

体验琼浆包罗万象之“美”
品尝玉液清醇悠远之“味”



恋上葡萄酒

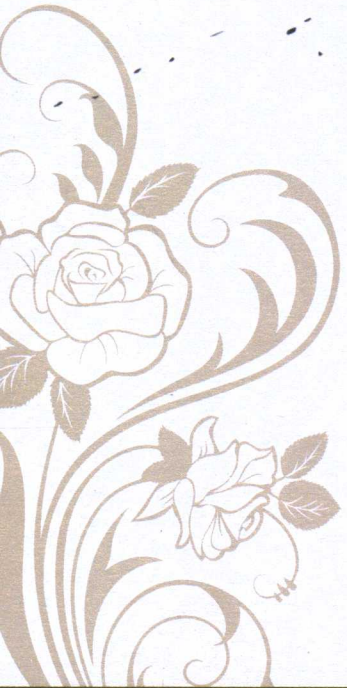
最畅销、最实用的葡萄酒专业品饮完全指南

识美酒·品香酒·鉴好酒·藏佳酒
闻书香·知酒事·品酒情·悟人生

罗伯特 著

当充满诱惑的酒液在杯中旋转，
一次智慧与精神的畅行便又将启程……

不一样的葡萄酒，不一样的世界



黑龙江科学技术出版社



恋上葡萄酒

最畅销、最实用的葡萄酒专业品饮完全指南

罗伯特 著

黑龙江科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

恋上葡萄酒 / 罗伯特著. -- 哈尔滨: 黑龙江科学技术出版社, 2014.11

ISBN 978-7-5388-7795-3

I. ①恋… II. ①罗… III. ①葡萄酒—基本知识
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第261584号

恋上葡萄酒

LIAN SHANG PUTAOJIU

作 者 罗伯特

责任编辑 马远洋

封面设计 白 冰

出 版 黑龙江科学技术出版社

地址: 哈尔滨市南岗区建设街41号 邮编: 150001

电话: (0451) 53642106 传真: (0451) 53642143

网址: www.lkcbs.cn www.lkpub.cn

发 行 全国新华书店

印 刷 三河市骏杰印刷有限公司

开 本 710 mm × 1000 mm 1/16

印 张 15.75

字 数 190千字

版 次 2015年4月第1版 2015年4月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5388-7795-3/Z · 1136

定 价 38.00元

【版权所有, 请勿翻印、转载】



PREFACE



前言

葡萄是世界上最古老的植物之一，也是大自然馈赠给人类美好的礼物。葡萄是美丽的，静止时它晶莹、纯洁，诱惑着人去浅尝。而经过压榨之后，葡萄汁像被赋予了灵魂，变成了令人销魂的琼浆玉液。难怪美国作家威廉·杨格说：“一串葡萄是美丽、静止与纯洁的，但它只是水果而已；一但压榨后，它就变成了一种动物，因为它变成酒以后，就有了动物的生命。”

从一颗平凡的葡萄果实到一杯风姿绰约的葡萄酒，其背后不知蕴藏着多少百转千回的情感与故事，凝聚着多少潜心执着的倾注与传承。“打开一瓶葡萄酒，就像打开了一本书”，深谙此道的人们曾经这么生动地评价葡萄酒。如对待艺术般偏执、痴狂的酿酒大师们，世世代代总结秉承着先辈的酿酒传统与理念，用他们的辛勤劳作与卓越才智汇集提取出浩瀚天地之间的精华，酿制出为世人惊叹的稀世佳酿，呈送到世界各地的餐桌之上，呈送到心神相通的知音面前，以宣示他们内心的优雅与高傲，以及对生命的赞美与追求。

葡萄酒确实是一种有气质的酒，那晶润典雅的色泽、沁人心脾的香气以及甘美悠长的滋味让人心驰神往。饮用葡萄酒的过程中，不仅它外在的美丽让人赏心悦目，其内在的口味与内涵更充裕地满足着人们的味蕾与心理需求，使人的精神能够长时间地处于一种静谧、放松、愉悦、畅快之中。



品味葡萄酒，就是品味纯粹无瑕的自然，品味厚积薄发的生命，品味悠远厚重的文化。一杯葡萄酒背后的价值，早已远远超出它本身所具有的功能与本质，它更是一种理念，一种性格，一种态度，一种格调。

与人一样，好酒也需要遇到懂得欣赏它的人，才能碰撞出激情的火花。若想感受葡萄酒的博大与美妙，所要付出的不仅仅是时间与金钱，更多的是一种精神层面的坦诚与谦逊。然而，大多数人对葡萄酒缺乏真正的认识，对其历史、文化、礼仪等更是一知半解。因此你需要一本葡萄酒的入门书籍，为你讲述有关葡萄酒的林林总总，这也正是本书的宗旨。

品味一种优雅，收获一份愉悦。让我们共同走进葡萄酒光影变幻、朦朦胧胧且令人心醉神迷的世界……





目 录

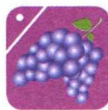


PART 1

常识之解：从一串葡萄说起

>> 001

世界上最古老的植物之一——葡萄	002
葡萄酒的前世今生	012
葡萄酒的分类	019
最好的葡萄酒之一——香槟	027
正解葡萄酒年份	030
单宁——葡萄酒的灵魂	032
神秘的指挥家——酿酒师	034
葡萄酒与橡木桶的不解之缘	036



PART 2

醇酒之乡：用感官游历世界

>> 039

葡萄酒世界的“新”与“旧”	040
法国——葡萄酒圣地	041



意大利——葡萄酒之源	058
德国——葡萄酒的复兴之路	061
西班牙——不被人关注的旧世界葡萄酒	064
葡萄牙——貌似与葡萄有关的国家	068
美国——葡萄酒新世界中的佼佼者	070
南非——世界上最美丽的葡萄酒产区	072
智利——悄然崛起的葡萄酒国家	075
阿根廷——南美洲最大的葡萄酒生产商	079
新西兰——孤独的岛国，并不孤独的葡萄酒	083
澳大利亚——充满活力的葡萄酒国度	085
中国葡萄酒是何时起源并发展的？	090



PART 3

鉴赏之趣：邂逅芬芳与优雅

>> 099

葡萄酒品评的形式	100
葡萄酒的品评	100
葡萄酒品鉴的艺术	102
不同品种葡萄酒的品鉴	105
葡萄酒的选购法则	116
葡萄酒的购买渠道	124
质量鉴别有诀窍	127
国际常见的品酒方法	130





PART 4

品饮之乐：美酒佳肴总相宜

>> 135

品酒之前的准备	136
品酒之前需做什么	136
开瓶的方法和技巧	139
醒酒、斟酒	144
观色、摇杯	149
餐厅点酒有技巧	153
葡萄酒配餐的主要原则	157
葡萄酒配餐的禁忌	160
不同类型的葡萄酒搭配建议	163
葡萄酒与西餐的完美搭配	165
葡萄酒与中餐的巧妙平衡	169
高级餐厅聚会礼仪教程	179



PART 5

典藏之美：莫使金樽空对月

>> 183

葡萄酒——收藏家的“液体资产”	184
葡萄酒收藏的相关知识	184
葡萄酒的存放技巧	188
世界上最昂贵的葡萄酒	190
优雅尽在酒杯中	193
顶级葡萄酒酒杯品牌	197
千姿百态话酒瓶	200
破解酒标的秘密	204
葡萄酒典藏至尊	207
中国葡萄酒的十大经典品牌	214



PART 6

健康之法：琼浆玉液益身体

>> 223

葡萄酒中的健康精灵	224
葡萄酒的营养价值	224
葡萄酒的保健功效	227
传统医学和现代医学对葡萄酒的认识	232
葡萄酒的烹饪妙用	235
葡萄酒的美容功效与方法	236
饮用葡萄酒时的注意事项	241





PART 1

常识之解： 从一串葡萄说起



世界上最古老的植物之一

——葡萄

葡萄，是葡萄属落叶藤本植物，掌叶状，3~5缺裂，复总状花序，通常呈圆锥形，浆果多为圆形或椭圆形，色泽随品种而异。葡萄是世界上最古老的植物之一，原产于欧洲、西亚和北非一带。葡萄自诞生以来就受到了人们的喜爱，“水晶明珠”是人们对它的爱称。这主要是因为它果色艳丽、汁多味美、营养丰富，成熟的

浆果中含有15%~25%的葡萄糖以及多种对人体有益的矿物质和维生素。

葡萄的品种有很多，全世界约有一千种，总体上可以分为酿酒葡萄和食用葡萄两大类。与皮薄多汁、味道甜美的食用葡萄比起来，酿酒葡萄一般颗粒较小，果皮厚实，富含果酸。酿酒葡萄的品种从颜色上来区分，大体上可分为红色和白色两种。红葡萄



的颜色又有黑色、蓝色、紫色和红色四种，可以用来酿制红葡萄酒或白葡萄酒；白葡萄的颜色有青绿色和黄色两种，主要可用来酿制白葡萄酒。

葡萄的生长对阳光、温度、土壤、水分等自然条件的要求都很高，并不是所有的地方都适宜栽种。阳光照射强烈会让葡萄过甜，而日照不足又会过酸；凉爽宜人的温度适合葡萄的生长，太热容易遭受虫害，太冷又容易让葡萄难以存活；总体上，肥沃的沙壤土地比较适合葡萄的生长，其中红葡萄适宜在富含矿物质的红色土壤上生长，白葡萄适宜在排水性强的白色土壤中生长；干旱的土地会使葡萄因为缺少水分而难以完成光合作用，出现叶片老化、脱落甚至死亡，而水分过于充足也会使葡萄的根系窒息，造成花芽分化不良甚至死亡。因此，全世界也只有处于地球南纬和北纬 $30^{\circ} \sim 50^{\circ}$ 的国家与地区能种植优良的酿酒葡萄品种。

优质的葡萄是优质葡萄酒的基础保证，各地不同的气候、土壤、阳

光等要素成就了不同口感、不同品质的葡萄品种。环顾世界各大葡萄酒庄园，种植的酿酒葡萄主要有以下几种：

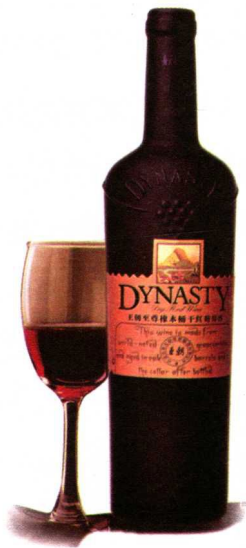
1

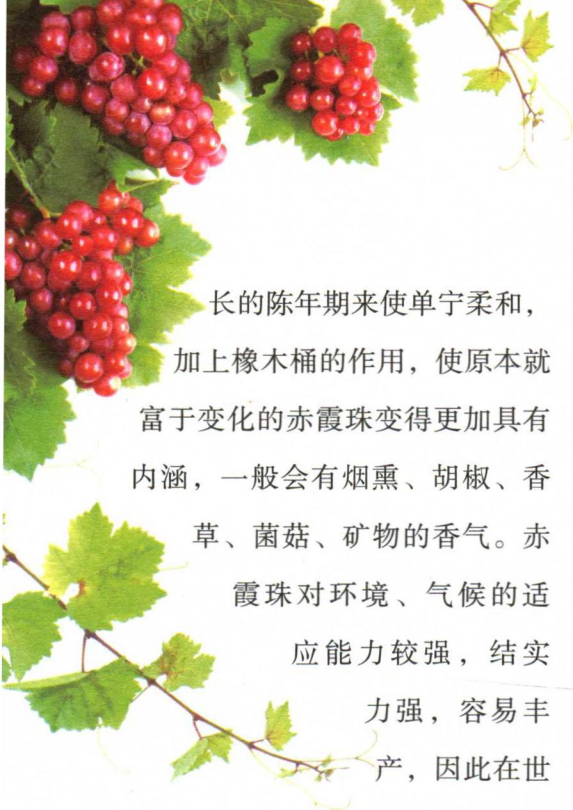
Cabernet Sauvignon

赤霞珠

原产于法国的赤霞珠是法国波尔多地区酿制高档红葡萄酒的优秀品种，也是当今最受欢迎的黑色酿酒葡萄品种。其果穗小，圆形果粒细小而多汁，果皮厚实，呈紫黑色，因其颜色如同赤红的云霞，如红色的珠玉而得名。

法国波尔多地区种植最多的就是赤霞珠，由它酿制的红葡萄酒色泽浓郁、滋味醇厚，单宁含量特别高，需要较





长的陈年期来使单宁柔和，加上橡木桶的作用，使原本就富于变化的赤霞珠变得更加具有内涵，一般会有烟熏、胡椒、香草、菌菇、矿物的香气。赤霞珠对环境、气候的适应能力较强，结实力强，容易丰产，因此在世界各地都有广泛的种植，1892年烟台张裕集团将其从国外引入我国，是我国目前种植面积最大的红葡萄品种。

2

Cabernet Franc

品丽珠

原产于法国的品丽珠也是法国波尔多地区酿制著名红葡萄酒的古老品种之一。品丽珠果穗中等大小，圆形果粒小而多汁，果粒成熟不大一致，果皮厚实，也呈紫黑色，清淡柔和，单宁含量低，不能久藏，通常与其他葡萄品种搭配使用，一般有巧克力、青椒、黑

醋栗、树莓的香气，在我国胶东、冀北、甘肃河西走廊地区亦有大量种植。

3

Merlot

梅乐

梅乐与赤霞珠、品丽珠齐名，并称为法国波尔多地区的三大红葡萄品种。

在红葡萄酒的国度，如果说赤霞珠是庄重威严的国王，那么梅乐就是高贵文雅的王后。梅乐原产于法国波尔多，呈圆锥形的果穗中等大小，圆形果粒着生紧密，果皮中等厚度，





果肉汁多味甜，果酸较低，富有一种浓郁的李子、樱桃或草莓的味道。由于其单宁含量不高，柔顺甜润的梅乐一直以赤霞珠的搭配葡萄品种出现，用来柔化后者浓厚的单宁，令酒体丰满，味道浓郁醇和，富有甜果气息。

梅乐1892年由西欧引入我国山东烟台，目前主要分布在甘肃、山西、山东、河北、新疆、云南等地。对于一些葡萄酒入门者来说，如果不习惯于赤霞珠的涩味，那么口味柔顺、果香浓郁的梅乐一定能满足你的味蕾。



品质出众。1892年蛇龙珠引入我国之后，在山东、东北、华北、西北地区都有广泛栽培。

4

Cabernet Gernischt

蛇龙珠

蛇龙珠原产于法国，是法国历史悠久的酿酒葡萄品种之一。在我国的葡萄、葡萄酒界，有时将赤霞珠、品丽珠、蛇龙珠三个葡萄品种通称为“解百纳”，“解百纳”一词源于法文“Cabernet”的发音。

蛇龙珠果穗中等大小，圆形果粒着生比较紧密，紫黑色，其酿制出来的红葡萄酒色泽明亮，口感柔和，

5

Pinot Noir

黑品乐

原产于法国勃艮第地区的黑品乐，是法国用来酿造玫瑰红葡萄酒与香槟酒的古老酿酒品种。黑品乐果穗较小，圆形果粒着生极为紧密，果皮精薄而多汁，适宜于气候温凉、排水良好的山地生长。对于葡萄果农来说，种植和培育黑品乐无异于一场灾难，温度太高会使它成熟过快失去风味，雨水太多容易使它腐烂，就算赶



上一个风调雨顺的好年份，也要定时修剪防止产量过多或果实互相挤压使吹弹可破的果皮破损。然而，相对于使用其他酿酒葡萄酿造出来的葡萄酒来说，拥有着梦幻般神奇魅力的黑品乐气质典雅、口感柔滑、富于变化，有一种樱桃、李子、草莓的香甜气息，使黑品乐如同一个娇媚的情人一

般，让品尝过的人魂牵梦绕而又欲罢不能。

黑品乐作为法国勃艮第地区酿造红葡萄酒的唯一品种，在法国香槟地区也用来与其他葡萄品种混合起来酿造香槟酒。黑品乐1892年由西欧引入我国山东，如今我国山东、甘肃、新疆、云南等地都有广泛种植。

6

Chardonnay

莎当妮

原产于法国勃艮第地区的莎当妮，是该地区种植的唯一白葡萄品种，其对各类土壤与天气的适应能力都很强，在世界各地的葡萄酒产区都有着极高的出镜率，深受果农们的欢迎与喜爱。莎当妮果穗较小，呈圆锥或圆柱形，圆形果粒着生比较紧密，色泽黄绿，果肉多汁，主要用于酿制干白葡萄酒和起泡酒。莎当妮的真正魅力在于不同的葡萄酒产区与不同酒龄赋予它风格各异的变化，在气候寒凉的产区酸度较高，有柠檬、青苹果等水果的香气；到了气候温暖的产





区，又会有水蜜桃、杏等水果的香气；而到了气候炎热的产区则会有芒果、菠萝等热带水果的香气。

富于变化的莎当妮也是白葡萄酒中与橡木桶颇相得益彰的品种，其根据酒龄不同呈现出不同的黄绿、淡黄、黄色、金黄等色泽。陈年的莎当妮结构丰富，果香浓郁，口感醇和，有一种奶油、蜂蜜和烤面包的香甜味道。

7

Riesling

雷 司 令

原产地至今依然扑朔迷离的雷司令最早的种植记录出现在德国莱茵河地区。雷司令果穗较小，呈圆柱或

圆锥形，圆形或略长的果粒着生较为紧密，色泽黄绿，果皮较薄，果肉多汁，有着桃子、柑果、蜂蜜等多种多样的甜香。

漫长的成熟期给予了雷司令浓郁的果香，不同性质的土壤赋予了雷司令多变的风味。

寒冷的气候和独特的地理条件让德国成为全世界最适宜种植雷司令的地区。除了用于酿造干白葡萄酒之外，雷司令也用于酿造贵腐型酒和顶级冰酒，其酒体丰满，口感醇厚，富有浓烈而优雅的香气，是葡萄酒中当之无愧的贵族。

8

Sauvignon Blanc

白 苏 维 翁

原产于法国波尔多地区的白苏维





翁，也是一种比较常见的白色酿酒葡萄品种，适宜在气候温和、排水性好的石灰土壤生长，在法国、新西兰、澳大利亚、美国、智利、南非等葡萄酒产区都有广泛种植。

与优雅、圆润的莎当妮比较起来，白苏维翁

颇具现代年轻人泼辣、背叛的性格。白苏维翁果穗呈圆锥形，圆形果粒着生紧密，色泽黄绿。由白苏维翁酿制的白葡萄酒多属于清爽型葡萄酒，颜色很淡，有着浓郁的青草、芦笋、青椒和柠檬香气，酸味很强，品尝过的人们能清晰地分辨和铭记住它的特征。白苏维翁通常被用于酿造优质的干白葡萄酒，也常用塞米雍的香甜来平衡其原有的酸度，酿制昂贵的贵腐葡萄酒。

人们喜欢白苏维翁葡萄酒的清新果香和它那个性放纵的口感，就如同简单、直接、纯粹

的人生方式一样，总是那么让人激情澎湃。

9

Semillon

塞米雍

原产于法国波尔多地区的塞米雍，虽然在世界各个产区基本都有生产，却并不是被人们所熟知的白葡萄品种。

塞米雍果穗呈圆锥形，圆形的果粒着生较为紧密，色泽黄绿，果粒较小且果皮较薄，富含糖分。由于塞米雍本身的酸度很低，所以经常与莎当妮或者白苏维翁相混合，酿制和谐、风格独特的白

