

弘兼宪史

An Introduction Of Tasting Wine For Beginners

葡萄酒入门讲座



◎从辨识酒标、选酒、品鉴，到了解产区、酒庄、葡萄园
◎8个KEY WORD为你勾勒
葡萄酒世界的迷人轮廓

◎葡萄品种、产区、年份、生
产者决定葡萄酒的风味

〔日〕弘兼宪史 著
吴素华、戴伟杰 译



从零开始的葡萄酒知识



◎一起来品尝世界各地的葡萄酒

南海出版公司

（弘兼宪史）

An Introduction Of Tasting Wine For Beginners

葡萄酒入门讲座

〔日〕弘兼宪史 著 吴素华、戴伟杰 译



南海出版公司

图书在版编目(CIP)数据

弘兼宪史葡萄酒入门讲座/[日]弘兼宪史著;吴
素华,戴伟杰译.-海口:南海出版公司,2012.1
ISBN 978-7-5442-5628-5

I. ①弘… II. ①弘…②吴…③戴… III. ①葡萄酒
—基本知识 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第194665号

著作权合同登记号 图字:30-2011-094

Chishiki Zero kara no Wine Nymon
Copyright © 2000 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.

弘兼宪史葡萄酒入门讲座

[日]弘兼宪史 著

吴素华 戴伟杰 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 6.25
字 数 100千
版 次 2012年1月第1版
印 次 2012年1月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5442-5628-5
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。

目录

contents

第1章

你不可不知的葡萄酒常识!

红葡萄酒冰镇一下更好喝

- 1 酒标●葡萄酒的身份证 /8
- 2 葡萄酒的命名●突显特色和卖点的酒名 /10
- 3 分级●各国的葡萄酒法规 /12
- 4 价格●价格高的酒不一定是好酒 /14
- 5 选酒的重点●选酒,从波尔多和勃艮第开始 /16
- 6 酒水店●“暗、湿、冷”是好店的必备条件 /18
- 7 拍卖会●如何买到低于市场价的顶级葡萄酒? /20
- 8 家里的保存方法●最好立刻开瓶饮用 /22
- 9 温度●红葡萄酒适合常温饮用? 错! 冰镇过才好喝 /24
- 10 酒杯●万能的郁金香型酒杯 /26
- 11 开瓶器●旋转式开瓶器比T字型开瓶器更轻松 /28
- 12 软木塞●饮用前要了解葡萄酒的保存状况 /30

- 13 醒酒●目的并非只是去除沉淀物 /32
- 14 饮用顺序●从轻到重,由干至甜 /34
- 15 酒单●酒单有章可循 /36
- 16 侍酒师●希望侍酒师选酒应告知预算和喜好 /38
- 17 试酒●请侍酒师试酒也不丢脸 /40
- 18 配餐●不必坚持白葡萄酒配海鲜、红葡萄酒配红肉 /42
- 19 日本料理●生鱼片、寿司、天妇罗——日本料理也适合葡萄酒 /44
- 20 乳酪●上等乳酪是最好的“下酒菜” /46
- 21 餐前酒●餐前酒还是选葡萄酒 /48
- 22 餐后酒●最后来杯浓醇的餐后酒 /50

第2章

决定葡萄酒风味的四大要素

- 23 酒标●了解四大要素,即可知晓个性差异 /54
- 24 葡萄品种●酿酒葡萄与食用葡萄的产地来源不同 /56
- 25 红葡萄酒 / 赤霞珠●波尔多红葡萄的代表品种 /58
- 26 红葡萄酒 / 黑比诺●勃艮第红葡萄的代表品种 /60
- 27 红葡萄酒 / 美乐●越来越受欢迎的美乐葡萄 /62
- 28 其他红葡萄品种 /64
- 29 白葡萄酒 / 霞多丽●白葡萄的代表品种霞多丽 /66
- 30 白葡萄酒 / 雷司令●雷司令——德国葡萄酒的代名词 /68
- 31 白葡萄酒 / 长相思●长相思——绿色植物香气的代表品种 /70

- 32 其他白葡萄品种 /72
- 33 贵腐葡萄●发霉的葡萄变身美酒 /74
- 34 产区●平均气温10~20℃的地方最适合葡萄生长 /76
- 35 葡萄园●越是贫瘠的土地,越能长出好葡萄 /78
- 36 年份●好年份、坏年份由气候决定 /80
- 37 生产者●生产者的个性左右葡萄酒风味 /82
- 38 品酒●品酒不只是用舌头,要鼻眼并用 /84
- 39 外观●葡萄酒的外观 /86
- 40 香气●珍惜美妙邂逅的第一印象 /88
- 41 口感●四大要素的均衡决定口感 /90
- 42 品酒用语●根据实际感受来描述 /92
- 43 酒评家●专家中的专家让葡萄酒身价倍增 /94

第3章

种类繁多的葡萄酒

香槟、雪利酒都属于葡萄酒

- 44 葡萄酒的历史●溃烂的葡萄能变成佳酿 /98
- 45 葡萄酒的种类●香槟和雪利酒都属于葡萄酒 /100
- 46 红葡萄酒●受欢迎的秘密隐藏在涩味中 /102
- 47 白葡萄酒●白葡萄酒——入门者最容易接受 /104
- 48 桃红葡萄酒●女性难以抗拒的桃红葡萄酒 /106
- 49 起泡酒●香槟地区的起泡酒才可以叫香槟 /108

50 桶中陈贮●用不锈钢桶陈贮的葡萄酒日益增加 /110

51 适饮期●先天不足陈贮再久也没有意义! /112

52 酒瓶形状●从酒瓶形状了解葡萄酒的特质 /114

第4章

从波尔多、勃艮第开始品尝葡萄酒

53 法国●葡萄酒的王国 /118

54 法国的主要产区●波尔多和勃艮第葡萄酒的差异 /120

55 波尔多●世界红葡萄酒的中心在波尔多 /122

56 波尔多的酒庄●好酒诞生于“贵族的行宫” /124

57 波尔多 / 梅多克●最好的葡萄园位于河水流经之地 /126

58 波尔多 / 格拉夫●Château Haut-Brion 的所在地 /130

59 波尔多 / 圣艾美浓●以美乐为主的圣艾美浓 /132

60 波尔多 / 玻美侯●名声赫赫的玻美侯 /134

61 波尔多 / 苏特恩●法国最好的甜白葡萄酒出自苏特恩 /136

62 勃艮第●相距仅10米,风味截然不同 /138

63 勃艮第 / 酒庄装瓶与酒商装瓶●多人共同拥有葡萄园 /140

64 勃艮第 / 夏布利●干白葡萄酒的代名词——夏布利 /142

65 勃艮第 / 夜坡●高品质红葡萄酒产区——夜坡 /144

66 勃艮第 / 博纳坡●世界顶级白葡萄酒产区 /146

67 勃艮第 / 博若莱●博若莱新酒“解禁日” /148

68 罗纳河谷●“太阳之酒”——罗纳河谷的葡萄酒 /150

- 69 法国南部●以摆脱普通餐酒印象为目标 /152
- 70 卢瓦河谷●桃红葡萄酒宝库 /154
- 71 阿尔萨斯●阿尔萨斯葡萄酒口感偏干、香气馥郁 /156
- 72 香槟地区●香槟有别于其他起泡酒 /158



第5章

品尝世界各地的葡萄酒!

- 73 意大利●全世界最多样化的葡萄酒出自意大利 /162
- 74 德国●令人钦佩的德国葡萄酒 /166
- 75 西班牙●西班牙的葡萄栽种面积世界第一 /170
- 76 葡萄牙●地道的波特酒出自葡萄牙 /174
- 77 美国●千万别错过美国加州葡萄酒 /178
- 78 智利●智利拥有优越的气候和土壤条件 /180
- 79 澳大利亚●澳大利亚——潜力无限的新兴葡萄酒国家 /182
- 80 日本●酿造技术卓越的日本葡萄酒 /184
- 81 全世界的葡萄酒●意犹未尽的世界葡萄酒之旅 /186

后记 /194

第1章

你不可不知的葡萄酒常识!

红葡萄酒冰镇一下更好喝



能来盘金枪鱼生鱼片就好了……

日本料理配葡萄酒早已不稀奇，推荐搭配参见 key word 19。

从选择葡萄酒到品尝佳酿，充分享受个中乐趣，常识必不可少。

具备一定的知识、经验及礼仪，才能真正享受一流的葡萄酒。



这样喝，就变成啤酒了！



* 饮用葡萄酒的最佳温度参见 key word 9。

葡萄酒的身份证

不论在店里选购葡萄酒，还是在餐厅点酒，首先要确认酒标。酒标的法文是“*étiquette*”，原意是指宴席上记载宾客座位的座次表，由此衍生出礼节、礼仪之意。

葡萄酒酒标上不仅有酒名（品牌），同时还根据各产地的规定记载着这款酒的各种信息，例如产区、年份、葡萄品种、生产者、等级等，这些就像葡萄酒的身份证明一样。

所以，只要读懂酒标，基本上就能了解是款什么样的酒。只是酒标上大多使用法文、德文或意大利文等原产国的语言，对于普通人来说，想弄明白可不是那么容易的。

各个葡萄酒生产国的酒标内容不尽相同，每个品牌的酒标设计也不一样，即使不能全部理解，掌握几个要点对于选酒也很有帮助。右页以一款法国葡萄酒为例，介绍酒标包含的信息，不过葡萄酒酒标是我虚构的，市面上根本找不到。



利用酒标来记忆葡萄酒的味道

对葡萄酒不太了解的人，大多会根据自己对酒标的好恶选酒。因此，酒标的设计也会影响葡萄酒的销售。

我非常关注葡萄酒的酒标。哪款酒是什么味道，我通常会连酒标一起记在脑中。想记住香气和味道并不容易，或许是漫画家的职业习惯，我比较容易接受视觉方面的事物。印有酒庄或城堡等图案的酒标还好，如果全部都是文字，我恐怕很难记住。

从最大的字逐个辨认

•产区名

夜-圣乔治 (Nuits-St-Georges) 是法国勃艮第 (Bourgogne) 夜坡 (Côte de Nuits) 的村庄。

•厂牌名

由生产者命名的葡萄酒名。勃艮第的葡萄酒通常直接使用葡萄园的名称。

•一级葡萄园

出现 1er Cru 字样时, 表示这是用一级葡萄园里采收的葡萄酿成的葡萄酒。

•酒精浓度

•生产者的名字

这是由 DOMAINE BALLOT DUBOIS 酿造的酒。

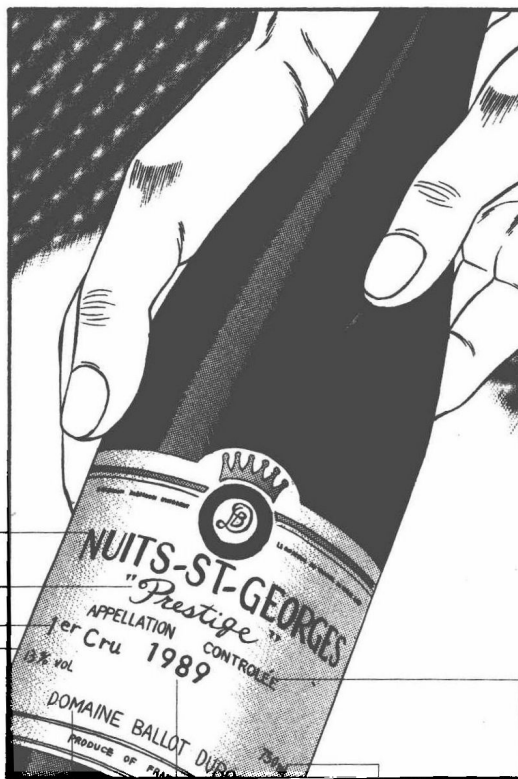
•年份 (vintage)

表示酿酒葡萄的采收年份。

•容量

•AOC

在法国, 有一定等级的葡萄酒会有此标示。有些酒标葡萄会在“APPELLATION”与“CONTROLÉE”之间加上产区名, 有些则会像这个酒标, 将产区名另外标示。





突显特色和卖点的酒名

通常情况下，品牌名称是生产者特意选取的。葡萄酒既然也是商品，那么“Chablis”（夏布利）、“Dom Pérignon”（唐培里依）、“Romanée-St-Vivant”（罗曼尼-圣维望）等都是品牌名吗？其实不然。

葡萄酒的命名大致可分为5类，分别为“产区名”、“葡萄品种名”、“生产者名称”（酒庄名）、“品牌名”以及“昵称”。

以产区命名的葡萄酒尤其多，例如夏布利、博若莱（Beaujolais）和罗曼尼-圣维望都是产区名称，更准确地说，是栽培酿酒葡萄的产区、葡萄园的名称。法国波尔多有许多以“Château × ×”命名的葡萄酒，是以酒庄名称作为品牌名的类型。

不管如何命名，即使你一开始完全摸不着头脑，只要稍微研究一下，还是能分辨出一款酒是以产区还是品种命名的。总而言之，你可以从酒名里发现酒的特点。因此我们可以从酒名开始，循序渐进地了解葡萄酒。



酒名相同却不一定是同一款酒

有时候我们很想再喝一次喝过的葡萄酒，但仅仅记住酒名其实很难找到相同的酒。

例如以产区命名的葡萄酒，取相同酒名的生产者不在少数，酒也不同。以品种命名的葡萄酒也一样，世界上到处都有叫“赤霞珠”（Cabernet Sauvignon）的葡萄酒，但不能一视同仁。

因此除了酒名和年份，还要记住产区和生产者。

葡萄酒命名的 5 种类型

产区名

欧洲的葡萄酒多以产区、葡萄园命名，尤其是在盛行小葡萄园、家庭式酒庄的法国勃艮第，这样的命名方式很常见。

夏布利

博若莱

都是法国勃艮第的产区。

罗曼尼-圣维望

法国勃艮第夜坡的葡萄园。

基安蒂 (Chianti)

意大利托斯卡纳 (Tuscan) 的产区。

葡萄品种名

特别是在美国等欧洲以外的地区，葡萄酒经常以 “× × Cabernet Sauvignon”、“× × Chardonnay” 等酿酒葡萄的名称命名。

雷司令 (Riesling)

霞多丽 (Chardonnay)

长相思 (Sauvignon Blanc)

以上是几种白葡萄酒的酿酒葡萄。

赤霞珠

黑比诺 (Pinot Noir)

美乐 (Merlot)

以上是红葡萄酒酿酒葡萄的名称。

生产者名称

直接以酒庄、酒厂等生产者的名称作为酒名的例子也不少。

Château Margaux (玛歌酒庄)

法国波尔多 (Bordeaux) 的酒庄。

昵称

意大利、德国等国的许多酒名都源自历史故事或趣闻逸事。研究这些酒命名的背景非常有趣。

Lacryma Christi (基督之泪)

酒名意为“基督的眼泪”，产自意大利的那不勒斯。

很久以前那不勒斯罪恶横行，基督见状不由得流下了眼泪。泪水滴落之处长出葡萄并酿出绝佳的葡萄酒。该酒命名的灵感就来自这个传说。

Schwarze Katz (黑猫)

德国摩泽尔河 (Mosel) 流域有“凡是黑猫坐过的酒桶将酿出好酒”的传说，黑猫之名由此而来。

品牌名

由生产者命名，和以昵称命名的酒近似。葡萄酒爱好者可以了解名称的由来，增添品酒乐趣。

Dom Pérignon

香槟 (Champagne) 中最具代表性的品牌，以香槟发明者的名字命名。

各国的葡萄酒法规

大多数葡萄酒生产国都实施分级制度,将葡萄酒分成“普通”、“高级”等各个级别。

分级制度发端于 20 世纪 30 年代的法国,当时葡萄连续几年歉收,葡萄酒行业一片低迷,坊间出现大量冒充著名产区的葡萄酒。为了消除充斥市场的假酒现象,遭受严重打击的葡萄酒生产者推动立法,实施分级制度,使酒标的标示更加严格。

目前欧盟主要将葡萄酒分为普通的“日常饮用酒”,以及品质较高的“法定产区优质酒”两种。在此基础上,欧盟各国自行制定属于本国的分级法规。详细规定依各国而异,而且各国对于高级葡萄酒的规定都相当严格。

举例来说,法国葡萄酒的最高等级称为 AOC。被认定为 AOC 等级的葡萄酒会在酒标上标示“Appellation d’Origine (此处会插入产区名称) Contrôlée”,是能够体现产区特色的高品质葡萄酒。



产区越详细品质越高

酒标上的产区名称隐藏着许多出人意料的信息。

以法国葡萄酒为例,有些酒只标明“波尔多”、“勃艮第”等大产区,有些更详细,如标明“梅多克”(Médoc)、“圣艾美浓”(St-Émilion)等产区甚至村庄。在勃艮第,连葡萄园名称都会出现在酒标上。

一般来说,产区范围越小,越能彰显酒的特色,品质也越好。

葡萄酒的分级

分级 国名	日常饮用酒		法定产区优质酒	
	日常餐酒 混合不同产区的 葡萄或葡萄酒 酿成	地区餐酒 在特定产区酿 造的葡萄酒	优质地区餐酒 在特定产区酿造, 并且达到一定标准 的葡萄酒	法定产区葡萄酒 在特定产区酿造 并且达到严格标 准的葡萄酒
法国	Vins de Table	Vins de Pays	Vin D�limit�s de Qualit� Sup�rieure (VDQS)	Appellation d'Origine Contr�l�e (AOC)
德国	Deutscher- Tafelwein	Landwein	Qualit�tswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)	Qualit�tswein mit Pr�dikat (QmP)
意大利	Vino da Tavola (VdT)	Vino da Tavola Indicazione Geografica Tipica (VdIGT)	Denominazione di Origine Controllata (DOC)	Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)
西班牙	Vino de Mesa	Vino de la Tierra	Denominaci�n de Origen (DO)	Denominaci�n de Origen Calificada (DOC)
葡萄牙	Vinho de Mesa	Vinho Regional	Indica��o de Provenien�cia Regulmentada (IPR)	Denomina��o de Origem Controlada (DOC)

价格高的酒不一定是好酒

葡萄酒的价格差异很大，既有特价出清的便宜葡萄酒，也有价值数万的镇店之宝。如此参差不齐的价格，是葡萄酒的一大特点。

葡萄酒的价格之所以会有这么大的落差，是因为高品质葡萄酒无法大量生产，另外高品质葡萄酒具有越陈越好的特性，也就是说容易产生“稀缺性”。从经济学的理论来看，供给和需求决定了价格，越是稀有，价格越高。人们往往对受到广泛关注或是得到酒评家肯定的葡萄酒热情高涨，酒价也自然水涨船高，最后就会出现惊人的天价，这也是葡萄酒的魅力之一。

价格高的酒通常品质也不错，但如果价格高达数万日元，就要认真考虑是否有人为炒作的嫌疑，这种情况下价格与品质不一定成正比。其实以实惠的价格也能买到许多好喝的葡萄酒，以“淘宝”的心态挑选心爱的葡萄酒，本身也是一种享受。

100 日元 $\approx$ 8 元人民币

