

WHYs IN WINE

葡萄酒 平常问

听听C&M两人101个有趣的对答

逛逛10个国家的主要产区、看看20个主要的葡萄品种
学葡萄酒完全可以轻松有趣!

Chantal CHI齐仲蝉 / Martin Hao郝利文 / Wine Press团队 著

上海文艺出版社



WHYs IN WINE

葡萄酒 平常问

Chantal CHI齐仲蝉 / Martin Hao郝利文 / Wine Press团队 著

 上海文艺出版社

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒平常问 / Chantal CHI 齐仲蝉, Martin Hao 郝利文, Wine Press 团队 著. - 上海 : 上海文艺出版社. 2011.3

ISBN 978-7-5321-4085-5

I. ①葡 ... II. ① C... ② M... ③ W... III. ①葡萄酒 - 问答

IV. ① TS262.6-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 015802 号

责任编辑 徐如麒

装帧设计 Wine Press 团队

葡萄酒平常问

Chantal CHI 齐仲蝉 / Martin Hao 郝利文 / Wine Press 团队 著

上海文艺出版社 出版、发行

上海绍兴路 74 号

新华书店 经销 上海盛隆印务有限公司印刷

开本 787×1092 1/16 印张 12.5 图、文 200 面

2011 年 3 月第 1 版 2011 年 3 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5321-4085-5/TS·50 定价 : 35.00 元

告读者 如发现本书有质量问题请与印刷厂质量科联系

T: 021-52824955

前言

葡萄酒在我身上产生了化学变化，而认识多年的 Martin 也发了酵。五年多来，我们品酒、热爱、分享与支持。这本书是个有心的记录。

想想十多年前，我也是问着问着走进了葡萄酒的世界，感谢那些酿酒师、酒庄庄主、葡萄农们的耐心，为好奇的我、喜欢追根究底的我解谜。虽然那些现在看起来平常、简单的问题当时却真让人迷惘，我心里想也许能为陷在迷宫里的爱酒人亮一盏灯，正如同过去数十年前辈们为我点的蜡烛。于是我请 Martin 把学生们常问的问题整理了出来，然后两人跑到咖啡厅、小餐馆对着手机录音。

录音的时候很有趣，两人没有任何脚本，纯粹聊天的形式，一来一往地对话，有时候服务员走过来加水的时候会带着一头雾水的表情离开；几十次的录音下来，Martin 手机的记忆空间竟然不够用（可以想见我们俩聊得多吧）。然后在数不清的深夜里将声音转换成文字，将我们对葡萄酒的热力与探讨写进书里。

认真说起来，我之所以喜欢葡萄酒，不仅仅是它很有挑战性同时又非常有趣；为了它我走进泥泞但充满生命力的葡萄园，从此让我更了解和珍惜大自然；因葡萄酒结识了许多拥有共同 Passion 的朋友，丰富了生命。

回过头来看看喝酒的一路上，我很开心遇到了像 Martin 这样的朋友。

如果葡萄酒也开始让你陶醉、起了作用，那么这本书里也许有你想找的答案。除了玩味人生、让自己的生活优质，我更希望你也能像我一样，在这个世界上遇上一群懂得分享、支持、一起爱酒爱到疯的朋友们。

p. s. 也许你的问题我们没想到，e-mail 过来，也许就出现在下本里。

Chantal
chantalchi@mac.com

序

每年从四月中旬开始,到五月底,如果你恰好在德国黑森林地区,只要你走进一家餐馆,打开菜单,你会注意到与平时不同,它增添了新的内容。在当地,这四十余天是白芦笋季,绝大多数餐馆都会推出白芦笋全宴:从头盘到甜点,每一道菜里均有白芦笋,或用它做汤,或将它配意面,或以它烹鱼。很多当地人,珍惜天公的恩赐,经常一日三餐皆食此物。还有不少好吃之徒,懂得“不时不食”的饮食之道,特地远道赶来,只为此白芦笋;他们不辞旅途劳顿,直奔餐馆,点上个白芦笋套餐,在春日里慢慢享用“蔬菜王子”。

白芦笋圆长,粗如拇指,外形极似中国北方的葱,如烹制得法,入口细嫩甘甜。有了佳肴,自然少不了美酒,而选什么酒来配则是一门艺术。菜有腥淡荤素,味呈酸甜苦辣,幸好葡萄酒的品种如此繁多。记得某位专家说过,欧洲乳酪有一千多种,口味迥异,选何种葡萄酒搭配呢?规律之一便是选同一产区的酒。以此类推,或按中国一方水土的说法,给白芦笋增色的自然是黑森林当地出色的雷司令。

Riesling,国内普遍称为雷司令,仲蝉小姐译作丽丝玲,口感清冽,佐餐时它“不会抢了菜肴的风味,反而能衬托出料理的美味”(《法国人的酒窝》)。但要领略酒的风采,温度至关紧要。如果你用餐的餐厅老板将你点的雷司令从嘉格纳(Gaggenau)酒柜里取出,你完全可以期待一次完美的美食体验。嘉格纳不仅仅是米其林星级大师们喜爱的电器品牌,具有三百多年历史,它取自于一个德国小镇的名字,而这个小镇碰巧离黑森林北部的巴登巴登不远。

本书作者齐仲蝉小姐(她写文章常用自己的法语名字 Chantal),旅法十一年,为专研美食美酒访遍一千多座新老世界的酒庄,与她弟弟合著的《法国人的酒窝》,荣获法国巴黎“世界美食家图书大赛”奖。现在她来参与这本《葡萄酒平常问》,可以说是牛刀割鸡了。

是为序。

两无斋主人

Contents 目录



Part I

Question 01-49

如何亲近葡萄酒

概念

- 2 是谁第一个发现了葡萄酒？
- 3 红葡萄可以酿制白葡萄酒吗？
- 4 什么是干红、干白？
- 5 什么是单宁？
- 6 冰酒里面放糖了吗？
- 7 香槟的身份？

品尝

- 8 怎样拿葡萄酒杯才专业？
- 9 为什么葡萄酒杯有不同形状？
- 10 品酒有顺序吗？
- 11 为什么喝前要先观察酒的颜色？
- 12 如何闻香、辨认酒中的香气？
- 13 为什么专家喝酒看起来像是在漱口？
- 14 如何表达自己对葡萄酒的感觉？

- 16 红白葡萄酒的适饮温度是？
- 18 何为“醒酒”？
- 20 “盲品”(Blind tasting)是什么意思？
- 21 品酒会为什么不能抽烟？

常识

- 22 怎样看酒标？
- 24 葡萄酒有没有保质期？
- 25 葡萄酒的年份是指收成还是装瓶的年份？
- 26 葡萄酒也有时差吗？
- 27 葡萄酒可以放冰箱里储藏吗？
- 28 软木塞露出一截的葡萄酒还能喝吗？
- 29 发酸的葡萄酒能当醋做菜吗？
- 30 酒里有臭鸡蛋或湿报纸的味道怎么办？
- 31 葡萄酒兑雪碧是中国人发明的吗？
- 32 听说葡萄酒世界分新老，这是什么意思？

选酒

- 33 什么时候该喝什么酒？
- 34 螺旋塞与橡木塞，哪个更好？
- 35 挂杯越明显代表酒越好吗？
- 36 价钱越贵酒越好吗？
- 37 瓶子越重酒越好吗？
- 38 投资哪种酒回报最高？

配餐

- 39 酒配餐有哪些基本原则？
- 40 什么酒可以和中餐百搭？
- 41 吃辣的菜能喝些什么？
- 42 哪些食物是葡萄酒的大敌？

侍酒

- 43 倒酒有顺序吗？
- 44 开香槟前要摇一下？
- 45 上餐厅怎么点酒？
- 46 侍酒师的任务是？

健康

- 47 什么是“法式悖论”(French Paradox)?
- 48 红葡萄酒比白葡萄酒更有助健康吗？
- 49 葡萄酒喝多少才算适量？
- 50 酒精饮料混着喝容易醉吗？
- 51 瓶底的沉淀喝下去会伤身吗？
- 52 葡萄酒真能防癌、治癌吗？
- 53 葡萄酒可以防止心血管疾病吗？
- 54 除了喝葡萄酒，怎样饮食才能健康长寿？



Part II 主流品种

- 56 赤霞珠 Cabernet Sauvignon
- 58 品丽珠 Cabernet Franc
- 60 梅洛 Merlot
- 62 黑皮诺 Pinot Noir
- 64 希哈 / 设拉子 Syrah/Shiraz
- 66 仙粉黛 Zinfandel
- 68 马尔贝克 Malbec
- 70 田帕尼优 Tempranillo

72	内比奥罗 Nebbiolo
74	桑娇维赛 Sangiovese
76	芭贝拉 Barbera
78	格纳希 Grenache
80	卡门内 Carménère
82	霞多丽 Chardonnay
84	琼瑶浆 Gewürztraminer
86	雷司令 Riesling
88	长相思 Sauvignon Blanc
90	赛美蓉 Sémillon
92	薇优聂 Viognier
94	马珊 Marsanne



Part III

Question 50-70

种植与酿造

98	什么地方适合种植酿酒用的葡萄？
99	葡萄喜欢长在什么地方？
100	为什么要剪枝、控制生长？
101	为什么要摘绿、去掉很多葡萄？
102	可以浇水吗？
103	多老的葡萄藤才能叫“老藤”？
104	什么是蚜虫病？
105	人工采收和机器采收哪个效果好？
106	“用脚踩”的葡萄酒味道如何？
107	为什么有时在葡萄酒里会有奶味？

- 108 做葡萄酒为什么会用到牛血或鸡蛋？
- 109 葡萄酒有香味是因为加了香精吗？
- 110 橡木桶的选择有何讲究？
- 111 何谓加强型葡萄酒？
- 112 什么是波特酒？
- 114 什么是雪利酒？
- 115 有机葡萄酒如何有机法？
- 116 什么是 Reserva/Riserva/Réserve？
- 117 什么是“膜拜酒”、“车库酒”？
- 118 酒庄和酒商有何不同？
- 120 叫“Château”的酒庄都真的有城堡吗？



Part IV

产酒大国

- 122 法国 France
- 124 意大利 Italy
- 126 西班牙 Spain
- 128 德国 Germany
- 130 美国 USA
- 132 智利 Chile
- 134 阿根廷 Argentina
- 136 澳大利亚 Australia
- 138 新西兰 New Zealand
- 140 南非 South Africa



Part V

Question 71-101

产酒国的那些事

法国 France

- 144 波尔多酒是法国最好的葡萄酒吗？
- 145 人们常说的 1855 是怎么回事？
- 146 为什么拉菲有大小之分？
- 147 什么是五大酒庄、八大酒庄？
- 148 什么是“波尔多混合”？
- 149 为什么说勃艮第是全世界最复杂的酒区？

意大利 Italy

- 150 托斯卡纳和奇昂蒂是一回事吗？
- 151 什么是“超级托斯卡纳”？
- 152 除了黑手党，西西里岛也产葡萄酒吗？
- 153 罗密欧和朱丽叶的故乡喝啥酒？
- 154 为什么内比奥罗被称为“雾葡萄”？
- 156 庞贝城的废墟上也种葡萄吗？

西班牙 Spain

- 157 全世界葡萄种植面积最大的国家是？
- 158 为什么说里奥哈是经典？
- 160 为什么有些西班牙酒瓶外面裹着金丝网？

葡萄牙 Portugal

- 161 葡萄牙的 Douro 和西班牙的 Duero 是同一条河吗？
- 162 全世界最大的软木塞供应国是？

德国 Germany

- 163 为什么德国产的白葡萄酒比较多？
- 164 为什么德国产的白葡萄酒比较酸？

美国 USA

- 165 为什么加州纳帕谷的酒很贵？
- 166 1976 年巴黎盲品是怎么回事？
- 168 Robert Parker 与 Wine Spectator 如何打分数？

阿根廷 Argentina

- 170 全世界最高的葡萄园在哪儿？
- 171 为什么马尔贝克会成为阿根廷的当家品种？

智利 Chile

- 172 卡门内和梅洛是同一葡萄品种吗？
- 173 为什么说智利葡萄酒的性价比很高？

澳大利亚 Australia

- 174 什么是 GSM？
- 175 设拉子和希哈是同一葡萄品种吗？

新西兰 New Zealand

- 176 新西兰适合种葡萄吗？
- 177 为什么新西兰的长相思如此有名？

中国 China

- 178 中国能酿出 “Made in China” 的好酒吗？

179 附录一：葡萄酒品种译名

180 附录二：地区译名

184 附录三：作者简介

185 后记

Part I

Question
Q01-49



Close to Wine

如何亲近葡萄酒

该怎么品葡萄酒、选酒，又怎么表达自己对酒的感觉？



是谁第一个发现了葡萄酒？

M: 一个说法是，葡萄酒最早是猴子发现的。故事是说，山里的葡萄掉在石坑里，葡萄皮上的天然酵母自然发酵，变成了葡萄酒，猴子喝后就醉了。另外一个说法是，一个喜欢吃葡萄的国王把葡萄藏在缸里，结果有些缸里的葡萄发酵成了葡萄酒，大家都不知道是什么，以为是毒药所以没人敢喝。这个国王有一个妃子，她由于失眠很苦恼，想自杀，就喝了整整一缸“毒药”，结果不但没死成，反而睡了个好觉。之后，她把这件事告诉国王，国王大喜，开始天天喝葡萄酒，并更加宠爱那个妃子。不过据科学考察，目前最早发现有葡萄酒痕迹的是在高加索地区。

C: 有报道称，最早做葡萄酒的是中国人。

M: 有人在河南发现有 8 千年前的葡萄酒痕迹。所以说，我们中国人是最早喝到葡萄酒的，不是猴子也不是高加索人。

C: 故事归故事，我想我们得先帮葡萄酒澄清一下，葡萄酒并不只是红酒，它们两个之间并没有等号。葡萄酒有红、白以及玫瑰红，也就是 Rosé。(Rose 这个字是玫瑰的意思，而 Rosé 乃其形容词，比喻宛如玫瑰一般的颜色。葡萄酒以这三种颜色来做大分类) 此外，还分为带气泡、不带气泡。没有气泡的葡萄酒英文写作 Still Wine, Still 有静止的意思，也就是不动、不变化，而法文把这种没气泡的酒叫 Vin Tranquille, 而 Tranquille 表示安静、不好动、乖的(有意思的法国人把酒给拟人化了)。如果把葡萄酒送到实验室分析的话，那么其中最主要的组成为水分，其次为酒精(乙醇)，然后是酸以及残糖，还有甘油，当然不能忘记里头有多酚以及单宁。



红葡萄可以酿制白葡萄酒吗？

M: 很多人以为这个问题就像“黑人可以生出白小孩”一样简单。其实是不对的，红葡萄也可以酿出白葡萄酒，只要发酵时不浸皮。

C: 和皮的接触时间的长短会影响色素的萃取量，时间越短，那么颜色就越淡。

M: 一个好例子：香槟。香槟由两种红葡萄与一种白葡萄酿制，但酿出来的却是白的。

C: 红葡萄的色素含量会因品种而不同，比如说黑皮诺，它酿出的酒色就比赤霞珠淡得多，因此，它也是酿制气泡酒以及香槟的基调品种。一般说来产量越大，色素量也越低，而葡萄越成熟则越高，因此天气非常冷的国家葡萄不能充分成熟时，色素含量则比较低。不过世界上什么人都有，据我所知，在法国和意大利还真有人拿红葡萄酿白酒，不是气泡酒（香槟之类的）。这种得经过脱色处理的葡萄酒，我倒还没喝过，不知道味道如何。





什么是干红、干白？

概念

M: 很多人以为干红的“干”是干杯的“干”，认为干杯喝掉的酒就叫干红。有次我讲课做培训，有学生对我说，“老师，我喝过‘湿’红”，我说有吗？还有人认为“干”是酸或涩，其实都不对。所谓干，就是酒的糖分已充分发酵，饮用时觉不出甜味、酸味明显的葡萄酒。

C: 也就是残糖量 (residual sugar) 很低的。

M: 中国的法律规定，每升葡萄酒中的残糖量低于 4g，才能叫干白或干红。

C: 另外，香槟中的“干”又是另一种。许多所谓的干型香槟 (英文: dry, 法文: sec) 指的是在添料 (dosage) 中每升含 17 到 35 克的糖分，特干型 (Extra-dry) 为每升含 12 到 20 克的糖分。但是这两者都不是口感最干的，含糖量最低的叫天然原味型 (Brut nature)，每升含糖量低于 3 克。一般最常见的则是原味型 (Brut)，每升含糖量低于 15 克。





什么是单宁？

C: 你平常是如何对同学们解释单宁的口感呢？怎么形容那种感觉呢？

M: 我让他们吃葡萄皮。那种很涩、收敛的感觉就是单宁带来的。

C: 在法国，有人和我形容那种感觉跟茶泡得太浓时很像！那么你有没有解释单宁还分好的和不好的单宁、两者的口感差异呢？

M: 好的单宁很柔顺，不好的单宁粗糙。

C: 我是这样形容的：不好的单宁会让你觉得在舔一块刚刨过的木板，表面不平滑、刮舌；而好的则是打磨过的、丝滑的、不扎的。在评判一支葡萄酒做得好不好时，单宁是重点项。好单宁会显得紧致、内敛，宛如一个没赘肉的、结实的体型；同时，在我们品酒时，单宁也是帮助判断酒是否可陈年的一把钥匙，如果一款才两三年的红酒入口柔顺，没有一点点你所说的收敛感，说明这酒走不远，属于趁新鲜早饮型的；反之则有能耐存放。

M: 单宁来自于葡萄皮和葡萄籽，它是酒的心脏。所以单宁越优质的红葡萄酒，越能陈年。

C: 单宁也有部分来自于葡萄梗。单宁是红酒的脊梁 (backbone)，它搭起了酒的骨架子，而白葡萄酒则是酸度，即所谓的清新度。在红葡萄酒熟成的过程中，单宁会越来越圆润，那种涩的收敛感会减弱。它最重要的作用是能陈年，有了单宁，葡萄酒便有了和时间赛跑的本钱。此外，许多酿酒师以及橡木桶制造商认为在橡木桶中养酿的酒也能吸收橡木的单宁（葡萄的单宁和橡木的单宁是不同的家族），许多酒庄会将他们优质的收成放进橡木桶，不只是为了增加香气，同时也添加橡木的单宁。