



带您走入葡萄酒的缤纷世界
尽情享受葡萄酒的迷人魅力

210款精挑细选的世界著名葡萄酒

享受香醇葡萄酒

ENJOY MELLOW WINE

(日)成美堂出版编辑部◎编著
赵怡凡◎译



TITLE: [おいしいワインの事典]

BY: [成美堂出版編集部]

Copyright © SEIBIDO SHUPPAN 2008

Original Japanese language edition published by SEIBIDO SHUPPAN Co.,Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with SEIBIDO SHUPPAN Co.,Ltd.,Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

©2010, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本成美堂出版株式会社授权辽宁科学技术出版社在中国范围独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2010第61号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

享受香醇葡萄酒 / (日)成美堂出版编辑部编著; 赵怡凡译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2011. 1

ISBN 978-7-5381-6763-4

I. ①享… II. ①成… ②赵… III. ①葡萄酒-通俗读物 IV. ①TS262.6-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第236643号



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司(www.booklink.com.cn)

总策划: 陈庆

策划: 李伟

设计制作: 周军

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 邮编: 110003)

印刷者: 北京天成印务有限责任公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 172mm × 245mm

印张: 10

字数: 80千字

出版时间: 2011年1月第1版

印刷时间: 2011年1月第1次印刷

责任编辑: 郭莹 谨严

责任校对: 合力

书号: ISBN 978-7-5381-6763-4

定价: 39.80元

联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lnkjc@126.com

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

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/6763

享受香醇葡萄酒

ENJOY MELLOW WINE

(日) 成美堂出版编辑部◎编著
赵怡凡◎译



辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·

A glass of red wine is in the foreground on the left, partially filled. In the background, there is a plate with some food, possibly a salad or vegetables, and a blurred interior setting with warm lighting.

前言

Message

葡萄酒相伴的美味生活

你会在怎样的情境下与葡萄酒邂逅？

你每天享用美味可口晚餐的时候，

举办重要的家庭宴会，

庆祝各种纪念日……

葡萄酒，会你的生活增添一幕幕绚丽的色彩，

是你不可欠缺的完美伙伴。

仅仅在餐桌上摆放一瓶葡萄酒，

就能为你带来更为华美的感受，

为我们带来幸福和快乐，

成为生活中的至尊享受。

这本书，将为你详细的介绍葡萄酒的知识，

选购葡萄酒的小窍门，

与葡萄酒味道相呼应的美食搭配，

这里应有尽有，

将为你的葡萄酒生活增添情调。

那么，赶快到这些知识中来尽情的畅游吧。

会让你流连忘返，再也不能离开葡萄酒！





目录 contents

前言·····	2
本书的解读方法·····	7
葡萄酒的基础知识	
葡萄酒的种类与酿造工艺·····	8
标签的解读方法·····	10
通过酒瓶形状辨别产地·····	12
更易挑选出美味葡萄酒的等级制度·····	14
本书挑选葡萄酒的基准·····	15
● 名酒的故事1 罗曼尼·康蒂 ·····	16



第 1 章

轻松享用每日葡萄酒 ·····	17
搜罗美味葡萄酒的诀窍·····	18
红葡萄酒精选·····	20
偏重酒体 ·····	20
中等酒体 ·····	22
偏轻酒体 ·····	24
高性价比精选 ·····	26
白葡萄酒精选·····	28
辛辣 ·····	28
甘甜 ·····	30
高性价比精选 ·····	32
桃红葡萄酒精选·····	34
起泡葡萄酒精选·····	36



●名酒的故事2 玛歌庄·····	38
------------------	----

第 2 章

饮用葡萄酒的必备基础常识····· 39

品尝——挑选葡萄酒的第一步·····	40
四要素——打造真正的红酒品味·····	42
挑选葡萄酒的基准法则·····	44
与美酒相伴的高脚杯·····	46
葡萄酒的最佳饮用温度·····	48
正确的开瓶方法及礼节·····	50
醒酒器——美味升级的秘籍·····	52
家庭必备的葡萄酒保存方法·····	54
动手制作人气鸡尾酒·····	56



●名酒的故事3 贵腐酒·····	58
------------------	----

第 3 章

以葡萄品种分类的葡萄酒精选 ····· 59

葡萄酒的根本所在——红白10品种·····	60
赤霞珠 ·····	62
黑皮诺 ·····	66
梅洛 ·····	70
西拉 ·····	74
桑娇维赛 ·····	78
添普兰尼洛 ·····	82
莎当妮 ·····	86
雷司令 ·····	90
白苏维翁 ·····	94
灰皮诺 ·····	98
补充知识——红葡萄酒品种·····	102
补充知识——白葡萄酒品种·····	104
干酪与葡萄酒的绝妙组合·····	106
面包与葡萄酒的完美组合·····	108
水果与葡萄酒的美妙搭配·····	110

●名酒的故事4 考尔通·查理曼·····	112
----------------------	-----



第 4 章

国家、区域级别的葡萄酒 ····· 113

葡萄酒的世界地图——欧洲·····	114
葡萄酒的世界地图——新世界·····	116
法国·····	118
波尔多 ·····	120
勃艮第 ·····	122
卢瓦尔河流域 ·····	124
朗格多克、鲁西永地区 ·····	126
香槟地区 ·····	128
罗讷河 ·····	130
阿尔萨斯 ·····	131
意大利·····	132
托斯卡纳 ·····	134
意大利北部 ·····	136
德国·····	138
莱茵高、摩泽尔 ·····	140
西班牙·····	142
里奥哈 ·····	144
美国·····	146
加利福尼亚州 ·····	148
智利·····	150
澳大利亚·····	152
新西兰·····	154
南非·····	156

本书的解读方法

本书是为初步接触葡萄酒、渴望更加了解葡萄酒的初学者准备的，以价格相对低廉的大众化葡萄酒为主展开介绍。除此之外，根据品尝者的感受，会有更为简单易懂的详细介绍，这样一来，就可以找到大致符合自己口味的葡萄酒了。

■ 关于原产地的标注方式

关于商品的原产地，全部根据记载在瓶身上的各国原产地的标注方式进行标记。但是，由于商品的种类不同，在不同地域、地区，多少会出现一些规格不统一的现象。

■ 关于葡萄酒的价格

葡萄酒的价格，会因陈酿年限及库存数量变动而不同。本书提供的价格区间范围仅供参考，实际价格请参见各经销商或葡萄酒厂家官方网站。

■ 关于味道的印象图标

对于本书中所介绍的商品，在味道上一律采用一目了然的图标标记方式。对红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒、起泡酒分别选用了4种不同的图标表示。图标只是表示大概的数值，选购时仅供参考。（关于葡萄酒口味的详细构成成分请参见本书第43页）

酒体

表示葡萄酒口感的轻重程度。浓厚、有果汁浓缩口感的药用“重”、“偏重”表示。

红葡萄酒

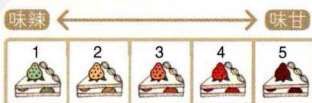


白葡萄酒



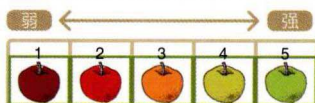
甜度

表示酒中葡萄果实的味道。数值越大，口感越甜。



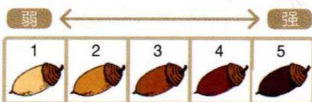
酸度

表示葡萄在发酵过程中散发出酸味的强弱程度。数值越大口感越酸。



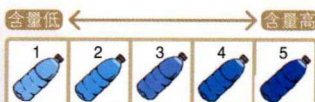
涩味

含在葡萄种子、果皮当中的单宁，散发出的涩味。仅对红、白两种葡萄酒进行标记。



矿物元素

来自土壤中矿物质的味道。仅对白葡萄酒和起泡酒进行标注。



葡萄酒的种类与酿造工艺



白葡萄酒

White

酿造工艺

果实

主要选用白葡萄。

除梗、破皮

经过粉碎机，使果实与果梗分离。

压榨

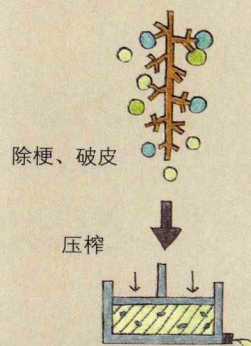
经压榨机压榨，只取出果汁。

发酵

加入酵母，为不损害其新鲜程度，将发酵温度控制在15℃左右。

陈酿

装入木桶存放，进入陈酿期。



只使用葡萄果汁酿制的葡萄酒

白葡萄酒是将葡萄去皮、压榨后取果汁酿造而成的。除了白葡萄，也可以选用果皮颜色较淡的葡萄品种。除去发酵过程中产生的酵母残骸，也是白葡萄酒发酵过程中的一道工序。



起泡酒

Sparkling

酿造工艺

果实

选用白葡萄和黑葡萄。

压榨

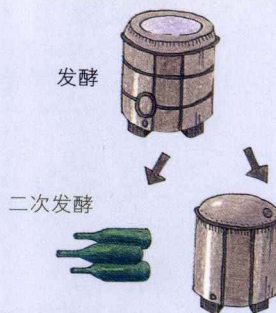
经压榨机压榨，只取出果汁。

发酵

将果汁移入木桶中发酵。过程中需去除酵母残骸。

灌装

在瓶中加入糖汁，使之在瓶内再次发酵。



融入二氧化碳口感清爽的葡萄酒

起泡酒就是将没有发酵完成的白葡萄酒，灌装入瓶，使之在瓶中再次发酵，是产生二氧化碳后的葡萄酒。严格意义上讲，只有在法国香槟地区生产的起泡葡萄酒才可以被称之为“香槟”。

葡萄酒的种类包括红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒以及起泡酒4种。颜色、味道各不相同，是不同酿造方法的产物。



红葡萄酒

Red

酿造工艺

果实

选用黑葡萄。

除梗、粉碎

经过粉碎机，使果实与果梗分离。

发酵

加入酵母发酵，经压缩取出果实和果皮。

压榨

将葡萄的果肉连带果皮搅碎。

陈酿

装入木桶存放，进入陈酿期。



发酵



压榨



使用葡萄果实整体酿造而成的葡萄酒

红葡萄酒是将葡萄果肉与果皮混合发酵酿造而成的葡萄酒。与白葡萄酒相比，含有更多的单宁，口感酸涩是其特征。冷藏后酸涩口感会有所加重，一般在常温状态下饮用即可。



桃红葡萄酒

Rosé

酿造工艺

果实

选用黑葡萄。

除梗、粉碎

经过粉碎机，使果实与果梗分离。

发酵

发酵过程中微微呈现出粉色的时候，进行压榨。

压榨

将葡萄的果肉连带果皮捣碎。

陈酿

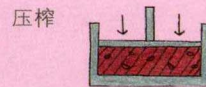
装入木桶存放，进入陈酿期。



发酵



压榨



诱人的玫瑰色葡萄酒

有如玫瑰一般诱人的粉红色葡萄酒。使用黑葡萄，采用与白葡萄酒相同的发酵工艺酿造。也可以选用黑、白两种葡萄共同发酵。这里介绍的方法是与红葡萄酒发酵工艺相同，只是在发酵方法上稍有不同。

对于 标签的 解读



① 葡萄酒名称

酒庄名称、酿酒师姓名、葡萄庄园以及葡萄品种，都会有所标注。在标签上通常采用最大字体书写。

② 原产地

葡萄酒的酿造产地。所属地区、村庄、葡萄庄园，标注内容越详细，质量越高。

③ 制造年份

也就是葡萄酒的资历。葡萄酒的味道由葡萄决定。因此，制造年份是指葡萄收获的年份。

④ 等级

法国酿造的葡萄酒最高等级为AOC，意大利的为DOCG，各自分为4个级别。有时候也会分别以Grand Cru（特级）、Premier Cru（1级）等级别加以表示。

⑤ 容量

记载葡萄酒的容量。一般情况下，规格都是750ml（满瓶）。市面上也会有大容量装和小容量装。

⑥ 制造商

制造葡萄酒的厂商名称。也有标注酿酒师姓名的情况。

⑦ 酒精浓度

一般情况下，葡萄酒的酒精浓度在14%左右。使用含糖量较高的葡萄制造的甘甜口感的葡萄酒，其酒精浓度会更高一些。

标签上标注有葡萄酒的全部简介

对于葡萄酒，于何时何地生产制造、品质如何，不管是有怎样经历的持有者，都会对这些问题提出质疑。关于这些问题的详细解答都被标注在葡萄酒的标签上。葡萄酒的标签，除了在外观造型上进行装饰之外，更为重要的意义是其作为葡萄酒的履历书来对葡萄酒进行的介绍。葡萄酒法律极为健全的法国、德国以及意大利等国家，对于葡萄酒标签的标记方式

有着极为严格的规定，无论是最高等级的葡萄酒，还是普通的日用餐酒，标签上的标注都是一目了然。

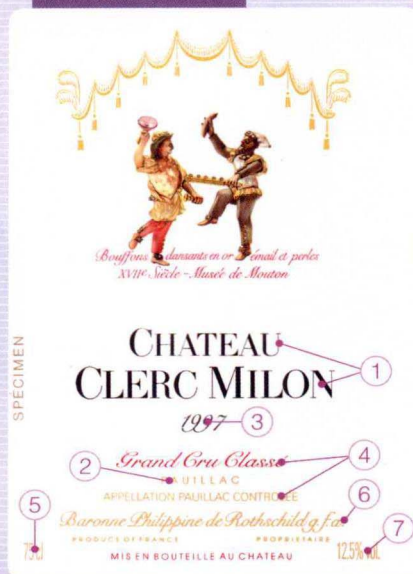
有些葡萄酒的标签上，仅仅画有插画或者是商标图案，这样的酒，大多是一些品质不是太高的葡萄酒。

在葡萄酒上粘贴标签也是一种不容忽视的“礼节”。上面标注着有关葡萄酒的各种信息，是选购者的主要信息来源。

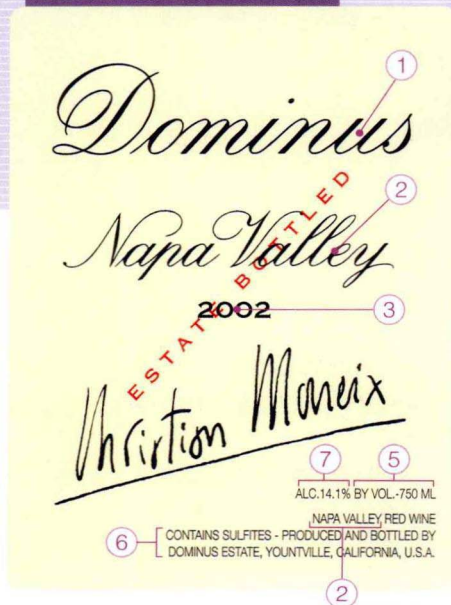
意大利



法国/波尔多



美国/加利福尼亚



法国/勃艮第



例……法国/勃艮第

- ① 葡萄酒名称►MONTRACHET (蒙塔榭)
- ② 原产地►BOURGOGNE (勃艮第)
- ③ 制造年份►2005年
- ④ 等级►特级
- ⑤ 容量►750ml
- ⑥ 制造商►DOMAINE DES COMTES LAFON
- ⑦ 酒精浓度►14%



France

香槟酒

世界各地的香槟酒都会使用这种形状的酒瓶。因为其内部的抗压能力经过了千锤百炼。



France

勃艮第产

“溜肩形”的造型是其特征所在。除勃艮第地区之外，罗纳河谷山坡，以及卢瓦尔河地区所产的葡萄酒也会选用这种造型。



France

波尔多产

波尔多地区所产的葡萄酒，瓶子形状多为“宽肩形”。这种形状的酒瓶，在意大利、西班牙、美国等地也会使用。

不同国家不同产地的葡萄酒瓶形状

每当提起葡萄酒酒瓶形状的时候，“宽肩形”的酒瓶都会首先浮现在脑海里，这已成为葡萄酒的一种象征。如今，世界各国都在进行着葡萄酒的酿造，酒瓶的形状也越来越多样化。但是在欧洲，那些古老的葡萄酒产地，依旧使用着各自传统形状的酒瓶。如波尔多和勃艮第，自古至今都在使用着“宽肩形”和“溜肩形”这两种自身“御用造型”酒瓶。另外，

美国所酿造生产的葡萄酒也经常会使用“宽肩形”的酒瓶，但这些葡萄酒都被称为“波尔多型葡萄酒”。

如今在日本所酿造的葡萄酒，几乎都是具有世界水准的“波尔多型葡萄酒”以及“勃艮第型葡萄酒”。

在选购葡萄酒的时候，产地是其品质最为重要的线索。即使不看标签，只看一下酒瓶的形状，就可以了解到葡萄酒产自哪里。



France

普罗旺斯产

法国南部的普罗旺斯地区酿造的葡萄酒使用这种造型的酒瓶。生产商所指定的灌装用酒瓶与一般酒瓶在形状上有着微妙的差异。



Italy

基昂蒂葡萄酒

意大利托斯卡纳地区经常选用这种具有独特造型的球形酒瓶。这类酒瓶外部都使用麦秆进行包裹。



Germany

莱茵河、摩泽尔河地区

瘦瘦高高的溜肩造型是其特征。通过酒瓶颜色来区分两地，莱茵河流域所产的葡萄酒酒瓶颜色为棕色，摩泽尔河流域的葡萄酒则使用绿色酒瓶。



一般情况下，酒瓶的容量为750ml。但也有其1/2容量的小容量装和2倍容量的大瓶装以及其他各种不同的规格。

酒瓶的规格以及名称



为保障葡萄酒品质所产生的等级制度

葡萄酒是最为单纯的仅用葡萄进行酿造的酒。尽管如此，葡萄的品种、生长的土壤、种植的方法、环境气候、收获时期、酿造工艺以及之后的储藏方式，这些都会对葡萄酒的品质产生很大的影响。因此，为了最大限度的保护葡萄酒的特性及品质，制定了各种规定。这就是后来被称之为“葡萄酒法律”的条款。其中，最为重要的就是作为品质基准的“等级制度”。

“葡萄酒法律”制定于20世纪30年代初期。当时欧洲各国持续恶劣天气，葡萄酒产业受到了很大的打击。伪造法国著名产地的劣质

葡萄酒大量上市。为了追讨“伪造产地”的葡萄酒产商，因此，制定了这项法律。这项法律当中，对法国地区葡萄品种、种植方式，以及酿造工艺等方面都做出了极为严格的规定。这就是法国的葡萄酒法律，即“原产地名号认定”，也就是经常所说的AOC。

此外，在加入葡萄酒生产组织的国家也都依据欧洲葡萄酒法律（可参照下图）制定了各自国家的葡萄酒等级制度。如果了解了各国葡萄酒等级的名称之后，在选购过程中会更加的轻松。



葡萄酒的等级，是评价葡萄酒品质的基准。为品尝到令自己满意的葡萄酒，对其等级的确认，是不可欠缺的重要环节。



成城石井 采购

日本饮品协会认证
职业葡萄酒顾问
高桥龙司先生

- ① 在价格、口味、品质等方面进行权衡。
- ② 在不同地区的不同品种之中进行均衡、挑选。
- ③ 在任何时候都可以采购到指定商品。

在“成城石井”，以葡萄酒酿造技师职业资格证书持有者的身份担任采购一职。这次，为本书严格挑选了高品质的葡萄酒，在口感方面与酿造工艺上都非常慎重。从采购进货到配送发货，自始至终都严格控制了温度。



ENOTECA

葡萄酒经销商
玉川高岛屋 S・C店 店长
长瀬智明先生

- ① 罗列出店铺销售人气超高的名酒。
- ② 展示各种葡萄个性的葡萄酒。
- ③ 选择各国各地区平衡感出众的葡萄酒。

这次在对葡萄品种类别的甄选上，尽量扩大产地以及价格的范围，特别是对在本店铺销售出色的葡萄酒进行了严格的筛选。在充分考虑酒窖和酒田等级的基础上，重视平衡感的选择。

来自专业人士的介绍

本书挑选葡萄酒的基准



Vinos 山崎 董事会专务

日本饮品协会认证
高级葡萄酒顾问
种本祐子小姐

- ① 推荐目前还没有名气但在生产国当地评价很高的酒窖及酿酒师制造的葡萄酒。
- ② 充分发挥出葡萄个性的酒。
- ③ 没有地域差异、推荐各个产地的美味葡萄酒。

在Vinos 山崎任职，经常去实地考察、采购葡萄酒，对一些在日本还没有产生名牌效应的葡萄酒非常留意。在推荐过程中，进行了严格的审查，以去除那些由多种葡萄品种酿造而成的名酒，以及不能充分表现出葡萄特色的葡萄酒。