



走进葡萄酒王国

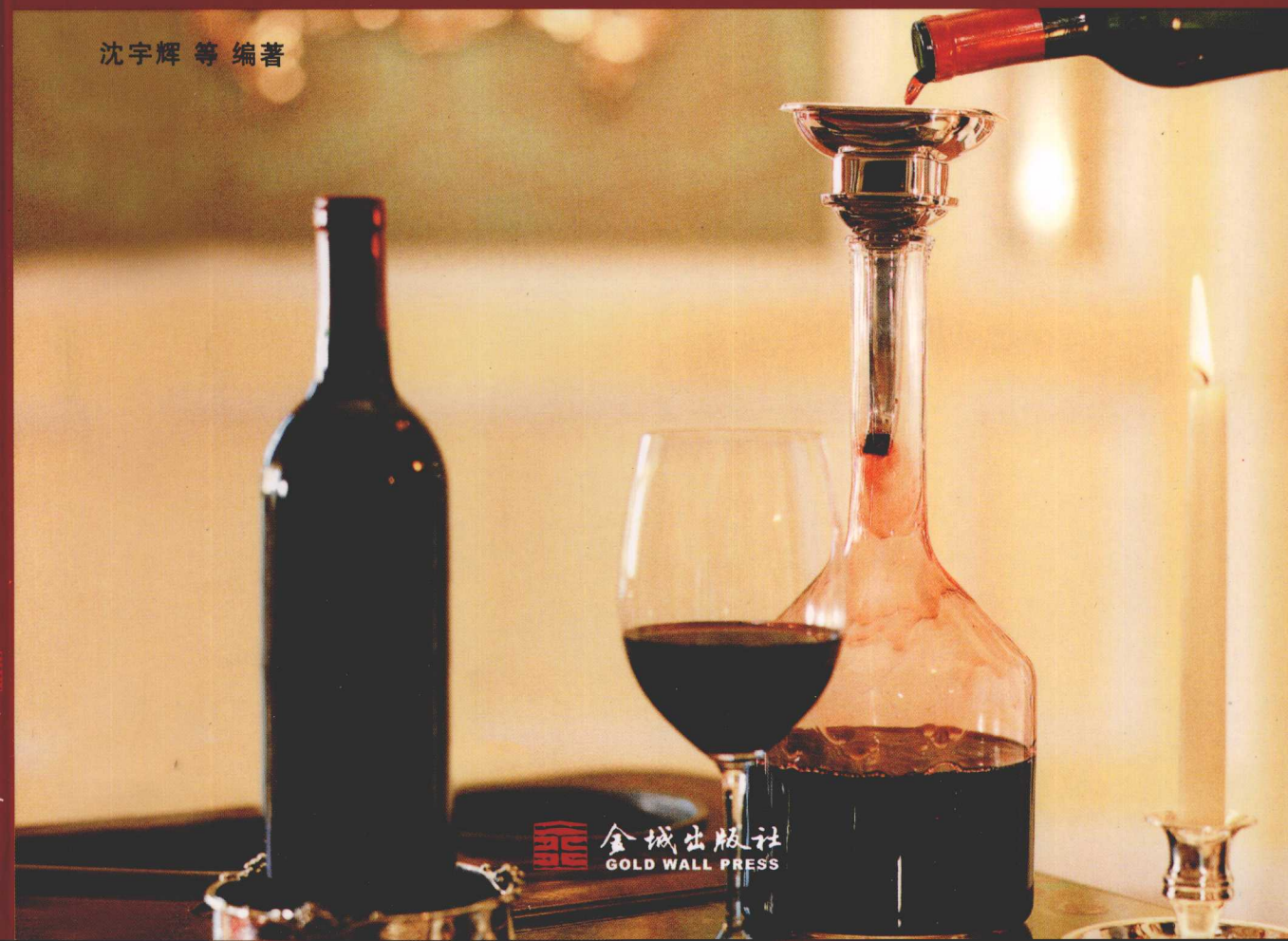
WALK INTO THE WINE KINGDOM

Wine Guide

BY AUSSINO

葡萄酒鉴 (上)

沈宇辉 等 编著



金城出版社
GOLD WALL PRESS

Wine Guide
BY AUSSINO

葡萄酒鉴
(上)

走进葡萄酒王国
WALK INTO THE WINE KINGDOM

沈宇辉 等 编著

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒鉴/沈宇辉等 编著. -北京:金城出版社, 2008.1
ISBN 978-7-80084-993-0

I. 葡… II. 沈… III. 葡萄酒-基本知识 IV. TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第136438号

葡萄酒鉴

作 者 沈宇辉等 编著
责任编辑 苏 雷
开 本 180x240毫米 1/16
印 张 27
字 数 240千字
版 次 2008年1月第1版 2008年1月第1次印刷
印 刷 北京蓝星球印刷有限公司
书 号 978-7-80084-993-0
定 价 68.00元(上、下册)

出版发行 **金城出版社** 北京市朝阳区和平街11区37号楼 邮编: 100013
发 行 部 (010)84254364
编 辑 部 (010)64210080
总 编 室 (010)64228516
网 址 <http://www.jccb.com>
电子邮箱 jinchengchuban@163.com
法律顾问 陈鹰律师事务所(010)64970501



P
REFACE
序言

Robert Shen: The Beautiful New Life of WINE GUIDE BY AUSSINO

《葡萄酒鉴》的美丽新生

文：沈宇辉

富隆酒业CEO，波尔多葡萄酒推广杰出人物荣誉勋章获得者，葡萄酒文化传播中国先行者，国内第一本原创葡萄酒知识中文读物——《富隆酒鉴》创始人。



写这篇前言的时候，我特意将以往富隆酒鉴的前言一一重温，感触颇深。

五年前，我开始着手编写《富隆酒鉴》，当时只是出于一种好玩的心情和对葡萄酒的痴迷，促使我想把更多的，我所知道的葡萄酒知识和故事推荐给大家。希望有更多因葡萄酒而走在一起的好朋友，想有更多的葡萄酒爱好者。但没有想到，这一年一年地下来，时至今日，《富隆酒鉴》几经再版之后，出书这事情，对我而言，已经从一种爱好变成了一种责任。

我的很多朋友，跟我品酒聊天时，会跟我聊起书里的内容，会问我新的一版什么时候再出，会跟我一起分享书中的心得。有时来酒窖挑酒，也会翻开《富隆酒鉴》看看酒庄的故事，了解酒庄的历史，去挑一瓶心头好。

更多的朋友跟我说，《富隆酒鉴》很好，应该一直出下去，应该让更多人看到。我越来越觉得责任重大。

我一直认为，葡萄酒品的是文化，是历史，是内涵。所以，我在经营葡萄酒生意的同时，也一直很希望能够将葡萄酒的文化带给更多人。如果说，各种著名的葡萄酒品牌，各处设计独特的富隆酒窖、酒屋，是我们所带给大家的一些葡萄酒硬件服务，那么《富隆酒鉴》就是提供给大家的软件服务。

更让我值得欣慰的是，给大家提供的这项“软件服务”，不再只是我一个人的事情，有更多的因葡萄酒而走在一起的伙伴和朋友，为新版的这本书贡献着他们的心力，这是一种团队的力量。

从本版起，《富隆酒鉴》已改名为《葡萄酒鉴》并拥有正式的书号，开始在全国各地公开发行。《葡萄酒鉴》共有分上下两册，收录了各类相关的葡萄酒知识、名庄故事和庄主访问等，让大家能更亲切、更准确地感受到，葡萄酒的文化就在你的身边。

从一本只是出自爱好的内部书籍，到现在正式出版发行的公开书籍，这一路走来，我特别要感谢蔡颖姬、苏岚岚、张莉媛和蔡金萍几位，她们对葡萄酒充满了热爱，文章也当然比我写得更好，正因为是有了她们的积极参与，这本《葡萄酒鉴》才拥有了更精彩和丰富的内容。

Cheers，为这本书，为美妙的葡萄酒，为我们的朋友，为我们美好的新生活！

Grace Cai:

The Charms of Wine Culture

感受葡萄酒文化的真正魅力



文:蔡颖姬

富隆葡萄酒文化推广部经理, 国家认证企业培训师, 撰写众多葡萄酒知识文章并主持策划多个专业品酒会及葡萄酒培训活动。

葡萄酒, 对于中国人来说, 并不陌生。我们拥有号称百年字号的葡萄酒厂, 这证明了中国人从很早之前就已经开始酿造自己的葡萄酒了。在很多人的记忆中, 葡萄酒总是要加雪碧、加话梅兑着喝, 那是一种苦涩的难以下咽的滋味。也许因为这个缘故, 人们对葡萄酒也越来越提不起兴趣了, 真正的葡萄酒文化被埋藏在人们的误解里。

自从我进入到这个行业, 接触到真正的葡萄酒文化以后, 我的观念得到了翻天覆地的改变, 我越来越感受到葡萄酒文化的巨大力量:

没有一种酒, 能够像葡萄酒一样, 带有那么多的文化价值在里面。她不仅是时尚健康的饮料, 她更是富有收藏价值的艺术品; 她不仅是人际关系沟通的工具, 她更是提升个人品味和素质的方法。每一瓶葡萄酒都代表了当年当地的风土和人情, 凝聚了酒农和酿酒师们的心血。除了味觉的享受以外, 她还能够给你带来思想和心灵上的震撼与洗礼……这, 就是葡萄酒的魅力。

现在, 人们越来越富足了, 追求高品质生活水平的愿望也越来越迫切了。但葡萄酒文化却仍然被笼罩着神秘的色彩, 大多数人仍然觉得她可望而不可及。为此, 一大帮葡萄酒爱好者们在不遗余力地宣扬着葡萄酒的文化。

我的上司, 富隆酒业的CEO沈宇辉先生, 也是我的启蒙老师。他早在10年前就意识到了国人对葡萄酒文化的缺乏, 出于对葡萄酒的热爱, 他开始把自己对葡萄酒的认识, 去世界各国访问酒庄的经历编写成了国内唯一的一本最详细介绍葡萄酒知识的中文读物《富隆酒鉴》。这本书的推出获得了很多

人的认同, 后来又集合了更多志同道合的朋友一起编写, 渐渐地从薄薄的一本变成厚厚的一本。刚进公司的时候, 手上拿到的, 就是《富隆酒鉴》。开始翻看的时候, 就好像刘姥姥进了大观园一样, 感觉很新鲜有趣。从此, 我踏入了葡萄酒的国度。

后来, 在工作中结识了同样喜欢葡萄酒而且写得一手好文章的美女苏岚岚, 我们几乎是一拍即合。她提议我们可以把《富隆酒鉴》改编出版。因为目前, 市场上类似的书刊大多是外国人书写的译本, 他们中很少人懂得如何把技术性很强的葡萄酒文化跟日常通俗的东西联系结合, 加上中外文化的差异性, 所以葡萄酒文化无法盛行起来。

于是, 由沈总牵头, 我们决定, 出版一本让普通人能看懂的, 而且看完后会爱上的葡萄酒知识读物——《葡萄酒鉴》! 这本书基本上会采用原来的《富隆酒鉴》为底稿, 再进行通俗和简化。本书一共分成上、下册两个部分: 上册是葡萄酒的基础知识部分, 下册是世界名庄的历史故事。我们希望通过这本书深入浅出地把葡萄酒的知识带给读者, 其实葡萄酒知识并不深奥难懂, 她就在你的身边。

看到《富隆酒鉴》变成了《葡萄酒鉴》, 从公司的内刊变成公开出售的书籍, 心里有一种说不出的喜悦。就好像种葡萄的人, 看到自己辛勤浇灌的葡萄树终于开花结果一样。这本书是众多爱酒之人用他们对葡萄酒的爱和热忱写出来的, 相信读者会从字里行间感受得到。我衷心地希望, 有更多的人喜欢这本书, 也请更多的行家给予我们意见, 下次, 我们会做得更好! Cheers!

Lancat:

Let's Go to the World of Wine

大家一起进入快乐的葡萄酒世界



文:苏岚岚

《萧酒》杂志资深编辑, 专栏作家, 图书策划人, 热爱美酒与美食, 网易特邀开设品酒博客:<http://lancatwine.blog.163.com>。

葡萄酒最美妙之处, 便是它们太富于个性, 每一瓶酒都有着微妙的差别: 不同的土地, 不同的庄园, 不同的酒农, 不同的时间, 不同的酿酒师, 酿出各自不同的葡萄酒。每一瓶酒都是一个故事、一个世界, 永远有着不同的葡萄酒带给我们新的体会。

喝葡萄酒远远不是一种情调, 一种姿势, 更不是什么小资什么时尚, 它是一件非常有趣的事。每打开一瓶葡萄酒, 就仿佛开始一段小小的旅行, 喝一口酒, 便一下子去到波尔多的某个小村庄, 皮肤也开始感受到法国阳光的宁静, 在酒里和当地的人交流, 听他们讲过去和现在的故事。这种奇妙的经历让我恋上了葡萄酒。

最幸运的是当我恋上葡萄酒的时候, 遇到了我的导师沈宇辉先生, 那一天开始, 葡萄酒世界的大门为我打开了。沈先生是一个热爱葡萄酒并以此为事业的理想主义者, 十多年前, 本来计划着回国创业的他却另下决心, 为中国开拓出一个全新的葡萄酒王国, 他也成为一个快乐的葡萄酒布道者, 越来越多的朋友因为他而走进了这个丰富多彩的葡萄酒世界也因为他, 我的葡萄酒旅程越走越远, 舌头上的风景越来越丰富。

没有什么能比得上葡萄酒带给我们的健康和多层次快乐, 它让我在工作最忙碌、压力到极限的那段日子, 一杯酒的功夫便迅速释怀, 身心的绳索瞬间松绑。和其它酒不同的是, 葡萄酒是一个健康快乐的天使, 它总是带给我们轻松愉快的心情, 它让葡萄的精灵带着我们的心飞舞, 而不是借用酒精来逃避人生。

因此我也和沈先生一样, 希望更多的人能拥有这样的快乐, 所以花了将近一年的时间编写了这套

书, 这其中许多的知识和经历都来自于沈先生和他身边的一群葡萄酒爱好者们, 我的好朋友Grace、Annie她们总是带给我许多分享葡萄酒的美好时光。有了他们, 才有这本非常实用又轻松易读的书。区别于书架上那些说明书般缺乏生命力的教科书, 这里没有太多生硬的专业术语, 没有故作姿态的教导, 完全不懂葡萄酒的人也能轻易读懂, 同时它又有着丰富的层次, 每一次翻开都有不同的发现, 它可以帮我们迅速进入葡萄酒的美妙世界, 就像当初我一脚踏进一样。

大家来碰杯吧! 此时我们一起分享的, 不仅仅是葡萄酒, 还有因此而开心快乐的人生啊!

走进葡萄酒王国

WALK INTO THE WINE KINGDOM

Index

目录

序言:

PREFACE

- 沈宇辉:《葡萄酒鉴》的美丽新生
Robert Shen: The Beautiful New Life of WINE GUIDE BY AUSSINO

- 蔡颖姬:感受葡萄酒文化的真正魅力
Grace Cai: The Charms of Wine Culture

- 苏岚岚:大家一起进入快乐的葡萄酒世界
Lancat: Let's Go to the World of Wine

第一章:从一颗葡萄到一瓶葡萄酒的历程

CHAPTER 1: THE DEVELOPING PROCESS FROM GRAPE TO WINE

基础篇Preliminary.....2

- 酿酒的葡萄不同于我们平时吃的葡萄
The Wine Grapes are Different from Those We Eat Daily.....2
- 种植酿酒葡萄需要得天独厚的地理条件
Geographical Conditions are Vital for the Cultivation of Wine Grapes.....2
- 酿酒是一种艺术,一种爱好和才能
Winemaking is an Art Form, Combining Interest and Talent.....2
- 葡萄酒的酒精是由新鲜的葡萄发酵而成
The Alcoholic Content of Wine is Created in the Fermenting Process.....2
- 白葡萄酒的酿造过程
The White Winemaking Process.....3
- 红葡萄酒的酿造过程
The Red Winemaking Process.....5
- 酒精强化葡萄酒的酿造过程
The Fortified Winemaking Process.....7
- 气泡酒的酿造过程
The Sparkling Winemaking Process.....9

升级篇Vantage.....12

- 橡木桶的复杂工艺
The Complicated Process of Making Oak Barrels.....12
- 橡木桶和葡萄酒的亲密关系
The Intimate Relationship between Oak Barrel and Wine.....12
- 新世界和旧世界的酿酒方式有何不同
The Different Ways of Winemaking between New World and Old World.....15

第二章:种类繁多的葡萄酒王国

CHAPTER 2: THE KINGDOM OF WINES

初级篇Preliminary.....18

- 红葡萄酒
Red Wine.....18
- 白葡萄酒
White Wine.....18
- 红葡萄酒与白葡萄酒的区别
The Difference between Red Wine and White Wine.....18
- 玫瑰红葡萄酒(粉红葡萄酒)
The Rose Wine.....18
- 干型
Dry Wine.....18
- 半干型
Semi-dry Wine.....18
- 半甜型
Semi-sweet Wine.....18
- 甜型
Sweet Wine.....18
- 静态酒
Wine.....20
- 气泡酒
Sparkling Wine.....20
- 加度酒
Fortified Wine.....20

升级篇Vantage.....21

- 各种葡萄酒的类型及特点
The Different Wine Varieties and Their Features.....21

第三章:葡萄酒赞歌

CHAPTER 3: WINE & HEALTH

初级篇Preliminary.....24

- 葡萄酒可抗氧化、延缓衰老
Wine Can Resist Oxidation and Ward off Senility.....24
- 葡萄酒可防治肾结石
Wine Can Prevent and Cure Kidney Stones.....24
- 葡萄酒可防治感冒
Wine Can Prevent and Cure Colds.....24
- 葡萄酒可提高免疫力
Wine Can Raise the Body's Natural Resistance.....24

- 葡萄酒可平衡饮食结构, 令身体趋于健康的弱碱性体质
Wine Can Balance the Diet Structure and Alkaline Substance Which Can Keep the Body Healthy ..24
- 葡萄酒可促进消化
Wine Can Assist Digestion.....25
- 什么样的葡萄才有功效
What Kind of Grapes Take Effect.....25
- 健康的饮酒三个关键词
Three Key Words for Drinking Wine in a Healthy Way.....25

升级篇Vantage.....26

- 德国人的葡萄酒治感冒秘方
the German Secret to Curing Colds with Wine.....26
- 葡萄酒治感冒实例
Examples of Wine Curing Colds.....26

第四章: 不同个性的葡萄们

CHAPTER 4: INTRODUCTION OF DIFFERENT

GRAPES

初级篇Preliminary.....28

- 酿制红葡萄酒的葡萄品种
Grapes for Red Winemaking.....28
- 酿制白葡萄酒的葡萄品种
Grapes for White Winemaking.....29
- 混合葡萄酒好还是单一葡萄品种酒好
Single Grape or a Blend, Which Produces Better Wine.....29

升级篇Vantage.....30

- 酿制红葡萄酒的葡萄品种
Grapes for Red Winemaking.....30
- 酿制白葡萄酒的葡萄品种
Grapes for White Winemaking.....31

第五章: 当一个葡萄酒买家

CHAPTER 5: BEING A WINE PURCHASER

初级篇Preliminary.....34

- 应该在什么地方购买葡萄酒
Where Should I Buy the Wine.....34
- 可以在超市里买葡萄酒吗
Can I Buy Good Wine in Supermarkets.....34
- 为何超市里的葡萄酒都是竖着放
Why is Wine Stacked Upright in Supermarkets.....34

- 选一瓶什么酒呢
What Kind Of Wines I Should Choose.....34

- 选酒快捷方式
The Short Cut for Wine Purchasing.....35

升级篇Vantage.....36

- 直奔酒庄
Visit the Chateau Now.....36

第六章: 如何看懂葡萄酒

CHAPTER 6: HOW TO UNDERSTAND WINE

初级篇Preliminary.....38

- 标签包含的内容
The Content Included in Labels.....38
- 新世界酒标—认出葡萄品种、庄园
New World Labels—Identify the Varieties of Grapes and Vineyards.....38
- 旧世界酒标—认出庄园、等级
Old World Labels—Identify Vineyards and Classification.....39
- 不同国家的分级制
The Classification System of Different Countries.....39
- 看懂香槟酒标上的甜度
Identify the Sweet Degree of Champagne Labels.....39
- 年份的意义
The Meaning of Vintage.....40
- 为何有些酒标上没有年份
Why Not Vintages Of All Wines Be Mentioned On The Labels.....40
- 为何有些酒标上没有葡萄品种标识
Why Not Grape Variety Of All Wines Be Mentioned On The Labels.....40
- 新旧世界葡萄酒的不同之处
The Difference between New World and Old World Wine.....40
- 波尔多与布根地红酒的最大区别
The Biggest Difference between Wines from Bordeaux and Burgundy.....42
- 低级别的酒一定比高级别的差吗
Is Higher Priced Wine Definitely Better.....42
- 一百元的葡萄酒与一千元葡萄酒差别之处
The Difference between RMB100 and RMB1,000 Wines.....42
- 什么酒才能标以庄园酒
What Kind of Wine is Named after Chateau.....42
- 选择好酒的捷径—副牌酒
The Shortcut for Selecting Fine Wine—Second Wine.....42
- 酒标的漂亮程度和酒有什么关系吗
Is There Any Relationship between the Quality of Wine and the Exquisite Labelling.....42

升级篇Vantag.....	43
● 不同国家的不同酒标特点	
The Different Features Of Labels From Different Countries.....	43
● 法国各地区的酒标特征	
The Features Of Bottles From Each Region In France.....	53
● 酒瓶规格术语	
The Technical Terms For Bottles.....	53

第七章：把葡萄酒藏在哪儿

CHAPTER 7: WHERE SHOULD THE WINE BE

STORED

初级篇Preliminary.....	56
● 如何把葡萄酒带回家	
How to Take the Wine Home.....	56
● 葡萄酒放在家里的什么位置	
Where to Put the Wine at Home.....	56
● 葡萄酒放得越久越好吗	
Is It True That the Longer the Wine is Reserved, the Better It is.....	56
● 你更需要一只抽真空酒塞	
Do You Need a Vacuum-sucking Cork.....	57
● 夏天应该把喝剩的葡萄酒放在哪儿	
Where to Store the Wine Left in Summer.....	57
升级篇Vantage.....	58
● 什么情况下要用恒温酒柜	
When Do You Need a Thermostatic Cabinet.....	58

第八章：你需要一个什么样的杯子

CHAPTER 8: WHAT KIND OF GLASS DO YOU

NEED

初级篇Preliminary.....	60
● 如何选择合适的酒杯	
How to Choose a Suitable Glass.....	60
● 水晶酒杯与普通酒杯	
Crystal Glass and Normal Glass.....	60
● 各种酒杯的细微差别	
Tiny Differences between Different Glasses.....	61
升级篇Vantag.....	62
● 一只ISO品酒杯的标准	
The Standard of an ISO Glass.....	62

第九章：打开你的葡萄酒

CHAPTER 9: OPENING YOUR WINE

初级篇Preliminary.....	64
● 品酒的室温	
The Correct Temperature for Wine-drinking.....	64
● 要不要醒酒	
Decanting.....	64
● 汽泡酒怎么开	
How to Open a Sparkling Wine.....	65
● 要往杯子里倒进多少酒才合适	
How much Wine Should Be Poured into the Glass.....	65

升级篇Vantage.....	66
● 你需要一个醒酒瓶吗	
Do You Need a Decanter.....	66
● 软木塞PK旋盖	
Screw Cap PK Corks.....	66

第十章：品尝葡萄酒

CHAPTER 10: ENJOYING WINE

初级篇Preliminary.....	70
● 如何持杯	
How to Hold the Wine Glass.....	70
● 如何观色	
How to Observe the Wine Color.....	71
● 如何摇杯	
How to Shake the Glass.....	71
● 何为挂杯	
What is Tear.....	72
● 如何入口	
How to Drink Wine.....	72
● 体会酒香	
Feel the Aroma & Bouquet.....	72
● 什么是单宁	
What is Tannin.....	73
● 品酒的次序	
Wine Tasting Steps.....	73
● 如何简单地判断是否好酒	
How to Judge the Quality of Wine.....	75
● 葡萄酒的味道会随着成长的年份、喝酒的环境、喝酒人的心情而变化	
The Taste of Wine Will be Altered by Vintage, Environment and Mood.....	75
升级篇Vantage.....	76
● 寻找酒里的气味	
Discover the Aroma in the Wine.....	76

第十一章：表达你的葡萄酒感受

CHAPTER 11: EXPRESSING YOUR FEELINGS ABOUT WINE

初级篇Preliminary.....	78
● 葡萄酒的感官评价常用术语	
The Regular Terms for Wine Sensory Evaluation.....	78
● 为什么喝不出别人讲的味道	
If Told What Taste to Expect Before, We Cannot Feel it Ourselves.....	83
● 你自己就是酒评家	
You Are a Connoisseur.....	83
升级篇Vantage.....	84
● 一次要喝多少瓶酒	
How Much Should I Drink in a Single Sitting.....	84
● 建立自己的葡萄酒笔记	
Set Up Your Tasting Notes.....	84
● 不同葡萄品种酿酒的味道特点	
Character of Different Grape Varieties.....	85

第十二章：葡萄酒配餐

CHAPTER 12: HOW TO MATCH FOOD AND WINE

初级篇Preliminary.....	94
● 酒配餐的基本要领	
The Key Skills of Matching.....	94
● 在餐厅如何正确地选择葡萄酒	
How to Choose Wines in Restaurants.....	94
升级篇Vantage.....	95
● 各种中国经典菜与葡萄酒的搭配	
Matching Wine with Classical Chinese Food.....	95

第十三章：葡萄酒地图

CHAPTER 13: WORLD WINE MAP

● 法国	
France.....	100
● 意大利	
Italy.....	123
● 德国	
Germany.....	129
● 西班牙	
Spain.....	133
● 葡萄牙	
Portugal.....	135

● 奥地利	
Austria.....	127
● 匈牙利	
Hungary.....	139
● 澳洲	
Australia.....	141
● 美国	
United States.....	143
● 新西兰	
New Zealand.....	145
● 智利	
Chile.....	147
● 阿根廷	
Argentina.....	149
● 加拿大	
Canada.....	151
● 南非	
South Africa.....	153

附录：APPENDIX

● 葡萄酒品尝用语	
Tasting Notes for Wine.....	155
● 葡萄品种英汉对译	
Grape Varieties in Both English and Chinese.....	156
● 世界著名葡萄酒出产国年份表	
World Wine Chart.....	157
● 法国葡萄酒评级	
French Wine Classification.....	159
● 布根地33个特等园	
Grand Crus in Burgundy.....	173

Chapter 1

THE DEVELOPING PROCESS FROM GRAPE TO WINE

第一章 从一颗葡萄到一瓶葡萄酒的历程

一切从一颗葡萄开始。

葡萄酒不仅仅是葡萄的灵魂，它是葡萄本身。一瓶葡萄酒，收藏着无数颗优秀葡萄的艺术化过程。不同的葡萄品种、经过不同的酿酒师的创造，成为不同的葡萄酒，每一种葡萄酒都有着千差万别的微妙差异，这本身就是一场艺术的过程。

葡萄酒是唯一有生命的酒，自从它被酿成酒的那一刻开始，它便像一个婴儿，每一天每一在瓶子里成长，直到被启瓶，它的生命被赞美、被欣赏、被接受。

除了少数加强型的葡萄酒如雪莉酒、波特酒和加香型的葡萄酒之外，所有的葡萄酒都是百分百的葡萄汁液，不添加任何香料、酒精。葡萄酒所含的酒精是由葡萄果皮上的酵母菌跟葡萄汁的果糖发酵而产生，因此，每一瓶葡萄酒，都是百分百的鲜美葡萄在跳舞。

P 初级篇 RELIMINARY

! 酿酒的葡萄不同于我们平时吃的葡萄

用来酿酒的葡萄品种很多，和我们平日食用的葡萄有着很大的区别，酿酒的葡萄皮很厚，果肉少，汁多，并且颗粒小，基本不适合食用。

! 种植酿酒葡萄需要得天独厚的地理条件

不是所有的地方都适合种植酿酒葡萄，而事实上，葡萄酒酒庄都是位于最完美的葡萄种植区，拥有得天独厚的地理条件，才能种出优质的葡萄，酿出优质的葡萄酒。

得天独厚的地理条件包括：

1. 气候：葡萄适合在南北纬38~53°的温带地区的气候生长，所有著名的葡萄酒产区都是在这个纬度之间。太冷，葡萄无法成熟，太热，则葡萄成熟过快，只会酿成平淡无味的酒。另外，每年的气候都会为当年的葡萄个性带来一定的影响，因此一些名贵的葡萄酒会根据每年的葡萄质量进行售价的调整。

2. 土壤：土壤对葡萄酒的品质影响非常重要。无须肥沃的土地，反而贫瘠的土壤特别适合酿酒葡萄的种植。土壤所含的矿物质、排水性、酸碱度、表土颜色都深深地影响葡萄酒的品质和特色。

3. 日照：日照越充足，葡萄的成熟度越好，酿造的酒的品质就越高。在葡萄成熟的收割期尤为重要。

4. 水分：水对葡萄也很重要。春季葡萄发芽时要充足，成熟时要干燥，以免影响葡萄的含糖度。

! 酿酒是一种艺术，一种爱好和才能

酿酒师是艺术家。和香水师一样，致力于他们心爱的艺术品。在旧世界的许多酒庄，酿酒师都是从前辈那里学到酿酒工艺，尽一生的热忱于葡萄酒事业中。酿出优质的葡萄酒不仅需要专业知识技能，更需要对葡萄酒有感情、有耐心、有大量资金投入和选对优秀的葡萄种植园区。酿酒并不只是一项工作而已，它几乎是一种天生的爱好和才能。虽然说葡萄种植是农业活动，酿酒是工业过程，但是最杰出的葡萄园艺家和酿酒家们却能把各自的事业

升华成一门艺术。因此，葡萄酒的品质跟酿酒师有莫大的联系，甚至和酿酒师当年的心情有奇妙的关系，如果那一年酿酒师娶了心爱的女人，那一年的酒一定美妙无比。

当然，新世界的葡萄酒因为新的技术而更加稳定，甚至把葡萄年份的影响降到最低，酿酒师的个人因素也难以构成明显的影响了，新世界的葡萄酒品质更加均衡，新技术的加入使这项艺术少了一些手工的淳朴却也增加了一些现代的魅力。

! 红葡萄酒是用紫黑葡萄酿制，白葡萄酒是用白葡萄或去了皮的紫黑葡萄酿制

红葡萄酒的颜色来自于紫黑颜色的葡萄皮，葡萄皮对葡萄酒的品质影响非常大，葡萄皮中含有细腻的单宁，是构成葡萄酒结构的主要元素，其香味特质存于皮的下方，分为挥发性和非挥发性香，非挥发性香要待发酵后才会慢慢形成。

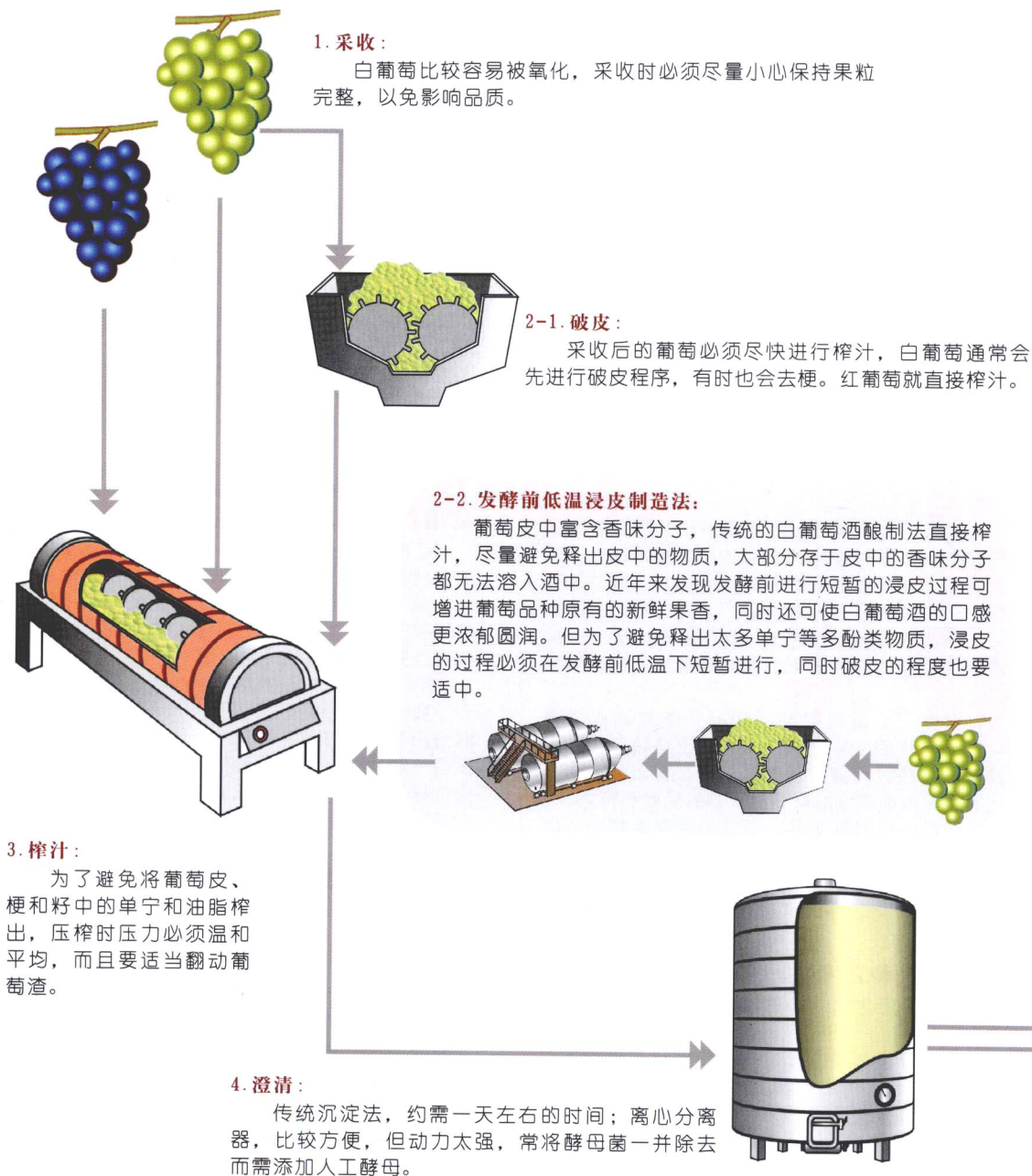
用于酿白葡萄酒的葡萄一般都是白葡萄，但也有少数红葡萄品种例如灰贝露（Pinot Gris/Grigio）。酿造白葡萄酒时葡萄是先榨汁再发酵的，葡萄皮并没有一起发酵，如果白葡萄连皮发酵的话会产生很重的青草味和烂白菜的味道。因为去皮发酵，所以白葡萄酒是不含单宁的。

! 葡萄酒的酒精是由新鲜的葡萄发酵而成

不止一次地被问起葡萄酒是否含有添加的酒精，这不是一个问题，但的确让很多人都迷惑不解。当然啦，大多数人不是酿酒师，不是葡萄酒专家，因此，应该让大家明白的是，葡萄酒含酒精，这些酒精不是在酿酒的时候加进去的，而是由葡萄发酵而产生的，葡萄中的糖分和葡萄皮上的酵母菌在一定的温度下便可发酵成酒精，这是酿制葡萄酒的一个重要过程。葡萄酒的酒精含量可以在酒标上看到，一般是10~15°。该过程实际上是一个化学方程式：

果糖+酵母+氧气=酒精+二氧化碳+热量

白葡萄酒的酿造过程



8. 酒槽培养：

白葡萄酒发酵完之后还需经过乳酸发酵等程序，使酒变得更稳定。由于白葡萄酒比较脆弱，培养的过程必须在密封的酒槽中进行。乳酸发酵之后会减弱白葡萄酒的新鲜酒香以及酸味，一些以新鲜果香和高酸度为特性的白葡萄酒会特意以加二氧化硫或低温处理的方式抑止乳酸发酵。

9. 装瓶前的澄清：

装瓶前，酒中有时还会含有死酵母和葡萄碎屑等杂质必须去除。常用的方法有换桶、过滤法、离心分离器和皂土过滤法等等。

10. 装瓶



7. 橡木桶培养：

橡木桶中发酵后死亡的酵母会沉淀于桶底，酿酒工人会定时搅拌让死酵母和酒混合，此法可使酒变得更圆润。由于桶壁会渗入微量的空气，所以经过桶中培养的白葡萄酒颜色较为金黄，香味更趋成熟。

6. 酒槽发酵：

白葡萄酒的发酵过程必须缓慢，以保留葡萄原有的香味，而且可使发酵后的香味更加细腻。为了让发酵缓慢进行，温度必须控制在18℃~20℃之间。

5. 橡木桶发酵：

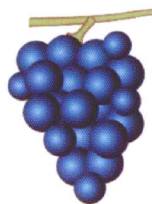
传统白葡萄酒的发酵是在橡木桶中进行，由于容量小散热快，虽无先进的冷却设备，控温效果却相当好。此外，在发酵的过程中橡木桶的木香、香草香等气味会溶入葡萄酒中使酒香更丰富。一般清淡的白葡萄酒并不太适合此种方法，而且成本相当高。



1. 红葡萄酒的酿造过程

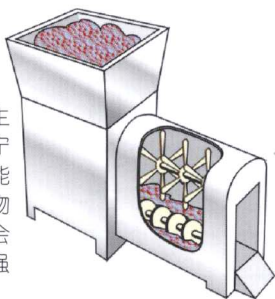
1. 采收：

采收后的葡萄会夹有葡萄叶或者是未熟和过熟腐烂的葡萄，比较认真的酒庄会对采收的葡萄进行筛选，而产出极品酒的名庄，更是人工一颗一颗地精心挑选最好的葡萄。



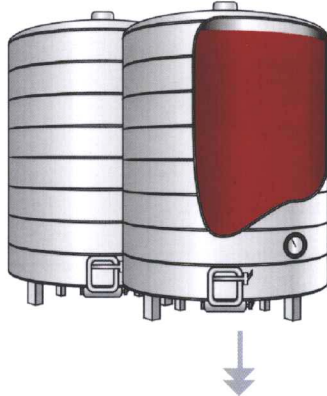
2. 破皮去梗：

红葡萄酒的颜色和口味结构主要来自葡萄皮中的红色素和单宁等，所以必须先破皮让葡萄汁液能和皮接触，以释出这些多酚类的物质。葡萄梗的单宁较强劲，通常会除去，有些酒庄为了加强单宁的强度会留下一部分的葡萄梗。



3-1. 浸皮与发酵：

完成破皮去梗后，葡萄汁和皮会一起放入酒槽中，一边发酵一边浸皮。传统一般使用无封口的橡木酒槽，现在一般使用自动控温不锈钢酒槽，较高的温度会加深酒的颜色，但过高（超过32℃）却会杀死酵母并使葡萄酒丧失新鲜的果香，所以温度的控制必须适度。发酵时产生的二氧化碳会将葡萄皮推到酿酒槽顶端，无法达到浸皮的效果，据传统，酿酒工人会用脚踩碎此葡萄皮块与葡萄酒混合，此外亦可用邦浦淋洒或机械搅拌混合等方法，浸皮的时间越长，释入酒中的酚类物质、香味物质、矿物质等越浓。当发酵完，浸皮达到需要的程度后，即可把酒槽中液体的部分引导到其他酒槽，此部分的葡萄酒称为初酒。



3-2. 二氧化碳浸皮法：

用此法制成的葡萄酒具有颜色鲜明，果香宜人（香蕉、樱桃等），单宁含量低，容易入口等特性，常被用来制造适合年轻时饮用的清淡型红葡萄酒，如法国宝祖利（Beaujolais）出产的新酒原理上制造的特点是将完整的葡萄串放入充满二氧化碳的酒槽中数天，然后再榨汁发酵。事实上，由于压力的关系很难全部保持完整的葡萄串，会有部分被挤破的葡萄开始发酵。除了能生产出具特性的酒之外，这种酿造法还可让乳酸发酵提前完成，好赶上十一月第三个星期四的新酒上市。

