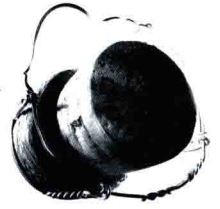


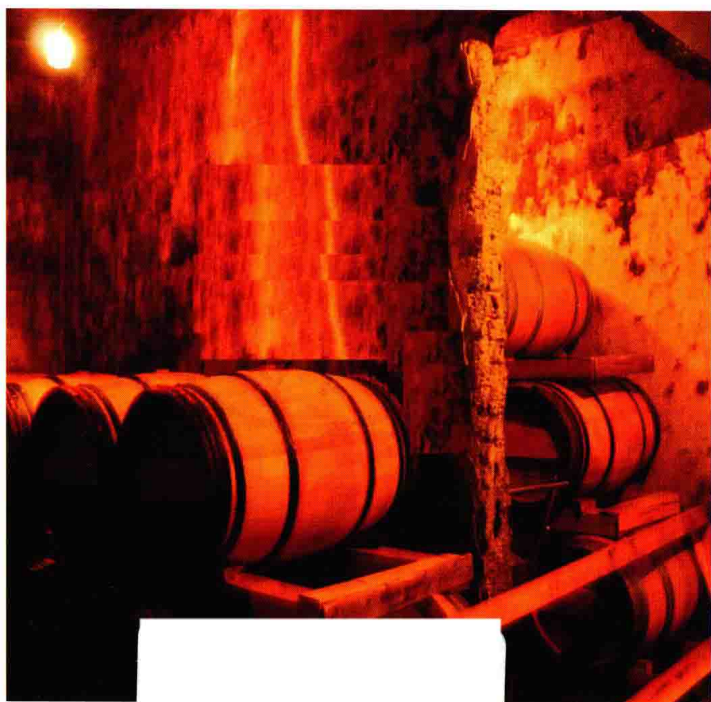
Encyclopedia of wine

葡萄酒事典



葡萄酒事典

[日] 木村克己 ◆ 主编 王美玲 ◆ 译



中國民族攝影藝術出版社

版权所有 侵权必究

图书在版编目（C I P）数据

葡萄酒事典 / (日) 木村克己主编 ; 王美玲译

. -- 北京 : 中国民族摄影艺术出版社, 2016.11

ISBN 978-7-5122-0909-1

I. ①葡… II. ①木… ②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208942号

TITLE: [ワインの大事典]

BY: [木村 克己]

Copyright © SEIBIDO SHUPPAN, 2014

Original Japanese language edition published by SEIBIDO SHUPPAN Co.,Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with SEIBIDO SHUPPAN Co.,Ltd.,Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本成美堂出版株式会社授权北京书中缘图书有限公司出品并由中国民族摄影艺术出版社在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

著作权合同登记号: 01-2016-5947



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总 策 划: 陈 庆

策 划: 陈 辉

设计制作: 王 青

书 名: 葡萄酒事典

主 编: [日] 木村克己

译 者: 王美玲

责 编: 连 莲 张 宇

出 版: 中国民族摄影艺术出版社

地 址: 北京东城区和平里北街14号 (100013)

发 行: 010-64906396 64211754 84250639

印 刷: 北京利丰雅高长城印刷有限公司

开 本: 1/16 170mm × 240mm

印 张: 14

字 数: 56千字

版 次: 2017年1月第1版第1次印刷

ISBN 978-7-5122-0909-1

定 价: 88.00元



- 本书数据、内容会根据实际情况发生改变。
- 根据生产年份，同一品牌的葡萄酒和口感也存在差异。
- 酒瓶图像为抽象概念，其生产年份、标签标识、设计等均会存在差异。此外，也存在停止销售的情况。

第1章

葡萄酒的基础知识



葡萄酒的魅力..... 2

葡萄酒的历史

葡萄酒的诞生..... 4

葡萄酒的世界传播之旅..... 6

葡萄酒的基础

葡萄树和葡萄的基础知识..... 8

木质酒樽和不锈钢酒桶..... 10

专栏 传统国家和新世界 12

第2章

葡萄酒的品尝方法



乐享葡萄酒的方法..... 14

挑选葡萄酒

标签的解读方法..... 16

葡萄酒的相关法律..... 20

葡萄的收获年份..... 22

在餐厅如何点酒..... 24

可任意购买葡萄酒的时代..... 26

畅饮葡萄酒

侍酒师式品尝手法..... 30

葡萄酒的“外观”色调..... 34

感知香气的3个阶段 36

葡萄酒味道的核心..... 38

再次确认“葡萄酒的魅力” 40

葡萄酒和料理

葡萄酒与料理的搭配乐趣..... 42

餐前酒、餐后酒的乐享方法..... 48

家庭享用

挑选与葡萄酒相搭配的玻璃杯..... 50

熟知适合美味畅饮的温度..... 52

专栏 葡萄酒相关资格 54

目录

第3章

葡萄酒的酿造方法

葡萄酒酿造前的准备工作

适合栽培优质葡萄的场所	56
葡萄酒专用葡萄的栽培方法	58
收获的葡萄向葡萄酒完美变身！	60
葡萄酒味道由葡萄决定！	62

葡萄酒专用葡萄

赤霞珠	64
品丽珠	65
梅尔诺	66
黑皮诺	67
麝香·蓓蕾玫瑰/佳美	68
纳比奥罗/西拉	69
丹魄/圣祖维斯	70
佳美娜/仙粉黛	71
霞多丽	72
雷司令	73
赛美蓉	74

长相思	75
甲州/帕罗米诺	76
麝香/密斯卡黛	77
特雷比奥罗/维奥涅尔	78
富尔民特/灰皮诺	78

葡萄酒的酿制方法

红葡萄酒与白葡萄酒的差异	80
何谓红葡萄酒？	82
何谓白葡萄酒？	83
玫瑰红葡萄酒的3种酿制方法	84
起泡葡萄酒的酿制方法	86
贵腐葡萄酒的酿制方法	88
酒精强化葡萄酒的酿制方法	90
热门的有机葡萄酒	92
日本产有机葡萄酒的现状	94

专栏 受到世界认可的日本葡萄	96
-----------------------	----



世界葡萄酒产地地图 98

法国葡萄酒 100

波尔多

梅多克产区 102

格拉芙产区 104

苏特恩产区 105

圣埃美隆产区 106

其他产区 107

勃艮第

夏布利产区 108

夜丘产区 110

伯恩丘产区 111

博若莱产区 112

其他产区 113

罗纳河谷流域

北罗纳产区 114

南罗纳产区 116

卢瓦尔河谷流域 118

阿尔萨斯 120

香槟产区 122

普罗旺斯 124

朗格多克 & 鲁西永 126

意大利葡萄酒 128

皮埃蒙特（红葡萄酒） 130

皮埃蒙特（白葡萄酒） 132

托斯卡纳 134

威尼托 136

其他大区 138

德国葡萄酒 140

摩泽尔 142

莱茵高 144

西班牙葡萄酒 146

里奥哈 148

卡特鲁西亚 150

其他产区 152

葡萄牙葡萄酒 154

目录

杜奥/绿酒/杜罗	156
其他欧洲葡萄酒	158
瑞士、奥地利	158
匈牙利/克罗地亚/罗马尼亚	160
美国葡萄酒	163
加利福尼亚州	164
俄勒冈州、华盛顿州	166
澳大利亚葡萄酒	168
南澳大利亚州	170
新南威尔士州	172
智利葡萄酒	174
阿空加瓜地区、中央山谷	176
南部产区	178
阿根廷葡萄酒	180
萨尔塔	182
门多萨	184
新西兰葡萄酒	186
北岛	188
南岛	190

南非葡萄酒	192
斯泰伦布什	194
帕尔产区、其他	196
专栏 世界各国葡萄酒消费量	198



侍酒师的工作	200
酒瓶的形状	202
软木塞的作用	204
醒酒的操作方法	205
葡萄酒用语辞典	206
葡萄酒问与答	212

第 1 章

葡萄酒的基础知识



葡萄酒由比人类历史更悠久的葡萄酿造而成。

无论在任何时代，
葡萄酒的魅力均令人们折服，
让我们共同学习其基础知识吧。

葡萄酒的魅力



葡萄酒，也有它的传说，宛若一部长篇连续剧：它的起源、宗教性作用、产业和贸易发展的历史、扎根于各种土壤的酿造厂的传统、葡萄品种的改良，以及该年份的栽培、酿造……



葡萄酒既是饮品，也是大自然赐予之物

世界的各种酒类，即酒精饮料可以大致分为“酿造酒”、“蒸馏酒”、“混合酒”三大类。根据原料等要素的不同，还可以对酿制方法进行更详细的分类。与谷物等不同，葡萄本身就含有糖分，不需要进行糖化，因此，葡萄酒可以称得上是工程最简单的酿造酒之一。压榨后的果汁通过微生物之力酿造成葡萄酒，可谓是大自然的赠品。



根据产地和葡萄、年代的不同，其味道会存在差异

葡萄酒主要受葡萄品种、土壤、产地气候和该年气象条件等因素的影响，同时能够如实地反映出葡萄的优劣，可谓是既纤细又深邃的饮品。即使能够对天气进行预报，但人类的力量并不能控制雨量、日

照时长、气温等，优质年和劣质年的存在是不争的事实。然而，人类可以竭尽全力培育出更加优质的葡萄，以酿造优质的葡萄酒。根据品种的不同，生产量和栽培方法也存在差异，由稀少高价值的葡萄或良苦用心培育并严格筛选的葡萄酿造而成的葡萄酒也会存在不同。此外，还有需要长期熟成的葡萄酒和不需要长期熟成的葡萄酒，以及即使多年珍贵保存也不会变得美味的葡萄酒等，每种葡萄酒均有最适合它的饮用时间。就像“还有些生涩”、“过度熟成”等表达的那样，不错过饮用的最佳时机是非常重要的。





纯朴的感动正是乐享葡萄酒的 本质

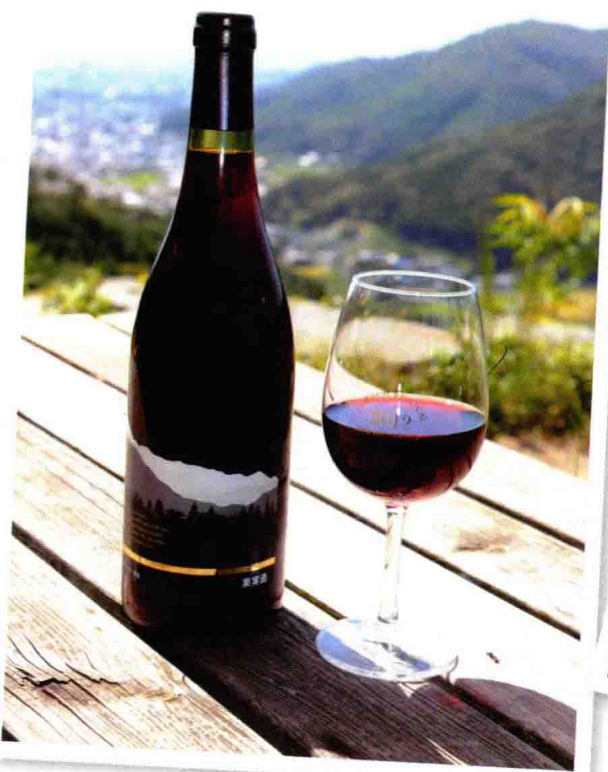
葡萄酒的标签上记载着原料葡萄的品种名、产地和生产者、年号等众多信息。可能人们会认为倘若不知晓这些信息，就不能享受到葡萄酒的乐趣，其实并非如此。与其痛苦地思考，不如轻松地试着去探寻。根据你的爱好，也许就会找到打开通往葡萄酒世界之门的金钥匙。不借助葡萄酒的名称，只是单纯的相识，就会产生至今为止从未有过的感动，再配以相得益彰的料理，其可能性将会进一步扩大。



该葡萄酒能否称得上美味，一 切由您定夺

个人认为，葡萄酒的复杂性与它的价格区间之广也存在着密切的关系。有的人中意长期熟成的高价位葡萄酒，也有许多人对可以轻松买到手的廉价葡萄酒情有独钟。无论如何，百饮不厌才是乐享葡萄酒的重中之重。在从事侍酒师工作之时，有的客人会问到：“肉类搭配红葡萄酒；鱼类搭配白葡萄酒，那么玫瑰红和起泡葡萄酒怎么搭配料理啊？”等问题。实际上，该问题并没有固定的答案，因为葡萄酒的味道多种多样，与料理口味相搭配的葡萄酒也不能一概而论。那么，到底怎样搭配才会美味呢？答案只有一个——根据口感和经验去探寻。希望本书中的各种信息将会成为您探寻之旅的线索。

木村克己





葡萄酒的诞生

葡萄酒历史悠久，据说诞生于5000年前。通过了解葡萄酒历史，也许品尝到的葡萄酒口味也会发生些许变化。

葡萄酒词源和葡萄的存在

我们通常使用的葡萄酒（Wine）一词虽然是英语，但其词源是拉丁语中的 Vinumu（表示由葡萄酿造而成的酒）。此外，Vinumu的词源被认为是 Vitis（表示葡萄树、常春藤）。另外，也有一说认为古印度传说中意为“不死之约”神酒的“Vena”是其词源。

“充满生命力（Vitality）”可以用来形容精气十足、活力无限的人，这里的 Vitality 也是源于葡萄。总之，葡萄是人类活力之源。

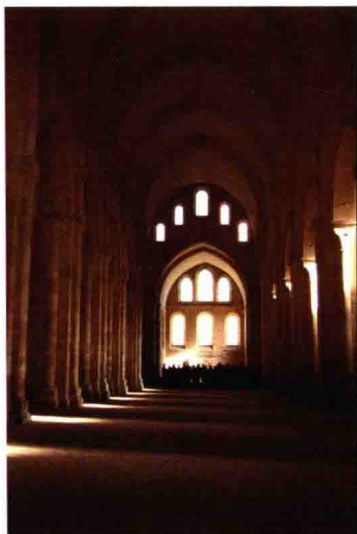
人类诞生于距今200万年之前，与此相对，据说在6000万年前，地球上便存在与现在趋于相同的葡萄种子。也许，人类初次吃到的果实便是葡萄。作为果实的葡萄源于黑海周边。

酵母是发酵过程中必需的微生物，据说它在35亿年前便存在于地球上。葡萄皮中富有天然酵母，在进行果汁压榨时为发酵做准备。

葡萄酒的起源

那么，葡萄酒是何时诞生的呢？在现今伊拉克周边的美索不达米亚建立文明的苏美尔人留下了关于葡萄酒酿造的壁画，而此画创作于公元前3000年左右。此外，同一时期的文学史诗《吉尔伽美什》中也有国王宴请船工饮用葡萄酒的桥段。通常认为，葡萄酒源于该时期。

公元前3000~前1500年，埃及也进行着葡萄酒的酿造，但只有国王和贵族能够饮用，当葡萄酒传入古希腊之后，才在平民百姓中得以普及。



发展至与宗教相结合的欧洲

饮酒文化在古希腊的平民中得以发展，成为社交场合的根基。

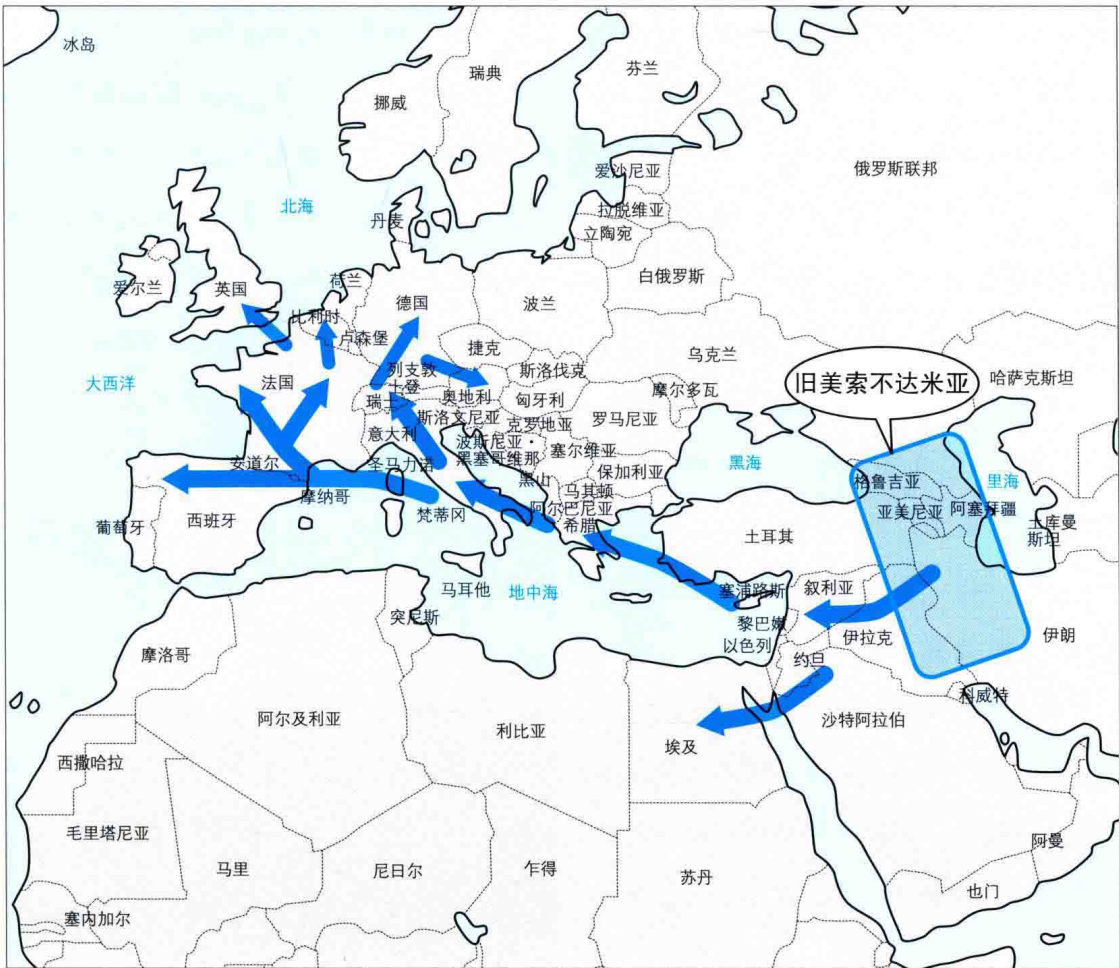
葡萄酒自公元前200年左右从古希腊传播至古罗马，古罗马领域的扩张成为葡萄酒在欧洲全境得以发展的契机。

公元800年前后，建立法兰克王国的查理一世认定基督教为希腊正教，被崇为“基督之血”的葡萄酒渗透于人们的生活

之中。

在列奥纳多·达·芬奇的知名画作《最后的晚餐》中，基督提到“这块面包是我的肉，这杯葡萄酒是我的血，请大家铭记”。对于基督教而言，葡萄酒的存在不可缺少。当然，葡萄酒的酿造中心是基督教修道院，也是利用栽培葡萄进行葡萄酒制造的酿造厂。

葡萄酒传播图





葡萄酒的世界传播之旅

葡萄的栽培、葡萄酒的酿造如今已扩展至全世界。越来越多的欧洲葡萄酒国家不断酿造品质毫不逊色于传统国的葡萄酒。葡萄酒的未来将会如何发展呢？

在大航海时代传至南美

在15世纪，欧洲迎来了大航海时代。通过以西班牙和葡萄牙为首的开拓者，葡萄被传至智利、阿根廷以及南非等地。

智利在16世纪前叶被西班牙人征服，而欧洲葡萄酒最初就被带到这里。以教会和修道院为中心，人们进行葡萄酒的酿造，并将其用于基督教节日之中。

同一时期，西班牙神父在阿根廷对葡萄酒进行传播，从法国移民至美国加利福尼亚的人们也开始从事葡萄酒的酿造。

葡萄酒酿造技术分别在17世纪中叶、18世纪末传至南非和澳大利亚。如今，这些国家均已成为知名酿造地。

世界的葡萄酒产量

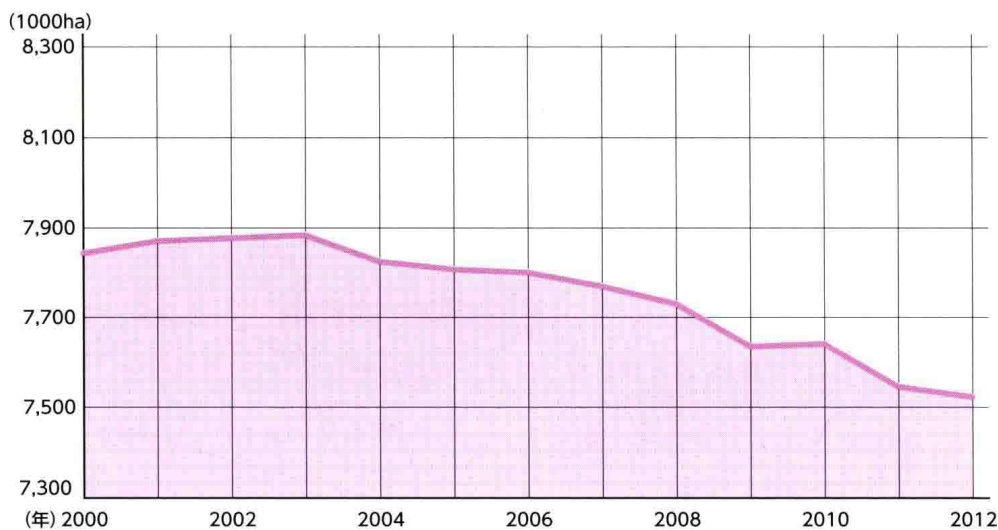
世界的葡萄酒产量在20世纪70年代达到顶峰，之后逐步减少。酒精饮料的世界性消费减少，以及对低酒精的追求趋势是导致这一现象的原因。然而，由于高级葡萄酒市场的涨价趋势，也有专家分析认

为应该将葡萄酒的需求从量向质这一方向进行转变。

国际葡萄和葡萄酒组织（OIV）以葡萄栽培、葡萄酒酿造的科学性、技术性领域为中心，对世界上的葡萄酒相关项目进行调查。据该机构调查得知，2012年的葡萄栽培面积约752万公顷。近10年内正在不断减少。欧洲葡萄酒生产国面对着农家继承者不断减少的问题，而美洲和大洋洲等地却在不断增加。这也体现在生产量上，2012年全世界的葡萄酒生产量约2500万升，其中欧洲各国的比例在减少，而美洲的生产量在提高。

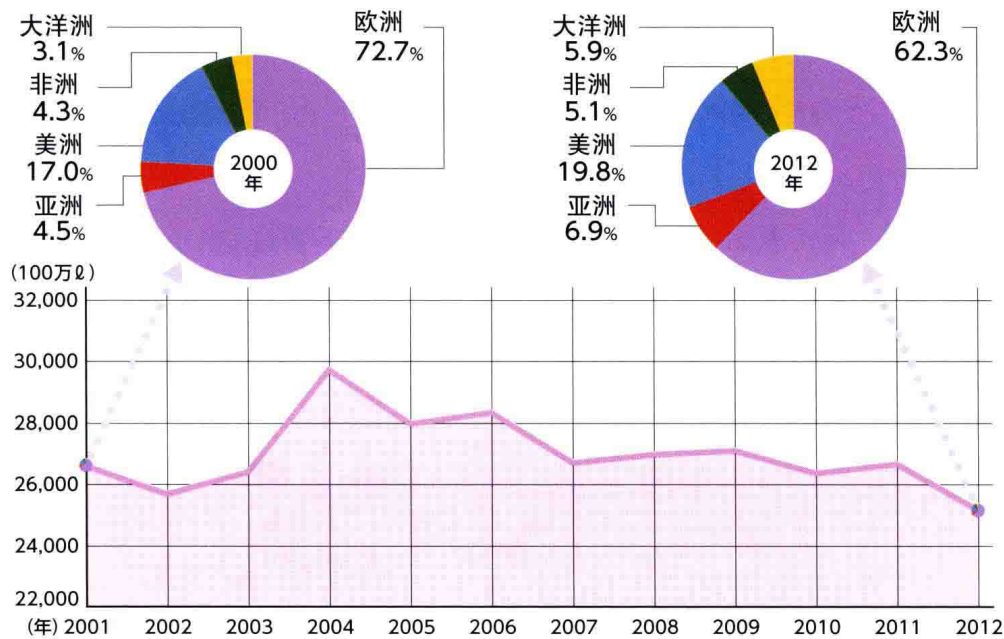


世界葡萄田的面积



注：主要指专门用于酿造葡萄酒的葡萄田。
注：根据OIV（国际葡萄和葡萄酒组织）在2013年公布的资料。

世界的葡萄酒生产



注：根据OIV（国际葡萄和葡萄酒组织）在2013年公布的资料。



葡萄树和葡萄的基础知识

葡萄先于人类存在于地球上。知晓葡萄这一植物的特征和品种，是发掘适合自己的葡萄酒的第一步。

葡萄营养充沛

葡萄的花呈穗状，果实呈串状。既可以直接食用，也可以加工成葡萄干、果汁、罐头等，其中用于食品加工的比例很大。

葡萄的果实由果皮、果肉、种子构成，虽然粒小，但营养充沛。果肉部分富含水分、糖分、酒石酸和苹果酸等有机酸、钾和钠等矿物质。其中，酒石酸是一种仅存在于葡萄之中的有机酸。果皮内侧的糖分最高，而种子的酸度较高。果皮中多富含单宁等酚类化合物等，汇集了多种营养要素。

欧洲VS美国

葡萄可以分为多个种类。主要包括欧洲系葡萄（*Vitis Vinifera*）和美洲系葡萄（*Vitis Labrusca*）。适合葡萄酒酿造的主要是欧洲系葡萄。美洲系葡萄主要用于直接食用和加工，虽然一部分品种也被用于葡萄酒的酿制，但却具有“狐臭”这种特殊气味。

酿酒葡萄的特征是粒儿小、果皮厚，糖分和酸度高也是非常重要的因素。与美洲系葡萄相比，欧洲系葡萄更加符合这一

