



葡萄酒赏味·购买·收藏指南

知道自己喜欢什么风格——在任何时候都可以选择合适的葡萄酒

【法】文森特·贾斯尼尔 著

刘燕妮 姜寿梅 译



旅游教育出版社

时尚
TRENDS

葡萄酒赏味·购买· 收藏指南







葡萄酒赏味 · 购买 · 收藏指南



Original Title: How to Choose Wine
Copyright © 2006 Dorling Kindersley Limited, London
Text Copyright © 2006 Vincent Gasnier

葡萄酒赏味·购买·收藏指南

(法) 文森特·贾斯尼尔 (Vincent Gasnier) 著

刘燕妮 姜寿梅 译

图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒赏味·购买·收藏指南/(法) 贾斯尼尔 (Gasnier, V.) 著; 刘燕妮, 姜寿梅译. —北京: 旅游教育出版社, 2010.3
ISBN 978-7-5637-1910-5

I. ①葡… II. ①贾… ②刘… ③姜… III. ①葡萄酒—品鉴 ②葡萄酒—选购 ③葡萄酒—收藏
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第224820号

北京市版权局合同登记图字: 01—2009—7103

策划编辑: 李荣强

责任编辑: 李荣强

执行编辑: 陈晓华

出版单位: 旅游教育出版社

地 址: 北京市朝阳区定福庄南里1号

邮 编: 100024

发行电话: (010) 65778403 65728372 65767462 (传真)

本社网址: www.tepcb.com

E-mail: tepdfx@163.com

策划引进: 北京时尚博闻图书有限公司

网 址: www.book.trends.com.cn

排版单位: 北京必拓毕电子商务有限公司

印刷单位: 北京利丰雅高长城印刷有限公司

装订单位: 北京利丰雅高长城印刷有限公司

经销单位: 新华书店

开 本: 787×1020 1/16

印 张: 21.5

字 数: 250千字

版 次: 2010年3月第1版

印 次: 2010年3月第1次印刷

印 数: 1—6000册

定 价: 98.00元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

目录

6	序
8	引言



11 第一章 葡萄酒风格

12	什么是葡萄酒风格
17	葡萄酒风格的形成
18	葡萄品种
24	气候与天气
32	地面因素：土壤
34	栽培模式
40	酿造方法
47	从葡萄树到葡萄酒
48	酿酒师的一年
61	寻找你的风格
62	解读葡萄酒酒标
72	训练你的味觉
74	品尝葡萄酒
78	依照风格特征为葡萄酒分类

81 第二章 世界葡萄酒

82	品尝之旅
85	轻柔清爽的白葡萄酒
103	充满活力的芳香白葡萄酒
129	醇厚丰满的白葡萄酒
151	桃红葡萄酒
165	果香味明显的、充满活力的红葡萄酒
191	成熟、柔滑的红葡萄酒
217	饱满、醇厚的红葡萄酒
257	起泡葡萄酒
273	甜型和加强型葡萄酒

295 第三章 葡萄酒：专业人士手册

296	在家和在外头
299	购买和储存葡萄酒
300	选购葡萄酒
302	贮藏以及酒窖陈酿
307	享用葡萄酒
308	饮用温度
310	开酒与饮酒
316	诊断缺陷
319	葡萄酒搭配食物
320	依据葡萄酒的风格搭配食物
324	葡萄酒搭配食物的黄金准则
334	酿造白葡萄酒的主要葡萄品种
338	酿造红葡萄酒的主要葡萄品种
342	专业术语
344	索引
352	致谢

序

从我很小的时候开始，葡萄酒就一直是我的最爱。我在卢瓦尔河流域长大，生活的周围到处都是葡萄园，在上学期间的假期，我到当地的酒庄或酒厂实习，在那里可以获得几法郎报酬并学习将葡萄转化成神奇饮料的知识和经验。我将酿酒作为我终生的事业，不仅要尽我最大的努力学习知识，而且还要与他人分享饮用葡萄酒的乐趣，帮助其他人全身心地享受葡萄酒。在巴黎和伦敦的酒店做酒侍的时候，我意识到很多人想更多地了解葡萄酒的知识，想尝试新的葡萄酒，但是他们往往会害怕浪费钱、丢面子，或两者都有。所以，他们坚持选择熟知的葡萄酒。这真是遗憾，因为还有很多酒值得去品尝。即使是在葡萄酒行业工作了很多年，仍然有很多葡萄酒让我有迫不及待品尝的欲望。品尝葡萄酒的一个很大的乐趣是，了解得越多、品尝得越多，感觉越棒，来自不同国家、地区，甚至是个性生产商的酒的对比中获得自信和快乐，开始尝试分辨不同葡萄园的酒。

一个人还需要其他什么？一些食品，几个家人或者好朋友的陪伴，一两款极好的酒来品尝、对比和讨论。我希望这本书能够为读者带来欢乐和享受，而且不只是一次，而是很多次。为健康干杯！



Vincent Gasnier

文森特·贾斯尼尔
Vincent Gasnier



引言

一款酒的漫长探索过程

尽管说葡萄酒在法国是从水龙头流出来的说法不太真实，但当我从每餐都喝着邻居酿的酒长大的法国移居到伦敦时，你可以想象给我的文化震惊有多大。当时，英国还不是正式的葡萄酒生产国，在那里用餐的人经常为喝什么酒而困扰，并且还得努力回味几年前的假期所品尝的酒的风味。最让我高兴的是，我发现到目前为止，英国的葡萄酒饮用者比法国以及其他欧洲国家的人更愿意品尝新的葡萄酒。但是这些未来的葡萄酒探索家却往往不知道从何开始。

因此，我开始了我的使命：让神秘和不确定离开葡萄酒的世界。最近几年，我最大的乐趣之一是看着葡萄酒怎样变得民主化。抛弃过去不好的势利观念，葡萄酒作为一种饮品变得更普遍、更易接受，不论男女老少，贫穷富有，葡萄酒变成了所有人的喜好，而不仅仅是

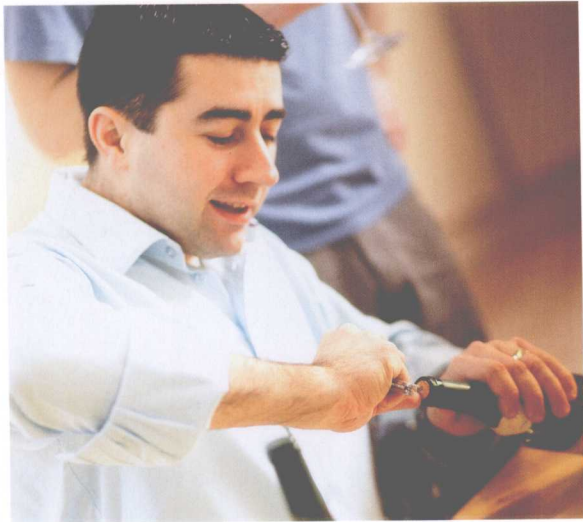
少数人的特权。现在，我们都从当地的超市购买酒，那里占有葡萄酒销售份额的50%以上。但是我们新的葡萄酒民主的不利的一面就是经常在当时没有人表示出一点欢迎。

这就产生了其本身的不安全感：你愿意在一个看起来牌子还不错的酒上花费稍稍多一点吗？或者你愿意因为随大流被嘲笑吗？这是专门提供的一个廉价商品吗？这些新世界的起泡酒真的像香槟一样好喝吗？

酒杯里的世界

这个就是我的切入点。在本书中，我将帮助你们了解大量的如今易于买到的葡萄酒，将相似的葡萄酒归为一组，通过品尝比较它们不同的质量，从而使你们开始对葡萄酒产生感觉。这本书不仅教你挑选什么样的酒，而且还帮助你选择真正喜欢的酒和明白为什么喜欢它。

这本书介绍的葡萄酒是我特地用心地为你们这些好奇的读者和葡萄酒品尝的“冒险家”挑选的。这些酒都是我个人很喜欢的，也是我认为具有特殊风格的典型代表。希望你们能像我一样地喜欢它们。通过阅读本书，我希望能够增长你们的葡萄酒知识和对葡萄酒的喜爱。但请记住，几乎所有的葡萄酒都是含有酒精的，而且有的酒精度还很高。过量地饮用酒精是危险的，甚至会危及到我们的生命。一定要明智地、负责任地饮用葡萄酒，这将给你和他人的生活带来愉悦。









第一章 葡萄酒风格

什么是葡萄酒风格

你就像你喜欢喝的酒一样

葡萄酒就像汽车一样，每个人都有自己的喜好。我们每天驾驶的、感觉舒服的汽车就是我们梦想中想拥有的。像葡萄酒一样，汽车有不同的型号：法拉利速度快、动力足、拉风、傲慢（以昂贵的方式）；奔驰动力也很足，但是更圆滑，很安静、含蓄。这个没有对与错，只有个人喜好，就像你买车前，总是需要试驾一下，同样你需要品尝不同风格的葡萄酒，从而选出你真正喜欢的。

记得汽车刚开始比较普及的时候，只有一种简单的选择——福特的T型机，并且颜色除了黑色再也没有别的选择。现在人们在选择汽车时摇摆不定，这是汽车发展进步的结果。这个对葡萄酒来说

同样适用，不过在普通葡萄酒能够区分出红葡萄酒和白葡萄酒之前经历了几千年而不是几百年。

最早的酿酒师

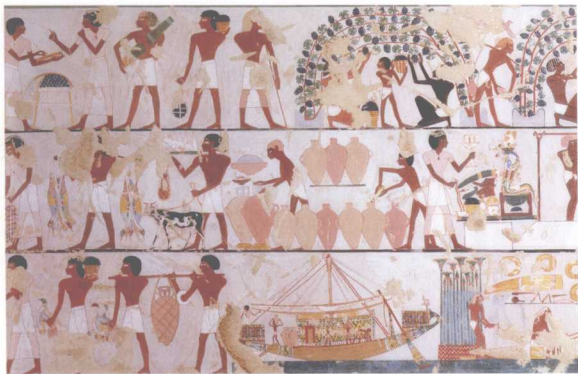
在这本书里，我描述了220种不同类型的葡萄酒：同一类型的、由不同葡萄酒厂酿造的不同葡萄酒在风格和品质上有着细微的差别。这些不寻常的差异是怎样形成的呢？

为了回答这个问题，我们需要研究一下历史。埃及坟墓中可以追溯到公元前4000年的壁画为我们提供了一些早期葡萄酒酿造的信息。当时，埃及人酿造酒不是为了日常饮用，而是用来作为法老墓中的祭祀和朝拜的祭品，祈祷庇佑他们日后的生活。在古希腊文化中葡萄酒对仪式庆典有重要的意义：在对酒神狄俄尼索斯的朝拜仪式中，无节制饮用葡萄酒导致狂热、暴力嗜杀的教派形成。葡萄酒因其令人兴奋的品质以及作为土地和财富的象征受到尊敬；如果哪个摆酒宴的人敢说到他更喜欢一些“更节制的水果”，他一定很精明，同时也很愚蠢。

随着古希腊和古罗马文化的发展，酒神节的狂饮不再受欢迎，甚至完全被禁止。但是葡萄的种植和酿造开始在地中海周围兴盛起来，在古希腊尤其是古罗马，我们开始有详细的证据证明社会不同阶层对葡萄酒的饮用和享受以及葡萄酒风格的多样性。这些古罗马葡萄酒品尝起来怎么样呢？我们知道古罗马的葡萄酒中添加了蜂蜜、香辛料、香草甚至是海水作为防腐剂，并且经常通

什么是葡萄酒风格

葡萄酒风格



早期的葡萄酒酿造

埃及坟墓中可以追溯到几千年前的壁画显示，当时人们用弯刀将成熟的葡萄摘下，用柳条编的篮子运到橡木桶中，用脚将其踩烂。

现代葡萄园

很多一流的欧洲葡萄园区，如法国东北部的阿尔萨斯区域（下页图）和德国的摩泽尔河（Mosel）河谷，都是在古罗马统治的时候建立的。





过加热来浓缩，这样就产生了一种现代港口或者马德拉白葡萄酒之类的怀旧风格。Falerno葡萄酒是最好的一款酒之一，这款酒可能由艾格尼科（Aglianico）葡萄酿造而成，这种葡萄现在仍然有人种植。这是一款口味极干的酒，这款酒需要陈酿10~20年，在特殊的收获年份陈酿时间还会更久。奥古斯都国王喜欢口感强烈的甜酒，因此，他命令他的葡萄园管理者尽可能迟些采摘葡萄，从而使其风味得到浓缩。

葡萄酒的出口

古罗马人带着葡萄苗和酿酒技术横穿了这个帝国，最终全国的全部公民而不仅仅是罗马人获得了酿酒的权利。罗马开始进口葡萄酒，尤其是从伊比利亚（现在的西班牙和葡萄牙）和高卢（法国），迎合当地人而不是外籍罗马人口味的不同风格的葡萄酒开始受到欢迎。但是，随着公元5世纪罗马帝国的衰落，与其他国家的贸易往来也开始衰退。修

道士们静悄悄地接管了欧洲国家的葡萄园，提炼葡萄栽培技术并且研究出了很多款现在很受大家欢迎的不同风格的葡萄酒。当欧洲从这段衰落时光中摆脱出来时，葡萄酒再次在各个国家之间流通起来。12世纪当英国开始进口波尔多葡萄酒时，葡萄酒的商业化开始变得正规，接下来的几个世纪，整个欧洲的不同风格葡萄酒饮用的起落受到了商业联盟、社会变革以及政治的影响。

当不同地区的葡萄酒生产商开始展开竞争，希望自己的葡萄酒能够占领市场的时候，保证葡萄酒质量的想法开始出现，特别是波尔多地区早在1855年就开始对葡萄酒进行“分级”了。1935年法国通过了一项控制原产地命名的法律，包括葡萄园的详细信息、酿造工艺、葡萄品种、种植数量、酒精含量。意大利、德国和西班牙也建立了相似的规章体系，terroir（葡萄酒品质的重要指标）的意思是，不同风格的葡萄酒反映了其来源，这也是在商业正规化的过程中衍生出来的。



之前的品质

1855年波尔多地区葡萄酒等级制度是在“价格最高的葡萄酒应该有最好的品质”的假想基础上建立的。



对勃艮第的敬意

作为向老式葡萄酒致敬或是作为顾客的一个“购买向导”，将新世界的黑比诺装在斜肩的酒瓶中，是勃艮第的传统。

举起酒杯

据传说（有争议），应该感谢法国的修道士Dom Pérignon发明了葡萄酒奇迹——香槟（下一页图）。



什么是葡萄酒风格



葡萄酒风格

葡萄酒的新世界

第二次世界大战之后（也是美国禁酒令解除的时候），新世界国家新的葡萄园和酿酒工业开始兴盛起来。与欧洲的同行不同，新兴的，尤其是澳大利亚和美国加利福尼亚的酿酒师不会受到当地传统的约束，他们看中国外市场，酿造出迎合消费者喜好的葡萄酒。在过去的60多年里，虽然新世界国家引进了风格“命名”规则，那里的酿酒师仍然有机会酿造出很多不同风格的葡萄酒，他们酿造的葡萄酒的风味本身就说明了其来源。

全球化的发展使葡萄酒拥有了国际市场。现在，酿酒师们很乐意分享他们的想法和技术。法国香槟家族的葡萄园远在美国加利福尼亚和智利，而

澳大利亚和新西兰的酿酒师却在法国开辟市场。现在的品质控制技术很普遍，因此，便宜的酒普遍变得比较可口，中等品质的葡萄酒变得过剩。不好的方面是，一些挑剔的人认为葡萄酒开始变得同质化（译者注：葡萄酒的口感很相似，没有特色）。甚至无处不在的霞多丽也受到关注，不会有人将夏布利酒的青涩、顽固感当做橡木味，橡木味就是加利福尼亚葡萄酒具有的丰满热带水果味（译者注：在白酒中，常用凤梨来形容该味道）。还要记住，酒柜上赤霞珠葡萄酒旁边可能会有一款很有特色的酒。这种酒是由具有强烈民族自豪感的酿酒师用当地一种与众不同的葡萄酿造而成的。在接下来的章节中，我们将探究他们是如何酿造的。

