

风靡全球的专业葡萄酒博客专著

winefolly.com (葡萄酒评论家)

2015年度美国最佳美食书

被誉为21世纪的葡萄酒圣经

玛德琳·帕克特

(Madeline Puckette)

◎ 著

[美]

贾斯汀·海默克

(Justin Hammack)

王琰 ◎ 译

# 把这瓶 开了!

一看就懂的葡萄酒  
品鉴、配餐、选购指南

独创的可视化图表

以科学数据为依据

55款葡萄酒风味详评

20幅葡萄酒地图解读

将葡萄酒知识一网打尽

美国亚马逊指南类书籍  
和葡萄酒类书籍

稳居榜首

授权多个国家，潮人必备指南

WINE FOLLY



如果这些酒都没喝过，  
人生和咸鱼还有什么区别？！



江苏凤凰文艺出版社  
JIANGSU PHOENIX LITERATURE AND  
ART PUBLISHING, LTD.

---

# WINE FOLLY

---

# 把这瓶开了!



江苏凤凰文艺出版社  
JIANGSU PHOENIX LITERATURE AND  
ART PUBLISHING LTD

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

把这瓶开了! / (美) 玛德琳·帕克特  
(Madeline Puckette), (美) 贾斯汀·海默克  
(Justin Hammack) 著; 王琰译. -- 南京: 江苏凤凰文  
艺出版社, 2016

书名原文: Wine Folly: The Essential Guide to  
Wine

ISBN 978-7-5399-9512-0

I. ①把… II. ①玛… ②贾… ③王… III. ①葡萄酒  
- 基本知识 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第171175号

## 江苏省版权局著作权合同登记: 图字10-2016-266

Wine Folly: The Essential Guide to Wine

Copyright © 2015 by Wine Folly LLC

All rights reserved including the right of reproduction in whole or in part in any form.

This edition published by arrangement with Avery, an imprint of Penguin Publishing Group, a division of  
Penguin Random House LLC, arranged through Andrew Nurnberg Associates International Ltd.

Simplified Chinese edition copyright © 2016 Beijing Fonghong Books Co., Ltd.

All rights reserved.

书 名 把这瓶开了!

著 者 [美] 玛德琳·帕克特 贾斯汀·海默克

译 者 王 琰

责任编辑 聂 斌 孙金荣

策划编辑 赵 娅

特约编辑 王青青

文字校对 孔智敏

版权支持 王秀荣 张晓阳

封面设计 **WONDERLAND** Book design  
仙通 QQ:344581834

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司

江苏凤凰文艺出版社

出版社地址 南京市中央路165号, 邮编: 210009

出版社网址 <http://www.jswenyi.com>

经 销 凤凰出版传媒股份有限公司

印 刷 北京市雅迪彩色印刷有限公司

开 本 889毫米×1194毫米 1/16

印 张 15

字 数 268千字

版 次 2016年9月第1版 2016年9月第1次印刷

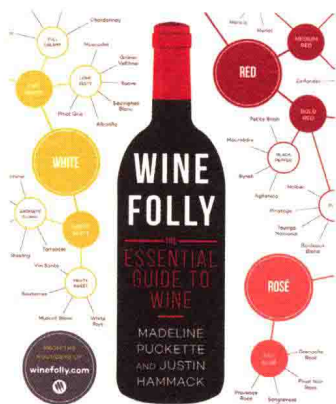
标准书号 ISBN 978-7-5399-9512-0

定 价 68.00元

(江苏文艺版图书凡印刷、装订错误可随时向承印厂调换)

# 葡萄酒入门指南

喜欢葡萄酒，想更了解葡萄酒吗？此书是为需要简单指引的酒客们而准备，以攻克葡萄酒学习过程中遇到的挑战。书中囊括许多实用知识，能让我们快速运用以找到并享用美酒。



本书目的很明确。这是一本寻酒兼品酒指南，以可视化图表设计为主要特点，专为日常饮酒的酒客设计。你可以在书中找到：

- ＞ 葡萄酒基础知识
- ＞ 品鉴、饮用和储存葡萄酒教程
- ＞ 55 种不同类型葡萄酒的概述
- ＞ 20 幅葡萄酒地图详解



想要了解更多？可进入这个网站：

<http://winefolly.com/book>

- ＞ 数百篇文章
- ＞ 指引性的视频
- ＞ 深度资源
- ＞ 简易指南和地图



你可以免费进入葡萄酒评论家网站（[winefolly.com](http://winefolly.com)），浏览海量资源。该网站拥有几十万用户，并为大量消费者和专业人员所使用，深受喜爱。

## 停不下来的酒途冒险

或许你想储存有升值空间的葡萄酒，又或许你希望能毫不费劲地浏览餐厅里的葡萄酒酒单。在深入了解葡萄酒之前，我们要意识到葡萄酒王国之庞大远远超出我们的想象：



上千种酿酒葡萄品种



数千个出产独特葡萄酒的产区



平均每天有 600 种新酒上市

幸而，当你掌握了扎实的基础知识，葡萄酒领域就并非无法攻破。好的基础能指导我们购买到性价比 high 且口感好的葡萄酒。

完成以下挑战后，你对选择和品鉴葡萄酒会更具信心。



此书共介绍了 55 种葡萄酒，品尝其中至少 34 种（千万别同时品尝！）。好好记录**品鉴笔记**（第 21 页）。



本书共介绍了 12 个国家的葡萄酒，至少品尝每个国家的任意一款（第 176 ~ 217 页）。



学习如何**盲品**（第 12 ~ 21 页）你最喜欢的葡萄酒，当然，尽量从单一品种葡萄酒开始。

# 目录

## Contents

葡萄酒入门指南

VI

## 01 葡萄美酒尽话你知

### FUNDAMENTALS



流淌的文化：葡萄酒基础知识

2

葡萄酒轻百科

4

酒瓶的秘密

6

葡萄酒品鉴的 5 个关键词

9

“尝”识杯中酒

12

观色

14

闻香

16

品味

18

归纳

20

开瓶之后，微醺之前

22

选对酒杯

24

侍酒

26

温度适宜酒方美

28

储存葡萄酒

29

从来佳酿配美食

30

风味搭配理论

32

奶酪搭配

34

肉类搭配

35

蔬菜搭配

36

草本类 / 香料搭配

37

## 02 稀世佳酿： 一生要尝的 55 款经典葡萄酒

### STYLES OF WINE



|           |     |
|-----------|-----|
| 可视化图表使用指南 | 42  |
| 起泡酒       | 44  |
| 轻盈酒体白葡萄酒  | 54  |
| 饱满酒体白葡萄酒  | 70  |
| 芳香型白葡萄酒   | 80  |
| 桃红葡萄酒     | 92  |
| 轻盈酒体红葡萄酒  | 96  |
| 中度酒体红葡萄酒  | 102 |
| 饱满酒体红葡萄酒  | 130 |
| 甜酒        | 158 |

## 03 绕着地球寻美酒

### WINE REGIONS



|         |     |
|---------|-----|
| 世界葡萄酒产区 | 176 |
| 阿根廷     | 178 |
| 澳大利亚    | 180 |
| 奥地利     | 184 |
| 智利      | 186 |
| 法国      | 188 |
| 德国      | 196 |
| 意大利     | 198 |
| 新西兰     | 202 |
| 葡萄牙     | 204 |
| 南非      | 206 |
| 西班牙     | 208 |
| 美国      | 210 |
| 附录      | 222 |
| 索引      | 218 |



# 葡萄美酒尽话你知

## FUNDAMENTALS



# 流淌的文化：葡萄酒基础知识

## WINE BASICS

### 葡萄酒轻百科

葡萄酒的定义、酿酒葡萄品种、产区以及葡萄酒的成分。

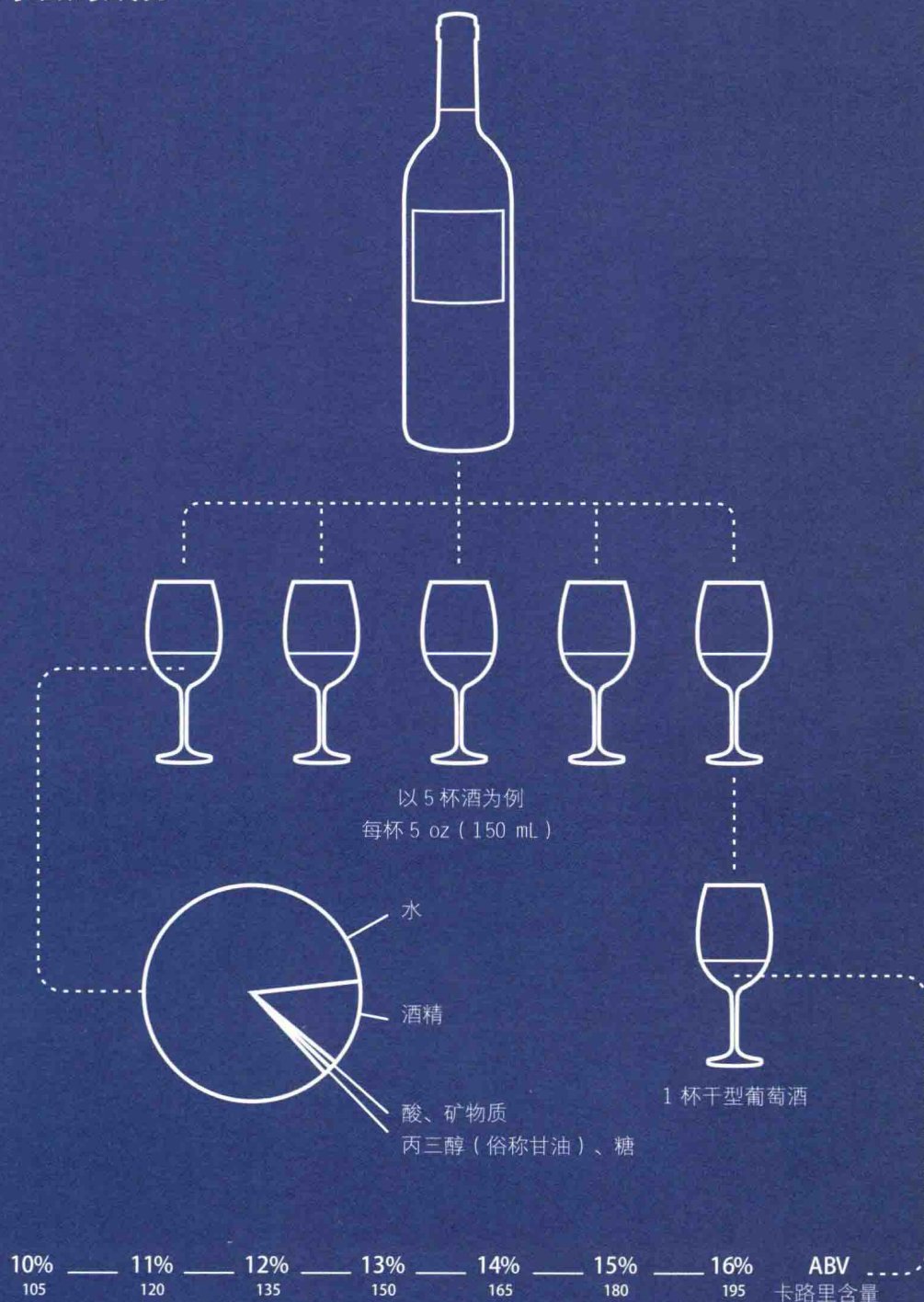
### 酒瓶的秘密

葡萄酒饮用、亚硫酸盐含量标准、酒瓶尺寸，以及葡萄酒命名方式。

### 葡萄酒品鉴的 5 个关键词

葡萄酒有 5 个基本特征：甜度、酸度、单宁、酒精和酒体。

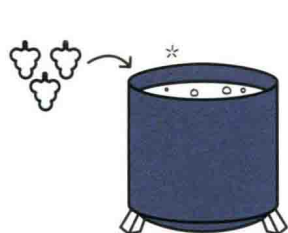
# 葡萄酒的成分



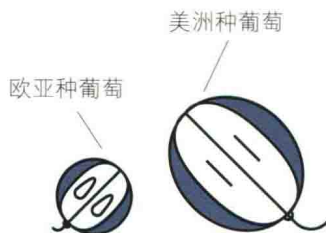
注：ABV= Alcohol by Volume，酒精体积百分比，即通常说的酒精含量。

oz：盎司。液体计量单位，1 盎司约等于 30 毫升。

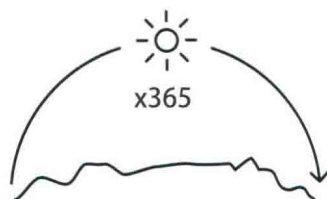
# 葡萄酒轻百科 WHAT IS WINE?



**葡萄酒**是一种由葡萄发酵而成的酒精饮品。就技术层面而言，虽然任何水果都能制成酒精饮品，但使用最多的还是葡萄。



**酿酒葡萄**与鲜食葡萄有所不同，它们的果粒更小，果肉更甜，并带有种子。



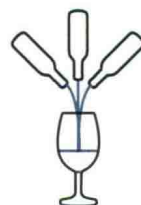
**葡萄藤**一年挂果。在北半球，采摘季是八月至十月；南半球则是二月至四月。



**酒瓶所标年份 (Vintage)** 通常指采摘葡萄的年份，无年份葡萄酒 (Non-Vintage=NV) 则是由不同年份的葡萄混酿而成。



**单一品种葡萄酒**指用同一品种的葡萄酿制的葡萄酒 (例如，黑皮诺，第 100 页)。



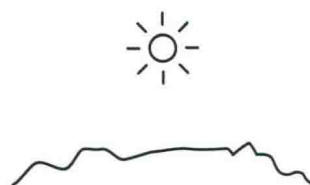
**混酿葡萄酒**是由品种、产区、年份不同的葡萄酒混合调配而成 (例如，波尔多混酿，第 134 页)。



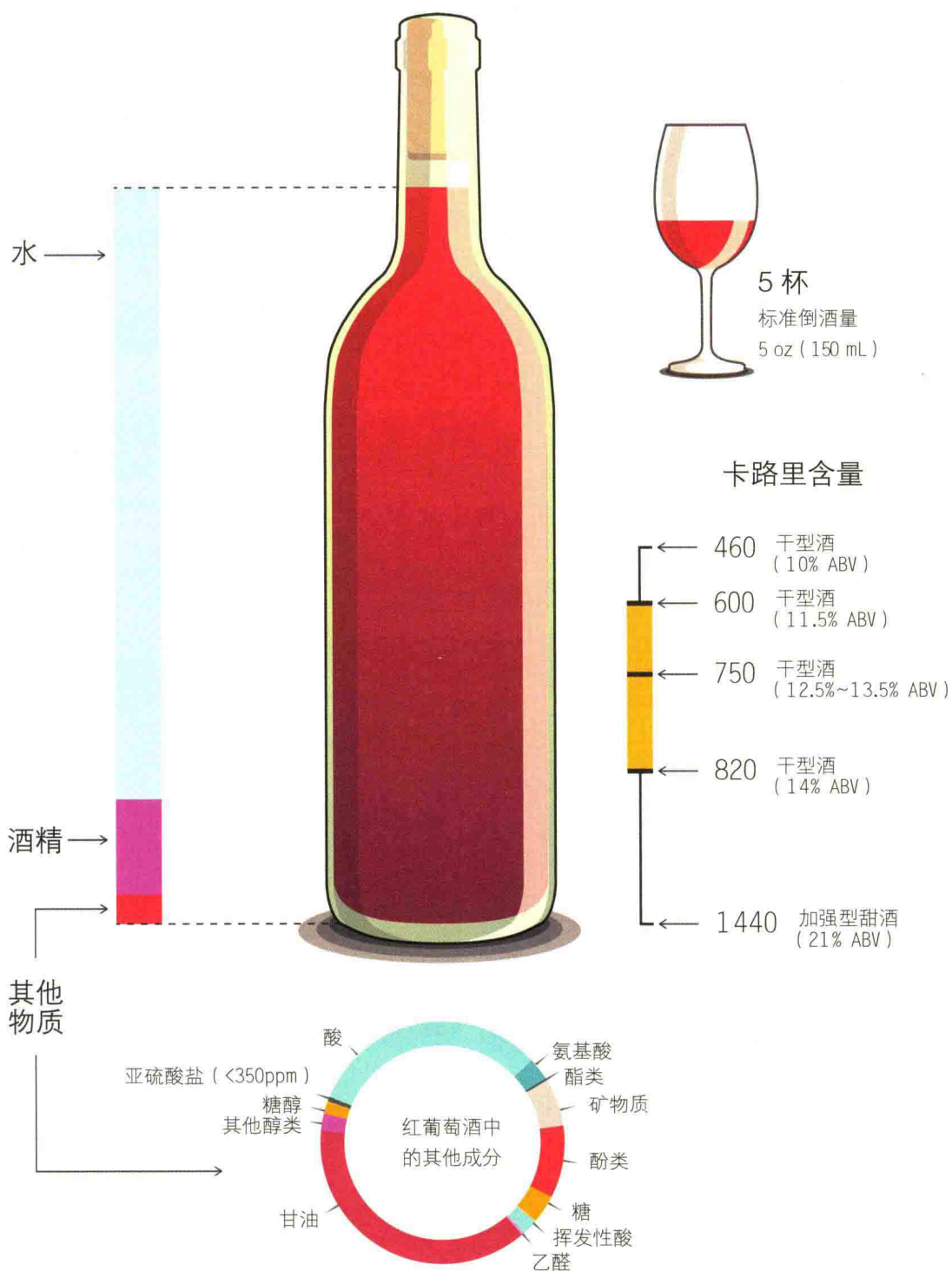
**温带气候**最利于葡萄生长，例如在北美洲，从墨西哥北部到加拿大南部都适于葡萄生长。



**凉爽气候**地区酿制的葡萄酒尝起来较酸涩。



**温暖气候**地区酿制的葡萄酒尝起来较醇甜。



注: ppm (parts per million) : 百万分之一。

# 酒瓶的秘密 WINE BOTTLE FACTS

## 饮酒须知

### 🍷 标准瓶尺寸

750 mL 的标准瓶可以倒 5 杯酒。

### 🍷 标准倒酒量

一杯的标准倒酒量为 5 oz (150 mL)，平均每杯含有 150 卡路里以及 0 ~ 2 克碳水化合物。

### 💖 健康饮酒

美国国家癌症研究所建议女性每日饮酒不超过一杯，男性不超过两杯。

### 🍷 每天一杯酒

成年人每天饮酒一杯，其一生饮酒将超过 4000 瓶。

一瓶葡萄酒中除了大部分是发酵葡萄汁之外，还含有一部分具有杀菌和防腐作用的天然硫（又称为亚硫酸盐）。

## 亚硫酸盐

约有 1% 的人对亚硫酸盐过敏，所以葡萄酒中亚硫酸盐含量超过 10 ppm (百万分之一)，酿酒厂就必须在酒标上标出。在美国，葡萄酒中的亚硫酸盐含量不得超过 350 ppm，有机酒不得超过 100 ppm。然而，一罐可乐中亚硫酸盐含量有 350 ppm，炸薯条有 1900 ppm，干果大约有 3500 ppm。

## 酒瓶尺寸



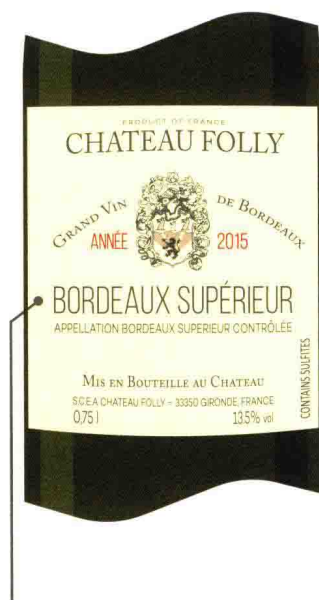
## 葡萄酒的命名方式



### 以葡萄品种命名

葡萄酒可以葡萄品种命名。如图：该德国葡萄酒标上的名称为一个酿酒葡萄品种——雷司令。每个国家都对单一品种葡萄酒酒标注明的葡萄品种含量有最低规定。

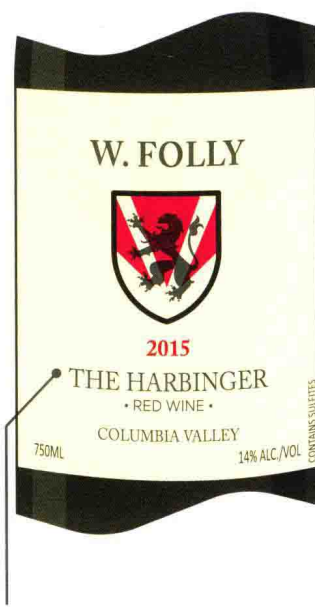
- 75% 美国、智利、新西兰、南非、澳大利亚
- 80% 阿根廷
- 85% 意大利、法国、德国、奥地利、葡萄牙



### 以产区命名

葡萄酒可以产区命名。这支法国葡萄酒名为超级波尔多。了解波尔多的人都知道，这一地区种植的葡萄品种主要为梅洛、赤霞珠，葡萄酒多为这两者混酿。通常以产区为葡萄酒命名的国家有：

- 法国
- 意大利
- 西班牙
- 葡萄牙



### 以自创名命名

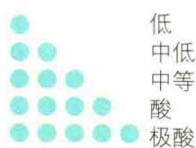
葡萄酒还可以自创名命名。多数情况下，被命名的酒属于混酿型葡萄酒，且对厂商而言具有一定独特性。有时，厂商为了区分其出产的不同葡萄酒，也会为单一品种葡萄酒命名。



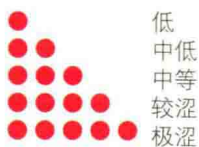
## 甜度 SWEETNESS



## 酸度 ACIDITY



## 单宁 TANNIN



## 酒精 ALCOHOL



## 酒体 BODY





## BASIC WINE CHARACTERISTICS 葡萄酒品鉴的 5 个关键词

评价一瓶葡萄酒，主要从以下五个特征入手：甜度、酸度、单宁、酒精和酒体。

### 甜度

葡萄酒甜度来自残糖（RS）。残糖是指葡萄汁经过发酵后，未转化成酒精，残留于葡萄酒中的糖分。



我们描述甜度范围是从极干型到极甜型。通常每杯干型葡萄酒含有半茶匙的糖分。下图为描述葡萄酒甜度的标准词汇。

**认知甜度 ( Perceived Sweetness):**  
相同甜度水平下，低酸度的葡萄酒尝起来比高酸度的葡萄酒更甜。

### 甜度水平

以 5 oz 每杯为例，不同甜度水平的静止葡萄酒中的卡路里含量（cal）和残糖量（RS）：

| 极干型                                                                                | 干型                                                                                  | 半干型                                                                                 | 甜型                                                                                  | 极甜型                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |
| 0 cal                                                                              | 0 ~ 6 cal                                                                           | 10 ~ 21 cal                                                                         | 21 ~ 72 cal                                                                         | 72 ~ 130 cal                                                                        |
| 少于 1 g/L RS                                                                        | 1 ~ 10 g/L RS                                                                       | 17 ~ 35 g/L RS                                                                      | 25 ~ 120 g/L RS                                                                     | 120 ~ 220 g/L RS                                                                    |

以 5 oz 每杯为例，不同甜度水平的起泡酒中的卡路里含量和含糖量（以茶匙为单位）。

| 自然干型                                                                                | 超天然型                                                                                | 天然型                                                                                 | 极干型                                                                                 | 干型                                                                                  | 半干型                                                                                 | 甜型                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 0 ~ 2 cal                                                                           | 0 ~ 5 cal                                                                           | 0 ~ 7 cal                                                                           | 7 ~ 10 cal                                                                          | 10 ~ 20 cal                                                                         | 20 ~ 30 cal                                                                         | 30+ cal                                                                               |
| 0 ~ 3 g/L RS                                                                        | 0 ~ 6 g/L RS                                                                        | 0 ~ 12 g/L RS                                                                       | 12 ~ 17 g/L RS                                                                      | 17 ~ 32 g/L RS                                                                      | 32 ~ 50 g/L RS                                                                      | 50+ g/L RS                                                                            |



柠檬  
2 pH



酸奶  
4.5 pH

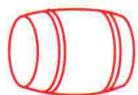
### 葡萄酒酸度范围：

葡萄酒酸度范围在 pH 值 2.5 ~ 4.5 之间。pH 值为 3 的葡萄酒比 pH 值为 4 的葡萄酒酸 10 倍。



### 缩合单宁（葡萄单宁）：

缩合单宁来自葡萄皮、葡萄籽和葡萄梗，有苦味和涩感，并具有强抗氧化作用。



新橡木桶



用过的橡木桶

### 水解单宁（橡木单宁）：

与旧橡木桶相比，新橡木桶能赋予葡萄酒更多的单宁。

## 酸度

酸是葡萄酒的主要属性，其作用在于为葡萄酒带来尖酸风味和爽口的酸味。葡萄酒中大部分的酸性物质来源于葡萄，如酒石酸、苹果酸和柠檬酸。同许多水果一样，葡萄酒偏酸性，pH 值范围大约为 2.5 ~ 4.5（7 为中性）。

一个关于酸度的事实是，葡萄越成熟，酸度越低。因此，由于寒冷地区的葡萄不易成熟，其出产的葡萄酒酸度较高。

## 单宁

单宁是天然酚类物质，多存在于植物中。由于白葡萄酒需去皮发酵，所以单宁的特质体现不明显，但对红葡萄酒来说，单宁就像灵魂的体现，尤为重要。单宁并不能表现出各个产区的风味独特性，但却是所有红葡萄酒的酒体结构必不可少的元素。

单宁有两个来源：葡萄皮和葡萄籽，以及新橡木桶。

品尝单宁，需专注于舌头的感受。高单宁的葡萄酒会去除舌头上的蛋白质，引起干燥和紧缩的感觉，这种感觉称为“涩”。高单宁的葡萄酒可化解肉类、芝士和意大利面的油腻感，这就是为什么此类葡萄酒通常配餐饮用。