

法国葡萄酒 讲座

◎从波尔多和勃艮第到阿尔萨斯、卢瓦河……每一个法国酒庄都有一段传奇。
从零开始的葡萄酒知识

〔日〕弘兼宪史 著

张佳雯 译

◎84个KEY WORD带你认识声光显赫的

五大酒庄和产区AOC葡萄酒

◎了解法国葡萄酒，让你的

葡萄酒世界更开阔

弘兼宪史

The Guide of Tasting French Wines for Beginners

◎每个产区的土壤、葡萄品种、酒庄、佳酿，一目了然，轻松锁定自己喜爱的酒款



南海出版公司

（弘兼宪史）
The Guide of Tasting French Wines for Beginners

法国葡萄酒讲座

〔日〕弘兼宪史 著 张佳雯 译



南海出版公司

图书在版编目(CIP)数据

弘兼宪史法国葡萄酒讲座/[日]弘兼宪史著;张
佳雯译. —海口:南海出版公司, 2012.1
ISBN 978-7-5442-5631-5

I. ①弘… II. ①弘…②张… III. ①葡萄酒—基本
知识—法国 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第194666号

著作权合同登记号 图字:30-2011-093

Sarani Kiwameru France Wine Nyumon
Copyright © 2003 by Kenshi Hirokane
Chinese translation rights in simplified characters arranged with GENTOSHA INC.
through Japan UNI Agency, Inc., Tokyo and BARDON-Chinese Media Agency, Taipei
All rights reserved.

弘兼宪史法国葡萄酒讲座

[日]弘兼宪史 著

张佳雯 译

出 版 南海出版公司 (0898)66568511
海口市海秀中路51号星华大厦五楼 邮编 570206
发 行 新经典文化有限公司
电话(010)68423599 邮箱 editor@readinglife.com
经 销 新华书店

责任编辑 崔莲花
特邀编辑 焦乐群
装帧设计 蔡阳阳
内文制作 田晓波

印 刷 三河市三佳印刷装订有限公司
开 本 890毫米×1270毫米 1/32
印 张 6
字 数 80千
版 次 2012年1月第1版
印 次 2012年1月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5442-5631-5
定 价 28.00元

版权所有, 未经书面许可, 不得转载、复制、翻印, 违者必究。



第1章 信息丰富的酒标

- 1 产地 ● 种类丰富、品质优良——从法国葡萄酒开始 /8
- 2 酒标 ● 葡萄酒的“履历” /10
- 3 分级 ● 开怀畅饮与小口浅酌的葡萄酒 /12
- 4 AOC ● 酒标上的出处越详尽，葡萄酒等级越高 /14
- 5 年份 ● 挑选葡萄酒要讲究年份 /16

第2章 让葡萄酒更好喝的秘诀

- 6 酒单 ● 大大方方点便宜酒！ /20
- 7 品酒顺序 ● 先白后红，享受不同风格 /22
- 8 品酒前的准备 ● 温度影响葡萄酒的风味 /24
- 9 酒杯 ● 酒杯影响酒的风味 /26

- 10 颜色 ● 选择色泽澄澈的酒 /28
- 11 香气 ● 香气在品酒中很重要 /30
- 12 味道 ● 决定葡萄酒味道的五大要素 /32
- 13 口感 & 评价 ● 记住描述红葡萄酒口感的关键词 /34
- 14 品鉴 ● 同时喝几种酒，了解差异 /36
- 15 买酒 ● 在保存环境良好的酒水店买酒 /38
- 16 TPO ● 品酒需要天时、地利、人和 /40
- 17 酒食搭配 ● 不一定“白酒配白肉，红酒配红肉” /42
- 18 乳酪 ● 葡萄酒的最佳拍档——乳酪 /44
- 19 红葡萄酒的地方特色 /46
- 20 白葡萄酒和桃红葡萄酒的地方特色 /48

第3章

波尔多葡萄酒

——来自酒庄的“王后”

- 21 波尔多 ● 现代酿造技术造就“葡萄酒王后” /52
- 22 波尔多的酒庄 ● 处处体现酒庄个性 /54
- 23 波尔多的产地 ● 顶级葡萄酒诞生于河流附近 /56
- 24 波尔多的葡萄 ● 波尔多的葡萄品种广受欢迎 /58
- 25 梅多克 ● 顶级葡萄酒的故乡，处处出产好酒 /60
- 26 梅多克的分级制度 ● 参考分级制度选酒 /62
- 27 梅多克葡萄酒 ● Château Lafite-Rothschild——让波尔多葡萄酒进入法国皇室 /64
- 28 梅多克葡萄酒 ● Château Mouton Rothschild——艺术感十足的酒标 /66

- 29 梅多克葡萄酒 ● Château Latour——借由外资实现现代化 /68
- 30 梅多克葡萄酒 ● Château Margaux——优雅的淑女 /70
- 31 格拉夫 ● 香味与口感协调的葡萄酒 /72
- 32 格拉夫葡萄酒 ● Château Haut-Brion ——法国外交功臣的顶级佳酿 /74
- 33 格拉夫葡萄酒 ● 从日常餐酒到顶级葡萄酒的转变 /76
- 34 苏特恩 ● 以“贵腐葡萄酒”闻名 /78
- 35 苏特恩葡萄酒 ● Château d'Yquem——顶级贵腐葡萄酒的秘密 /80
- 36 苏特恩葡萄酒 ● Château Gilette——陈贮20年的香甜白葡萄酒 /82
- 37 圣艾美浓 ● 丝绸般的柔顺口感——号称“甜美的神酒” /84
- 38 圣艾美浓葡萄酒 ● Château Ausone 和Château Cheval Blanc /86
- 39 玻美侯 ● 物以稀为贵的红葡萄酒 /88
- 40 玻美侯葡萄酒 ● Château Pétrus——上流社会的象征 /90
- 41 玻美侯葡萄酒 ● 媲美Château Pétrus 的好酒 /92
- 42 副牌酒 ● 副牌酒中也有值得发掘的佳酿 /94

第4章

勃艮第葡萄酒—— 众神祝福的“国王”

- 43 勃艮第 ● 土壤造就独具个性的“葡萄酒国王” /98
- 44 勃艮第的酒庄和酒商 ● 勃艮第特色——自产自销 /100
- 45 勃艮第的产地 ● 丘陵出产佳酿 /102
- 46 勃艮第葡萄酒 ● 忠实反映葡萄品种个性的葡萄酒 /104
- 47 勃艮第的分级 ● 买酒要认准葡萄园和生产者 /106
- 48 夏布利葡萄酒 ● 夏布利是勃艮第白葡萄酒的代名词 /108

- 49 夜坡葡萄酒 ● 长期陈贮型红葡萄酒的故乡 /110
- 50 吉弗雷-香贝丹 ● 拿破仑钦点的绝世好酒 /112
- 51 武乔 ● “品酒骑士团”的专业保证 /114
- 52 沃恩-罗曼尼 ● 知名度最高、评价最好的产区 /116
- 53 博纳坡葡萄酒 ● 全世界最出色的干白葡萄酒 /118
- 54 阿罗斯-高登 ● 法国最有代表性的白葡萄酒——Corton Charlemagne /120
- 55 博纳 ● 通过葡萄酒拍卖会了解勃艮第白葡萄酒 /122
- 56 默尔索 ● 弥漫着坚果香气的圆润白葡萄酒 /124
- 57 普里尼-蒙哈榭 ● 白葡萄酒中的贵族 /126
- 58 马孔内葡萄酒 ● 黏土质石灰岩造就口感独特的白葡萄酒 /128
- 59 博若莱葡萄酒 ● 风格活泼的红葡萄酒 /130
- 60 博若莱新酒 ● 以新酒征服世界 /132
- 61 博若莱之王 ● 乔治·迪宝夫——征服世界的酿酒大师 /134

第5章

北方的葡萄酒

——香槟地区、阿尔萨斯、卢瓦河谷、汝拉

- 62 香槟地区 ● 石灰质土壤和低温造就香槟的清爽口感 /138
- 63 香槟地区的葡萄 ● 融合“红”与“白”的香槟 /140
- 64 香槟的酿造方法 ● 蔗糖与葡萄酒的混合物是左右香槟干甜的关键 /142
- 65 著名香槟品牌 ● 香槟没有分级，酒厂才是关键 /144
- 66 香槟的干甜 ● 香槟适合餐前还是餐后饮用？ /146
- 67 阿尔萨斯 ● 气候稳定的“阿尔萨斯葡萄酒大道” /148
- 68 阿尔萨斯的葡萄 ● 品种造就风格不同的葡萄酒 /150

- 69 卢瓦河谷 ● 卢瓦河谷葡萄酒种类丰富 /152
- 70 南特地区 ● 诱人果香源自慕斯卡德 /154
- 71 安茹—索米尔 ● 70% 都是桃红葡萄酒 /156
- 72 图尔 ● 以美丽古城和轻盈红葡萄酒闻名的图尔 /158
- 73 中央大区 ● 口感清爽的干白葡萄酒 /160
- 74 汝拉 ● 汝拉的“麦秆酒” /162

第6章

大地和阳光的葡萄酒

——罗纳河谷、普罗旺斯、朗格多克—鲁西永、西南地区

- 75 罗纳河谷 ● 罗纳河谷葡萄酒是太阳的恩赐 /166
- 76 罗纳河谷的葡萄 ● 90% 为深红色红葡萄酒 /168
- 77 北罗纳 ● 诞生于“火炙山丘”的甜美葡萄酒 /170
- 78 艾米塔吉 ● 艾米塔吉红葡萄酒起源于十字军 /172
- 79 南罗纳 ● 红褐色石块是葡萄园天然的保温装置 /174
- 80 教皇新堡 ● 教皇新堡——带有红宝石色泽的“教皇酒” /176
- 81 普罗旺斯 ● 法国最古老的葡萄酒产区 /178
- 82 普罗旺斯葡萄酒 ● 普罗旺斯餐酒最适合鸡尾酒派对 /180
- 83 朗格多克—鲁西永 ● 最适合家常菜的“太阳与风之酒” /182
- 84 西南地区 ● 西南地区最值得一提的酒——白兰地 /184

后记 /186

第1章

信息丰富的酒标

今天来喝这瓶口感浓郁
的红葡萄酒吧！





酒标信息丰富，
开瓶之前要仔细阅读酒标。
看一眼酒标就可以
了解酒的等级，多一些了解
会让葡萄酒更加香醇。



葡萄酒分级详见 key word 3

种类丰富、品质优良——从法国葡萄酒开始

如果你想开家庭派对或是跟恋人一起度过浪漫的夜晚，葡萄酒绝对可以烘托气氛。各国酒款在货架上一字排开，究竟哪种好喝，又该为特定场合选择哪款酒，实在让人困惑。

想学习葡萄酒知识，我建议从法国葡萄酒入门。虽然近来各国好酒辈出，但这些后起之秀仿效的还是葡萄酒发源地法国的葡萄酒。法国在公元前 600 年就开始酿造葡萄酒，葡萄栽种面积略逊于西班牙，但产量位居世界前三甲。

法国葡萄酒以波尔多(Bordeaux)和勃艮第(Bourgogne)最为知名，其他诸如香槟地区(Champagne)、阿尔萨斯(Alsace)、罗纳河谷(Rhône Valley)等也都因风格迥异的优质葡萄酒广受青睐。有机会一定要好好品尝法国葡萄酒。

葡萄品种不同，味道当然不一样。但即使是同一品种，风味也会随着不同的产区而改变，最终反映在葡萄酒上。这是葡萄酒深奥有趣的魅力之一。



独具地方特色的葡萄酒



葡萄酒的“履历”

拿起一瓶波尔多葡萄酒，要先看酒标。酒标上的各种标注遵循一定规则，是葡萄酒的“身份证”，也可以说是葡萄酒的“履历”。

酒标上最醒目的是酒名，酒名通常被认为是生产者的名称，但事实上并不尽然，很多葡萄酒采用产地命名，如“夏布利”（Chablis）、“博若莱”（Beaujolais），另外还有像 Romanée-Conti（罗曼尼-康帝）这样以葡萄园命名的酒。

我们经常听到“××酒庄”的说法，这是指波尔多地区的生产商的名称。

酒标上还记载了葡萄收获的年份、代表葡萄酒品质的等级、酒厂名称等信息。所以看酒标就可以了解酒的年份、品质，一旦记住各地或葡萄品种的特色，就能大致猜出酒的风味。

即使是不懂法语的人，只要抓住几个重点，找到适合的酒款也并非难事。



「履历」
酒标是酒的

搜集酒标 & 品鉴佳酿

想品尝曾经喝过的酒，但是酒名怎么也想不起来——这样的情况时有发生，不过即使记下酒名，酒的风味也会因年份而有差异，不一定跟喝过的一样。

因此，最好收藏喝过的葡萄酒酒标。在餐厅点酒，只要向侍者要求，通常都会得到酒标。可以将酒标从瓶身上完整地撕下来，如果还能将当时的印象、风味、饮用的地点一并记录，归档成册，品酒会变得更有趣。

通过酒标了解酒款

1. 酒名

一般而言，酒名通常以产地、生产者（波尔多以酒庄命名）、葡萄品种命名。范例中使用的是酒庄名称。

2. 年份

葡萄收获的年份，称为“Vintage”。

3. 分级制度（AOC）

在法国葡萄酒的最高等级称为 AOC，在 Appellation 和 Contrôlée 中间加入葡萄产地名称。范例中为宝雅克（Pauillac）。

4. 装瓶

表示在何处装瓶，范例是酒庄原装酒。酒庄装瓶标示为“Domaine”（法文是 Mis En Bouteille Au Château），酒商装瓶为“Négociant”。

5. 酒庄等级

此处表示一级酒庄葡萄酒。

6. 容量

单位有升（l）、厘升（cl）、毫升（ml）等。



酒标上还有酒精浓度、生产商的名字、所在地等，有的酒标是特定的商标或图案。事先记下来，购买时就方便多了。



各式各样的酒标

酒名、产地、年份、酿造者等都需要标示出来，但是许多酒标很有个性，到底哪个是酒名、哪个是产地名称不是一目了然，只能靠自己判断。

不过，只要记住以上几个重点，很容易就能看懂酒标。

这是勃艮第的 Romanée-Conti 酒标

开怀畅饮与小口浅酌的葡萄酒

法国葡萄酒的品质和价格跨度很大，有难得一尝的顶级红葡萄酒，也有日常饮用的平价餐酒。

酒的等级从价格可见端倪，看酒标更加一目了然。很多出产葡萄酒的国家，都设立了葡萄酒分级制度。目前欧盟主要将葡萄酒分为“日常饮用酒”及高品质的“法定产区优质酒”两种，各成员国在此基础上再各自制定相关法令。法国将以上两类加以细分，一共分为4类。

法国葡萄酒最高等级称为 AOC (Appellation d'Origine Contrôlée, 法定原产地命名)，酒标标示为“Appellation + 产区名 + Contrôlée”。AOC 表示经 INAO (Institut National des Appellations d'Origine, 国家法定产区管制局) 检验合格，即使不太懂酒，选择这个等级的葡萄酒也不会太冒险。



为保证品质而制定的葡萄酒法令

葡萄酒分级最初并不是为了方便大家选酒。

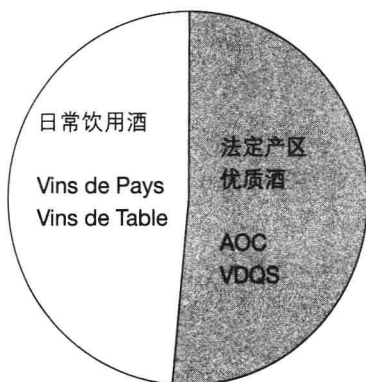
制定相关法令的背景，是1930年葡萄酒行业接连受到葡萄歉收以及经济恶化的影响。更有甚者，假冒产区之名出售自己的葡萄酒，法国的葡萄酒行业遭受了严重打击，政府决定实行分级制度抵制假酒，欧盟各国现行的葡萄酒法令都参考了法国葡萄酒分级制度。

也就是说，葡萄酒分级的最初目的是用以抵制冒牌酒，保护原产地酒。

法令保障葡萄酒的品质

↑ 法定产区优质酒 ↓ ↑ 日常饮用酒 ↓	AOC Appellation d'Origine* Contrôlée	法定产区葡萄酒 达到各项严格要求，是法国等级最高的葡萄酒。AOC 葡萄酒众多，其下还有细分。（参见 keyword 4）。
	VDQS Vin Délimité de Qualité Supérieure	优质地区餐酒 比 AOC 低一级的葡萄酒，有 VDQS 保证标识。该等级为特定产区酿造并达到一定要求的葡萄酒。
	Vins de Pays	地区特色葡萄酒 限定产区的日常饮用酒，标示方式为 Vins de Pays+ 产区名，突出地方特色。
	Vins de Table	日常佐餐葡萄酒 混合不同产区及年份的葡萄或葡萄酒酿成，如果只使用国内的葡萄或葡萄酒，标示为 Vins de Table Français 或 Produce of France 等。

* “d'Origine” 在酒标中会相应地替换为大产区如波尔多、罗纳河谷，次级产区如梅多克（Médoc）、博纳坡（Côte de Beaune）、产酒村庄如沃尔内（Volnay）、沃恩-罗曼尼（Vosne-Romanée）。如果是顶级酒庄的葡萄园，则不出现村庄名，只列出葡萄园的名称。



法国葡萄酒产量比例

AOC 葡萄酒产量日益增加

全世界葡萄酒约有 1/5 产自法国，其中 AOC 葡萄酒占绝大部分（尤其是最近 20 年，AOC 葡萄酒产量不断增加）。AOC 葡萄酒出口的比例很高，例如日本进口的葡萄酒中法国葡萄酒超过 40%，而且几乎都是 AOC 葡萄酒。引进各种等级的葡萄酒能够为大众带来多样化的选择。

酒标上的出处越详尽，葡萄酒等级越高

AOC 葡萄酒酒标为“Appellation + 产区名 + Controlée”，看酒标的时候一定要留意产区名的写法。

产区名有的只出现波尔多、勃艮第等大产区，有的还列出梅多克、博纳坡等次级产区。更详细的连沃恩－罗曼尼之类的村庄名，甚至连葡萄园的名称如 Romanée-Conti 都写得一清二楚。比如，说到人的出生地，除了东京，还要进一步说明世田谷区，甚至连街道巷弄都要一并说出。

AOC 是产区的保证，产区范围越小规定越严格。所以标示大产区名、次级产区名、村庄名、葡萄园名的葡萄酒，范围越小越能体现风土个性，酒的等级也越高。

如果你不熟悉法国地理，看到以上列举的地名可能难以理解，因此最好准备一张法国地图，边查看边熟悉产地。



连葡萄的栽
培都要按规
矩来！

AOC的规定竟如此严格！

想要冠以 AOC 葡萄酒的名号可不是件简单的事，首要条件就是只能用当地栽种的葡萄酿酒，其他关于葡萄品种、最低酒精浓度、葡萄产量上限、葡萄的甜度、酿造方法、陈贮条件等，都有详细的规定。

是否符合以上条件并最终获得 AOC 认证，则要先通过 INAO 的检验，再由专家进行品酒测试。

法国通过重重考验的 AOC 产地约有 400 处。