

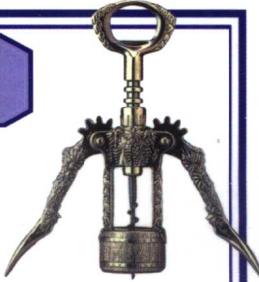
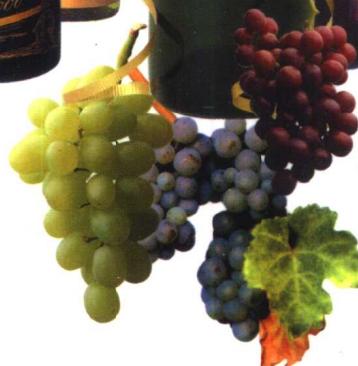
客厅文库



休闲读物

# 葡萄酒

# WINE





# 葡 萄 酒



## **丛书编撰者名单**

常志刚 窦广利 乔 健 赵世福 杨香雯 许小华 崔丰收  
赵巧玲 韩素霞 尚 杰 王国强 赵彩玲 吴国阳 杨水利  
李竹青 余文宣 林 燕 程振忠 梁安南 王亚斌 石达伦

## **客厅文库 葡萄酒**

总策划○刑世杰 安春海 郭豫斌

---

出版者○北方妇女儿童出版社  
地 址○长春市人民大街 124 号  
电 话○0431-5640624  
印 刷○长春新华印刷厂  
开 本○32(880×1230 毫米)  
印 张○28  
主 编○郭豫斌  
责任编辑○王玉全  
版式制作○邵园园

---

2002 年 3 月第 1 版第 1 次印刷

ISBN 7-5385-2018-X/G·1228

全套(8 册)定价:120.00 元 本册定价:15.00 元



# 葡萄酒

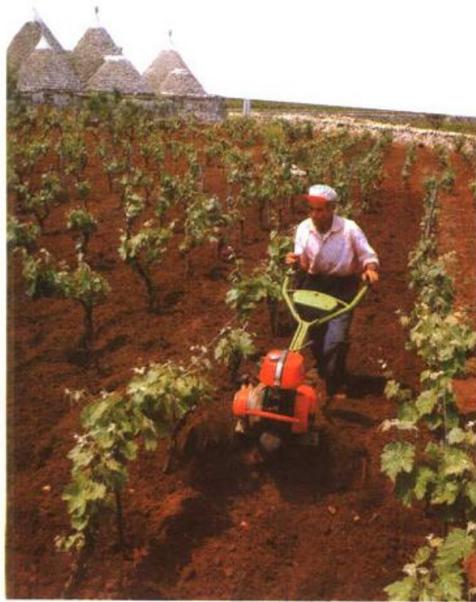
## 葡萄酒历史及发展

葡萄酒的起源 .....	1	榨汁 .....	18
葡萄酒文明 .....	2	发酵 .....	19
葡萄酒的传播 .....	4	硫化处理 .....	20
世界葡萄酒消费 .....	6	混合酒 .....	20
<b>葡萄的种植</b>		装瓶 .....	21
生长条件 .....	8	封瓶 .....	22
地域条件 .....	9	<b>葡萄酒的主要产区</b>	
气候条件 .....	9	欧洲产区 .....	24
土质 .....	10	法国 .....	24
<b>葡萄的生长过程</b> .....	11	阿尔萨斯地区 .....	24
萌芽期 .....	11	波尔多地区 .....	25
幼果期 .....	11	勃艮第地区 .....	25
过熟期 .....	12	罗讷河地区 .....	26
休眠期 .....	12	意大利 .....	27
转色期 .....	12	西班牙 .....	28
成熟期 .....	12	葡萄牙 .....	29
<b>葡萄酒的酿制工艺</b>		德国 .....	30
收获 .....	14	欧洲的其它产区 .....	32
去梗 .....	16	<b>北美产区</b> .....	33
葡萄浆 .....	17	南美产区 .....	34
		智利 .....	34

阿根廷 .....	35
非洲产区 .....	36
大洋洲产区 .....	37
澳大利亚 .....	37
新西兰 .....	37

## 饮酒前的工作

酒杯的选择 .....	38
葡萄酒的开瓶器 .....	39
葡萄酒的开瓶和换瓶 .....	40
葡萄酒的品评 .....	41
品试葡萄酒 .....	41
品酒的最佳温度 .....	42
葡萄酒的饮用次序 .....	43
葡萄酒与食物 .....	44



葡萄酒的贮存 .....	45
--------------	----

酒窖存放葡萄酒 .....	45
正确的存放角度 .....	45
葡萄酒的存放期 .....	46
葡萄酒的贮存温度 .....	46

## 购买葡萄酒常识

从零售商和原产地购买 ...	47
葡萄酒的标签 .....	48
购酒的乐趣 .....	49

## 世界经典名酒

法国名酒 .....	50
格兰巴多·波尔多酒 .....	50
教皇新堡·格兰红酒 .....	51
白舒伐尔庄园红酒 .....	52
博尔斯特尔红酒 .....	53
舒伐利亚红酒 .....	54
拉塔干红酒 .....	55
博恩鸟尔苏礼克罗红酒 .....	56
沃恩·罗曼涅红酒 .....	57
香博尔·缪辛给红酒 .....	58
夏布利勒库特级白酒 .....	59
格威鲁兹·朵拉米勒鲁白酒 ...	60
卡尔邦女白酒 .....	61



圣约瑟白酒 .....	62
慕尔寿·皮耶儿白酒 .....	63
昆西白酒 .....	64
克里斯坦古威白酒 .....	65
桑舍利白酒 .....	66
圣胡恩克罗白酒 .....	67
康德吕白酒 .....	68
克列门教皇城堡红酒 .....	69
<b>意大利名酒 .....</b>	<b>70</b>
巴多利诺红酒 .....	70
沙斯凯亚红酒 .....	71
巴巴列斯可红酒 .....	72
谢拉·博尔斯康白酒 .....	73
卡德尔·波斯科红酒 .....	74
<b>西班牙名酒 .....</b>	<b>75</b>
穆加红酒 .....	75

<b>COLECCION 125 白酒 .....</b>	<b>76</b>
西西里亚低地独步存酿 .....	77
<b>德国名酒 .....</b>	<b>78</b>
约翰尼斯堡雷司令白酒 .....	78
凌根菲尔达雷司令白酒 .....	79
<b>美国名酒 .....</b>	<b>80</b>
卡本妮红酒 .....	80
黑森林峡谷·夏多纳白酒 .....	81
银橡树红酒 .....	82
山岭·卡本妮红酒 .....	83
<b>阿根廷名酒 .....</b>	<b>84</b>
阿蓝莫斯岭红酒 .....	84
妥伦特斯白酒 .....	85
喀天那白酒 .....	86
<b>智利名酒 .....</b>	<b>87</b>
保罗·布鲁诺红酒 .....	87
爱彻维利亚家藏存酿 .....	88
<b>澳大利亚名酒 .....</b>	<b>89</b>
缅帖尔角红酒 .....	89
格兰日红酒 .....	90



**奥地利名酒** ..... 91

格联纳威特林那白酒 ..... 91

## **葡萄酒在中国**

**中国葡萄酒历史** ..... 92

**葡萄酒与中国饮食** ..... 93

**中国名牌葡萄酒** ..... 94

张裕葡萄酒 ..... 94

龙徽葡萄酒 ..... 95

王朝葡萄酒 ..... 96

**中国葡萄酒业大事** ..... 97

## **葡萄酒与健康**

“法国矛盾”之谜 ..... 98

葡萄酒与动脉硬化 ..... 99

葡萄酒与癌症 ..... 100

葡萄酒与老年痴呆症 ..... 101

葡萄酒与美容 ..... 102



**葡萄酒与健美** ..... 103

## **葡萄酒轶闻趣事**

凡·高与葡萄酒 ..... 104

皮尔·卡丹与波尔多葡萄酒 ..... 105

康熙与葡萄酒 ..... 105

李白与葡萄酒 ..... 106



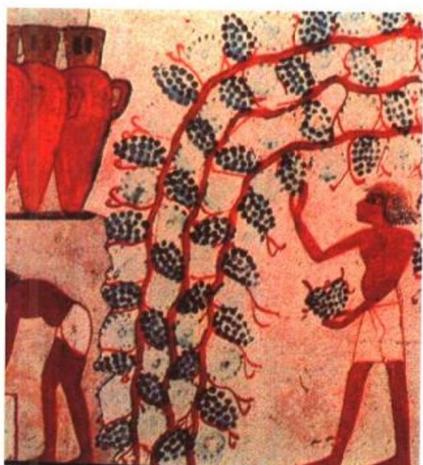
# 葡萄酒历史及发展

## 葡萄酒的起源

关于葡萄酒的起源，众说纷纭。但我们可以确切地说，至少在7000多年前，人类就已经饮用葡萄酒了。

考古学家考证，最早栽培葡萄的地方是小亚细亚的里海和黑海之间的地区。大约在7000年以前，南高加索、中亚细亚、叙利亚、伊拉克等地区开始了葡萄的栽培。在这些地区，葡萄栽培经历了三个阶段，即采集野生葡萄果实阶段，野生葡萄的驯化阶段，以及葡萄的栽培阶段。随着旅行者和移民的脚步，这些技术逐渐传入埃及等其它地区。

多数历史学家认为波斯（即今日伊朗）是最早酿造葡萄酒的国家。最近的考古发现有力地支持



从公元前3000年前的古埃及壁画中可以看出，古埃及人在那时侯已学会了酿造葡萄酒的技术。



**葡萄酒是最古老的酒精性饮料，它已经有7000多年的历史了。**

了这一观点。据报导：考古学家在伊朗北部扎格罗斯山脉的一个石器时代晚期的村庄里，从挖掘出的一个罐子可以证明，人类在距今7000多年前就已饮用葡萄酒，因为罐中还有残余的葡萄酒和防止葡萄酒变成醋的树脂。

在埃及的古墓中所发现的大量珍贵文物中清楚地描绘了当时古埃及人栽培、采收葡萄和酿造葡萄酒的情景。最著名的是Phtah-Hotep墓址中的壁画内容，据今已有5000年的历史。西方学者认为，这是葡萄酒酿造的开始。

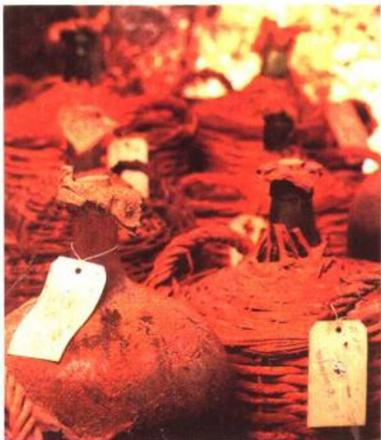
欧洲最早开始种植葡萄并进行葡萄酒酿造的国家是希腊。一些旅行者和征服者把葡萄栽培和酿造技术，从小亚细亚和埃及带到希腊的克里特岛，逐渐遍及希腊及其诸海岛。3000年前，希腊的葡萄种植已极为兴盛。

# 葡萄酒文明

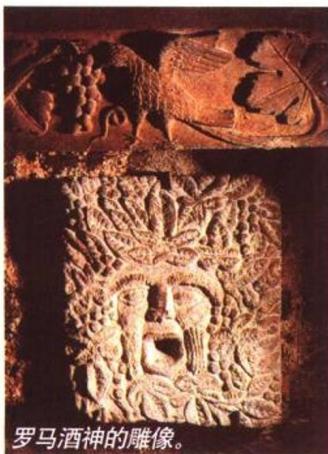
葡萄酒的历史几乎是和人类文化史一道开始的，世界古老民族的神话传说中都流传着关于葡萄酒的故事。

早在公元前7世纪，古希腊就有了“大酒神节”。每年3月，为表示对酒神狄奥尼索斯的敬意，都要在雅典举行这项活动。人们在筵席上为祭祝酒神狄奥尼索斯

所唱的即兴歌，称为“酒神赞歌”。与比较庄重的“太阳神赞歌”相比，它以即兴抒情合唱诗为特点，并有芦笛伴奏，悦耳动听的酒神赞歌受到普遍的欢迎。到公元前6世纪左右，酒神赞歌开始发展成由50名成年男子组成的合唱队，在科林斯的狄奥尼索斯大赛会上表演竞赛的综合艺术形式。伟大的酒神赞歌时代，也是伟大的希腊抒情合唱诗盛行的时代，并导致了古希腊戏剧、音乐艺术的发展。



古人酿造葡萄酒的情景



罗马酒神的雕像。

## 罗马的酒神

罗马帝国时期的酒神是巴克斯，他是葡萄与葡萄酒之神，也是狂欢与放荡之神。在罗马宗教中，有为酒神巴克斯举行的酒神节。这个节日从意大利南部传入罗马后，起初秘密举行，且只有女子参加，后来男子也被允许参加，举行的次数多达每个月5次。节日期间，信徒们除了狂饮外，还跳起狂欢的酒神节舞。这种成了狂欢酒宴的节日使罗马元老院于公元前186年发布命令，在全意大利禁止酒神节。但多年来，这一节日在意大利南部却没有被取缔。

关于葡萄酒的文明，自古以来  
就充满了神奇浪漫的色彩。



可以说，葡萄酒是人类文明的结晶，它为全人类提供了一种神奇而浪漫的酒精型饮料，也为人类社会的生存和发展提供了幸福的源泉。

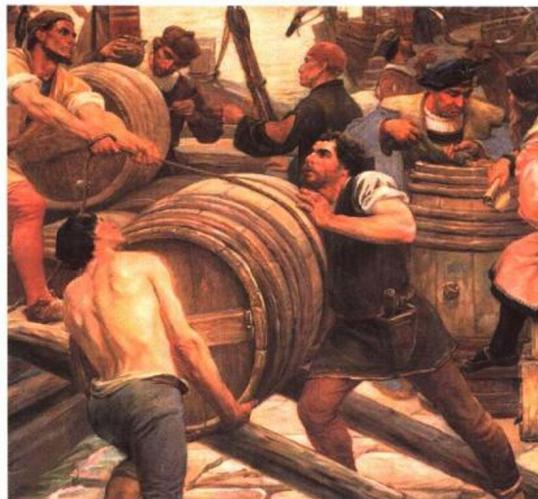
在现代生活中，葡萄酒与文化之间的关系可谓表现的淋漓尽致。当你置身于音乐环绕的空间里，品尝着葡萄酒的味道，是一种无法形容的享受；当你置身于现代酒吧中，在灰暗的气氛中，听着重低音的扬声器播出的古唱片，尽情地享受着葡萄酒，你是否也充满了无限的浪漫？



# 葡萄酒的传播



古代法国葡萄种植园遗址。



古罗马人搬运葡萄酒的情景。

随着罗马帝国的扩张，葡萄栽培和葡萄酒酿造技术迅速传遍西班牙、北非以及德国莱茵河流域地区，并形成很大的规模。直至今天，这些地区仍是重要的葡萄和葡萄酒产区。

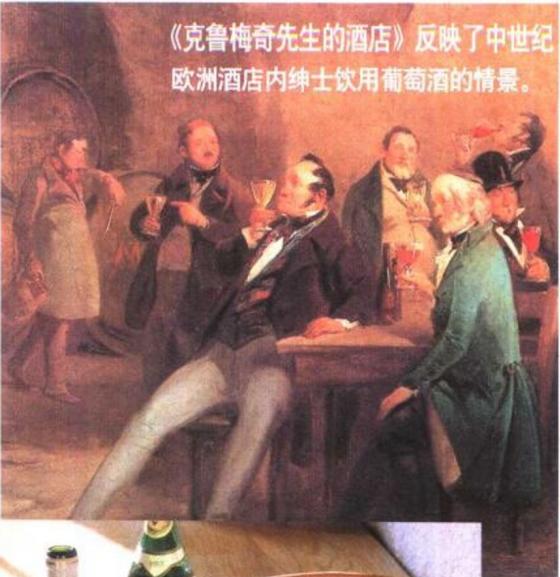
古罗马时期的露天葡萄酒窖复原图。

罗马人从希腊人那里学会葡萄栽培和葡萄酒酿造技术后，很快在意大利半岛全面推广。古罗马时代，葡萄种植已非常普遍，“罗马法”规定：若行窃于葡萄园中，将施以严厉惩罚。

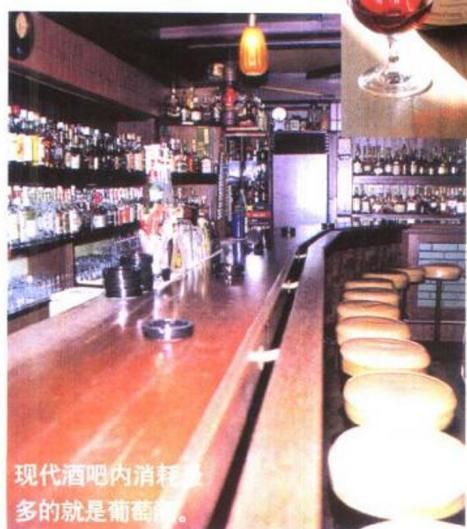




9世纪中叶，是美国葡萄和葡萄酒生产的大发展时期。1861年从欧洲引入葡萄苗木20万株，在加利福尼亚建立了葡萄园，但由于根瘤蚜的危害，几乎全部被摧毁。后来，用美洲



葡萄酒和面包一样成为西方人餐桌上的常见食品。



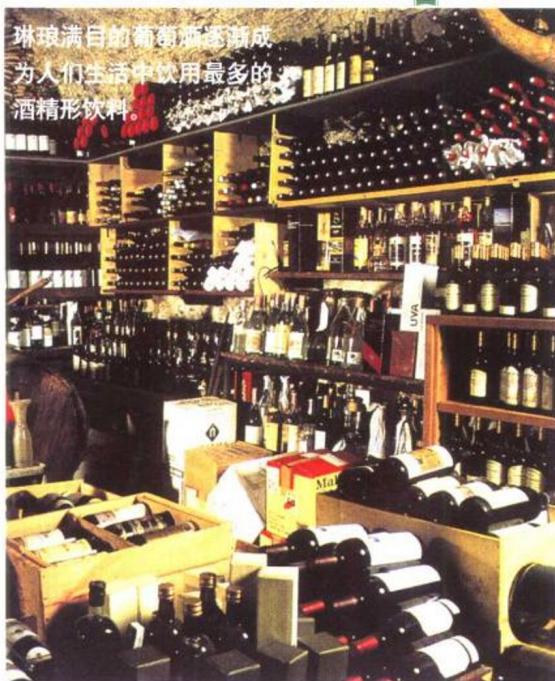
现代酒吧内消耗量  
多的就是葡萄酒。

原生葡萄作为砧木嫁接欧洲种葡萄，防治了根瘤蚜，葡萄酒生产才又逐渐发展起来。

15至16世纪，葡萄栽培和葡萄酒酿造技术传入南非、澳大利亚、新西兰、日本、朝鲜和南美等地。

现在，南北美洲均有葡萄酒生产。阿根廷、美国的加利福尼亚州以及墨西哥均为世界闻名的葡萄酒产区。

琳琅满目的葡萄酒逐渐成为人们生活中饮用最多的酒精饮料。



## 世界葡萄酒消费

世界各国在接待贵宾、举行国宴的活动中都以葡萄酒为主要酒种。在日常宴会、招待会上有无葡萄酒、所采用葡萄酒的等级水平高低决定了整个宴会、招待会的档次，显示出了葡萄酒的地位，从而也刺激了葡萄酒的消费。

世界葡萄酒消费可谓日趋旺盛，预计今后几年葡萄酒的平均销售额将增长4%。西欧葡萄酒市场仍将居世界市场的首位，共占60%的份额。其中法国占世界市场的18%，其次是英国。北美市场的销售额占世界市

场的15%，销售量占8%，这说明该地区倾向于消费名贵葡萄酒。

现在，无沫葡萄酒几乎占75%，带沫葡萄酒占2%，今后带沫葡萄酒销售份额每年将增长5%，目前只占销售额6%的甜酒销售，每年将递增1%。报告还称，世界葡萄酒生产的发展趋势是生产国际化，包括相关公司为创世界名牌而合并。同时，一些公司将向小批量、多品种的方向转化，以适应不同地区消费者的不同口味。21世纪步入小康生活的中国，葡萄酒的消费量也开始上升。



葡萄酒是许多高档酒宴的专用酒种。

### 适量饮酒降低死亡率

近年来，人类饮用适量的酒对健康有益的说法，也经由科学实践得到证实。自1989年开始，WHO（联合国世界卫生组织）对世界各国饮食生活做了各项分析，其中有关注酒的项目，统计数据显示，停止喝酒的人死亡率高居第一位，每天饮用适量的酒是死亡率最低的。WHO也指出，健康的人饮酒基准量是每天相当于10~30克的酒精含量。

英国医学家马墨得(M.G.Marmot)医生花费了10年时间，对40~64岁男性的死亡原因进行了认真的观察与研究，发现其死亡率与饮酒量有很大的关系：少量饮酒和中等量饮酒的人死亡率明显地比完全不饮酒和大量酗酒的人低。而且喝酒能降低心肌梗塞(冠状动脉血管堵塞的心脏病)的死亡率。

饮酒量和全部死亡率的关系是呈U字型(或J字型)弯线。另外，马墨得的报告也指出，少量的饮酒是平均每天摄取相当于9克酒精含量以下，中等量饮酒是9~34克，多量则是34克以上。



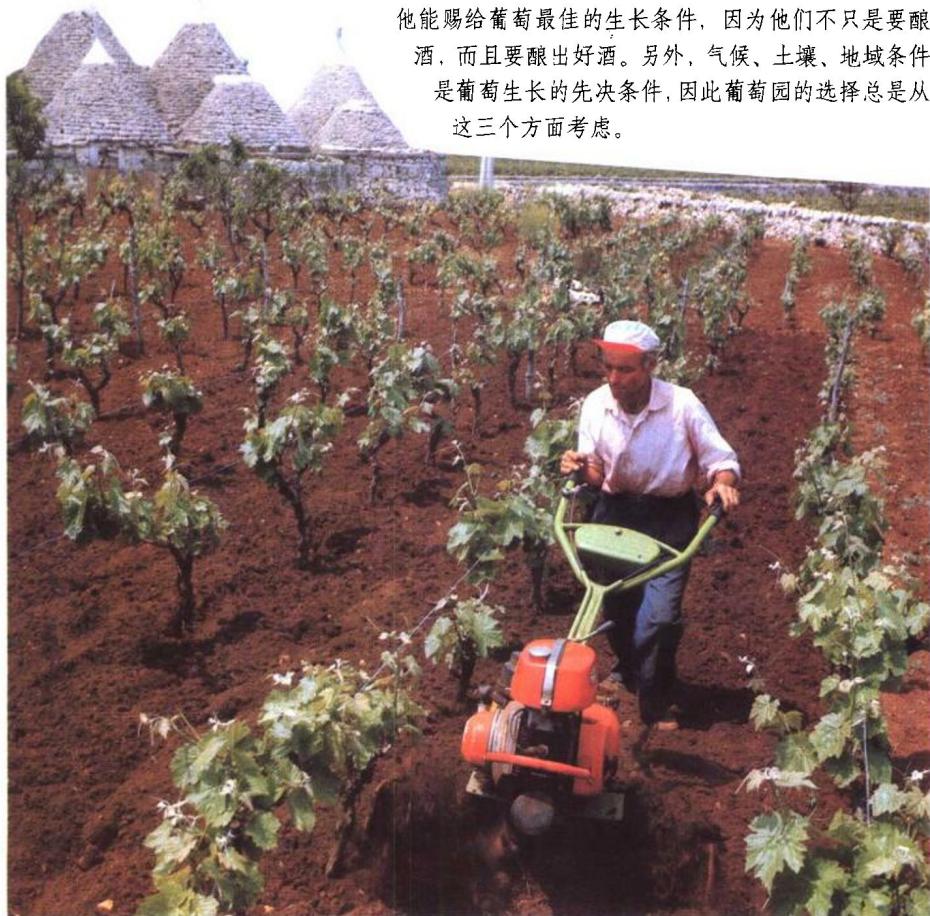
# 葡萄的种植

## 生长条件

葡萄的种植可谓是一项繁杂的劳动。果农们要想有好的收成，葡萄有好的品质，在移栽嫁接前，首先要选择葡萄树最佳的生长环境、以满足葡萄的生长。

加工固然会影响葡萄酒的品质，可是最终决定葡萄酒品质却是葡萄的质量。

在葡萄酒的历史中，果农常常要看老天爷的脸色，祈求他能赐给葡萄最佳的生长条件，因为他们不只是要酿酒，而且要酿出好酒。另外，气候、土壤、地域条件是葡萄生长的先决条件，因此葡萄园的选择总是从这三个方面考虑。



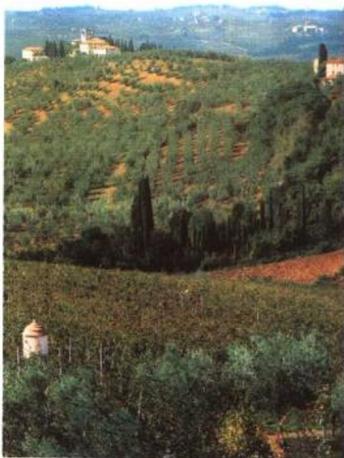
## 地域条件

葡萄树适应环境的能力很强，生长容易，但要种出品质好、有独特风味的酿酒葡萄却须有地域的配合。地形的变化可以产生与大气候不相同的小气候。

斜坡既有利于阳光的集中照射，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。

在地球北部，朝南的斜坡能吸收更多的阳光，因此土壤的温度比较高。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。

海拔的高低也影响温度。在海拔高，天气凉的葡萄园中，葡萄成熟所需要的时间也更长。



## 气候条件

一般来说，葡萄树适合温和的温带气候，所以全球大部分的葡萄园都集中于南北纬38度~53度之间的温带区。影响葡萄成长的气候因素有很多，以阳光、温度和水最为重要。葡萄树的生长需要充足的阳光和充足的水源，它们对各种不同葡萄品种的影响也各不相同。葡萄受天气变异的影响也很大。如果在春天遇上一场霜冻，在夏天遭到一场冰雹、收获期雨下个不停，这些都会毁掉一年的收成。



## 土质

葡萄园的土质对葡萄酒的特色及品质有非常重要的影响。一般葡萄树并不需要太多的养分，所以贫瘠的土地特别适合葡萄的种植。太过肥沃的土地使葡萄树枝叶茂盛，反而倒生产不出优质的葡萄。除此之外，土质的排水性、酸度、地下土层所含矿物质的种类，甚至表土的颜色等等，也都深深地影响葡萄酒品质和特色的形成。葡萄园中常见的土质有花岗岩土、沉积岩土、砾石及卵石地等。



法国格拉纳达酒庄  
中等生长的葡萄园



葡萄适宜生长在贫瘠的土地上。