

Wine Password
葡萄酒密码

文含 编著

湖南文艺出版社

WINE PASSWORD
葡萄酒密码

文 金 著

湖南文艺出版社
HUNAN LITERATURE AND ART PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒密码 / 文含 著 . — 长沙 : 湖南文艺出版社 , 2009.11

ISBN 978-7-5404-4443-3

I . 葡… II . 文… III . 葡萄酒-基本知识 IV . TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第 204203号



出 版 人 : 刘清华

作 者 : 文 含

责任编辑 : 唐 明

整体设计 : 吴学军 进 子 赵 婧 刘春瑶 易 莎

粟 富 李电波 罗 炼 蔡 璨

排版制作 : 佳尚设计

湖南文艺出版社出版、发行

(长沙市雨花区东二环一段508号 邮编 : 410014)

<http://www.hnwy.net>

湖南省新华书店经销

湖南新华精品印务有限公司印刷

2010年1月第1版第1次印刷

开本 = 787 × 1092 mm 1/12

印张 = 23

书号 = ISBN 978-7-5404-4443-3

定价 = 128.00 元

若有印装质量问题, 请直接与本社出版科联系调换



葡萄酒， 一场流动的盛宴

近几年来，随着葡萄酒行业的飞速发展，国内对葡萄酒的热情日渐升温，中国在未来的二十年也有望成为全球最大的葡萄酒市场，对这种现象，我感到非常的欣喜和高兴。

葡萄酒作为世界上最神秘的一种饮料，充满了魔力和魅力，让无数人沉迷其中，难以忘怀。不过，由于葡萄酒是一种西方的舶来品，无比繁多的品种和产地，让刚开始接触葡萄酒的人感觉到障碍重重。因此，我试图用一种轻松的方式，结合在逸香多年的教育经验，希望能为爱好者铺开一条轻松愉快的学习葡萄酒的道路。同时本书也提供一套准确的葡萄酒术语和中文葡萄酒产区地图，方便葡萄酒同行的交流和学习。

每杯葡萄酒都是有生命的，当你读懂了这杯葡萄酒，她背后的产地、葡萄品种、气候、小风土等等的这些因素，甚至酿酒大师们在创造这杯酒时的理念和初衷都会在酒中呈现出来。很多酿酒大师天生就是艺术家，他们将极致的酿造艺术融合在酒里，让你用舌头来体验。

此本书，用最简单的文字，精选了关于葡萄酒的各种风物人情，无论是地理、气候还是历史，从上万张图片中挑选了神奇、神秘的葡萄酒侧影，为的是解密葡萄酒这个乐园里，隐藏其后的密码。酝酿这本书的时候，《达芬奇密码》正如火如荼的上演。我想所有伟大物品的背后，都有那个神秘的密码，也一定有很多人想解密葡萄酒。于是，《葡萄酒密码》就这样出炉了。

走在人生的旅途上，我们是幸运的，可以像享受旅行般享受一杯酒。这么些年，走过的地方随着葡萄酒的变化历历在目，也希望你跟着我，将疲惫遗忘在葡萄酒的芬芳里，在葡萄酒迷幻的世界里流连忘返！



从葡萄树上落下，葡萄的使命，是最后成为杯中佳酿。



C 目录 Content



001 Wine History
葡萄酒历史

003 Good grapes how Tempered
好葡萄是怎样炼成的?

010 Grape Varieties
葡萄品种

017 Wine Brewing
葡萄酒酿造

028 Wine Tasting
葡萄酒品尝



041 France
法国

046 Alsace
阿尔萨斯

053 Burgundy
勃艮第

078 Beaujolais
博若莱

083 Rhone Valley
隆河谷

090 Loire Valley
卢瓦尔河谷

098 Bordeaux
波尔多



122 South-West
西南产区

128 Provence
普罗旺斯

134 Languedoc-Roussillon
朗格多克-鲁西雍产区

140 Jura and Savoie
汝拉和萨瓦



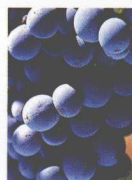
147 Italian Wine
意大利葡萄酒

158 Spain
西班牙

170 Germany
德国

188 Australia
澳大利亚

200 New Zealand
新西兰





C 目录 Content



- 206 America
美国
- 212 Chile
智利
- 216 Argentina
阿根廷
- 221 South Africa
南非

225 Champagne and Sparkling wine
香槟和起泡葡萄酒

233 Sherry
雪利酒

237 Port
波特酒

242 Wine and Food matching
美酒和佳肴的搭配

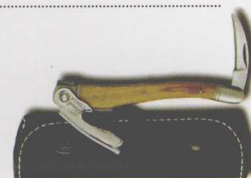
248 Sommelier, sommelier of the soul
侍酒师, 侍酒的灵魂人物

256 Appendix One
附录一

261 Appendix Two
附录二

263 Appendix Three
附录三

265 Appendix Four
附录四



Wine History

葡萄酒历史

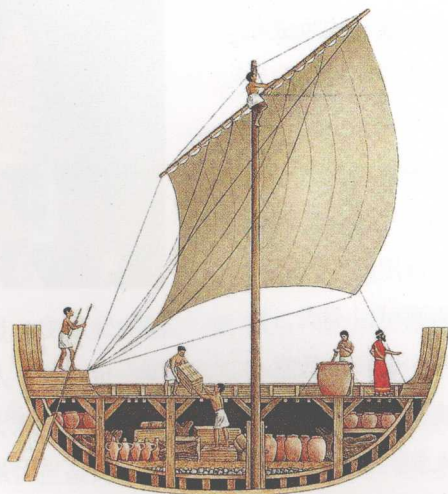
说起葡萄酒的历史，可比有记载的人类还要长呢！当第一颗葡萄落下地，葡萄酒的历史就开始了。我们总是可以从大量的壁画、石板、草纸等证据里发现葡萄酒的踪影，希腊文字所记载的众多宗教仪式中，葡萄酒都是不可或缺的重要部分；在《圣经》中，也多次提到了葡萄酒。

葡萄酒最先吸引人类注意力的，并不是它散发的芬芳，而是它的功效。最早的时候，葡萄酒是良药和消毒剂，它使人类摆脱疾病的困扰，生命更长。伴随着人类文明的发展，葡萄酒的其他作用也就随之显现出来：它给人慰藉，给人勇气，让人们摆脱精神的疲惫，消除战争的恐惧和内心的寂寞；它可以与食物搭配，是美味的调料，是佐餐品，让食物的味道更鲜美；它也用来炫耀财富，是上层社会最好的社交推进剂；它还作为文化交流与贸易往来的使者，它传播着宗教仪式中的人类对神与自然的崇拜。

最早的历史：

历史学家普遍认同葡萄酒最早起源于外高加索地区高加索山脉脚下，也就是今天的亚美尼亚共和国（前苏联的亚美尼亚和格鲁吉亚共和国）。考古学家发现并经炭定年方法证明了最古老的人工栽种的葡萄出现在前苏联的亚美尼亚和格鲁吉亚，大约时间为公元前7000—5000年。

随后，葡萄酒随着移民的迁徙传入中东地区。一开始是在古代的两河流域——底格里斯河与幼发拉底河之间的美索不达米亚地区，当



时是苏美尔文明，苏美尔人把葡萄酒带到此地，并在此地定居。后来传入尼罗河到波斯湾一带河谷的辽阔农作区域，这个地区出现的早期

文明（公元前4000至3000年）催促了葡萄的生长。随着城邦的兴盛，原始的农业部落逐渐消失，怀有领土野心的古代航海民族，从最早的腓尼基（今叙利亚）人一直到后来的希腊、罗马人等，他们广泛地将葡萄树种与酿酒的知识散布到地中海，乃至整个欧洲大陆。

希腊人充满了扩张的野心，大力发展海军保护他们的领土，把葡萄树带到了意大利和法国的马赛。他们管意大利叫“Oenotria”，意为葡萄酒之地，至今许多意大利葡萄品种的名称还可以看到希腊语的身影。葡萄酒在希腊文化中占有重要地位，至今葡萄酒和橄榄油依然是希腊的两大主要出口商品。罗马的扩张比希腊来得更猛烈，军队所到之处，无不种植葡萄树，因为葡萄酒是他们必要的食物。葡萄栽培和葡萄酒酿造技术随着罗马军队的马蹄迅速传遍法国、西班牙、北非以及德国莱茵河流域等地区，并形成了很大的规模。自17世纪至今，这些地区仍是重要的葡萄和葡萄酒产区。



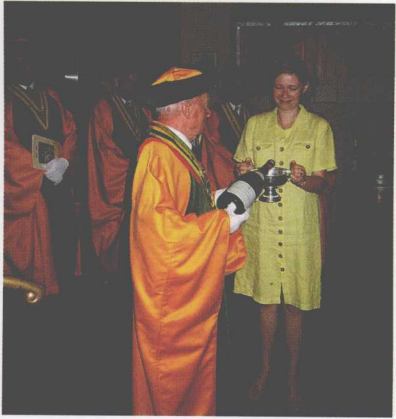
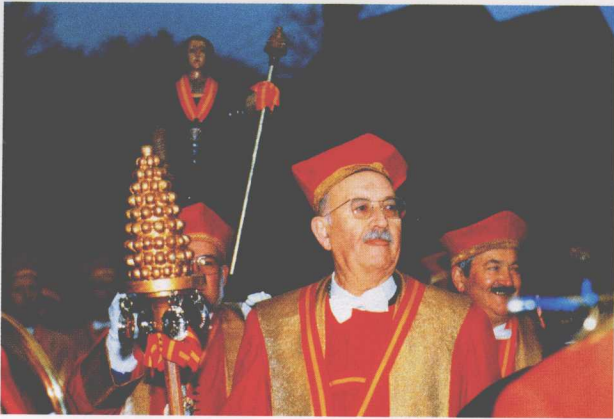
中世纪之后：

罗马帝国于公元5世纪灭亡，分裂出来的西罗马帝国（法国、意大利北部和部分德国地区）里的基督教修道院详细记载了关于葡萄的收成和酿酒的过程。这些记录中详细记载了在特定农作区最适合栽种的各类葡萄品种。

在当时的法国，本笃会是众多教会里最有影响力的教会，葡萄酒对他们意义非凡：葡萄酒是做弥撒的必需品，当时还没有可饮用的水，葡萄酒是日常必不可少的食物，葡萄酒可以买卖，换取赋税。当时的本笃会在欧洲有1000多座教堂，他们留下了大量有关葡萄种植技术的文献资料。他们的一个分支西多会则相信人们的劳动，特别是农活，是一种虔诚的奉献形式，他们相信自给自足才可以让灵魂得到升华。当时的教堂地位无比崇高，当时许多大地主、大富贾都认为捐献土地是一种赎罪的方式，可以让灵魂得到永久的解脱，因而传教士们占尽良机，获得了很多宝贵的土地资源，他们将大量宝贵的土地用来种植葡萄，今天勃艮第那些赫赫有名的庄园无不受益于那时的“圈地运动”。比如，公元768年至814年统治西罗马帝国的查理曼大帝，预见了法国南部到德国北边葡萄园遍布的远景。著名勃艮第产区的“科通-查理曼”顶级葡萄园就曾经一度是教会的产业。

直到现在：

公元15世纪末16世纪初，西班牙和葡萄牙的海上无敌舰队将葡萄树带到了南美洲。英国、法国和西班牙人踏上北美的土地，并把葡萄树带到了这里。17世纪，荷兰将葡萄树栽种到南非。18世纪末，英国人将葡萄树运去澳大利亚。葡萄



酒的发展史，也是一部活生生的移民史，从某种意义上讲，也记载了人类的侵略史。

19世纪末，发生了一场葡萄种植历史上最重要的事件。在美国独立战争的时期，法国被公认是当时最伟大的葡萄酒盛产国家。汤玛斯·杰弗逊（美国独立宣言起草人）曾热心地在写给朋友的信中论及葡萄酒等级，并且也鼓励将欧洲的葡萄品种移植到新大陆来。这些早期在美国殖民地栽种、采收葡萄的尝试大部分都失败了，而且在美国本土的树种和欧洲的树种交流、移植的过程中，无心地将一种危害葡萄树至深的害虫带到欧洲来，其结果便是19世纪末的葡萄根瘤蚜病，它使绝大多数的欧洲葡萄园被毁于一旦。

不过，若要说在这一场灾变中有什么值得庆幸的事，那便是葡萄园的惨遭蹂躏促成了新的农业技术的发展，以及欧洲酿制葡萄酒版图的重新分配，并且出台了新的葡萄酒法律来防止欺骗，确保了法定产区及原产地的真实性。

自本世纪开始，农耕技术的发展使得各地的葡萄酒业酿制者，都可以保护作物免于遭到霉菌、动物虫害等常见侵害。葡萄的培育和葡萄酒的酿制过程也逐渐变得科学化。同时本世纪也广泛立法来鼓励制造信誉好、品质佳的葡萄酒。随着新兴的葡萄酒生产国澳洲、美国、智利、阿根廷、新西兰和中国的崛起，更多优质、各具特色的葡萄酒涌现出来，葡萄酒的世界从来没有像今天这样热闹过，并且越来越精彩，让人激动不已！



好葡萄是怎样炼成的?

Good grapes how Tempered

葡萄是一种适应环境能力很强的植物，全世界适合葡萄生长的土壤很多，本书中谈到的葡萄被称为酿酒葡萄，酿酒葡萄专用于酿造各种不同特色的优质葡萄酒，与我们日常所食用的葡萄是不同的。

一瓶好的葡萄酒，需要上等的原料。正是因为原料的重要性，无论是新旧世界的酿酒师，对葡萄品质的追求都有如“偏执狂”一般。但是单原料好，还不够成就一瓶美酒。好的葡萄酒讲究的是“天时、地利、人和”都搭配完美，接下来让我们一起来看看哪些因素会对葡萄酒的种植产生影响。

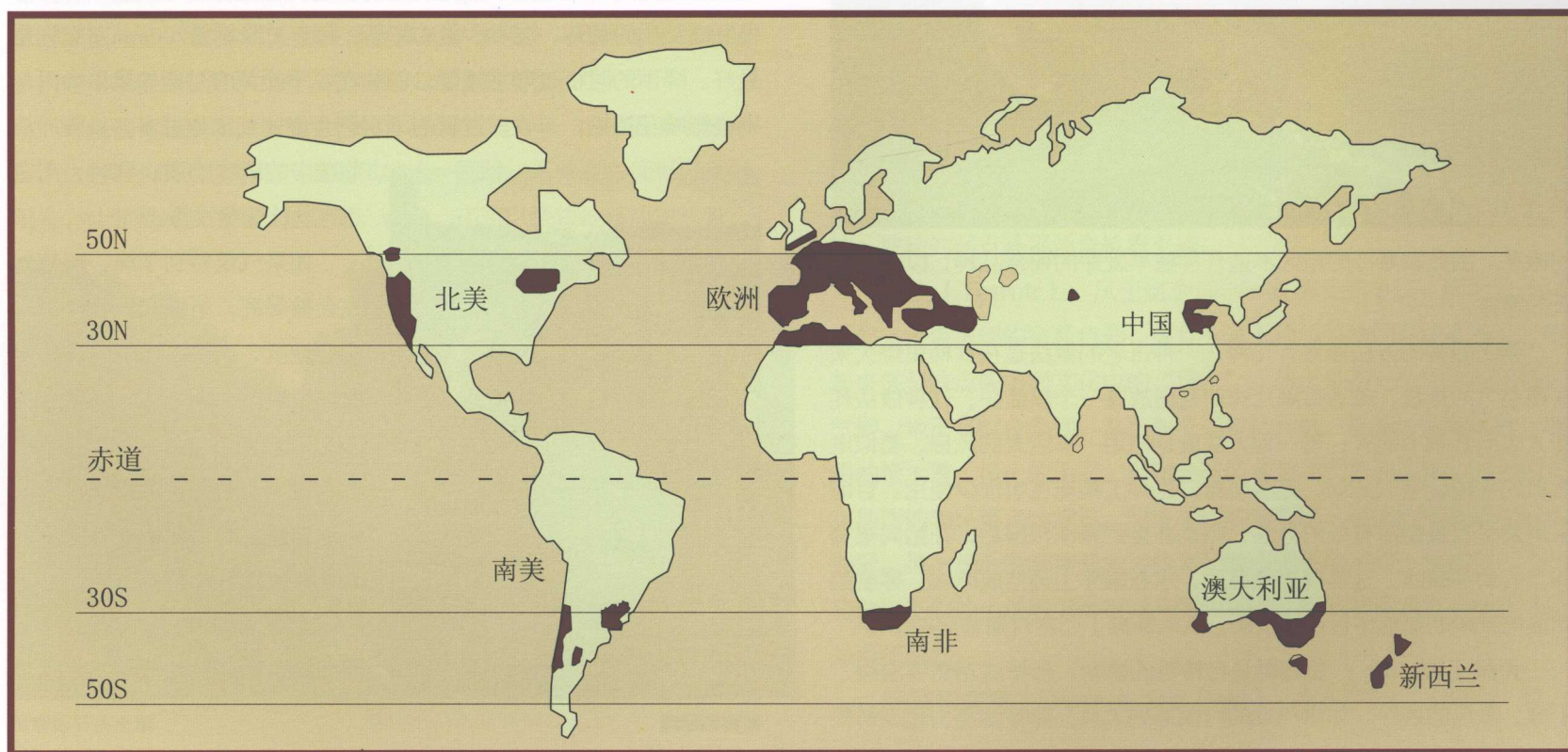
气候 (Climate) :

如果我们仔细观察全球葡萄酒产区的地图，就会发现全世界大部分的葡萄种植区域主要位于南北纬 $30^{\circ} - 50^{\circ}$ 之间，这里的气候较为均衡，冷热适中，有足够的日照和适量的降雨，可以酿造出相当精彩的葡萄酒。赤道地区不适合种植葡萄，虽然葡萄是一种非常喜欢阳光和干旱的植物，但是赤道地区气候炎热，阳光过于强烈，葡萄树为了保护自己，会自动停止光合作用，停止糖分的合成。而两极地区，气候过于寒

冷，葡萄果实很难成熟，酿出的酒常带有生青味。

在大气候带里，又会因地形因素，比如高山、湖泊、海洋、森林、天气的因素形成我们所说的小气候。打个比方，如果在中国河北购买一块葡萄园，就算葡萄园和波尔多产区在同一条纬度上，使用同样的葡萄品种，相近的土壤，同样水平的酿酒师，也很难酿造出风格相同的葡萄酒来。因为这两个地区的气候是完全不一样的。波尔多靠近海洋，是海洋性气候，四季温和，而河北属于内陆，是大陆性气候，夏天炎热，冬天寒冷。因此这两个看起来同一纬度的葡萄园，酿出的酒风格差异很大。再例如，在德国的莫泽尔 (Mosel) 河谷，白天莫泽尔河给种植在两岸的葡萄园反射的阳光，也会帮助葡萄更好的成熟。

对于一些更小的气候因素，例如针对某一公顷葡萄园，甚至某一株葡萄树，我们称之为微气候。因为哪怕是同一个坡地的葡萄园，也不是每株葡萄得到的光照和雨水都一样，总会有一些细微的差别。



全球葡萄酒产区图

较热地区生产出来的葡萄酒通常具有较高的酒精度，柔软的单宁和低酸度，例如澳洲、智利等地区。而较冷地区生产出来的葡萄酒则具有较低的酒精度，生涩的单宁和较高的酸度，例如法国的北隆河地区。

天气 (Weather) :

葡萄树除了受到气候带的影响之外，还会受到每年的天气影响。天气对葡萄树的最主要的影响是霜冻、大风和冰雹。

霜冻 (Frost) : 冬季和春季的霜冻都会对葡萄树造成伤害。过于寒冷的冬霜会导致葡萄树冻死。

这也是在寒冷的北方，葡萄树越冬需要把根部埋土的原因。春天的霜冻（低于-4℃）则会冻死刚长出来

的嫩芽。因此较寒冷的地区不适合种植早发芽的葡萄品种，以避免春天的霜害。

冰雹 (Hail) : 冰雹的毁灭性非常严重，夏季和秋季都时有发生。冰雹可以将果实打落，直接引起减产，或者擦伤果实的表皮，导致果实受伤，容易感染霉菌。一些经常下冰雹的地区，使用保护网保护葡萄以防止冰雹的伤害。对于比较富有的酒庄，会使用化学剂让冰雹云团变成降雨来预防灾害。

光照 (Sun) : 葡萄树是非常喜欢阳光的植物，充足的阳光对于葡萄树来说是非常必要的。葡萄树需要足够的阳光进行光合作用，尤其是在葡萄成熟期。每年葡萄树大概需要1500-1600小时的日照，从葡萄发芽到采摘期间至少需要1300小时。由于色素和单宁的原因，红葡萄比白葡萄需要更多一些的阳光和热量。因此在靠近北部的地区，白葡萄品种的种植更为广泛。

降水量 (Rain) : 葡萄树是不喜欢水分的植物，所以雨水刚刚好就行。充足的雨水对于葡萄树来说，也许不是一个好消息。如果想得到高品质的葡萄，温和少量的降雨，每年总降雨量700mm左右则是最好。降雨的时机也非常重要，例如在春季开花的时期如果下大雨，则会影响花授粉，采收前过量的雨水则会使葡萄水分过多，从而冲淡葡萄中的风味物质；同时，潮湿也容易让葡萄发霉。



葡萄园灌溉

如果气候特别干燥，葡萄树也会被渴死，所以在一些降水不够的地区，会使用灌溉的方法，例如炎热的澳洲内陆，必须使用人工灌溉给予葡萄树必需的水分。但是在欧洲，灌溉的做法一般是被禁止的，在新世界国家，灌溉则一般不受限制。

土壤 (Soil) : 土壤带给葡萄酒的风味是无法复制的，这是



的嫩芽。因此较寒冷的地区不适合种植早发芽的葡萄品种，以避免春天的霜害。

预防霜害的方法通常有几种，一种古老的做法是在铁桶里烧火来保持空气的热量，或者每隔几株葡萄树放置一个煤油炉，这种做法耗费人工而且也不便宜；另一种方法就是使用一排巨大的风扇，类似电吹风的功能让空气流动，无法结霜，这种工具现在也很少使用。目前采用最多也最经济有效的办法，则是在接到霜冻预报后，开始向葡萄树上的幼芽喷水，这样夜里降温后，水在嫩芽上会结成冰块，零度的冰块把细嫩的葡萄芽包在了里面，从而躲避了严寒对葡萄芽的伤害。

大风 (Wind) : 葡萄树是自传粉的植物，传粉成功需要温暖、干燥、微风的条件。如果花期的时候遇到大风，非常容易引起授粉失

品酒小故事

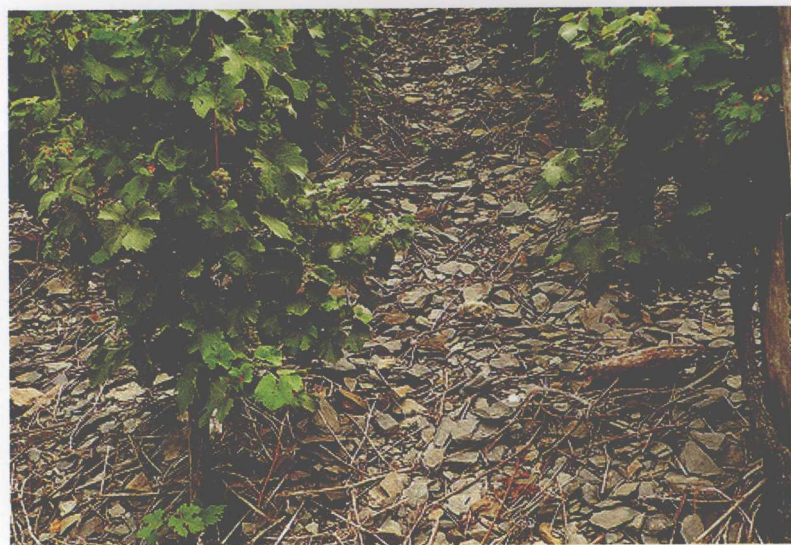
以前没有天气预报的时候,如果在采收期前碰到大雨,一些著名的酒庄会采取一种赌博的方式,他会赌这场雨两三天后会结束,这样接下来的晴天会让他的葡萄得到完美的成熟,他们的葡萄酒就能卖个好价格。而有些庄主则为了保证安全,收获一点总比万一颗粒无收要好,会在大雨中组织人采收,以防1-2周的连绵大雨让葡萄都烂在地里了。

当今很多法国顶级酒庄酿酒师常常引以为豪的一句话。土壤除了保证给葡萄提供足够的养分,还会影响到葡萄酒的口感和香气,例如法国夏布利的白葡萄酒独特的矿物风味就来自于它独有的石灰质土壤。

欧洲有一句著名的古话:贫瘠的土壤生产优质的葡萄酒,肥沃的土壤生产便宜的葡萄酒。这句话的意思是说,葡萄树喜欢贫瘠的土壤。因为贫瘠的土壤能够促使葡萄树的根部往下发展,去吸取更多的矿物质和养分,并把有限的养分供应给果实。如果葡萄树种植在肥沃的土壤上,葡萄树的根和人一样,

也是有惰性的。当根部在浅层土壤里获得生长所需的养分,它就不愿意向深层生长,这样就无法获得更多的矿物风味,而且如果养分过多,葡萄树会生长更多枝叶,影响果实的成熟度和品质。

有些葡萄园里面,土壤里面包含着很多大小不一的碎石或者鹅卵石,这些石头既可以帮助土壤通风排水。同时,石头在白天可以反射阳光,让葡萄树获得更多的热量,夜晚,还可以缓缓地释放出热量,



帮助葡萄更好的成熟。

在欧洲,有些酒标上会标注:老葡萄树所酿出的酒。老葡萄树的根部经过多年的生长,扎在地下4-5米深,盘结得像一张大网,能够吸取更多地下深处的养料。因此老葡萄树酿出的酒,香气辛辣,带有浓郁的矿物风味。是年轻的葡萄树所不能比拟的。

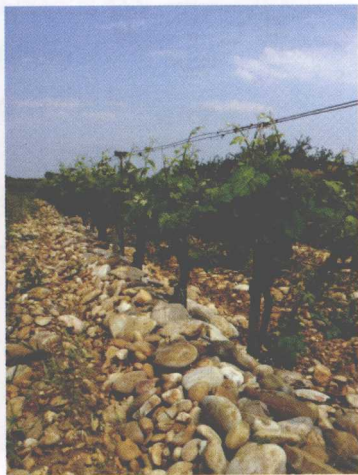
朝向和坡度 (Aspect and Slope) : 朝向和坡度对葡萄树的受光程度起着很重要的影响。在北半球,山坡上朝东或朝南的葡萄园,在一天中可以接受更多的阳光,并且坡地上的葡萄园通常有更好的排水性。例如,法国著名的勃艮第金丘产区就是一大片面朝着东南的坡地。坡地的弱点是不适合机器采摘。

风土 (Terroir) : 风土这个词,一直都受到争议,因为这个词看起来带着浓郁的宗教色彩,并且一直无法用科学的办法来验证,听起来甚至有点像中国文化中的“风水”。风土是指一个地区的土壤、气候、地形等综合条件,甚至如今还包括种植、酿造、葡萄品种、使用的橡木等。风土的不同,有时会造成葡萄酒明显的区别。这种例子在法国的勃艮第尤为常见,两块相邻的葡萄园,酿出的葡萄酒却风格迥异。风土也是欧洲葡萄酒种植者和酿酒师所追求的土地精神,他们坚信,不同的土壤赋予葡萄酒不同的风味,保持葡萄酒的土地风味则是最重要的。

疾病和虫害 (Disease and Pest) : 葡萄和所有的植物一样,



贫瘠的石头土壤



也会遭到细菌的侵袭，或者受到昆虫和小鸟的侵害，严重的会导致大量的减产，或者影响葡萄的品质。



防鸟网

19世纪接连爆发三大葡萄疾病：白粉霉、霜霉病和根瘤蚜虫，让整个欧洲现在提起来还心有余悸，当时让欧洲葡萄的产量锐减，假货横行，几乎让整个欧洲的葡萄园遭遇灭顶之灾。好在当时的农业学家和科学家及时发现了治疗的办法，挽救了葡萄酒业。

白粉霉 (Powdery Mildew)：一种白粉状的霉菌，会在葡萄藤各个绿色部位生长，影响光合作用，严重时，果实会裂开。白粉霉在阴暗的环境很容易滋生，喷洒硫化物是一种解决的方法。



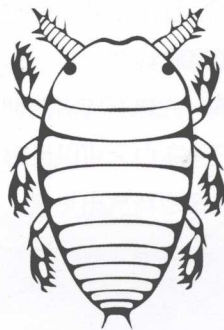
白粉霉

霜霉病 (Downy Mildew)：和白粉霉一样，霜霉病也会在葡萄藤各个绿色部位生长。这种霉菌的形态像绒毛一般，喜欢潮湿的环境，最经济有效的办法是使用波尔多液喷洒（硫化铜加石灰溶剂），现在很多葡萄园还在使用这种方法。

灰霉菌 (Botrytis Cinerea)：这是一种让葡萄既恨又爱的霉菌。这种霉菌最喜欢在潮湿的环境里滋生，如果在葡萄没有成熟之前感染上灰霉菌，会导致葡萄的腐烂，影响葡萄的品质和产量，我们称之为灰霉 (Grey Rot)。但如果是在葡萄成熟后，在一种特定的条件下感染灰霉菌，则是一种好现象，我们把它称为贵腐霉 (Noble Rot)。例如在波尔多的苏玳 (Sauternes) 地区，赛美容 (Semillon) 葡萄已经成熟的时候，在有雾的清晨，葡萄潮湿的表皮很容易感染上灰霉菌，真菌会刺透葡萄皮，在葡萄表皮上形成一个个小孔，并且葡萄的表皮会有腐烂的现象，接下来中午大雾散去，太阳升起，气候变得干爽，水分透过小孔蒸发，留存在葡萄里的糖分更加集中，就可以酿出特别珍贵的甜酒。

黑霉 (Black Rot)：过多的雨水造成果实和叶子的腐烂，可以通过喷洒波尔多混合剂治疗。

根瘤蚜虫 (Phylloxera)：根瘤蚜虫是虫害中最严重的，最早是从美洲大陆跟着货船传入法国，根瘤蚜虫摧毁了法国大部分的葡萄园，引起了葡萄的大幅度减产。这种小虫子肉眼几乎看不见，繁殖能力非常强，它们活动在地下，吸取葡萄树根部的养分，让根部感染上病菌，感染上病菌的葡萄树无法结出正常的果实，并且在三年后死亡，由于这种症状是慢慢地体现出来的，通常发现葡萄树感染根瘤蚜病的时候，这种小虫子已经跑到其他地方去了。后来，科学家发现美洲的葡萄树根对这种小虫子有天然的抵御能力，就用欧洲的葡萄种嫁接到美国的葡萄树根的方法来防止根瘤蚜虫害。目前全世界所种植的葡萄树大部分都是采用嫁接的方法，葡萄园庄主既可以自己培养，也可以用很方便的方法从实验室购买已经嫁接好的葡萄苗。有趣的是，沙质土壤对根瘤蚜虫有着天生的预防力。



根瘤蚜虫

皮尔氏疾病 (Pierce's Disease)：这是一种非常严重的病菌，最早发现在美国南部，如果葡萄树感染上这种病毒，会在5年内死亡。到目前为止还没有非常有效的解决方法。

鸟类和动物 (Bird and Animal)：



许多葡萄园都会出现鸟类吃食成熟葡萄的现象。用保护网是一种很好的解决方法,不过成本会比较高,也许使用中国传统的稻草人是一种比较便宜有效的做法。野生动物例如野猪、鹿等有时也会偷食葡萄,只有在成熟期派人看守才比较可靠。

*注释:新世界和旧世界

随着全球对葡萄酒的需求不断增长,90年代后,越来越多的国家开始生产出优质的葡萄酒,目前主要的葡萄酒生产国有:法国、西班牙、意大利、德国、葡萄牙、东欧地区、美国、澳洲、新西兰、智利、阿根廷、中国。

如今人们把葡萄酒划分为两个阵营,欧洲传统酿酒国家,被称为旧世界。旧世界对葡萄的种植和葡萄酒的酿造方法有着严格的法律规定,葡萄酒着重于体现土壤的风味;欧洲以外的新兴酿酒国家被称为新世界,新世界的法律条例相对宽松,酿造出的酒大多果香浓郁,口感柔顺,容易获得更多新消费者的喜爱。

关于葡萄的生长和种植:

葡萄的栽培无非是两个方法:建立一个新的葡萄园或者取代以前的葡萄树,葡萄树算是一种长寿的植物,寿命可以长达100多年,现在在澳洲的巴罗萨谷还能够找到100多年前的西拉子(Shiraz)老树所酿造的葡萄酒。一些年老的葡萄树可以产出品质非常高的葡萄,果香复杂并且单宁非常细腻。不过,越老的葡萄树产量越小,在品质和利润之间很难达到平衡。通常葡萄树在40-60年后会被重新栽培。如同管理森林砍伐一样,葡萄园的管理者会有一套更新葡萄树的计划,为的是确保不会出现葡萄酒断产。在欧洲,为了保证初生葡萄树获得足够的养料,会人为地控制葡萄树在三年后第一次结果,也就意味着前三年不产酒。

葡萄的生长周期:

发芽(Bud Break):4月初前后,当气温达到10℃左右,葡萄树开始苏醒,根部首先开始工作,吸收养分,葡萄树芽苞开始膨胀。由于根部不断地供应水分,芽苞破壳而出,这被称为发芽,葡萄树开

始了新一年的生长周期。

开花(Flowering):在6月初前后,当气温达到20℃左右的时候,葡萄树开始出现花苞,随后开花。花期大约有2-3周时间,此期间葡萄花会凭借微风或昆虫完成授粉。

坐果(Fruit set):顺利完成授粉的葡萄花会在6月底生成坚硬、绿色的小果实。未完成授粉的花和子房会枯萎脱落,如果花期日照不足或枝叶生长太快,无法给葡萄花提供足够的养分,造成结出的果实很小,或者大比例脱落,这被称为落花病(Coulure)。



发芽

转色期(Veraison):8月初,葡萄开始进入成熟期,绿色坚硬的果实会开始变得柔软,同时体积增大,葡萄表皮颜色也开始发生变化,红葡萄品种的颜色开始转变为红黑色,白葡萄品种的颜色开始转变为黄绿色,糖分开始快速升高。

采收(Harvest):通常9月份,葡萄进入成熟期,这个时候糖度会迅速增加,同时酸度迅速减少,采摘需要在酸度和糖度最为均衡,以及葡萄皮里面的单宁和酚类物质成熟的时候进行。新世界国家多会采取仪器来分析,而有些富有经验的酿酒师,只需要品尝几颗葡萄,就能决定采摘的时间,一旦决定开始采摘,就需要立

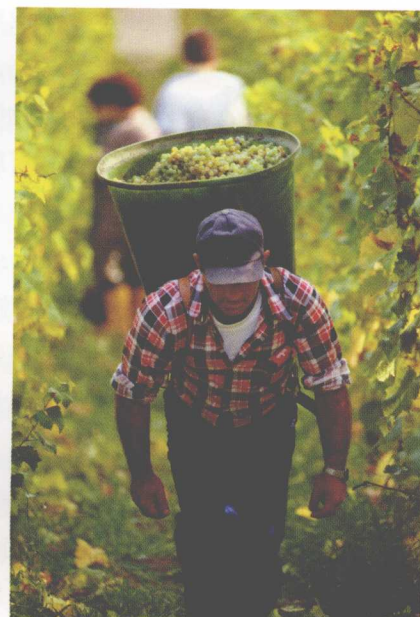


开花



坐果

刻组织人进行采收，采收分为机械采收和人工采收两种。机械采收在新世界和法国的南部非常普遍，机器采收最好在平坦的地面上进行。机械采收具有采收速度快，夜晚也可以工作的优点，越来越受到人们的欢迎，缺点是采摘的时候会将一些枝叶一起摇下来，有些葡萄在采摘过程中会被挤破。欧洲一些传统的葡萄园，仍然坚持人工采收的方式。人工采收可以保证葡萄的采摘质量，而且有些葡萄园只能靠人工采摘，比如北隆河陡峭的坡地。或者是贵腐葡萄的采摘，需每天派人多次采摘已感染贵腐的葡萄，而机器可判断不出贵腐葡萄。人工采摘的缺点是在欧洲国家人工比较贵。北半球葡萄的采摘期在9-10月，南半球在2-4月。



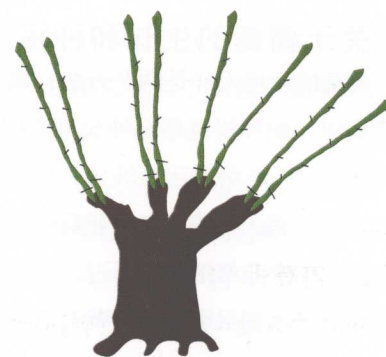
采收机通过的时候需要一定的间距，因此在种植葡萄树的时候就要留有足够的空间，高密度的种植区是无法通过机器的。

品质。剪去过多的枝叶，以免枝叶占取过多的养分，同时还可以帮助葡萄树最大限度的受光，保持良好的通风，预防霉菌的侵害。

培形 (Training) : 根据不同的剪枝方法，葡萄树随后也要进行相应的培形工作。培形方法会根据当地的气候、地形、想得到的产量而设定，以便于果实最佳地生长，下面介绍四种最常见的培形方式：

1. 高杯式 (Gobelet) :

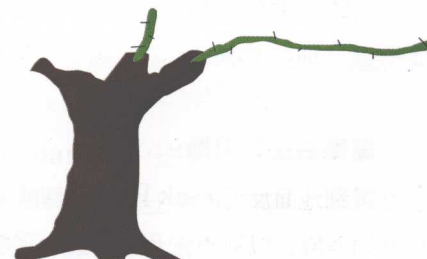
这种方法适合用在干燥温暖的地区，例如隆河南部、西班牙以及澳洲。其特征是葡萄树不依靠任何支撑，像小树一样独立生长。顶部的枝叶像一顶雨伞一样，能保护葡萄不受晒伤。这种方法不适合用在潮湿的地区，因为会很容易感染上霉菌。



高杯式

2. 居由式 (Guyot) :

波尔多和勃艮第地区普遍使用此培形法。做法是将每年新长出的枝条捆绑在横向的铁丝上。



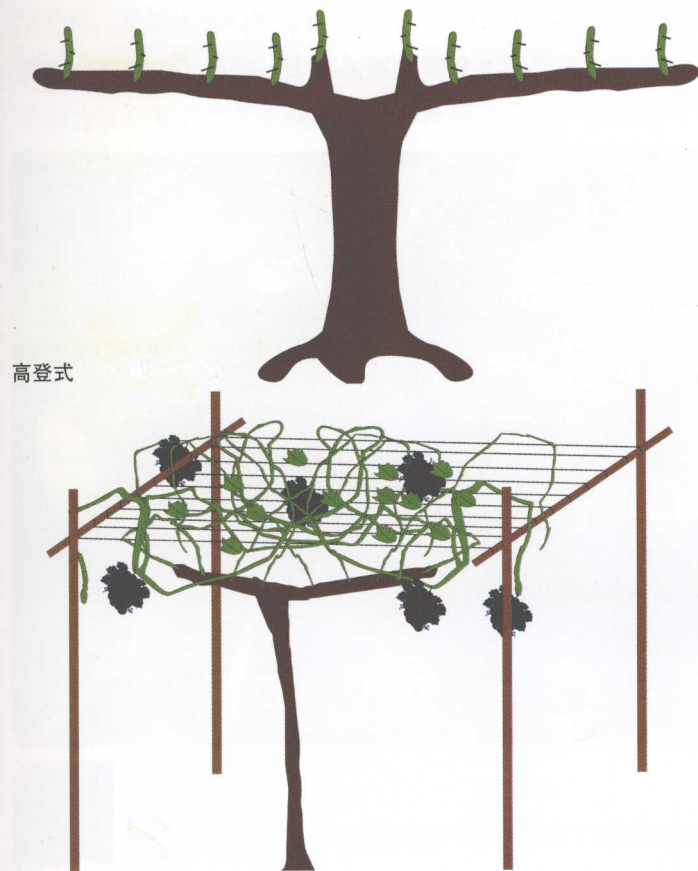
居由式

关于葡萄的产量管理:

欧洲的优质葡萄酒产地，有着非常严格的法律条款，通过限制产量来保证葡萄酒的品质。新世界也有一些类似的规定，生产优质葡萄酒的厂商通常都会主动控制葡萄产量。下面介绍几种新旧世界控制葡萄产量所采用的方法：

剪枝 (Pruning) : 在欧洲地区传统的葡萄园，剪枝和整形都是受到法律控制的。剪枝一年可能要进行好几次，主要工作包括：减去多余的芽苞，让养分更加集中，这样可以控制好产量和

如果在左右的铁丝上都保留一根枝条,我们就叫做双居由式(Double Guyot)。



棚架式

3. 高登式 (Cordon) :

也称为主干式,这种做法是在树干上保留几个很短的结果母枝,树干需要是横向生长的形态。是香槟地区主要的培形方法。

4. 棚架式 (Pergola) :

主要用于意大利和葡萄牙地区,这种方法可以让葡萄藤远离地面,在较高的地方生长,可以避免霜害的危害。

在以上几种整形方式的基础上,根据需要,葡萄树还分为低培形 (Low Training) 和高培形 (High Training),葡萄树低培形是为了能够得到地面反射的热量,帮助果实更好的成熟,高培形是为了得到更好的通风,以及防止霜冻,例如高登式 (High Cordon)。

控制种植密度 (Planting density) : 葡萄树种植的密度一般

会在每公顷3000-15000株。单位面积种植的密度越大,出产的果实品质就越高。例如在勃艮第有些葡萄园里,种植密度经常超过12000株。

绿色采收 (Green harvest) : 在葡萄没有成熟的时候,提前将部分未成熟的葡萄进行采收从而控制产量。不过有些专家认为绿色采收已经为时过晚,除了能够控制产量,并不能提高葡萄的品质。不过提前采收的葡萄用于酿酒可以增加酒中的酸度。

除传统方法外,还有两种成本较高的种植方法,不过在追求环保的今天,这两种方法越来越受到关注:

自然动力种植法 (Biodynamic viticulture) :

一种带有浓重宗教色彩的种植方法,强调宇宙、大地和植物之间的完美和谐,根据不同的时辰和月相,进行不同的农事,如剪枝、培形、采摘等,借助自然和宇宙的力量,达到最好的效果。甚至,有些橡木桶制造商也坚信这个理论:认为月圆之日对橡木进行砍伐能得到最好的橡木。

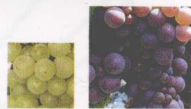


自然动力种植法

有机种植法 (Organic viticulture) :

葡萄在种植过程中,尽量不使用人工的杀虫剂、除草剂以及化肥,尽量采取天然治理方法,在干燥和温暖的地区可以采用有机种植法,因为虫害和霉病较少,比如智利就非常适合有机种植,不过有机种植法的缺点是成本和风险较高,因此有机葡萄酒价格也昂贵一些。

Grape Varieties 葡萄品种



著名的葡萄酒大师杰西丝·罗宾逊曾经说过一句话，“葡萄酒90%的风味来自于葡萄品种”，不同的葡萄品种决定着葡萄酒的风味。而对于葡萄酒爱好者来说，了解葡萄品种是进入葡萄酒王国最好的一把钥匙。

很多人都是从不懂葡萄酒慢慢开始的，如果你喝到一瓶风格难忘的葡萄酒，用笔记下葡萄品种，或者用手机给标签拍张照，慢慢的，你就可以了解到不同葡萄品种的名称和特性。就像中国南方喝茶的人很多，陈年普洱、年轻碧螺春、西湖龙井、武夷山大红袍，人们通过茶叶品种找到自己的所爱，通过品种理解茶性。选择葡萄酒亦如此，如果消费者了解了葡萄品种的特点，才可以在精彩纷呈的葡萄酒世界里闲庭信步，任意翱翔。

20世纪前，法国、西班牙、意大利的酒标主要标示的都是艰涩难

懂的产地名，不标注葡萄品种，让普通消费者难以选择（难道想喝一瓶法国的好葡萄酒还要先学法国葡萄酒地理么），随着美国、澳洲越来越多新世界葡萄酒的崛起，越来越多的葡萄酒生产商在酒瓶上标注品种，让消费者轻松辨识葡萄酒，我们欣喜地看到，越来越多的年轻人开始享用自己喜欢的葡萄酒。

葡萄品种到底有多少种，可能有成千上万种。对于初学者来说，可能觉得过于复杂，其实，在这么多品种当中，能够酿造优质葡萄酒的少之又少，国际流行的葡萄品种不过二三十种而已，全球95%以上的葡萄酒都是用这些品种酿造而成，所以你只需要了解这些著名的葡萄品种，就足以应付大多数的葡萄酒了，是不是觉得轻松简单了许多呢？