

葡萄酒工艺学

(上)

无锡轻工业学院

一九八〇年一月

葡萄酒工艺学(上册)

目 录

第一章 绪论	1.1
第一节 葡萄酒的起源	1.1
第二节 葡萄酒在中国的发展	1.2
第三节 世界各国葡萄酒的概况	1.6
第四节 葡萄酒的分类	1.8
第二章 葡萄	2.1
第一节 酿酒用葡萄的主要品种	2.1
第二节 葡萄的构造及其成分	2.10
第三节 葡萄栽培的环境因素	2.18
第三章 发酵化学和葡萄酒成分	3.1
第一节 发酵	3.1
第二节 物理与化学因素对发酵的影响	3.8
第三节 葡萄酒的化学成分	3.17
第四章 葡萄酒酵母	4.1
第一节 葡萄酒酵母	4.1
第二节 葡萄酒的酒母制备	4.10
第五章 葡萄酒酿酒设备(见下册)	5.1

第六章 葡萄酒发酵的准备工作	6.1
第一节 葡萄的采取与运输	6.2
第二节 葡萄的溃碎与陈梗	6.5
第三节 葡萄酒的改良	6.6
第四节 二氧化碳的添加	6.7
附：(葡萄酒比重、糖分、酒精(卷) % 对照表)	6.10

第七章 红葡萄酒的生产	7.1
第一节 破碎和去梗	7.1
第二节 发酵	7.2
第三节 发酵醪的改良	7.8
第四节 主发酵的管理	7.9
第五节 出池与后发酵	7.10
第六节 红葡萄酒皮糟的压榨	7.15
第七节 新酒的换桶与去滓	7.19
第八节 淋出尾酒、榨出尾酒和酒精的得率	7.20
第九节 酿造干红葡萄酒的特殊方法	7.21

第八章 白葡萄酒的生产	8.1
第一节 以白葡萄制造白葡萄酒	8.2
第二节 以红葡萄制造白葡萄酒	8.8

第九章 特种葡萄酒	9.1
第一节 意大利甜葡萄酒	9.1
第二节 玫瑰香浓甜葡萄酒	9.4
第三节 味美思葡萄酒	9.8

第十章 葡萄酒貯正期间的管理	10.1
第一节 换桶和满桶	10.2
第二节 下胶、脱色、过滤、离心	10.4

第十一章 付产物的综合利用	11.1
---------------	------

葡萄酒工艺学

第一章 绪论

第一节 葡萄酒的起源

葡萄酒产于亚洲西南小亚细亚地区，公元五千年以前，美索不达米亚已栽培葡萄酿造葡萄酒，公元前二千年前巴比伦哈摩拉比 (Ham-murabi) 王朝颁布的法典，已有关于葡萄酒买卖的法律，后来传佈到波斯 (现在的伊朗)，埃及，以色列等地，耶苏教的旧约圣经中，有关葡萄酒的记载达 135 处，在旧约“出埃及记”中，犹太人还常常提到埃及的葡萄酒。

我国古代即有葡萄、葡萄等野生葡萄，周礼地官篇称葡萄为蒲桃，为皇室果园的珍贵果品，西汉以前的古书中，没有出现过葡萄酒，汉武帝末年太史公司马迁在史记大宛列传中，第一次写下葡萄引入中国的历史。

公元一世纪前后，葡萄与葡萄酒由埃及经希腊传入罗马，由于罗马人对葡萄酒的爱好，很快就在意大利半岛全面推广。随着罗马帝国的版图扩大，逐渐移植到法兰西，西班牙及德国莱茵河流域，十世纪以后才传佈到丹麦等北欧国家，英国在罗马占领时代，亦曾试种葡萄，由于气候关系，最后以失败告终。

美洲原来有野生葡萄，1492 年哥伦布发现新大陆，西班牙移民将葡萄带到美洲，18 世纪传入加利福尼亚州，1861 年从欧洲输入葡萄树苗二十万株，在加利福尼亚州建立葡萄园。一度由于根瘤蚜虫 (*Phylloxera vestatrix*) 的灾害，几乎全部被摧毁，后来找到用美洲野生葡萄嫁接的方法，防治

了根瘤蚜虫，葡萄酒的生产又逐渐发展，现在南北美洲均生产葡萄酒，南美的阿根廷和美国的加利福尼亚州，均为世界闻名的葡萄酒产地。

第二节 葡萄酒在中口的发展

前百已经讲过，我口自百有野生葡萄，诗经上已有“蓂莪”、“葛藟”等名称，古人称葡萄为蒲桃。周礼地官甸人：“圻人掌口之坊圃，而树之菓蔬珍异之物”，注曰：“珍异为枇杷、蒲桃之属”。可见周朝已有蒲桃，和后来从西域引进的有什么不同，已无从查考。我口现在栽培的葡萄是汉武帝适元年间（公元前 119 年），历史上著名的大探险家张骞从西域带回来的。史记大宛列传：“宛左右以蒲桃为酒，善人共酒至万余石，久省故十年不败。”“汉使（指张骞）取其实来，于是天子始种苜蓿、蒲桃”。引进葡萄同时还招来了酿酒艺人，我国从汉武帝时代开始有了葡萄酒，法国直到公元 600 多年，才出现葡萄酒，比我国晚了七八百年。

东汉末年葡萄酒非常珍贵，“扶风孟佗以西凉葡萄酒十斛进张让，立拜凉州刺史”（续汉书），三国时代，曹丕给吴国的信上说：“葡萄醅以为酒，甘于世菓，善醉而少醒”。葡萄酒在南北朝是极其难得的水菓，有人向北齐皇帝（公元 560 年）献一盘葡萄而得到 100 匹绢的重赏（北齐书）。

唐朝李世民从高昌（现在的吐鲁番）得到马乳葡萄和酿酒方法，在官庭中制造葡萄酒，太平御览上说：“上自损益造酒，酒成，凡有八色，芳香酷烈，味凉醲益”。从唐朝开始，葡萄酒酿造有了很大的发展，唐朝的有名诗人，如王绩、王翰、白居易、李白、刘梦得等，都有诗葡萄酒的诗。宋朝重视米酒，创造了用葡萄和米混合酿酒的方法（朱翼中：北山酒经）。

十三世纪，元朝统治中国，规定祭祀太庙必须用葡萄酒，在山面大瓦，江苏南京开辟葡萄园。至元 28 年（1291）在宫中造葡萄酒室。天历 3 年（1328）忽思慧著“饮膳正要”，对葡萄和葡萄酒作了很高评价。

葡萄酒在元朝已经是一个重要商品，意大利人马可索罗在“中国游记”（1298，一名东方见闻录）太瓦府一段中说：“太瓦府有许多如葡萄园，制造很多的酒，这里是契丹省唯一产酒的地方”

我国古代酿造葡萄酒的方法，和世界各国没有多大差别。诗人同故在他的一首葡萄酒诗中，作了生动的描写。“翠虬久矫飞不去，颌下明珠脱寒露，鼎令千斛晝夜春，列坛满浸秋象红，数宵醒月清光转，絨腴芳髓蒸霞暖，酒成快泻宫壶香，春风吹送成病老，甘雨瑞露浓欺乳，曲生风味唯通藩，纵使快却醴醪裘，不待一斗博凉材。”这首诗描写了酿酒方法：先将葡萄採下，在白中舂碎，放在坛中发酵，几天之后发酵完毕，成为清亮浓醇的甜葡萄酒，风味和曲做的酒不一样。而且我国古代即利用冬季严寒，用冷冻使葡萄酒浓缩，提高质量。明朝李时珍说：“……高昌献蒲桃干冻酒，……葡萄皮尊者味灵，皮尊者苦。入风谷冻成之酒，终年不坏。”又说……久置者有一块，虽极寒，其余皆冰，独此不冰，乃酒之精液也。”这一段说明经过冷冻，葡萄酒的水分结成了冰，不结冰的部分是浓缩的葡萄酒，所以冻成之酒，终年不坏。现在国外还常常用人工冷冻使葡萄酒里的水分结冰析出，制造浓缩葡萄酒。

李时珍的本草纲目不但对葡萄酒作了详细的介绍，还提到葡萄酒制蒸馏酒的方法，我国最晚十三世纪，已经有蒸馏酒，十五世纪才经过丝绸之路，由摩尔人（阿拉伯人）传入欧洲。

我国葡萄酒虽已有两千多年的漫长历史，但在葡萄产地，始终行亩在农村付业，产量不大，且有季节限制，未受到足够

重视。1892年华侨张弼士在烟台栽培葡萄，建立张裕酿酒公司，这是在我国出现的第一座近代新型葡萄酒厂。解放后，这个厂得到党和政府的关怀和重视，逐渐发展和扩大，已成为规模最大规模的烟台葡萄酒厂，少数外国人在我国开办的葡萄酒厂，亦已先后收归国有，成为国营企业。产量质量，均有很大的提高。

东北林区有大量山葡萄，有三十多个品种，年产量五千多吨（1974年，吉林省约2500吨，辽宁约2000吨，黑龙江500吨左右），黑龙江松花江上游的山葡萄，当地人称为“阿木鲁”（满语：黑龙江葡萄），能抗严寒，在零下52°C照样生长，缺点是皮厚汁少，糖分很低，解放后经过长期培养，嫁接，已经选育出若干家葡萄化优秀杂交品种，已在通化，新站，沈阳，大连等厂推广，山葡萄酒质量有明显提高。

在党和政府的关怀与领导下，我国葡萄酒工业有了迅速的发展，不仅许多老厂改造扩大，新建葡萄酒厂已有六十五个。而且正在陆续建立。如在黄河故道，河北涿鹿，沙城，山东烟台，青岛等地区，建立葡萄基地，推广优秀品种，为生产优质葡萄酒，提供足够的原料。

1977年全国约有葡萄园20万亩，其中60%为酿酒原料基地，1977年加工葡萄四万多吨，生产纯葡萄酒2800吨，比解放初期增长了一百多倍，但仍只占全世界葡萄酒年产量3300万吨的百分之零点点零八。葡萄酒的国际贸易每年850余万吨，我国1977年只出口1900多吨，仅占世界总出口量的百分之零点点三。

我国葡萄酒工业在党中央的领导下，28年来，已经形成了一支技术队伍，大专院校设有专门的葡萄酒课程，轻工部科研部门设有专门研究葡萄酒的机构，但与国外相比，技术人员还是相对的不足，力量薄弱而分散。随着科学的发展，许多葡萄

酒生产口都实现了葡萄酒生产机械化和连续化，而我口葡萄酒专业设备还停留在三十年代的水车，平均劳动生产率，每人年产量葡萄酒只 10 吨左右，只有阿尔巴尼亚葡萄酒工效十分之一。

为了更好地提高人民的文化生活，满足我口广大人民的需要，并提高我口葡萄酒在国内外市场的声誉，必须在现有的良好基础上迅速发展和提高。

根据 1978 年轻工部在沙城召开葡萄酒规划会议的初步方案，首先是扩展葡萄原料基地，1980 年从现有的 120000 亩发展到 340,000 亩，1985 年发展到 800,000 万亩，其中结露的 100,000 亩，平均亩产从 1200 斤提高到 1500 斤，葡萄酒（纯酒精）产量，1980 年从 1977 年的 28000 吨发展到 50000 吨，平均每年递增 21.2%，1985 年葡萄酒产量达 15 万吨，平均年增 24.6%，2000 年力争葡萄酒产量达到 1,500,000 吨。

葡萄酒是一种营养丰富的低度发酵饮料，古人对它有很高评价。《史记》（1328 年）说：“葡萄酒益气调中，耐创强志。”李时珍（16 世纪）说：“葡萄酒……驻颜色，耐寒”。所谓“驻颜色”就是保持健康的意思。随着国民经济的发展，人民生活水平的提高，葡萄酒的需要量，将越来越多，葡萄酒规划会议初步方案实现以后，将为国民经济带来很大好处，主要有下列几个方面：

1. 节约酿酒用粮，每吨葡萄酒可节约 0.5 吨粮食（按黄酒用粮计），1980 年可节粮 25000 吨，1985 年节粮 75000 吨。
2. 增加农民收入：收购葡萄按每斤二角计，1980 年可增加农民收入 3000 万元，1985 年可达 9000 万元。
3. 为口级提供积累（税收和工出利润）：按每吨 650 元计，1980 年可积累 3250 万元，1985 年可达 9750 万元。
4. 货币回笼：按每吨 2800 元（零售价）计，1980 年回笼货币 1.4 亿元，1985 年 4.2 亿元。

5. 换取外汇：1980年出口葡萄酒2万吨（按每吨740美元计），可换取外汇14,800,000美元。1985年出口6.3万吨，可换外汇46,400,000美元。

6. 开展综合利用：1980年可得葡萄籽油180吨，葡萄皮渣7200吨，1985年可以得由540吨，皮渣21600吨，葡萄籽油可供食用，皮渣及葡萄枝叶可作饲料，酿酒沉淀及副产品“酒石”，可以提取酒石酸盐，供试剂和化工原料。

加速我国葡萄酒工业的发展，要因地制宜发展三葡萄经济区，到1985年初步实现葡萄酒种植区域化，充分发掘和利用山葡萄资源，培育推广丰产优良品种，加强对葡萄酒的质量管理，除原有浓甜葡萄酒之外，应该积极发展干葡萄酒，半甜酒，汽酒，亟宜发展白兰地等品种。

我国葡萄栽培遍及全国，但出较分散，有加强合理布局的必要，1972年1月关于发展葡萄原料基地的调查资料，颇有参考价值。

第三节 世界各口葡萄酒概况

因受气候的影响，葡萄收成，有增有减，全世界葡萄酒产量亦年年不同，1976年全世界生产葡萄酒3230万吨，比1975年的3154万吨，增加76万吨，增长率2.4%，但比1973年3504万吨，1974年3419万吨，略低一些。

1976年十三个主要葡萄酒国家的葡萄园面积，葡萄酒产量和每亩出酒率，列表如下：

表 1 主要葡萄酒厂家的栽培面积、产量和出酒率 (1976)

国 别	葡萄栽培面积 (万亩)	葡萄酒产量 (千升 KL)	平均出酒率 (公升/亩)
法 国	1965	7,306,000	371.86
意大利	2109	6,585,000	312.20
苏 联	1869	3,255,100	174.0
阿根廷	520.5	2,705,700	520
西班牙	2496	2,474,900	99.15
葡萄牙	523.5	1,622,600	197.25
美 国*	438	1,581,000	361.61
西 德	150	865,900	355
南斯拉夫**	371.5	637,900	170.80
罗马尼亚	492	842,500	171.24

* 1973年统计, ** 1975年统计

单位面积产酒量, 不但各国不同, 即在同一国内, 又因地区而不同, 上表阿根廷 (520 公升/亩) 较高, 法国 (372 公升/亩), 美国 (361 公升/亩), 西德 (355 公升/亩), 意大利 (312 公升/亩) 为一般, 苏联 (174 公升/亩) 和西班牙 (99 公升/亩) 则偏低。

欧洲是葡萄酒最大产地, 全世界 75% 的葡萄与葡萄酒生产在欧洲。如果连地中海北岸的阿尔及利亚, 摩洛哥, 突尼斯计算在内, 则栽培面积与产酒量分别达到 80% 与 81%, 欧洲的葡萄酒几乎全部用欧洲葡萄 (*Vitis vinifera*) 为原料, 法国葡萄酒约有 20% 是用抗病力较强的杂交葡萄 (*Direc*

Producers) 为无核的, 美洲主要葡萄生产口为阿根廷、美国、加拿大及巴西, 智利等口, 由于葡萄生长季节, 气候温暖潮湿易于引起病害, 故已大量採用抗病力强的美洲无核葡萄与欧洲葡萄的嫁接或杂交品种。

述及欧洲葡萄酒的人, 往往认为欧洲葡萄酒质量优秀的死因是由于单位面积的酒产量低, 而且貯酒木桶, 不少是百年以上的老桶; 事实上近二十年来, 欧洲有名葡萄酒产地已採用农业研究机构培育的优质高产品种, 产量起了天翻地覆的变化, 如西德莱茵河上的约翰尼斯堡葡萄园, 过去每英亩产酒 584 公升, 1964 年达到 1992 公升, 猛增了四倍, 仍保持原有的优秀质量。

第四节 葡萄酒的分类

葡萄酒品种繁多, 有种种不同的分类方法, 一般按颜色, 折分的多少, 有没有添加白兰地或酒精, 含不含二氧化碳, 或酒的产地来分类。

一、按酒的颜色

(一) 红葡萄酒

用果皮带色的葡萄制成, 含有果皮或果肉中的有色物质, 酒色深红, 鲜红, 或红宝石色, 干红葡萄酒含酒精 9~13%。低于 9 度的酒是葡萄品种较差或折分不足的葡萄酿制的, 干红葡萄酒应具有浓郁醇和的风味和优雅而浓郁的葡萄酒香味, 没有涩口或刺激性异味, 酸度一般小于 0.6 克/100 毫升。

(二) 白葡萄酒

用白葡萄或红葡萄的果汁制成, 色泽淡黄或金黄色, 酒精含量和红葡萄酒相似, 一般 9-13%。低于 9 度的是大路货,

所谓普通酒，不耐久貯。白葡萄酒应该澄洁透明，酒味新鲜，柔和有苹果的清香味，口味因滑，爽口，令人愉快，各种不同的白葡萄酒，应具有独特的典型性。

二、按糖分的多少分类

(一) 干葡萄酒

原料葡萄的糖分已经完全发酵转化成酒精，残糖量不超过 0.30 克/100 毫升，最好是不超过 0.25 克/100 毫升，这样低的含糖量，已感觉不到甜味，这种酒不会引起酵母再发酵，也不会引起细菌生长。

(二) 甜葡萄酒

葡萄酒含糖分超过 5%，能尝到甜味的都称为甜葡萄酒。天然甜葡萄酒是用含糖量较高的葡萄为原料，在发酵尚未完毕，即行止发酵，使糖分残留下来，含糖量在 5% 左右。亦有是在发酵后添加葡萄汁或转化糖浆提高糖分的。

表 2 国际葡萄酒会议分类方案
(1973, 马德里)

干葡萄酒	每升含糖量	小于 4 克	平均 3 克/公升
半干葡萄酒	每公升含糖量	4-12 克	平均 3-20
半甜葡萄酒	每公升含糖量	12-50 克	平均 20-100
甜葡萄酒	每公升含糖量	大于 50 克	平均 100-160

三、按照酿造的方法分类

(一) 天然葡萄酒

完全用葡萄汁发酵，不加酒精或糖分的葡萄酒。

(二) 加强葡萄酒

用人工添加白兰地或酒精，提高酒精度的称为加强干葡萄酒，除了提高酒精度之外，同时提高含糖量的称为加强甜葡萄酒（在我国通称为浓甜葡萄酒，实际是加强甜红酒）。

四. 含不含二氧化碳

(一) 静酒

不含二氧化碳的葡萄酒称为静酒，静止的葡萄酒。

(二) 气酒或起泡酒

含二氧化碳的葡萄酒可达则为两大类，第一类是天然汽酒，二氧化碳是由发酵产生的，以法国香槟地区生产的香槟酒，最为有名，其他若干欧洲地区用香槟同样方法生产的汽酒，按国际惯例，不得称为香槟酒，以资区别，第二类是人工汽酒，二氧化碳是用人工方法添加到酒里去的，这种酒一般称为气酒。

五. 国外对于名牌葡萄酒的命名法则

法国、西德等产酒国家，对于高级葡萄酒一般在标贴上注明产地、酒商名称、酿造年月，不一定写明葡萄品种，但如果果是名酒，法律上常有规定原料葡萄的次要品种，例如法国的红乾布根地酒（Red Burgundies）规定必须是黑比诺，而波尔多红酒（Bordeaux）必须用解百纳及味浓（Cabernet Sauvignon）为原料，但法国别处用黑比诺酿的酒，就不得称布根地酒，同样葡萄牙酒必须生产在西班牙潘丽地区（Jerez de la Frontera），而只有葡萄牙杜洛河流域（Douro Valley）的酒，才能称为包尔德酒（Port wine），美国法律规定，凡以葡萄名称作为酒名者，该种葡萄必须占原料葡萄总量的50%以上。

六、我国现有的葡萄酒品种

(一). 干白葡萄酒：是不甜的无汁白葡萄酒，北京，烟台，青岛，青县，宿迁均有这种产品，以外销为主。

(二). 干红葡萄酒：是不甜的无汁红葡萄酒，以上地区均有这种产品，同样以外销为主。

(三). 甜白葡萄酒：含糖 13% 左右，含酒精 $13\sim 16\%$ 。我国各地葡萄酒厂多制造这种酒，除上述五个地区之外，黄河故道地区葡萄酒厂和沈阳，大连等地均有这种产品。

(四). 甜红葡萄酒：含糖 $12\sim 15\%$ ，酒精 $16\sim 22\%$ ，我国各葡萄酒厂都生产这种酒，东北三省所生产的山葡萄酒，也属于这种类型。属于加强浓甜红葡萄酒。

(五). 起泡葡萄酒：国内生产模拟香槟酒的厂有北京，青岛，烟台，上海等处，此外还生产各种类型的汽酒。

(六). 味美思葡萄酒：是用葡萄酒浸泡芳香性植物药材而成产量较大的有烟台酩酊酒公司的味美思酒，青岛的健身葡萄酒，均属于加强甜酒类型。

总的讲来，解放后我国葡萄酒花色品种，增加不少，主要是为了满足外贸需要，干葡萄酒产量，逐年上升，但内销还是以浓甜红葡萄酒为主，烟台的红葡萄酒“玫瑰香”和“味美思”均属于八大名酒之列。

第二章 葡萄

第一节 酿酒用葡萄的主要品种

葡萄品种非常之多，约有 5000 多个，我国现在栽培的葡萄可以分成三大类。(一) 中国品种：包括我国特有的野葡萄及张骞由中亚带回中口的各种家葡萄。(二) 欧洲品种：原来生长于小亚细亚，后经埃及、希腊传入欧洲南部，经过长期的栽培改良，成为今日所谓欧洲系统葡萄。(三) 美洲品种：原产于美洲的野生葡萄，经过改良杂交而育成的品种，现将上述三大类的主要品种，说明如下。

一、中国品种

(一) 野生葡萄

据中国农工科学院胡先骕报告，已鉴定的野生葡萄有三十余种，下列四种有较大经济价值。

- (1) 蓼藟 (*Vitis Thunbergii*)
- (2) 葛藟 (*Vitis silaxosmsis*)
- (3) 山葡萄 (*Vitis amurensis*)
- (4) 刺葡萄 (*Vitis davidii*)

(二) 家葡萄

(1) 龙眼

一名红葡萄或紫葡萄为我国古老品种，广泛分布于华北、西北及东北南部旱地山区，在栽培葡萄中占很大比重。这种葡萄的植株生长势强，耐旱，特别适合于华北风土气候，为晚熟高产品种，生长期 120 天左右，有效积温 3500 ~ 3700°C。成熟期在 9 月中下旬，亩产量在河北一般为 3000 斤左右，高

者可达 5000 斤，山东平度有高达 10000 斤以上的。

果穗大，圆锥形，重一市斤左右，最重的可达 2 公斤以上，果粒大圆或橢圆形，淡紫红色，表皮有灰色果粉，果皮容易分离，含糖分 15% 左右，酸度 0.75-1.0 克/100 毫升，出汁率高，可达 75~80%，这个品种为鲜食，酿酒两用品种，适于酿造干白葡萄酒和淡红葡萄酒，亦可用为香槟酒原料。

(2) 玫瑰香，这个品种 19 世纪天主教传教士由欧洲带到中国，但已在口内广泛栽培，果穗中等，平均约 300 克，含糖 12~20%，酸度 0.5~0.7 / 100 毫升，出汁率 25% 左右，生长日数 135~155 天，有效积温 3000~3300°C，成熟期在安徽为 8 月下旬，北京为 9 月中旬，辽宁为 9 月中下旬，亩产量可达 5000 斤以上。本品种大量用于红葡萄酒的制造，色泽鲜红，有浓厚的麝香香气，口味浓郁，但不耐久贮。

(3) 牛奶葡萄。一名马奶，为我口有名鲜食品种，一部分用为白干酒的原料，果穗长圆锥形，平均 500 克左右，大者 1000 克以上，果实大，长橢圆形，果皮黄白绿色，表皮有白色果粉，果皮厚，果肉厚实多汁，甘酸适度，9 月中下旬成熟，产量中等，适于鲜食，亦可酿酒。

(4) 红鸡心。果穗圆锥形，平均重 270 克，果实心脏形，皮色赤紫，为山西太原一带原有栽培品种，9 月中下旬成熟，产量中等。

二、欧洲引进品种

二十世纪以后，由天主教传教士引进的口外优良葡萄品种，分设在口内各地，烟台张裕葡萄酒公司于建厂初期（1900 年前后）曾引进欧洲酿酒葡萄 160 多种，种在烟台张裕公司葡萄园，在抗日战争发生之前（1937），尚有三十多种，这些栽培在烟台东山的欧洲品种酿酒葡萄，张裕公司都给他们取了

一个很古雅的名字，虽然不太确切，但现在还在沿用。

葡萄原名	张裕公译名	颜色
Blau Frankisch	玛瑙红	深紫
Plauer Burgunder	大宛红	紫红
Burgunder Weiss	大宛香	青黄
Cabernet Franc	品丽珠	紫黑
Cabernet Sauvignon	赤霞珠	紫黑
Cabernet gemischt	蛇龙珠	紫黑
Gutedel Weiss	冰雪丸	淡褐
Gutedel Rott	水晶丸	桃红
Malbac	马泊客	紫黑
Torolidigo	醉诗仙	..
Portugiesier	深州牧	..
grey Riesling	雷司令	灰黄
Rutander (Pinot noir 灰出语)	李将军	紫褐
Merlot	梅鹿辄	紫黑
Traminer	珠璣漿	紫红
Verdot	魏天子	..
Welsk Riesling	贵人香	黄绿
Ass	阿房香	紫黑
Sauvignon Blanc	长相思	黄绿
Ribla grün	阔棚月	黄褐
Planta Puril	蒲丽尔	..
Petite Bouschet	北塞魂	深紫
Morastal Bouschet	盖北塞	红紫
Aspiran Bouschet	汉北塞	..
Alicante Bouschet	紫北塞	深紫

~ ~ ~