

● 中等职业学校酒店服务与管理类规划教材 ●

PUTAOJIU
SHIFU

葡萄酒侍服

姜楠 主编



清华大学出版社

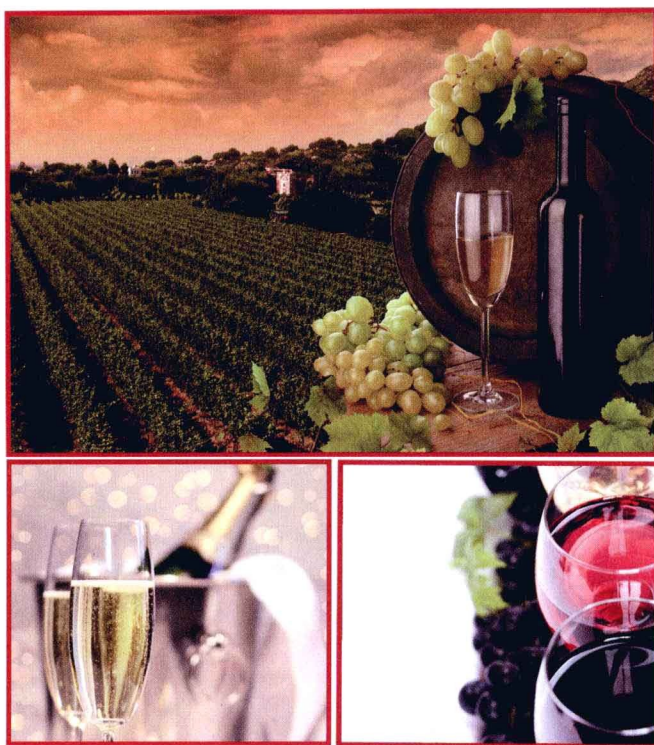
●中等职业学校酒店服务与管理类规划教材●

PUTAOJIU SHIFU

葡萄酒侍服

姜楠 主 编

清华大学图书馆
藏书章



清华大学出版社
北 京

内 容 简 介

“葡萄酒侍服”是酒店服务与管理专业的一门专业课。本书坚持全面性、系统性、实用性及可操作性等原则,以葡萄酒服务的过程为主线来介绍葡萄酒的相关理论和实践知识,引导学生规范地进行葡萄酒服务。本书通过创设真实的工作情境,布置具体的工作任务,以信息页的方式展开介绍,并借助任务评价表检验任务的完成情况。本书共分为5个单元,涵盖了葡萄酒的基础知识、品味葡萄酒、“旧世界”国家的葡萄酒、“新世界”国家的葡萄酒以及体验葡萄酒服务等内容。

本书可作为高、中等职业学校酒店服务与管理专业、调酒专业等相关专业的教材,也可作为相关岗位培训及葡萄酒爱好者的学习参考资料。

本书封面贴有清华大学出版社防伪标签,无标签者不得销售。

版权所有,侵权必究。侵权举报电话:010-62782989 13701121933

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒侍服/姜楠 主编. —北京:清华大学出版社,2011.9

ISBN 978-7-302-26055-4

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

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 131804 号

责任编辑:李万红 王燊娉

封面设计:赵晋锋

版式设计:孔祥丰

责任校对:成凤进

责任印制:王秀菊

出版发行:清华大学出版社

地 址:北京清华大学学研大厦 A 座

<http://www.tup.com.cn>

邮 编:100084

社 总 机:010-62770175

邮 购:010-62786544

投稿与读者服务:010-62776969, c-service@tup.tsinghua.edu.cn

质 量 反 馈:010-62772015, zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn

印 装 者:北京嘉实印刷有限公司

经 销:全国新华书店

开 本:185×260 印 张:10.75 字 数:255 千字

版 次:2011 年 9 月第 1 版 印 次:2011 年 9 月第 1 次印刷

印 数:1~3000

定 价:35.00 元

产品编号:041271-01

丛书编委会

主 任：陈 玉

副 主 任：田雅莉 万 辉 汪珊珊

顾 问：俞启定 许 宁 陈克军

成 员：邓昕雯 林 静 杨秀丽 姜 楠 王利荣

王冬琨 王秀娇 徐少阳 龚威威 郑春英

荣晓坤 高永荣 赵 历 孙建辉

当前,国家把职业教育提升到突出的战略高度,一系列政策措施的出台,以及不断加大的对职业教育的投入和资金支持,推动我国职业教育迎来了发展的新高潮。新的历史阶段,《国家中长期教育改革和发展规划纲要》(2010—2020)适时地把提高质量作为职业教育改革和发展的重点。教学模式、教学内容和教学方法的创新成为学校层面教育实践中的新内涵。整理、总结和推广名校、名师的教育教学经验是深化教育改革和提升职教吸引力的一件大事。教材作为教育教学的载体,其改革和创新势在必行。

由北京市外事学校发起、主持,并联合北京教育学院朝阳分院、北京市劲松职业高中、北京国际职业学校、北京市商务管理学校、北京水利水电学校、北京商贸学校、延庆县第一职业学校、北京怀柔区职业学校、北京黄庄职业高中、密云县职业学校、北京市宣武区第一职业学校、北京振华旅游学校和上海市商贸旅游学校等多所学校,与清华大学出版社联手推出了本套《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材》。众所周知,酒店业是当今世界发展迅猛的行业之一,其产业规模不断扩大、集团化建设不断发展、标准化管理不断完善、产品服务不断延伸,随之而来的是酒店业用人需求旺盛,而对其从业人员的职业素养要求也越来越高。本套教材着眼于市场需求,力求推陈出新,以满足中等职业学校酒店服务与管理专业的人才培养需要,充分发挥职业教育服务经济社会发展的职能。

我国战国时期著名的思想家和教育家墨子早在两千多年前针对人才培养的问题就曾提出过“兼士”的概念,从“厚乎德行”“辩乎言谈”“博乎道术”3个方面分别阐述了教育的目的,其强调内在品质、德智并重、全面发展的态度与当代教育注重学生的全面发展是一致的。《中华人民共和国国民经济和社会发展第十二个五年规划纲要》中提及教育改革时强调,要遵循教育规律和学生身心发展规律,坚持德育为先、能力为重,改革教学内容、方法和评价制度,促进学生德智体美劳全面发展。古往今来,人才培养过程中对“德”的重视是一贯的。现实中,无论是职业领域的教育者还是行业企业的用工者,甚至是家长和学生本人,无不切实感受到中职学生的培养问题首先是“做人”的问题。单纯强调技能的训练是远远不够的,在学会“做人”的基础上才能更好地“做事”。遵循着这样的教育思想和理念,本套教材在编写过程中,强调在专业课教学中对学生职业道德的培养,通过任务驱动来完成单元的学习与体验,让学生在完成工作任务的过程中逐步形成职业意识和规范,提升其职业素养。

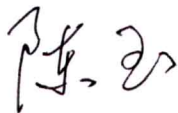
本套教材参编学校地处北京和上海这样的大都市,与国内很多一流的五星或超五星级酒店均有专业实践和校本课程开发等多领域、多层次的合作。在编写过程中,聘请了酒店

业内人士全程跟踪指导,以企业岗位需求为出发点,通过设置真实的或准工作情境,使学生的学习过程依照工作过程展开,促进学生的情感体验,激发学生的求知欲,以逐渐培养系统的职业能力。同时,课程体系与以往同类教材有一定区别,突出了酒店业新的岗位需求,编写时所选取的教学内容力争处于国内领先水平,具有一定的前瞻性。

近年来北京、上海两地的中等职业学校在功能定位上突出学历教育与职业培训并重,因此,编者中大部分老师除常规教学外同时还具备为酒店员工进行职业培训的经验。本套教材参与编写的老师们均来自中等职业学校酒店服务与管理专业的一线骨干教师。尤为难能可贵的是,很多老师具有高端酒店企业实践及国家高端活动礼仪服务的经历,真正将“双师型”落在了实处。还有相当一部分具有在德国、瑞士、荷兰、澳大利亚等国家参加职业教育课程开发、职业培训课程开发、酒店管理课程学习的培训和访学经历的老师,他们为教材的编写提供了本专业国际最前沿的资讯。经过一年多的努力,编委会的老师们集团队的智慧,呕心沥血,通力合作,为中职教育奉献了这一成果。

总之,本套教材是编者在总结以往经验的基础上精心打造而成的,希望通过总结名师的教育教学经验和先进理念,在教育实践层面为中职教育的发展尽绵薄之力。编写过程中得到了国内知名教育专家和企业专家的倾力支持,教育专家的指导提升了本教材的理论高度,企业专家为教材的编写提供了鲜活的案例和实践指导,突出了行业特色和职业特点。本套教材适合作为中等职业学校酒店服务与管理专业的教材,也可供相关培训单位选作参考用书,对旅游业和其他服务性行业人员也有一定的参考价值。

本套教材肯定还存有遗憾和不足之处,敬请各位专家、同行、同学和对本专业领域感兴趣的学习者提出宝贵意见。



2011年5月

现在，我们在超市里可以看到来自法国、意大利、德国、澳大利亚、智利等不同国家生产的琳琅满目的葡萄酒，各种有特色的葡萄酒庄专卖店也正在悄然兴起，越来越多的人开始喜欢饮用葡萄酒，对葡萄酒相关知识的学习亦随之产生了浓厚的兴趣；同时，作为葡萄酒的推销员、餐厅和酒吧的服务员更应该了解葡萄酒的相关知识，并努力成为葡萄酒的专家。因此，为了方便人们了解、学习鉴赏葡萄酒的相关理论和实践知识，本着全面性、系统性、实用性及可操作性等原则，我们编写了《葡萄酒侍服》一书。

本书通过创设真实的工作情境，布置具体的工作任务，以信息页的方式展开介绍。学习者可借助这些信息页来逐项完成工作任务，并借助任务评价表对任务的完成情况给予评价。本书共分为5个单元，单元一为葡萄酒的基础知识，介绍了葡萄酒的酿造过程和世界主要的葡萄品种，回答了什么是葡萄酒以及葡萄酒的分类等问题；单元二为品味葡萄酒，从如何品葡萄酒，菜肴如何与葡萄酒科学地搭配，到葡萄酒对人体健康的影响等方面均进行了相应的介绍；单元三为“旧世界”国家的葡萄酒，阐述了鉴赏法国、意大利、德国等欧洲传统葡萄酒酿造国家的葡萄酒；单元四为“新世界”国家的葡萄酒，列举了澳大利亚、智利、美国、中国等“新世界”国家葡萄酒的特点；单元五为体验葡萄酒服务，详细地介绍了白葡萄酒侍服、红葡萄酒侍服、香槟酒侍服的服务程序和操作要领。

本书可作为高、中等职业学校酒店服务与管理专业、调酒专业等相关专业的教材，也可作为相关岗位培训及葡萄酒爱好者的学习参考资料。

本书由姜楠老师任主编。其他参与本书编写的还有龚薇薇老师、丁杰老师、刘燕老师等，他们分别撰写了单元五、单元三中的部分任务，以及单元二等内容。最后，由姜楠老师负责全书的统稿工作。

在本书的编写过程中，引用和参考了大量的文献资料，在此对原作者表示衷心的感谢。由于编者水平有限，书中难免有不足之处，敬请读者批评指正。

编 者

2011年5月

目 录

单元一 葡萄酒的基础知识 / 1

任务一 葡萄酒的定义与分类 / 2

活动一 说出葡萄酒的定义 / 2

活动二 认识葡萄酒家族 / 3

任务二 世界主要的葡萄品种 / 5

活动一 介绍葡萄的种植条件与

地理分布 / 5

活动二 识别世界主要的生产红葡萄

酒的葡萄品种 / 7

活动三 识别世界主要的生产白葡萄

酒的葡萄品种 / 11

任务三 葡萄酒的酿造过程 / 14

活动一 体验红葡萄酒的酿造过程 / 14

活动二 体验白葡萄酒的酿造过程 / 18

活动三 介绍强化葡萄酒的酿造

过程 / 21

活动四 介绍香槟酒的酿造过程 / 22

单元二 品味葡萄酒 / 27

任务一 品味葡萄酒的艺术 / 28

活动一 喝葡萄酒的顺序 / 28

活动二 品味葡萄酒的方法 / 29

任务二 葡萄酒与食物的搭配 / 33

活动一 葡萄酒与食物搭配的原则 / 33

活动二 葡萄酒与中餐菜肴的搭配 / 34

活动三 葡萄酒与西餐菜肴的搭配 / 39

活动四 葡萄酒与奶酪的搭配 / 41

任务三 葡萄酒与健康 / 46

活动一 了解葡萄酒的营养成分 / 46

活动二 葡萄酒的保健作用 / 47

单元三 “旧世界” 国家的葡萄酒 / 51

任务一 法国有代表性的葡萄酒产地 / 52

活动一 介绍法国葡萄酒的等级 / 52

活动二 了解法国葡萄酒产区 / 54

活动三 学读法国葡萄酒酒标 / 58

任务二 法国波尔多葡萄酒 / 62

活动一 介绍法国波尔多产区 / 62

活动二 了解法国波尔多的 5 大

酒庄 / 64

活动三 鉴赏法国波尔多红

葡萄酒 / 68

活动四 鉴赏法国波尔多白

葡萄酒 / 71

任务三 法国勃艮第葡萄酒 / 73

活动一 介绍法国勃艮第的特点 / 74

活动二 鉴赏法国勃艮第白

葡萄酒 / 75

活动三 鉴赏法国勃艮第红

葡萄酒 / 76

活动四 鉴赏法国勃艮第薄若莱

葡萄酒 / 79

任务四 法国香槟酒 / 81

活动一 认识法国香槟区 / 81

活动二 鉴赏法国香槟酒 / 82

任务五 意大利葡萄酒 / 86

活动一 认识意大利葡萄酒的著名
产区 / 86

活动二 读懂意大利葡萄酒酒标 / 89

任务六 德国葡萄酒 / 92

活动一 了解德国葡萄酒的等级和
著名产区 / 92

活动二 鉴赏德国白葡萄酒 / 94

活动三 鉴赏德国冰酒 / 95

单元四 “新世界” 国家的
葡萄酒 / 99

任务一 澳大利亚葡萄酒 / 100

活动一 读懂澳大利亚葡萄酒
酒标 / 100

活动二 澳大利亚葡萄酒的著名
品牌 / 104

任务二 美国葡萄酒 / 108

活动一 读懂美国葡萄酒酒标 / 108

活动二 鉴赏美国葡萄酒 / 111

任务三 智利葡萄酒 / 114

活动一 读懂智利葡萄酒酒标 / 114

活动二 智利葡萄酒著名品牌 / 117

任务四 中国葡萄酒 / 120

活动一 中国葡萄酒的主要
产区 / 120

活动二 中国葡萄酒的著名
品牌 / 122

单元五 体验葡萄酒服务 / 129

任务一 白葡萄酒侍服 / 130

活动一 准备白葡萄酒和酒杯 / 130

活动二 开启白葡萄酒瓶 / 133

活动三 斟倒白葡萄酒 / 137

任务二 红葡萄酒侍服 / 141

活动一 准备红葡萄酒和酒杯 / 141

活动二 开启红葡萄酒瓶 / 144

活动三 斟倒红葡萄酒 / 145

任务三 香槟酒侍服 / 148

活动一 准备香槟酒和酒杯 / 148

活动二 开启香槟酒瓶 / 151

活动三 斟倒香槟酒 / 153

参考文献 / 157

葡萄酒的基础知识包括什么是葡萄酒、葡萄酒的种类、世界上主要的葡萄品种以及葡萄酒的酿造方法等,掌握这些知识是我们做好葡萄酒服务的基础。作为一名餐厅服务员,要掌握葡萄酒的定义和种类,了解葡萄酒的酿造过程,掌握主要的葡萄品种,这样才能更专业地向客人介绍及推销葡萄酒。

单元一

葡萄酒的基础知识



任务一 葡萄酒的定义与分类

工作情境

如果想成为一名葡萄酒侍酒师，就要掌握专业酒水知识与技能，包括如何倒酒、侍酒，如何储藏葡萄酒，以及葡萄栽培、葡萄酒酿造，葡萄酒的鉴别、品评、投资策略与菜单设计等，这些内容都要从最基础的葡萄酒知识学起。

具体工作任务

- 说出葡萄酒的定义；
- 认识葡萄酒家族。

活动一 说出葡萄酒的定义

从上面的工作情境中可以看出，知道什么是葡萄酒是十分重要的，那么就让我们从葡萄酒的定义开始吧。

信息页 什么是葡萄酒

葡萄酒被人们喻为一剂良药、瓶中的阳光、文明的扣眼和世界上最有修养的事物等。路易斯·巴斯德曾经说过：“一餐没有葡萄酒就像一天没有阳光。”

那么，什么是葡萄酒呢？简单地说，葡萄酒就是经过发酵的葡萄汁。更为专业地讲，葡萄酒是葡萄经过压榨后，酵母菌随同葡萄汁一同发酵，使葡萄汁内的糖分转化为二氧化碳和酒精，排除掉二氧化碳后就成为葡萄酒了。葡萄酒中的酒精含量，通常在 8%~14%，如果达到 16%，酵母菌就会被杀死，所以，葡萄酒的酒精含量不会超过 16%。

从定义中我们知道，葡萄酒一定是用葡萄酿造而成的，可以用一种葡萄酿制，也可用几种葡萄一起酿制。比如法国的勃艮第红葡萄酒就是用黑比诺葡萄酿制而成的，而法国的波尔多红葡萄酒则是用赤霞珠、梅鹿辄、品丽珠这 3 种葡萄一起酿制而成的。

任务单 掌握葡萄酒的定义

阅读了信息页，你掌握葡萄酒的定义了吗？试着回答下面的问题吧！

一、葡萄酒的定义，简单地说，就是经过_____的葡萄汁。

二、判断题。(在正确的后面画“√”，错误的后面画“×”)

1. 葡萄酒一定是用葡萄酿造而成的。()
 2. 葡萄酒可以用一种葡萄酿制，也可用几种葡萄一起酿制。()
 3. 法国的勃艮第红葡萄酒就是用 3 种葡萄一起酿制而成的，法国的波尔多红葡萄酒是一种葡萄酿制而成的。()
- 三、葡萄酒的酒精含量为什么不能超过 16%?

活动二 认识葡萄酒家族

知道了什么是葡萄酒，下面我们就来了解一下葡萄酒家族到底都有哪些成员？要能用英文说出它们家族的成员。

信息页 认识葡萄酒家族

葡萄酒是一种自然发酵的饮品，酒精含量低，常饮葡萄酒有利于人体健康，让我们一起来认识一下世界葡萄酒家族。以葡萄酿造出的酒分为 3 大类：餐酒(Table Wine)、气泡酒(Sparking Wine)、强化葡萄酒(Fortified Wine)。

一、餐酒

餐酒酒精含量在 8%~14%。餐酒，顾名思义即在用餐时饮用的酒，按颜色分为红葡萄酒、白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒 3 类。

1. 红葡萄酒(Red Wine)

红葡萄酒采用红葡萄酿制，将葡萄的果肉、果皮、种子与果汁一同发酵。培养一年以上，口味浓郁，单宁多且带涩味，因为发酵程度高，不甜，酒性稳定，保存期长达几十年。

2. 白葡萄酒(White Wine)

红、白葡萄都可以酿制出白葡萄酒，用红葡萄时要果汁与果皮分离，以免葡萄汁染成红色。单宁程度低，培养期一年以内，具有水果味及果酸味，不宜久藏。

3. 玫瑰红葡萄酒(Rose Wine)

玫瑰红葡萄酒是以红葡萄为原料，将果皮与果汁发酵一段时间后，在适当的时候除去果皮，再继续发酵。由于短时间汁液与果皮共处，所以酒的颜色呈粉红色，这样的颜色很受女士欢迎。

二、气泡酒

气泡酒酒精度在 8%~14%，并含有二氧化碳。

1. 气泡葡萄酒

用白葡萄压汁后，在发酵中途就先装瓶，使葡萄汁在酒瓶中完成第二次发酵。在二次发酵时，酒瓶中自然产生二氧化碳，并把它保留在瓶中。人们把用法国香槟区的葡萄酿造

的气泡葡萄酒叫做香槟酒，而用世界上其他地区的葡萄酿造的葡萄酒都叫气泡葡萄酒。

2. 加气气泡葡萄酒

用人工的方法往酒瓶中注入二氧化碳，而非自然生成的气泡，我们把它叫做加气气泡葡萄酒，这种酒价格比较低廉。

三、强化葡萄酒

强化葡萄酒又叫甜食酒，其酒精含量在 17%~22%。

所谓甜食酒就是在吃甜食时饮用的酒，是在葡萄发酵适当的时间，加入白兰地，使酒精含量达到 15%以上，杀死酵母菌，停止发酵过程，使酒中保留了部分果糖，制成的酒既甜又强。比如西班牙的雪利酒(Sherry)、葡萄牙的波特酒(Port)。

任务单 认识葡萄酒家族

一、你能写出下面葡萄酒家族的中文名字吗？

1. Table Wine _____

2. Fortified Wine _____

3. Red Wine _____

4. White Wine _____

5. Rose Wine _____

6. Sparking Wine _____

二、Table Wine 的酒精含量在____，Sparking Wine 的酒精含量在____，Fortified Wine 的酒精含量在____。

A. 17%~22%

B. 8%~14%

C. 8%~14%，并含有二氧化碳

三、Table Wine(在用餐时饮用的酒)，按颜色分为____、____、____3 类。

四、Fortified Wine 是在吃_____时饮用的酒。

任务评价

任务一 葡萄酒的定义与分类

任 务 单	任务单答案			
说出葡萄酒的定义	一、发酵 二、(1)√(2)√(3)× 三、酒精含量 如果达到 16%，酵母菌就会被杀死，没有酵母菌就不能发酵酿成葡萄酒了	全对	答对 4 个	答对 2 个
认识葡萄酒家族	一、1. 餐酒 2. 强化葡萄酒 3. 红葡萄酒 4. 白葡萄酒 5. 玫瑰红葡萄酒 6. 气泡酒 二、B、C、A 三、红葡萄酒、白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒 四、甜食	全对	填空答 对 10 个 以上	填空答 对 8 个 以下

任务二 世界主要的葡萄品种

工作情境

无论是法国、意大利、德国等旧世界国家的葡萄酒，还是澳大利亚、美国、智利、中国等新世界国家的葡萄酒，都会在酒瓶上标出葡萄的品种，有的是使用单一葡萄品种酿造，有的是使用几种葡萄一起酿造，葡萄的品种决定了葡萄酒的口味。因此，作为一名侍酒师，掌握世界主要的葡萄品种是十分必要的。

具体工作任务

- 介绍葡萄的种植条件与地理分布；
- 识别世界主要的生产红葡萄酒的葡萄品种；
- 识别世界主要的生产白葡萄酒的葡萄品种。

活动一 介绍葡萄的种植条件与地理分布

要掌握以上内容，我们首先要了解葡萄喜欢什么样的土质、什么样的气候，以及世界上最适合葡萄种植的国家与地区。

信息页 葡萄的地理分布和种植条件

每一种植物都有适合它生长的环境，世界上葡萄的主要种植区集中在法国、意大利、西班牙、葡萄牙、匈牙利、德国、美国加州、南非、澳大利亚、智利、中国山东等，其中欧洲占绝大部分，拥有全球 2/3 的葡萄园。世界前三大葡萄酒生产国为：意大利、法国和西班牙。

一、地理位置

适合种植优良葡萄的地理位置是南北纬 $38^{\circ} \sim 53^{\circ}$ 之间的温带气候区。

二、气候及影响因素

葡萄适宜生长在温和的温带气候区。影响葡萄生长的因素很多，其中以阳光、温度和水最为重要。

1. 阳光

葡萄在充足阳光的照射下,将二氧化碳和水进行光合作用所产生的碳水化合物,给葡萄的成长提供了所需要的氧分,同时也是葡萄中糖分的来源。不过葡萄树并不需要强烈的阳光,稍弱的光线更适合光合作用的进行。阳光还可提高葡萄树和表土的温度,使葡萄容易成熟。经阳光照射的葡萄可使皮的颜色加深,但阳光太强却会灼伤葡萄。

2. 温度

温度是葡萄生长的重要因素,从发芽开始,需有 10°C 以上的气温,葡萄树的叶苞才能发芽,但发芽之后, -4°C 以下的春霜即可冻死初生的嫩芽。枝叶的生长也需适宜的温度,以 $22^{\circ}\text{C}\sim 25^{\circ}\text{C}$ 为最佳,过冷或过热都会让葡萄的生长速度变慢。在葡萄成熟的季节,适度的高温会让葡萄的糖分增加、酸度降低,较高的温度也有助于红色素、单宁等酚类物质的增加;不过,若温度过高,再加上干旱,葡萄反而会完全停止成熟。另外,日夜温差对葡萄的影响也很重要,温差较大,会使得葡萄皮内的单宁和红色素增多。葡萄在冬季需经 0°C 以下的冬眠期,才能在隔年正常发芽,但是 -15°C 以下的低温则会冻死叶苞和树根。酿制红葡萄酒的葡萄比酿白葡萄酒的葡萄生长的地区需要更温暖些,大部分都种植在比较暖和的地方,比如法国南部、意大利、西班牙及葡萄牙;而靠北部比较寒冷的地方,大部分种植酿造白葡萄酒的葡萄,如德国、奥地利和法国北部等地区。

3. 水分

水对葡萄的影响相当大,它既是光合作用的主要因素,又是葡萄根自土中吸取矿物质的媒介。葡萄树的耐旱性高,在其他作物无法生长的干燥贫瘠土地都能生长。葡萄枝叶的生长阶段需要较多水分,成熟期则要干燥,以免吸收太多水分而降低甜度,多雨造成的潮湿环境也容易让葡萄感染病菌。水分的多寡和雨量有关,同时地下土层的排水性和保水性也会影响葡萄树对水分的摄取。

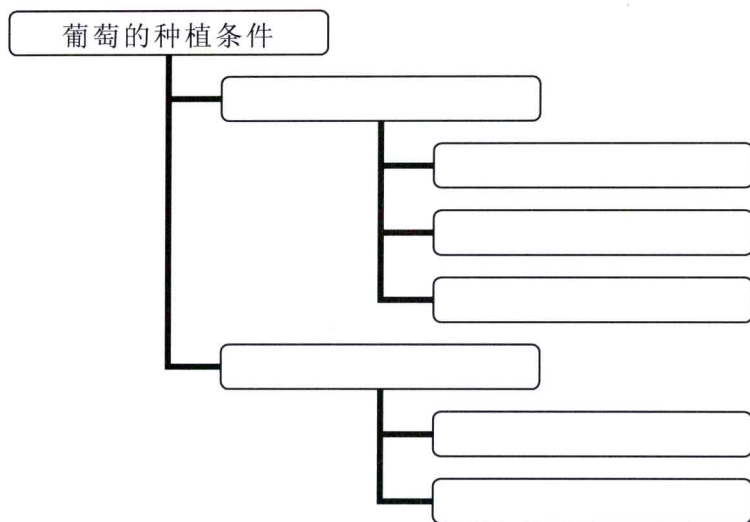
三、土质

肥沃的土地能收获质量高、产量大的粮食,但却无法种出优质的酿酒葡萄。葡萄需要贫瘠的土质,比如花岗岩土、沉积岩石及砾石等。有人说白葡萄要种在白色土地上,而红葡萄则要种在红色土地上,这是有道理的。白色土壤虽然所含的矿物质较少,但因为排水性强,使葡萄树的根部呼吸畅通,干旱时土壤不会凝结成硬块;红色土壤富含矿物质,尤其是铁质,会使红葡萄树生长茂盛,但红土排水性不好,要混合部分砂黏土和鹅卵石来帮助积水流通,使葡萄树健康生长。

任务单 介绍葡萄的地理分布和种植条件

一、请简要分析葡萄分布的地理位置。

二、请填写葡萄的种植条件。



三、讨论：世界上葡萄的种植区有 2/3 都在欧洲的主要原因有哪些？

活动二

识别世界主要的生产红葡萄酒的葡萄品种

知道了葡萄最适合的地理位置、最喜欢的自然条件，下面我们一起来认识世界上主要生产红葡萄酒的葡萄品种，掌握他们各自的特点。

信息页一

用于酿酒的葡萄和我们日常食用的葡萄的区别

最近很多人学着在家酿造红葡萄酒，把从市场上买来的玫瑰香或巨峰葡萄一颗颗从枝上摘下来，冲洗干净，风干，放入消毒过的瓶子里，用手把葡萄碾碎，再放入一定量的糖，密封瓶子进行发酵，经过 5~7 天后，进行渣、液分离，二次发酵，再过一周后，过滤澄清，就可以饮用了。但是总感觉不如外面买的好喝。不知什么缘故？

参观了葡萄园后，看到枝芽间垂挂着的一串串葡萄，第一个感觉就是“这些酿酒用的葡萄怎么这么小啊”，外观很好看，像新疆无籽葡萄那般小。摘一颗尝尝，又酸又涩，一点儿也不好吃，不禁想问：“这样的葡萄真能酿出品质优良、价格昂贵的葡萄酒吗？这种酿酒的小葡萄和我们日常实用的葡萄有什么不同？”

酿酒用的葡萄皮比较厚重，红葡萄尤其需要高度色素，而食用的葡萄皮薄、汁多；酿酒用的葡萄要有相当的果酸，食用的葡萄一定要甜而不酸，否则没人买了；酿酒的葡萄在栽种时要刻意降低产量，以便每一颗果实都能充分吸收矿物质，散发独特的气息，食用的葡萄则是产量越高越好。

任务单一 酿酒用的葡萄与食用的葡萄的区别

	酿酒用的葡萄	食用的葡萄
葡萄果粒		
葡萄皮		
葡萄汁		
口感		
生产量		

信息页二 世界主要的生产红葡萄酒的葡萄品种

所谓巧妇难为无米之炊，厨师精心煲好的肉汤，关键在于肉，同样，葡萄酒的味道也取决于葡萄。葡萄可分为很多品种，不一样的葡萄品种亦有不一样的味道。世界上关于酿造红葡萄酒的葡萄品种有上百种，我们不能逐一介绍，对于初学者来说，只要记住最为典型的几种即可。

一、赤霞珠(Cabernet Sauvignon)——法国波尔多的第一大葡萄品种

有着男性一样刚硬味道的赤霞珠(如图 1-2-1 所示)是目前世界上最为有名、评价最高、栽培量最大的葡萄品种，原产地为法国的波尔多地区。因此，它是法国波尔多梅多克地区酿制经典红葡萄酒的主要品种。事实上，在几乎所有的波尔多红葡萄酒中都能发现它以一定的比例存在，它通常会和它的近亲品丽珠、关系较远的梅鹿辄混调在一起，以增加芳香和柔顺感。世界各地产区都普遍种植和酿造赤霞珠葡萄酒(英国、德国、葡萄牙例外)，其原因是它对各种天气和土壤都能适应良好。

赤霞珠最理想的生长条件为排水良好的土壤(以碎石土层为最佳)，温度需适中，凉爽的夜晚和充足的阳光能让葡萄均衡生长和完全成熟，海洋的影响也很重要。赤霞珠的葡萄果粒细小而皮厚，因此酿造出来的酒，颜色深紫和单宁含量特别高，需要较长时间的陈年期让其单宁柔和，而赤霞珠本身亦具备丰富多变的特质，透过橡木桶的孕育，更能增加其品质和口感。

年轻的赤霞珠散发着紫罗兰、黑浆果、桑葚和干草本的香气，口感紧实，不甜并收敛，带有黑浆果和红浆果的浓郁风味以及薄荷、矿物和黑巧克力的气息。随着赤霞珠的不断陈