

品酒爱好者的必备宝典

李泉 编著

品酒大全

品酒，并不是简单地将酒倒入口中，尝一下酒的味道，而是一种时尚运动，更是职场中人必须掌握的一种技能。不论是为了休闲生活、提高生活品位，还是为了应付各种交际中的酒局、宴会，你都必须学会端起迷人的酒杯，喝得有水准、有样子。



哈尔滨出版社
HARBIN PUBLISHING HOUSE

品酒爱好者的必备宝典

李泉
编著

品酒大全

品酒，并不是简单地将酒倒入口中，尝一下酒的味道，而是一种时尚运动，更是职场中人必须掌握的一种技能。不论是为了休闲生活、提高生活品质，还是为了应付各种交际中的酒局、宴会，你都必须学会端起迷人的酒杯，喝得有水准，有样子。



哈尔滨出版社
HARBIN PUBLISHING HOUSE

图书在版编目(CIP)数据

品酒大全 / 李泉编著. — 哈尔滨: 哈尔滨出版社,
2007.6
ISBN 978-7-80699-759-8

I. 品... II. 李... III. 酒-基本知识 IV. TS262

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 041643 号

责任编辑: 李金秋 盛学国

特约编辑: 李广宁

装帧设计: 飞鸟工作室

品酒大全

李泉 编著

哈尔滨出版社出版发行

哈尔滨市动力区文政街 6 号

邮政编码: 150040 电话: 0451-82159787

E-mail: hrbcbbs@yeah.net

网址: www.hrbcbbs.com

全国新华书店经销

北京京师印务有限公司印刷

开本 720×980 毫米 1/16 印张 19.75 字数 350 千字

2007 年 6 月第 1 版 2007 年 6 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-80699-759-8

定价: 33.80 元

版权所有, 侵权必究。举报电话: 0451-82129292

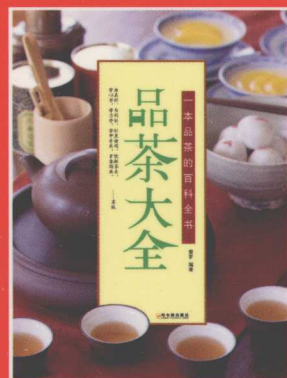
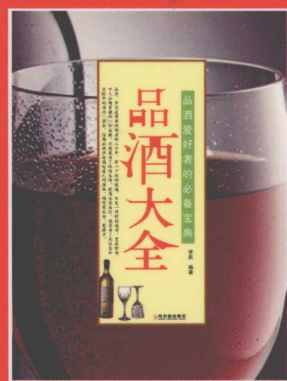
本社常年法律顾问: 黑龙江大公律师事务所徐桂元 徐学滨



品一瓶好酒，就如同与一位知音作灵魂的交谈，唇齿留香，馨香绕杯，是一种享受、一种思考、一种激励。每个人的一生中都会有一种属于自己的酒，就看你是否能耐心等待，与它相遇。如果你不喜欢品酒，是因为你还没有找到你喜欢的味道；如果你已经开始品酒，你一定可以找到你喜欢的味道并继续寻找令你心动的契合点；如果你一直在品酒，那你一定能找到与你契合又让你心动的味道，并且继续尝试它与你融为一体的感觉。所以，为了找到属于你自己的那一种酒，你一定要学会品酒。

本书详细讲解了葡萄酒、鸡尾酒、白兰地、威士忌、啤酒、白酒、黄酒、保健酒等各类酒的选购和品饮方法，简单实用，图文并茂，相信你读后再去品酒，一定能够享受到酒的无穷韵味。

品酒大全



责任编辑：李金秋 盛学国

特约编辑：李广宁

装帧设计：飞鸟工作室 装帧设计 · 沈家坤

网站支持：**MOGOKO**.com
墨客
打造中国最大的版权交易门户

试读结束，需要全本请在线购买：

www.ertongbook.com

目 录

第一章 葡萄酒——一种挑剔的优雅

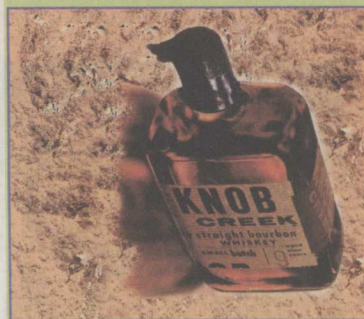
- 葡萄酒的主要种类/2
- 葡萄酒的选购、保管与饮用/22
- 葡萄酒与健康/53
- 葡萄酒文化/62

第二章 鸡尾酒——一种享受生活的艺术

- 鸡尾酒的起源/72
- 鸡尾酒的种类/74
- 鸡尾酒的调制/79
- 最为经典的九款鸡尾酒/92
- 鸡尾酒的品尝/99

第三章 白兰地——英雄的酒

- 白兰地的起源/102
- 各国白兰地/104
- 白兰地的特点/117
- 白兰地的选购与饮用/119



目 录

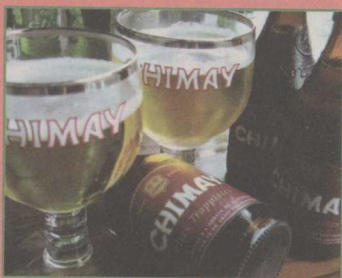


第四章 威士忌——生命之水

威士忌的起源 126

威士忌的分类/127

威士忌的品尝四重奏/134



第五章 啤酒——“液体面包”

啤酒小常识/138

啤酒的正确饮法/150

喝啤酒应注意的问题/158

啤酒文化/165

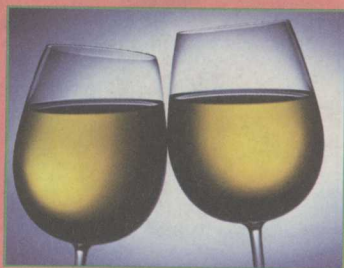
第六章 白酒——轻闻细品的享受

白酒的起源/180

白酒的分类/182

白酒的选购和品尝/186

中国名酒谱/190



第七章 黄酒——中华民族的瑰宝

黄酒：三大古酒之一/194

黄酒的种类/196

黄酒常识/203

黄酒的历史/209

目 录

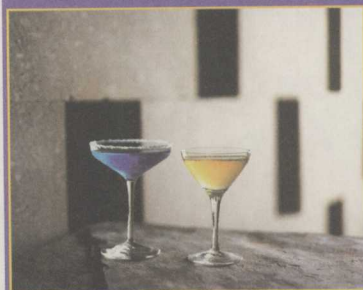
第八章 其他酒类

- 伏特加——北欧风情/214
- 龙舌兰酒——墨西哥的灵魂/216
- 琴酒/217
- 罗姆酒/220



第九章 饮酒常识与保健

- 饮酒小常识/224
- 酒与健康/229
- 饮酒科学/233
- 药酒/239



第十章 酒的故事

- 酒史/246
- 酒悟/249
- 酒趣/253
- 酒韵/267
- 酒文/273
- 酒礼/280
- 酒俗/284
- 酒疗/306

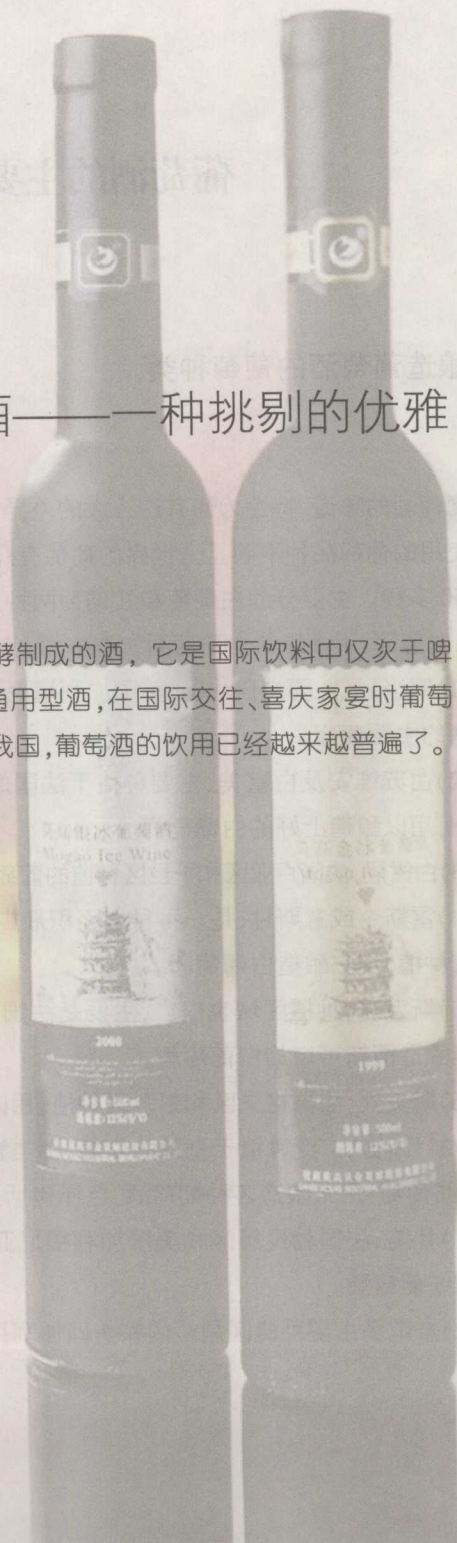




类林要生

第一章 葡萄酒——一种挑剔的优雅

葡萄酒是用葡萄汁发酵制成的酒，它是国际饮料中仅次于啤酒的第二大酒种，是国际通用型酒，在国际交往、喜庆家宴时葡萄酒是不可缺少的饮品。在我国，葡萄酒的饮用已经越来越普遍了。





葡萄酒的主要种类

酿造葡萄酒的葡萄种类

葡萄酒的味道、特性为何有这么大的差异？当然有很多原因，但最主要的因素是使用的葡萄品种不同。全世界的葡萄有几千种，但可以用来酿造葡萄酒的，只有 50 多种。主要分为白葡萄和红葡萄两种。

1.白葡萄：用做酿造白葡萄酒和香槟酒，色泽包括青色和黄色等。

(1)雪当尼，主要产自法国，美国加利福尼亚州也有种植，是酿制白葡萄酒和香槟酒的主要葡萄。

(2)白苏维安及白富美，主要种植于法国的波尔多区、卢亚区和美国加利福尼亚州，用以酿造上好的白葡萄酒。

(3)白雪尼，法国卢亚区和干邑区种植的葡萄，可以酿造甜白葡萄酒和白兰地。

(4)雷斯令或意斯林，是一种种植面积最广的葡萄，法国、德国、美国、中国等地都有种植，用它酿造白葡萄酒。

(5)斯万娜，种植区域也很广，主要是法国、德国、澳大利亚、美国、加拿大等地。能酿造清新可口的白葡萄酒。

(6)斯美安，法国格夫区和素丹区种植，用以酿造甜白葡萄酒。

(7)目斯吉，广泛种植于全球的葡萄，种类繁多，用以酿造甜白葡萄酒。

2.红葡萄：用做酿造各种葡萄酒，色泽包括黑、蓝、紫和深红等。

(1)甘美，法国勃艮第区和美国加利福尼亚州种植，用以酿造新鲜红葡萄酒和玫瑰红葡萄酒。

(2)辛范多主要种植区是法国和美国加利福尼亚州，用以酿造红葡萄酒。



(3) 占美娜和格胡斯占美娜, 普遍种植于法国阿尔萨斯区, 德国莱茵区和意大利, 能酿制品味独特的白葡萄酒。

(4) 皮诺卢亚, 法国勃艮第区的主要葡萄, 可以酿造出上乘的红葡萄酒和香槟酒。

(5) 加比纳苏维安, 法国波尔多区、美国加利福尼亚州和澳大利亚都有种植, 在我国山东省也有种植。用以酿制上乘的红葡萄酒。

(6) 美诺, 法国波尔多区、意大利北部、瑞士等地都有种植, 用以酿制红葡萄酒。

(7) 雪华沙, 主要种植于法国龙区和澳大利亚, 用以酿制上乘的红葡萄酒。

葡萄酒的分类

葡萄酒的种类繁多, 分类方法也不相同。

1. 按葡萄酒的颜色分类

(1) 白葡萄酒

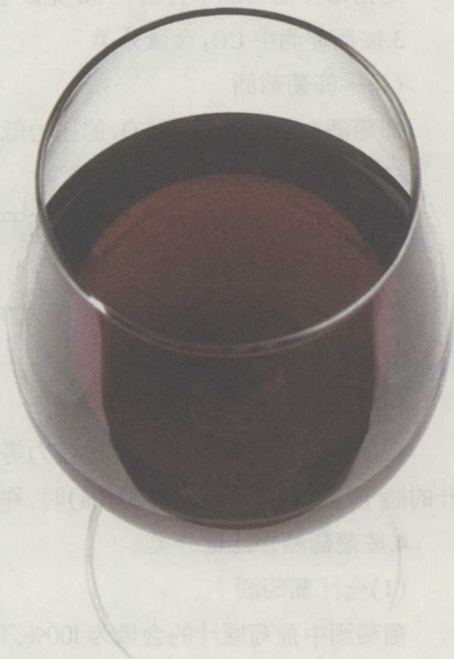
白葡萄或浅色果皮的酿酒葡萄, 经过皮汁分离, 取其果汁进行发酵酿制而成的葡萄酒。这类酒的色泽应近似无色, 浅黄带绿, 浅黄, 金黄色。颜色过深则不符合葡萄酒的色泽要求。

(2) 红葡萄酒

用皮红肉白或皮肉皆红的酿酒葡萄进行皮汁短时间混合发酵, 然后进行分离陈酿而成的葡萄酒。这类酒的色泽应呈天然宝石红色, 紫红色、石榴红色、失去自然感的红色不符合红葡萄酒的色泽要求。

(3) 桃红葡萄酒

此酒介于红、白葡萄酒之间。





选用皮红肉白的酿酒葡萄,进行皮汁短时期混合发酵,达到色泽要求后进行皮渣分离,继续发酵,陈酿成为桃红葡萄酒。这类酒的色泽应该是桃红色、玫瑰红或淡红色。

2.按葡萄酒中含糖量分类

(1)干葡萄酒

酒的糖分几乎已发酵完,指每升葡萄酒中含糖(以葡萄糖计)低于或等于4克。饮用时觉不出甜味,酸味明显。如干白葡萄酒、干红葡萄酒、干桃红葡萄酒。

(2)半干葡萄酒

是指每升葡萄酒中含糖在4~12克之间。饮用时有微甜感,如半干白葡萄酒、半干红葡萄酒、半干桃红葡萄酒。

(3)半甜葡萄酒

是指每升葡萄酒中含糖在12~50克之间。饮用时有甘甜、爽顺感。

(4)甜葡萄酒

是指每升葡萄酒中含糖在50克以上,饮用时有明显的甜醉感。

3.按葡萄酒中CO₂含量分类

(1)平静葡萄酒

葡萄酒在20℃时含有CO₂的压力低于0.05MPa时,称为平静葡萄酒。

(2)起泡葡萄酒

葡萄酒在20℃时含有CO₂压力等于或大于0.05MPa时,称为起泡葡萄酒。

(3)低起泡葡萄酒

葡萄酒在20℃时含有CO₂的压力在0.05~0.25MPa时,称为低起泡葡萄酒(或葡萄汽酒)。

(4)高起泡葡萄酒

葡萄酒在20℃时含有CO₂的压力等于或大于0.35MPa(对容量小于250毫升的瓶子压力等于或大于0.3MPa)时,称为高起泡葡萄酒。

4.按葡萄酒含汁量分类

(1)全汁葡萄酒

葡萄酒中葡萄原汁的含量为100%,不另加糖、酒精与其他成分。例如干型葡萄酒。



(2)半汁葡萄酒

葡萄酒中葡萄原汁的含量达 50%,另一半可加入糖、酒精、水等其他辅料,例如半汁葡萄酒。

5.按葡萄生长来源不同分类

(1)山葡萄酒(野葡萄酒)

以野生葡萄为原料酿成的葡萄酒,产品以山葡萄酒或野葡萄酒命名。

(2)家葡萄酒

以人工培植的酿酒品种葡萄为原料酿成的葡萄酒,产品直接以葡萄酒命名。国内葡萄酒生产厂家大都以生产家葡萄酒为主。

6.特种葡萄酒

特种葡萄酒是指用鲜葡萄或葡萄汁在采摘或酿造工艺中使用特定方法酿成





的葡萄酒。

(1)利口葡萄酒:成品酒度在 15%~22%之间。

利口葡萄酒由于酿造方法不同而包括下列几种类型:

掺酒精利口葡萄酒:由葡萄生成总酒度为 12%以上的葡萄酒再加工制成的利口酒。可以加入葡萄白兰地、食用精馏酒精或葡萄酒精。其中由葡萄所含的原始糖发酵的酒度不低于 4%。

甜利口葡萄酒:由葡萄生成总酒度至少为 12%以上的葡萄酒再加工制成的利口酒。可以加入白兰地、食用精馏酒精、浓缩葡萄汁、含焦糖葡萄汁或白砂糖。其中由葡萄所含的原始糖发酵的酒度不低于 4%。

(2)冰葡萄酒

将葡萄推迟采收,当气温低于-7℃以后,使葡萄在树枝上保持一定时间,结冰,然后采收、压榨,用此葡萄汁酿成的酒。

(3)贵腐葡萄酒

在葡萄的成熟后期,葡萄果实感染了灰绿葡萄孢,使果实的成分发生了明显的变化,用这种葡萄酿成的酒。

(4)产膜葡萄酒

葡萄汁经过全部酒精发酵,在酒的自由表面产生一层典型的酵母膜后,加入葡萄白兰地、葡萄酒精或食用精馏酒精,所含酒度等于或高于 15%的葡萄酒。

(5)加香葡萄酒

以葡萄原酒为酒基,经浸泡芳香植物或加入芳香植物的浸出液(或馏出液)而制成的葡萄酒。

(6)低醇葡萄酒

采用鲜葡萄或葡萄汁经全部或部分发酵,经特种工艺加工而成的饮料酒,所含酒度 1%~7%。

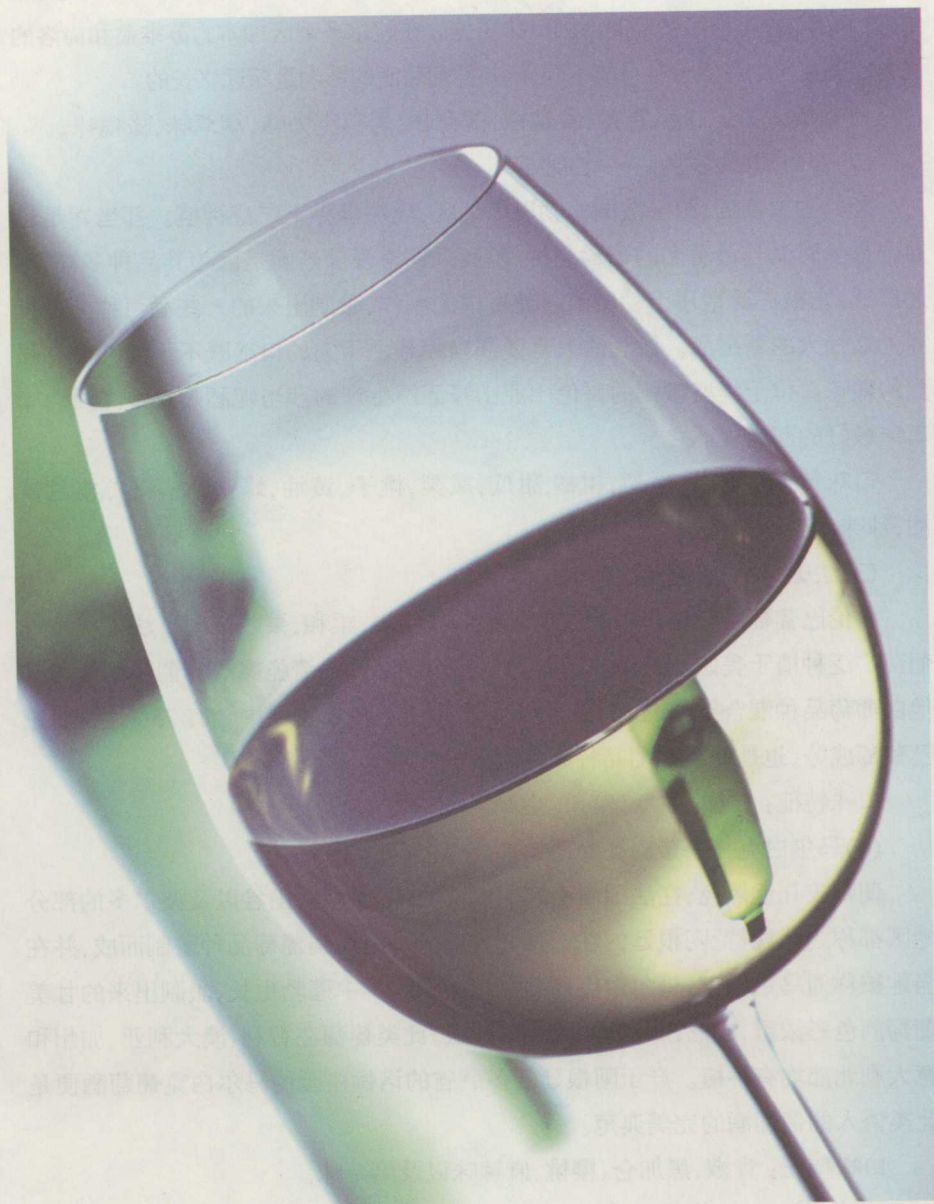
(7)无醇葡萄酒

采用鲜葡萄或葡萄汁经过全部或部分发酵,经特种工艺脱醇加工而成的饮料酒,所含酒度不超过 1%。

7.精品葡萄酒

(1)加本力苏维翁(赤霞珠)——红葡萄

谈到知名度及地位,加本力苏维翁可被视为是白沙当妮的红葡萄竞争者。它是





红葡萄品种中最为著名、最为丰富多彩的一种。加本力苏维翁葡萄皮较厚,生长于温暖的气候,在世界各地都有种植。此葡萄成熟较晚,并且需要时间在橡木桶中或酒瓶中进行陈酿,如与梅洛葡萄混合则口味更佳。在波尔多地区加本力苏维翁和梅洛的混合比例在每个古堡皆有可能不同,但此种葡萄酒的影响是深远悠长的。

口味特征:黑加仑,雪松,青辣椒,薄荷味,黑巧克力味,烟草味,橄榄味。

(2) 莎当妮(霞多丽)——白葡萄

经典的白葡萄,源于法国的勃艮第地区,现在世界上广泛种植。莎当妮是世界上最为时尚且最著名的葡萄品种。酿酒师们喜爱莎当妮是因为其品种多样,用途广泛。它被广泛地用于勃艮第以及香槟的制作,酿制出来的一些酒可称为是世界上最伟大的葡萄酒。饮酒的人喜爱莎当妮是由于它的口感既不干涩又没有强烈的酸味。位于华盛顿州的哥伦比亚山峰酒厂生产的莎当妮酒是太平洋西北岸口味最好的莎当妮酒之一。

口味特征:苹果,生梨,柑橘,甜瓜,凤梨,桃子,黄油,蜂蜜,香草,苏格兰黄油,辣味。

(3) 法国科伦巴——白葡萄

科伦巴葡萄所酿制出来的白葡萄酒口味清淡,柔和,果香浓郁。法国科伦巴葡萄广泛种植于美国加州中央山谷地区,由于其比较清脆爽滑的葡萄酒及与其他白葡萄品种混合平衡的能力而为人所称道。圣皮尔古堡中含有75%这种科伦巴葡萄成分,也是此类葡萄品种最好体现的典范。

口味特征:柑橘,甜瓜,苹果,生梨。

(4) 马尔白克——紫皮红葡萄

葡萄皮几近黑色,在法国西南部的大部分地区,卢瓦山谷以及波尔多的部分地区都称之为蔻特。阿根廷的红葡萄酒大部分是由此类葡萄品种酿制而成,并在当地被称为马尔白克。马尔白克葡萄在温暖的气候中蓬勃生长,酿制出来的甘美葡萄酒色彩浓重,成熟,非常诱人,值得珍藏。此类葡萄在智利、澳大利亚、加州和意大利北部均有种植。产于阿根廷门多萨省的诺顿庄园的马尔白克葡萄酒便是此类诱人的葡萄酒的完美典范。

口味特征:青椒,黑加仑,樱桃,麻辣味以及烟草味。

(5) 梅洛——红葡萄

梅洛是酿制多种芳香四溢的精品葡萄酒的基本葡萄品种。梅洛与加本力苏维翁



葡萄品种很相似,但单宁味较轻,黑草莓的味道也不是很强烈。此葡萄品种所酿制的葡萄酒更为柔和,果汁味浓,较为早熟。梅洛葡萄起源于波尔多地区,而最为人们所赞赏熟识的梅洛葡萄酒来自于法国的勃梅龙和圣特米隆地区。不管是与其他葡萄混合或是单独酿制成葡萄酒,梅洛都是一种现代时尚的葡萄品种,享誉世界。

口味特征:与加本力苏维翁葡萄的口味相近,但李子和玫瑰的味道浓于黑加仑,更加麻辣,具有丰富的水果蛋糕味,薄荷味较淡。

(6)内毕罗——紫皮的红葡萄

内毕罗是意大利皮特蒙地区的著名葡萄品种。它是酿制巴罗洛和巴芭罗斯克葡萄酒的基本成分。此类葡萄酿制而成的葡萄酒感觉滑爽,果香浓郁,酒体饱满,强劲,适于陈酿。内毕罗葡萄对于地区和土壤是很挑剔的,质量最好的此类品种为种植在山峡中的葡萄,在山峡中,葡萄可以在秋雾,或内毕罗的环绕中成熟,这也就是内毕罗葡萄名称的由来。此类葡萄酿制的葡萄酒是意大利红葡萄酒中最为昂贵的品种之一,口味多样,丝一般柔滑,诱人而又令人印象深刻。巴罗洛侯爵庄园酿制的巴罗洛葡萄酒便是此类诱人的红葡萄酒的最佳典范。

口味特征:樱桃,皮革,烟草味,甘草和巧克力口味。

香槟——葡萄酒之王

身着深色的玻璃礼服,头戴金色的皇冠,这就是香槟。

宛如少女肩膀的曲线,修长脖颈上的一枚亮丽的项圈,即使是瓶塞也呈现出优美的线条。铁丝质封口里被禁锢的激情等你开启,高雅的标签是最雍容的华彩,更是其贵族身份的显露。酒瓶用厚实的玻璃制成,任调皮的气泡翻腾也万无一失。深色的玻璃霓裳使最强烈的日光也无法侵入。

生活的艺术——三个世纪以来,香槟酒一直是法式生活艺术的一部分。

自国王在兰斯加冕以来,香槟酒一直是国王和法国乃至全世界名流显贵餐桌上的佳酿。她不但深受文人墨客的偏爱,还是体育运动、合同签订和家庭聚会的庆典上品。香槟酒为18和19世纪的浪漫聚会送去了高雅,并融入了黄金时代的所有奇思妙想。现在,香槟酒仍是所有快乐、光荣及温馨时刻必不可少的伴侣,成为庆典中公认的象征。