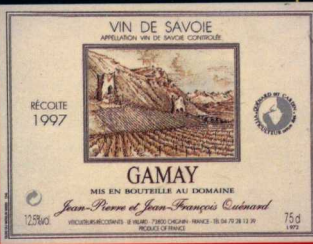
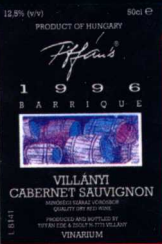


# 葡萄酒

*The Complete Encyclopedia of Wine*

# 百科全书

克里斯琴·卡雷克 著  
张宜波 张思永等 译



青島出版社  
QINGDAO  
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社  
全国百佳图书出版单位

# 葡萄酒

*The Complete Encyclopedia of Wine*

# 百科全书



Ghristain Callec 著  
张宜波 张思永等 译

T5262.0/15



青岛出版社

国家一级出版社

全国百佳图书出版单位

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

葡萄酒百科全书/ ( 荷 ) 卡雷克 ( Callec. C. ) 著; 张宜波等译.—青岛:

青岛出版社, 2007.2

ISBN 978-7-5436-4070-2

I. 葡 II. ①卡 ②张 III. 葡萄酒-基本知识

IV. TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 ( 2007 ) 第019033号

山东省版权著作权合同登记号: 图字15-2006-044号

Text and photographs: Christian Callec

©1999 Rebo International B.V., Lisse, The Netherlands

This translation is published by arrangement with Rebo International B.V., The Netherlands

本书由Rebo International B.V., Lisse, The Netherlands出版并授权青岛出版社出版发行简体中文版本。

版权所有 翻印必究

书 名 葡萄酒百科全书

原 著 者 克里斯琴·卡雷克

译 者 张宜波 张思永 刘秀丽 于利华 张 凯  
孙广峰 徐中川 张宜池 钟文娟

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市海尔路182号 ( 266061 )

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-68068026 传真 0532-85814750

策划编辑 刘 咏

责任编辑 杨 慧 刘 坤

封面设计 宋晓明

装帧设计 世纪杰创意工作室

印 刷 青岛名扬数码印刷有限责任公司

出版日期 2012年6月第1版 2012年6月第1次印刷

开 本 16开 ( 889mm × 1092mm )

印 张 19.75

书 号 ISBN 978-7-5436-4070-2

定 价 138.00元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068670

青岛版图书售后如发现质量问题, 请寄回青岛出版社印刷物资处调换。电话: 0532-68068629





# 目录

CONTENTS

引言	>> 1
著名酿酒葡萄品种	>> 1
欧洲	>> 6
法国	>> 6
西班牙	>> 93
葡萄牙	>> 139
意大利	>> 149
希腊	>> 191
前南斯拉夫	>> 201
保加利亚	>> 210
罗马尼亚	>> 211
前苏联	>> 214
匈牙利	>> 216
捷克和斯洛伐克共和国	>> 230
奥地利	>> 235
瑞士	>> 238
德国	>> 251
卢森堡、比利时、荷兰 和英国	>> 258
非洲	>> 267
津巴布韦	>> 267
南非	>> 267
北美	>> 276
加拿大	>> 276
美国	>> 280
墨西哥	>> 288
南美	>> 290
巴西	>> 290
乌拉圭	>> 290
阿根廷	>> 292
智利	>> 297
澳大利亚和新西兰	>> 302
澳大利亚	>> 302

# 引言

本葡萄酒百科全书对全世界上千种葡萄酒进行了探索和浏览，介绍了数十个缤纷各异的葡萄酒生产国及其葡萄酒文化，内容引人入胜，美不胜收。

关于葡萄酒的书籍已有许多，为什么还要再出一本百科全书呢？原因有二。其一，葡萄酒行业变化迅猛。新的葡萄酒生产国、新的葡萄种植区、新品种的葡萄酒不断涌现。其二，葡萄酒市场在变化。20世纪90年代初，消费者开始意识到除了法国、意大利、德国、西班牙、葡萄牙等国生产葡萄酒以外，其他国家和地区也开始生产葡萄酒，如希腊、保加利亚、匈牙利、罗马尼亚、前南斯拉夫，以及墨西哥、美国的加利福尼亚、智利、阿根廷和澳大利亚等“新世界”葡萄酒产地。

当前的问题是，葡萄种植者对葡萄园长期的精心耕作已使得葡萄树扎根变浅，从而导致其开始依赖化肥生长。有人争辩道，应该降低葡萄亩产量、少用化肥和农用化学品、更重视土壤而不是葡萄树本身。争论将会持续下去，葡萄酒世界也会不断变化下去。

## 著名酿酒葡萄品种

### 红葡萄品种

**赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)** [又译：解百纳-苏维浓]

赤霞珠葡萄最早用来酿造法国的梅多克酒 (Médoc)、格拉夫酒 (Graves) 及波尔多酒 (Bordeaux)。如今，赤霞珠在每一个葡萄种植区都有栽培，如美国的加利福尼亚州、智利和澳大利亚。

用赤霞珠酿造的葡萄酒单宁强，酒味浓，酒香易于辨认，适于在橡木桶中长期储藏，其酒香有黑加仑子、紫罗兰、杉木及烟草味。

**美乐 (Merlot)** [又译：梅乐；梅尔；麦荷露；梅鹿特]



蒙特维尔 (Montravel) 的赤霞珠和美乐葡萄园

美乐葡萄因用其酿造的圣埃米利永 (St. Emillion) 和波美侯 (Pomerol) 波尔多酒而闻名。在许多巴尔干国家和地区以及在意大利、智利、美国加利福尼亚州和澳大利亚，美乐也被广泛栽培并用于酿酒。

与赤霞珠相比，美乐肉质较软，口感较圆润，最主要的是单宁含量较低。因此，赤霞珠和美乐在酿酒中经常互补长短。上乘美乐葡萄酒酒香以红色水果味为主，如樱桃味，偶尔伴有红加仑子味。

**品丽珠 (Cabernet Franc)** [又译：解百纳-弗朗]

品丽珠葡萄主要用来与赤霞珠和美乐混合酿酒。然而，最纯的品丽珠葡萄酒产自法国的卢瓦尔 (Loire)。产自布尔格伊 (Bourgueil)、希农 (Chinon) 和索姆尔-尚佩尼 (Saumur-Champigny) 地区的葡萄酒品质绝佳。品丽珠酿制的葡萄酒单宁含量较赤



勃良第的黑品乐葡萄

霞珠低，而酒体比美乐酒饱满醇厚。品丽珠尤以其浓郁的水果味与其他品种区分开来，余味中有草莓、黑加仑子的味道，以及新切青椒片的芳香。

**黑品乐 (Pinot Noir)** [又译：黑皮诺；黑比诺]

黑品乐葡萄是法国勃艮第 (Burgundy) 地区的红葡萄品种，也用于酿造桑塞尔 (Sancerre) 红葡萄酒及阿尔萨斯 (Alsace) 黑品乐酒。此品种还在意大利、巴尔干地区、匈牙利、南美、美国加利福尼亚州及俄勒冈州等国家和地区用于酿造上等葡萄酒。所酿葡萄酒酒力强劲，但更加雅致、更加浓郁，具有泥土的芳香，略带马厩空气和肥料的气味。若摇酒瓶，其果味溢出，以红加仑子、野草莓味为主，偶尔带有樱桃味。

**西拉 (Syrah)** [又译：西哈；色拉子；希哈]

西拉葡萄是酿造法国的北罗纳 (Rhône) 葡萄酒 (埃米塔日、克罗兹-埃米塔日、圣约瑟夫、罗第、科尔纳斯) 的专用葡萄品种，其主要特点与南罗纳种植区 (教皇新堡、吉恭达斯) 的葡萄类似。目前，西拉葡萄 (色拉子葡萄) 在南非、澳大利亚和美国均有栽培，其果皮色深，肉质饱满，所酿葡萄酒酒体饱满，酒味浓郁，需瓶装窖藏、陈酿数年。好的西拉葡萄酒酒味辛辣，有成熟果实味道，并使人联想到久用马鞍的气味。



法国罗纳埃米塔日的西拉葡萄 (色拉子葡萄)

**佳美 (Gamay)**

佳美葡萄以博若莱 (Beaujolais) 酒享誉全球，用它酿造的葡萄酒还出现在卢瓦尔和都兰 (Touraine) 产区。

佳美葡萄酒果味浓郁，木莓、野草莓、加仑子、樱桃气味兼而有之。较好的博若莱葡萄酒庄中还有花香味道。用佳美葡萄酿造的葡萄酒越原汁原味，酒味就越清淡，酒色越鲜亮，酒体越饱满，酒质越浓郁。

**歌海娜 (Grenache)**

歌海娜葡萄主要产于法国的罗纳 (Rhône)、塔韦露西 (Tavelrosé)、朗格多克 (Languedoc)、鲁西荣 (Roussillon) 以及西班牙的里奥哈 (Rioja) 和纳瓦拉 (Navarra)。美国的加利福尼亚州也偶有栽培。此品种葡萄营养丰富，酒精含量高，果味浓，果粒柔软，所酿葡萄酒带有胡椒、香草、水果的混合味道，可以此加以辨别。

**丹魄 (Tempranillo)** [又译：天普兰尼洛]

丹魄葡萄用于酿造产自纳瓦拉和杜罗河岸酒区的上等里奥哈葡萄酒。如它的西班牙名字所示，这种葡萄成熟较快。虽然常与其他葡萄品种混合酿酒，纯粹的丹魄却可以酿出如纳瓦拉葡萄酒那样的上好酒。没在橡木桶中陈酿过的新酿即可饮用，酒精度不高，果味浓郁，有草莓和李子的味道。

在橡木酒桶中存放一段时间，葡萄酒逐渐成熟，有一种典型的药草味，并伴有香草、烟草、梅脯或者果酱的味道。

**桑娇维塞 (Sangiovese)**

桑娇维塞葡萄是酿造上等托斯卡纳葡萄酒——如意大利奇安帝葡萄酒 (Chianti)、蒙代普奇亚诺贵族葡萄酒 (Vino Nobile di Montepulciano) 和蒙达奇诺布鲁耐罗 (Brunello di Montalcino) 葡萄酒——的关键。所酿上好葡萄酒单宁强劲，酒体丰腴，口感饱满，有黑莓、樱桃和李子的气味和口感，并略带药草和香料味。上好的红酒中还有香草和烟草的气味。

**雾葡萄 (Nebbiolo)** [又译：内比奥罗；黑葡萄]

雾葡萄在意大利北部最著名，是世界最好的葡

萄品种之一，用它酿造的葡萄酒有巴罗洛（Barolo）、巴巴莱斯克（Barbaresco）和嘎迪纳拉（Gattinara）葡萄酒。这些葡萄酒单宁含量高，酒色暗淡。

雾葡萄酒需存放数年方可饮用，上好的雾葡萄酒口感和气味中带有月桂、甘草、李子、块菌、伞菌的味道，有时兼有可和焦油的气味。

### 增芳德（Zinfandel）[又译：津芬德尔]

增芳德葡萄很久以前由匈牙利移民带到美国，现在主要在加利福尼亚州栽培。然而，在欧洲增芳德的爱好者也越来越多。除了用其酿造鲜美的玫瑰红（干性，或者酸甜适中）葡萄酒外，增芳德还可用来酿造酒体醇厚、带药草味的红酒。这两种葡

萄酒都有成熟果实——如黑莓、越桔以及黑加仑子——的口感和气味，兼有药草、胡椒味。

## 白葡萄品种

### 长相思（Sauvignon Blanc）[又译：白苏维浓]

此葡萄品种极负盛名，用它酿造的上好葡萄酒主要产自波尔多、贝尔热拉克（Bergerac）和卢瓦尔产区。所酿葡萄酒取名为“白芙美”（Blanc Fumé），在美国和墨西哥称之为“烟白”（Fum Blanc）。但不管产自何地，酒标上均标有“长相思”字样。优质长相思葡萄酒如今畅销全世界。



纳瓦拉（Navarra）的丹魄葡萄



在美国和墨西哥亦称之为白芙美 (Fumé Blanc)。但不管产自何地, 酒标上均标有“长相思”字样。优质长相思葡萄酒如今畅销全世界。

长相思葡萄酒的气味和口感取决于酿酒葡萄的栽培地。长相思葡萄酒总是非常新鲜、活泼、果香浓郁。波尔多和贝尔热拉克产区的长相思酒, 常常带有青苹果、新割过的草皮, 甚至黄杨木或罗勒属植物的气味和口感。在专业领域, 这后两种酒味常被戏称为“猫尿”味。

卢瓦尔出产的桑塞尔和普伊利烟 (Pouilly Fumé) 酒, 青芦笋的口感和气味也较明显, 有时会有茴香、茴香子及甘草的气味。最昂贵的长相思酒源自新西兰, 有强烈的热带水果、葡萄柚和加仑子的口感。长相思新酿口感最佳。



法国图尔 (Toul) 的白品乐或欧塞卢瓦葡萄

## 霞多丽 (Chardonnay) [又译: 莎当妮; 莎当尼]

勃艮第和香槟产区最有名的葡萄酒均采用霞多丽葡萄酿造。此葡萄品种品质佳, 销量好, 目前世界各地均有栽培。

未经橡木桶陈酿的霞多丽葡萄酒新鲜怡人, 若存放至酒体成熟, 酒质变得油滑丰满, 芳香独特, 使人想起新鲜出炉、涂满厚厚黄油的面包的味道。

有些葡萄酒商酿酒时, 不擅长把握橡木味和水果味之间的平衡, 酿出的葡萄酒粘稠, 有明显的美国橡木拙劣的香草味。这很糟糕, 因为好的霞多丽葡萄酒沁人心脾, 带有异域水果、桃子、香瓜、菠萝和柑橘的味道。

勃艮第白葡萄酒陈酿, 带有以榛子和胡桃等坚果为主要味道的口感和芳香。

## 赛美蓉 (Semillon)

纯粹的赛美蓉葡萄, 品质当然无可挑剔, 但问题是此品种葡萄酸度不够, 需与其他品种葡萄混合酿酒, 在欧洲 (如波尔多和贝尔热拉克) 常和长相思搭配, 在澳洲则与霞多丽相混合, 酿造出更加芬芳味美的葡萄酒。如果这种葡萄在生长过程中受到灰孢霉菌 (Botrytis Cinerea) 的感染, 酿出的葡萄酒更是香醇可口。灰孢霉菌对葡萄有益, 它能使葡萄浓缩, 使葡萄的香味和糖分更浓, 这一过程常被称做“贵腐”, 由此酿造的典型葡萄酒品牌有: 苏黛 (Sauterns)、巴尔萨克 (Barsac)、蒙巴济亚克 (Monbazillac) 和索西涅克 (Sausignac)。

赛美蓉有桃子、杏子和芒果的独特口感和气味, 蜂蜜和热黄油的味道也隐含其中。

## 白诗南 / 卢瓦尔皮诺 (Chenin Blanc/Pineau de Loire)

白诗南葡萄以其酿造的卢瓦尔系列佳酿而闻名, 如: 武弗雷 (Vouvray)、索姆尔 (Saumur)、安茹 (Anjou)、邦尼泽 (Bonnezeaux)、里昂堡 (Côteaux du Layon) 和绍姆夸特 (Quarts de Chaume)。在南非该葡萄又称为史堤 (Steen)。

白诗南葡萄有新鲜的酸味, 不仅用来酿造干白葡萄酒和起泡葡萄酒, 用它酿造的甜酒也因酸度高而酒体更加饱满、更加平衡, 酒龄更长。一瓶好年

酿造的里昂堡酒可以存放三十余年。卢瓦尔甜葡萄酒需要至少十年的窖藏，方可达到其最佳饮用状态。品尝这样的葡萄酒，仿佛享用由蜂蜜、桃子、杏子、香花和榛子等混合的鸡尾酒，这种酒味当然来自种植葡萄的土壤。

#### **雷司令 (Riesling) [又译：惹丝琳；雷斯蕾]**

许多雷司令葡萄酒爱好者认为，雷司令葡萄是最好的葡萄品种之一。此品种葡萄原产于德国和法国的阿尔萨斯，但目前已在全世界广泛栽培。

多数雷司令酒酒味新鲜，果香浓郁，兼有花草芳香。酒体成熟时，雷司令酒有旧式石蜡加热炉发出的独特芳香，新酿雷司令酒则有新鲜苹果和柑橘之味，有时带有番莲子的气味。较成熟的雷司令酒则有蜂蜜和鲜花的味道。德国雷司令葡萄酿造的上等葡萄酒，常有火山岩和矿物质的气味。

#### **琼瑶浆 (Gewürztraminer) [又译：杰乌兹拉米纳；格乌兹塔明纳]**

此品种葡萄在法国阿尔萨斯产区较为著名，在德国和意大利简称为“塔明纳”(Traminer)，所酿葡萄酒有干、甜两种。在阿尔萨斯有两种琼瑶浆葡萄酒，一种酒体淡雅，较干，适合新酿饮用。另一种酒体更加饱满，酒香更醇厚，糖分含量高。另外，还有一种甜酒，是用手工精挑细选的晚熟葡萄酿制而成，在后面的章节中会更详细地介绍。

有人认为，琼瑶浆葡萄酒过于辛辣，笔者并不这么认为。与其说其辛辣，不如说其酒体丰腴、充实、收敛性强，有强烈的香水气味，口感让人容易想起鲜花和成熟水果的味道。有些琼瑶浆酒还有一种难以描述的麝香玫瑰葡萄皮的味道。

#### **麝香 (Muscat) [又译：蜜思嘉；麝香玫瑰；玫瑰香]**

麝香葡萄极易辨认。上好的麝香葡萄酒，有新鲜麝香葡萄的气味和口感，略带花香。麝香葡萄酒有干[产自阿尔萨斯、突尼斯、萨摩斯(Samos)和纳瓦拉]、甜(产自意大利)和特甜[产自纳瓦拉、萨摩斯、威尼斯的波姆(Beaumes de Venise)、弗朗特南(Frontignan)和澳大利亚]三种，这些葡萄酒均口感独特，魅力十足。

#### **白品乐 (Pinot Blanc) [又译：白皮诺]**

白品乐是阿尔萨斯的著名葡萄品种，在意大利和巴尔干地区也有种植，产自阿尔萨斯和意大利的白品乐葡萄酒刚柔相济，爽口怡人，酸度不高。

斯洛文尼亚种植的白品乐[又称为“白丽皮诺”(Beli Pino)]可以酿造出风格独特的葡萄酒。奥姆斯(Ormoz)周边种植的葡萄属晚熟品种，所酿葡萄酒酒体相当复杂，有存放多年的潜力。

#### **西万尼 (Sylvaner/Silvaner) [又译：西尔瓦娜]**

此品种在德国称为西尔瓦娜(Silvaner)，产自德国和阿尔萨斯的西万尼葡萄最为著名，酿制的葡萄酒酒体轻盈高雅，有清淡花香和药草的气味。

#### **维欧尼 (Viognier) [又译：维奥涅尔]**

20年前，有谁听说过它的名字？只有爱好产于孔迪约(Condrieu)镇附近和法国罗纳产区的葡萄酒陈酿的人士才知道这个品种。近些年来，新一代的葡萄种植者为这个几近绝迹却带有传奇色彩的葡萄品种注入了新的活力，其表现出来的优秀品质令世界惊叹，如今新的维欧尼葡萄在其他地方也有种植，其中法国的朗格多克-鲁西荣、阿尔代什(Ardèche)、澳大利亚、美国以及加拿大所栽培的维欧尼品质优等。优质的维欧尼葡萄酒酒味极其丰富，口感中有桃子、杏子的味道，兼有野花和蜂蜜的柔顺和芳香。

#### **马家婆 / 维尤拉 (Maccabeo/Viura)**

此品种葡萄在里奥哈和纳瓦拉称之为维尤拉，而在西班牙和法国加塔兰(Catalan)部分地区名为马家婆，所酿葡萄酒新鲜清淡，水果味，易变质，不宜久存。虽然纯维尤拉葡萄酒酒质优良，然而品酒师，尤其是纳瓦拉的品酒师，更喜欢用2/3的维尤拉和1/3的霞多丽混合酿造的葡萄酒，这样可使酿出的葡萄酒更硬朗、更圆润。

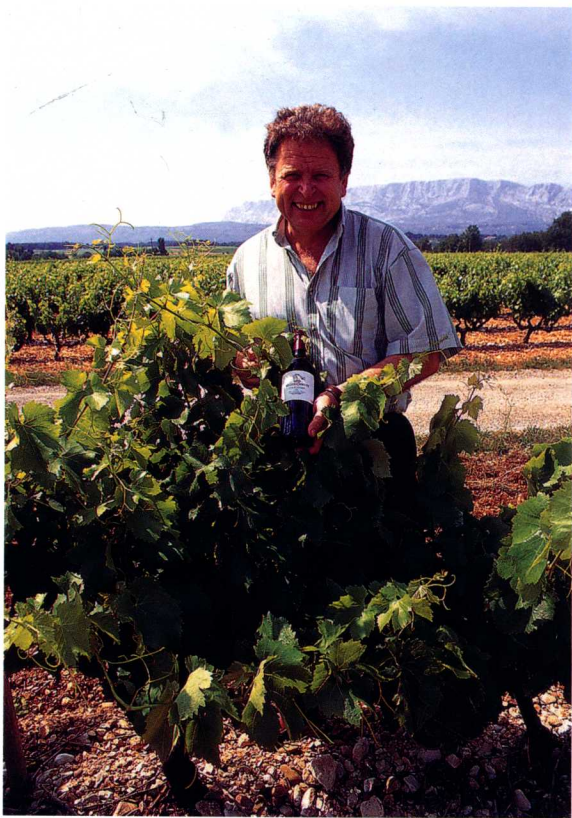
以上所列葡萄品种并不全面，依据本书周游世界，你还会发现许多其他品种。

# 欧洲

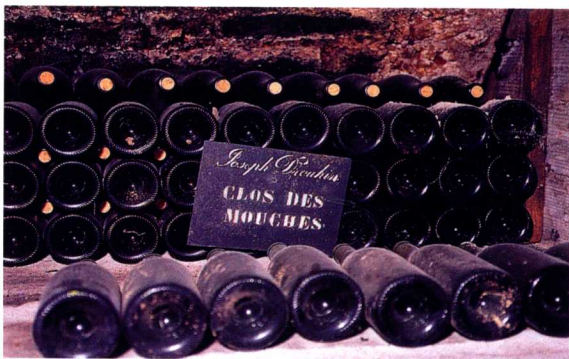
## 法国

几个世纪以来，法国是公认的葡萄酒酿造大国，过去普遍认为只有法国葡萄酒才是好葡萄酒。显然，这样的评价对意大利、西班牙、德国、葡萄牙和希腊等葡萄酒酿制国并不公平，因为这些国家也是优质葡萄酒生产国。然而，法国人却成功地使世人相信法国葡萄酒品质独特，更胜一筹。

法国人一直以来就是葡萄酒迷，无论是日常饮用的普通佐餐红酒，还是波尔多和勃艮第产区生产的优质葡萄酒，他们都很感兴趣。对大多数法国人来说，没有葡萄酒的生活是难以想象的。亲朋好友聚在餐桌上，每天喝点葡萄酒，是法国人生活中不可或缺的一部分。葡萄酒是法国人的灵魂，尽管历史上被多次入侵，法国人还是成功地保留了这一灵魂。



法国人对葡萄酒情有独钟



单个葡萄园出产的葡萄酒

## 理想的气候和地理条件

法国依然是世界上最著名的葡萄酒生产国，主要得益于其良好的葡萄树栽培条件。

世界上还没有哪个地区比法国有更理想的栽种葡萄的条件。法国冬天不太冷，夏天不太干，雨量充沛，日照充足。法国多样的土壤类型也对其成功种植葡萄起到了关键的作用，比如香槟产区（Champagne）厚厚的白垩层；欧塞卢瓦（Auxerrois，属于夏布利次产区）的薄硬岩层；梅多克（Médoc）的石灰泥、粘土、鹅卵石和沙砾；密斯卡得（Muscadet）的蓝灰页岩；安茹（Anjou）和索姆尔（Saumur）的多孔凝灰岩；科利乌尔（Collioure）和巴纽尔斯（Banyuls）的石板坡以及南罗讷产区的温暖的巨砾层。

另外，法国境内水源充足，这些水或间接来自



白垩岩土质造就了香槟酒的辉煌

海洋，或直接来自河流和地下水。

## 法国葡萄酒的四大等级

### 日常餐酒 (Vin de table)

基本上说，日常餐酒酿造简单，供日常饮用，可由产自不同产区的葡萄酒勾兑而成。某些葡萄酒特酿也属此类。位于罗纳河谷的世界著名的坦莱尔米塔日 (Chapoutier of Tain-l'Hermitage) 酿酒公司便酿造来自阿尔代什 (Ardèche) 的 Les Coufis 日常餐酒，此酒用手工采摘的 100% 的维欧尼葡萄酿制而成。酒精度在 14% 的上等甜酒是法国最昂贵的日常餐酒，价格往往比产自同一产区的法定产地葡萄酒 (AOC) 高出许多，然而其品质虽好，但就商业成就而言，并未达到人们的预期。

### 地区餐酒 (Vins de pays)

地区餐酒是更好的餐酒，如今它的产量迅猛增长，这是不足为怪的，因为近些年来这种酒的品质



地区餐酒

已有大幅提高。

顾名思义，地区餐酒的酿造应严格限定在某一地区，代表这一地区的风土条件、一种或多种当地葡萄品种的特色。地区餐酒的酒标上都标明了产区，消费者一看便知。

有些地区餐酒酿造精良，其品质与价格毫不逊色于并无特色的法定地区葡萄酒，深受酿酒商青睐。如今的葡萄酒消费者更喜欢花钱买质量。

### 优良地区葡萄酒 (VDQS)

这一等级的葡萄酒品质其实并不比 AOC 低，其认定标准也要比大多数 AOC 酒严格，与其他等级的葡萄酒不同，优良地区葡萄酒每年都要进行检测，以确保其品质保持在这一等级。

优良地区葡萄酒在获此称号之前，需要经过一组专家的认证，因此，消费者完全可以对此等级的葡萄酒放心。

### 法定地区葡萄酒 (AC)

法定地区葡萄酒 AOC (通常标记为 AC)，只



日常餐酒



优良地区葡萄酒

能用原产地种植的葡萄酿造，而且原产地的土壤、气候、葡萄品种以及各种法定的条件，如最低酒精度、最高亩产量、葡萄枝蔓的修剪方法、葡萄酒的酿造过程和条件等，都要经过专家的认证，以确保所酿葡萄酒产自某一特定地区。

然而，所有这些并不能确保所酿葡萄酒都是上品，因为这个等级并不需要年检，事实上有些葡萄酒的品质并配不上这个等级称号。尽管如此，法定地区葡萄酒还是法国葡萄酒中的上品。

### 酒标上的其他信息

这里所指的其他信息，如波尔多产区的“一级葡萄园”和“特级葡萄园”，并非是毫无意义的措辞。

在 1855 年的世界博览会上，较好的波尔多葡萄酒首次根据年份、品质的标准进行了分类（如果是名酒，也标上价格），当时涉及的葡萄酒主要是来自梅多克、苏黛以及格拉夫（Graves）的葡萄酒。这最后一种酒于 1959 年获得了自己的优质葡萄园等级称号。其他被标为一级或特级葡萄园的地区有：圣埃米利永（St-Emilion，从 1955 年开始，以后每十年评一次，最后一次在 1996 年）和普鲁旺斯区



法定地区葡萄酒



我们从香槟产区出发，开启法国葡萄酒之旅



香槟酒：独一无二的白葡萄酒

（Côtes de Province，始于1955年），梅多克葡萄酒酒标上从1932年开始出现“中级葡萄园”（Cru Bourgeois）的字样。

在勃艮第葡萄产区，“一级葡萄园”和“特级葡萄园”的字样，成为原产地葡萄酒正式用名的一部分，这在后面葡萄酒产区章节中将有详细介绍。

我们的法国葡萄酒之旅从香槟产区开始，因为

没有比它更合适的了。从香槟产区，按顺时针方向，我们将依次游历东北产区、阿尔萨斯产区、汝拉产区、勃艮第产区、罗讷河谷产区、萨瓦产区、普罗旺斯产区、朗格多克-鲁西荣产区、西南产区、波尔多产区和奥维涅产区，最后在卢瓦尔产区结束我们的法国葡萄酒之旅。

## 香槟产区：耀眼生活的奥秘

香槟酒是节庆的象征，只在法国香槟地区生产，世界其他地区（包括法国境内）酿造的此类葡萄酒都不能享此盛名，可以说，香槟酒独一无二。

### 香槟产区

历史上，香槟地区的政治文化中心在兰斯（Reims），位于巴黎东北150公里（93英里）处，而其地理中心其实在兰斯偏南的爱坡妮（Epernay）。香槟又分为四个地区：兰斯山（Montagne de Reims，兰斯南部的一片山坡）、马尔尼谷（Valle de la Marne）、布兰克区（Côte des Blancs，爱坡妮南部山脉）以及位于塞纳巴尔（Bar-sur-Seine）和



白垩岩缓坡

奥贝巴尔 (Bar-sur-Aube) 之间的奥贝地区 (Aube) 的巴尔区 (Côte de Bar)。

正是各地区的方位、光照时间、海岸线、土质等独特的地理特征，栽培出了不同的葡萄品种。这一切使得每一产区独具特色和潜质。

香槟产区有葡萄园 300 多处，处处独具特色，田园风光浓郁无限，令人遐思万千。

## 产区土壤

香槟产区舒缓的白垩岩山坡覆盖着一层薄薄的沙土，葡萄根深深入白垩岩中以获取所需养分和水分，有时深达 5 米 (16 英尺)。除了可以调节水分之外，白垩岩还起着调节温度的作用。

## 葡萄品种

酿造香槟酒只允许使用三种葡萄：黑品乐、霞多丽和莫尼耶品乐 (Pinot Meunier)。这三种葡萄与土质一起赋予了香槟酒独特的品质。黑品乐使其酒体强劲、饱满；霞多丽使其酸度适中，口味精良；莫尼耶品乐使其新鲜、活泼。

## 香槟酒类型一览

有些香槟酒酒标上带有“特级”和“一级”字样，然而这并不是香槟酒品质的保证，这些标识只能说明酿酒用的葡萄品质。

从理论上讲，顶级葡萄庄园栽种的葡萄质量等级会被管制机构认定为 100%，所酿葡萄酒售价最高，可使用“特级”标签。用被认定为 90%~99% 的葡萄酿造的香槟酒品质比“特级”略逊一筹，可使用“一级”标签，其它的香槟酒售价最多只有“特级”酒的 89%。然而，话又说回来，不管酿酒所用的葡萄品质如何，普通的葡萄酒酿造商只能酿出普通的香槟酒。

### 特干 (Extra Brut/Brut Sauvage/Ultra Brut)

此种香槟口味特别干，摇瓶除渣之后，几乎没有任何甜度 (甜度最多为 0.6%)。如今已经没有人喜欢喝这种特干的香槟酒了。

### 干 (Brut) (不标年)

这是最大众化的香槟，口味干，但又不太干，是香槟酒吧中的主要品种，甜度最大为 1.5%，干香槟



不标年干香槟



标年干香槟

由三种经典葡萄混合酿造而成：霞多丽、黑品乐和莫尼耶品乐。这些葡萄酒通常产自香槟的各个次产区，葡萄采摘年份也不同。

新酿干香槟口感新鲜，口味强烈，酒色浅黄，偶尔带有一丝粉红颜色。酿酒葡萄混合比例不同，新酿香槟或有白色水果 (杏仁和青苹果)，或有红色水果 (葡萄和覆盆子) 的芳香，偶尔带有刚出炉的白面包的香味，是上好的开胃酒，配以清淡的小菜饮用味道也不错。

3 年以上的成熟干香槟虽然新鲜味逐渐消失，但更饱满，有药草之口味，酒色呈暗橘黄色，气味使人想起熟苹果、干水果和香料的芳香，有时带有黑莓和黑加仑子味 (大量黑品乐使然)，并有法国新月形面包或奶油蛋卷的气味和口感。理想的搭配菜肴为鱼肉和禽肉。5 年以上的干香槟陈酿虽然二氧化碳气泡减少，但其口感更饱满、更复杂、更丰富，甚至更具乳脂味，酒色呈深黄褐色，使人想起烤坚果、干水果及少许咖啡的气味，有时带有旧皮革味。此酒在任何场合均可饮用。

### 标年干香槟 (Vintage Brut)

这种干香槟特点与



标年混合白葡萄香槟

普通干香槟相同，但只在葡萄产年酿造。

### 白中白香槟 (Bruts Blancs de Blancs)

白中白香槟只用霞多丽葡萄酿造，因此是一种用白葡萄酿造的白葡萄酒，在葡萄产年和非产年均生产。此酒酒酸丰富、新鲜，有水果味。

新酿呈淡黄色，略带浅绿色，随着陈放时间的延长，酒色逐渐变为金黄色。新酿带有诱人的柑橘、新鲜薄荷和野花香味。陈酿则有新摘野花、成熟水果和酸橙花的气味，口感依然保持新鲜，但酒体比新酿更圆润、更饱满，口感也更丰富、更平衡。

一瓶陈酿充分的白中白香槟，仿佛一只装满各种异域水果的果篮，有新磨胡椒和香料的味道。

### 黑中白香槟 (Bruts Blancs de Noirs)

此种香槟十分罕见，是一种酒体强劲、口味浓厚的白葡萄酒，用蓝黑品乐和莫尼耶品乐酿成。

### 微干 (Extra Dry/Extra Sec)

常见于销往美英市场的香槟酒酒标上。或许此酒的箴言是“名为干，实为甜”，此香槟酒的甜度为1.2%~2%。

### 微甜 (Sec)

此品种与微干很容易混淆，此酒不是很干，甜度为1.7%~3.5%。

### 半甜 (Demi-Sec)

此酒口感好，甜度适中，甜度为3.3%~5%。

### 甜 (Doux)

这是所有香槟中最甜的一种，甜度至少在5%。

### 粉红香槟 (Pink) [玫瑰红香槟 (Rosé)]

玫瑰红香槟中的粉红香槟用混合酒 (Cuvée) 加入香槟产区的无泡红葡萄酒 [古密埃 (Cumières)、布泽 (Bouzy)] 勾兑而成。粉红香槟有干香槟、葡萄产年香槟和半甜香槟三个品种。

粉红香槟酒色在暗粉红色、鲑肉粉红、甚至覆盆子红和樱桃红间变化。粉红香槟酒香迷人，是上好的开胃酒，最佳搭配菜肴是鱼肉和禽肉。

### 香槟产区的其他葡萄酒

除了出产起泡葡萄酒外，香槟产区还酿造大量的无泡葡萄酒。

### 尚比努瓦庄 (Côteaux Champenois)

此酒1974年被认定为AOC，有白、红和玫瑰红三种，均是葡萄酒中的珍品，现存的多为过去所产。最好的红酒酒标上带有村庄布泽、古密埃和昂伯尼 (Ambonnay) 的名字。新酿饮用最佳。红酒宜低温饮用，饮用温度约为10°C/50°F。

### 里瑟玫瑰红 (Rosé des Riceys)

这是法国玫瑰红中的珍品，普通里瑟玫瑰红适宜新酿、低温饮用。用橡木桶存放，时间可更长一些 (10年以上)，饮用温度：10°C~12°C (50°F~53.6°F)。

## 东北部被人遗忘的老葡萄园

洛林 (Lorraine) 过去曾是繁荣的葡萄种植区，



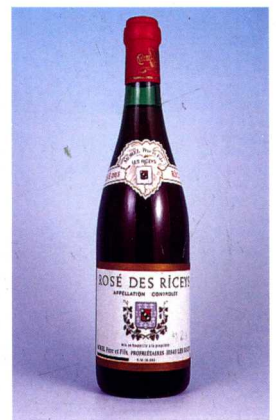
不标年粉红香槟



标年粉红混合香槟特酿



尚比努瓦庄酒



里瑟玫瑰红





图尔区酒

19世纪后期葡萄园占地至少有3万公顷。法国摩泽尔(Moselle)葡萄酒在法国境内外一度享有盛誉。然而,葡萄虫害的侵袭和随之而来的法国经济的不稳定,以及第一次世界大战的毁坏,极大地破坏了葡萄种植者的热情。

直到第二次世界大战以后,新一代种植者才开始对葡萄园进行重建。他们的努力最终在1951年得到回报,法国政府正式认可了图尔和摩泽尔地区的葡萄园。

### 摩泽尔葡萄酒

摩泽尔河谷(摩泽尔河上游地区在卢森堡和德国被称为Mosel)山坡平缓,土壤由沉积岩构成,葡萄树沿坡栽种。该地区有19个村庄获准酿造摩泽尔葡萄酒,但酿造活动主要集中在梅茨(Metz),此地酿造规模不太大,但也不是最小,因为葡萄园散布较广。

用白品乐和欧塞卢瓦葡萄酿造的白葡萄酒,口感极其鲜美,果香四溢,酿造工艺精湛。由灰品乐酿成的葡萄酒更是优质珍品,售价非常合理。用当地产黑品乐和佳美酿成的红葡萄酒,果香浓郁、怡人,但不如白葡萄酒精细。

### 图尔区(Cotes de Toul)

图尔区在摩泽尔葡萄酒原产地偏南,图尔镇以西。葡萄园散落在八大村落之中,土质为沉积岩、粘土和白垩断岩。良好的排水、理想的日照、适合的地理位置及温和的气候,使它成为法国葡萄酒生产



阿尔萨斯绵延的山丘



阿尔萨迪安(Alsatian)村

的良地。

所酿葡萄酒产量不大,不宜大规模出口,多用于本地消费或送往洛林的许多餐馆。图尔的特色酒,无疑是用佳美酿造的口味鲜美、气质高雅、酒体圆润的玫瑰红和图尔灰(Gris de Toul)。除了品质优秀的玫瑰红之外,还有两种葡萄酒值得一提:一种是用欧塞卢瓦葡萄酿成的新鲜、怡人、高雅的白葡萄酒,另一种是用黑品乐酿成的品质独特、口感美妙的红葡萄酒,这两种酒产量均有限。

## 阿尔萨斯(Alsace)

虽然阿尔萨斯产区偏北,但它却享有适宜葡萄生长的有利气候。孚日山脉(Vosges)挡住了来自西边的风雨,因此,科尔马(Colmar)与位于最南端的佩皮尼昂(Perpignan)雨量相当。产区夏天炎热,冬天并不寒冷,春天温和湿润,秋天通常暖和干燥。由于大部分葡萄园位于南部,因此此产区的气候条件正适合酿造高品质的葡萄酒。

### 七个阿尔萨斯葡萄品种

对于多数法国葡萄酒来说,原产地是酒标上最重要的信息,所有阿尔萨斯产的葡萄酒都标有AOC,但是辨别它们要看酿酒用的葡萄品种。在法国,如果按照葡萄名点酒,如雷司令、西万尼、琼瑶浆、白品乐、黑品乐或灰品乐,



白品乐葡萄酒