



天之美露

THE GIFTS FORM HEAVEN

野力集团企划公司 © 编著

天之美露

THE GIFTS FROM HEAVEN

野力集团企划公司 © 编著

昆仑出版社出版发行

图书在版编目(CIP)数据

天之美露 / 野力集团企划公司编著. - 北京: 昆仑出版社, 1999.4

ISBN 7-80040-406-4

I、天… II、野… III、葡萄酒 - 文化 - 通俗读物 IV .G122

昆仑出版社出版发行

(北京白石桥路42号 100081)

北京达利印刷厂印刷 新华书店发行所经销

1999年4月第1版 1999年4月北京第1次印刷

开本: 889 × 1194 1/16 印张: 6.25

字数: 58千字 印数: 1-5000

定价: 66.00元(膜)

策划

黄廷发

编写人员

李振国 阎志伟 葡萄酒基础知识

杨海军 世界各国葡萄酒

(欧洲部分)

陈新平 姚远生 世界各国葡萄酒

(美洲、大洋洲、非洲、中国部分)



前言

上帝造水，人类造酒。葡萄酒自诞生以来，无数人为之动情，多少文人墨客书写了无数诗篇对其歌颂。一串葡萄是美丽、静止与纯洁的，但它们仅是水果而已，一旦压榨后，它就变成一种有生命的东西。葡萄酒如此美丽、奇特，使饮酒者舌头松绑、四体融合，使人遐思无限，令人陶醉。

葡萄酒使人心欢愉，而欢愉正是所有美德之母，如果饮了酒，可以使一切后果加倍：加倍直率、加倍进取、加倍活跃。（哥德语）

凡喜爱葡萄酒者，对其无不赞美备至，称其为“玉液”、“甘露”、“天之美露”、“虽金拌之露，玉杵之霜，不能过也”。她是美丽的精灵，具有火的性格，水的外形，让人忘却病苦，喜气盈盈。

“西域开，汉节回，得蒲桃之奇种，与天马兮俱来”，中国自汉代引进葡萄种植及酿酒技术以来，在唐代得到一定程度发展，并产生“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催”之千古名句。但葡萄酒自唐代以后在中国一直没得到应有的重视和发展，在中国酒文化发展史上，始终存在葡萄酒文化的断层。

为了普及葡萄酒知识，野力集团北京策划公司编写《天之美露》一书，旨在抛砖引玉，弘扬中华葡萄酒文化，推动中国葡萄酒业发展。

本书共分两部分。第一部分介绍葡萄酒的基本知识，包括葡萄酒发展简史，葡萄酒与健康，葡萄酒与葡萄品种，葡萄酒的酿造、分类、选购、贮存、酒瓶与酒杯、葡萄酒与食物的搭配以及葡萄酒的品尝等内容；第二部分介绍世界各国葡萄酒，以欧洲为主。

通过阅读此书，广大消费者可以获得比较系统的葡萄酒知识，了解世界葡萄酒的全貌，提高对葡萄酒的鉴赏能力，更好地享受饮用葡萄酒的乐趣。

在本书搜集资料、编写过程中，得到了德国葡萄酒中国信息中心张里越小姐、西班牙驻华使馆商务处的孟斯小姐、智利驻华使馆商务处Mary小姐、法国驻华使馆商务处、意大利驻华使馆商务处和澳大利亚使馆商务处的大力协助；野力集团贺建国副董事长、刘聚堂副董事长、惠德昌总经理、陈泽义副总经理等业内权威向本书提出了宝贵的指导意见，王晶小姐义务承担了本书的打字、编辑工作。在此，谨向他们表示深深的谢意。

本书编写者水平有限，望多指正。

愿葡萄酒爱好者的人生如葡萄酒般绚丽。

野力集团 董事长助理、CEO

黄廷发





序

近年来，祖国大地掀起了一股“干红葡萄酒热”，引起了国人对葡萄酒的关注。

葡萄酒是世界上最古老的饮料之一。在欧美国家，葡萄酒作为一种健康饮料和交际礼仪饮品活跃在各种场合。

中国的葡萄栽培与酿酒也有着悠久的历史，但由于各种原因，中国葡萄酒一直未得到充分发展。

前几年我国政府明确指出，酿酒业要向“限制高度酒，提倡低度酒；压缩粮食酒，发展水果酒”的方向发展。这种政策上的倾斜，加上人民生活水平的提高和消费观念的逐步转变，葡萄酒在我国已开始进入千家万户，国内的葡萄酒酿造业也开始飞速发展。

目前，中国的葡萄酒厂商已发展到300多家，加上大量进口洋酒，中国葡萄酒尤其是干红葡萄酒市场竞争空前激烈，“干红大战”已拉开帷幕，产品质量也良莠

不齐（包括进口葡萄酒）。

令人欣慰的是，经过短短几年的大浪淘沙，一些有规模、有实力、有信誉的国内葡萄酒企业已挺立潮头，成为中国葡萄酒业的中流砥柱。其产品品质已达到或接近国际一流葡萄酒，为振兴民族产业、丰富人民生活做出了贡献。

葡萄酒已经琳琅满目，而国内消费者的葡萄酒知识与鉴赏能力却有待提高。目前国内适合普通消费者阅读的葡萄酒普及读物少之又少，野力集团北京策划公司编写的这本《天之美露》通俗易懂、图文并茂，集知识性、趣味性于一体，算是填补了这一空白，同时也是野力集团对中国葡萄酒事业所尽的一份微薄之力。

中国葡萄酒企业应酿出好葡萄酒，中国人应该喝中国的葡萄酒。

野力集团董事长



目 录

第一部分 葡萄酒基础知识

1. 葡萄酒发展简史	2
2. 葡萄酒与健康	4
3. 葡萄酒与葡萄品种	7
4. 葡萄酒的酿造	10
5. 葡萄酒的分类	11
6. 葡萄酒的选购	13
7. 葡萄酒的贮存	15
8. 葡萄酒的开瓶与选杯	16
9. 葡萄酒的配餐	18
10. 葡萄酒的品尝	21

第二部分 世界各国葡萄酒

1. 欧 洲	27
法国葡萄酒	28
德国葡萄酒	39

意大利葡萄酒	46
西班牙葡萄酒	53
葡萄牙葡萄酒	57
奥地利葡萄酒	61
希腊葡萄酒	64
瑞士葡萄酒	66
匈牙利葡萄酒	68
2. 美 洲	71
美国葡萄酒	71
智利葡萄酒	74
3. 大洋洲	81
澳大利亚葡萄酒	81
4. 非 洲	86
南非葡萄酒	86
5. 中 国	87





第一部分 葡萄酒基础知识

葡萄酒发展简史

葡萄酒与健康

葡萄酒与葡萄品种

葡萄酒的酿造

葡萄酒的分类

葡萄酒的选购

葡萄酒的贮存

葡萄酒的开瓶与选杯

葡萄酒的配餐

葡萄酒的品尝



1 Wine History

葡萄酒发展简史

据考古记载,7000年前,美索不达米亚人即开始饮用葡萄酒。关于葡萄酒究竟起源于何时,学者说法尚未统一。历史学家认为,波斯(即伊朗)是最早酿造葡萄酒的国家。古埃及人在3000年前即知道饮用葡萄酒,金字塔壁画中采摘葡萄及酿酒图案以及埃及法老陪葬品中装葡萄酒双耳陶瓮即是证明。

埃及的酿造方法在阿拉伯世界、叙利亚及里海沿岸广为流传,后又传至欧洲。葡萄酒与宗教有着很深的渊源,阿拉伯国家盛行的宗教主张禁酒,致使酿酒业在阿拉伯世界由盛转衰;而传至欧洲的葡萄酒,也因为欧洲的宗教使葡萄酒在欧洲扎下根,蓬勃发展。欧洲流传基督教,基督教认为葡萄酒是耶稣之血,是上帝赐给人

类的生命之源。从某种角度讲,是基督教使葡萄酒走向兴盛。

就在埃及人盛饮葡萄酒的同时,希腊航海家将葡萄种植和酿酒方法带回希腊。希腊人又将葡萄种植及酿酒技术传给法国人和罗马人,从而使葡萄酒和葡萄种植的知识在欧洲大地传播开来。

至17世纪,欧洲法国、意大利、德国、西班牙等国成为世界上最主要的葡萄种植及葡萄酒产区。

随着西班牙、法国、德国等国的殖民活动,葡萄种植及葡萄酒知识也传入美洲、澳洲、南非等地。

当今,除欧洲诸国外,美洲的美国、智利,非洲的南非,大洋洲的澳大利亚均成为世界著名的葡萄酒产区。



双耳陶瓮

中国自汉代开始种植葡萄和酿造葡萄酒，在唐代得到一定发展，但大规模酿造葡萄酒只是近代的事。1892年，华侨张弼士创办张裕酿酒公司，开创中国现代葡萄酿酒之先河。

在葡萄酒的历史上，广泛流传着酒神——巴库斯的故事，巴库斯是希腊神话主神宙斯和底比斯公主赛美丽的私生子，从小被牧神及山林女神收养，儿时即学会饮用并爱上葡萄酒，是他把葡萄酒文化传播开来，教会人们享用葡萄酒，给人们带来饮葡萄美酒的欢悦之感。还有一个值得记住的著名人物，就是人称医学之父的古希腊人希波科莱斯（Hippocrates），他告诫人们饮葡萄酒要适度，千万不要过量，这是告诫适量饮酒的第一人。

少年酒神



酒神巴库斯也是葡萄树之神，与谷神一样，是人类最好的朋友。这是意大利后文艺复兴时代巨匠雷尼的另一幅作品，绘于1620年。图中头插葡萄叶及葡萄的小酒神，吸饮美酒的欢愉之情颇为生动。现藏佛罗伦斯的Galleria Palatina。

2 Wine and Health

葡萄酒与健康

葡萄酒被认为是最健康的饮料，其营养价值极为丰富。据专家研究，葡萄酒由600余种成分构成，其中许多成分是人体必不可少的，所以说经常饮用葡萄酒有益健康。

葡萄酒中含有的酒精、酸类、酶类具有杀菌能力。实验表明，以白葡萄酒与培养基混合，能杀死大部分痢疾、霍乱菌。以葡萄酒浸泡过的野味不仅肉嫩，其中的有害微生物也被杀灭。

葡萄酒有助于蛋白质的同化，这是因为葡萄酒中的酸易于电解并溶于水。此外，葡萄酒中的酸可促进胃酸的分泌，食前饮用，可以开胃；餐后饮用，有助消化。葡萄酒中含有山梨酸有助于胆汁和胰腺的分泌。

葡萄酒还具有医疗功效，葡萄酒中含有的碘、硫、钾、磷、钙等具有防止动脉老化、改进肝脏机能、防止脑血管

老化、水肿等功能。葡萄酒中的维生素可降低胆固醇的含量，防止脑细胞的老化，使低血压者改善乏力状态，又能预防和治疗肝硬化。欧洲人把葡萄酒温热，用以治疗感冒，据说效果很好。

近年，著名科学家已指出，每天饮一两杯葡萄酒可以减少心脏病。目前，英国、美国政府已经做出回应：滴酒不沾不再被认为是有益于健康。

此外，**饮葡萄酒可以美容**，有助于皮肤保养，可防止皱纹。因为葡萄里含有抗氧化的聚碳酸（poliphenol），可以保养皮肤，使之平滑紧绷不生皱纹。明代《本草纲目》曾记载“葡萄酒驻颜色、耐寒”。据美容专家研究，葡萄含有聚碳酸抗皱纹的功效比含有维生素E的面霜强50倍，比含有维生素C的化妆品强25倍。如今，法、英已有红酒美容面霜上市。用葡萄酒直接敷面也可达到美容的

目的。

当然，饮用葡萄酒要适量、有规律，
过度饮酒有损于健康。有些疾病患者应

注意有选择的少饮或不饮葡萄酒，具体
见下表：

病 名	可以饮用的葡萄酒	不可以饮用的葡萄酒
胃酸过多 (胃中盐酸过多)	少量淡味红葡萄酒	褐色的红葡萄酒、干白葡萄酒、酒龄短酸味大的白葡萄酒、甜葡萄酒（一般的白和桃红葡萄酒都不适宜）
胃酸过多 (胃液分泌异常)	淡葡萄酒、有点酸味、酒精含量少的白葡萄酒、酒龄短的白葡萄酒	含酒精多的葡萄酒
胃不调	少量淡味红葡萄酒、陈酿法国葡萄酒	白、桃红葡萄酒、起泡酒
胃溃疡		所有的葡萄酒
便秘	淡葡萄酒，白、红、桃红葡萄酒	酒精含量高的葡萄酒
重肝病		所有的葡萄酒
胆固醇过多症	所有葡萄酒均可，但要限量	
动脉硬化	同上	
心脏病	几乎所有的葡萄酒	极少数含酒精高的葡萄酒
胆石病	少量的淡葡萄酒、红葡萄酒对水或极少量的白葡萄酒	褐色的葡萄酒，富含矿物质的强化葡萄酒、起泡葡萄酒及冰镇葡萄酒
高血压	尽量少饮	
肾脏炎	所有的葡萄酒但要少量	
膀胱结石	所有的淡葡萄酒	带褐色的葡萄酒
营养性疾病	波尔多红葡萄酒、淡白葡萄酒(少量)	发泡性葡萄酒、葡萄牙的博尔特、马德拉葡萄酒等

资料来源：右田圭司《葡萄酒知识》

葡萄酒不仅有益健康、美容，还可丰富人生，促进情谊，增添浪漫气氛。除了朋友聚会、节日庆典、商务往来等交际场合外，在家中品酌葡萄酒也很有情调——下班回家吃晚餐时，家人各斟一杯葡萄酒，点燃一根蜡烛，慢慢品味每口葡萄酒的风味，温馨亲情更上一层楼。

酒是能使舌头松
绑、让故事生动的魔
术师。

——荷马（希腊诗人）



3 Grapes 葡萄酒与葡萄品种

全世界的葡萄种植区基本分布在北纬30~50度之间，在这一地带，气候温暖、湿度适中、日照充足，整体环境气候适合葡萄生长。

日照影响葡萄果粒所含糖分，这种糖分是经过发酵转化成酒精的基础，糖分不够的葡萄酿不出好酒。葡萄中所含酸度是在较凉爽的天气下形成的，高温会使部分酸度流失，温度的变化则影响葡萄中糖分和酸度的比例。空气中的湿度适中，对于优质葡萄生长有益，因为葡萄所需水分一部分从空气中获得，如露水、雾气有利于葡萄果粒的成长，但湿度过高，如阴雨连绵是葡萄种植园主最不愿意见到的。

葡萄在任何种类土壤中均能栽种，属于比较容易种植的植物，不同的土壤

对葡萄酒口味有一定的影响。一般而言，石质土壤所产葡萄酿制葡萄酒劲道强、口感足、果味浓；黏土和黄土等质量较重的土壤生长的葡萄，其酿制葡萄酒的口味圆润、花香浓厚；质量较轻的土壤生产的葡萄酒香气较冲，口味较淡；灰质土壤种植的葡萄适合酿造谐丽酒和香槟酒，这类葡萄酒口感醇厚、劲道强健。

行话说“葡萄酒七分原料，三分工艺”，葡萄的品质对葡萄酒至关重要。不同的葡萄品种可酿造不同风格的葡萄酒，葡萄品种是人们改良、配种、培育的结果，是人类智慧的结晶。全世界共有8000余种葡萄，但其中只有少部分可用于酿制葡萄酒。下面介绍一部分世界著名的酿酒葡萄品种。（在本书第二部

分介绍世界各国葡萄酒时还将分别介绍各国葡萄品种)

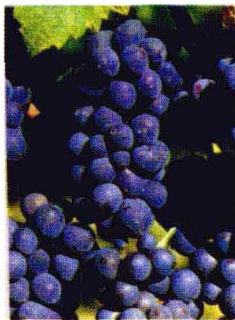
一、用于酿制红葡萄酒的葡萄品种

1. **晚布根第** (Spatburgunder) :
最名贵的红葡萄品种。

2. **赤霞珠** (Cabernet Sauvignon) :
主要产于法国, 意大利也有种植,
所酿主要名酒有波尔多红酒,
浓郁厚重, 香气沉馥, 可以久
存。

3. **品丽珠** (Cabernet Franc) :
产于法国, 波尔多红葡萄酒
的原料之一。

4. **巴贝拉** (Barbera) :
产于意大利, 所酿制的葡萄酒色
深, 味重不甜。



晚布根第



赤霞珠

5. **黑佳美** (Gamay Noir) :
产于法国薄酒来、美国加州
等地。

6. **美露** (Merlot) :
法国、瑞士、意大利北部和
美加州有种植, 所酿之酒口味
柔顺。

7. **纳比欧罗** (Nebbiolo) :
意大利红葡萄品种。

8. **黑皮诺** (Pinot Noir) :
古老的名贵红葡萄品种。

9. **大维娜琪** (Groß-Vernatsch) :
意大利红葡萄品种。

二、用于酿制白葡萄酒的葡萄品种:

1. **霞多丽** (Chardonnay):
和白布根第有亲属关系, 所酿酒

口味浓郁，质地温和。

2. **白布根第、白皮诺** (Pinot Blanc , Pinot Bianco):
产于法国布根第。

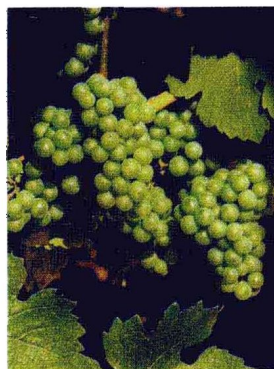
3. **白雷司令** (Riesling) :
最名贵的白葡萄品种。

4. **白易伯林** (Elbling):
可酿出薄而清淡、但富含酸度的白葡萄酒。

5. **黄佛敏** (Furmint Gelber):
匈牙利白葡萄品种，可酿出名酒托凯杰。

6. **米勒-托尔高** (Mueller-Thurgau) :
德国栽培甚广的葡萄品种。

7. **白苏维浓** (Sauvignon Blanc):
栽培遍及全球，最著名的产区为波尔多。



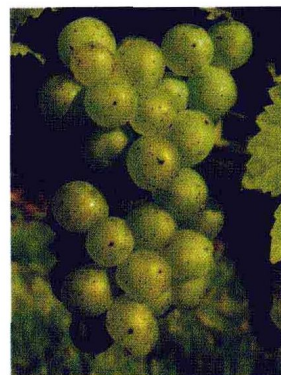
白雷司令

8. **贵人香** (Italian Riesling) :

与白雷司令无亲属关系，栽培遍及巴尔干半岛各国及奥地利、意大利。

9. **柯纳** (Kerner) :

新开发的德国白葡萄品种，风味近似雷司令。



柯纳

4 Wine Making 葡萄酒的酿造

葡萄酒的酿制过程比较复杂，且各种酒的酿制方法也不尽相同，但一般说来，可大致分为五个阶段：去梗、压榨、发酵、陈酿、装瓶。

去梗：将葡萄果粒与梗枝分开，因为梗枝含有单宁酸，单宁酸含量过多会使葡萄酒味道苦涩，令人不快。适度的单宁酸对于葡萄酒存放有好处。

压榨：压榨是将葡萄浆中固体和液体分开，经过压榨，形成葡萄汁。古老的榨汁方法是赤脚踩葡萄，现代酒厂则普遍采用压榨设备。

发酵：发酵是通过酵母作用，将葡萄中的糖分转化成酒精的过程。在发酵过程中，糖分与酒精度成反向过程。

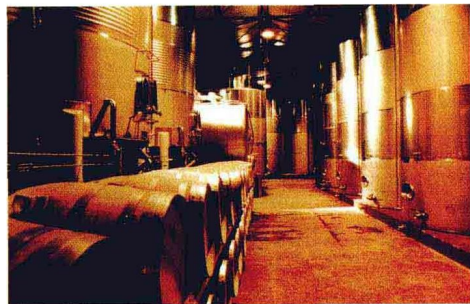
陈酿：发酵过后必须加入二氧化硫（ SO_2 ），以防止葡萄酒氧化，保证葡萄酒的鲜度（添加剂量必须符合有关法

规）。新酒往往要经过几次沉淀和换桶，并给它一段时间，让酒慢慢成熟，时间长短因酒而异。

装瓶：酒在桶中贮存一定时间后，就可以装瓶上市。装瓶后，酒的生命在瓶中继续发展。

红葡萄酒与白葡萄酒的酿法有所不同。红酒是使用红葡萄捣碎后连同果皮、种子和果汁一起发酵，是果皮的色素形成酒的红色；也因为果皮的缘故，红酒一般带苦和涩味。

酿白葡萄酒使用白葡萄，在压碎葡萄后要分离出果皮和种子，只让果汁发酵。因为去除果皮和种子，白酒的味道就显得清爽，而且还带有浓浓的葡萄果味。



发酵车间