



DICTIONARY OF
WINE

葡萄酒 事典

董树国 编著

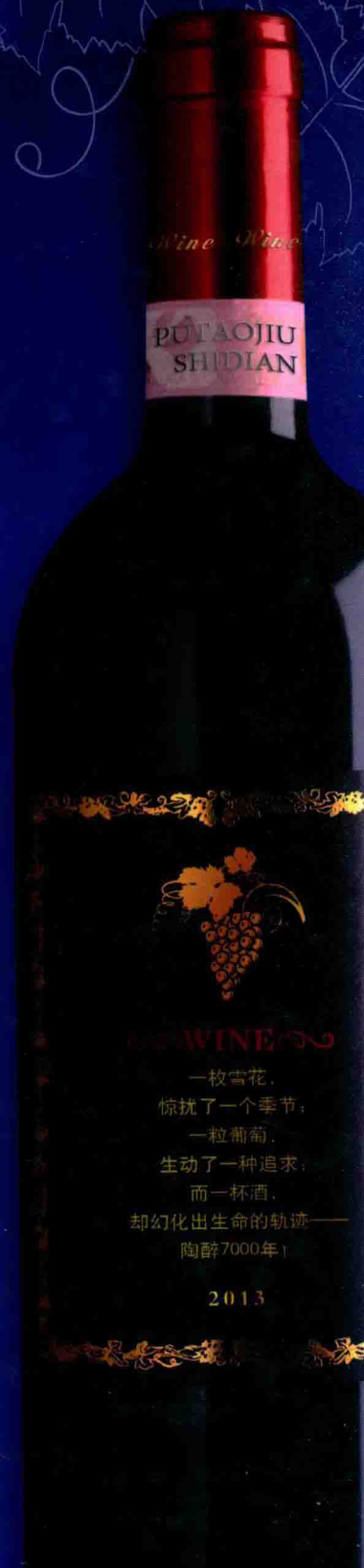
葡萄酒无疑是时尚的、永恒的
葡萄酒的酒精度一般在12度左右
它不像

富裕起来的人们 汽车
已

当然 生活本缤纷 各自追求不同
一个人可以不喝葡萄酒 但不妨尝试一下这种健康高雅的生活方式
于葡萄酒生活 我们说 没有一种时尚能比它永恒



化学工业出版社



WINE

一枚雪花，
惊扰了一个季节；
一粒葡萄，
生动了一种追求；
而一杯酒，
却幻化出生命的轨迹——
陶醉7000年！

2013



DICTIONARY OF
WINE

葡萄酒 事典

董树国 编著



化学工业出版社

· 北京 ·



一枚雪花，
惊扰了一个季节；
一粒葡萄，
生动了一种追求；
而一杯酒，
却幻化出生命的轨迹——
陶醉7000年！

2013

本书由专业权威人士、葡萄酒行业观察家、评论家、中国红酒网总裁董树国先生编著，为葡萄酒爱好者介绍了葡萄酒入门、葡萄酒养生、经典葡萄酒欣赏、酒标识别、葡萄酒进阶、葡萄酒礼仪、葡萄酒历史、葡萄酒品鉴等知识，附有大量珍贵图片及珍贵的酒鉴资料，是集权威性、阅读性及欣赏性于一体的百科型红酒读物。全书彩色印刷，精美实用，葡萄酒爱好者必备。

图书在版编目（C I P）数据

葡萄酒事典 / 董树国编著. — 北京：化学工业出版社，2012.8

ISBN 978-7-122-14857-5

I. ①葡… II. ①董… III. ①葡萄酒—基本知识IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第158815号

责任编辑：李娜 蔡大东

装帧设计：印象·迪赛

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011）

印装：北京瑞禾彩色印刷有限公司

710mm×1000mm 1/16 印张20.5 2013年4月北京第2版精装 总第10次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686）售后服务：010-64518899

网址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定价：86.00元

版权所有违者必究

目录



葡萄酒知识

- 葡萄酒颜色与酒味的关系 / 010
- 葡萄酒的换瓶 / 012
- 果渣酒常识 / 012
- 什么是过酒 / 013
- 干邑香槟与香槟的区别 / 013
- 葡萄酒专用名词及解释 / 015
- 国内葡萄酒等级如何划分 / 016
- 什么是冰酒 / 017
- 解读“酒庄酒” / 018
- 倾城倾国八大葡萄酒名庄 / 019
- 何为葡萄酒的“挂樽” / 021
- 葡萄酒的常见缺陷 / 022
- 法国葡萄酒基本常识 / 023
- 对葡萄酒的确切定义 / 025
- 葡萄酒里都有哪些东西 / 026
- 哪些葡萄酒需要醒酒 / 027
- 葡萄酒的“色”与“腿” / 027
- 法国葡萄酒的六步真假鉴别法 / 029
- 怎么样的葡萄酒才算“均衡” / 029
- 如何准备宴客酒 / 030
- 葡萄酒瓶底的凹洞 / 031
- 从酒瓶看葡萄酒的产地 / 031
- 教你开瓶小技巧 / 032
- 饮法国酒大有讲究 / 033
- 品酒师教你饮用葡萄酒 / 034
- 葡萄酒的分类 / 035
- 成为葡萄酒达人的必备词汇 / 037



葡萄酒进阶

- 关于国外葡萄酒质量分级与标准 / 042
- 简单的葡萄酒品尝与鉴赏 / 048
- 品味红酒四部曲 / 049
- 酒品多了，自然就懂了 / 050
- 葡萄酒的结晶石 / 051
- 葡萄酒历史 / 052
- 葡萄酒中的“单宁”是什么 / 055
- 评酒的基本标准 / 056
- 如何选购葡萄酒 / 057
- 葡萄酒所具有的特性 / 059
- 如何保存葡萄酒 / 061
- 如何感觉葡萄酒的平衡度 / 063
- 如何识得酒杯 / 064
- 学做真正的评酒师 / 066
- 饮用红葡萄酒降温要恰到好处 / 067
- 饮用葡萄酒的程序 / 068
- 变质的酒是什么味道 / 069
- 通过几个关键词，简单了解葡萄酒的起源 / 071
- 葡萄酒从“旧世界”到“新世界” / 073
- 有代表性酿酒国的葡萄酒概况 / 076
- 一些最主要的酿酒品种介绍 / 090
- 为什么要用橡木桶贮藏葡萄酒 / 095
- 关于葡萄酒的几个经典问答 / 097



品酒术语



- 关于几个品酒词语的解释 / 100
- 红酒品尝之参照样本 / 102
- 品尝葡萄酒要望闻问切 / 103
- 酒品的基本口评方法 / 103
- 品酒前之准备 / 104
- 品酒实务练习 / 104
- 34个葡萄酒术语 / 105
- 行家秘籍 / 106
- 葡萄酒品尝关键词 / 107
- 正确的品酒方法 / 113
- 葡萄酒中基本成分的品尝性质 / 113
- 我的评分标准和观念 / 115

葡萄酒礼仪



- 宴会上葡萄酒程序 / 118
- 酒水服务中正规的开瓶方法 / 119
- 葡萄酒的餐桌礼仪 / 120
- 祝酒的技巧 / 121
- 葡萄酒持杯之道 / 124
- 宴会上把酒打翻如何处理 / 124
- 滂酒——正式的葡萄酒服务 / 125
- 餐厅点酒你该怎么办呢? / 128
- 酒杯与葡萄酒如何搭配 / 128
- 上酒常识 / 129

酒标识别



- 教你认识意大利酒标 / 132
- 如何读香槟酒瓶上的标签 / 133
- 澳大利亚葡萄酒标知识 / 134
- 酒标小知识 / 137
- 德国葡萄酒“酒标”内容广泛程序严格 / 139
- 如何辨识“庄园”酒标 / 140
- 法国葡萄酒标签术语 / 141

实用搭配



- 葡萄酒与口味的搭配 / 144
- 八大名菜的红酒搭配 / 145
- 葡萄酒如何搭配巧克力 / 146
- 葡萄酒如何配乳酪 / 147
- 餐酒搭配原则 / 147
- 葡萄酒与一些菜肴的经典搭配 / 148
- 德国葡萄酒与中国美食 / 149
- 新葡萄酒配菜三忌 / 150
- 美酒佳肴的搭配讲究 / 151

经典葡萄酒



- Port (波特) 酒大观 / 156
- 阿尔卑斯山的“雾”葡萄酒 / 158
- 阿尔萨斯13款经典白葡萄酒一览 / 161
- 奥比昂堡的“气质”美酒 / 164
- 西班牙的起泡香槟——卡瓦酒 / 165

波尔多的Petrus美酒 / 166
博若莱，燃烧世界各地的新酒 / 168
查理曼大帝的最爱 / 169
法国火红激情的柑曼怡甜酒 / 170
工艺新奇的波尔多葡萄酒——GIROLATE / 171
贵人的“迷梦”——路易十三 / 173
红遍法国之Chinon（希侬） / 175
拉图城堡（Chateau Latour）的极品红酒 / 176
冷艳干白葡萄酒——莎碧（Chablis） / 178
名酒“人头马” / 179
名声远扬的德国葡萄酒——雷司令 / 180
木桐酒庄的酒 / 181
生命之水——干邑 / 183
品味法国凯歌年份香槟 / 186
瓶中金——汝拉黄葡萄酒 / 187
葡萄牙“神圣的酒” / 188
让所有香槟相形失色的Krug / 189
三款如钻石的尊贵佳酿 / 190
神圣的香槟Vintage Champagne / 192
托斯卡纳的“奇扬第” / 193
残渣中的灵魂——
Pomace Brandy渣酿白兰地 / 194
古老的白兰地“阿尔玛涅克（Armagnac）” / 196
四款最迷人的芳香白葡萄酒 / 197
寻找丢失的味道 / 199
物以稀为贵的LePin / 200
匈牙利皇家Tokaji葡萄酒 / 202
雄狮城堡——意大利葡萄酒中的贵族 / 203
轩尼诗天恒干邑（Hennessy Ellipse） / 204
意大利Campania的葡萄酒 / 205
意大利卡斯特林庭园的红葡萄酒 / 206
意大利葡萄酒之王——Barolo / 207
意大利人的香槟阿斯蒂 / 210
最昂贵的葡萄酒之康帝 / 211

尊贵典雅的白雪黑钻香槟 / 213

葡萄酒养生

白葡萄酒有益肺部健康 / 216
专家提醒：两种红酒不宜喝 / 216
日饮两杯红酒强化心脑血管功能 / 217
红酒能防肥胖症和糖尿病 / 217
红葡萄酒可抗癌 / 218
心血管病的克星——葡萄酒 / 218
美国研究人员发现红酒防结肠癌 / 220
红葡萄酒可抗禽流感 / 220
葡萄酒美容 / 221
葡萄酒可防治肾结石 / 221
适量饮白葡萄酒同样对心脏有益 / 222
葡萄酒能抗垃圾食品 / 222
适度饮葡萄酒可预防胃溃疡 / 223
葡萄酒治疗感冒 / 223
葡萄酒可调节痛经 / 224
适量饮用红葡萄酒可以预防阿尔茨海默病 / 224
适度饮红酒白内障危险小 / 225
红葡萄酒可预防卵巢癌 / 225
红葡萄酒可以有效预防牙龈疾病 / 226
喝葡萄酒有助于女性心脏健康 / 226
干邑同样对健康有益 / 227
红葡萄酒可抵御前列腺癌威胁 / 227



选购知识

白兰地选购小常识 / 230
谨防假冒洋酒的注意事项 / 232
买葡萄酒的细节 / 233
你会认准进口葡萄酒购买吗 / 234



葡萄酒的外观分析 / 234

巧识色素葡萄酒 / 236

如何判断酒是否变质 / 237

挑选好葡萄酒的“六道密码” / 238

选购红酒考虑的四个要点 / 239

学会看葡萄酒包装 / 239

学葡萄酒地理做选酒行家 / 241

真假冰酒的区别和检验 / 243

揭秘葡萄酒的酒精度数 / 244

如何利用条形码辨真假进口葡萄酒 / 245

葡萄酒贮存

谨防葡萄酒氧化 / 248

葡萄酒保存四要素 / 248

葡萄酒贮存与成熟的最佳条件 / 250

葡萄酒的贮存期管理 / 251

葡萄酒为什么要用橡木桶贮藏 / 251

专家教你如何延长葡萄酒“寿命” / 255

葡萄酒贮存新科技：实木艺术恒温酒柜 / 255

葡萄酒历史

玛歌酒庄现代史 / 258

拉图简史 / 260

木桐庄的沧桑历史 / 261

奥地利葡萄酒历史 / 262

南非葡萄酒历史 / 264

希腊葡萄酒历史 / 267

塞浦路斯的葡萄酒史 / 268

德国葡萄酒历史 / 270

阿根廷葡萄酒历史 / 274

法国的“干邑”历史 / 276



名酒Chianti简史 / 277

马爹利 (J.F.Martell) 简史 / 278

勃艮第地区葡萄酒简史 / 279

中国葡萄酒历史 / 281

澳洲的葡萄酒历史 / 282

意大利葡萄酒历史与制度 / 284

年份与酒鉴

如何挑选能够陈年的葡萄酒 / 288

“陈年酒”小心喝 / 291

陈年的愉悦 / 291

葡萄酒年份与年份的好坏之分 / 292

葡萄酒年份与级数 / 293

葡萄酒的适饮期和陈年空间 / 295

朗格斯——中国的新型欧式酒庄 / 297

德国1971~2002红酒年鉴 / 303

法国勃艮第白葡萄酒 (White Burgundy) / 304

法国勃艮第红葡萄酒 (Red Burgundy) / 305

法国葡萄酒主要产区年份表 (一) / 306

法国葡萄酒主要产区年份表 (二) / 307

法国香槟 (Vintage Champagne) / 308

美国加利福尼亚辛芬黛年鉴 / 308

南非红葡萄酒年鉴 / 309

加拿大安大略省红葡萄酒年鉴 / 309

西班牙里奥哈年鉴 / 310

意大利皮埃蒙特年鉴 / 311

2010年份法国酒10问 / 312

勃艮第葡萄酒1970~2009年份评分表

(Robert Parker) / 315

罗伯特·帕克对2009年波尔多期酒的评分 / 316

2010年世界葡萄酒年产量排名 / 318

董树国对葡萄酒的六十八个观点 / 319

我的葡萄酒 / 328





DICTIONARY OF
WINE

葡萄酒 事典

董树国 编著



化学工业出版社

· 北京 ·



本书由专业权威人士、葡萄酒行业观察家、评论家、中国红酒网总裁董树国先生编著，为葡萄酒爱好者介绍了葡萄酒入门、葡萄酒养生、经典葡萄酒欣赏、酒标识别、葡萄酒进阶、葡萄酒礼仪、葡萄酒历史、葡萄酒品鉴等知识，附有大量珍贵图片及珍贵的酒鉴资料，是集权威性、阅读性及欣赏性于一体的百科型红酒读物。全书彩色印刷，精美实用，葡萄酒爱好者必备。

图书在版编目（C I P）数据

葡萄酒事典 / 董树国编著. — 北京：化学工业出版社，2012.8

ISBN 978-7-122-14857-5

I. ①葡… II. ①董… III. ①葡萄酒—基本知识IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第158815号

责任编辑：李娜 蔡大东

装帧设计：印象·迪赛

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011）

印装：北京瑞禾彩色印刷有限公司

710mm×1000mm 1/16 印张20.5 2013年4月北京第2版精装 总第10次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686）售后服务：010-64518899

网址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定价：86.00元

版权所有违者必究

没有一种时尚能比它永恒

美酒当前 Cheers! 李树田

葡萄酒是一种高尚的饮品，但同时，它也是一种媒介，一种工具，一种身份，一种追求。

其实，葡萄酒已经浸渗到了我们的现代生活中，不自觉地在某种程度上改变着人们的生活。只是于绝大多数人来说，对葡萄酒太缺乏真正的认识，对葡萄酒的历史、文化、礼仪等仍一知半解。

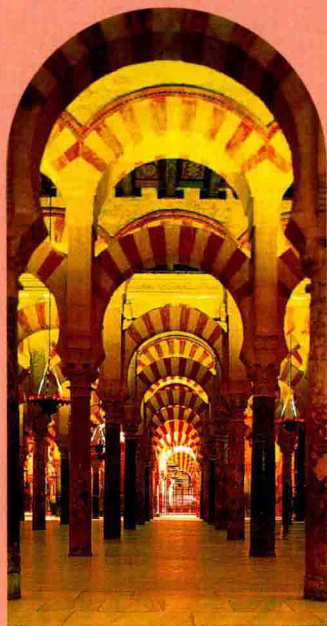
1992年，美国流行病学家艾得林提出：法国人保健的秘方就在于经常饮用葡萄酒，可见葡萄酒是健康的饮品。瑜伽有练功，减肥有运动……葡萄酒其保健、养颜美容、延年益寿的功效已慢慢被人们所接受。香味醇和，色彩艳丽，所含的有益成分是白酒和啤酒所无法比拟的。只是人们还没有来得及去了解她，就轻易地享用了她。普通老百姓喝葡萄酒压根就没想过文化及健康这些概念，关于这方面的传播载体更是极度缺失，这是“葡萄酒人”的悲哀。一杯葡萄酒，浅斟慢饮，萦回如血液一样浇渗身心的每处细节，是追求健康的人们的至爱。圣经里多次提到了葡萄酒，“喝葡萄酒可以平静你的心灵，让你安详”。

葡萄酒因其色泽、健康、高雅以及情调氛围，自然更多地融入人类情感的东西，无论是欢笑、忧愁、迷茫、倦怠、希望、落寞，都可以与葡萄酒有关。在容易发生故事的酒吧，在暖色的灯影里，在恬静的环境中……一家人、一群朋友，抑或一个男人和一个女人一起喝点白酒或啤酒，总不如一起品味葡萄酒更能亲和宁静，激情涟漪。葡萄酒人生，葡萄酒故事，葡萄酒的生活方式。

葡萄酒无疑是时尚的、永恒的。葡萄酒的酒精度一般在12度左右，它不像白酒那么烈，给人们带来伤害，也不像啤酒那么使人胀肚。富裕起来的人们，“汽车、旅游、葡萄酒”一个都不能少，已然成为一种高品位的时尚追求。

当然，生活本缤纷，各自追求不同。一个人可以不喝葡萄酒，但不妨尝试一下这种健康高雅的生活方式。于葡萄酒生活，我们说：没有一种时尚能比它永恒。“葡萄美酒夜光杯”，美好的东西总是令人向往。

由此，我们心存绿洲。



目录



葡萄酒知识

葡萄酒颜色与酒味的关系 / 010
葡萄酒的换瓶 / 012
果渣酒常识 / 012
什么是过酒 / 013
干邑香槟与香槟的区别 / 013
葡萄酒专用名词及解释 / 015
国内葡萄酒等级如何划分 / 016
什么是冰酒 / 017
解读“酒庄酒” / 018
倾城倾国八大葡萄酒名庄 / 019
何为葡萄酒的“挂樽” / 021
葡萄酒的常见缺陷 / 022
法国葡萄酒基本常识 / 023
对葡萄酒的确切定义 / 025
葡萄酒里都有哪些东西 / 026
哪些葡萄酒需要醒酒 / 027
葡萄酒的“色”与“腿” / 027
法国葡萄酒的六步真假鉴别法 / 029
怎么样的葡萄酒才算“均衡” / 029
如何准备宴客酒 / 030
葡萄酒瓶底的凹洞 / 031
从酒瓶看葡萄酒的产地 / 031
教你开瓶小技巧 / 032
饮法国酒大有讲究 / 033
品酒师教你饮用葡萄酒 / 034
葡萄酒的分类 / 035
成为葡萄酒达人的必备词汇 / 037



葡萄酒进阶

关于国外葡萄酒质量分级与标准 / 042
简单的葡萄酒品尝与鉴赏 / 048
品味红酒四部曲 / 049
酒品多了，自然就懂了 / 050
葡萄酒的结晶石 / 051
葡萄酒历史 / 052
葡萄酒中的“单宁”是什么 / 055
评酒的基本标准 / 056
如何选购葡萄酒 / 057
葡萄酒所具有的特性 / 059
如何保存葡萄酒 / 061
如何感觉葡萄酒的平衡度 / 063
如何识得酒杯 / 064
学做真正的评酒师 / 066
饮用红葡萄酒降温要恰到好处 / 067
饮用葡萄酒的程序 / 068
变质的酒是什么味道 / 069
通过几个关键词，简单了解葡萄酒的起源 / 071
葡萄酒从“旧世界”到“新世界” / 073
有代表性酿酒国的葡萄酒概况 / 076
一些最主要的酿酒品种介绍 / 090
为什么要用橡木桶贮藏葡萄酒 / 095
关于葡萄酒的几个经典问答 / 097



品酒术语



- 关于几个品酒词语的解释 / 100
- 红酒品尝之参照样本 / 102
- 品尝葡萄酒要望闻问切 / 103
- 酒品的基本口评方法 / 103
- 品酒前之准备 / 104
- 品酒实务练习 / 104
- 34个葡萄酒术语 / 105
- 行家秘籍 / 106
- 葡萄酒品尝关键词 / 107
- 正确的品酒方法 / 113
- 葡萄酒中基本成分的品尝性质 / 113
- 我的评分标准和观念 / 115

葡萄酒礼仪



- 宴会上葡萄酒程序 / 118
- 酒水服务中正规的开瓶方法 / 119
- 葡萄酒的餐桌礼仪 / 120
- 祝酒的技巧 / 121
- 葡萄酒持杯之道 / 124
- 宴会上把酒打翻如何处理 / 124
- 滟酒——正式的葡萄酒服务 / 125
- 餐厅点酒你该怎么办呢? / 128
- 酒杯与葡萄酒如何搭配 / 128
- 上酒常识 / 129

酒标识别



- 教你认识意大利酒标 / 132
- 如何读香槟酒瓶上的标签 / 133
- 澳大利亚葡萄酒标知识 / 134
- 酒标小知识 / 137
- 德国葡萄酒“酒标”内容广泛程序严格 / 139
- 如何辨识“庄园”酒标 / 140
- 法国葡萄酒标签术语 / 141

实用搭配



- 葡萄酒与口味的搭配 / 144
- 八大名菜的红酒搭配 / 145
- 葡萄酒如何搭配巧克力 / 146
- 葡萄酒如何配乳酪 / 147
- 餐酒搭配原则 / 147
- 葡萄酒与一些菜肴的经典搭配 / 148
- 德国葡萄酒与中国美食 / 149
- 新葡萄酒配菜三忌 / 150
- 美酒佳肴的搭配讲究 / 151

经典葡萄酒



- Port (波特) 酒大观 / 156
- 阿尔卑斯山的“雾”葡萄酒 / 158
- 阿尔萨斯13款经典白葡萄酒一览 / 161
- 奥比昂堡的“气质”美酒 / 164
- 西班牙的起泡香槟——卡瓦酒 / 165

波尔多的Petrus美酒 / 166
博若莱，燃烧世界各地的新酒 / 168
查理曼大帝的最爱 / 169
法国火红激情的柑曼怡甜酒 / 170
工艺新奇的波尔多葡萄酒——GIROLATE / 171
贵人的“迷梦”——路易十三 / 173
红遍法国之Chinon（希侬） / 175
拉图城堡（Chateau Latour）的极品红酒 / 176
冷艳干白葡萄酒——莎碧（Chablis） / 178
名酒“人头马” / 179
名声远扬的德国葡萄酒——雷司令 / 180
木桐酒庄的酒 / 181
生命之水——干邑 / 183
品味法国凯歌年份香槟 / 186
瓶中金——汝拉黄葡萄酒 / 187
葡萄牙“神圣的酒” / 188
让所有香槟相形失色的Krug / 189
三款如钻石的尊贵佳酿 / 190
神圣的香槟Vintage Champagne / 192
托斯卡纳的“奇扬第” / 193
残渣中的灵魂——
Pomace Brandy渣酿白兰地 / 194
古老的白兰地“阿尔玛涅克（Armagnac）” / 196
四款最迷人的芳香白葡萄酒 / 197
寻找丢失的味道 / 199
物以稀为贵的LePin / 200
匈牙利皇家Tokaji葡萄酒 / 202
雄狮城堡——意大利葡萄酒中的贵族 / 203
轩尼诗天恒干邑（Hennessy Ellipse） / 204
意大利Campania的葡萄酒 / 205
意大利卡斯特林庭园的红葡萄酒 / 206
意大利葡萄酒之王——Barolo / 207
意大利人的香槟阿斯蒂 / 210
最昂贵的葡萄酒之康帝 / 211

尊贵典雅的白雪黑钻香槟 / 213



葡萄酒养生

白葡萄酒有益肺部健康 / 216
专家提醒：两种红酒不宜喝 / 216
日饮两杯红酒强化心脑血管功能 / 217
红酒能防肥胖症和糖尿病 / 217
红葡萄酒可抗癌 / 218
心血管病的克星——葡萄酒 / 218
美国研究人员发现红酒防结肠癌 / 220
红葡萄酒可抗禽流感 / 220
葡萄酒美容 / 221
葡萄酒可防治肾结石 / 221
适量饮白葡萄酒同样对心脏有益 / 222
葡萄酒能抗垃圾食品 / 222
适度饮葡萄酒可预防胃溃疡 / 223
葡萄酒治疗感冒 / 223
葡萄酒可调节痛经 / 224
适量饮用红葡萄酒可以预防阿尔茨海默病 / 224
适度饮红酒白内障危险小 / 225
红葡萄酒可预防卵巢癌 / 225
红葡萄酒可以有效预防牙龈疾病 / 226
喝葡萄酒有助于女性心脏健康 / 226
干邑同样对健康有益 / 227
红葡萄酒可抵御前列腺癌威胁 / 227

选购知识

白兰地选购小常识 / 230
谨防假冒洋酒的注意事项 / 232
买葡萄酒的细节 / 233
你会认准进口葡萄酒购买吗 / 234



- 葡萄酒的外观分析 / 234
- 巧识色素葡萄酒 / 236
- 如何判断酒是否变质 / 237
- 挑选好葡萄酒的“六道密码” / 238
- 选购红酒考虑的四个要点 / 239
- 学会看葡萄酒包装 / 239
- 学葡萄酒地理做选酒行家 / 241
- 真假冰酒的区别和检验 / 243
- 揭秘葡萄酒的酒精度数 / 244
- 如何利用条形码辨真假进口葡萄酒 / 245

葡萄酒贮存

- 谨防葡萄酒氧化 / 248
- 葡萄酒保存四要素 / 248
- 葡萄酒贮存与成熟的最佳条件 / 250
- 葡萄酒的贮存期管理 / 251
- 葡萄酒为什么要用橡木桶贮藏 / 251
- 专家教你如何延长葡萄酒“寿命” / 255
- 葡萄酒贮存新科技：实木艺术恒温酒柜 / 255

葡萄酒历史

- 玛歌酒庄现代史 / 258
- 拉图简史 / 260
- 木桐庄的沧桑历史 / 261
- 奥地利葡萄酒历史 / 262
- 南非葡萄酒历史 / 264
- 希腊葡萄酒历史 / 267
- 塞浦路斯的葡萄酒史 / 268
- 德国葡萄酒历史 / 270
- 阿根廷葡萄酒历史 / 274
- 法国的“干邑”历史 / 276



- 名酒Chianti简史 / 277
- 马爹利 (J.F.Martell) 简史 / 278
- 勃艮第地区葡萄酒简史 / 279
- 中国葡萄酒历史 / 281
- 澳洲的葡萄酒历史 / 282
- 意大利葡萄酒历史与制度 / 284

年份与酒鉴

- 如何挑选能够陈年的葡萄酒 / 288
- “陈年酒”小心喝 / 291
- 陈年的愉悦 / 291
- 葡萄酒年份与年份的好坏之分 / 292
- 葡萄酒年份与级数 / 293
- 葡萄酒的适饮期和陈年空间 / 295
- 朗格斯——中国的新型欧式酒庄 / 297
- 德国1971~2002红酒年鉴 / 303
- 法国勃艮第白葡萄酒 (White Burgundy) / 304
- 法国勃艮第红葡萄酒 (Red Burgundy) / 305
- 法国葡萄酒主要产区年份表 (一) / 306
- 法国葡萄酒主要产区年份表 (二) / 307
- 法国香槟 (Vintage Champagne) / 308
- 美国加利福尼亚辛芬黛年鉴 / 308
- 南非红葡萄酒年鉴 / 309
- 加拿大安大略省红葡萄酒年鉴 / 309
- 西班牙里奥哈年鉴 / 310
- 意大利皮埃蒙特年鉴 / 311
- 2010年份法国酒10问 / 312
- 勃艮第葡萄酒1970~2009年份评分表 (Robert Parker) / 315
- 罗伯特·帕克对2009年波尔多期酒的评分 / 316
- 2010年世界葡萄酒年产量排名 / 318
- 董树国对葡萄酒的六十八个观点 / 319
- 我的葡萄酒 / 328





Wine



Knowledge

葡萄酒知识

Tacos 膜
membership A
8-228



葡萄酒颜色与酒味的关系

葡萄酒按颜色分为红、白、桃红、粉红、黄、绿等多种。但是，葡萄酒的颜色却随着葡萄品种、产区和酿造方法的不同有着千万的变化，而且，跟我们随着年龄日显苍白的发色一般，葡萄酒色也随着酒龄逐年显露老态。在葡萄酒的国度里，颜色，其实也深藏着非常多的味觉意义，值得我们仔细地“察颜观色”。

除了少数的红汁葡萄品种之外，无论黑葡萄或是白葡萄，葡萄汁大都是透明无色的，用黑葡萄也一样能酿出白酒来。红酒的颜色来自于酿造

时的泡皮过程，黑葡萄品种的皮里含有许多称为Anthocyanin的红、蓝与紫色色素，是这些色素在发酵泡皮的过程中溶入葡萄汁中，才让最后酿成的葡萄酒成为带有紫红颜色的红葡萄酒。如果仅进行数小时的短暂泡皮，酿成的便是颜色很淡的粉红酒。

通常，当葡萄越成熟时，不仅糖分越高，葡萄皮的颜色也越深，特别是受到日照的葡萄果实，皮的颜色更是深黑，酿成的葡萄酒除了酒精度高，酒色也会特别深。即使有一些例外，但浓黑颜色的葡萄酒常意味着有特别浓厚的口感。红酒的色调也深受酸味的影响，酸味越高的红酒颜色越显鲜红，酸味越低则越偏蓝紫色。葡萄皮中除了红色素，也含有带涩味的单宁，就像泡红茶包一样，浸泡的时间越长，颜色会越深，同时单宁的涩味也越重，于是，颜色深的葡萄酒除了浓重之外，也常意味着带有更多的涩味。

颜色虽然和酿造法有关，但是葡萄本身更是关键，品种之间的颜色就差距很大，卡本内-苏维浓（Cabernet Sauvignon）、希哈（Syrah）、梅洛（Merlot）等品种颜色通常特别深黑偏蓝紫，黑皮诺（Pinot Noir）和格那希（Grenache）的颜色就会比较浅，