

酒 文 化 丛 书

葡萄酒

曲松彬 秋文 编著

黑龙江科学技术出版社

酒文化丛书



葡萄酒

曲松彬 秋文 编著

黑龙江科学技术出版社
中国·哈尔滨



图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒/曲松彬,秋文著. —哈尔滨:黑龙江科学技术出版社,2002.12

ISBN 7-5388-4217-9

I.葡... II.①曲...②秋... III.葡萄酒-文化-通俗读物 IV.TS262.6-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 093934 号

责任编辑 任翔
封面设计 洪冰

酒文化丛书

葡萄酒

PUTAQJIU

曲松彬 秋文 编著

出版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话(0451)3642106 传真 3642143(发行部)

制版 北京精制轩彩色制版设计有限公司

印刷 哈尔滨市龙会科技彩印厂

发行 全国新华书店

开本 787×1092 1/32

印张 3

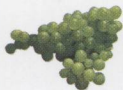
字数 60 000

版次 2003 年 11 月第 1 版·2003 年 11 月第 1 次印刷

印数 1-3 000

书号 ISBN 7-5388-4217-9/TS·319

定价 18.00 元



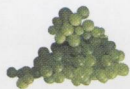
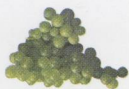
一本妙趣横生的葡萄酒入门书

说起葡萄酒，普通人心中的概念其实非常模糊，什么是葡萄酒，葡萄酒属于哪类酒，葡萄酒分为几类，白兰地是葡萄酒吗？香槟是葡萄酒吗？干红与干白又有什么区别？什么样的葡萄酒才是好酒？酒标是什么？……

这些词汇我们都不陌生，但是这些词汇准确的含义，以及他们背后丰富多彩的美酒世界，却是我们知之甚少的！

随着我国加入 WTO，我们的生活日益与国际社会接轨，洋酒，葡萄酒，这些标志着现代生活、西方文明的事物，已经逐步走入了我们的生活，人们对于葡萄酒知识的渴求也日益强烈。

本书是一本妙趣横生的葡萄酒入门书，会把最实用、最准确的葡萄酒知识，用最简洁、最富于趣味的语言讲述给您，在字里行间，您会充分体会到葡萄酒王国的奇妙和浪漫，领悟到葡萄酒文化的博大和深邃。



目 录

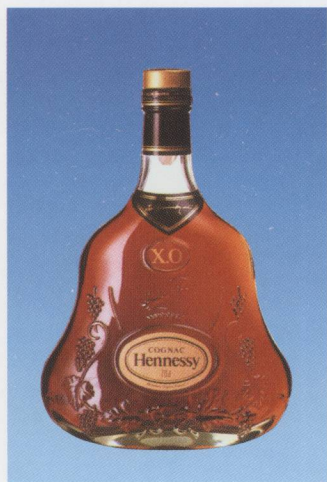
葡萄酒常识篇	1
葡萄酒与洋酒	2
四大类葡萄酒	2
葡萄酒历史	4
世界上最昂贵的葡萄酒	7
葡萄酒的酿造	11
酿酒葡萄不同于食用葡萄	12
酿制葡萄酒的优良品种	12
葡萄名品的译名	13
葡萄酒的酿造原理	14
红葡萄酒的酿造流程	20
白葡萄酒的酿造流程	20
香槟酒的酿造流程	21
世界葡萄酒之旅	23
世界葡萄酒产区总览	24
世界葡萄酒之王——法兰西	25
葡萄酒皇后——法国波尔多	30
葡萄酒之王——法国布良地	32
马沙拉——意大利西西里的美丽传说	34
浪漫与激情——西班牙葡萄酒	35
品味高雅的德国葡萄酒	36
葡萄酒新贵——美国加州	40
我国主要葡萄酒产地	41

葡萄酒选购篇	43
如何选购到称心如意的美酒	44
酒标告诉你	46
年分很重要	47
我国关于葡萄酒标示的规定	47
葡萄酒饮用篇	49
饮酒的礼仪	50
酒与美食的搭配	52
酒杯的情趣	54
葡萄酒与健康	55
美酒不醉人	57
葡萄酒的贮藏	59
正式宴会中关于葡萄酒的规则	62
葡萄酒鉴赏篇	63
葡萄酒鉴赏的基本常识	64
葡萄酒鉴赏的第一步—准备	67
葡萄酒鉴赏的第二步—观色	70
葡萄酒鉴赏的第三步—闻酒	71
葡萄酒鉴赏的第四步—品酒	72
附录一 葡萄酒鉴赏常用术语	74
附录二 葡萄酒与西餐的搭配	80
附录三 法国葡萄酒主要产区年表	84
附录四 世界著名葡萄酒庄一览表	86



葡萄酒常识篇

PUTAOJIUCHANGSHIPIAN



葡萄酒与洋酒

首先，让我们分清葡萄酒与洋酒的区别。洋酒是所有外来酒的统称，对洋酒有很多种分类，常见的是按照生产方法分类。

从生产方法上看，洋酒可以分成酿造酒、配制酒和蒸馏酒三大类。

酿造酒也可以称为原汁酒，酿造酒中最大的一类就是葡萄酒。

葡萄酒按其含糖量的多少，可分为干型、半干型、半甜型和甜型4种口味。按照

国际上的分类方法，葡萄酒可分成佐餐葡萄酒（无气葡萄酒）、含气葡萄酒、强化葡萄酒和加味葡萄酒等四类。

四大类葡萄酒

佐餐葡萄酒

红、白葡萄酒和玫瑰红葡萄酒都属于此类，由天然葡萄发酵而成，酒度在 15°C 以下。在温度 20°C 的条件下，瓶内气压低于一个大气压的都是无气葡萄酒。佐餐葡萄酒的生产国很多，意大利、德国、西班牙、美国等，都是葡萄酒的主要生产国。法国是红、白葡萄酒的著名产地，生



希腊白葡萄酒

产量居世界第一位。

含气葡萄酒

典型代表是香槟酒。香槟酒是法国香槟地区生产的葡萄汽酒，其制作工艺讲究，酒味独特。在法国，有法律条文明确规定，只有在香槟地区生产的汽酒才可称为香槟酒，而其他地区的产品只能称为葡萄汽酒。香槟酒是用去皮和种子的紫葡萄和白葡萄酿制而成的。葡萄汁在发酵过程中会产生大量的气体，因此，酒液中的二氧化碳气体是天然形成的。这就是香槟酒口味独具一格的原因。香槟酒的酒度是11℃左右，酿造时间一般需要3年，以6~8年的陈酿最受人欢迎，饮用温度以4~8℃为宜。香槟酒一般以生产者的名字命名，较著名的有：宝林歌，莫埃武当，佩里埃等。

强化葡萄酒

此类酒在酿造过程中加入白兰地，使酒度达到17°~21°，包括波特酒、雪利酒等。波特酒大多为红葡萄酒，也有少量干白波特酒。干白波特酒适宜作开胃酒品，而茶色波特酒则宜在食用奶酪时饮用。名牌有：克罗夫特，圣地门，



法国香槟名酒
Dentz S.A.



意大利
Friuli-Venezia-
Giulia



泰勒。雪利酒产于西班牙，由葡萄酒勾兑白兰地酒制成，陈酿时间长达15年。该酒分为两大类，一类呈金黄色，另一类呈黄棕色。有典型的核桃仁香味，越陈越香。名牌有：天杯雪利酒，潘马丁雪利酒，圣地门雪利酒。

加味葡萄酒

这类酒是在一般葡萄酒中添加香草、果实、蜂蜜等，有的则添加烈酒。比较有代表性的加味葡萄酒是味美思酒，这类酒严格说来也不是纯粹的葡萄酒。味美思酒是以白葡萄酒为主要成分，加上大约有近30种各种各样的香料配制而成的。生产味美思的配方从来都是保密的，味美思酒分四类。干味美思、白味美思酒在西餐中是作为餐前开胃酒来饮用的。味美思的著名产地是意大利和法国。有些著名的味美思酒是用蒸馏酒或酿造酒作为主酒加上其他材料制成的。

葡萄酒的历史

葡萄酒的起源，早已成为一个谜团。各国专家仁者见仁，智者见智。有的说，起源于古埃及；有的说，起源于古希腊；也有的，认为葡萄酒的发源地在克里特岛。从现有的葡萄酒档案来分



雪利酒
Jose Estevez, S.A.



法国波尔多酒
Ch.Clerc Milon



析，在一万年前，我们共同的祖先已经酿造了葡萄酒。也就是说，葡萄酒文化流传到今天已有万年的历史渊源。

据记载，葡萄栽培技术以及葡萄酒的酿造技术，是随着旅行者和入侵者，从小亚细亚和埃及，先流传到希腊的克里特岛，再经意大利的西西里岛，北非的利比亚和意大利，从海上到达法国的瓦尔省和西班牙沿海地区；与此同时，通过陆路，由欧洲的多瑙河河谷进入中欧诸国。

以下一些考古发现以及历史遗物可以帮助我们揭开葡萄酒历史的神秘面纱：

在希腊的一次考古发掘中，在一座古墓窟里，发现墓壁上有一幅公元前二世纪的浮雕：希腊神阿波罗(Apollon)和胜利女神(Victoire)共同向造物主(God)敬献葡萄的景观。

在埃及十八代王朝时期的纳黑特(Nakht)古墓中，发掘出一幅壁画(fresco)，上有一站着面略向左侧一方而穿一白色服装的贵夫人，从其左脚跟起，经头部向右脚跟，用一串葡萄蔓藤叶饰物围着，而在其两侧，左为一狼头人身，而右则为一美丽年轻的仕女，他们各擎一长圆形酒



瑞士葡萄酒



希腊白葡萄酒



杯似向女主人头上浇葡萄酒。

公元1574年到1665年，法国画家尼古拉·普森(Nicolas Poussin)画的一幅画：秋天，一群从巴勒斯坦来的打工者，正在法国葡萄园中采摘串串成熟的葡萄放入附近的箩筐中。

从这些史料中，我们可以清晰地看到葡萄酒的悠久历史。

我们都知道，法国是葡萄酒的第一生产国，法国葡萄酒名扬世界，那么法国葡萄酒的历史又如何呢？法国的葡萄酒生产得益于邻国意大利，历史上，意大利是栽种葡萄和酿造葡萄酒最发达的国家。但是，法国的气候和地理环境，更



法国波尔多酒
Haut-Medoc Ch.
Clement-Pichon

加适宜葡萄的生长。以至在后来,它能后来居上成为真正意义上的葡萄酒王国。每年,从8月到10月,是法国葡萄的收获期。从南向北,整个法国都沉缅于品尝葡萄酒的醇美与欢乐之中。

世界上最昂贵的葡萄酒

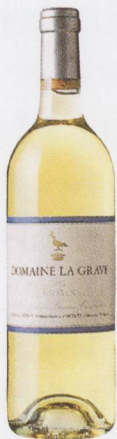
Chateau Petrus

产于波尔多的 Pomerol, 该酒庄面积仅有 1.2 公顷, 所种的葡萄基本上是 Merlot, 植株的平均年龄 40 年, 年产量为 4500 箱。Chateau Petrus 是波尔多地区盛产极品葡萄酒的小酒庄群体的领军人物。

Petrus 酒庄历史悠久, 但是在 1945 年之前, 它一直默默无闻。到了 1925 年, Loubet 夫人购买了 Chateau Petrus, 后来, 正是这位老板娘, 凭借高超的营销手腕, 彻底改变了 Petrus 的命运, Loubet 夫人的策略是抬高价格, 猛打知名度。她首先把 Petrus 介绍给法国的富豪显贵们, 让它在法国上层社会流行起来了, 逐渐成为高档饮品。甚至, Loubet 夫人成功地将 Petrus 介绍给了英国皇室, 从而成为英国上流社会的名品。Loubet 葡萄酒在 1947 年女皇正式结婚大典时成为了皇室



法国波尔多酒
Ch.Margaux



法国波尔多酒
Domaine la Grave



指定的饮品，从而名声大噪。到了60年代，Petrus 占领了美国白宫，受到肯尼迪总统的青睐。

当然，名酒的成功离不开内在的品质。Petrus酒的酿制工艺完全是一种不计成本的理想主义做法。从葡萄种植、采收，到葡萄粒的筛选、破碎、发酵，整个过程完全是手工精制而成，其讲究的程度，精细的水平是任何其他酒庄所无法匹敌的。发酵完成后，葡萄酒汁还要在不同的新橡木桶中陈酿22个月，以吸收不同木香。这样精酿的美酒自然品质出众，价格不菲了。酿成以后的 Petrus 呈黑樱桃色，带有特殊的泥土芬芳，口感柔滑。1945、1947、1949、1950、1953、1961、1967、1982、1985、1989、1994 和整个70年代都是该酒的顶级年份。

Petrus酒一向是物以稀为贵，其年产量相当少，致使价格不断上涨。一瓶酒一般要卖到1000美元左右。

La Romanee Conti

La Romanee Conti酒庄是法国布艮地地区最负盛名的酒庄，是整个布艮地酒业的象征和骄傲。这座驰名世界的酒庄简称为DRC，总面积



法国波尔多酒
Clos Floridene



意大利红酒
Barbaresco

达到205公顷，Romanee Conti园的面积为27公顷，全部种植红酒葡萄Pinot Noir(黑皮诺)，植株的平均年龄高达50年，年产量为7000箱。康帝酒庄按照不同的酒园的名字来命名葡萄酒，其中最好的还当数Romanee Conti。罗曼尼·康帝如此满园珠玉，也无愧于“天下第一园”的美誉。

Romanee Conti酒园的历史久远，早在12世纪就开始种植葡萄。经历了几个世纪的风风雨雨，这座酒园始终被精心呵护，细致照料着。酒园的酿酒师Aubert de Villaine和Henry-Frederic Roche对酒庄的管理极为严格，对质量的要求也一贯高标准。Romanee Conti园每公顷种植约10000株葡萄，但是，年产量仅为每公顷2500升，平均每3株葡萄才酿一瓶酒，产量低得惊人。正因为如此，保证了其葡萄酒无与伦比的质量。整个的种植、采摘、加工过程完全采用手工。全部葡萄酒都在全新的自制橡木桶中陈酿。Romanee Conti酒香十分神妙，Aubert自己形容是，“行将凋谢的玫瑰的花香，令人回味无穷”，这种甘美浓郁的佳酿甚至在饮后数分钟内依然齿颊留香。



法国波尔多酒
CRAVES



意大利
PIEMONTE



作为稀世美酒，La Romanee Conti酒的价格同样是天文数字。1瓶1998年的新酒要2 500美元以上，几年以上的陈酿要在3 000美元到5 000美元之间。即便价格如此昂贵，La Romanee Conti酒依然供不应求，其产品经常是有价无市，只在大型的葡萄酒拍卖会上才能一见芳踪。品酒家 Robert Parker Jr. 曾有一句名言：“Romanee Conti 是百万富翁之酒，却只有亿万富翁才喝得到。”



法国波尔多酒
Ch.Close des Jacobins



法国波尔多酒
Ch.Cure-Bon



葡萄酒的酿造
PUTAOJIUDENIANGZAO