

国际贸易业务职业标准与专业标准衔接系列教材

国际商务领域急需紧缺人才培养工程指定用书

国际贸易师职业资质认定培训考试指定教材

葡萄酒的 基础知识与品鉴

杨 敏 编著



清华大学出版社



任务职业标准与专业标准衔接系列教材

葡萄酒的 基础知识与品鉴

杨 敏 编著

清华大学出版社
北 京

内 容 简 介

本书以会“读”葡萄酒和会“品”葡萄酒为理念,既可以轻松浏览,了解葡萄酒;也可以深入学习,达到葡萄酒行业专业人士的水平。

本书共分 30 章,主要包括葡萄酒概述;葡萄酒与橡木桶的姻缘;酒瓶,三个世纪的忠诚守护;瓶塞,贴身护卫;种植;葡萄酒的酿造;种植的有机和自然动力;储存和窖藏;酒器;侍酒;葡萄酒品鉴;餐饮搭配;葡萄酒和健康;法国(French)葡萄酒;意大利(Italy)葡萄酒;西班牙(Spain)葡萄酒;葡萄牙(Portugal)葡萄酒;德国(Germany)葡萄酒;奥地利(Austria)葡萄酒;匈牙利(Hungary)葡萄酒;希腊(Greece)葡萄酒;美国(USA)葡萄酒;加拿大(Canada)葡萄酒;智利(Chile)葡萄酒;阿根廷(Argentina)葡萄酒;巴西(Brazil)葡萄酒;南非(South Africa)葡萄酒;澳大利亚(Australia)葡萄酒;新西兰(New Zealand)葡萄酒;本书相关的葡萄酒资料。

本书既可以作为大学本科、高职高专院校的教材使用,也可以作为行业培训的教材,同时可以作为相关从业人员的案头读物。

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

葡萄酒的基础知识与品鉴/杨敏编著. --北京:清华大学出版社,2013

国际贸易业务职业标准与专业标准衔接系列教材

ISBN 978-7-302-31962-7

I. ①葡… II. ①杨… III. ①葡萄酒—基本知识—高等学校—教材 ②葡萄酒—品鉴—高等学校—教材 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 078069 号

责任编辑:康 蓉

封面设计:傅瑞学

责任校对:袁 芳

责任印制:宋 林

出版发行:清华大学出版社

网 址: <http://www.tup.com.cn>, <http://www.wqbook.com>

地 址:北京清华大学学研大厦 A 座 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

课 件 下 载: <http://www.tup.com.cn>, 010-62795764

印 装 者:北京鑫海金澳胶印有限公司

经 销:全国新华书店

开 本:185mm×260mm

印 张:17.75

字 数:425 千字

版 次:2013 年 5 月第 1 版

印 次:2013 年 5 月第 1 次印刷

印 数:1~3000

定 价:36.00 元

**国际贸易从业人员职业资质标准和院校国际贸易
相关专业标准衔接课题组**

顾问委员会：

曾亚非(中国国际贸易促进委员会商业行业分会会长)

课题组：

郭晓晶(南京工业职业技术学院)

鲁丹萍(温州职业技术学院)

潘海红(安徽国际商务职业学院)

张思达(厦门网中网教育科技有限公司)

杨 敏(济南大学蓬莱葡萄酒学院,杨敏-Number Wine 葡萄酒事务所)

姚 歆(中国商业联合会)

康 蓉(清华大学出版社有限公司)

王 曦(中国国际贸易促进委员会商业行业分会)

刘亚平(中国国际贸易促进委员会商业行业分会)



2008年以来,美国金融业出现波动,进而演变成全球性金融危机。美、欧等发达经济体陷入金融债务危机,影响到了全球贸易的稳定运行,而且金融危机的爆发使得一些国家和地区转而采取更为保守的贸易政策,全球范围的贸易保护主义威胁增大,对我国的出口、投资、消费产生了消极的影响,这是我们必须面对的现实。

国际贸易是国民经济的重要组成部分,它对我国现代化建设和社会发展产生了巨大而深远的影响。自改革开放以来,我国对外贸易的快速增长已取得了举世瞩目的成就。加入WTO和许多区域性国际组织后,我国的经济活动国际化趋势日渐明显,各企业的国际交流及贸易活动越来越多,熟悉国际交流与贸易规则及惯例、不断加强国际交流与合作成为众多企业经营的重心,因而对国际贸易或国际商务人才的需求与日俱增。中国出口产业总体竞争力仍然较强,全球金融危机和经济下滑将催生新一轮国际产业的调整,这对于中国外贸企业来说,既是很大的挑战,也是获得新发展的机遇。2012年中国经济发展的企稳回升的内在动能依然充足,国民经济和金融体系的基本面是健康的。随着调整和优化结构,统筹城乡发展将带来巨大和长期的投资与消费需求。中国投资环境和基础设施不断改善,增长潜力很大,迄今为止,外商对中国直接投资的热情不减。所以,从中长期来看,中国外贸的发展前景依然十分光明。随着新一轮世界经济贸易的复苏,国际贸易专业人才将是市场经济中最紧缺的人才之一;随着我国改革开放的深入,国际贸易专业人才仍然是急需人才。

由中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局、中国国家标准化管理委员会发布的中华人民共和国国家标准 GB/T 28158—2011《国际贸易业务的职业分类与资质管理》已于2012年7月1日正式实施。该国家标准将国际贸易人员职业类别细化为国际贸易业务运营类、单证类、财会类和翻译类,并对这四个类别规定了职业资质要求以及管理要求,这将为推动我国国际贸易的规范化和标准化、提升国际贸易人员的素质和企业管理水平起到积极的作用。

中国国际贸易促进委员会商业行业分会、中国国际商会商业行业商会(以下简称中国贸促会商业分会)成立于1988年,是由中国商业界有代表性的企业、团体、人士组成的对外经济贸易组织,是中国国际贸易促进委员会、中国国际商会设在行业中的贸促机构。

为了发挥贸促机构应有的作用和优势,宣贯中华人民共和国国家标准 GB/T 28158—2011《国际贸易业务的职业分类与资质管理》,中国贸促会商业分会组织有关专家编写了这套“国际贸易业务职业标准与专业标准衔接系列教材”。这套系列教材内容紧密衔接中华人民共和国国家标准 GB/T 28158—2011《国际贸易业务的职业分类与资质管理》,教材内容模块化,每个模块内容以基本理论和基本知识为铺垫。教材配有习题集,在理论性课程的基础上,加大案例分析和问题讨论,从而更切实地培养学生应用知识、理解专业问题的能力,帮

助国际贸易从业人员和即将从事国际贸易的人员理解和掌握国际贸易的基本理论和实操技能。

推动我国贸促事业的发展是中国贸促会系统义不容辞的使命和责任。今后,我们将继续立足我国的贸促事业,认真倾听来自海内外业界、学术界的声​​音,出版更多有利于我国贸促事业发展的书籍,更好地为中国商界服务。



2013 年 1 月



十年前,当我在法国研读葡萄酒国际贸易专业的时候,中国的葡萄酒市场中进口产品几乎仅占10%的市场份额。那时大家对葡萄酒的认知还几乎是空白。而短短的十年后,中国的葡萄酒市场呈井喷式发展,吸引了来自全世界葡萄酒生产国的目光。专业化和国际化的品酒会频频亮相各大城市;大批优秀的中国侍酒师也开始竞相角逐在国际性的舞台上。在市场如此高速发展的形势下,懂专业的葡萄酒行业人才显得尤为稀缺,他们被市场迫切需求。此外,越来越多的葡萄酒爱好者渴望通过学习,在面对琳琅满目的各国葡萄酒时,能够根据实际需要及个人喜好来挑选出心仪的产品。为此,我结合了多年从事葡萄酒贸易以及葡萄酒教育工作的经验,编写了这本教材。与传统葡萄酒相关教材相比,本教材具有以下特色。

1. 全面性

通过本教材的学习,能掌握全面完整的葡萄酒知识体系。教材囊括了葡萄酒有关的方方面面,渗透到葡萄酒的细枝末节。从葡萄酒的外在感观,如葡萄酒瓶身、酒标信息及酒塞的介绍,到葡萄酒的内在文化,如各国产区历史、风土特质等;从葡萄酒的理论,如各国葡萄酒法律法规、葡萄酒的分类,到葡萄酒的实践,如品鉴技巧、葡萄酒的配餐、侍酒流程等由浅入深地一一呈现给读者。相信这是一本国内为数不多的能将几乎所有与葡萄酒相关知识一并收录的综合性专业教材。

2. 实用性

本教材贯彻始终的理念就是教会读者一会“识酒”,二会“品酒”,这也是整本书的核心。我们为什么要认识酒标上的信息;为什么要熟悉并掌握各个产区的名称和它们各自的级别;为什么要把握不同葡萄品种的特性等,这些都是解读一瓶葡萄酒的密码。但此时我们所认识到的还只是表象,真正的内在需要通过观色、闻香和品鉴来进一步揭开它的谜底。品鉴没有标准的答案,读者只有通过运用书中所提到的方法不断尝试和对比,“品”才被赋予了意义,才得到了圆满的升华。

3. 趣味性

本教材善于在生动的故事中挖掘与葡萄酒有关的文化内涵。一些与葡萄酒息息相关的历史人物对葡萄酒的发展有着深远的影响,掌握葡萄酒的历史和内涵,了解葡萄酒的一些大事和大师,可以使使我们更容易理解葡萄酒和把握葡萄酒的未来。

在编写过程中,我参阅了不少国内外学者的研究成果以及网络资料,由于文献之多无法一一列出,在此,谨向所有使我获益的同行致以真诚的谢意!对外经济贸易大学奢侈品专业的学生王晓琦、在法留学的赵丹、长沙的肖丽也参与了本教材部分章节的资料收集及相关工作;同时也得到了波尔多行业协会(CIVB)、博若莱葡萄酒行业协会(Inter Beaujolais)、香槟

行业委员会(CIVC)、朗格多克鲁西荣大区海外之家(Maison de La Région Languedoc Roussillon)、西班牙驻中国经济商务处(Spanish Chamber of Commerce in China)、德国葡萄酒学会(Deutsches Weininstitut Gmbh)、葡萄牙软木塞协会(APCOR-Associação Portuguesa de Cortiça)等各国葡萄酒协会的帮助。在此,对上述所有人员和部门表示感谢!

本书可作为高等教育国际贸易类葡萄酒专业学生和老师学习、教学的通用教材,也可供从事葡萄酒贸易工作的专业人员学习与参考。

电子网络配套资源还包括 PPT 讲义课件、思考和练习题的答案、各国产区地图及其他相关配套资料可从 www.52wine.com 下载。

由于本书作者能力有限,书中疏漏和不足之处在所难免,恳请同行专家及读者予以斧正(发送邮件至作者 E-mail:VinEdu@163.com)。

杨 敏

2013 年 1 月于南京



第1章 葡萄酒概述	1
1.1 葡萄酒历史概况	1
1.2 葡萄酒的分类	3
1.2.1 颜色	3
1.2.2 含糖量	3
1.2.3 二氧化碳含量	3
1.2.4 酒精度	4
1.3 葡萄酒的法律法规	4
1.3.1 旧世界葡萄酒法律法规	4
1.3.2 新世界葡萄酒法律法规	10
本章小结	12
思考和练习题	12
第2章 葡萄酒与橡木桶的姻缘	13
2.1 橡木桶历史探究	13
2.1.1 橡木桶的起源与发展	13
2.1.2 橡木桶的尺寸	14
2.1.3 波尔多橡木桶和勃艮第橡木桶的区别	14
2.2 Marry——橡木桶与葡萄酒的姻缘	14
2.2.1 橡木桶用于发酵	14
2.2.2 橡木桶用于陈化	15
2.2.3 橡木桶用于改善香气和质感	15
2.3 橡木桶的工艺流程	16
2.4 如何辨别有没有经过橡木桶陈酿	18
2.4.1 价位	18
2.4.2 香气强度	18
2.4.3 香气类型	18
2.5 美国和法国橡木桶陈酿的区别	18
本章小结	19
思考和练习题	19

第3章 酒瓶,三个世纪的忠诚守护	20
3.1 酒瓶的前世今生	20
3.2 酒瓶容量	21
3.3 酒瓶容量单位	22
3.4 酒瓶瓶型	23
3.5 酒瓶颜色	24
3.6 酒瓶重量	24
本章小结	25
思考和练习题	25
第4章 瓶塞,贴身护卫	26
4.1 瓶塞的前世今生	26
4.2 软木塞的制作	27
4.2.1 软木塞使用的优点	27
4.2.2 橡木塞的制作过程	27
4.3 软木塞的尺寸	28
4.4 瓶塞的种类	28
4.4.1 软木塞	28
4.4.2 高分子合成塞	30
4.4.3 螺旋盖	30
4.4.4 玻璃塞	31
本章小结	32
思考和练习题	32
第5章 种植	33
本章小结	36
思考和练习题	36
第6章 葡萄酒的酿造	37
6.1 葡萄的成分	37
6.2 葡萄酒的酿造	38
6.2.1 酿造概念	38
6.2.2 葡萄酒的一般酿造过程	38
6.3 红葡萄酒的酿造	38
6.3.1 红葡萄酒的酿造特点	38
6.3.2 红葡萄酒的酿造过程	39
6.4 白葡萄酒的酿造	40
6.4.1 白葡萄酒的酿造特点	40
6.4.2 白葡萄酒的酿造过程	40

6.5 桃红葡萄酒的酿造	41
6.5.1 桃红葡萄酒的酿造特点	41
6.5.2 桃红葡萄酒的酿造过程	42
6.6 起泡葡萄酒的酿造	43
6.6.1 起泡葡萄酒的酿造特点	43
6.6.2 起泡葡萄酒的酿造过程	43
本章小结	45
思考和练习题	45
 第7章 种植的有机和自然动力	 46
7.1 有机葡萄酿造葡萄酒	46
7.2 有机葡萄酒	46
7.3 自然动力法葡萄酒	46
7.4 “有机”的比较	48
本章小结	48
思考和练习题	48
 第8章 储存和窖藏	 49
8.1 葡萄酒储存期限概述	49
8.1.1 影响储存期限的因素	49
8.1.2 葡萄酒储存期限	50
8.2 正确的储存	51
8.2.1 合适的瓶塞	51
8.2.2 合适的温度	51
8.2.3 合适的湿度	51
8.2.4 避光	51
8.2.5 通风	52
8.2.6 防震避震	52
8.3 常见储藏方式	52
8.3.1 天然地窖	52
8.3.2 专业酒窖	52
8.3.3 酒柜	53
8.3.4 冰箱	53
8.3.5 自然存放	53
8.4 葡萄酒如何放置	53
8.5 如何储藏一瓶已开封的酒	54
8.6 不同酒的最佳储藏温度	54
本章小结	55
思考和练习题	55

第9章 酒器	56
9.1 开瓶器	56
9.1.1 开瓶器历史	56
9.1.2 开瓶器类型	56
9.2 醒酒器	57
9.3 酒杯	58
9.3.1 杯型和葡萄酒	58
9.3.2 酒杯挑选	59
9.4 酒钥匙	59
本章小结	60
思考和练习题	60
第10章 侍酒	61
10.1 侍酒师	61
10.1.1 侍酒师的历史	61
10.1.2 侍酒师的工作范畴	62
10.1.3 成为侍酒师的基础	62
10.1.4 侍酒师的其他拓展	62
10.2 葡萄酒侍酒程序	63
本章小结	65
思考和练习题	65
第11章 葡萄酒品鉴	66
11.1 葡萄酒品鉴的含义	66
11.2 葡萄酒品鉴的条件	67
11.3 练习品鉴的基础原则	67
11.4 葡萄酒品鉴步骤	68
11.4.1 视觉鉴定(观)	68
11.4.2 嗅觉鉴定(闻)	69
11.4.3 味觉鉴定(品)	70
11.4.4 综合鉴定(结)	71
11.5 可以练习嗅觉的地方	72
11.6 葡萄酒品鉴表格和品酒术语	73
本章小结	78
思考和练习题	78
第12章 餐饮搭配	79
12.1 葡萄酒与西餐的搭配	79
12.1.1 正搭配	79

12.1.2 反搭配	80
12.2 中餐与葡萄酒的搭配	80
12.3 天然水和葡萄酒的搭配	80
12.4 餐饮搭配小贴士	81
本章小结	82
思考和练习题	82
第 13 章 葡萄酒和健康	84
13.1 营养成分	84
13.2 酚类物质	84
13.3 低热量	85
13.4 弱碱性	85
本章小结	85
思考和练习题	85
第 14 章 法国(French)葡萄酒	86
14.1 概述	86
14.1.1 法国葡萄酒的分级制度	86
14.1.2 法国葡萄酒产区	87
14.1.3 法国最主要的葡萄品种	87
14.2 波尔多(Bordeaux)	87
14.2.1 历史	88
14.2.2 葡萄品种	89
14.2.3 气候	89
14.2.4 分级制度	89
14.2.5 法定产区	91
14.3 勃艮第(Bourgogne)	96
14.3.1 历史	96
14.3.2 风土	97
14.3.3 葡萄品种	97
14.3.4 分级制度	97
14.3.5 法定产区	98
14.4 博若莱(Beaujolais)	100
14.4.1 葡萄品种	101
14.4.2 气候	101
14.4.3 分级制度	101
14.4.4 法定产区	101
14.5 香槟(Champagne)	103
14.5.1 历史	103

14.5.2	气候和风土	104
14.5.3	葡萄品种	104
14.5.4	香槟分类	105
14.5.5	法定产区	106
14.5.6	香槟词汇	106
14.6	阿尔萨斯(Alsace)	108
14.6.1	气候和风土	108
14.6.2	葡萄品种	109
14.6.3	法定产区	110
14.7	罗纳河谷(Côtes du Rhône)	112
14.7.1	质量等级	113
14.7.2	北罗纳河谷的法定产区	114
14.7.3	南罗纳河谷的法定产区	115
14.7.4	罗纳河谷地区其他法定产区	117
14.7.5	罗纳河谷法定产区葡萄品种	117
14.8	卢瓦尔河谷(Vallée de la Loire)	118
14.8.1	气候	118
14.8.2	葡萄品种	118
14.8.3	产区	121
14.8.4	各法定产区的葡萄品种与葡萄酒特点	124
14.9	普罗旺斯(Provence)	124
14.9.1	气候	125
14.9.2	风土	125
14.9.3	葡萄品种	125
14.9.4	法定产区	126
14.9.5	各法定产区的葡萄品种与葡萄酒特点	127
14.10	科西嘉(Corsica)	128
14.11	西南(Sud-Ouest)	128
14.11.1	气候	128
14.11.2	葡萄品种	128
14.11.3	产区	129
14.11.4	各法定产区的葡萄品种与葡萄酒特点	131
14.12	朗格多克-鲁西荣(Languedoc-Roussillon)	131
14.12.1	葡萄品种	132
14.12.2	土壤	132
14.12.3	气候	132
14.12.4	葡萄酒类型	132
14.12.5	主要法定产区	133
14.12.6	地区餐酒(Vins de Pays)	133

本章小结·····	133
思考和练习题·····	134
第 15 章 意大利(Italy)葡萄酒 ·····	135
15.1 历史·····	135
15.2 分级制度·····	135
15.2.1 餐酒·····	136
15.2.2 品质酒原产地系统·····	136
15.3 酒标名词·····	136
15.4 法定产区·····	136
15.4.1 东北部地区·····	136
15.4.2 北部和西北部地区·····	137
15.4.3 意大利中心区域·····	138
15.4.4 意大利南部及其岛屿·····	138
本章小结·····	139
思考和练习题·····	139
第 16 章 西班牙(Spain)葡萄酒 ·····	140
16.1 历史·····	140
16.2 风土和气候·····	141
16.3 葡萄品种·····	141
16.4 分级制度·····	142
16.5 酒标名词·····	143
16.6 主要葡萄酒产区·····	143
16.6.1 加利西亚(Galicia)主要产区·····	144
16.6.2 埃布罗河谷(The Ebro River Valley)主要产区·····	144
16.6.3 卡斯蒂利亚-莱昂(Castilla y León)主要产区·····	146
16.6.4 地中海海岸·····	147
16.6.5 中央高地(Meseta)·····	149
16.6.6 安达卢西亚自治区(Andalucía)·····	150
本章小结·····	151
思考和练习题·····	151
第 17 章 葡萄牙(Portugal)葡萄酒 ·····	152
17.1 风土与气候·····	152
17.2 葡萄品种·····	152
17.3 葡萄酒种类·····	152
17.4 葡萄酒分级·····	153
17.5 葡萄酒产区·····	153

17.5.1	绿酒法定产区(DOC Vinho Verde)	153
17.5.2	杜罗和波尔图法定产区(DOC Douro 和 Porto)	153
17.5.3	道法定产区(DOC Dão)	154
17.5.4	百拉达法定产区(DOC Bairrada)	154
17.5.5	丽巴特茹法定产区(DOC Ribatejano)	154
17.5.6	阿兰特茹法定产区(DOC Alentejo)	154
17.5.7	马德拉法定产区(DOC Madeira)	154
17.6	波特葡萄酒	155
17.6.1	波特酒的产区	155
17.6.2	波特酒的种类	156
	本章小结	157
	思考和练习题	157
第 18 章	德国(Germany)葡萄酒	158
18.1	历史	158
18.2	风土和气候	159
18.3	分级制度	159
18.3.1	德国餐酒(Deutscher Wein)	159
18.3.2	受地理标志保护的地区餐酒(Landwein)	159
18.3.3	受原产地名称保护的高级葡萄酒(Qualitatswein)	160
18.3.4	优质高级葡萄酒(Pradikatswein)	160
18.4	葡萄酒的类型	161
18.5	葡萄品种	161
18.6	葡萄酒标	162
18.6.1	规定的信息	162
18.6.2	其他可能出现的单词	162
18.6.3	酒标上的其他信息	163
18.7	葡萄酒产区	164
	本章小结	169
	思考和练习题	169
第 19 章	奥地利(Austria)葡萄酒	170
19.1	历史	170
19.2	气候	170
19.3	土壤	171
19.4	葡萄品种	171
19.4.1	白葡萄品种	171
19.4.2	红葡萄品种	171
19.5	分级制度	171

19.5.1	传统分级方法	171
19.5.2	瓦豪产区的分级(Wachau Classification)	172
19.5.3	奥地利原产地命名 Districtus Austriae Controllatus (DAC)	172
19.6	葡萄酒产区	173
19.6.1	奥地利下游(Niederösterreich)	173
19.6.2	布尔根兰(Burgenland)	174
19.6.3	施泰尔马克州(Steiermark)	175
19.6.4	维也纳(Wien)	175
	本章小结	175
	思考和练习题	176
第 20 章	匈牙利(Hungary)葡萄酒	177
20.1	历史	177
20.2	葡萄品种	177
20.3	葡萄酒产区	178
20.3.1	托卡伊(Tokaj)	178
20.3.2	艾格尔(Eger)	179
	本章小结	179
	思考和练习题	179
第 21 章	希腊(Greece)葡萄酒	180
21.1	历史	180
21.2	葡萄酒品种	180
21.3	葡萄酒法律	181
21.4	葡萄酒产区	182
21.4.1	纳乌萨(Naoussa)	182
21.4.2	尼米亚(Nemea)	182
21.4.3	圣托里尼(Santorini)	182
21.5	V. Q. P. R. D 产区明细	182
21.5.1	优良法定产区(Appellation of Origin of High Quality, 20 个)	182
21.5.2	控制法定产区(Appellation of Origin Controlled, 8 个)	183
	本章小结	184
	思考和练习题	184
第 22 章	美国(USA)葡萄酒	185
22.1	历史	185
22.2	气候	185
22.3	产地制度	185