

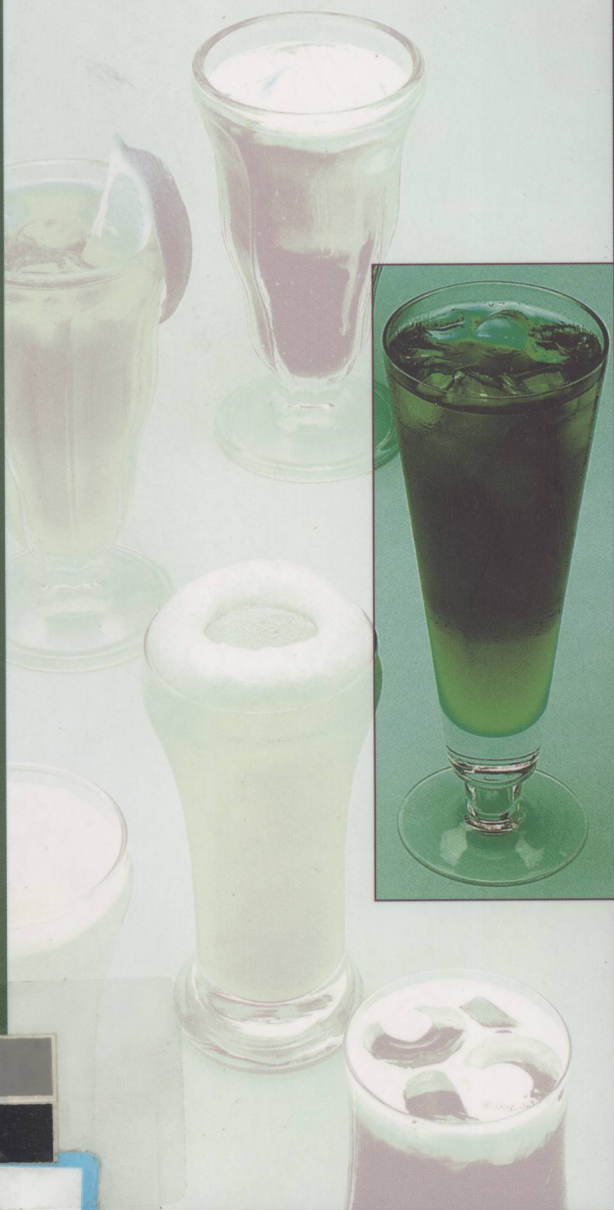



职业技术·职业资格培训教材

调酒师

(中级)

劳动和社会保障部教材办公室
上海市职业技术培训教研室
组织编写



 中国劳动社会保障出版社



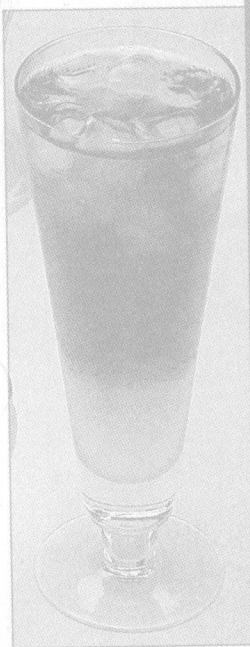
职业技术·职业资格培训教材

调酒师

(中级)

主 主

编 编
审 审
肖 肖
建 建
平 平



版权所有 翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

调酒师: 中级/宣伟良主编. —北京: 中国劳动社会保障出版社, 2002
职业技术·职业资格培训教材
ISBN 7-5045-3749-7

I. 调… II. 宣… III. 酒-勾兑-技术培训-教材 IV. TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 104990 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码: 100029)

出版人: 张梦欣

*

北京外文印刷厂印刷 新华书店经销

787 毫米×1092 毫米 16 开本 13.75 印张 230 千字

2003 年 4 月第 1 版 2003 年 4 月第 1 次印刷

印数: 3000 册

定价: 25.00 元

读者服务部电话: 64929211

发行部电话: 64911190

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

内 容 简 介

《调酒师（中级）》一书由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业技术培训教研室依据调酒师（中级）1+X职业技能鉴定考核细目组织编写。本书从强化培养操作技能，掌握一门实用技术的角度出发，较好地体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术，对于提高从业人员基本素质，掌握中级调酒师的核心内容与方法有直接的帮助和指导作用。

主要包括：酒水知识，酒会的类型，酒吧的日常管理和控制，酒水的推销技巧，鸡尾酒的调制与创作，酒品的服务技术，酒吧常用英语等，并附有中级调酒师知识考核模拟试卷及答案。

本书可作为上海地区调酒师（中级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供全国其他地区从事调酒工作的人员学习掌握调酒知识与技巧，以及各宾馆饭店、酒店、酒吧等进行岗位培训、就业培训使用。

前 言

职业资格证书制度的推行，对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能，提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义，也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展，特别是加入世界贸易组织以后，各种新兴职业不断涌现，传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。为适应新形势的发展，优化劳动力素质，上海市劳动和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试，推出了1+X的鉴定考核细目和题库。1+X中的1代表国家职业标准和鉴定题库，X是为适应上海市经济发展的需要，对职业标准和题库进行的提升，包括增加了职业标准未覆盖的职业，也包括对传统职业的知识技能要求的提高。

上海市职业标准的提升和1+X的鉴定模式，得到了国家劳动和社会保障部领导的肯定。为配合上海市开展的1+X鉴定考核与培训的需要，劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业技术培训教研室联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了职业技术·职业资格培训系列教材。

职业技术·职业资格培训教材严格按照1+X鉴定考核细目进行编写，教材内容充分反映了当前从事职业活动所需要的最新核心知识与技能，较好地体现了科学性、先进性与超前性。聘请编写1+X鉴定考核细目的专家，以及相关行业的专家参与教材的编审工作，保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

职业技术·职业资格培训教材突出了适应职业技能培训的特色，按等级、分模块单元的编写模式，使学员通过学习与培训，不仅能够有助于通过鉴定考核，而且能够有针对性地系统学习，真正掌握本职业的实用技术与操作技能，

从而实现我会做什么，而不只是我懂什么。每个模块单元所附模拟测试题和答案用于检验学习效果，教材后附本级别的知识模拟试卷，使受培训者巩固提高所学知识与技能。

本教材虽结合上海市对职业标准的提升而开发，适用于上海市职业培训和职业资格鉴定考核，同时，也可为全国其他省市开展新职业、新技术职业培训和鉴定考核提供借鉴或参考。

新教材的编写是一项探索性工作，由于时间紧迫，不足之处在所难免，欢迎各使用单位及个人对教材提出宝贵意见和建议，以便教材修订时补充更正。

劳动和社会保障部教材办公室
上海市职业技术培训教研室

2002年12月

目 录

第一单元 酒水知识	(1)
第一节 发酵酒	(1)
第二节 蒸馏酒	(18)
第三节 配制酒	(69)
模拟测试题	(86)
模拟测试题答案	(88)
第二单元 酒会	(89)
第一节 酒会的类型	(89)
第二节 酒会酒吧设置	(91)
第三节 酒会的工作程序	(92)
模拟测试题	(96)
模拟测试题答案	(97)
第三单元 酒吧日常管理和控制	(98)
第一节 酒吧的日常管理	(98)
第二节 酒水的成本控制	(100)
模拟测试题	(102)
模拟测试题答案	(103)
第四单元 酒水的推销	(105)
第一节 酒水推销基础	(105)
第二节 酒水推销的渠道和技巧	(106)
模拟测试题	(108)
模拟测试题答案	(109)
第五单元 鸡尾酒调制与创作	(110)
第一节 鸡尾酒的调制	(110)
第二节 鸡尾酒的装饰物	(111)
第三节 鸡尾酒的创作与品尝	(120)

第四节 50 款鸡尾酒配方	(139)
模拟测试题	(152)
模拟测试题答案	(153)
第六单元 调酒与色彩	(154)
模拟测试题	(159)
模拟测试题答案	(160)
第七单元 酒品服务技术	(161)
第一节 酒品的选购与准备	(161)
第二节 酒具的准备和使用	(167)
第三节 服务操作技术	(171)
模拟测试题	(185)
模拟测试题答案	(186)
第八单元 酒吧常用英语	(187)
知识考核模拟试卷 (一)	(193)
知识考核模拟试卷 (二)	(197)
知识考核模拟试卷 (一) 答案	(201)
知识考核模拟试卷 (二) 答案	(202)
附 件 酒吧专业名词和术语	(203)

第一单元

酒水知识

第一节 发酵酒

发酵酒是在酿酒的原料（谷物、水果等）中加入酵母和催化剂，经过发酵酿造而成的含酒精饮料。啤酒、葡萄酒和黄酒等都属于发酵酒。

酵母是一种催化剂，当酵母接触到像果实和蜂蜜这样的糖质材料时，能够立即发生发酵作用（单发酵）。但是，由于酵母自身没有糖化酶，当遇到大米、小麦、玉米等谷物，或以淀粉为主要成分的马铃薯等农作物时，在发酵之前需要利用一种叫做淀粉酶的糖分解酶，将淀粉转化成糖，然后再进行发酵作用（复发酵）。在西方是利用麦芽中的糖分解酶，东方则利用酒曲霉菌产生的糖分解酶将淀粉糖化。

发酵酒制成以后的酒精含量一般不超过 15%。主要由原材料的含糖量决定。在生产过程中要加入酵母以利于分解糖分，糖分分解后产生酒精，当酒液中的酒精含量在 13%~15% 时，会使酵母停止活动，发酵也就停止。还有一种情况是由于酿酒的原料中含糖分很少，在这些糖分完全分解成乙醇时，发酵也就停止了。

一、葡萄酒

1. 葡萄酒简介

葡萄酒是用新鲜葡萄汁发酵而成的，其酒精含量较低，通常在 8%~14% 之间。

葡萄酒是欧美人在用餐时与食物一起享用的,故又称为餐酒。葡萄酒在几十年内销量成倍增长,成为一种深受各国人民喜爱的饮品,其主要原因是葡萄酒酒精含量低,容易入口。葡萄酒中含有丰富的维生素,特别是维生素 B 和维生素 C,饮用后可以帮助消化,促进内分泌,使人的各种机能活力增强。从医学角度来看,葡萄酒是一种滋补强身的饮料,还对伤风感冒有一定的预防和治疗作用,并对一些疾病有辅助的疗效,例如贫血、动脉硬化等。葡萄酒中含有铁质和其他矿物质,经常饮用对人体十分有益。

世界上著名的葡萄酒生产国家有法国、意大利、德国、西班牙、美国等。葡萄酒产量意大利居第一位,法国第二位,西班牙第三位,其中以法国葡萄酒最为著名。

2. 葡萄品种介绍

世界上适合种植葡萄的地方只有在赤道南北的温带地区。全世界的葡萄品种有几千种,但可以用来酿制葡萄酒的只有 50 多种。主要分为白葡萄和红葡萄两种。以下是一些著名的葡萄品种:

(1) 白葡萄品种

1) 莎当妮(Chardonnay)。莎当妮是酿制白葡萄酒的优质白葡萄品种,号称“白葡萄之王”。这种白葡萄的汁味丰富、品质细腻,能酿出世界上最好的白葡萄酒。

在勃艮第北部,人们用莎当妮酿制的夏布利酒(Chablis),以及主要用葡萄酿造的香槟酒(Champagne)都称做白葡萄酒,都是由白葡萄酿制的。有人把莎当妮称做香槟葡萄,从以下两个方面可以看出,这种说法很正确。莎当妮是酿造香槟酒最好的、特定的葡萄品种,并且莎当妮和香槟这两个名称都是高质量的信息载体。

在美国加利福尼亚,莎当妮酒的风格多样、变化万千。在法国用熟透的葡萄酿制,在橡木桶中发酵陈酿,生产出圆润、醇厚的葡萄酒,其味道醇美、口感强劲、质地润滑。还有的风格与此相近,但酒体稍淡。有几种不带橡木味,直接追求莎当妮的果香品质,酿出的酒风格独特、清新爽口。大多数加利福尼亚莎当妮酒,比法国同族酒体更加丰满、酒精含量更高。

研究莎当妮葡萄酒不能不提到它的橡木味。大多数莎当妮葡萄酒总要设法融入一些橡木味。最好的莎当妮葡萄酒需要在传统法国橡木桶中贮存陈酿,便宜一些的则在酒液中浸泡一些橡木片或者掺进一些橡木香精即可。

橡木所产生的味道有的似香草，有的似烟味，有的辛香，还有的有坚果味。因为这是来自大森林的气息。莎当妮葡萄酒味道甘醇、香气丰富，具有果味。从中可以道出任何一种你喜欢的水果的名字，至少可以品出它们的一会儿气息。

2) 白苏维浓 (Sauvignon Blanc)。白苏维浓是一种适宜的白色酿酒葡萄，其产量较高，仲秋时节成熟。熟透后采摘、酿造的葡萄酒具有药草的香气，有时带有胡椒的香味。早摘的白苏维浓酿造的酒，青草气息很浓烈。

在法国，白苏维浓是桑塞尔白葡萄酒 (Sancerre)、普宜汽酒 (Pouilly - Fume)、卢瓦尔谷地葡萄酒的重要酿酒葡萄，也是生产苏特恩白葡萄酒 (Sauternes) (产自波尔多南部) 的主要原料。

波尔多的白格拉夫酒 (White Graves) 和皮萨里奥浓酒 (Pessac - Leognan) 基本都是白苏维浓葡萄酒。其风格从干性到半甜不等，通常品质一般，但也有品质极佳的。随着博若莱白葡萄酒在市场上的日益走俏，已有越来越多产自这一地区的好酒。

白苏维浓葡萄酒比莎当妮葡萄酒的酸度要高一些。有些葡萄酒爱好者喜欢它的清新口味。白苏维浓葡萄酒酒体清淡，有的酒体中等，一般都呈干性。产自欧洲的这类葡萄酒大部分都没有橡木味，而产自加利福尼亚的通常都有橡木味。这也许是因为美国人总是乐于尝试的原因吧。加利福尼亚白苏维浓葡萄酒有的是干性，有的稍甜，白葡萄汽酒 (Fume Blanc) 是其中很受欢迎的一个品牌。

3) 白谢宁 (Chenin Blanc)。白谢宁是上等的白葡萄品种，最早在法国的卢瓦尔谷地广泛种植。在那里，人们既用它酿制非发泡性葡萄酒，也用它酿制发泡性葡萄酒，这种葡萄品种在美国加利福尼亚、澳大利亚、南非和南美栽培也很普遍。

白谢宁葡萄酒是一种具有果香的葡萄酒，有的呈极度干性，有的稍甜，还有的特别甜。甜型白谢宁当中最好的产自法国高地山区杜雷昂和沃莱，其中不乏具有传奇般品质的。质地最好的白谢宁酸度高、质地柔润，非同寻常。经陈酿色泽呈深深的金黄色，可以存放 50 年甚至更长的时间。其酒香特别容易让你想起鲜桃的香味，用早摘葡萄酿制的白谢宁葡萄酒有一种淡淡的青草和药草的芳香。

4) 雷司令 (Riesling)。雷司令又称慧丝琳。如果说莎当妮是白葡萄之王，那么雷司令就是白葡萄皇后。雷司令是一种白色酿酒葡萄，德国雷司令葡萄酒的盛名使它位居上等葡萄之列。这种葡萄在德国以外很

多地区长势也很好，著名的有法国东北部（靠近德国）的阿尔萨斯、美国的华盛顿州和纽约的芬格湖区以及中国的华东地区。

雷司令葡萄酒比莎当妮葡萄酒酒体更清淡，清淡可以使人感到神清气爽，而且口感同样令人满意。总的来说，雷司令葡萄酒酸度较高，酒精含量偏低或中等，并且有一种雷司令独有的果实香气和花的芬芳。

5) 比诺格里乔 (Pinot Grigio & Pinot Gris)。比诺格里乔又称比诺格里斯，是一种白色酿酒葡萄，和黑比诺 (Pinot Noir) 有亲缘关系，在阿尔萨斯，它被称为托考伊 (Tokay)，而在德国，它的名字是鲁兰德 (Rulander)。

对于一个酿酒用的白葡萄品种来说，比诺格里乔的果皮颜色却深得有点让人吃惊。用该葡萄酿制的白葡萄酒，如果酿制得好，其酒体往往适中或丰满，品位中性，酸度低。如果没有等葡萄成熟就采摘下来，往往酸度高，毫无特色。由于没有特色，多数比诺格里乔常被人们弃而不用。而产于意大利的一些比诺格里乔葡萄却受到了人们越来越多的关注。比诺格里乔葡萄酒价格便宜，如果酿造得好，喝起来很顺口。意大利北部是这种葡萄酒的主要酿造基地，在美国的俄勒冈也有小面积的种植，这种酒也日益受到加利福尼亚人们的欢迎。

6) 塞米雍 (Semillon)。塞米雍是酿制苏特恩甜葡萄酒的白苏维浓葡萄的配料。它在整个葡萄酒产地都广泛种植。因为它的主要作用就是作配料，总是扮演伴娘的角色。它的酸度相对较低，有一种微妙而诱人的香气，有的具有羊毛脂的气味，还有的新酿时稍微有一点药草的气味。南非人们用它酿造出类似苏特恩的白葡萄酒，在南美国家用它酿制出爽口的干葡萄酒。澳大利亚酿造的同类酒有的呈干性，有的半甜并且常常在酒标上标为“雷司令”。在加利福尼亚，此酒刚酿出来时是甜的，然后勾兑成普通酒出售。

7) 麝香葡萄 (Muscat)。麝香葡萄家族包括白麝香 (Muscat Blanc)、莫萨托 (Moscato)、马斯喀代尔 (Muscadelle) 以及亚历山大麝香葡萄 (Muscat of Alexandria)，所有这些都是白葡萄品种，它们具有独特的、很容易辨别的酒香——辛香、麝香、松树的香气和香料的香味。白麝香葡萄有极大的利用价值，然而，所有这类葡萄都被用来酿制餐桌酒、气泡酒以及加度酒了。意大利的阿斯蒂白葡萄酒 (Sparkling Asti) 就是由麝香葡萄酿制的，品其味道就像熟透的葡萄一样。

麝香葡萄酒有的很细腻，有的很强劲，这要取决于葡萄生长的环境和酿造工艺。其风格有的呈干性，有的特别甜。阿尔萨斯麝香葡萄酒

体清淡、柔畅适口。而加利福尼亚酿造的酒却是诱人的半甜餐桌葡萄酒。麝香葡萄酒酸度低，有的具有香料的香气，有的带着花香，有的辛香，还有的具有松柏的香气，固有的苦味常常夹带着丝丝甜意。

8) 缪勒瑟高 (Muller Thurgau)。缪勒瑟高是一种在德国最常栽培的白色酿酒葡萄，然而谁也说不准它的“身世”。它也许是雷司令和西尔瓦那的杂交品种，也许是两个雷司令克隆培植的杂交品种。它的成熟期比雷司令早，这使它在较冷的气候中具有优势。所酿造的酒清香、柔和、圆润，但常常缺乏特性。

9) 杰乌兹拉米纳 (Gewurztraminer)。杰乌兹拉米纳葡萄酒喝起来比念这个酒名顺口得多。这种葡萄是曾经广泛种植的特拉米纳白色酿酒葡萄的克隆品种。这个名字的原意来自“特拉米纳的芳香葡萄”。

由于其独特的色泽和品味，杰乌兹拉米纳葡萄酒最近为自己赢得了一席之地。其颜色呈深深的金黄色，有玫瑰和荔枝果的香气。其品位高雅富有魅力。气味呈辛香、花香和果香，而味道却令人惊奇地呈干性。

杰乌兹拉米纳葡萄的糖分含量很高、酸度低，酿出来的酒酒精含量高且很柔和。杰乌兹拉米纳葡萄酒榨汁含量很高，这又会抵消柔和的感觉，使该酒富有烈度和神韵，而不至于让人喝起来平淡乏味。

最出色的杰乌兹拉米纳葡萄酒来自阿尔萨斯。美国酿造的酒比起阿尔萨斯同族的酒，酒体更清淡、甜度更高一些。

10) 白比诺 (Pinot Blanc)。白比诺是上等品种的葡萄黑比诺的白色变体，在许多地区都广泛种植。主要产区有：法国勃艮第和阿尔萨斯、意大利、德国、奥地利以及美国加利福尼亚。在德国白比诺被称做白勃根达 (Weissburgunder)，在意大利它被称做比安科比诺 (Pinot Bianco) 或德阿尔巴比诺 (Pint d'Alba)。

用较好的白比诺酿制的葡萄酒强劲，具有芳香的果味，酸度高，给人留下的印象几乎都是太酸，需要窖藏一段时间才能饮用。在加利福尼亚，它被用做很多起泡葡萄酒的配料。它成熟期早而产量极低，在竞争中已经落后于莎当妮。

11) 特雷比阿诺 (Trebiano)。这种白色酿酒葡萄在意大利中部广泛种植，成熟期晚，产量很高。由于它是酿制苏瓦韦白葡萄酒 (Soave)、奥维多白葡萄酒 (Orvieto) 和其他颇受欢迎的意大利白葡萄酒的主要原料，因此现在已经成为一个重要的白葡萄品种。

(2) 红葡萄品种

1) 卡本内·苏维翁 (Cabernet Sauvignon)。卡本内·苏维翁是与

莎当妮对等的品种，是红色酿酒葡萄王国的一国之君。理想的卡本内·苏维翁葡萄酒味道醇厚、色泽深沉，并且随着在瓶中陈酿时间的推移，会醇化得愈发细腻典雅。

人们把卡本内·苏维翁葡萄移栽到加利福尼亚，长势很好。一些加利福尼亚卡本内·苏维翁葡萄酒和波尔多极为相似，有几种已达上等品级。其他的加利福尼亚卡本内·苏维翁各种质量都有。南美国家，特别是智利和阿根廷，都大量生产卡本内·苏维翁葡萄酒，但质量不稳定。

卡本内·苏维翁是一种多用途的酿酒葡萄，单独用料或与其他葡萄搭配使用，效果都很好。当用将近100%的卡本内·苏维翁酿酒时，效果最好，贮藏时间最长，而且它又有与其他葡萄搭配使用的良好特性。常与它搭配的葡萄品种有卡本内·法兰克(Cabernet Franc)、梅洛(Merlot)、玛尔贝(Malbec)。在梅多克，用的是小维多特(Petit Verdot)；在加利福尼亚，用的是梅洛，还有的用金芬多(Zinfandel)；在澳大利亚，用的是希拉子(Shiraz)。

卡本内·苏维翁葡萄酒富含单宁酸，酒体适中或丰满，具有显著的特定品种葡萄的特点——辛香而伴有柿子椒的清香，口味常常很涩。由熟透的葡萄酿制的色泽很深的卡本内·苏维翁酒，经常具有一种薄荷或雪松的气味，同时伴有黑加仑特点。

2) 佳美(Gamay)。在法国薄酒莱(Beaujolais)地区佳美葡萄长势最好。加利福尼亚也栽培这种葡萄，叫做纳帕佳美(Napa Gamay)。而在加利福尼亚栽培的佳美(Gamay)是黑比诺的一种，并非真正的佳美葡萄。按照传统，大多数勃艮第地区不许栽培佳美葡萄，这是几个世纪以前皇家法令的规定，但它在薄酒莱地区广泛栽培，酿造的葡萄酒酒体清淡、新鲜爽口、富有果香，属于短期内即可饮用的酒。由于它是新酿酒，所以具有一种清新的果香，还带有一种草莓或紫莓的味道。

3) 金芬多(Zinfandel)。金芬多是红色酿酒葡萄品种，它只在加利福尼亚有商业性栽培。

金芬多虽然不像黑比诺那样对环境极为挑剔，但对气候和产地很敏感。在炎热的气候条件下容易变成葡萄干，且产生过多的其他物质。它所酿制的葡萄酒有的属于平淡的品质；有的味道极为丰富，酒体厚重，富含单宁酸和榨汁。最典型的特点是具有一种黑莓或紫莓等浆果的味道，还伴有一种香、辛的气息，其风格多样，有的酒体清淡，有的厚重而甜蜜，也有的属晚摘风格。现在，人们常采用它来酿制味道丰富、富

含单宁酸而口感柔和醇烈的葡萄酒，这种酒需要贮存一段时间后再饮用。

4) 黑比诺 (Pinot Noir)。黑比诺是最好的葡萄品种之一。它在葡萄酒世界中广泛种植。但是，由于其品种对土壤、气候极为敏感，且克隆品种变化多样，所以栽培并不很成功，是一个变化无常的葡萄品种。

黑比诺在排灌良好的白垩质土壤和黏质土壤中以及凉爽的气候条件下长势最好，用它酿制的葡萄酒贮存时间长，充满了类似于紫罗兰、玫瑰以及其他细腻、丰富的香气。用长势稍差一点的黑比诺酿制的葡萄酒有一种明显的果香，仍然很有魅力。用长势极差的黑比诺酿制的葡萄酒口感粗糙、没有特色，往往口感平淡且发酸，根本不配称做特定品种的葡萄酒。

直到最近，酒商一直认为黑比诺将永远是法国的“爱国主义者”，只有在三色旗下才把自己最好的东西贡献出来。尽管如此，美国的加利福尼亚、俄勒冈、华盛顿和纽约，澳大利亚，南非和意大利的几个酒厂已经证明，选择适宜的克隆品种，经过葡萄园精心培育以及恰当的酿酒工艺，可以使这个品种的葡萄与其法国同族相媲美。

5) 梅洛 (Merlot)。梅洛是在法国波尔多地区最为广泛种植的酿酒红色葡萄品种，在世界许多葡萄酒产区都有栽培。这种葡萄成熟期早，颜色适中。作为特定品种的葡萄，用它酿制出来的葡萄酒柔顺、细腻，口感很好。最好的梅洛具有色泽深、层次丰富以及贮存时间长等特点。有“世界上价格最贵葡萄酒”之称的比德律酒庄 (Chateau Petrus) 生产的酒，就是以梅洛葡萄酿成的。

梅洛有一种显著的药草气息，这和卡本内·苏维翁所具有的柿子椒的气味迥然不同。它的单宁酸含量低，酸度通常也较低，所酿造的葡萄酒更加圆润、浓郁，酒的醇熟期也较短。

6) 希哈 (Syrah)。希哈在澳大利亚被称做希拉子 (Shiraz) 和赫米特兹 (Hermitage)，原产于法国隆河谷地，也是最佳产地。它可以酿制出色泽深暗、质地稠密、口感强烈的红葡萄酒。酒龄短时，它的单宁酸含量较高，故适宜贮存3年以上再配食物饮用为佳。成熟的希哈酒带有杉木的清香，并有混合的香料气味。

在法国，希哈也用于同其他品种的葡萄酒进行调配。酿制最好的希哈葡萄酒的葡萄取自于产量低的葡萄园，因为产量过高会降低葡萄酒的质量。品种与生长区域与气候密切相关，葡萄酒的质量会因葡萄园的不同而明显不同。

7) 品丽珠 (Cabernet Franc)。品丽珠作为卡本内·苏维翁的近亲, 该品种的原产地一般被视为是波尔多地区 (Bordeaux)。然而, 在卢瓦尔 (Loire) 和法国其他一些地区以及美国东部和西部的一些州也种植该品种。该品种的习性与卡本内·苏维翁一样, 易于管理, 长势很好, 而且产量也很高, 然而与卡本内·苏维翁相比易受霉菌的侵蚀。在法国的波尔多地区, 品丽珠主要用来与卡本内·苏维翁、梅洛混合酿造葡萄酒。

8) 奈比奥罗 (Nebbiolo)。奈比奥罗是意大利皮埃蒙特地区的骄傲。因为这种红色酿酒葡萄对气候和土壤的轻微变化都很敏感, 只能在少数几个地方栽种。用它所酿造的最好的葡萄酒是巴罗洛酒 (Barolo)、巴巴莱斯科酒 (Barbaresco) 以及加蒂纳拉酒 (Gattinara) 等口味醇烈的陈酿葡萄酒。

大多数皮埃蒙特葡萄酒 (Piedmont) 色泽深, 酒体丰富, 有明显的紫罗兰或泥土的芬芳, 有时稍带一种焦油的气味, 有的具有药草的气息, 新酿酒有一种果香。

9) 坦普罗尼拉 (Tempranillo)。坦普罗尼拉是一种西班牙酿酒葡萄, 用它所酿造的葡萄酒酸度低, 酒精含量适中。该葡萄本身色泽深, 但是, 由于在酿造里奥哈葡萄酒 (Rioja) 的过程中, 它需要长期在木桶中发酵并和格伦纳什那样的色泽较淡的一些葡萄品种掺和搭配, 所以本来的色泽就基本看不出来了。

10) 巴伯拉 (Barbera)。巴伯拉主要在意大利和美国加利福尼亚栽培。在意大利的许多产区, 它被制成以产地命名的特定品种葡萄酒, 例如巴伯拉德阿斯蒂 (Barberad'Asti)。因生长环境和产地的不同, 在意大利酿制的巴伯拉葡萄酒有的具有适口的果香, 有的口味稍微醇厚、辛辣。在加利福尼亚, 主要在气候温暖或者炎热的地区栽培巴伯拉葡萄, 用它酿造的葡萄酒柔和而具有果味, 通常勾兑成壶装葡萄酒, 但偶尔也酿造出强劲的、有涩味的、醇美的葡萄酒。现在流行的做法是在新橡木桶中发酵酝酿以增加单宁酸含量和清新的口感。

11) 格伦那什 (Grenache)。格伦那什葡萄原产于西班牙, 而人们常常以为它跟法国罗纳谷地所栽培的品种是一样的, 那里酿制的酒体丰富的玫瑰葡萄酒和富有果味的红葡萄酒, 从普通的罗纳葡萄酒到辉煌的阿维尼翁红葡萄酒的各个层次都应有尽有。在西班牙, 它被称做加纳卡 (Garnacha), 是勾兑里奥哈酒的葡萄品种之一。

格伦那什葡萄呈鲜艳的橘黄色, 富有果香, 有草莓的味道, 用它酿

制的玫瑰葡萄酒或做配料都很理想。产自罗纳谷地的玫瑰葡萄酒塔瓦尔就是典型的例子。该酒酝酿成熟时，酒体丰富、香气浓郁、干性、呈古铜色。格伦那什还被用做酿制阿维尼翁、吉根达斯（Gigondas）和罗纳葡萄酒等著名的产自罗纳河流域的红葡萄酒的配料。在朗格多克和普罗旺斯地区，人们还用它酿制一些酒体丰富、果味十足的红葡萄酒和玫瑰葡萄酒。它在炎热的气候条件下长势良好，在全世界许多葡萄酒产区都广泛种植，常用它勾兑普通红葡萄酒和玫瑰葡萄酒。

3. 葡萄酒的酿制过程

葡萄采集→榨汁→发酵→入桶陈化→装瓶

葡萄的成熟季节是在每年9~10月初，人们将成熟的葡萄从种植园中采摘回来后，放入榨汁机内压榨，流出的新鲜葡萄汁被灌入发酵桶内等待发酵。发酵时，由于葡萄本身含有天然酵母，酵母必须在10~32℃之间的环境下才能正常运作。由于发酵过程会使温度升高，所以温度的控制非常重要。葡萄中的霉菌和酵母与葡萄糖作用后分解成酒精和二氧化碳，二氧化碳以气体状态排出。经过几个星期的发酵后，葡萄酒中的酒精含量达到13%~15%时，发酵就会自动停止。当酒精含量达到12%时开始杀死酵母，成为桶中的沉淀物，整个发酵过程就结束了。

刚完成发酵的葡萄酒是浑浊不清的，还不适合饮用，需要经过澄清除渣后放入木桶内进行蕴藏。木桶通常都存放在地窖内，因为地窖内的湿度和温度一年四季都比较稳定。一般经过3年左右的陈化，葡萄酒就可以装瓶以备出售了。装瓶后的葡萄酒要封上软木塞，横放在酒窖中，因为这样可以使酒液与软木塞接触使软木塞膨胀，阻止空气与酒液空气接触，使酒液不会氧化和过度蒸发，影响葡萄酒的质量。一瓶上等的葡萄酒具有香醇、清爽、甘香、丰润等独特的品质，是在悠悠的岁月中渐渐形成的。

4. 葡萄酒在国内的发展

在用餐时点上一瓶价格适中的葡萄酒，对于现在的人们来说是很平常的事了。但是在10年前，中国人对于葡萄酒的认识还很模糊。当时人们饮用的葡萄酒主要是以甜型葡萄酒为主，质量较差且口味不佳，不适合配餐饮用。随着对外开放的日益深入，国外生活习惯和饮食习惯渐渐融入到我们的生活当中，作为西餐中的重要组成部分，葡萄酒也开始在中餐中使用，干型、半干型葡萄酒开始慢慢流行起来。但是由于人们对于葡萄酒知识的缺乏，盲目地迷信进口葡萄酒，使得一些质次价高的进口葡萄酒在市场上大肆泛滥。随着国内葡萄酒业的迅速发展，例如王