

葡萄酒 品鉴艺术

葡萄酒专业品饮完全指南

吴书仙

中国首位独立酒评人
国际葡萄酒资深评委

深入浅出
道来专业品鉴
秘籍

集十余年
品鉴经验结晶

世纪出版集团 上海人民出版社

图书在版编目(C I P)数据

葡萄酒品鉴艺术 / 吴书仙著. — 上海 : 上海人民出版社, 2012
ISBN 978-7-208-10823-3

I. ①葡… II. ①吴… III. ①葡萄酒—基本知识 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 137345 号

策划编辑 刘宇婷
责任编辑 刘宇婷 李同洲
装帧设计 龚文婕
封面图片 Lottie Davies / Getty Images



世纪文景

葡萄酒品鉴艺术

吴书仙 著

出版 世纪出版集团 上海人民出版社
(200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.cc)
出品 世纪出版股份有限公司 北京世纪文景文化传播有限责任公司
(100013 北京朝阳区东土城路 8 号林达大厦 A 座 4A)
发行 世纪出版股份有限公司发行中心
印刷 北京华联印刷有限公司
开本 720 × 1020 1/16
印张 15
字数 82,000
版次 2013 年 2 月第 1 版
印次 2013 年 2 月第 1 次印刷
I S B N 978-7-208-10823-3/T·6
定价 69.00 元

葡萄酒 品鉴艺术

葡萄酒专业品饮完全指南

吴书仙

中国首位独立酒评人
国际葡萄酒资深评委

深入浅出

道来专业品鉴

秘籍

集十余年

品鉴经验结晶





吴书仙葡萄酒系列

观色、闻香、品味、鉴赏

酒之韵于感官间流淌 舌尖上奏响华美乐章

品酒专家吴书仙集十余年的葡萄酒品鉴经验，详细而清晰地为您讲述葡萄酒专业品鉴的理论与操作流程，邀您一起调动视觉、嗅觉、味觉、触觉去发掘葡萄酒的酒色、香气、味道和质感，充分享受葡萄酒带来的感官盛宴。

上架建议：生活类 酒类

ISBN 978-7-208-10823-



9 787208 108233 >

定价：69.00 元

易文网：www.ewen.cc



葡萄酒 品鉴艺术

葡萄酒专业品饮完全指南

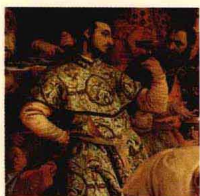
吴书仙 著

世纪出版集团 上海人民出版社

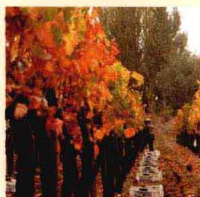
此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

目录 / Contents

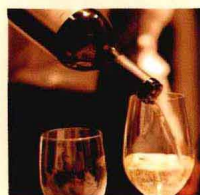
前 言	9
-----	---



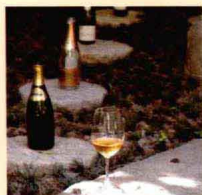
第一章 品鉴的定义	11
第 1 节 何为葡萄酒品鉴	12
第 2 节 葡萄酒品鉴的作用	14
第 3 节 葡萄酒质量的定义	16



第二章 了解我们的感官	19
第 1 节 知觉与葡萄酒	20
第 2 节 感觉的规律性	22
第 3 节 感觉阈与感觉阈值	24
第 4 节 感官的领袖——视觉	26
第 5 节 学识渊博的嗅觉	28
第 6 节 会生活的味觉	32
第 7 节 亲密的触觉	36
第 8 节 曼妙的听觉	38
第 9 节 交融的联觉	40



第三章 葡萄酒品尝前的准备	43
第 1 节 品尝的顺序划分	44
第 2 节 品尝的类型	46
第 3 节 品尝前的注意事项	49
第 4 节 品酒和饮酒的区别	51
第 5 节 温度与葡萄酒品尝	52
第 6 节 品酒礼仪	54



第四章 视觉与品尝 57

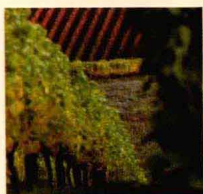
第1节 观酒 58

第2节 葡萄酒的颜色 62

第3节 葡萄酒的外观 64

第4节 关于挂杯 66

第5节 酒缘与中间色 68



第五章 嗅觉与品尝 71

第1节 嗅酒的方法与步骤 72

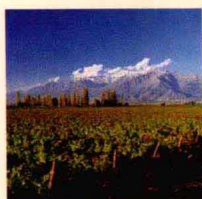
第2节 嗅酒带来的基本信息 74

第3节 香气的类别 77

第4节 葡萄酒之香的来源 78

第5节 香气的层次 79

第6节 影响葡萄酒香气的因素 80



第六章 葡萄酒香气之轮 83

第1节 白葡萄酒中的矿物质气味与果味 84

第2节 酒中的草木气味 87

第3节 酒中的蔬菜气味 90

第4节 酒中的花香气味 92

第5节 酒中的新鲜水果气味 95

第6节 酒中的果脯蜜饯、果酱气味 98

第7节 酒中的坚果气味 100

第8节 酒中的巧克力气味 102

第9节 酒中的香料气味 104

第10节 酒中的熏烤气味 108

第11节 酒中的菌菇气味 111

第12节 酒中的动物气味 114

第13节 泥土气味 116

第14节 其他气味 118

第15节 气味术语与关键词 120



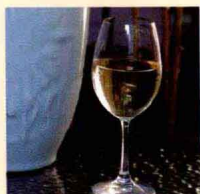
第七章 味觉与品尝 123

第1节 品味	124
第2节 酒中的单宁	128
第3节 酒中的酸味	132
第4节 酒中的甘油	134
第5节 酒中的咸味	135
第6节 酒中的苦味	136
第7节 二氧化碳	137
第8节 甜与甘	138
第9节 甜的不同	140
第10节 酸的不同	141
第11节 葡萄酒中的 PH 值	144
第12节 单宁的形容词	146



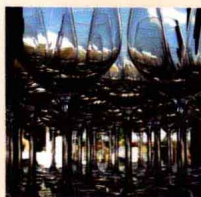
第八章 触觉与品尝 149

第1节 口腔内的触觉和温度觉	150
第2节 收敛性	152
第3节 鲜味	154



第九章 品尝总结 157

第1节 平衡概要	158
第2节 气味(香味)的平衡	160
第3节 口感的平衡	162
第4节 干白葡萄酒的平衡	164
第5节 干红葡萄酒的平衡	166
第6节 甜葡萄酒的口味平衡	168
第7节 酒体	170
第8节 余味	172
第9节 酒体的形容词	174
第10节 酒质地的形容词	176
第11节 酒精与葡萄酒	178



第十章 问题葡萄酒	181
第1节 葡萄酒的浊味	182
第2节 酒中的无害沉淀	186
第3节 二氧化硫	188
第4节 木塞味	190



第十一章 葡萄酒审美	193
第1节 什么是好酒?	194
第2节 葡萄酒与中国古典审美	196
第3节 葡萄酒的骨、肉、筋、气、神	198
第4节 从《淮南子》的三美看葡萄酒	200
第5节 葡萄酒中的化境	202
第6节 葡萄酒中的逸品	204
第7节 醺而不醉	206
第8节 羊大为美	207
第9节 男女和合为美	208
第10节 葡萄酒的真善美	209



第十二章 品酒会	211
第1节 葡萄酒推广品酒会的筹划	212
第2节 对感官的体验训练	214



第十三章 资料篇	217
第1节 葡萄酒品尝用语	218
第2节 主要酿酒葡萄品种中外文名称对照	235





前 言

《葡萄酒品鉴艺术》这本书其实两年前就已经在着手准备了。这是一本系统介绍如何品尝和鉴别葡萄酒的专业书籍,适用于想深入学习葡萄酒知识的朋友。它可以帮助大家更好地进入葡萄酒的世界,懂得如何来品尝和鉴别葡萄酒。相信大家看完这本书,不仅对如何品尝葡萄酒会有所了解,更会懂得其中的原理。

从事葡萄酒知识普及工作这么多年,我最大的梦想是建立中国化的葡萄酒体系,这个系统要有别于西方的现有体系,具有明显的中国文化特色。这是我始终不渝的追求,至今我仍在这条路上行走着。我们身处一个浮躁喧嚣的时代,专心做学问并非易事,但我依然希望以最大的诚意,客观和中立地与大家共同学习和分享葡萄酒带来的美好。

本书中如有不足和疏漏之处,欢迎读者来信告知,多谢!

另外,我要感谢奥地利葡萄酒局、德国葡萄酒协会和法国食品协会为本书提供相关图片,书中部分图片为惠思清摄影作品和我本人拍摄。

吴书仙于上海书酒斋

2012年6月





第一章 品鉴的定义

第 1 节 何为葡萄酒品鉴

“品鉴”从字面来看包括品尝和鉴定两个部分，即利用我们的感官对进入我们身体的食品或饮品进行品尝，并利用已知的标准对其进行感官鉴定。本书中，我们要品鉴的对象是葡萄酒。



品尝的定义

品尝的英文是 **degustation** 或者是 **tasting**，品尝是利用我们的视觉（眼睛）、嗅觉（鼻子）、味觉（嘴巴）等感官对葡萄酒进行颜色、香气和味道的观察和感受。

作者在国际品酒会上



品尝葡萄酒是一项有意识的行为活动,即集中精力对葡萄酒进行感官感受。品尝也是任何人都可以进行的行为活动,并不只限于某些专业人士。



鉴定的定义

所谓鉴定,指的是对葡萄酒品尝后获得的感受结果。鉴定分主观和客观两个方面,主观是指品尝者以个人的喜好来鉴定葡萄酒的优劣及对其喜好的程度,而客观则是按照已知的标准来鉴定葡萄酒的品质和风味。

通常来讲,以主观来鉴定葡萄酒的主要是非专业人士,而采取客观鉴定方法的通常是专业人士。本书所要探讨的是葡萄酒的专业鉴定。

葡萄酒专业鉴定是指通过感官来对葡萄酒进行专业鉴定,而非通过实验室、电子鼻等非人类感官进行的葡萄酒鉴定,且此种特指经过专业感官训练并富有葡萄酒感官品评经验的人,根据已知的品评标准对葡萄酒进行感官鉴定,如对所品尝的葡萄酒进行描述和划分等级、评定分数等等。



品鉴的标准

葡萄酒的品鉴分生产标准和消费标准。生产标准通常有硬性的指标,有的是国家强制性标准,比如说葡萄酒里面不能添加水、人工色素、甘油等等。

消费标准不是全球统一的,不同国家、地区和种族,因环境和生活习惯不同而产生对葡萄酒风味的不同喜好,因此葡萄酒的消费标准也不同。这种标准可分主观标准和客观标准,像中国这样一个大国,要有一个适用于全国的标准,但对不同地区居民的喜好也要有认知,并予以考虑。



第2节 葡萄酒品鉴的作用

葡萄酒品鉴的作用主要是通过品尝来鉴定葡萄酒的品质和等级。



人类品尝的作用

现代科学发展迅速,实验室里能精确地检测出酸、单宁与 PH 值的数据,电子鼻和电子舌比人类的嗅觉和味觉要灵敏得多,但为什么葡萄酒还需要人类来品尝呢? 因为葡萄酒是供人类饮用的饮品,人类的感官品评比任何最先进的实验和电子设备更贴近于人对葡萄酒的总体感受;化学和物理方法的检测只是取得构成葡萄酒的成分含量,并无法检测其对人类感官的刺激效果。人的感官能综合地评测葡萄酒,这是任何化学和物理手段都无法达到的。





盲品



生产性和消费性品鉴

葡萄酒品鉴分生产性品鉴和消费性品鉴。生产性品鉴主要是葡萄酒的生产者在生产的过程中对葡萄酒品质进行品尝和鉴定,比如说酿酒师在酿酒的过程中要不断地对葡萄酒进行品尝和鉴定,以确定其品质的高低,有无缺陷,并通过品鉴来决定不同葡萄酒调配的比例、桶陈和瓶陈的时间等等。

而消费性品鉴则是非生产者对葡萄酒的品鉴,主要是为葡萄酒的市场和消费者服务的,如评酒师、品酒师等人通过他们专业的品评以鉴定葡萄酒的产区、品质和等级,甚至于确定葡萄酒的市场价,判断性价比等等。



专业品鉴的指导性作用

葡萄酒是一个相当复杂的产品,独立而专业的葡萄酒品鉴人,如葡萄酒品评家、专业的经纪人、品酒师等对于葡萄酒行业的销售和购买有着相当重要的指导作用。