

101
101



101 好日子丛书 · 101 好日子丛书



葡萄酒



湖南文艺出版社



101 好日子丛书 · 101 好日子丛书

葡萄酒





101 好日子丛书 · 101 好日子丛书

葡萄酒

原著：Tom Stevenson

译者：谢丽霞



湖南文艺出版社

总策划、主编：曾果伟
策划、责任编辑：许 涌



A DORLING KINDERSLEY BOOK

WWW. DK. COM

著作权合同图字：18-2000-001 号

101 好日子丛书

葡 萄 酒

WINE

原著：Tom Stevenson

译者：谢丽霞

Copyright © 1998 Dorling Kindersley Limited, London

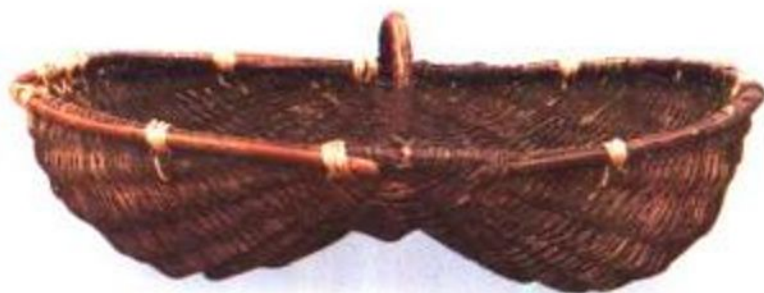
湖南文艺出版社出版、发行
(长沙市河西银盆南路 67 号 邮编：410006)
湖南省新华书店经销 湖南省新华印刷一厂印刷

*

2000 年 4 月第 1 版第 1 次印刷
开本：787×1092 1/32 印张：2.25
印数：1-10,000

ISBN 7-5404-2279-3
Z·80 定价：12.00 元

若有质量问题，请直接与本社出版科联系调换



101 好日子丛书·101 好日子丛书

页码 8—11

什么是葡萄酒?

- 1.....葡萄酒的定义
- 2.....葡萄酒的历史
- 3.....葡萄结构的简要剖析
- 4.....气候的影响
- 5.....土质的影响
- 6.....地形及地貌
- 7.....葡萄树的生长周期
- 8.....什么是贵族霉?



页码 12—19

葡萄的种类

- 9.....哪些葡萄可以酿酒?
- 10.....加比纳·苏维安葡萄
- 11.....夏敦埃葡萄

- 12.....白雪尼葡萄
- 13.....甘美(或加美)葡萄
- 14.....杰乌兹拉米纳葡萄
- 15.....加纳治葡萄
- 16.....墨尔乐葡萄
- 17.....黑比诺葡萄
- 18.....雷司令葡萄
- 19.....白索维农葡萄
- 20.....斯美安葡萄
- 21.....设拉子葡萄
- 22.....津芬德尔葡萄
- 23.....其它重要的葡萄品种

页码 20—35

葡萄酒的产地

- 24.....酿酒业的发展
- 25.....法国的葡萄酒产区
- 26.....阿尔萨斯地区
- 27.....波尔多地区
- 28.....勃艮第地区
- 29.....卢瓦尔地区
- 30.....罗讷河地区
- 31.....法国南部地区
- 32.....西班牙和葡萄牙
- 33.....意大利
- 34.....德国
- 35.....欧洲的其它地区

36.....	北美
37.....	加利福尼亚
38.....	南美
39.....	南非
40.....	澳大利亚
41.....	新西兰



页码 36—41

如何酿造葡萄酒

42.....	收获葡萄
43.....	为什么葡萄有时需晾干?
44.....	酿制白葡萄酒
45.....	酿制红葡萄酒
46.....	玫瑰红葡萄酒
47.....	酒桶的传统
48.....	现代技术
49.....	葡萄酒的装瓶
50.....	软木塞

51.....	添加剂的使用
52.....	有机葡萄酒

页码 42—43

起泡葡萄酒

53.....	香槟酒酿制法
54.....	香槟酒酒瓶类型
55.....	其它起泡方法

页码 44—47

加强葡萄酒

56.....	如何酿造雪利酒
57.....	雪利酒的类型
58.....	什么是波特酒?
59.....	波特酒的主要类型
60.....	马德拉葡萄酒
61.....	莫氏卡脱和托考伊利口酒
62.....	加香葡萄酒

页码 48—53

品评葡萄酒

63.....	品酒注意事项
64.....	颜色说明了什么?
65.....	粘滞度
66.....	观察白葡萄酒
67.....	观察红葡萄酒
68.....	运用嗅觉
69.....	味觉

饮酒前的准备工作

- 88.....酒杯的选择
- 89.....酒杯的保养
- 90.....侍酒的适宜温度
- 91.....软木塞的开启
- 92.....拔出弄碎的软木塞
- 93.....起泡葡萄酒的开瓶方法
- 94.....葡萄酒需要“呼吸”吗?
- 95.....如何判断酒是否变质
- 96.....换瓶
- 97.....葡萄酒能存放多久?



葡萄酒的享用

- 98.....葡萄酒与食物的搭配
- 99.....饮酒的顺序
- 100.....保存有用的记录
- 101.....葡萄酒与不同场合的搭配

索引 70

编后记 72

- 70.....葡萄酒的风味
- 71.....平衡、浓度和酒体
- 72.....什么叫持久

酒瓶和标签

- 73.....酒瓶的剖析
- 74.....酒瓶形状和颜色
- 75.....阅读葡萄酒标签
- 76.....酒瓶背面标签
- 77.....单品种酒和混合酒

购买葡萄酒

- 78.....从零售商处购买
- 79.....在原产地购买
- 80.....酿酒者的影响力
- 81.....购买葡萄酒时该问什么
- 82.....对葡萄酒的投资

贮存葡萄酒

- 83.....哪里适合葡萄酒的存放
- 84.....正确的存放角度
- 85.....适宜的贮存温度
- 86.....葡萄酒的存放期
- 87.....将葡萄酒存放在冰箱里

什么是葡萄酒



酿酒用葡萄

1 葡萄酒的定义

所有葡萄酒，无论是静止型、起泡型、加强型，或是加香型，都是葡萄汁发酵后的产物。若按酒的颜色来划分，葡萄酒可分为红酒、白葡萄酒和淡红（玫瑰红）葡萄酒；若按酒的含糖量来划分，葡萄酒可分为干性、中性和甜味葡萄酒。以上各类酒的酒精含量为 5.5% 至 14% 不等。加强型葡萄酒由于加入了葡萄酒精，而使其酒精含量提高到了 15% 至 22%。起泡型葡萄酒内含二氧化碳气泡，气体会在开瓶时逸出。

2 葡萄酒的历史

考古资料表明，葡萄的栽培可以追溯到公元前 4000 年。虽然葡萄酒酿造的准确发源地至今还不能确定，但文明世界只不过是对于一个自然过程进行了改良。十九世纪，人们已经能够制造更坚固的酒瓶和更紧的瓶塞，而路易·巴斯德也在发酵方面进行了大量的研究。这一切都促使酿酒业发展成为了今天的一个庞大的经济产业。

葡萄

这种现在仍存在于大多数葡萄园土壤中的葡萄树寄生虫，在十九世纪晚期曾极大地破坏了欧洲的酿酒业。这在当时是一大悲剧，但它却使人们开始种植更具抗病性的葡萄树。



十五世纪的法国葡萄园

为酿酒而栽种葡萄树已成为法国人生活的一部分。

3 葡萄结构的简要剖析

葡萄酒味道的不同在很大程度上是因为葡萄不同品种之间的以下区别造成的：

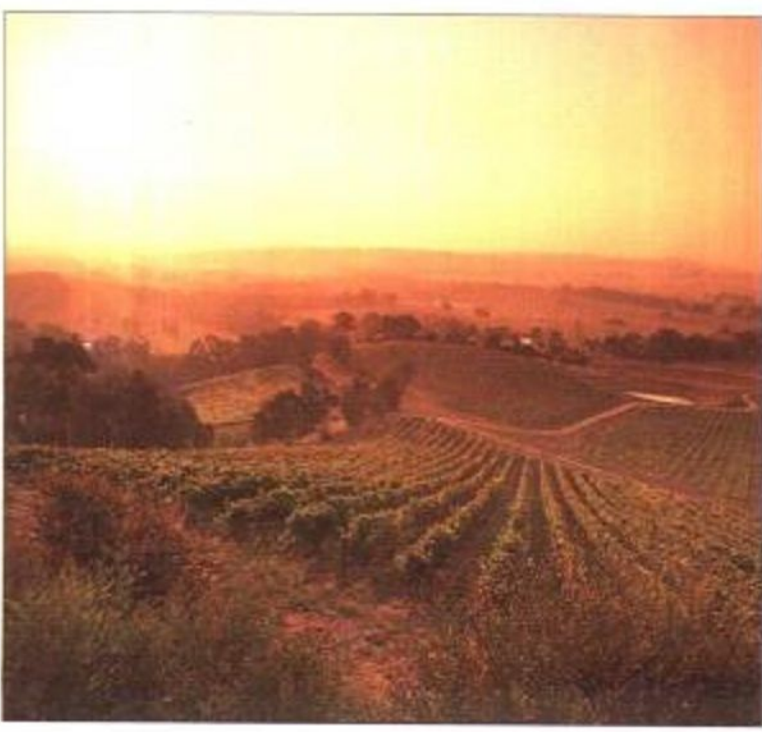
- 葡萄的大小：葡萄越小，风味越集中。
- 果皮颜色和厚度：这些能决定葡萄酒（特别是红酒和淡红葡萄酒）的颜色及其主要的香味。
- 酸糖比率：这能决定葡萄酒的甜度和酒精度。



4 气候的影响

葡萄对气候的要求很少，但葡萄树，一般说来，需在一定的限制下才能生长良好。其生长的理想温度为年平均气温摄氏 14 至 15 度（华氏 57 至 59 度），而且夏天平均气温不能低于摄氏 19 度（华氏 66 度）。夏天不能太

热，秋天不能太凉。春冬两季需要有降雨，且降雨量应是每年 675 毫升左右。若夏秋两季雨水过多，也会对葡萄产生不利影响，另外，恶劣天气对葡萄树的生长永远是一大难题：霜冻、大风、冰雹和大雨都是主要的威胁。



澳大利亚葡萄园的日落

太阳光对于葡萄树的生长非常重要，因为它能有效地提供葡萄树成熟所需的热量。



纳帕山谷的风机

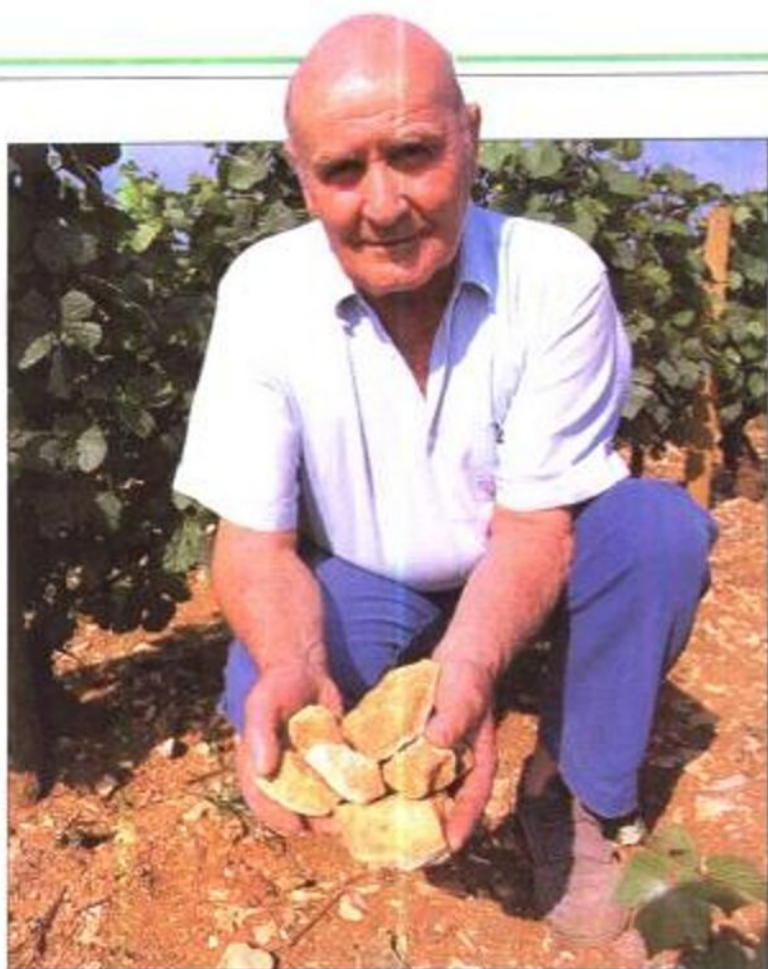
霜冻是农作物的一个强大的敌人，但使用风机可以防止冷空气下沉。

2 土质的影响

葡萄园中流传着一句俗语：土壤越贫瘠，葡萄酒越好。这是因为葡萄树的生长需要排水性良好的土壤。这种土壤保持一定的湿度但又不能含有太多水分。暖性土壤，例如粗砂土、沙土和坏土，能保持一定的热量以促进葡萄树的成熟。而冷性土壤，例如粘土，则会阻碍葡萄树的成熟。

国际上的争论热点

土壤的性质对于成品葡萄酒的作用究竟有多大，是新旧世界争论的主要原因。旧世界认为其作用很大，而新世界倾向于将其作用降至最低点。



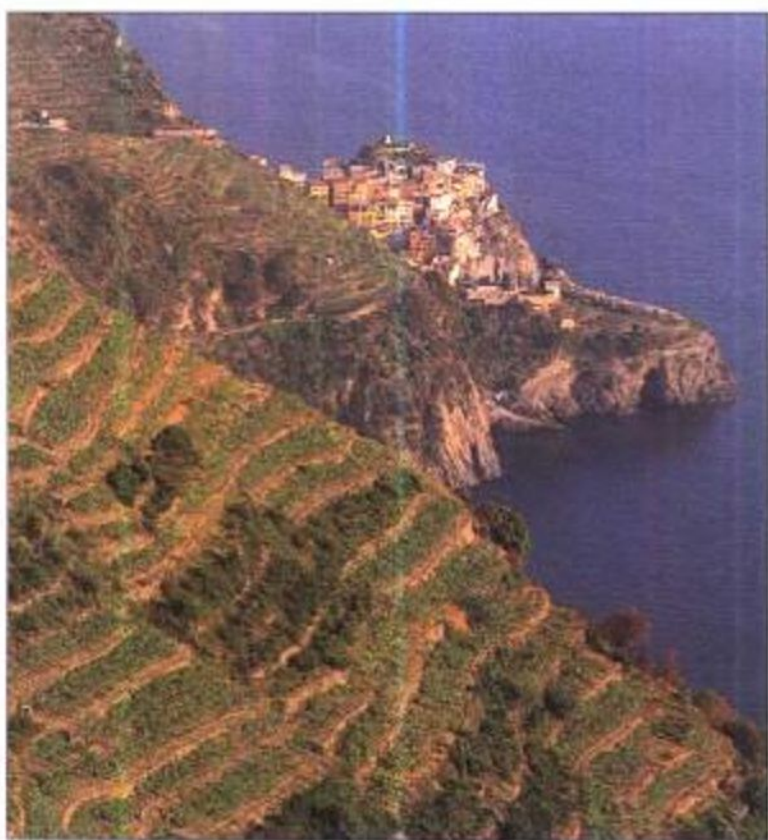
多石的勃艮第土壤

白天，石头可以吸收太阳散发出来的热量。晚上，又可把热量释放出来，这对于气候偏凉的葡萄园来说，是很有利的。

3 地形及地貌

地形的变化可以产生与大气候不相同的小气候。

- 斜坡既有利于太阳的集中照射，又拥有更好的排水性能，所以要比土壤过于肥沃的平地更适合种植葡萄树。
- 在北半球，朝南的斜坡能吸收更多的太阳光，因此更加温暖。在南半球，反之亦然。在炎热地区，气候凉爽的斜坡也适合栽种葡萄树。
- 海拔也影响温度。在海拔更高，天气更凉的葡萄园中，葡萄成熟所需要的时间也更长。



意大利阶梯状地带上的葡萄园

像图上这些无人居住的陡坡，能吸收更多的太阳光，拥有更好的排水性能，因而是葡萄树的理想栽种地。



不同品种的葡萄在不同的时期发芽

7 葡萄树的生长周期

当停止生长的葡萄树开始流树液时，葡萄树春季的生长就要开始了。首先，树枝开始发芽，接下来的八个多星期里，树开始长叶、开花。一般来说，葡萄树需要一年修剪两次。所有授过花粉、施过肥料的花朵慢慢长成了葡萄，其颜色也随之渐渐改变。葡萄的收获一般在秋季进行。



葡萄的胚芽

喷洒肥料和杀虫剂(最好选用有机物质构成的)的工作从此刻开始，一直延续到收获季节。



成熟期的果实

在果实成熟期里，果实周围的叶子有时需要打薄。这样能使葡萄吸收到更多的热量、光线和空气。



冰葡萄酒

葡萄偶尔会在冬季收获。收获时，它们已经结了冰。这种葡萄可以制成口味均衡的甜葡萄酒。

8 什么是贵族霉?

如果秋天的气候足够温暖和潮湿，留在树上的葡萄就可能被一种叫贵腐霉或贵族霉的真菌感染。贵腐作用后的葡萄外形枯萎干瘪，但它们的甜味却更加集中。这类酒的典范——产于波尔多和德国的甘甜型餐后葡萄酒，就是由贵腐作用后的葡萄酿成的。



常见的贵腐酒类型

贵族霉使雷司令、白索维农、白雪尼、斯美安以及杰乌兹拉米纳等葡萄酒风味更佳。

贵腐作用后的葡萄能酿造出味道与气味的甜美的葡萄酒

葡萄的种类

9 哪些葡萄可以酿酒？

各种各样的葡萄树构成了一个庞大的、种类繁多的植物科系。所有第一流的用来酿酒的葡萄都来自于欧洲酿酒用葡萄。它能产出最大最甜的果实。欧洲酿酒用葡萄种类成千上万，葡萄种类能决定其成品酒的特性，虽然葡萄的生长条件和酿酒过程也会影响到酒的好坏。

欧洲酿酒用葡萄品种



厚皮的果实颗粒小，呈蓝色

10 加比纳·苏维安葡萄

这是世界上最著名的黑葡萄品种。它通常与墨尔乐葡萄进行混合，属于波尔多葡萄品种中最重要的类别，而且它在新世界里的栽培也很成功。这种葡萄富含单宁酸，所以说加比纳·苏维安葡萄酒适于陈酿，特别是在橡木桶中陈酿，但其酿造成熟需要一定时间。在其最佳状态下，酒的色泽丰富、酒味芳醇、色彩浓艳，而且还通常带有黑醋栗般的持久风味。

又一相同之处

虽然广泛地种植在世界各个酿酒区内，这种类型的葡萄总能显示出其独特的风味。



11 夏敦埃葡萄

毫无疑问，它是最受欢迎的白葡萄品种，这多半是由于其具有很强的适应性以及它在酿酒过程中表现出来的多用途性所决定的。它仅次于口味一流的勃艮第白葡萄，而且还是能用于酿造香槟酒的三种葡萄品种之一。用这种葡萄酿造出来的酒，有的呈干型，酒味清淡（带有一股清新的苹果味），有的属于中型，酒味醇厚（带有黄油味），这取决于不同的酿酒方法。

夏敦埃葡萄易于栽种，有抗病性，在多数情况下属多产型葡萄

桶中陈酿

夏敦埃葡萄在橡木桶中陈酿效果好，它能使酒拥有一种用其它方法无法获得的浓烈风味。

12 白雪尼葡萄

这类葡萄的特点是酸度高，需要大量的阳光才能成熟。另外，用这种葡萄酿造的酒带酸味。白雪尼葡萄的主要产地是卢瓦尔河地区、新西兰和南非。白葡萄酒的类型从干型到甜型（有一些经过了贵腐作用）都有，另外还有起泡型。好的干型葡萄酒新鲜并带有水果味，而甜型葡萄酒成分调和，味似蜜甜。



葡萄果皮薄，含糖量高

长出果实后，优质甘甜的白雪尼葡萄越成熟，味道就越好。



新葡萄酒

新的博若莱葡萄酒,在收获后几周的时间内就能饮用。通常人们此时注重的是酒的刺激性而非酒质的好坏。

13 甘美(或加美)葡萄

由甘美葡萄酿造而成的博若莱葡萄酒,在勃艮第地区(半数以上的葡萄酒的产地)有着重要的商业价值。大部分的博若莱葡萄酒是结构简单、带有清淡水果味的红酒。人们可在其还是新酒的时候开怀畅饮。该酒带有一种独特的梨香味。而且在酒酿成后,还会有一种悬钩子的味道。味道更重的博若莱葡萄酒还可用来陈酿。

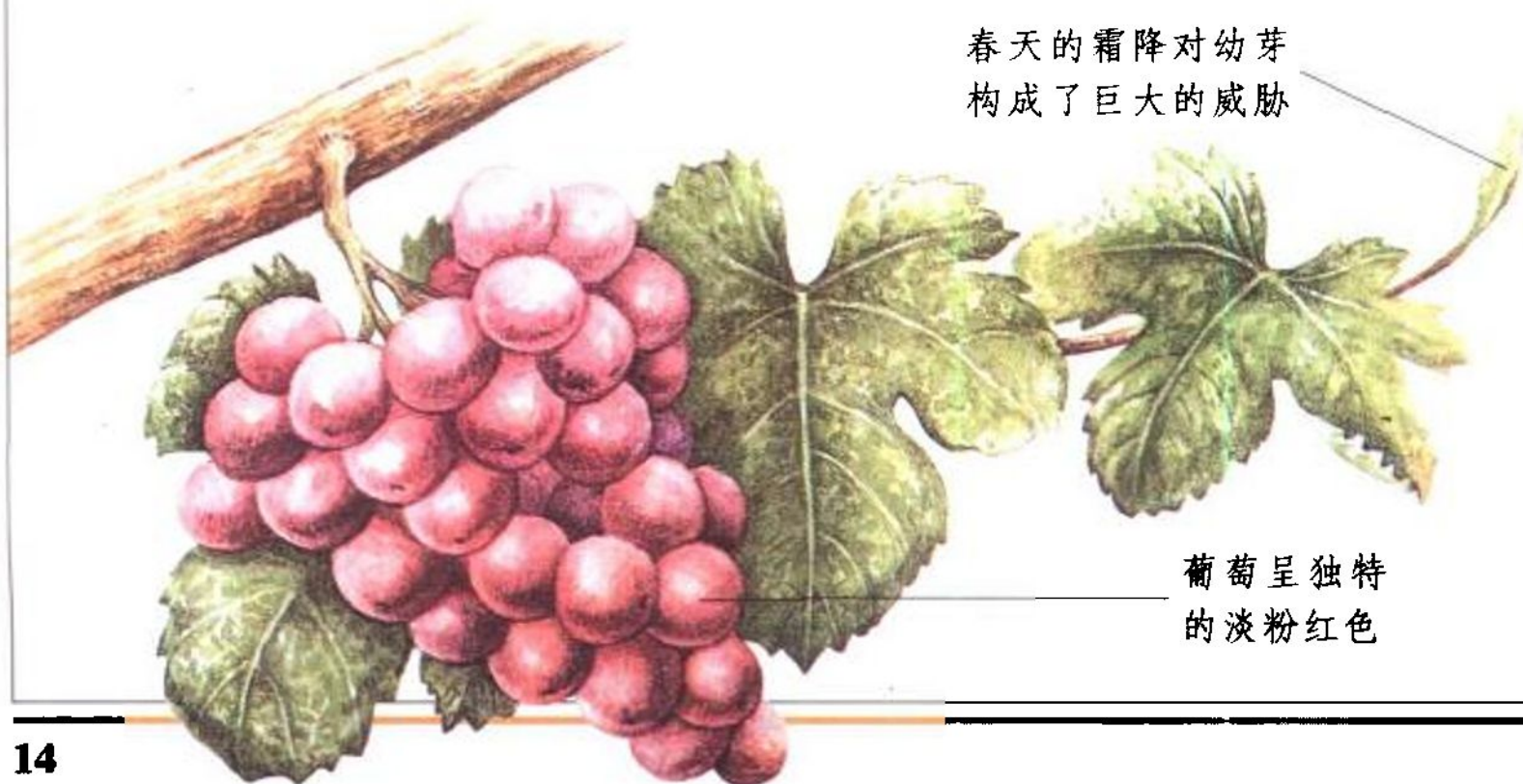


14 杰乌兹拉米纳葡萄

由这种香味葡萄制成的高度芳香的葡萄酒是干型或甜味型的香醇白葡萄酒。该酒的酸度低,酒精含量高,通常高于13%。阿尔萨斯

地区能酿出最好的杰乌兹拉米纳酒。由于有奇异的芳香和浓烈的荔枝风味,杰乌兹拉米纳酒是为数不多的能与香辣食物一起享用的葡萄酒。

春天的霜降对幼芽构成了巨大的威胁



葡萄呈独特的淡粉红色



为保证质量，
葡萄的产量必
须严格控制

最佳混合伴侣

在西班牙和法国，
人们普遍地用加纳
治葡萄酿成的酒来
混合制成红酒或一
些玫瑰红葡萄酒。

15 加纳治葡萄

这种黑葡萄本身能酿出温性的、带有水果
风味的高酒精度葡萄酒，该酒还有一种刚
落地的黑胡椒的香味。这类葡萄单宁酸含量低，所
以常被用来与一些富含单宁酸的葡萄混合，例如加
比纳·苏维安葡萄或设拉子葡萄，这种混合可以取
二者之长。法国南部、澳大利亚、加利福尼亚和西班
牙是这种葡萄的主要产区。



很早就结果
且属于多产
型的葡萄

16 墨尔乐葡萄

这是波尔多地区栽种得
最为广泛的黑葡萄种
类。它通常被用来与加比纳·苏
维安混合。后者能有力地弥补墨
尔乐葡萄单宁酸含量低、酸度低
的不足，而墨尔乐葡萄又可使得
原本涩口的酒变得酒味醇厚、味
道温和。

单独饮用

不用于混合的墨尔乐
葡萄酒通常柔和圆润，
易于饮用，并带有李子
和水果蛋糕的味道。



环境应适
合于葡萄
树的生长

单宁酸含量低，
果皮颜色淡

17 黑比诺葡萄

这是用来酿造勃艮第红酒的葡萄。它对气候条件异常敏感，而且产量不太高。这使得它的种植既困难又昂贵。黑比诺葡萄很少用来混合，但它可用来酿制淡色红酒，浓度从清淡至中性不等，且带有草莓和悬钩子的芳香。质量最好的黑比诺产于勃艮第地区，它们是世界上色美味佳的红酒中的极品。但新西兰和美国的俄勒冈等地也开始取得了成功。



主要作用
黑比诺是
用于酿造香
槟酒的主要葡萄
品种之一。

18 雷司令葡萄

这种第一流的德国葡萄品种，在世界各地酿造出了一些优质的白葡萄酒。其种类从特干型到高甜型均有。这种酒清淡、酒精含量低，但有很强的风味，且风味持久。无论是什么类型的葡萄酒，高酸度总能中和浓烈的酒味。而高甜度的红酒是由贵腐作用后的雷司令葡萄酿成的(见第8条)。



慢慢成熟最好

坚硬的木质使
得葡萄树能抵
御霜降

真正的雷司令

雷司令的声誉最近几年来受到不利影响，因为一些与雷司令相似但质量低下的葡萄也被错误地贴上了雷司令的标签。