



Taste of life Series

品味生活系列 ④



葡萄酒

品鉴大全

(日) 株式会社主妇之友社 著 刘玉颖 译

Wine



辽宁科学技术出版社

LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

TITLE: [初歩からわかる超ワイン入門]

BY: [株式会社主婦の友社]

Copyright © Shufunotomo Co.,Ltd. 2005

Original Japanese language edition published by Shufunotomo Co., Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Shufunotomo Co., Ltd., Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

©2008, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本株式会社主婦之友社授权辽宁科学技术出版社在中国范围独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2008第48号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒品鉴大全/(日)株式会社主婦之友社著;刘玉颖译.-沈阳:辽宁科学技术出版社,2009.2

(品味生活系列④)

ISBN 978-7-5381-5652-2

I.葡… II.①株…②刘… III.葡萄酒-品鉴 IV.TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第192585号

监修:种本祐子



策划制作:北京书锦缘咨询有限公司(www.booklink.com.cn)

总策划:陈庆

策划:蒙明炬

版式设计:李新泉

封面设计:艾博堂文化

出版发行:辽宁科学技术出版社

(地址:沈阳市和平区十一纬路29号 邮编:110003)

印刷者:北京地大彩印厂

经销者:各地新华书店

幅面尺寸:172mm×245mm

印张:11

插页:4

字数:110千字

出版时间:2009年2月第1版

印刷时间:2009年2月第1次印刷

责任编辑:众合

责任校对:王玉宝

书号:ISBN 978-7-5381-5652-2

定价:49.80元

联系电话:024-23284376

邮购热线:024-23284502

E-mail: lkzzb@mail.lnpgc.com.cn

<http://www.lnkj.com.cn>



品味生活系列④

葡萄酒

品鉴大全

关于葡萄酒的知识一目了然

(日)株式会社主妇之友社 著
刘玉颖 译

辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

目录

在通往葡萄酒世界的入口.....6

葡萄酒的种类和酿造方法..... 10

品尝葡萄酒的关键词..... 12

- ◆酒的味道 ◆初次品尝
- ◆温度 ◆醒酒瓶
- ◆酒杯 ◆与菜肴的搭配

◆饮用顺序

何谓“采收期” 16

酒标的阅读方法..... 18

第1章 葡萄酒的种类

先来了解你所喜欢的品种..... 20

白葡萄酒..... 22

莎当妮 (Chardonnay) 22

白苏维翁 (Sauvignon Blanc) 24

雷司令 (Riesling) 25

白诗南 (Chenin Blanc) 26

赛来雄 (Sémillon) 26

格乌兹莱妮 (Gewürztramines) 27

蜜思卡岱 (Muscadet) 27

维安妮娅 (Viognier) 28

●白葡萄酒对身体是否有益? 28

灰皮诺 (Pinot Gris) 29

甲州 (Koshu) 29

珊瑚与玛珊 (Roussanne Marsanne) ... 30

慕斯卡 (Muscat)..... 30

●价格越贵, 味道越好? 31

红葡萄酒..... 32

加本力苏维翁 (Cabernet Sauvignon) ... 32

梅洛 (Merlot) 34

黑品诺 (Pinot Noir) 35

希哈 (Syrah) 36

甘美 (Gamay) 37

加本力弗朗 (Cabernet Franc) 37

歌海娜 (Grenache) 38

马尔贝克 (Malbec) 38



内比奥罗 (Nebbiolo)	39
桑吉奥维斯 (Sangiovese)	39
仙芬黛 (Zinfandel)	40
添普兰尼洛 (Tempranillo)	40

第2章 世界各地的葡萄酒

世界主要葡萄酒产地	42
-----------	----

● ○ ●

法国 (France)	44
◆波尔多 (Bordeaux)	46
波尔多的名品	50
◆勃艮第 (Bourgogne)	58
勃艮第的名品	60
●莎布利地区 (Chablis)	67
莎布利地区的名品	68
●宝祖利地区 (Beaujolais)	70
宝祖利地区的名品	71
●马贡地区 (Mâconnais)	74
马贡地区的名品	75
◆香槟区 (Champagne)	76
香槟区的名品	77
◆阿尔萨斯 (Alsace)	81
阿尔萨斯的名品	82
◆卢瓦尔 (Loire)	84
卢瓦尔的名品	85
◆隆河谷地 (Côtes du Rhône)	89
隆河谷地的名品	90
◆朗格多克、鲁西戎 (Languedoc、 Roussillon)	92

朗格多克、鲁西戎的名品	93
-------------	----

◆西南产区 (Sud-ouest)	98
-------------------	----

西南产区的名品	99
---------	----

◆普罗旺斯 (Provence)	100
------------------	-----

普罗旺斯的名品	101
---------	-----

● ○ ●

意大利 (Italy)	104
-------------	-----

◆托斯卡纳州 (Toscana)	106
------------------	-----

托斯卡纳州的名品	107
----------	-----

●新酒的产地不只有宝祖利!	110
---------------	-----

◆皮埃蒙特州 (Piemonte)	111
-------------------	-----

皮埃蒙特州的名品	112
----------	-----





- 软木塞的开启方法.....115
- ◆威尼托州 (Veneto)116
- 威尼托州的名品.....117
- ◆其他地区.....120
- 其他地区的名品.....121
- 关于葡萄酒的保存.....122
-
- 西班牙 (Spain)124
- 西班牙的名品.....125
-
- 德国 (Germany)130
- 德国的名品.....132
- 关于有机葡萄.....133
-
- 其他欧洲国家.....137
-
- 美国 (America)138
- 美国的名品.....140
- 葡萄酒瓶外形轮廓参考.....142

-
- 澳大利亚 (Australia)146
- 澳大利亚的名品.....147
- 请品酒师帮忙点酒时要注意什么.....148
-
- 新西兰 (New Zealand)150
- 新西兰的名品.....151
- 什么是品酒师?152
-
- 智利 (Chile)153
- 智利的名品.....154
-
- 阿根廷 (Argentina)158
- 阿根廷的名品.....159
-
- 南非 (South Africa)160
- 南非的名品.....161
-
- 日本 (Japan)162
- 日本的名品.....163



第3章 混合葡萄酒

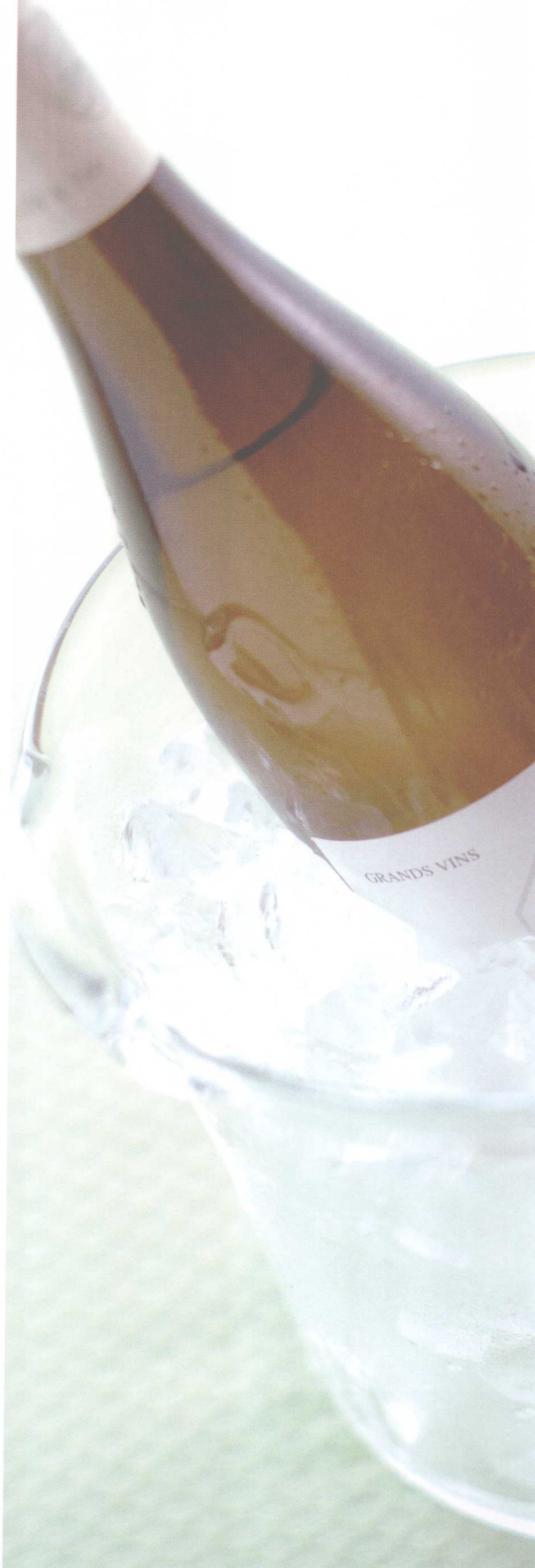
混合了葡萄酒的鸡尾酒·····	166
基尔·····	166
美式柠檬汁·····	166
基蒂·····	167
斯普瑞兹·····	167
黑天鹅绒·····	168
贝利尼·····	168
含羞草·····	169
桑格里厄·····	169
与葡萄酒相关的用品·····	170
葡萄酒的试饮·····	172
●试饮关键词·····	172
葡萄酒外文索引·····	173



在通往葡萄酒世界的入口

打开葡萄酒的软木塞，将它倾入杯中，转瞬间空气中弥漫着一股浓郁的葡萄酒芳香。接下来的时刻，让我们满怀对美酒的期待，用心去感受葡萄酒带来的愉悦……这个瞬间看似简单，能够做到却实属不易。

另外，我们可能还会遇到这样的情况：和精通葡萄酒的人一起喝葡萄酒的时候，不知为什么总有一种自卑感，因为和他们谈话时总想着人家家里都是酿酒的，对葡萄酒一定很精通；有时受品酒师的推荐就草率点酒，一品尝就后悔，“糟糕，这不是我想要的口味”，最后不能尽兴饮酒，招来的只是内心的焦虑不安；酒标上写有的文字基本上读不出来，法语、德语、意大利语……呀，真让人头疼。



葡萄酒并不复杂!

其实没关系，这不是什么困难的事。葡萄酒是用葡萄这种大自然的果实酿造出来的酒产品之一。稍微了解一点的人就知道酒标上写有的看似深奥的外语也只不过是产地名或品种名。“产自勃艮第，1995年。品种是黑品诺。”品酒师这样介绍时就和介绍“这是2003年在山东半岛采摘的葡萄，品种是赤霞珠”是一样的。领悟到这种相似性，介绍葡萄酒的品酒师就不再那么神秘了。

首先从品种和产地开始了解

了解葡萄酒不需要高深的造诣，但我还是建议您最好记住葡萄酒的代表产地和品种，这是选择葡萄酒的一般标准。因为葡萄的味道是决定葡萄酒味道的基础，而且葡萄的味道及葡萄酒的酿造方法在每个地区呈现大致相同的倾向。

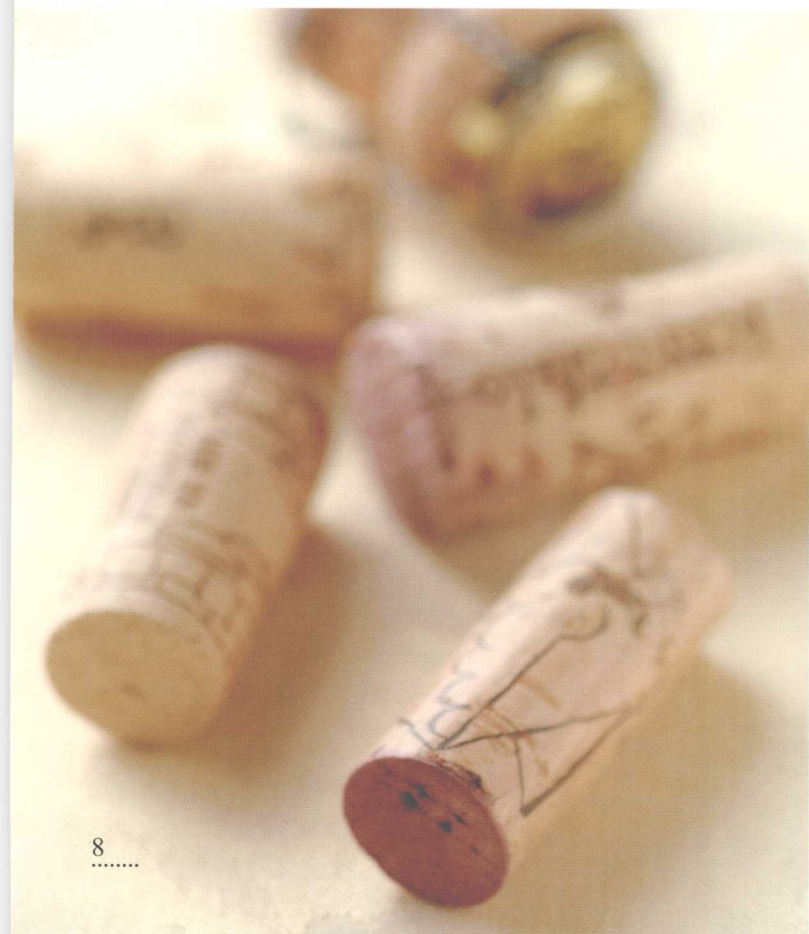
用于酿造葡萄酒的葡萄品种并不很多，经常用于酿造白葡萄酒的有7至8种，用于酿造红葡萄酒的约有10种。如果喜欢甜味的白葡萄酒可以选择名为雷司令的品种，喜欢润滑的红葡萄酒，可以选择名为梅洛的品种，可以根据自己的喜好来选择。至于产地，没有必要在开始时就记得很仔细，波尔多、勃艮第、德国、意大利……大致掌握了这些就基本没有什么问题。“要不太甜的德国雷司令。”“尝一下勃艮第的莎当妮。”等等，这样，选择葡萄酒就变得容易得多了。

屈指可数的葡萄酒

我们在选蜜瓜时，经常会说：“买蜜瓜的话当然是XX地的XX了。”但是即便是同一产地同一品种，种植的人不同，产品也会有各自的个性品质。

葡萄酒也一样。同样的莎当妮品种，美国加利福尼亚产的和法国波尔多产的会有不同的口味，即便是同一产地同一品种，A酿出的酒清新爽口，B酿出的酒却有一种别具风格的芳香。

因此，在掌握了大致的品种和产地之后，请再关注一下酿造者。即使是有名的产地，也有生产一般品质产品的制造商，即使在不出名的产地，也有生产少量优质产品的生产者。至于喜欢哪种取决于你自己。其实不同的酿造者生产出个性丰富的葡萄酒正是品味葡萄酒的乐趣所在。



与新葡萄酒的邂逅和与新朋友的邂逅一样令人快乐



与大量的优良葡萄酒邂逅

本书将向您介绍经酿造者精心酿造的，诞生于不知名产地的灰姑娘式葡萄酒、超越波尔多高级葡萄酒的日常葡萄酒等“新朋友”。当然，这里也汇聚了诸如五大酒庄的高品质葡萄酒及像罗曼尼·康帝那样著名的、自古以来就深受青睐的“老朋友”。

我们希望这本书能帮您邂逅您喜欢的葡萄酒，体会到凝聚在葡萄酒中的热情。

葡萄酒的种类和 酿造方法

公元前就诞生的葡萄酒现在用什么方法酿造呢？由于地域不同酿造方法会有所差别，我们在这里介绍几种具有代表性的葡萄酒。



采摘

使用红葡萄。

破皮去梗

除去果梗，搅碎果实。

发酵

破皮去梗后，将果实和种子放入酒槽中，依靠酵母的作用进行发酵。葡萄汁中的糖分转化为酒精。从果皮中产生红色素，从种子中产生苦涩的单宁。

压榨

完成发酵后，压榨果汁，除去果皮和种子。

陈酿

将葡萄果汁移入桶或酒槽中，进行陈酿。陈酿时间长短不一，但一般为三个月到两年。

装瓶

将过滤后的葡萄酒装入瓶中。直到饮用时，瓶中的葡萄酒仍继续陈酿。



采摘

使用白葡萄。

压榨

将葡萄放入压榨机中，只取出果汁。

发酵

利用酵母进行发酵。中途停止发酵会酿造出甜味葡萄酒，完全发酵后会酿造出辣味葡萄酒。

陈酿

将葡萄果汁移入桶或酒槽中，进行陈酿。陈酿时间长短不一，一般为三个月到一年。

装瓶

将过滤后的葡萄酒装入瓶中。没有打开饮用的葡萄酒继续陈酿。





只有产自法国东北部香槟区的气泡葡萄酒才能命名为“香槟”(Champagne)。

在除法国外的地域只能称为“有气泡的葡萄酒(Vin Mousseux)”。因此，在意大利称为“斯卜曼笛(Spumante)”，在德国称为“塞克多(Sekt)”，在西班牙称为“爱斯普莫索(Espumoso)”在日本及其他国家称为起泡葡萄酒(Sparkling)。

混合

混合规定范围内的不同葡萄采摘园符合采收期的白葡萄。

发酵、陈酿

在瓶内加入糖分和酵母，进行发酵，这时封闭住气泡。

引出沉淀

将酵母的残骸等沉淀汇集到瓶口，并除去。

调整

加入甜味的利口酒，调整甜度。这时的加入量决定葡萄酒的甜辣程度。



玫瑰红酒的酿造方法主要有以下四种：

①与酿造红葡萄酒一样，在酿造过程中，果汁稍微着色后，只取出果汁，进一步发酵。

②强烈压榨红葡萄，榨出果汁，再按照酿造白葡萄酒的方式酿造。因为在压榨的过程中会残留色素，所以酿出的是淡粉色的葡萄酒。

③把红葡萄酒和白葡萄酒混合。这种方法只用于酿造玫瑰香槟。

④将红葡萄和白葡萄混在一起，按照酿造红葡萄酒的方式酿造。



其他葡萄酒

加烈葡萄酒

在酿造过程中或之后加入白兰地酿造出的葡萄酒。主要品种有西班牙的雪利酒，葡萄牙的钵酒、马德拉，意大利的马萨拉(Masala)等。



加香葡萄酒

在葡萄酒中加入香料、香草、果汁和蜂蜜来增加芳香和调味。有意大利的“味美思(Vermouth)”、“肯巴利(Campri)”等各种各样的品种。

贵腐葡萄酒

在特殊霉菌的作用下，葡萄的水分蒸发，糖分浓缩后酿造的黏稠的极甜葡萄酒。这是一种只能在特定的气象条件下才能酿造出的稀有葡萄酒。



冰酒

在德国的寒冷地区使用自然冰冻的葡萄酿造的葡萄酒。采摘自然冰冻的葡萄压榨后，会产生糖分很高的果汁，因此能酿造很甜的葡萄酒。冰酒是仅次于贵腐葡萄酒的高级葡萄酒。

关键词 品尝葡萄酒的

酒的味道
选择葡萄酒味道的
标准是什么？

- 清淡型白葡萄酒
- 浓郁型白葡萄酒
- 清淡型红葡萄酒
- 浓郁型红葡萄酒
- 甜味葡萄酒（从微甜到颇甜）

从这5种口味中选出自己喜欢的，之后告诉商店里的品酒师您可接受的价格、和谁一起喝、与什么菜一起搭配等，店里的品酒师选择葡萄酒也会一下变得容易得多。

对从来没有喝过葡萄酒的人，我推荐德国葡萄酒、美国加利福尼亚和澳大利亚的雷司令等。因为这些酒中多是清淡爽口的微甜葡萄酒，所以受到许多不能喝酒的人的好评，很适合第一次喝葡萄酒的人。

喜欢喝酒，也喝葡萄酒，但不太了解葡萄酒的人可以这样选择：

- 喝白葡萄酒，可以选择卓越的莎当妮。
- 喝红葡萄酒，可以选择加本力苏维翁、梅洛等。

就从这里开始如何？无论哪种葡萄酒都能直接传达一种绝妙的美味。首先让你的身体慢慢体会葡萄酒的美味，之后美妙的葡萄酒世界在静待着你……

初次品尝
第一次喝葡萄酒，
点什么好？



虽说葡萄酒的酒标上标明了产地和生产商名，但要达到仅看酒标就能选出优质葡萄酒的水平还要花费一些精力。最快捷的方法是请教商店里的专业人士，但当您不知道问什么好时，可以从以下5种口味中选择自己想喝的种类尝试一下。

确实，白葡萄酒在冷却的情况下酸度持久，颇为新鲜。而红葡萄酒在温度过低的情况下能使人强烈地感受到其中单宁的苦涩。但是，饮用常温红葡萄酒的做法只适合于常温的环境，在闷热的夏天或开暖气的房间，红葡萄酒还是稍微冷却一下更为可口。此外，饮用时葡萄酒的温度依个人喜好还会有很大差异。不要过分敏感，首先尝试一下自己喜欢的温度。以下是各类葡萄酒大致的适饮温度：

- 清淡型白葡萄酒冷却到8~10℃；
- 浓郁型白葡萄酒温度不要过低，12~13℃即可；
- 清淡型红葡萄酒稍稍冷却到10~13℃；
- 浓郁型红葡萄酒冷却到15~18℃。

温度
喝白葡萄酒要冷却，而红葡萄酒要常温，是真的吗？



醒酒瓶
细颈盛酒瓶必须用醒酒瓶吗？

醒酒是指把葡萄酒移入别的容器的一道工序，它分为两种类型。一种是为了让单宁过于苦涩的新葡萄酒接触空气，使其更加醇厚；另一种是为了除去长时间陈酿型葡萄酒酒瓶中积累的沉淀。

在酒吧里，品酒师会帮我们处理这道工序，我们自己处理就比较难。在有沉淀的情况下，在饮用前几天将酒瓶竖立放置即可。如果想使香气散发，也可以在饮用前几个小时打开软木塞。当然醒酒也有很方便的工具（见170页），您不妨尝试一下。

酒的味道确实会因杯子的不同而改变。下图中各式各样的杯子正是为了充分展现葡萄酒的特点而苦心设计的。饮用很随意的葡萄酒的话，可以用最近很流行的类似于咖啡杯的杯子，但饮用自己很中意的葡萄酒时，就要严格选择酒杯。

酒杯
杯子不同，味道就会改变？



上图从右起是勃艮第的红白葡萄酒共用的酒杯，大的气球形，接触空气的面积较大，可以尽情享受浓郁的芳香；饮用波尔多红白葡萄酒宜用杯口稍细的郁金香形酒杯（右二、右三），它使慢慢散发的香气不容易消散，也能令十分苦涩的葡萄酒变得柔和。因为白葡萄酒是冷却后饮用，所以为了防止饮用过程中温度上升，酒杯比饮用红葡萄酒的酒杯设计得小；饮用香槟可以使用细长笛子形酒杯（右四），这样的酒杯能够让我们欣赏徐徐上升的气泡，也不容易让气消散；厚实型的杯子（右五）是白兰地酒杯；小杯用于饮用雪利酒。酒精浓度较高的酒精加强型葡萄酒、用于搭配甜品的甜味葡萄酒用较小的酒杯慢慢体味。

这虽然是经常被人们挂在嘴上的规则，但未必是绝对的。一般情况下，生鱼片、鱼贝类的腌制品搭配清爽的白葡萄酒很可口。吃味浓油腻的肉菜，如烤牛肉、野鸭等时，相信不只我的体内在呼喊“我要喝红葡萄酒”吧。实际上清爽的白葡萄酒中的苹果酸具有杀菌作用，因此对生鱼片能起到消毒作用。此外，红葡萄酒中的单宁能中和肉类中的脂肪成分。这种自然的食物调和十分有利于身体的健康。

不过，鱼类也能搭配较清淡的红葡萄酒，清淡的嫩煎肉配盐和柠檬时，再斟饮白葡萄酒，也是很美妙的享受。也就是说，葡萄酒与菜肴的搭配不是固定不变的，人们可以不断去尝试新的组合。

与菜肴的搭配
鱼类配白葡萄酒，
肉类配红葡萄酒？

饮用顺序
饮用不同类型的葡萄酒要注意什么？

菜肴一般是从清淡的冷盘开始上，到味道较重的菜，最后以甜品结束。喝葡萄酒也一样，基本上是清淡型→浓郁型，辣味→甜味的顺序，这样做是为了让我们充分熟悉葡萄酒的味道。如果在饮用浓郁型葡萄酒后再饮用清淡型葡萄酒，即便是好酒也总会感到有些不足。

但这也只不过是一般的顺序。经常有人会把微甜的葡萄酒作为餐前开胃酒来饮用，把辣味的酒精加强型葡萄酒作为餐后酒来饮用。在最后的最后再次享受一下美味的葡萄酒，会有意外的美妙感觉。

