

一本书知道 葡萄酒

(德) 格尔德·伦特兴 著
罗昱 译

Wine

CRASHKURS WEIN



CRASHKURS WEIN

(德) 格尔德·伦特兴 著 罗昱 译

一本书知道 葡萄酒



電子工業出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京·BEIJING

Crashkurs Wein - Wein ganz einfach entdecken und genießen

by Gerd Rindchen © 2012 by Gräfe und Unzer Verlag GmbH, München

Chinese translation (simplified characters) copyright © 2014 by Publishing House of Electronics Industry(PHEI)

本书简体中文版经由Gräfe und Unzer Verlag GmbH, München授予电子工业出版社在中国大陆出版与发行。专有出版权受法律保护。

版权贸易合同登记号 图字：01-2013-2687



图书在版编目(CIP)数据

一本书知道葡萄酒 / (德)伦特著；罗昱译. —北京：电子工业出版社，2014.3

ISBN 978-7-121-22285-6

I. ①—… II. ①伦… ②罗… III. ①葡萄酒—普及读物 IV. ①TS262.6-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第002481号

策划编辑：白 兰

责任编辑：张 轶

印 刷：中国电影出版社印刷厂

装 订：中国电影出版社印刷厂

出版发行：电子工业出版社

北京市海淀区万寿路173信箱 邮编：100036

开 本：710×1000 1/16 印张：13.75 字数：237千字

印 次：2014年3月第1次印刷

定 价：68.00元

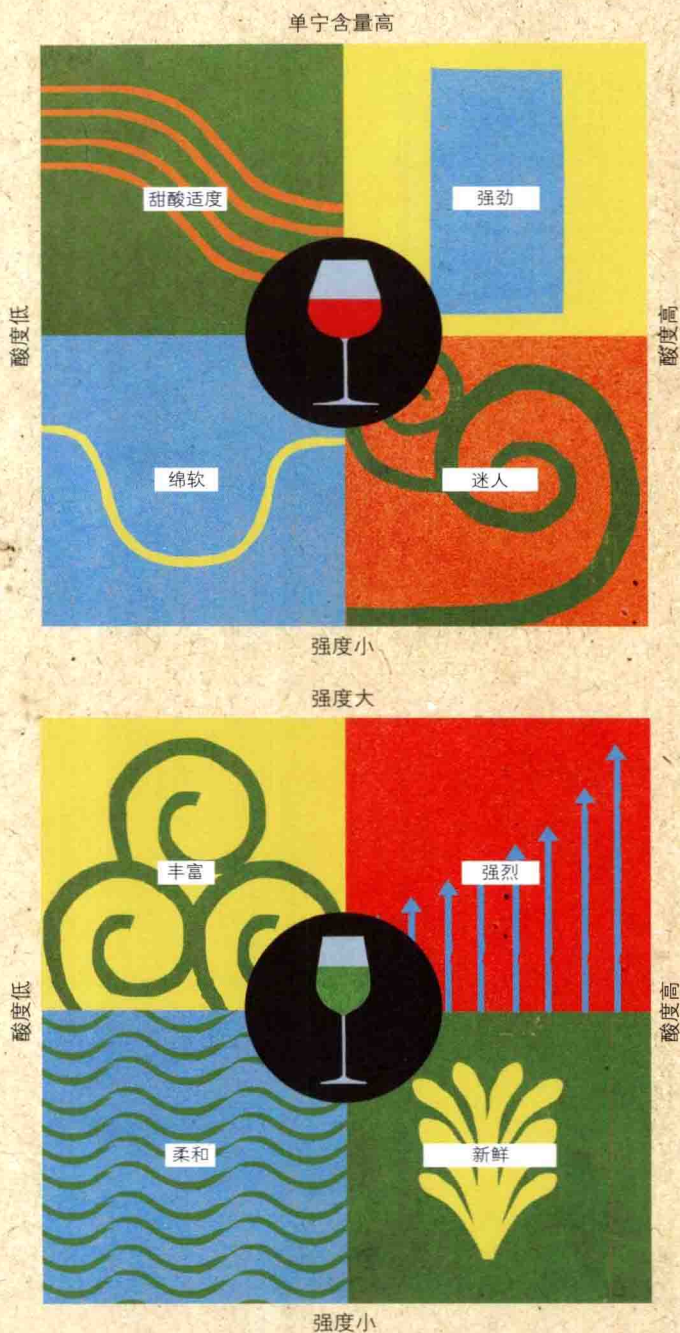
凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题，请向购买书店调换。若书店售缺，请与本社发行部联系，联系及邮购电话：(010) 88254888。

质量投诉请发邮件至zlts@phei.com.cn，盗版侵权举报请发邮件至dbqq@phei.com.cn。

服务热线：(010) 88258888。

如何找到适合自己口味的葡萄酒？

显然酒标上没有相关的提示。但是根据你提供的信息和关键词，每位酒农或者酒商都可以向你推荐相应的葡萄酒。



根据葡萄品种和葡萄种植地不同的口味类型



Üppig 丰富

霞多丽、灰皮诺、维欧尼、维蒂奇诺、经典苏瓦、瓦豪、橡木桶葡萄酒

Ausdruckstark 强烈

麝香葡萄酒、雷司令GG、桑赛尔、琼瑶浆、勃艮第、干型雪利酒、马德拉酒

Mild 柔和

灰皮诺、嘉维、苏瓦、霞多丽、白诗南、白皮诺、丽瓦纳、佛兰斯卡蒂、特雷比奥罗、白玉霓、玛尔维萨

Knackig-frisch 新鲜

长相思、雷司令、弗德乔、绿维特利纳、西万尼、匹格普勒、夏布利、香槟

Samtig 甜酸适度

里奥哈、黑达沃拉、西拉子、梅洛、圣劳伦特、丹魄、马尔贝克、阿玛罗尼、鲁西永、普里米蒂沃

Kraftvoll 强劲

波尔多、赤霞珠、基安蒂、内比奥罗、罗纳河谷、佳美娜、慕合怀特、蒙帕塞诺、西拉、丹娜、皮诺塔吉

Weich 绵软

丹菲特、梅洛、萨利斯萨兰蒂诺、歌海娜、琳贝格、黑曼罗

Charmant 迷人

黑皮诺、黑比诺、佳美、巴多利诺、巴贝拉、灰菲玛切、茨威格、秋琳歌、博若莱、桃红葡萄酒

CRASHKURS WEIN

(德) 格尔德·伦特兴 著 罗昱 译

一本书知道 葡萄酒



电子工业出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京·BEIJING

目录



轻松享用葡萄酒！ / 7

第一章

葡萄酒农与他们的葡萄酒 / 10

第二章

一切始于葡萄的产地 / 16

第三章

最重要的葡萄品种以及
用它们酿造哪种葡萄酒 / 48



第四章

葡萄酒市场的类型以及
酒标都提供了什么信息 / 78



第五章

最重要的一些葡萄酒
生产国及著名产区 / 104

第六章

与葡萄酒打交道 / 182



第七章

味道那些事儿 / 204



RINDCHEN'S

WEINKONTOR

EN'S
TOR

HEITAG -
0 - 19.00
0 - 15.00

n
24 77

Jedermann



轻松享用葡萄酒！

如果提到葡萄酒，你的脑海里会想到什么呢？

让我猜猜看：可能是“嗯，好喝，但是这个话题有点儿深奥”，“我不太在行”或者“我想了解得更多，但是貌似有些复杂”。与之相反，其实葡萄酒是一种大自然赐予我们的、神奇的酒精饮料，并已经伴随人类长达数千年之久！

在学习和了解葡萄酒知识前，要从以下思想中解放出来，要么对于葡萄酒不懂装懂，要么关于葡萄酒的一切可能的复杂标识与专业术语了解得一清二楚，甚至可以针对20世纪葡萄酒的质量做个专题报告。这就如同去买车，在挑选车辆时，你会考虑到价格、车辆的外观喷漆及该车的机械配置等是否符合自己心中的预期。没有一个人，无论是商家，还是厂家，期望你可以把该车所有零件大卸八块之后，再重新组装起来。但是人们却认为，必须对葡萄酒“了如指掌”，才有资格与其他人一起谈论葡萄酒。算了吧！让我们不要被那些所谓德高望重的“葡萄酒鉴赏家”吓倒，轻松开启这条认识、享用葡萄酒之路。

首先，我要介绍一些简单的技巧和规律，指引你在葡萄酒专业标识与名称的雨林里，找到一条归家的小径，并且帮助你未来在酒馆和餐厅里找到适合自己口味的葡萄酒。我还会给大家透露一些小窍门，让你喜爱的葡萄酒在日后品尝时口味更佳。以上的好点子你都可以在这本书中找到，文章条理清晰，文字通俗易懂。你要坚信，阅读完这本书后，你会享受到丰富的葡萄酒世界中更多的精彩！

Tips：

有时我会在书中穿插一些关于葡萄酒的小故事，知识点本身也许不是特别重要，但是穿插进来会给读者留下别样深刻的印象。一般我会用（“你们知道么……”）作为开头，来插入一段知识补充。

——格尔德·伦特兴



第一章



葡萄酒农与他们的葡萄酒

为何看似相同的葡萄酒比较起来实则截然不同呢？

也许你身边也碰到过这样的事：谁遇到这种事，都会非常疑惑。最近在朋友家喝到一瓶特别美味的葡萄酒。聪明的你，认真地抄下了酒瓶标签上的所有内容，例如“2011 上比克海默尔·克西伯格雷司令干白葡萄酒”。随后，你在网上搜索该款葡萄酒，找到一个卖家，立马下单购买了自己钟爱的这款酒。酒送到家之后才发现，哦，太令人失望了！瓶子里发酸、散发着霉味的混汤与之前在朋友家喝的美酒有着天壤之别。经过长时间的调查后你发现（给朋友打电话，特意让他们翻箱倒柜找到上次空酒瓶上的标签）：你喜欢喝的那瓶葡萄酒，来自穆勒酒庄；而你网上买的那瓶葡萄酒，来自施密特酒庄。“可是这有什么关系？”你现在会问，“同一款葡萄酒，一样的葡萄，一样的年份，甚至葡萄都是出自同一个葡萄园，它们品尝起来，味道至少总该相似吧。”

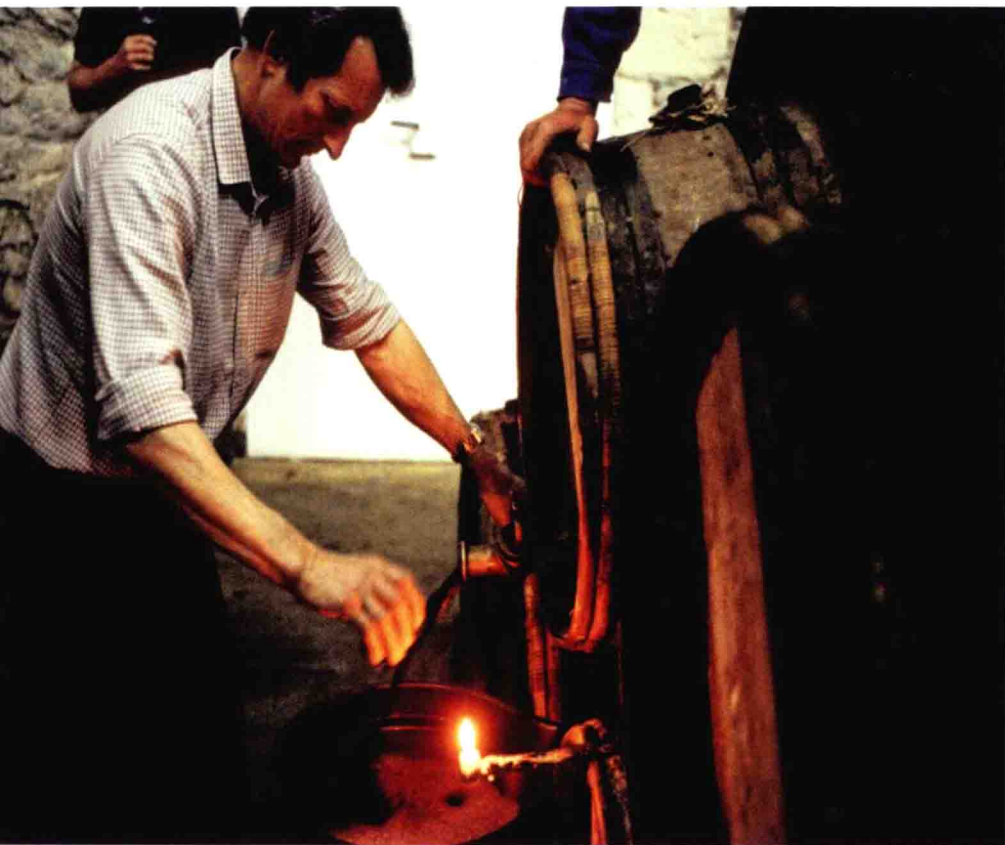
质量与酿造工艺的决定性因素

这可不是这么简单。因为，以下这点非常重要——葡萄酒农在本质上决定了葡萄酒的质量。

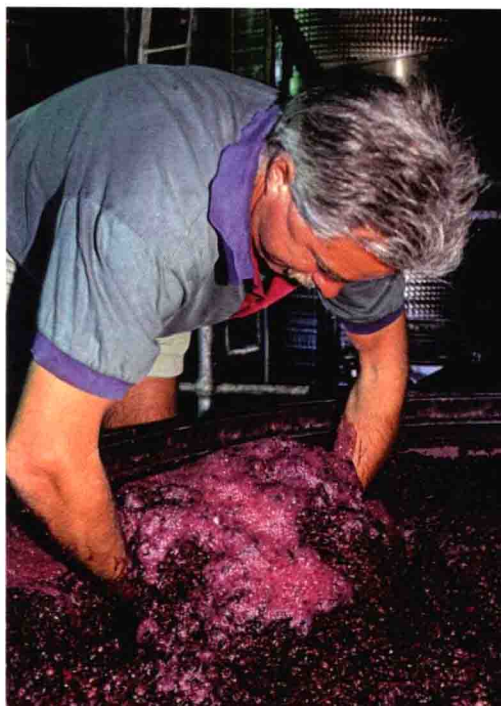
假设你在某家餐厅享用了一顿美味的维也纳炸猪排，猪排上面裹着金黄香脆的面包屑，配上焦脆的黄油煎土豆，以及爽口的黄瓜沙拉。饱餐过后，这道菜便立即



就像一名雄心勃勃的好厨师一样，葡萄酒农只有对自己培养的植物倾注了大量心血，才能够酿造出好的葡萄酒。



如果你下次喝到口味特别中意的葡萄酒，切记首先记下酒庄的名字，之后记下该款酒所选用的葡萄品种、品质级别以及酒的年份。



成为了你最爱吃的菜。直到你去了另一家餐馆，他们烹调出的猪排干硬无味、土豆稀烂、沙拉里的蔬菜也蔫瘪得毫无水分。很明显——一位厨师很会做菜，并且用料上乘；另一位厨师的厨艺本身就是半瓶子醋，选料上还偷工减料。这就能合理解释为什么两道菜肴口味上有着天壤之别，但名字却又都叫做“维也纳炸猪排”了。

对于葡萄酒农来说，情况也是这样，因为葡萄最终质量的好坏与酒农有着密不可分的关系，并且他们还要将自己种植的葡萄进一步加工成酒。酒农就像上文中提到的厨师一样，从酿酒的原料种植，到最后的加工完成，均出自他们之手。因此酒农们都建有各自不同的酒窖，这就好比每个厨师不论是在家还是在餐厅都有一个设备齐全的厨房一样。有的厨师配有蒸箱、电磁炉和一流的炊具，有的厨师只有普通的老式电炉子和表面已经用得坑坑洼洼的锅碗瓢盆。葡萄酒农的酒窖间存在的区别也能如此之多。

酒农小心翼翼地将采摘下的25公斤葡萄装入一个箱子。他们几乎把所有资金都投资到了购置酿酒过程中的不锈钢罐上。该罐用于温度调节，避免在酿造葡萄酒的加工过程中，葡萄自上而下由泵中散落出来后温度降低，并且用调试力度正好的气压压力机压榨葡萄，避免葡萄籽中的苦味进入到压榨的葡萄果浆中。

也有酒农把采摘好的葡萄扔到一辆破汽车上，装车过程中粗鲁的动作首先就破坏了葡萄果实的完整。并且还在用几十年前的混凝土发酵池来使葡萄发酵，在地窖中通过老式的螺旋压力机，在巨大压力的作用下，将葡萄压榨得粉碎，然后再用泵从地窖中将葡萄汁抽到发酵池中，由于发酵过程中产生了高温，葡萄汁中所有的香气都挥发殆尽。

现在我们还回到之前提到的那个例子上：穆勒酒庄与施密特酒庄的葡萄园相邻，拥有一样的地理位置与气候条件。但是区别就在于：穆勒是一位重视质量，并且受过专业培训的酿酒师。他不急于采摘葡萄，而是注重每公顷葡萄园里葡萄的生长情况，搭建好整齐的葡萄架，亲手为葡萄藤修枝剪叶，认真地剪掉那些发育不良的葡萄果实，延长葡萄丰收的时间。最后将精心种植的葡萄果实，运送到一尘不染的、设施齐备的地下室，精心酿造葡萄酒。于是你才喝到了这么美味的葡萄酒。

施密特酒庄的酿酒师从态度上就随随便便，他们觉得反正自己的酒大多数情况下也是匿名装在橡木桶里出售。他们要让葡萄园的产量达到饱和，同时还要把工作量降到最低，以此达到成本最小化。设想，如果他在压榨葡萄的过程中，不小心掺入了一颗烂葡萄，与此同时常年使用并已经发霉的橡木桶也很久没有清洗。一些老客户四十几年前就买他的酒，这次质量不好的葡萄酒恰巧也就赶上了……

