

深度解读
让葡萄酒的世界
触手可及



- 葡萄酒的陈酿和储存
- 葡萄酒的品鉴和价值
- 葡萄酒的官方分类
- 世界葡萄酒地图

葡萄酒品鉴 一本就够

PUTAOJIU
PINJIAN
YIBEN JIU GOU

 中国纺织出版社

葡萄酒品鉴一本就够

吴振鹏 编著



中国纺织出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒品鉴一本就够 / 吴振鹏编著. —北京: 中国纺织出版社, 2015.11

ISBN 978-7-5180-1984-7

I. ①葡… II. ①吴… III. ①葡萄酒—品鉴
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第221310号

葡萄酒品鉴一本就够

责任编辑: 韩 婧 责任印制: 王艳丽

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博: <http://weibo.com/2119887771>

北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2015年11月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 17

字数: 292千字 定价: 68.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

目录

葡萄酒品鉴一本就够

Contents

酒	7	强化葡萄酒	54
什么是酒?	8	葡萄酒	67
葡萄酒发展史	10	葡萄酒分类	68
酒的分类	12	酿酒葡萄品种	72
典型酒类的酒精含量	14	葡萄酒酿造过程	85
全球最昂贵的烈酒赏析	17	葡萄酒储存	95
酒具	25	葡萄酒最佳储存条件	96
饮酒玻璃器皿	26	葡萄酒储存摆放	97
如何握杯	30	酒窖规划	98
葡萄酒碰杯仪式	31	管理您的酒窖	100
葡萄酒开瓶器	32	喝不完的葡萄酒如何保存	102
葡萄酒其他配件	34	葡萄酒的保质期	103
如何饮酒	37	葡萄酒的损耗	104
白兰地	38	葡萄酒一储存与变化	105
威士忌	40	葡萄酒的陈酿	107
金酒	42	橡木桶培养的作用	108
朗姆酒	43	橡木	109
伏特加	44	酒瓶类型及作用	110
特基拉	45	葡萄酒软木塞	114
开胃酒	48	葡萄酒适饮期	117
利口酒	50	可陈年葡萄酒辨别	118
甜食酒	52	变质葡萄酒的主要特征	128

葡萄酒饮用	131	葡萄酒的价值体现	201
杯子的选择与斟酒礼仪	132	不同价位葡萄酒之间的区别	202
葡萄酒理想饮用温度	136	可收藏或投资级葡萄酒	203
葡萄酒开瓶	138	如何选择葡萄酒	211
葡萄酒品尝前准备	140	自身定位	212
餐厅选酒	144	选购目的	213
起泡葡萄酒的饮用	145	明确预算	214
葡萄酒与食物搭配	146	购买渠道	214
葡萄酒与健康	169	选择范围	215
葡萄酒的营养价值	170	解读标签	216
葡萄酒的营养成分	170	其他参考	221
喝红葡萄酒的健康益处	172	寻求帮助	224
法律允许的葡萄酒添加剂	174	检查您的酒	226
葡萄酒品尝	177	综合分析	227
舌体味蕾分布	178	葡萄酒官方分类	228
品酒环境	178	世界最早的葡萄酒分级制度	228
品酒者	179	欧盟地理标志立法	229
品酒杯	180	法国葡萄酒分类	230
侍酒温度	180	意大利葡萄酒分类	238
品酒顺序	181	德国葡萄酒分类	244
解读标签	181	西班牙葡萄酒分类	248
葡萄酒的成分与作用	182	其他国家葡萄酒分类	252
葡萄酒的品尝步骤	183	世界葡萄酒地图	256
什么是好酒	198	旧世界与新世界葡萄酒产区	258
葡萄酒的价值	199	新世界葡萄酒分类制度	260
葡萄酒的价值	200	国际主要葡萄酒大奖赛	261
进口葡萄酒成本与售价	200	全球前 50 种最昂贵的葡萄酒	271

深度解读
让葡萄酒的世界
触手可及

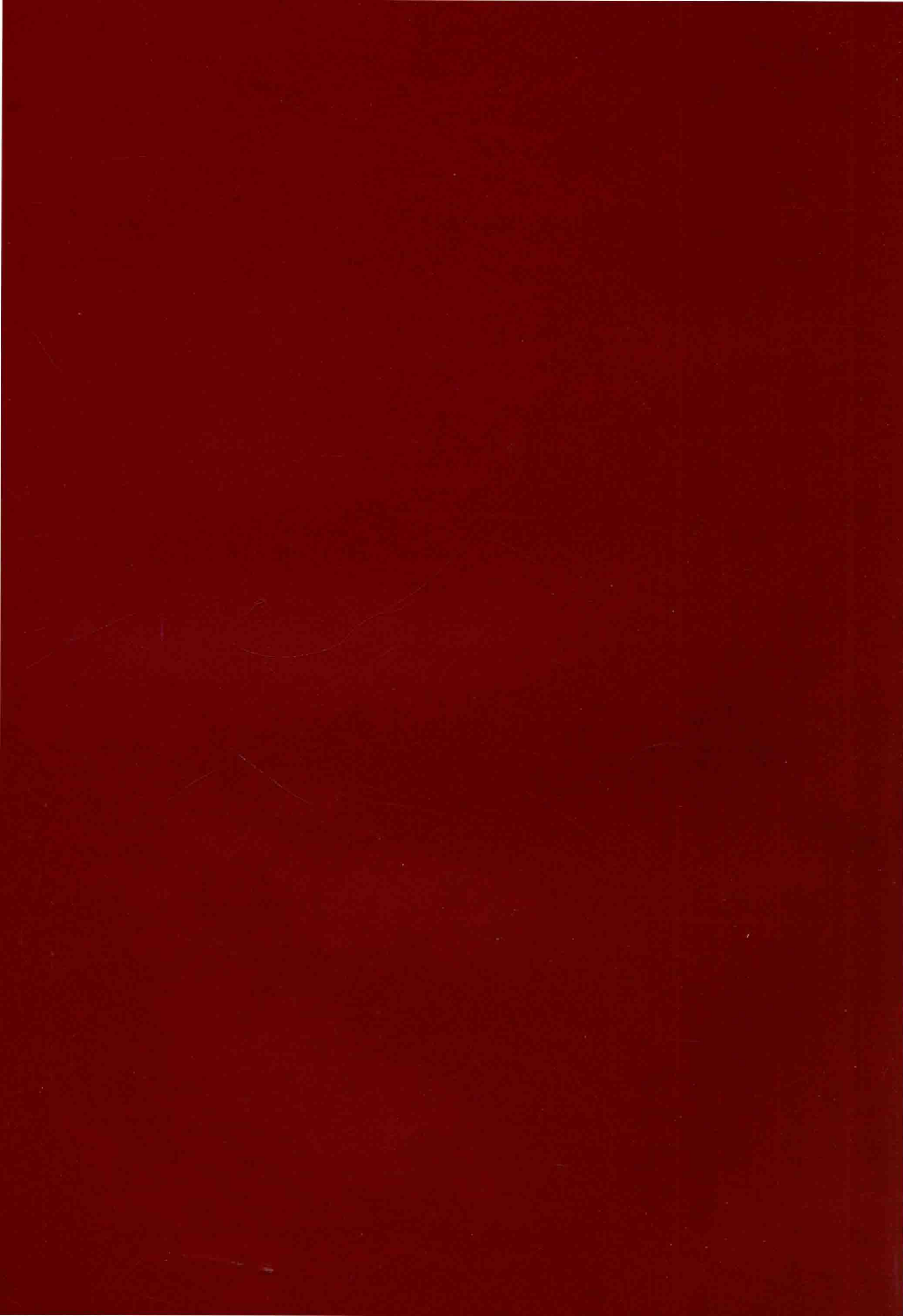


- 葡萄酒的陈酿和储存
- 葡萄酒的品鉴和价值
- 葡萄酒的官方分类
- 世界葡萄酒地图

葡萄酒品鉴 一本就够

PUTAOJIU
PINJIAN
YIBEN JIU GOU

 中国纺织出版社



葡萄酒品鉴一本就够

吴振鹏 编著

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒品鉴一本就够 / 吴振鹏编著. —北京: 中国纺织出版社, 2015.11

ISBN 978-7-5180-1984-7

I. ①葡… II. ①吴… III. ①葡萄酒—品鉴
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第221310号

葡萄酒品鉴一本就够

责任编辑: 韩 婧 责任印制: 王艳丽

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博: <http://weibo.com/2119887771>

北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2015年11月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 17

字数: 292千字 定价: 68.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

目录

葡萄酒品鉴一本就够

Contents

酒	7	强化葡萄酒	54
什么是酒?	8	葡萄酒	67
葡萄酒发展史	10	葡萄酒分类	68
酒的分类	12	酿酒葡萄品种	72
典型酒类的酒精含量	14	葡萄酒酿造过程	85
全球最昂贵的烈酒赏析	17	葡萄酒储存	95
酒具	25	葡萄酒最佳储存条件	96
饮酒玻璃器皿	26	葡萄酒储存摆放	97
如何握杯	30	酒窖规划	98
葡萄酒碰杯仪式	31	管理您的酒窖	100
葡萄酒开瓶器	32	喝不完的葡萄酒如何保存	102
葡萄酒其他配件	34	葡萄酒的保质期	103
如何饮酒	37	葡萄酒的损耗	104
白兰地	38	葡萄酒一储存与变化	105
威士忌	40	葡萄酒的陈酿	107
金酒	42	橡木桶培养的作用	108
朗姆酒	43	橡木	109
伏特加	44	酒瓶类型及作用	110
特基拉	45	葡萄酒软木塞	114
开胃酒	48	葡萄酒适饮期	117
利口酒	50	可陈年葡萄酒辨别	118
甜食酒	52	变质葡萄酒的主要特征	128

葡萄酒饮用	131	葡萄酒的价值体现	201
杯子的选择与斟酒礼仪	132	不同价位葡萄酒之间的区别	202
葡萄酒理想饮用温度	136	可收藏或投资级葡萄酒	203
葡萄酒开瓶	138	如何选择葡萄酒	211
葡萄酒品尝前准备	140	自身定位	212
餐厅选酒	144	选购目的	213
起泡葡萄酒的饮用	145	明确预算	214
葡萄酒与食物搭配	146	购买渠道	214
葡萄酒与健康	169	选择范围	215
葡萄酒的营养价值	170	解读标签	216
葡萄酒的营养成分	170	其他参考	221
喝红葡萄酒的健康益处	172	寻求帮助	224
法律允许的葡萄酒添加剂	174	检查您的酒	226
葡萄酒品尝	177	综合分析	227
舌体味蕾分布	178	葡萄酒官方分类	228
品酒环境	178	世界最早的葡萄酒分级制度	228
品酒者	179	欧盟地理标志立法	229
品酒杯	180	法国葡萄酒分类	230
侍酒温度	180	意大利葡萄酒分类	238
品酒顺序	181	德国葡萄酒分类	244
解读标签	181	西班牙葡萄酒分类	248
葡萄酒的成分与作用	182	其他国家葡萄酒分类	252
葡萄酒的品尝步骤	183	世界葡萄酒地图	256
什么是好酒	198	旧世界与新世界葡萄酒产区	258
葡萄酒的价值	199	新世界葡萄酒分类制度	260
葡萄酒的价值	200	国际主要葡萄酒大奖赛	261
进口葡萄酒成本与售价	200	全球前 50 种最昂贵的葡萄酒	271



酒

The Liquor

世界各民族几乎都有饮酒的习惯，酒不但能够为我们带来欢乐、增进友谊或促进情感交流，同时也会使我们失控，造成痛苦或引发悲伤……

每逢佳节，在庆祝或祭祀时，酒常常用来宴客祝贺、相互馈赠、供奉祖辈或神灵。因此，酒不仅仅是饮品，同时也是我们人类的精神依赖。

什么是酒?

WHAT IS LIQUOR?

酒的定义

简单的说“酒”是一种有机化合物，可自然生成，是由含有足够糖分的水果、植物根茎或含有足够淀粉质的谷物或食物等材料通过发酵、蒸馏或勾兑等方法生产出含有食用酒精（乙醇）的饮料。



酒的成分

酒是由多种化学成分组成的混合液体，主要成分为乙醇（Alcohol），此外，还含有微量的酸、醇、酯和醛类物质。酒的提纯可达 99.5% vol，低于 75% vol 称之为酒，高于 75% vol 称为酒精（乙醇）。

酒精的特征：无色透明，微甜，沸点是 78.3℃，冰点是 -114℃。



酒

水 → 酒的主体，所占比重最大

乙醇 → 酒的灵魂，决定酒的口感

杂醇 → 平衡口感和风味

酸类 → 平衡结构，提高清爽感

酯类 → 主导着呈香作用

醛类 → 酒中的香气成分，有辛辣感



酿酒原料

酒的原料主要有两大类：糖和淀粉。这些原料在日常生活中随处可见，如：含有糖分的水果或植物根茎等，含有淀粉质的谷物、土豆或红薯等。

用含淀粉质的谷物酿制的酒称之为复发酵酒。用含糖分的果类酿制的酒称之为单发酵酒。两者的区别在于：果类原料可直接发酵成酒，而淀粉质原料首先需要通过糖化将淀粉转化成糖，然后再经发酵转化成酒，因此，称之为复发酵酒。

酒精体积

酒的纯度是以体积换算后进行表示的，国际上常用的表示单位有 3 种写法：Alc / vol; Proof UK 和 Proof US。其中“Alc / vol”是国际常用表示符号，来自英文“Alcohol and Volume”的缩写。

Alcohol= 酒精，Volume= 体积。



酒精体积 (Alcohol by Volume) 简写为: ABV 或 Alc / vol。

Alc / vol: 标准酒度, 由法国化学家盖吕萨克 (Gay Lusaka) 发明。标准酒度是指酒液在 20℃ 条件下, 每 100ml 所含有纯酒精的比例, 这种表示方法相对比较容易理解, 因此, 被广泛采用。标准酒度常用 “%” 表示, 有时缩写成 v/v, GL 或 “°”, 也可注明全词 “Alcohol by Volume”。

Proof UK: 英制酒度。英制酒度是 18 世纪英国人克拉克 (Clark) 发明的一种酒度计算方法: 如: 注明 70% Proof V_k, 相当于 40% Alc / vol (标准酒度)。

Proof US: 美制酒度。美制酒度用酒精纯度 (Proof) 表示, 一个酒精纯度相当于 0.5% 标准酒度。例如: 注明 80% Proof, 相当于 40% Alc / vol (标准酒度)。

目前, 国际上通用的表示方法是标准酒度 (Alc / Vol), 尤其是进出口酒类, 而英制和美制酒度的使用非常少见。

酒的作用

酒是人类的朋友, 是必不可少的陪伴物与人类的生活息息相关。饮酒不但可使人兴奋, 营造氛围, 增进人与人之间的友谊。还会使人麻痹, 甚至失去理智, 做出过激的行为。酒对人的身体有一定的刺激性作用。适量饮酒有益于健康。过量饮酒会损害肝脏、肾脏、肠胃和神经系统等。长期过量饮酒容易引起中毒或死亡。



每天喝多少酒为宜?

不同国家和不同民族都有各自的酒。不同的酒酒精含量不同, 如: 啤酒、黄酒或其他酿造酒, 酒精含量基本在 3% ~ 20%vol 之间; 又如: 白兰地、伏特加、中国白酒或其他蒸馏酒, 酒精含量基本在 38% ~ 50%vol 之间。因此, 每日喝多少酒应根据酒的类型、酒精含量、个人体质及年龄而定。有研究表明, 健康的成年人一天摄入的酒精量不超过 30g 为宜。以酒精含量 13%vol 的葡萄酒为例, 计算公式: $30g / (13\%vol \times 0.8) = \text{日摄入量}$ 。

每日安全饮酒量								
酒的类型	瓶容量	酒精浓度	成年男士			成年女士		
			盎司 (Ou.)	ml (MI)	瓶 (BOT.)	盎司 (Ou.)	ml (MI)	瓶 (BOT.)
啤酒 Beer	500MI	3%vol.	42	1250	2.50	28	830	1.70
葡萄酒 Wines	750MI	13%vol.	10	290	0.39	7	190	0.25
烈酒 Spirits	700MI	40%vol.	3	90	0.13	2	60	0.12
烈酒 Spirits	700MI	50%vol.	2.5	75	0.11	1.5	50	0.10

葡萄酒发展史

HISTORY OF WINE

酒起源于何时？10000 年还是 6000 年？这都是人类的推测。

酒可以自然生成，从大自然有了水果成熟的那一天起，就可能诞生了！水果在自然成长阶段表皮附着天然酵母菌，成熟的水果落地后表皮会破裂，渗出富含糖分的汁液，当汁液与酵母菌接触后，在适宜的条件下被分解成酒精，从而形成了酒。它经历了自然形成到人工酿造的演变过程。

2011 年，考古学家在亚美尼亚的一个洞穴中发现了最早的酿酒作坊，里面有葡萄压榨器和陶罐等，距今约 6000 多年，因此，史学家一致认为葡萄酒起源于亚美尼亚、伊朗或格鲁吉亚等国。

用现代科技手段在伊朗和埃及出土的陶罐上面检测后，证明葡萄酒起源于公元前 5400 ~ 5000 年的古波斯（伊朗），后来随着旅行者、战争或移民传到古希腊。



在《圣经—创世纪》中写到：当上帝发现世间出现了邪恶和贪婪后，决定在地球上发一场大洪水，清除所有的罪恶生灵。上帝选中了虔诚的诺亚一家，作为新一代人类的种子保留下来。诺亚遵循主的旨意，在所有的动物和植物的种子中挑选了一些最优秀的雌雄动物和植物种子，带着自己的妻子、三个儿子和儿媳妇登上了诺亚方舟。2月17日那天，诺亚 600 岁生辰，海洋的源泉裂开了，巨大的水柱从地下喷射而出。天上的窗户敞开了，大雨日夜不停，下了整整 40 个昼夜。凡是在旱地上靠肺呼吸的动物全被淹死。仅

剩方舟里面的人、动物和植物的种子安然无恙。诺亚方舟载着上帝的厚望漂泊在无边无际的汪洋中，待水势渐渐消退后，诺亚方舟停靠在亚拉腊山（Mount Ararat）旁边（土耳其东部与伊朗交界处）。之后，诺亚带着家人便在这片土地上耕作，其中也种下了第一株葡萄树。后来将收获的葡萄用来酿酒，于是葡萄酒诞生了！



公元前 6 世纪，希腊人将葡萄藤、栽培技术及酿酒技术传入古罗马。之后随着罗马人的势力扩张，传遍欧洲大地。

中世纪后期（13 世纪之后），欧洲大部分葡萄园由教会掌控，葡萄酒成为天主教弥撒庆祝活动的必需品。这一时期，本笃教会（Benedictine）成为最大的葡萄酒生产者，在教会僧侣的不懈努力下，葡萄栽培和葡萄酒酿造技术突飞猛进，并驯化出许多优良葡萄品种，葡萄酒的质量得到了大幅提高，为葡萄酒的发展做出了巨大贡献，并将这一文化有序的传承了下来。

17 世纪，随着移民，葡萄栽培和葡萄酒酿造技术传入非洲、美洲、大洋洲和亚洲。

20 世纪初，一战和二战给全球葡萄种植业造成毁灭性打击。20 世纪 40 年代，法国葡萄酒管制系统建立并实施，从而带动全球葡萄酒行业复苏，上个世纪 70 ~ 80 年代为高速发展期。21 世纪初，全球掀起葡萄酒热潮，葡萄酒贸易空前繁荣。



公元前 202 ~ 220 年，司马迁的《史记》首次记载了葡萄酒。公元前 138 年，张骞出使西域，带回了葡萄藤和酿酒技术。之后，由于种种原因，这种千年饮料消失。直到 20 世纪初，再次从欧洲引入现代葡萄品种和酿造工艺，葡萄酒才在华夏大地上慢慢被接受。

在伊斯兰教出现之前，阿拉伯半岛葡萄酒贸易活动十分繁荣，当时的葡萄酒被称之为圣酒。公元 5 ~ 6 世纪，穆斯林征服阿拉伯半岛，酒精饮料被禁止饮用，葡萄酒消失，而葡萄园却保留了下来，葡萄成了主要食用水果之一。

全球葡萄酒相关数据：

主要葡萄酒生产国家：约 78 个
 主要葡萄酒消费国家及地区：约 224 个
 葡萄园总面积：约 1848 万英亩（748 万公顷）
 葡萄酒平均年产量：约 267 亿升（355 亿瓶）
 葡萄酒平均年消费量：约 244 亿升（325 亿瓶）
 全球人口总数：70.22 亿
 人均消费量：3.52 升

注：信息来自美国加州葡萄酒协会 2011 年统计数据。



酒的分类型

TYPES OF LIQUOR

我国在解放前受腐败和战乱影响，科学技术落后，人口文化素质低下，大多数日用品靠进口供应。因此，国人习惯称西方国家来的人叫“洋人”，后来凡是进口的东西都带个“洋”字，“洋”名字应运而生。例如：自行车称洋车子，煤油叫洋油，铁钉叫洋钉，香烟叫洋烟，就连火柴也叫洋火，进口酒当然也叫“洋酒”了。

随着改革开放，百姓的文化素质提高，中国逐步富强起来。“洋”字号基本都被商品“原名字”所取代。但是，今天在“酒”的领域仍然有许多人还在用“洋”字号，如：喝了白兰地说：“喝了洋酒”，喝了威士忌、龙舌兰、金酒或利口酒也说：“喝洋酒”，凡是不认识的进口酒类统统称之为“洋酒”。这是个人文化素质和生活品味的表现！

洋酒是什么？以前泛指从西方国家进口的酒类，今天在一些土豪领域泛指“干邑”。当今是个大流通和电子商务时代，理应与“洋字号”说拜拜了！在喝干邑时说是干邑（Cognac），喝利口酒时说是利口酒（Liqueur），喝真正的香槟时再说香槟（Champagne），这才是现代人的素养和品味的体现。

事实上，大家普遍这么称呼的主要原因是大家对酒文化的了解不够，那么如何才能区别各种酒类呢？这就是酒的“分类文化”。不论您是多么专业的侍酒师或品酒师，如果连酒类家族体系都分不清，怎可称之为“师”。

世界各民族几乎都有饮酒习惯，酒不但可以为我们带来欢乐、增进友谊及促进情感交流，同时也会使我们失控，造成痛苦或引发悲伤……

每逢佳节，在庆祝或祭祀活动时，酒常常用于宴客祝贺、相互馈赠、供奉祖辈或神灵。因此，酒不仅仅是饮品，还是我们人类的精神依赖。

日常生活中，常见的酒类有啤酒、葡萄酒或白兰地等，印象中的酒不过十几种。事实上，酒的种类不计其数，各国家和各民族都有自己的传统美酒与酒文化，在分类上无法全面统计。目前，在酒的家族中只是针对商业化和国际化的酒类进行了分类，而且分类方法也不尽相同。传统上，大多以原材料或原产地进行分类。为了便于消费者记忆，酒类行业习惯按生产工艺划分为：酿造酒、蒸馏酒和混配酒，又称“三大酒系”。