

葡萄酒的 第一堂课

从葡萄到美酒

(美) 丹·阿麦都兹 著
Dan Amatzzi



东南大学出版社
SOUTHEAST UNIVERSITY PRESS

葡萄酒的 第一堂课

从葡萄到美酒

(美) 丹·阿麦都兹 著

Dan Amatuzzi

东南大学出版社

· 南京 ·

在卢尔德，我一直记得：
一天一杯（葡萄）酒，不用医生来看我。

图书在版编目（CIP）数据

葡萄酒的第一堂课：从葡萄到美酒 / （美）阿麦都兹（Amatuzzi, D.）著；南京恩晨企业管理有限公司译

· 一 南京：东南大学出版社，2015.6

书名原文：A first course in wine

ISBN 978-7-5641-5502-5

I. ①萄… II. ①阿… ②南… III. ①葡萄酒-基本知识 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字（2015）第029799号

江苏省版权局著作权合同登记

图字：10-2014-535号

Copyright ©2013 by The Book shop, Ltd.

中文简体字版 ©2015东南大学出版社

葡萄酒的第一堂课

出版发行：东南大学出版社

社 址：南京市四牌楼2号 邮编：210096

出 版 人：江建中

责任编辑：朱震霞

网 址：<http://www.seupress.com>

电子邮箱：press@seupress.com

经 销：全国各地新华书店

印 刷：上海利丰雅高印刷有限公司

开 本：889mm×1194mm 1/16

印 张：14.25

字 数：350千字

版 次：2015年6月第1版

印 次：2015年6月第1次印刷

书 号：ISBN 978-7-5641-5502-5

定 价：120.00元

本社图书若有印装质量问题，请直接与营销部联系。电话：025-83791830

目录

序言	5	美国的葡萄酒酿造历史	126
前言	7	新世界白葡萄酒	132
1. 葡萄酒基础知识	9	美国	132
什么是葡萄酒?	11	加拿大	141
不同种类的葡萄酒	12	阿根廷	142
主要葡萄品种	18	智利	143
2. 葡萄的生长	25	巴西	143
认识葡萄酒	30	澳大利亚	144
不同的葡萄种类	36	新西兰	146
葡萄园的生命周期	38	南非	148
葡萄易患的疾病有哪些?	40	旧世界红葡萄酒	150
全球变暖会影响葡萄酒吗?	42	法国	150
有机、可持续,或生物动力法生产葡萄酒意味着什么?	44	意大利	159
葡萄酒酿造	46	西班牙	165
葡萄酒的颜色从哪里来的?	48	葡萄牙	166
在酿酒过程中如何使用木桶?	50	德国	166
装瓶和运输	52	奥地利	167
葡萄酒生产有哪些不同类型?	54	保加利亚	167
年份酒与无年份酒	56	罗马尼亚	167
3. 享受美酒	61	新世界红葡萄酒	168
品酒	62	美国	168
问题酒	64	加拿大	177
记录品酒日志	68	阿根廷	178
葡萄酒配餐	70	智利	180
地域性	72	巴西	181
了解葡萄酒标签	74	乌拉圭	181
浅析	78	澳大利亚	182
陈年酒	80	新西兰	186
如何正确储存葡萄酒?	82	南非	188
买大瓶装葡萄酒有什么好处?	84	其他非洲国家	188
酒瓶的形状有什么影响?	86	中国	188
举办品酒会	92	旧世界起泡酒	190
买酒策略	96	法国	190
买来即饮或用于珍藏	98	从干型酒到甜酒	192
4. 全世界的葡萄酒	101	意大利	195
旧世界葡萄酒与新世界葡萄酒对比	102	西班牙	199
旧世界白葡萄酒	104	新世界起泡酒	200
法国	104	美国	200
意大利	112	甜酒	202
西班牙	120	法国	202
德国	122	意大利	204
奥地利	124	匈牙利	205
欧洲其他地区	124	加强酒	206
		参考资料	212
		相关词汇	213
		致谢	218
		照片来源	219

葡萄酒的 第一堂课

从葡萄到美酒

(美) 丹·阿麦都兹 著

Dan Amatuzzi

东南大学出版社

· 南京 ·

目录

序言	5
前言	7

1. 葡萄酒基础知识.....9

什么是葡萄酒?	11
不同种类的葡萄酒	12
主要葡萄品种	18

2. 葡萄的生长.....25

认识葡萄酒	30
不同的葡萄种类	36
葡萄园的生命周期	38
葡萄易患的疾病有哪些?	40
全球变暖会影响葡萄酒吗?	42
有机、可持续, 或生物动力法生产葡萄酒意味着什么?	44
葡萄酒酿造	46
葡萄酒的颜色从哪里来的?	48
在酿酒过程中如何使用木桶?	50
装瓶和运输	52
葡萄酒生产有哪些不同类型?	54
年份酒与无年份酒	56

3. 享受美酒.....61

品酒	62
问题酒	64
记录品酒日志	68
葡萄酒配餐	70
地域性	72
了解葡萄酒标签	74
鉴别	78
陈年酒	80
如何正确储存葡萄酒?	82
买大瓶装葡萄酒有什么好处?	84
酒瓶的形状有什么影响?	86
举办品酒会	92
买酒策略	96
买来即饮或用于珍藏	98

4. 全世界的葡萄酒.....101

旧世界葡萄酒与新世界葡萄酒对比	102
旧世界白葡萄酒	104
法国	104
意大利	112
西班牙	120
德国	122
奥地利	124
欧洲其他地区	124

美国的葡萄酒酿造历史	126
新世界白葡萄酒	132
美国	132
加拿大	141
阿根廷	142
智利	143
巴西	143
澳大利亚	144
新西兰	146
南非	148
旧世界红葡萄酒	150
法国	150
意大利	159
西班牙	165
葡萄牙	166
德国	166
奥地利	167
保加利亚	167
罗马尼亚	167
新世界红葡萄酒	168
美国	168
加拿大	177
阿根廷	178
智利	180
巴西	181
乌拉圭	181
澳大利亚	182
新西兰	186
南非	188
其他非洲国家	188
中国	188
旧世界起泡酒	190
法国	190
从干型酒到甜酒	192
意大利	195
西班牙	199
新世界起泡酒	200
美国	200
甜酒	202
法国	202
意大利	204
匈牙利	205
加强酒	206

参考资料	212
相关词汇	213
致谢	218
照片来源	219



序言

2010年春天，乔·巴斯提尼奇和我以及我们在Eataly的合作伙伴就在考虑谁将在纽约市第五大道200号、尚未竣工的4 645平方米的庞然建筑内开店驻扎。该店在开业初期就将容纳超过600名的服务生、厨师、装料工、收银员，以及意大利美食专家等。

丹·阿麦都兹当时是奥托的格林威治村地中海菜品和比萨店的葡萄酒总负责人。该店如今依然是一个葡萄酒订单可能比菜品订单多得多的销售量巨大的餐厅。约1 000个品种的葡萄酒在供应单中超过了三页。在很短的时间内，阿麦都兹在奥托形成了一个懂酒、爱酒的粉丝群，顾客们欣赏他在饮酒中表现出的轻松悠闲、热情洋溢和渊博知识。他成了奥托的酒品、食品咨询专家以及有趣派对中不可或缺的人物。

毫无疑问，我们会想方设法促使展示在知名连锁美食城Eataly的葡萄酒以更快的步伐受到纽约人和游客的欢迎——在露天广场展销灰品乐、巴巴罗萨，或者以一个巨大的酒瓶装着托斯卡纳桑乔维斯，作为在曼佐的超过一小时之久的晚餐用酒。阿麦都兹在Eataly实施的葡萄酒计划，使得这些美酒出现在每一个啜饮吧台以及各家餐厅的菜单中。

在很短的时间内，阿麦都兹在Eataly已经成为了酒的形象代言人，我们巴塔利-巴斯提尼奇酒店集团葡萄酒部门的顶级专家。他已经影响了我们的主厨和管理者对葡萄酒和侍酒的认知，当然也影响着顾客们对待葡萄酒的方式。

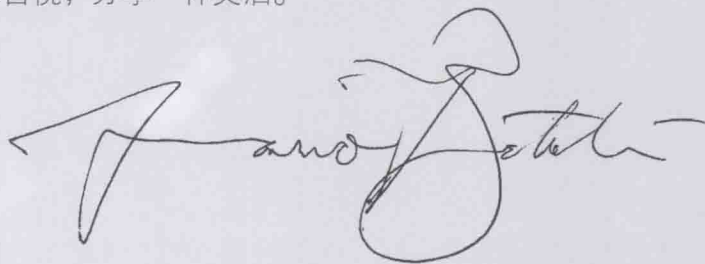
有些葡萄酒专家由于过度展现自己葡萄酒知识的深度，反倒误导了初涉葡萄酒的人们，深奥而聪明的阿麦都兹显然不在其中。他是一个改革者，引领侍酒的未来，他为人低调，能够发掘一些鲜为人知的葡萄酒的真正地理特殊性及其价值所在。他对葡萄酒情有独钟，是当之无愧的葡萄酒的“伯乐”。

这是他的第一本书，会让所有读到它的人能够成为更明智的葡萄酒饮用者、爱好者和消费者。这本书展现了葡萄酒世界的过去和现在，以及具体到葡萄品种、酒的口味和个性。更为重要的是，它使得每一位酒客能够更好地了解：在一杯葡萄酒中，究竟要去找什么，品味什么。

也正是因为阿麦都兹，纽约人开始在寻求美食的午后品味一杯玫瑰红酒，无限放松地体验这其中的乐趣，让身心在超越与放空间中洒脱……

那是一件很美好的事情。

与朋友一起分享喜悦，分享一杯美酒。



马里奥·巴塔利

水中能映出一个人的脸，而酒中能察觉出一个人的内心。

——法国谚语



前言

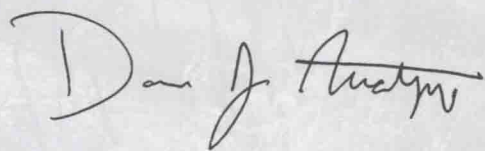
关于我是如何进入葡萄酒行业的，这其中并没有什么动人的故事，可以说是偶然的机会使我陷进去的。我的父母每天饮用定量的葡萄酒，保持着其中的简单和由此带来的乐趣。我仍然记得每个周日，我们一大家子人会聚在一起享用大餐，通常会有添加了番茄酱的意粉（也称通心粉），而葡萄酒则是餐中必不可少的。

在大学期间，我在欧洲学习了一个学期。在意大利的佛罗伦萨，我见识到很多不同的葡萄酒。这些美酒将人们聚集在一起，让他们开怀大笑、载歌载舞。这些复杂而精致的美酒，其本质却又是那么的简单，我决定要细细研究一番。回国后我把很多时间和精力都投入到葡萄酒上。大学毕业后我尝试过卖酒，但我觉得该职业限制了我，因为它使我自己仅仅知道有关公司的投资组合，而我想要了解更多。在我作为葡萄酒代理商的任期内，我会见过不少餐饮总监，以及在纽约高级餐厅工作的侍酒师，他们看起来很酷：身穿套装，优雅而专业，一周5~6天（也可能是7天，取决于他们休息日做什么）他们眼中看到的都是葡萄酒。我渴望加入他们的行列。

经营餐馆是很艰难的。某一天，你爱着它；而另外一天，你可能就会厌恶它。在服务性行业，你能很快就学会竞争，找出究竟什么最适合你。不管我的学位是什么，如果没有任何实践经验，我是注定要从最底层开始做起的。我开始了我的旅程，先是做“洗碗工”，一步步做到乔·巴斯提尼奇和马里奥·巴塔利餐厅的“抛光工”，就是为玻璃杯和银器抛光。尽管这看起来跟葡萄酒毫不相关，但我知道，给玻璃杯抛光对享用葡萄酒非常重要，一个有瑕疵的酒杯很有可能会毁掉美好享受的经历，甚至会完全转变一个人对葡萄酒的态度。抛过光的玻璃杯通体透亮，光泽完美，相信每个玻璃杯都会为下一个使用者带来一次影响生活的完美体验。

我不停地填补着餐馆的各种职位空缺，最终获得了侍酒师资格认证。在整个旅程中，我品尝过成千上万种葡萄酒。如果说我学会了什么，那就是我依然是葡萄酒的学生。如果要了解葡萄酒的所有知识，这一生未免太短暂了。但如果你一次尝试一种酒，得到其中的信息，并一直保持这样的趣味，那么一路走来，在葡萄酒广阔而美丽的世界中，你会走得比想象的更远，也会有更坚定的信心和信念去获得更多的美酒内涵。

如何定义美味？每个人的意见都是不同的。对于评价葡萄酒，有必要掌握一些基础知识。享用葡萄酒是一种体验，每个人的体验会有所不同。随着时间的推移，对于葡萄酒品鉴的自信会油然而生，其中最重要的就是要坚持到底和大胆选择。当然，享用葡萄酒是一件很放松的事儿，千万别太严肃了。



丹·阿麦都兹



A

TONNELLERIE
LEMOND

MTL
108

Wine
Brand
Production
Year
Volume
Comments

QUALITY
CERTIFIED

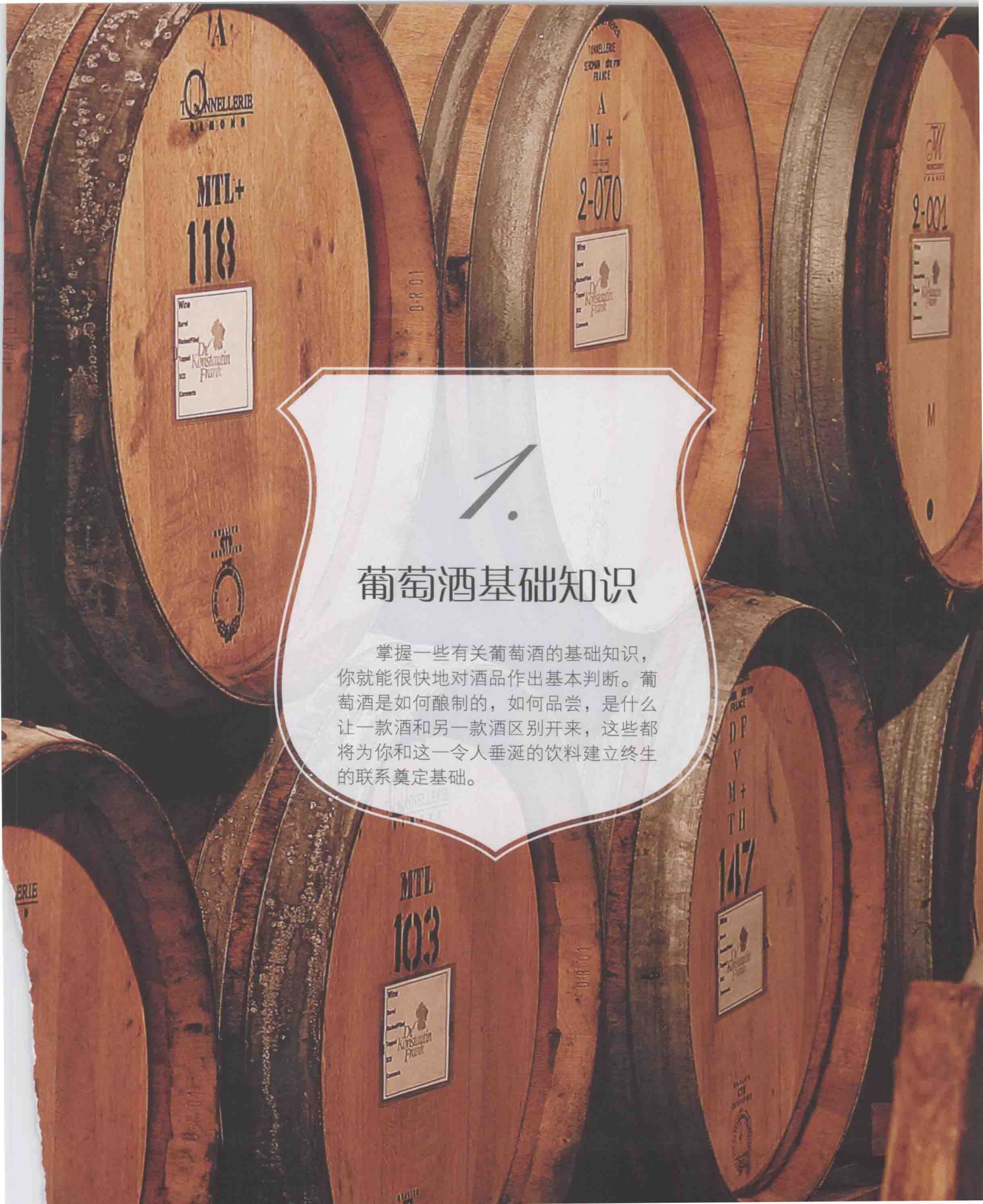
TONNELLERIE
GRAND VIN
FRANCE

D F
B
M T
T H
100

TONNELLERIE
LEMOND

1

Wine
Brand
Production
Year
Volume
Comments



1.

葡萄酒基础知识

掌握一些有关葡萄酒的基础知识，你就能很快地对酒品作出基本判断。葡萄酒是如何酿制的，如何品尝，是什么让一款酒和另一款酒区别开来，这些都将为你和这一令人垂涎的饮料建立终生的联系奠定基础。



什么是葡萄酒？

葡萄酒最普通的形式不过是发酵的葡萄汁而已。酿酒商在压碎的葡萄中加入酵母，促使葡萄汁中的糖转化成酒精。许多方法能够改变葡萄酒的最终状态，例如，在将葡萄压碎的过程中长时间保留葡萄皮进行浸泡，在橡木桶中使酒熟化，以及将不同品种的葡萄混合到一起。酿酒葡萄品种的变化也能够使生产出的葡萄酒产生不同的风味和芳香。

为何不用其他水果来酿酒？

虽然其他水果的汁液也可以发酵，但是它们的糖分含量通常会使酿制出的饮料太甜或呈果酱状。葡萄果实的糖酸比例完美，能使所有的糖都转化为酒精。

用超市售卖的葡萄酿制葡萄酒可行吗？

在超市待售的鲜食葡萄是能够用于酿制葡萄酒的，但是风味和芳香自然没有酿酒葡萄酿出的酒那么让人满意。因为鲜食葡萄是生长到最大产量（而不考虑它们的质量）的浆果，迫不得已才会用来酿酒。

如何知道哪些葡萄酒才是自己喜欢的呢？

享受葡萄酒是个主观的过程。全世界有很多优秀并且有影响力的葡萄酒评论家，但是评价葡萄酒最重要的法官是自己。不要被别人说的什么而迷惑，跟着你自己的感觉走。评价一款葡萄酒的时候需要关注以下几点：

- 酒体和颜色
- 芳香
- 风味
- 回味

我们将会更加详细地解释以上这几点，考虑一款葡萄酒的这些要素，这对于决定你的喜好是非常重要的。

不同种类的葡萄酒

通常，大约需要1千克葡萄，或者差不多100颗葡萄来酿制一瓶葡萄酒。

葡萄酒有六种主要的类别，它们在酿制方式上略有差异。

白葡萄酒 将葡萄压碎并剔除果皮的汁液酿制。

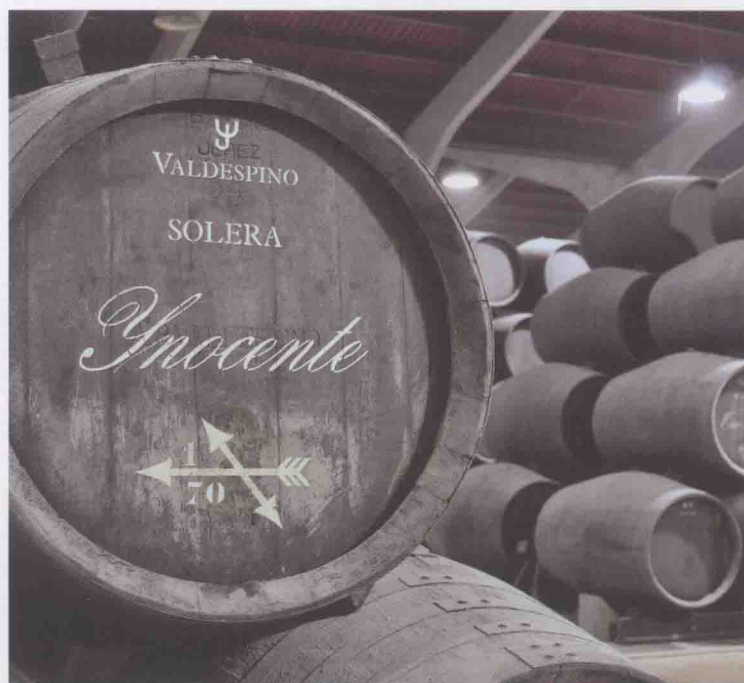
红葡萄酒 压碎葡萄并长时间浸渍葡萄皮酿制。

桃红葡萄酒 压碎葡萄并较短时间浸渍葡萄皮酿制，也可通过将白葡萄酒和红葡萄酒混合酿制。

起泡葡萄酒 通过保留酒精发酵期间产生的二氧化碳酿制而成。

餐后甜酒 通过阻止发酵从而保留一些糖分酿制，这种葡萄酒甜而富有果味。

加强型葡萄酒 酒精含量较高，是通过添加中性风味的烈酒强化酿制而成。



如何着手?

可以从某一个特定地区的酒开始葡萄酒的旅程。来自同一地区的葡萄酒通常在酒体、风味，甚至有时候在价格上都类似。比如美国加州，可以尝试一些由霞多丽、赤霞珠和美乐酿制的葡萄酒，如果你觉得不错，就可以开始寻找你所喜欢的同一款酒的不同生产商。接着，就可以在世界其他区域搜索同种葡萄酿出的酒品。

如果你对来自同一地区的所有葡萄酒都不感兴趣，或许你更适合从世界的另一个区域开始。这并不等于你永远不会喜欢来自加州的葡萄酒，只是你得费些时间来接纳它。品尝越多的葡萄酒，你的味觉系统就越发达，将欣赏到酒中某些之前从未被你察觉的特质。

什么成就一款出色的葡萄酒?

葡萄酒制造商的诸多因素都会影响最终产品的品质，但是所有的葡萄酒都开始于葡萄，所以葡萄的质量是极度重要的。葡萄园的地形、海拔、太阳光的照射、葡萄树的密度、葡萄藤如何修剪，以及气候条件等因素都会影响葡萄的生长和成熟。

一旦葡萄成熟，它们就被从葡萄藤上摘下带进酿酒厂。在这里，葡萄酒制造商将决定如何生产葡萄酒。但是，如果没有高品质的葡萄，酿酒厂的任何因素都不重要。

