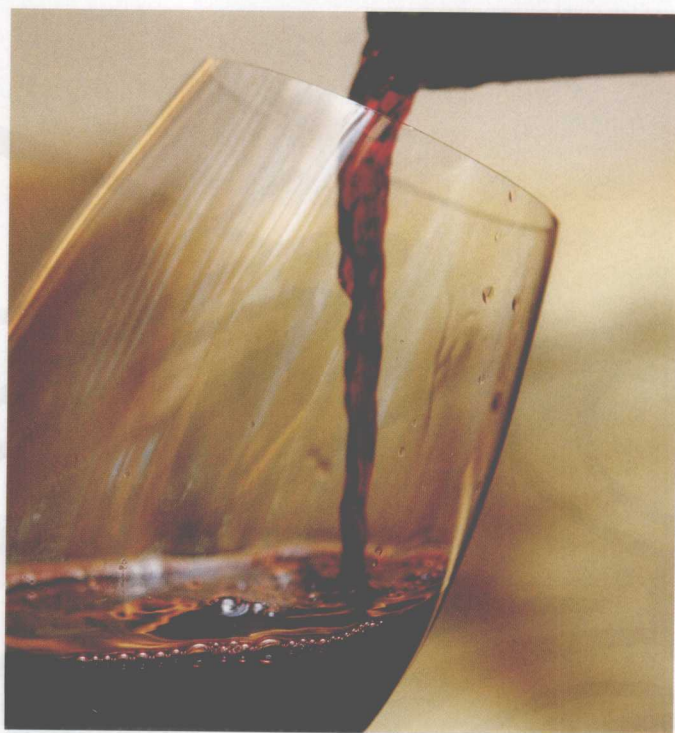
附录二：波尔多地区葡萄酒的分级…311

附录三：澳大利亚葡萄酒的兰顿分级…320

附录四：葡萄酒的味道以及香味的英语表达…324

附录五：《葡萄酒观察家》年度百大葡萄酒（2005～2007）…326

附录六：作者推荐的韩国葡萄酒餐厅和酒吧…331





第一讲

认识葡萄酒

LESSON 01



葡萄酒是最棒的饮品，它比水纯净，比牛奶安全，比碳酸饮料清爽，比烈酒柔和，比啤酒沁心，而且比我们认识的任何饮料都能给予我们视觉上的享受以及嗅觉、味觉上的快乐！

——安德烈·西蒙（国际佳酿和美食协会创始人）

1

葡萄酒的分类

Wine Type

• 生命的短暂，不要浪费在劣酒上。



被称为“神之水滴”的葡萄酒到底是一种怎样的酒呢？

按照酒的酿造方式，酒可以分为发酵酒和蒸馏酒。发酵酒是完成发酵后不经蒸馏直接饮用的酒。发酵酒还可以分为谷物发酵酒和水果发酵酒，代表性的水果发酵酒就是葡萄酒，而谷物发酵酒当中则包括啤酒、清酒、米酒等等。

如果将葡萄酒蒸馏，就成了白兰地（Brandy），将啤酒进行蒸馏就变成了威士忌（Whisky）——这些酒都是将发酵后的酒进行蒸馏而得到的。

◇ 发酵酒：葡萄酒、啤酒、清酒、米酒等。

◇ 蒸馏酒：白兰地、威士忌、伏特加、蒸馏烧酒、龙舌兰、朗姆酒等。

“葡萄酒就像天上的星星一样多”，“葡萄酒的种类就像地球上的葡萄酒瓶一样多”，就像这两句话所说的一样，葡萄酒的种类非常繁多，而对葡萄酒的味道以及饮后口感的表达也是数之不尽。这是因为生产的国家、地域、土壤、葡萄的品种、葡萄的年份、葡萄的收割时间、葡萄酒的酿造商、酿造方法和品质等级等基本因素以及葡萄酒的流通过程、储存年限、保管状态等等，都会对葡萄酒的味道和品质产生影响，使每款葡萄酒都具有自己的特色。

其实没有必要完全了解繁多的葡萄酒种类及其差别，但是为了更好地品味葡萄酒，还是需要对葡萄酒的基本分类和区别有所了解，这样才可以在挑选葡萄酒的过程中感受到个中的趣味。

那么，让我们来看一下，人们是如何根据葡萄酒的颜色、含糖量、用餐目的、口感和酿造方法来区分葡萄酒的吧！

根据颜色分类

根据葡萄酒的颜色可以将葡萄酒分为红葡萄酒、白葡萄酒和桃红葡萄酒。其所用的葡萄品种是有所区别的。

酿造红葡萄酒的代表葡萄品种有赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)、梅洛 (Merlot)、黑皮诺 (Pinot Noir)、桑娇维赛 (Sangiovese)、品丽珠 (Cabernet Franc)、金粉黛 (Zinfandel)、西拉 (Syrah)、马尔贝克 (Malbec) 等等。

酿造白葡萄酒的代表性白葡萄品种有莎当妮 (Chardonnay)、长相思 (Sauvignon Blanc)、雷司令 (Riesling)、赛美蓉 (Sémillon)、灰皮诺 (Pinot Gris)、琼瑶浆 (Gewürztraminer) 等等。

∞ 红葡萄酒

酿造红葡萄酒时，酿酒师先将红葡萄的皮、果肉一起碾碎后榨成葡萄汁，然后将葡萄汁进行发酵。由于红葡萄皮当中的红色素、葡萄籽和**单宁 (tannin)** *

* 单宁存在于葡萄的皮、核、茎、叶以及橡木桶中，可以使葡萄酒储存较长时间，也能给葡萄酒带来颜色以及厚度。

也被萃取出来，因此酿造出的葡萄酒的颜色呈现红色，味道较苦涩、口感粘稠。将红葡萄酒含在口中的时候，会有一种厚重粘稠的感觉，这是由于酒中含有的单宁成分与红葡萄酒的基本味道融合的缘故。葡萄酒当中的单宁还可以防止葡萄酒氧化，因此单宁成分高的葡萄酒可以进行长时间的熟成。



• (从左到右) 白葡萄酒, 桃红葡萄酒, 红葡萄酒。

∞ 白葡萄酒

白葡萄酒与红葡萄酒最大的区别是，酿造时不会将葡萄皮、葡萄籽、果肉一次碾碎 (crushing)。白葡萄酒在酿造过程中，先将白葡萄的籽和皮分离或者在保证葡萄籽不破裂的前提下进行压榨 (pressing)。这样得到的葡萄汁 (must) 进行发酵后，单宁成分少、口感清爽，呈金黄色泽。白葡萄酒的基本味道是酸味 (acid)。

极少数情况下，还会用红葡萄品种酿造白葡萄酒。酿造时先将葡萄皮去除，只用果肉酿造。

∞ 桃红葡萄酒

桃红葡萄酒是呈粉红色或者淡橙色的葡萄酒。桃红葡萄酒会选用红葡萄酿造，发酵过程类似于红葡萄酒。在适当地萃取红色素后，将葡萄汁过滤，再将葡萄汁发酵。这种方式酿造出的葡萄酒，介于红葡萄酒和白葡萄酒之间，味道更接近后者。由于桃红葡萄酒的年限较短，不可以进行长时间熟成，故它无法在品质方面得到认可。但是它的颜色浪漫、味道特别，是任何红葡萄酒和白葡萄酒都无法代替的，这是它特有的魅力。

桃红葡萄酒 (Rosé Wine)

在夏天的欧洲,经常可以看到人们在露天咖啡厅或海边饮用冰冻的桃红葡萄酒,因此桃红葡萄酒也被称为“度假葡萄酒”。

桃红葡萄酒是一款非常适合送给新婚夫妇的礼物,因为桃红葡萄酒的颜色象征着夫妻粉红色的浪漫情怀以及美好的未来。

世界最著名的桃红葡萄酒包括葡萄牙产的玛托桃红葡萄酒(Mateus Rose)、法国产的安茹桃红葡萄酒(Rosé d'Anjou)、塔维勒(Tavel Rosé)以及美国产的由金粉黛葡萄酿造而成的“白金粉黛(White Zinfandel)”等。美国较著名的自产桃红葡萄酒被称为“Blush”或者“Blush Wine”。



1

2

- 1 加利福尼亚州三大葡萄酒生产商之一的 Beringer 的白金粉黛葡萄酒(White zinfandel), 1.8 万韩元(约 120 元人民币)。
- 2 法国卢瓦尔河地区Château de Pesles 的安茹桃红葡萄酒(Rosé d'Anjou): Grolleau 70%, 品丽珠 30%, 2.5 万韩元(约 150 元人民币)。

根据含糖量分类

∞ 干葡萄酒

葡萄当中含有的糖分完全发酵转化为酒精,几乎没有甜味的葡萄酒就是**干葡萄酒***。一般红葡萄酒大部分都是干葡萄酒,也就是干红。大多数高级的红葡萄酒都属于干红。而白葡萄酒则是颜色浅的,一般都

* 每升的残糖量少于9克的葡萄酒就视为干葡萄酒,9~18克为甜度中等的葡萄酒,超过18克就是甜酒。



• 各种干红葡萄酒。

是干白葡萄酒，也就是干白。

出于某种原因，大多数人会更倾向于选择干葡萄酒。

∞ 甜葡萄酒

发酵过程中如果没有将葡萄的糖分完全发酵，葡萄酒会残留较多糖分。

一般情况下，人们会通过延迟葡萄的采收时间 (late harvest) 来提高葡萄酒的甜度，在个别情况下，也会通过添加糖分来提高甜度。甜葡萄酒多在餐后搭配甜品来饮用，因此也被称为“点心葡萄酒”。

∞ 半干葡萄酒

在发酵过程中只有一部分糖分转化为酒精，残留着少许甜味的葡萄酒。实际上，这类葡萄酒更接近于甜葡萄酒，因此多用“半甜 (semi sweet)” 来表示。

根据用餐目的分类

∞ 餐前酒 (Appetizer Wine)

能增加食欲，搭配沙拉等饮用的葡萄酒。这类酒也被称为开胃酒，酒精浓度较低、口感清新，多是干葡萄酒。

口感清爽的香槟 (气泡酒)、白葡萄酒、桃红葡萄酒、雪莉酒 (Sherry) 和味美斯酒 (Vermouth, 也称为苦艾酒) 等都是餐前酒。尤其是含有可以促进消化的碳酸的香槟以及用香槟作为基酒的含羞草 (Mimosa)、皇家基尔 (Kir Royal) 等鸡尾酒，更被认为是顶级餐前酒。

∞ 餐酒 (Table Wine)

一般是用餐时饮用的葡萄酒。它可以促进食欲，调节用餐的气氛，提高食物的口

感，并能清理口中残留的食物余味。以红葡萄酒和白葡萄酒为主。

这里所说的餐酒，有别于平时我们区分葡萄酒等级时用来表示品质一般的葡萄酒的“日常餐酒 (Table Wine)”，这里是佐餐用酒的意思。

∞ 餐后酒 (Dessert Wine)

与餐后甜品搭配的葡萄酒，叫作餐后葡萄酒。餐后葡萄酒酒精浓度高、甜味偏重，有清口的作用。

德国的冰酒 (Eiswein)、法国的索甸地区甜白酒 (Sauternes)、匈牙利



- 1 澳大利亚BV公司的赛美蓉冰葡萄酒 Mountain Creek, 3万韩元 (约180元人民币)。
- 2 包装传统而复古的匈牙利皇家酒厂 (Royal Tokaji) 的托卡伊 (Tokaji) 葡萄酒奥苏艾森西雅 (Aszu Essencia), 容量为500毫升: 福尔明50%, Harslevelu 45%, 蜜思嘉5%, 28万韩元 (约1,650元人民币)。

这么多葡萄酒，应该从哪种开始喝

用餐时，我们可以根据餐前、餐时、餐后的不同需要来选葡萄酒，而在酒会中饮用各式葡萄酒时，可以根据以下原则来品尝。当然以下所述的葡萄酒饮用顺序与餐前、餐时、餐后的饮用原则没有太大的区分。

- (1) 由口感简单 (simple) 的葡萄酒到口感复杂 (complex) 的葡萄酒。
- (2) 从酒精度数低的葡萄酒到酒精度数高的葡萄酒。
- (3) 从白葡萄酒到红葡萄酒。
- (4) 从一般葡萄酒到高级葡萄酒。

* 另外要提一下的是，作者在各种聚会中遇到各种葡萄酒时，一般都会先品尝价钱最贵的，因为要在味觉没有被其他食物麻痹之前细致地品尝葡萄酒。

的托卡伊 (Tokaji) 等甜酒以及葡萄牙的波特酒、西班牙的雪莉酒等酒精强化葡萄酒 (Fortified Wine) 都是常用的餐后酒。

另外，属于蒸馏葡萄酒的雅马邑 (Armagnac) 或者干邑 (Cognac) 等也经常用作餐后酒。意大利人则多饮用意式蒸馏酒葡萄果渣白兰地 (Grappa)。

根据口感分类

(body: 在口中感觉到的葡萄酒的重量和丰满度，酒体越丰满的葡萄酒会含有越多的酒精、萃取物或甘油。)

∞ 酒体丰满的葡萄酒 (full body)

非常浓稠的葡萄酒，与味道重的调味料或肉类、熟成时间久的奶酪等食物是绝配。一般情况下，酒精浓度越高或单宁成分越多时，葡萄酒的酒体就会越丰满。

红葡萄酒中波尔多梅多克 (Médoc) 地区的高级葡萄酒就是代表性的酒体丰

满的葡萄酒。一般使用赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)、西拉 (Syrah)、马尔贝克 (Malbec) 等葡萄品种酿造的葡萄酒，意大利皮埃蒙特 (Piemonte) 地区的巴罗梭 (Barolo) 葡萄酒以及托斯卡纳 (Toscana) 地区的蒙塔奇诺布鲁诺 (Brunello di Montalcino) 等葡萄酒的口感比较浓稠。

白葡萄酒中，在橡木桶中长时间熟成的莎当妮 (Chardonnay) 葡萄酒、法国罗纳河谷 (Rhône) 地区以及澳大利亚的维欧尼耶 (Viognier) 葡萄酒也是口感浓稠的葡萄酒。此外，波尔多地区的酒精度数高并且甜味较重的白葡萄酒也属于酒体丰满的葡萄酒。



• 智利的赤霞珠红酒。