

- 你是不是好奇于葡萄酒世界的瑰丽多彩，
却迟迟不敢靠近？
- 你是不是曾经想买一瓶葡萄酒，
却在琳琅满目的酒柜前不知该如何选择？
- 你是不是品尝过不少佳酿，
却总是感觉少了那么一点恰好的味道？

陈匡民 著

Only Wine

赏味·葡萄酒



- 本书网罗超过300款市面上常见的葡萄酒
- 针对不同场合和情境需要，推荐最得体、最超值的全新优质酒款
- 一看就懂的基础要领，教你找出自己的口感倾向
- 丰富的酒款资讯，有效降低你的选购风险
- 让你在最短时间  最适合你的那一瓶葡萄酒

图书在版编目 (CIP) 数据

赏味·葡萄酒 / 陈匡民著. —北京: 中国轻工业出版社, 2010.6

ISBN 978-7-5019-7481-8

I. ①赏… II. ①陈… III. ①葡萄酒-品鉴 IV.
①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第009136号

版权声明:

葡萄酒赏味杂志全新成熟成版©2008积木文化编辑部

中文简体字版©2010中国轻工业出版社

本书经城邦文化事业股份有限公司积木出版事业部授权, 同意由中国轻工业出版社出版中文简体字版本。非经书面同意, 不得以任何形式任意重制、转载。

责任编辑: 伊双双

策划编辑: 伊双双 李亦兵

责任终审: 张乃东

封面设计: 锋尚设计

责任校对: 李 靖

责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2010年6月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 7.75

字 数: 218千字

书 号: ISBN 978-7-5019-7481-8

定价: 48.00元

著作权合同登记 图字: 01-2009-2454

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

90111S1X101ZYW

推荐序

从欣赏到分享

■ 赵凡（国际葡萄酒与烈酒研究院成员）

常言说，“1000个读者眼中就有1000个哈姆雷特”。同样，不同的人对葡萄酒有着不同方式的理解，有些人喜欢通过葡萄酒的历史和故事去了解；有些人喜欢通过科技分析去了解；而有些则通过品牌和广告去了解。而匡民，则是通过女性特有的敏感从葡萄酒欣赏的点点滴滴去了解。

我认识很多从事葡萄酒销售的人，他们绞尽脑汁地想把葡萄酒销售给客户，为了圆满完成销售任务，他们不停地给他们销售的产品寻找卖点，从比较低级地吹嘘“好年份”、“老葡萄藤”到标榜“法国最好的葡萄酒”、“酒王”等等，不一而足。可以理解这些卖点的作用，毫无疑问都是为了让那些酒能够尽快卖出去，而买家则必然是那些不常喝酒的人士。

也许这个行业过分在意如何让人买，却渐渐忽略了如何让人喝。而匡民的《赏味·葡萄酒》一书，恰恰是用女性的视点，关注人们日常生活中如何去享受葡萄酒的美味，摒弃了那些葡萄酒背后的科学因素和技术细节。

我们一直都在提倡要宣扬葡萄酒文化，不知不觉中，由于种种原因，或许是为了利益或名气，或许是为了面子或认可，我们也会不自觉地陷入到一种境地：葡萄酒曾经是我们热爱的饮料，我们处于对她曼妙香气与丰富口感的痴迷，逐渐和她亲近；然而当自己为一款酒发表了一番世故的评论后，面对周围朋友投来的羡慕与崇敬的目光，我们越来越多地把葡萄酒当成显示自己与别人有多么不同的东西，却忘记葡萄酒最重要的内容是享用她，并和朋友分享她。

葡萄酒的书籍越来越少地体现这种分享，谈论如何从葡萄酒中获得快乐。匡民的书带我重新思考，普通人最关心的葡萄酒问题，如何更好地欣赏葡萄酒，如何找到自己心仪的葡萄酒。葡萄酒的享用过程或许有些繁文缛节，但是从另外一个角度去考虑也可以成为一种乐趣。葡萄酒的选用过程也许需要很多经验和知识，可是通过首先了解自己的口味，会帮助我们更简单地选到自己青睐的葡萄酒。《赏味·葡萄酒》就是这样，把枯燥的知识与理解转变成为一种乐趣，并用口味特点和享用时机为引导，为朋友们介绍推荐了各种不同的葡萄酒。

要做到这一切或许很简单，但是有这样的想法，对于一个现今的葡萄酒作者来说并不容易，那就是要去“分享”。

有匡民相伴的葡萄酒味觉探险

■ 林裕森（葡萄酒作家）

好比买本书或选张CD，挑一瓶葡萄酒是许多人日常偶会遇上的难题。特别是葡萄酒标签上法、英、西、意的各式原文名字，有些疑似产区名，又可能是葡萄品种名，看了看，又像是酒庄名，要不也可能是葡萄园名，总之，像是符咒，越看越看不出所以然，将酒瓶转过来，中文背标读来大多不知所云，更添疑惑。

书可试阅，CD可试听，但偏偏葡萄酒，大多不能试喝。

喝葡萄酒是件美事，但对很多人来说，选葡萄酒却是件难事。陈匡民小姐在这本书里收集了市面上常见的数百瓶葡萄酒，为我们一一挑选分类，一一试喝，一一写下心得。这样一本实用的葡萄酒指南，好像由她聪颖的智慧、敏感的舌头和纤巧的手为我们系绑上安全带，让我们在她的安全保障下，无需冒太多的险，就轻巧地跨过葡萄酒的鸿沟，开启一趟葡萄酒世界的旅行。

然后，你会慢慢发现，在葡萄酒店里选择一瓶葡萄酒，会像是在旅行社里选择下一趟旅行那般令人兴奋。老式古典的波尔多、热情粗犷的西班牙、清新自然的新西兰全都在酒架上向你呼唤招手，相信你会跟我一样，迫不及待地想要动身前往，开瓶喝上一杯。

作者序

打开美好时光

■ 陈国民

自从1995年第一次接触葡萄酒至今，十多年过去，我却仍然清楚地记得，人生中第一次懵懵懂懂的葡萄酒经验。那是在看不懂酒标的情况下，在法国巴黎的某个极普通的超市里买来的一瓶价格不超过十法郎（当时欧元时代还没开始）的法国葡萄酒。酒本身没有任何特别之处，但是加上当时的朋友、她住的那间阁楼，还有一些法国面包和奶酪相伴，那瓶葡萄酒给我带来一个难忘的愉快夜晚。就是从那时起，远在“葡萄酒”成为我的工作、兴趣、旅行的理由、赖以生前的事业之前，它已被我认定是一种能为人生“带来美好时光”的饮品。

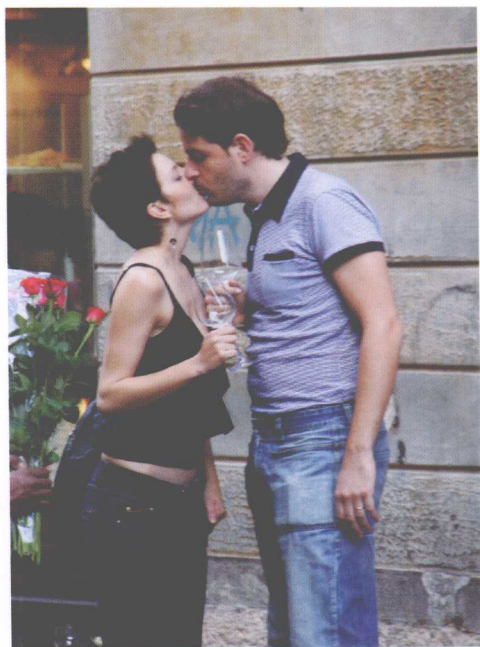
许多年之后，当我已经可以没有障碍地看懂各国酒标，开始理出一套自己在葡萄酒世界遨游的方法，甚至尝试在其中寻求更多发现和刺激之际，内地的怡园酒庄、中法庄园，不只为我打开葡萄酒世界的另一扇窗，还带来更多拥有同样热情和爱好的新朋友。有趣的是，当这些同好聚在一块儿的时候，出人意料地，我们所喝的、讨论的，为之面红耳赤、热血沸腾，乃至于印象深刻的，几乎很少是耳熟能详、价格昂贵的名酒；类似波尔多五大酒庄的名酒，更是鲜少在这类场合出现。

换言之，对任何真正喜爱葡萄酒的人来说，葡萄酒世界的丰富多元，就像是一个女人的理想衣柜（或鞋柜），亦或是一个男人的梦幻车库。没有一个女人的衣柜里只有正式的晚礼服，休闲的牛仔裤和上班穿的窄裙可能占有同等的数量和重要性；而对男人而言，拥有理想的代步车之后，可能还想要一台可以狂野地飚出极速的跑车，或者是经典的古董车用来收藏。

然而，一开始要从无到有去了解这些口感变化繁多、大多标着洋文的“洋酒”，或许真的不容易，但只要稍微有一些提示，事情就简单得多。《赏味·葡萄酒》正是为大家提供了解葡萄酒知识的捷径。当然，葡萄酒的好处凡多，可以提升小资情调、馈赠亲朋好友、彰显生活品位。但我认为最重要的，可能还是像几年前在意大利目睹的动人一幕：

在浪漫之城——罗密欧和朱丽叶故事背景地，同时也是重要葡萄酒产地的维罗纳（Verona），事情发生得极其自然，在市区某条酒吧林立的街上，一对结束了一天辛勤工作的青年男女，照例在回家前先到酒吧里喝上两杯。在他们各自啜饮完一杯清爽的白葡萄酒之后，我捕捉到那个真情流露的瞬间……

这也正是本书和葡萄酒存在的理由——让人们有更多选择，可以随时打开一段人生中的美好时光。或许下次，当我在北京某条街上跟着香气找到诱人的羊肉串，或者在巷弄里发现一家大排长龙的饺子馆的同时，我会意外地发现，就在这些地方，葡萄酒也安静地在啤酒旁占有一席之地。更多原本只是平凡的日子，因着这种魔法，而多添了几分光芒，成为人生中某个令人难忘的美好时光。

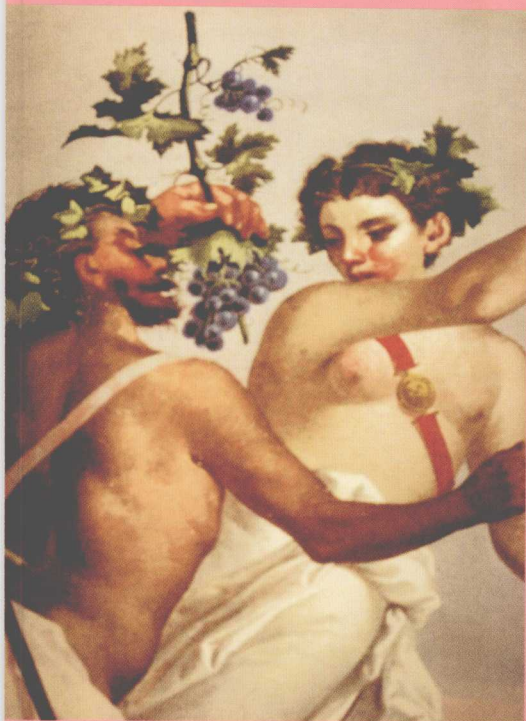


目录CONTENTS

Part 1 与葡萄酒建立亲密关系

尽管进入葡萄酒世界看起来可能真的处处充满陷阱和危机，不过事情真的没有想象中那么难搞定。当你能依照后面的方法，看懂一瓶葡萄酒的酒标，选对一个适合的杯子，成功地去除一瓶葡萄酒的软木塞，甚至依着所用的菜色挑选出一瓶可以搭配得宜的酒款时，就再也没有什么可以拦阻你和葡萄酒发展亲密关系了。

- 8 影响葡萄酒风味的元素
- 14 轻松克服“酒标辨识障碍”
- 22 享用葡萄酒的第一步——开瓶
- 26 选对杯子，让酒更好喝！
- 28 葡萄酒也需要“呼吸”吗？
- 30 葡萄酒的存放
- 32 葡萄酒要怎么“品”？
- 36 找出你的口感倾向
- 38 为美酒美食加分的搭配要领



Part 2 选一瓶最适合你的葡萄酒

要从店里琳琅满目的货架上，挑出一瓶适合自己口感与预算的酒，除了需要葡萄酒的基本知识之外，可能还需要一点运气。不过别担心，本单元特别搜罗了300款以上市面上常见的葡萄酒，除了实用而丰富的酒款资讯之外，还记录下每一瓶酒的口感，你只需要从符合自己口感喜好与预算的酒款中挑一瓶，就可以开始享受葡萄酒带来的无限欢愉了！

- 46 平易近人基本型
- 70 美食良伴佐餐型
- 78 难忘时光纪念型
- 83 宴会畅饮大众型
- 90 可爱迷人甜美型
- 97 酒窖精选珍藏型
- 103 提升功力进阶型

Part 3 经典与传奇——世界名酒巡礼

常常可以在报章杂志上看到有关某某名酒在拍卖会上以惊人天价售出的消息，然而，是什么样的理由，使这些看起来貌不惊人的葡萄酒成为名贵珍藏？葡萄酒真的是越贵越好吗？若是不在“朝圣”之前理解这些名酒的价值和意义，就贸然花大钱买进，期望能得到一次非比寻常的绝妙体验，结果恐怕是失望的情况居多。所以，就让我们先来认识一下这些名酒，并听听它们的故事吧！

- 112 无可取代的王者风范——法国葡萄酒
- 117 历史悠久的老字号——意大利与西班牙葡萄酒
- 120 后起之秀——新世界葡萄酒



Part 1

与葡萄酒建立亲密关系

尽管进入葡萄酒世界看起来可能真的处处充满陷阱和危机，不过事情真的没有想象中那么难搞定。当你能依照后面的方法，看懂一瓶葡萄酒的酒标，选对一个适合的杯子，成功地去除一瓶葡萄酒的软木塞，甚至依着所用的菜色挑选出一瓶可以搭配得宜的酒款时，就再也没有什么可以拦阻你和葡萄酒发展亲密关系了。

影响葡萄酒风味的元素

就像一个人的性格和行事风格会受到所处环境、教育方式等外在因素的影响而产生相当的差异一样，对一瓶葡萄酒来说，它所表现在外的风格和口感，也会被许多自然或人为的构成要素所影响、操控……

就像人的性格有所谓先天形成和后天影响一样，影响葡萄酒表现的要素也可以概略分为内在和外在两大部分：具有决定性影响的内在因素首推“品种”，至于其他诸如葡萄的栽种方法、产地的地理位置、葡萄园所在地的土质形态、各年份的天气差异，乃至采收的时间和方式、酿造过程中所采用的发酵方法，以及是否经过陈年等等，则可以被归类为影响葡萄酒表现的外在要素。这些分开来看似乎不具影响力的微小细节，事实上却紧密地串联在一起，环环相扣地在每一个过程中给葡萄酒带来莫大的影响。

葡萄品种

单从“葡萄酒”的字面意思来看，我们可以很容易地知道，这是一种以葡萄为原料制成的酒，因此作为原料的“葡萄”，自然是所有问题的关键所在。酿制葡萄酒所使用的葡萄品种，可在相当程度上决定酒所能表现的特殊风味和口感，葡萄的品质和酒的品质有绝对的关联。

单以葡萄品种来说，相信很多人会同意，品种特征是最容易被饮用者辨识出来的口感要素，当然，这也是决定酒款风味的最重要元素之一。虽然在葡萄酒世界也隐约出现了“无国界”的趋

势，同样的葡萄品种可能在世界各地的不同产区被普遍栽种；但是令人欣慰的是，即便在这样的情况当中，品种仍然提供了许多让我们得以仰赖的线索。

一般来说，来自新世界产酒国家（美国、

澳大利亚、新西兰等非传统葡萄酒产国）的酒款通常会在酒标上标明所使用的葡萄品种，而旧世界（法国、意大利、德国、西班牙等传统葡萄酒产国）则较少会标示出所使用品种。每个产酒国对于葡萄酒的



不同规范，也造成即便同样标示出所使用的葡萄品种，但来自不同的国家（或产区）的酒款，仍可以在不违反相关法规的情况下，混合不同比例的其他品种。

如果单就葡萄品种的角度来看，来自不同产区、在不同气候状况和土壤环境中生长的同一品种，几乎已经可以通过葡萄园的照料和酿酒师的操控，被随意调整成任何形态。因此同一品种可以依照实际的市场需求，被酿成从清淡到浓重，或早熟即饮，或需要长时间陈年。当然，这些差异性也会被反映在价格上，这也是为什么同一个品种酿出的酒款，可以在价格上千差万别的理由所在。



●与产地相对应的是气候状况和土壤结构，对葡萄酒的重要性不言而喻。

产地特色

左右葡萄（酒）性格的要素，除了根本的品种差异外，接着联想到的大概就是产地了。产地的不同地理位置代表的是相对应的产区气候状况和土壤结构，而这些外在环境对葡萄所带来的影响，尤其在特别重视细节表现的高品质（高价）酒款上会被突显出来，重要性自然不言而喻。至于对一般日常用餐酒来说，此部分的差异通常被视为范围较大的整体性通则。

比如，一般葡萄种植主要集中在南纬、北纬 $38^{\circ} \sim 53^{\circ}$ 之间的温带地区，而大多数来自此范围中气候较炎热产区的酒，由于日照量充足，因此果实多充分成熟，较易表现丰富的果香和浓缩的口感，酒精浓度通常也较高。至于气候比较

寒冷的产区，则容易因为日照不足，影响果实成熟度，使得酒中常带有较高酸度，香气口感也较为淡雅。比如同样是霞多丽（Chardonnay）葡萄品种，种植在法国勃艮第（Bourgogne）北部夏布利（Chablis）产区的霞多丽，就因为地处葡萄酒种植区域的北缘，通常带有较明显的酸度，在口感上也常因土质的影响出现特殊的矿石风味；但

是同样的品种如果是来自美国加州，则因为果实的成熟度相对较高，使得酒中酒精浓度通常也会略高，并且常常出现比较丰美浓郁的热带水果香味，酸度也没有那么明显。

以上所举的这些差异，即是所谓的整体性通则。当然在顶级酒款之间的细节区别，则更可能是因为相隔数米的葡萄园土质差异，而使得同品种酿成的同年份酒款表现出更为明显、极端的产地风格特色。





● 以“好年份”的葡萄所酿成的酒，风味浓厚馥郁，特别具有久储的潜力。

年份

关于葡萄酒和年份之间的问题，如果将葡萄酒单纯视为“农作物”，可能就会简单得多。由于酿制葡萄酒的原料葡萄，会因为每年天气的差异而出现不同的品质，因此在每年原料品质不尽相同的情况下，作为成品的葡萄酒品质，自然也

会连带地受到影响。就像突如其来的豪雨或台风，经常会严重危害农作物一样，葡萄也会因此产生歉收或含糖量降低的情形。

因此对葡萄酒来说，所谓“好年份”就是该年的葡萄品质优良，果实成熟饱满，有足够的糖分。因此酿成的一般等级酒款，可能比其他年份来得更浓厚馥郁、美味可口；如果是品质较佳的顶级酒款，则风味更是浓醇复杂，并且特别具有久储的潜力。至于所谓“普通”或“稍差”的年份，则可能因

为收成前适逢大雨或其他天气状况，而使得葡萄在香气或风味上都比较清淡，因此酿成的一般酒款，可能较缺乏浓缩的香气口感，至于那些需要经过长时间陈年让酒质充分发展的顶级酒款，则可能因此而更早面临“适饮期”。

不只是年份

前面已经提过年份的好坏是依天气而定，因此不同产国或产区，当然也各自有不同的好坏年份，比如1991年在法国波尔多虽然属于稍差年份，但是到了西班牙却成了表现极佳的优良年份。甚至在同年份同产区，采用不同品种所酿制的酒款，也会因为每个品种的成熟度不一，致使采收时间不同，而出现同产区同年份、但使用不同品种所酿成的酒款之间，出现明显品质差异的情形（比如同样是波尔多产区，甜白葡萄酒和干白葡萄酒的优等年份就经常相左）。



种植与酿造技术

很多知名酒厂的主人或酿酒师，每当被问到是如何孕育出顶级酒款的时候，都会归功于老天爷赐给他们优质的葡萄。事实上，这不只是一种酿酒人的谦逊态度，同时也相当程度说明了葡萄酒的“根本”。因此，葡萄园的管理，以及栽种葡萄的方式，事实上是会在很大程度上影响葡萄酒（酒）的品质。

传统葡萄酒产国的许多分级制度，其实不外乎是针对葡萄种植规范。特定地区（产区）只能种植最适合当地气候和土壤的品种（这也就是法国AOC分级制度的基本精神），种多少、产量如何，都必须在严格的规范下照章行事。因为这些看似无关紧要的小节，正是构成普通酒和顶级酒之间差异的要因。

比如：葡萄园的位置是在平地或坡地，属于向阳面或背阳面，土壤的排水性如何，是否含有特殊矿物质等，都是挑选葡萄园时必须考虑的要素，因为这些都将影响未来葡萄的生长和品质。另外，像葡萄树的年龄（一般树龄越老越有丰富的风味，使用老树葡萄生产的酒经常会标明“old vine”或“vieilles vignes”字样）、产量多寡的控制（通常产量越低越易控制品质）、收成时间的早晚、采收葡萄是用人工或机器等，这许多影响葡萄品质的要素，将会综合成为决定葡萄酒品质的关键，而在此部分所增加的成本，也都会反映在酒价上，形成普通酒和顶级酒间的价格差异。

比如以勃艮第最具传奇性的酒庄勒桦酒庄（Domaine Leroy）来说，葡萄园主就相信天体运行的力量会影响葡萄的生长，因此完全不用化学合成的肥料和农药，并且依天体运行施行所谓的“自然动力种植法”，强调比一般有机栽种更讲究和自然之间的谐调。酒庄所有的多个特级葡萄园，在产量方面也进行超越一般水准的严格控管，平均每公顷的产量在1500~2500升（勃艮第的一般水准是4000~5000升，一些较优质的酒

款则会控制在4000升以下，由此可见勒桦的高标准）。当然这些种种的细节讲究，不仅造就了勒桦号称“无年份差异”的一贯高水准酒品，也让它的酒价一直维持在稳定的超高价位。



● 葡萄园的管理和栽种方式，在很大程度上影响了酒的品质。

主要红葡萄酒葡萄品种

赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)

这个全球最受欢迎的红葡萄酒葡萄品种，除了在法国波尔多产区，混合美乐（Merlot）及品丽珠（Cabernet Franc）等品种独霸一方之外，在世界其他产区也都有相当高的能见度，足迹遍及全球。以此种葡萄为主酿的酒，通常酒色较深，单宁强（尤其相较于美乐或黑比诺），会有明显的黑色浆果香气（黑醋栗、黑樱桃等），同时伴随薄荷、尤加利树、杉木等草本类或木系香气。由于通常单宁含量较高，因此常被放在木桶中陈年，也是许多顶级酒款中的主要架构。

黑比诺 (Pinot Noir)

这个法国勃艮第产区最主要的品种，在其他国家也都有种植；不过这种对环境比较“挑剔”的品种，能见度就不如赤霞珠来得高。黑比诺通常用来单独酿制红酒，只有在酿制香槟的时候，才会混合其他品种出现。年轻黑比诺常出现樱桃、覆盆子等红色莓果类香气；陈年之后则可能出现像巧克力、松露等较复杂的香味。口感方面，一般黑比诺的单宁不像赤霞珠那样强烈，因此相对较易入口。

美乐 (Merlot)

这个经常被推荐给入门消费者的品种，由于常带有梅子、李子、水果蛋糕等香气，轻柔的果香加上顺口的单宁，相当受到欢迎。虽然美乐常见于日常饮用酒，不过在法国的波尔多，美乐则是顶级酒款中用来混合赤霞珠和品丽珠的要角，也有一些知名酒庄是以美乐为主角来酿制高品质的酒。

西拉 (Syrah/Shiraz)

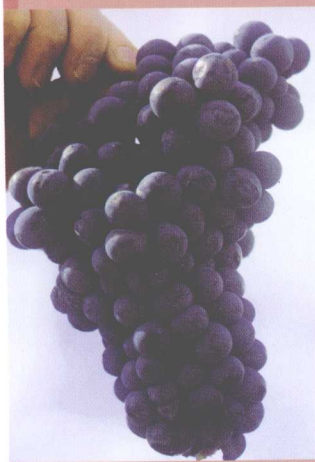
这个经常容易因为名称而造成混淆的品种，当在法国（主要为罗讷河谷地区）出现时被称为“Syrah”，但是一到澳大利亚就变成了“Shiraz”，其实指的都是同一个品种。现在已经成为澳大利亚最具代表性品种的西拉，酒色深浓，酒质丰厚，一般所含的酒精度及单宁也较高。西拉常见黑色莓果、胡椒、香辛料、皮革等具有明显特征的香气。在法国和澳大利亚之外，很多其他产区也都有生产。

桑娇维塞 (Sangiovese)

身为意大利最重要的红葡萄品种之一，几乎霸占整个中部意大利的桑娇维塞，除了是奇安蒂（Chianti）产区的主角之外，同为托斯卡纳（Toscana）名酒的Brunello di Montalcino和Vino Nobile di Montepulciano，也都是由桑娇维塞为主酿成。除了酸度多半明显外，还常带有苦樱桃、紫罗兰、番茄等蔬果香气，甚至隐含有草药类或茶般的尾韵。多半在年轻时就容易饮用、易于佐餐外，也能酿出雄浑刚健且足以长期陈年的酒款。

增芳德 (Zinfandel)

曾经一度被认为是加州独有原生葡萄品种的增芳德，尽管已经在近几年通过DNA鉴定被发现和意大利的普米蒂沃（Primitivo）是同一品种，不过，这仍是最受欢迎的“美国独有”品种。酒中常出现迷人可爱的红（蔓越莓、草莓、木莓）、黑（黑醋栗、黑樱桃、黑李子、黑梅）色水果香气、香料（如丁香、黑胡椒、肉桂、奥勒冈等）和清凉（如青椒、薄荷、尤加利等）风味；弹性的酒款型态（可以是桃红葡萄酒或红葡萄酒，甚至甜酒），平滑顺口，少有刺激单宁的口感，都让增芳德成为最友善的入门品种。



主要白葡萄酒葡萄品种

霞多丽 (Chardonnay)

这个足迹遍及全球的最受欢迎白葡萄品种，不仅是法国勃艮第最主要的白葡萄酒品种，也是制造香槟的重要品种之一。生性随和的霞多丽葡萄，由于容易受到外在环境影响而改变，因此风味和口感常因产地或酿造上的变化而产生极大的差异。一般常见的香气从清新的青苹果、柠檬等水果香气到馥郁的热带水果，甚至奶油、坚果香味，在口感上也会随整体风味变化而出现从清爽到浓郁的各种不同样貌。一般未经木桶陈年的霞多丽，多以清爽果香和淡雅酒体见长；至于经过木桶陈年的酒款，一般来说口感较浓厚、风格较复杂，价格通常也较高。

雷司令 (Riesling)

被很多人视为最伟大白葡萄品种的雷司令，以德国及法国阿尔萨斯为最主要产区。可以表现出从清淡优雅到浓甜醇厚各种不同表情的雷司令，除了因为风貌多元而广受欢迎之外，兼具动人易饮的年轻时代和深不可测的陈年潜力，则是另一个让雷司令不可抗拒的理由。在香气方面，常见各种白色花果香，伴随着特有的矿物质香气或蜂蜜质感。由于较少经过木桶，因此一般来说口感较为秀丽清雅，常带有清新的酸度。

长相思 (Sauvignon Blanc)

近年来让新西兰扬名酒界的这个葡萄品种，除了在新世界各产酒国被广泛种植外，主要产地集中在法国波尔多及卢瓦尔河 (Loire) 流域。通常单独出现时以酿制干白葡萄酒为主，当混合塞美蓉 (Semillon) 时则多制成贵腐葡萄酒。此品种常带有热带水果的香气，混合具有特征的草本植物芬芳，通常酸度比较明显。不过也可能因为产区或酿制方式的差异，而让酸度降低，酒体也变得更丰厚圆柔。

赛美蓉 (Semillon)

常见于法国和澳大利亚的塞美蓉，是酿制波尔多贵腐葡萄酒时不可或缺的品种。不过由于品种本身的风味较单一，因此经常混合长相思一起使用。除了甜葡萄酒之外，也可以酿成干白葡萄酒；不过一般酒质、口感可能较为厚重浓腻，酒精浓度较高，酸度也相对较低。

白诗南 (Chenin Blanc)

主要种植在法国卢瓦尔河和南部的白诗南，近年来也逐渐向外扩张到新世界产区，如美国、澳大利亚、南非等地。可以很有弹性地被酿成甜葡萄酒或干葡萄酒，也可以是起泡酒的白诗南，虽然在国内的酒款能见度并不很高，但是酒中常见的明晰高酸度，却可以造就甜而不腻、具有蜂蜜甜香的贵腐葡萄酒，或者清新可爱带有青苹果和矿石风味的起泡酒。出自知名产区和生产者的酒款，常具有数十年的绝佳陈年潜力。

维欧尼 (Viognier)

不比霞多丽那样广受欢迎、没有长相思的爽朗清新、过去主要在法国罗讷河地区发展、以北部孔得里约 (Condrieu) 为主要活动范围的维欧尼，却突然在近年成为新世界产区追求个性风味的最新流行。当罗讷河的维欧尼在散发出白色花朵甘香，带着甜熟杏桃、李子的馥郁水果风味，又有浓醇质地、圆润口感、低酸度的同时，新世界的酒款则多半适合在年轻时享受香水般的香气，或用来搭配风味浓郁的异国美食。



轻松克服“酒标辨识障碍”

在密密麻麻的酒标上，其实内容不外乎就是像任何中文的食品标签上会出现的字句，但是当这些“原料：葡萄，由酒庄亲自装瓶，此酒全部采用有机栽种葡萄酿成……”的字样被用法文、德文、意大利文写出来的时候，就仿佛成了一种来自外太空的不明讯息……

很多人之所以一直没有接触葡萄酒是因为“距离感”。而构成这种距离感的很大原因又来自酒标。其实酒标上密密麻麻的外文，写的内容不外乎就是像任何中文的食品标签上会出现的字句，没什么太了不起的意思。就像我们在购买进口巧克力或果汁的时候，很少有人会去关心上面的标签到底写了些什么，也没有人会因为看不懂上面标示的内容就因此产生抗拒感。

一般固定会在酒标上出现的讯息通常不外乎年份（如果有年份的酒款）、产区、产国、容

量、酒精浓度、酒款所属的分级、葡萄品种（通常美国、澳大利亚等所谓新世界产酒国都会标示，至于像法国、意大利等所谓旧世界产酒国则有些完全不标示，不过随着国界的逐渐消失，这些分别也越来越不明显）。

至于各国复杂的葡萄酒分级制度，虽然不同的分级代表的是相对严格或松散的产区生产规范，但是由于实际上不论是酒的价格还是品质，和等级之间都没有所谓绝对性的关系，所以也就不需要因为弄不清楚等级而太伤脑筋了。

法国波尔多产区的葡萄酒标



法国葡萄酒分级

已经成为欧洲产酒国家分级制度典范的法国葡萄酒分级，几乎可以当成是一种欧洲葡萄酒分级公式，主要产酒国家的分级大概都脱离不了这个方向。这个看来复杂的分级方式，在一理通万理通的逻辑下，其实比想象中好用。

- **Vin de Table**: 当地人一般饮用的“日常餐酒”，过去比较少在本地市场看到，现在很多超级市场或量贩店都可以找到，是各种限制条件最不严格的最普通等级。
- **Vin de Pays**: 比日常餐酒高一等级的“地区餐酒”，目前市面上很多300~500元（新台幣）价位的酒款都属于这一级。其中不乏许多价廉物美的酒款，偶尔也会出现品质水准超高的佳作。
- **VDQS**: 所谓的“优良地区葡萄酒”，由于本身数量较少，国内一般比较少见。
- **AOC**: 最高等级的“法定产区葡萄酒”，不过由于在此一等级当中，通常各产区都还有更详细的规定，比如在AOC中又有产区范围大小等级的划分，因此虽然同样属于AOC等级的酒款，但彼此之间在价格和品质上都还有相当大的差距。这个设立于20世纪30年代的分级制度，正式名称为Appellation d'Origine Contrôlée。由于“d'Origine”这个字在酒标上会被各个不同的产区名称所取代，因此大家经常在酒标上看到的是像“Appellation Bordeaux Contrôlée”（波尔多AOC）这样的标示。

凡是属于AOC等级的葡萄酒，都必须符合法令对产区葡萄品种、种植方法、酿酒技术、乃至于酒精含量的规定，酒的品质也都会经过一定的标准审核。而在AOC当中，又还依产区范围的大小细分成好几种，以下就是波尔多的例子（其他产区也大多依循类似的原则，产区范围越大品质越普通）：

地方性AOC: 范围最广，品质最普通，比如“波尔多AOC”（Appellation Bordeaux Contrôlée）。

区域性AOC: 范围较地方性小的AOC，如“梅多克AOC”（Appellation Médoc Contrôlée）。

村庄级AOC: 一些品质特别优异的产酒村庄，还有自己独立的AOC，如“波亚克AOC”（Appellation Pauillac Contrôlée）。

其他波尔多酒标常见字

Cru Bourgeois: 即“中级酒庄”，介于列级酒庄和一般酒庄之间。这种卡在中间的分级制度，在过去很长的一段时间里，因为并没有真正得到主管机关认可，所以对于评定酒质优劣并没有太大的实质意义。不过自2001年初开始，此种分级终于获得应有的认可，近期内将重新评选，将中级酒庄再细分成三种等级，成为正式的酒庄分级。

Grand Cru Classé: 意即列级酒庄，是波尔多独有，经过官方认可公告，以酒庄为单位的等级评定。目前主要的分级包括梅多克地区在1855年所选出的五列级酒庄。另外在格拉夫(Graves)产区也有自己的一批列级酒庄；至于在圣爱米隆 (Saint-Emilion) 产区，Grand Cru Classé则是列级酒庄中的“特等酒庄”，上面还有更高一等级的“一级特等酒庄”（Premier Grand Cru Classé）。

法国勃艮第产区的葡萄酒标



令人挫败的勃艮第酒标

勃艮第葡萄酒一直给人复杂难懂的印象，这的确是事实。那些又臭又长，长得看起来都差不多的葡萄园名、村庄名，可能只有每天经常往来于勃艮第大街小巷，必须不断在葡萄园之间穿梭的当地邮差，才会清楚到底哪个是特级葡萄园，哪个是一级葡萄园，哪个又是产酒村庄。不过在还没弄清楚什么是什么之前，至少先记住“特级葡萄园”=“Grand Cru”（勃艮第葡萄酒的最高等级）、“一级葡萄园”=“Premier Cru”或“1^{er} Cru”这两个经常会在酒标上单独出现的“等级”关键字，基本上大部分问题都可以迎刃而解了。

波尔多 & 勃艮第的分级

关于波尔多的分级，一般除了需要了解依产区范围大小所划分的AOC本身属于何种等级（比如属于村庄级的波亚克 AOC品质高于只是地方性的波尔多AOC），再更进一步的，就是从各著名产区对于酒庄之间的分级以及列级排名（比如梅多克的五级酒庄排名）高低来判定。

但是以勃艮第来说，由于AOC的范围可以小到葡萄园，因此等级区分也就延伸到葡萄园本身的等级，最高的是“特级葡萄园”（Grand Cru），接着是“一级葡萄园”（Premier Cru，或标示1^{er} Cru），再下来才是以产区为范围的村庄级AOC [比如波马尔（Pommard）AOC]，一直到地方性（比如勃艮第AOC）。由于大部分消费者很难在一开始接触时，就弄清楚勃艮第的酒名中哪个是特级葡萄园的名称，哪个又是一级葡萄园或村庄名，因此单纯以葡萄园等级的“Grand Cru”或“Premier Cru”等字样来区分会比较容易的方式。