

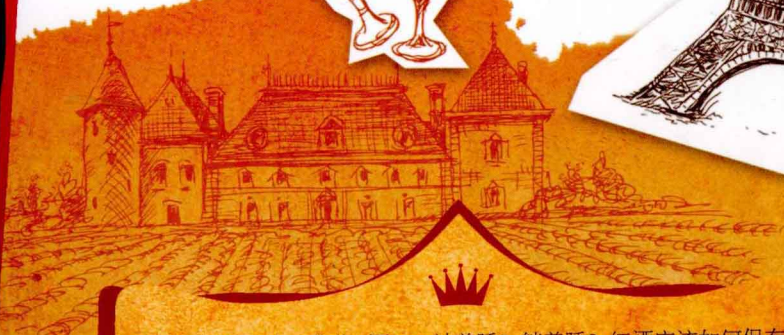
热问法国 红葡萄酒



关于“法国干红”的另类发现之旅

刘佳 (Jia) —— 著

French Red Wine
Know How Know Why



- ★ 红葡萄酒=红色+葡萄+酒？★ 站着睡？躺着睡？红酒应该如何保存？
- ★ 酒标上有“城堡”才是好酒吗？★ “无硫干红”为何也含硫？
- ★ 正宗干红都用软木塞封装吗？★ 红酒变质有何真伪症状？
- ★ 试酒会上如何品酒？★ 怎样饮红酒才能“爱而不伤”？



中国轻工业出版社



热问法国 红葡萄酒

关于“法国干红”的另类发现之旅

刘佳 (Jia) —— 著



中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

热问法国红葡萄酒 / 刘佳 (Jia) 著. —北京: 中国轻工业出版社, 2013.1

ISBN 978-7-5019-8823-5

I. ①热… II. ①刘… III. ①干红葡萄酒—介绍—法国
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第105726号

责任编辑: 王巧丽

策划编辑: 李 梅 王巧丽

责任终审: 孟寿萱

封面设计: 奇文云海 
www.qwyh.com

版式设计: 水长流文化

责任校对: 燕 杰

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: 2013年1月第1版第1次印刷

开 本: 720×1000 1/16 印张: 16

字 数: 350千字

书 号: ISBN 978-7-5019-8823-5

定价: 38.00元

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

111432S1X101ZBW



献给我的奶奶。

她86岁，爱喝Martini和红酒兑泸州老窖。我问她，好酒跟不好的酒喝起来有什么不一样？她说，穿真皮皮鞋，跟穿塑料鞋一样吗。又说，不好的酒粗，辣嗓子，好的酒软，有绵性，就跟做衣裳一样，好的料子耐穿；你买件尼龙的穿上，火烧火燎的，好酒像绸子，滑溜溜多舒服。

目·录 contents

- 序言一 12
序言二 16
序言三 21
作者的话 22
只谈干红 24
几点说明 25



谁是真身?

01 第一章 ● 验明正身 —— 喝正宗干红

红色+葡萄+酒就是红葡萄酒吗? 干红味道一定要酸涩苦吗? 木桶陈酿是高档干红的标志吗? 验明红酒正身的火眼金睛即将练就!

何为“正宗出身”?

1. Wine的三条家规——葡萄+酒精就是葡萄酒吗? 30
2. “巨峰干红”的味道——所有葡萄都能用来酿酒吗? 32
3. 混血娇娃——红酒是用红葡萄酿造的吗? 33
4. 深即是美? ——红酒的颜色越深越能证明是好酒吗? 34

酸与甜哪个正宗?

5. 干与红的纠结——干红和红葡萄酒有什么不同? 37
6. 甜和白的三言两语——“甜红”是什么? 39
7. 怀旧的整形内衣——“普通红酒”为何要加糖? 41

有添加物就不正宗吗?

8. 填充整形的“隆胸术”——正宗法国干红为何也能加糖? 43
9. 接种SO₂疫苗——法国干红为何也含有二氧化硫? 44
10. 有关“天然”的疑问——“无硫干红”为何也含硫? 44
11. “澄清”这个误会——正宗干红是否澄清无沉淀? 46

没有软木塞就不正宗吗?

12. 依恋那一声叹息——正宗干红都用软木塞封装吗? 48
13. 金属旋帽能“克木”——螺旋帽是低档红酒的标志? 51
14. AOC也有权“利乐”一下——纸盒装红酒是最低档的餐酒吗? 52
15. 马车上的桶中袋——小橡木桶包装的干红是否最正宗? 53

“正宗干红”都要有木桶味儿吗？

16. 木桶校园、水泥课堂与青春期教育——什么叫Aging? 55
17. 梦工厂小木桶——高档干红都要“木桶陈酿”？ 56
18. 化淡妆、穿旧衣的韵致——木桶的新旧会影响干红的档次吗？ 58
19. 橡木大片，流行小调——为何有些橡木味干红很便宜？ 59
- 杯沿酒语 “正宗”谁说了算 60



- 葡萄不洗就酿酒？ / 33
- 为何不能烘烤晒？ / 36
- “我爱螺旋盖” / 42
- 牛血！酒！ / 47
- 列级庄与蛋黄糕 / 47

02 第二章 ● 行话切口——说地道的酒话

木桶陈酿、“大小拉菲”、年份与保质期，AOC与列级庄，一直没有搞清楚的专业词，从此你也能娓娓道来！

有些行话，未必是课堂上能够学到的

几个“行话关键词”

- “酒庄”、“酒庄酒”、“酒商酒” 64
- 年份与“年份酒”、“Cuvée” 65

酒庄的疑惑

1. 葡萄酒的农工商——“拉菲有分厂吗？” 66
2. 让人走丢的“庄园”——“酒庄酒”都要有Château？ 68
3. “就是一家种葡萄酿酒的”——Château都要有“城堡”？ 72

工艺的疑惑

4. 装瓶者的底细——酒庄装瓶是品质的保证吗？ 73
5. Mis en bouteille au Château——“酒庄装瓶”有多少种写法？ 76
6. 采收方式的手心手背——手工采收是品质高的代名词吗？ 78

酒名的疑惑

7. 出牌的战略战术——正牌酒、副牌酒是什么意思？ 79
8. Cuvée的身份——“特酿”有何特别？ 82



年份的疑惑

9. 年的份量——为什么葡萄酒要讲年份? 84
10. 坏年份, 好宝宝——坏年份里也能出好酒吗? 87
11. “野孩子”的户籍——非年份酒都是劣质酒? 89
12. 年份事小, 话题事大——年份酒是高档酒的标志吗? 91
13. “新酒”如烟花之美——为何难以买到本年度的干红? 92

保质期的疑惑

14. 何必在乎“装瓶日”——年份和生产日期是什么关系? 93
15. 保质期的十年罩衫——红酒到底能存多久? 94
16. 从繁华到凋败——红酒过了适饮期还能喝吗? 95
17. 问香何时绝——酒老了会不会变坏? 96

等级的疑惑

18. 三字经的深意——AOC到底是什么意思? 98
19. AOC套娃——法定产区是等级和质量的保证吗? 102
20. 乡村里的150个P——地区级餐酒也分档次? 108
21. 越日常, 越自由——日常餐酒真的很低廉? 109

列级庄的疑惑

22. Grand Cru的多重身份——名园、名庄还是列级庄? 110
23. 波尔多人爱选美——法国究竟有多少列级庄? 114
24. 薰衣草国度的Cru Classé——普罗旺斯的“冒牌”列级庄 119

杯沿酒语 “Château XXX 是什么品牌的红酒?” 122



- 没有城堡的骑士与把Château藏起的柏翠 / 71
- 木桐的革命 / 75
- 老藤VV / 87
- 老大小年有规律吗? / 88
- “人之初”之后…… / 102
- 对面不识波尔多 / 103
- 不是村庄的Villages / 107
- “中产阶级”与“手艺人”的革命家史 / 120



优雅，可以就这么简单

03 第三章 ● 三口为品——优雅品红酒

优雅的姿势，标准的用语，好用不贵的酒具，特别容易学习和掌握，让红酒变得亲近而透明！

解读“品饮指南” 126

这些问题并不可笑

1. 倒掉不如调鸡尾——红酒兑雪碧，真的很可笑吗？ 128
2. Balance星座的特质——什么叫红酒的“平衡”？ 128
3. 好喝未必高大浓——红酒的度数和有什么关系？ 131
4. 四季红酒心情——喝红酒也讲究季节吗？ 133

香气和单宁

5. 香气的AB型——为什么酒里会有葡萄所没有的香味? 134
6. 单宁其实姓“多”——单宁到底是什么? 137
7. 香也值钱——红酒都要“闻香”吗? 139
8. 花香还是花臭——怎样根据红酒香气判断质量高低? 140

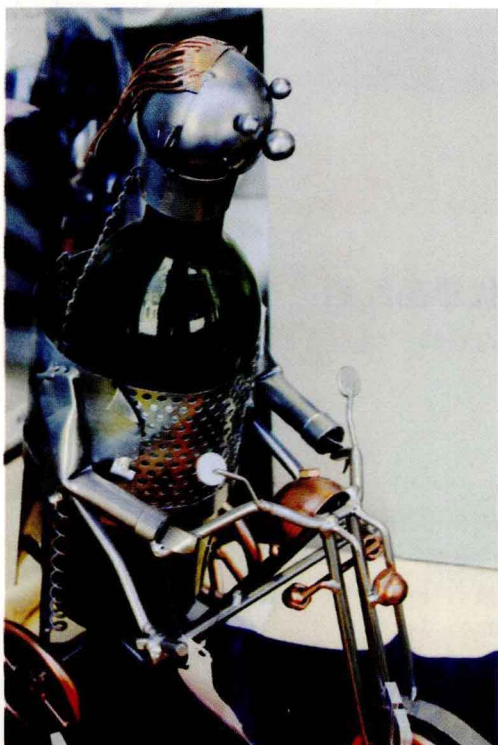
变没变质

9. 酒老珠也黄——怎样根据红酒的颜色识别新老? 141
10. 病了还是累了?——红酒变质有何真假症状? 142
11. 元凶难辨——什么是酒的木塞味? 146

姿势和礼仪

12. 腿重要还是肚子重要?——喝红酒一定要用高脚杯? 146
13. 莫要满把攥、莫翘兰花指——怎拿红酒杯最标准? 149
14. 晃出来的风情——应该怎样晃杯? 149
15. 吐酒不会丢面子——在试酒会上如何品酒? 150
16. 完美烛光宴——正式宴会上, 怎样喝红酒才合乎礼仪? 154

杯沿酒语 说说品酒专业词的闲话 158



- 盲品陷阱 / 144
- 喝了红酒变巫师 / 153
- 亲亲不是kiss / 157

葡萄酒也有表演欲,
给它正确的引导, 它
就表现得更漂亮

04 第四章 ● 侍酒之道——正确侍红酒

红酒喜欢礼尚往来，红酒也有表演欲。让它们“舒服”了，我们也会更快乐。

存放.....●

1. 红酒不是大米白菜——没开封的葡萄酒应如何保存？ 162
2. 站着睡？躺着睡？——红酒一定要卧放保存？ 164
3. 盒子要得要不得？——红酒可以留在包装盒中存放吗？ 164
4. 你会把大象关进冰箱吗？——开瓶后的红酒怎么保存？ 165

开瓶.....●

5. 侍者之友，大家的好朋友——专业开瓶器也适合初学者使用吗？ 168
6. 红酒美刀郎——怎样使用酒刀开红酒？ 170
7. 兔头快快开——用什么工具可以快速开酒？ 174
8. 一把金钥匙——开非常老的酒有什么技巧吗？ 174
9. 出手莫动刀——怎样打开瓶口有蜡封的红酒？ 176

醒酒与滗酒.....●

10. 败火还是热身——如何掌握红酒的“饮用温度”？ 176
11. 在众妙之门中醒来——什么样的酒需要醒？ 179
12. 大醒还是小醒——如何选择醒酒器？ 183
13. 鸭子瓶会滗酒——怎样去除酒渣？ 184
14. 跟Decanter较较真儿——到底是滗还是醒？ 185

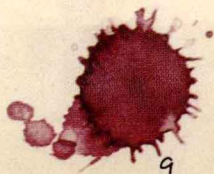
选择酒杯.....●

15. 找个大众情人？——怎样选择你的第一支红酒杯？ 186
16. 抻长的煮鸡蛋——国际标准杯是否适合家中品酒？ 188
17. 如何清洗酒杯和醒酒器？ 189
18. 如何清除衣物上的红酒污渍？ 192

杯沿酒语 余光中的优雅 193



- 北京超市：喝不完没事儿 / 167
- 把木塞的哪头塞回瓶？ / 169
- 帽子也要面子 / 173
- 别把冰箱“妖魔化” / 178



05 第五章 ● 搜酒寻欢——轻松选红酒

标签能看懂，还会与侍酒师做“专业交流”，在法国的葡萄酒专卖店、在巴黎的星级餐厅，挑选红酒是如此轻松自在！

选酒灵通卡（中英文参照） 196

识标签

1. “酱油瓶”及其他——怎样根据包装特征判断是否干红？ 200
2. 迷情复古范儿——酒标上有“城堡”才是好酒吗？ 202
3. 不和你玩藏猫猫——怎样快速读懂酒标？ 203
4. 绿帽子与女人头——封帽上的绿色标签是档次的标志？ 207



酒是朋友之间的乐子

评高低

5. 越凹越好？——红酒的包装与质量有关吗？ 209
6. 波尔多的14个单词——怎样迅速识别Bordeaux？ 211
7. 双C的另一种解读——怎样辨识列级庄？ 211
8. 老酒自己会说话——怎样根据外观判断老酒的保存状况？ 212
9. 占士罗的拉菲传奇——如何识别Lafite正身？ 215
10. 到底谁是传说——“拉菲”有多少亲戚？ 219

来法国旅游，怎样买红酒

11. 小酒庄，大年份——怎样选到最佳性价比？ 222
12. 价格与特色难兼得——买酒应去超市还是专卖店？ 223
13. 生辰年的运气——买瓶出生年份的酒回家珍藏，是个好主意吗？ 226
14. 和她一起飞——怎样带酒安全回家？ 227

巴黎餐厅如何点酒

15. 爱上“到此一游”——哪里能喝到零杯“列级庄”？ 228
16. 酒单，没那么简单——法国餐厅的Wine List该怎么读？ 231
17. 像本地人一样从容——在高档餐厅点酒有何学问？ 234
18. “瓶开了，但我不喜欢……”——餐厅里点的酒是否可以退换？ 236

杯沿酒语 给红酒入门者的不完全建议 238



- 并非“合成”的笑话 / 210
- 瓶底的密码 / 214
- 为何瓶塞会“跑路” / 214
- “Lafite”是“傍拉菲的主儿”吗？ / 218
- 波尔多黑皮诺和武夷龙井茶 / 220
- 法国美景多 / 221
- 马家村里有误会 / 221
- 750毫升的历史遗留问题 / 224
- 作业本和小黑板 / 234
- 个别店主欺客，当心！ / 237

06 第六章 ● 爱而不伤——健康饮红酒

好男人不喝酒，因为一喝就会酒气熏天不醉不归；好女人更不喝酒，因为一喝就很风尘很容易出轨。有了红酒，我们的观念也许可以变一变了……

1. 这个知己是红颜——红酒真有这么多种保健功效吗？ 242
2. 谁让你头疼——红酒中的二氧化硫会影响健康吗？ 243
3. 红对白，三打一——怎么计算红酒的酒精摄入量？ 244
4. 爱而不伤——怎样饮红酒有利于保健？ 245

杯沿酒语 “法式”不是模仿秀 247

爱红酒，更爱健康



附录一 法国葡萄酒大区幽默记忆法 248

附录二 轻松记忆波尔多“八大”与“Château” 248

附录三 一部分性价比优秀的波尔多副牌酒 249

附录四 法国葡萄酒年份参考（分大区） 250

附录五 “酒庄酒”与“酒商酒”的若干情况 252

后记 254

“Tout bu, or not tout bu”，仿佛醉意迷蒙的哈姆雷特在叩问：“都喝光了，还是没有……”
[这是酿酒师根据莎士比亚剧著《哈姆雷特》中著名台词To be, or not to be(生存，还是毁灭)设计出的文字游戏]

酒标文字解释：

Tout：法语，“全部、都”；

Bu：法语，“喝”的被动态；

Or：英语，“或者”

Not：英语，“不、没有”





序言 · 一 preface

这不是一本葡萄酒百科全书，也并非关于酿酒学的高深科技读物。一位来自中国首都的年轻女子，命运带她来到法国。这本书便诞生自她不寻常的经历、诞生自她与葡萄酒界众多人士的相遇相知。

葡萄与酒，法兰西的美好风土孕育出的奇妙果实。无数次的品尝与走访、大量的阅读，以及与同在此界但从事着不同职业的人们的广泛交流，不断丰富着她的阅历见识。

如同我们生活的世界，葡萄酒的世界中也有传统与时尚。Jia努力研读着这个领域中的表象与本质，对第一手信息与前沿课题投以极大的关注。她曾作为评委参加法国有机农业葡萄酒竞赛（Amphore）。不论是传统型还是革新派酿酒师，抑或生物动力学葡萄种植的最前端人士，她都曾与之探讨技术与哲学的相关话题，令她的视角不断开阔。

长长路上每个起伏转折处，她都在感知着、思考着、问询着，对种植酿造以及品尝领域进行着不懈探寻。她的专业水平已经为葡萄酒界众多人士公认。我充满欣喜地得知，2012年5月份的布鲁塞尔国际葡萄酒大赛组委会已经向她发出担任评委的邀请。

不过，这本书的诞生，似乎在所有人意料之外，但一切原在情理之中。她谦逊而寡言，很少提起过往。其实，文字工作原就是她的主业。Jia曾在中国获过新闻界的头奖，曾是中国最早赴法国开始葡萄酒采访报道的记者之一，只是几年间有意止笔而已。

尽管无法像你们一样翻开书页阅读，但我确信，此次重回中文的写作，见证了她将成熟思考付诸纸笔的坚定决心。而且，用母语的表达一定保留着那份灵动与幽默，正如同她用法语的表述。

这本书的目录里有一些看似“奇怪”甚至“幼稚”的问题，还有些问题貌似很好回答，但未必真如表面般易解。不要忘记，固有的观念是我们生命中最大的敌人之一。此外，还有一些让我们这些“专业人士”也会搔头的难题——葡萄酒如此富于变化、个例层出不穷，她希望通过此书真真切切地与大家分享所学所得。

我想，书中讨论的大部分问题源自她在La Bordeauxthèque的工作感受。这是位于巴黎市中心的全世界最大的专营波尔多葡萄酒的专卖店。Jia大概是接触到最多种不同国籍

人士的中国品酒师之一，也是接待过最多的中国客人的巴黎品酒师——我猜想，他们带着种种最典型的以及最奇特的问题而来。

我相信，她会从全新的角度，依托大量的一手材料、秉持着对史实与科学事实的看重，用属于自己的独特方式来幽默地行文释义。

此书向你发出邀请之手，这将会是一次不一般的旅行。无须准备什么，就这样开始旅程吧。无论是初涉此界、抑或行家里手，一定都可体会到阅读之乐。

请带着欣喜与渴望翻开书页吧。好酒有价格不菲者，但也未必款款昂贵，如何理解与欣赏，书中要旨亦值得时常重读。

最后，我希望借此机会与诸位分享一点对葡萄酒的心得。

中、法两国历史皆源远流长。两种文化纵有差异，在传统文化与价值观方面却有相当多的共通之处。茶之于中国，犹如葡萄酒之于法兰西，它们真的非常接近。二者皆生于土地、育自人之妙手。鉴赏茶酒之道，并不因现代时光而有些许改变。

伟大的酒需以尊敬之心、在静默中全神贯注地欣赏，更需遵循温度、步骤、酒具形状等侍酒之道，方得全部妙处。但品酒并不必神色凝重。相反，这是酒与人、身与心的对话，探索与发现的快乐蕴藏其中。葡萄酒也在男人与女人之间传情达意。正式宴会上，人们同样会轻松而优雅地碰杯，让美酒成为欢愉与健康的使者。

现在，到了翻开书页、举起酒杯的时刻了！



罗斯柴尔德木桐堡总经理（Hervé Berland）

序言 · 一 原文 preface

Ce livre n'est pas une encyclopédie ou le fruit d'une expertise technique d'un spécialiste averti. C'est le résultat d'une rencontre et d'une aventure incroyable d'une jeune femme Chinoise de Beijing que le destin a amené à venir vivre en France et d'y créer de nombreux personnages de son monde.

Libre et libre ont deux fruits issus de ces extraordinaires terrains. A chaque étape de son long parcours initiatique, j'ai enrichi ses expériences de ces merveilleux produits, j'ai de nombreuses discussions, des notes, des lectures, des dialogues avec les acteurs de différents métiers de ce secteur.

Le monde du vin est comme le nôtre. Cherchant à mieux saisir le lien entre la tradition et la mode, à percevoir l'essence à travers les apparences, j'ai accordé beaucoup d'attention aux informations de première main.

Par grande modestie, elle ne parle qu'à de très rares moments de son passé, qui était en effet, étroitement lié à l'écriture.

Elle se présente tellement naturel ni on apprend qu'elle avait remporté le grand Prix de Journalisme dans son pays et qu'elle fut, entre autres, l'une des premières reporters Chinoises sur le vin français.

Bien que je ne puisse lire ces pages, comme vous allez le faire, je suis avec certitude, qu'après une pause de plusieurs années, ce grand retour à la plume atteste d'une jeune volonté et une maturité de réflexion. Je crois, un ouvrage dans sa langue maternelle ne lui fait pas perdre ni son sens de l'humour ni ses idées pétillantes, qu'elle sait aussi bien exprimer en français.

Je me souviens de questions, certains paraissent, à première vue, étranges voire "mal posées", mais c'est voulu.

N'oubliez, plus facile, mais c'est une apparence trompeuse. N'oublions jamais

l'humour du Concours de Jury Amphore, elle n'intéresse également à l'actualité des domaines. Au-delà des échanges avec les œnologues, "Conservateurs", ou ceux qui se ritent d'avantage dans l'innovation, elle dialogue aussi avec des pionniers de la biodynamie sur les sujets aussi bien techniques que philosophiques, ce qui lui permet d'avoir une vision plus universelle.

Chaque tournant de ce long chemin est marqué de sensations, de réflexions et d'interrogations, telle une exploration rituelle et technique, qui lui a conféré un professionnalisme reconnu par de nombreuses personnalités de l'univers du vin. J'ai appris avec grand plaisir qu'elle est invitée comme membre du Jury du Concours Mondial de Bruxelles qui aura lieu en Mai 2012.

Or, il semble que peu de fleurs de son ouvrage s'attende à la naissance de cet ouvrage.

Que les idées reçues sont un des premiers ennemis de la vie.

Dans une grande diversité de sujets, j'ai abordé avec précision et méthode, de nombreuses questions qui intriquent même des "pros" comme vous, et son livre devient alors un véritable passage.

Une majorité de ces questions seraient venues de ses expériences en tant que sommelière de la Bordeauxnathèque de Paris, la plus grande cave du monde des vins de Bordeaux. Elle est sans doute la Chinoise qui a accueilli le plus grand nombre de nationalités différentes, et la sommelière particulière qui a reçu le plus de clients Chinois venus avec des questions les plus typiques ou les plus atypiques.

Je suis sûr qu'au fil des pages, j'ai vu comment elle a fait de son vin à sa manière, non des angles nouveaux, or français, tout respectueux de la vérité humaine ou scientifique tout en vous

proposant une lecture amusante et pleine d'humour, dont une grande partie tendra vers des rires, d'origine.

Le livre est un voyage que l'on invite à faire à ses côtés. Mais c'est aussi beaucoup plus qu'un simple voyage.

Mettez-vous en route tel que vous êtes. Que vous parliez vos poèmes par deux, à l'écrit ou que vous soyez déjà connaisseurs, vous prendrez le même plaisir à le lire.

Je vous invite à lire chaque page avec gourmandise, et à la lecture de temps en temps pour y trouver des repères essentiels pour apprécier les uns, qui ils soient, froids ou tout simplement bons et par conséquent bien choisis.

Mais j'aimerais profiter de cette occasion pour vous faire partager un peu de mes propres pensées sur le vin.

Les deux cultures, Chinois et française se rencontrent, les deux pays s'aperçoivent

que leur histoire remonte à la nuit des temps et découvrent que, malgré leurs différences, ils peuvent aussi reconnaître des valeurs et des traditions communes.

Le vin est à la Chine ce que le vin est à la France, mais les deux sont moins éloignés que l'on peut l'imaginer.

Ils ont tous les deux leurs rites de consommation, tous les deux élaborés avec méthode, et se disputent dans une cérémonie que la modernité n'a que peu changée.

Apprécier un grand vin demande de la concentration, du recueillement et le respect de certaines règles (température, préparation du vin, pose de la carafe et du verre...)

Tout doit être fait pour présenter le vin à la perfection dans les meilleures conditions de service. La dégustation n'est pourtant pas un moment grave. Tout au contraire, elle est souvent synonyme de la découverte joyeuse et du dialogue entre le corps et l'esprit.

5

Le vin est un ambassadeur entre les hommes et les femmes. Il brasse avec élégance la joie, le plaisir et la santé lorsque l'on "trinqu" avec allégresse même lors des cérémonies officielles...

Maintenant, il est temps d'ouvrir les pages et de lever nos verres.

Dupuis

Directeur général
Château d'Auton Rothschild

6



序言·二 preface

2005年，中国葡萄酒消费量5.9亿瓶。到了2011年，已经超过12亿瓶，成为世界第六大葡萄酒市场。同时，中国也以128000公顷的产量成为全球第七大葡萄酒生产商。

这些数字反映了近年来中国人对葡萄酒所表现出来的迷恋。它的种种角色功用，比如体现了更高层次的文化，比如象征着现代新潮，或者对健康的益处——特别是相对于高度数白酒而言，葡萄酒的消费越加成为大众行为，也令越来越多真正的葡萄酒爱好者不断涌现。

但在这一发现与了解的过程中，如此繁多的酒款，再加上复杂的术语以及种种误解和先入为主的偏见，令新的消费者是如此地易于迷失。

仅在波尔多一地，60个法定产区、500多家葡萄酒经销商、超过一万家生产者，6万多个酒款（新的酒款正不断出炉）、不同的分级制度以及各种酒类竞赛，让最有经验的消费者也难免眼花缭乱！

作为葡萄酒市场与咨询领域的国际专家，在工作中，我从很多中国葡萄酒爱好者以及从业人员处了解到，几年来，关于葡萄酒的中文书籍不断面世，让人们有了了解与熟悉世界葡萄酒的途径。网络更是迅猛发展的传播工具，葡萄酒贸易商建设专业网站，不仅提供公司及产品信息，更发布繁多的知识性文章，培养自己的客户群体。

但是，中国的广大消费者似乎仍然尚未透彻理解葡萄酒种种质量特性与文化内涵。前不久，我前往中国参加一个全国性葡萄酒大展，经过一个展板，看到上面写有：AOC - 1.40 euros / VDP - 1.20 euros / VDT 1.00 euros。这种“清晰简明”的销售方式让我颇为诧异，经询问得知：这是当地一家做“贴牌酒”的酒商，不论产区也不论生产商是谁，统统按这三个级别明码标价，客户只需选择酒标、瓶帽和瓶塞等不同规格的包装即可。

有过如此经历，我对这样的事情便不再感到惊讶：常常酒尚未开瓶，便已有这样的评论：“这酒太贵！”“5欧元出厂价的VDP？太可笑了，没有人会买！”或者“酒标上没有城堡图案，不好卖啊！”

葡萄酒是文化与传统的结晶。中国有着无与伦比的丰富历史文化遗产，那么，葡萄