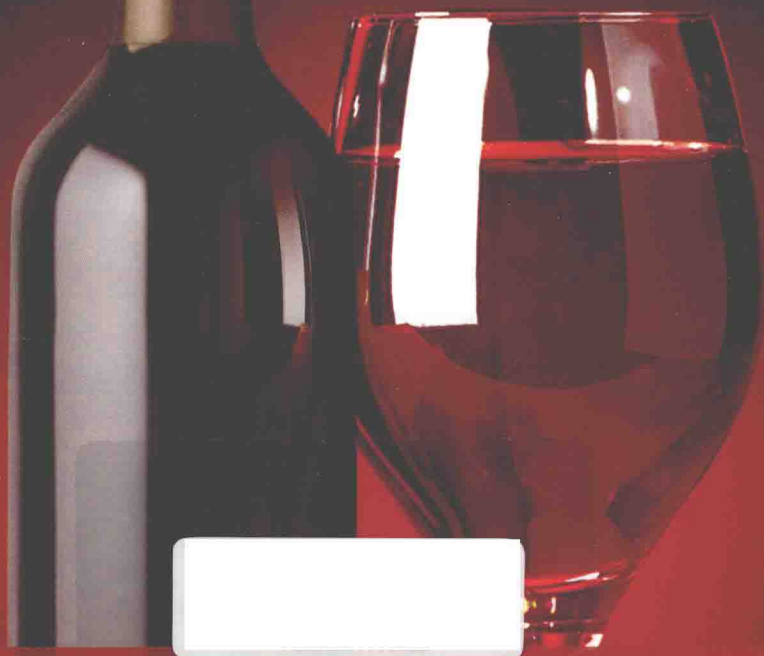


※ 迈出亲近葡萄酒世界的第一步 ※

杨怡祥 / 著



葡萄酒 品鉴事典

天津出版传媒集团

天津科学技术出版社

杨怡祥 / 著

葡萄酒 品鉴事典



天津出版传媒集团

天津科学技术出版社

著作权合同登记号：图字 02-2014-408

中文简体字版 © 2014 年，由北京博采雅集文化传媒有限公司出版。

本书经由厦门凌零图书策划有限公司代理，经元神馆出版社有限公司正式授权，同意北京博采雅集文化传媒有限公司出版中文简体字版本。非经书面同意，不得以任何形式任意复制、转载。

图书在版编目 (C I P) 数据

葡萄酒品鉴事典 / 杨怡祥著.

— 天津 : 天津科学技术出版社, 2014. 8

ISBN 978-7-5308-9157-5

I. ①葡… II. ①杨… III. ①葡萄酒—品鉴 IV.

① TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 196914 号

责任编辑：方 艳

天津出版传媒集团



天津科学技术出版社出版

出版人：蔡 颢

天津市西康路 35 号 邮编 300051

电 话：(022) 23332695

网 址：www.tjkjcs.com.cn

新华书店经销

北京彩虹伟业印刷有限公司印刷

开本 889×1194 1/24 印张 8 字数 220 000

2014 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

定价：36.00 元

目 录

第一章 葡萄酒的发展史

五千年前的金字塔壁画已有记载.....	009
葡萄酒的西方史.....	010
《圣经》里有 521 次提到葡萄酒.....	011
葡萄酒的东方史：唐朝最盛并东传.....	015

第二章 不可不知的葡萄酒小常识

葡萄酒的定义与种类：Wine、Red wine 与 Alcoholic drinks.....	019
认识世界知名的葡萄酒产地.....	021
认识葡萄的品种.....	026
白葡萄酒的品种.....	031
酒中的单宁与酒石酸.....	035

第三章 怎样将葡萄变成美酒

——酿制葡萄美酒是一门学问

葡萄树树龄 30 年以上者为最佳.....	041
最适合酿造的气候与雨量.....	043

气候、纬度与日照：决定口感浓淡与糖度.....	046
酿造技巧最关键.....	049
橡木桶也要讲究.....	053

第四章 包装器具也是一门学问

——从外观认识葡萄酒

酒瓶：每种造型都有特殊用意.....	059
酒标：葡萄酒的“身份证”.....	061
酒杯：品酒的主要工具.....	064
软木塞.....	067

第五章 怎样品葡萄酒才不会被笑话是外行

了解葡萄酒的等级.....	073
什么年份的才是葡萄美酒.....	076
开酒要有技巧.....	080
一定要醒酒吗.....	082
从品酒看品味.....	084



如何保存才能更香醇.....	090
美食要搭配美酒.....	094

第六章 副牌酒与香槟、薄酒莱

副牌酒 Second Wine	099
香槟酒.....	104
世界知名顶级香槟一览.....	107
薄酒莱.....	110
贵腐甜葡萄酒.....	113
冰酒.....	117
雪莉酒.....	120
波特酒.....	123

第七章 怎样以合理价格享受美酒？

法国三大产区的名酒：波尔多、勃艮第与罗纳河谷.....	127
什么样的价钱才算合理.....	130
影响定价策略的因素.....	130
2012 年世界最贵酒单前 50 名及价格.....	133
不同需要、不同阶段的选酒策略.....	136
依自己的能力与需要决定选酒策略.....	138

第八章 趣谈红酒投资与品味

顶级名酒如黄金.....	143
如何投资红酒.....	143

第九章 20 世纪梦幻美酒

知名葡萄酒杂志的品牌推荐.....	155
行家心目中的 17 款美酒.....	156

附录一

专家推荐的稀世珍酿：世界百大葡萄酒.....	179
------------------------	-----

附录二

《醒酒家（Decanter）》杂志推荐：一生必喝的百款葡萄美酒	185
参考文献.....	191
本书推荐.....	192



杨怡祥 / 著

葡萄酒 品鉴事典



天津出版传媒集团

天津科学技术出版社

著作权合同登记号：图字 02-2014-408

中文简体字版 © 2014 年，由北京博采雅集文化传媒有限公司出版。

本书经由厦门凌零图书策划有限公司代理，经元神馆出版社有限公司正式授权，同意北京博采雅集文化传媒有限公司出版中文简体字版本。非经书面同意，不得以任何形式任意复制、转载。

图书在版编目 (C I P) 数据

葡萄酒品鉴事典 / 杨怡祥著 .

— 天津 : 天津科学技术出版社, 2014.8

ISBN 978-7-5308-9157-5

I. ①葡… II. ①杨… III. ①葡萄酒—品鉴 IV.

① TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 196914 号

责任编辑：方 艳

天津出版传媒集团

 天津科学技术出版社出版

出版人：蔡 颢

天津市西康路 35 号 邮编 300051

电 话：(022) 23332695

网 址：www.tjkjcs.com.cn

新华书店经销

北京彩虹伟业印刷有限公司印刷

开本 889×1194 1/24 印张 8 字数 220 000

2014 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

定价：36.00 元

目 录

第一章 葡萄酒的发展史

五千年前的金字塔壁画已有记载.....	009
葡萄酒的西方史.....	010
《圣经》里有 521 次提到葡萄酒.....	011
葡萄酒的东方史：唐朝最盛并东传.....	015

第二章 不可不知的葡萄酒小常识

葡萄酒的定义与种类：Wine、Red wine 与 Alcoholic drinks.....	019
认识世界知名的葡萄酒产地.....	021
认识葡萄的品种.....	026
白葡萄酒的品种.....	031
酒中的单宁与酒石酸.....	035

第三章 怎样将葡萄变成美酒

——酿制葡萄美酒是一门学问

葡萄树树龄 30 年以上者为最佳.....	041
最适合酿造的气候与雨量.....	043

气候、纬度与日照：决定口感浓淡与糖度.....	046
酿造技巧最关键.....	049
橡木桶也要讲究.....	053

第四章 包装器具也是一门学问

——从外观认识葡萄酒

酒瓶：每种造型都有特殊用意.....	059
酒标：葡萄酒的“身份证”.....	061
酒杯：品酒的主要工具.....	064
软木塞.....	067

第五章 怎样品葡萄酒才不会被笑话是外行

了解葡萄酒的等级.....	073
什么年份的才是葡萄美酒.....	076
开酒要有技巧.....	080
一定要醒酒吗.....	082
从品酒看品味.....	084



如何保存才能更香醇.....	090
美食要搭配美酒.....	094

第六章 副牌酒与香槟、薄酒莱

副牌酒 Second Wine	099
香槟酒.....	104
世界知名顶级香槟一览.....	107
薄酒莱.....	110
贵腐甜葡萄酒.....	113
冰酒.....	117
雪莉酒.....	120
波特酒.....	123

第七章 怎样以合理价格享受美酒?

法国三大产区的名酒: 波尔多、勃艮第与罗纳河谷.....	127
什么样的价钱才算合理.....	130
影响定价策略的因素.....	130
2012 年世界最贵酒单前 50 名及价格.....	133
不同需要、不同阶段的选酒策略.....	136
依自己的能力与需要决定选酒策略.....	138

第八章 趣谈红酒投资与品味

顶级名酒如黄金.....	143
如何投资红酒.....	143

第九章 20 世纪梦幻美酒

知名葡萄酒杂志的品牌推荐.....	155
行家心目中的 17 款美酒.....	156

附录一

专家推荐的稀世珍酿: 世界百大葡萄酒.....	179
-------------------------	-----

附录二

《醒酒家 (Decanter) 》杂志推荐: 一生必喝的百款葡萄美酒	185
参考文献.....	191
本书推荐.....	192



自序：品葡萄酒美酒从浅尝“百大”开始

自从出版了《世界第一美食，非吃不可》之后，很多人就以“美食家”的称号来恭维我；后来我又出版了《人生不要无聊就好：邱永汉以美食建立人脉》，主要介绍邱先生的美食人生，许多读者不免要问：“大多数的世界第一美食都要有好酒搭配，为何不见您的书中谈及？”美食家不懂酒似乎有欺世盗名之嫌，因此只好厚颜应元神馆林社长之请，续写“美食系列”的第三本：有关葡萄酒的书。事实上，本书可以说是一面请教行家，一面品尝、学习，才勉强交差的。

作为一位专治眩晕症的医师，我本来是滴酒不沾的，同时也一再告诫眩晕症患者，喝酒可能会加重病情，或引发其他症状。奇怪的是，当诊治好眩晕病患（特别是企业界的朋友）的病之后，他们不约而同地请我品尝其珍藏多年的法国五大名酒。拂不过人家的美意，才开始浅尝拉图堡、木桐堡、拉菲堡、奥比昂堡、奥松堡、白马堡五大名酒，感觉喝起来相当顺口，因此认为葡萄酒都是如此美妙。直到有一次

参加同事的喜宴，喝了一口餐厅准备的红酒，才知道原来葡萄酒的品级相差那么大。我真是被宠坏的酒客而不自知，因为一入门就喝世界级美酒，正如同人生第一餐就在米其林三星餐厅吃，以后就没什么值得惊艳的食物了。

我品酒的启蒙老师是鸿海副总裁卢松青先生，承他美意，几乎请我喝遍全世界最好的百大名酒。有一次在台北，他还请法国米其林三星餐厅的掌厨侯布松喝了一大杯1982年帕克打100分的拉图堡红酒，侯布松不可置信地说：“这是梦幻名酒，没想到能在台湾喝到！”感激之情溢于言表。记得当时同桌的陈秋桦董事长也拿出1992年两瓶装的李其堡名酒共襄盛举，诚盛情感人。我为了撰写此书，经常请教藏酒甚丰又不吝分享的松青兄，有时问到某一款百大名酒的特点，他竟有点惊讶地问：

“这酒我们以前不是喝过吗？”让我甚感尴尬。原来某次喝的就是这款名酒，真是有眼不识泰山，入宝山而空手回，因此暗下决心，非把葡萄酒弄懂不可。



前监委王玉珍董事长、高碧峰董事长也不遑多让，他俩每次请客总备妥超级好年份的五大酒庄名酒半打以上，以让宾客喝到爽为乐事，连当时在场的法兰丝黄安中董座都不禁说“开了眼界”。

方元开发张书泓董事长宴客时一样豪气万千，他总是从库克（Krug）香槟开始，每道菜必严选一瓶百大名酒搭配；餐后则饕以匈牙利拓凯（Tokaji Essencia）贵腐甜酒，另外再馈赠宾客几瓶百大名酒。

其他请我喝过好酒的还有：香槟骑士黄辉宏、画家陈正雄大师、御医李平、西园医院陈淳院长、广明 DVD 教父简贞介、三商集团董事长陈翔立、汉友投顾董事长周邦基、PC Home 董事长詹宏志、大众证券陈田稻董事长、台裕橡胶张盈泉董事长、法兰丝企业黄安中董事长、豪勉科技彭以豪董事长、张慧如小姐等。感谢这些事业有成的大老板们，能秉持独乐乐不如众乐乐的胸襟，不吝与人分享，才使在下有幸登入美禄天堂，体会勃艮第、波尔多一级美酒，知道好酒的共同特征就是酒体醇厚，口味细致、复杂，余味无穷，酒一入口犹如百人交响乐团演奏一般，高潮迭起。即

便是法国二级酒庄的酒，也有数十人管弦乐团合奏的风采。其实，一瓶动辄数万元的名酒绝非普通大众所能负担，所以我在书中也特别推荐了几款“平民葡萄酒”，只要花上几十美元，就可享受差可比拟的滋味，这全有赖众多酒友的鼎力指教。

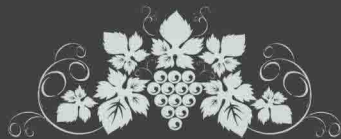
近年来，巴黎戴高乐国际机场的免税商店亦有全套的法国八大名酒出售，定价尚属合理，但如果不是搭乘直航班机就千万别买，因为极有可能在中途转机国遭安检部门没收，想来“9·11 事件”后任何液体是不能登机的，这点希望读者留意。

最后要特别感谢法国香槟骑士黄辉宏与罗冠伶小姐在百忙之中抽空为本书精心改错，也感谢大法官陈新民教授慨然惠赠荣获马德里世界美食图书大展第一大奖巨作：《稀世珍酿》与《酒缘汇述》《酒海南针》，本书许多资料都是参考其内容编写而成的，这些书也是个人品酒的圣经。

虽然作者已力求写得深入浅出、巨细靡遗，但毕竟如“和尚写肉”，深感罪过，疏漏之处恐怕难免，还请行家不要见笑。

杨怡祥

2013 年 8 月吉日



第一章 葡萄酒的发展史

葡萄酒起源于何时，一直是众说纷纭，没有绝对准确的说法。其实人类在学会将采摘的果实储存、屯集起来时，有意无意间就学会了如何酿制果酒，而最“原始”的葡萄酒极有可能就是在这种情况下发明的。



QUINTA DO
NOVAL
1980
VINTAGE PORT
NACIONAL

Produced by Quinta do Noval, Oporto, Portugal
Bottled by Quinta do Noval, Oporto, Portugal
Distributed by Quinta do Noval, Oporto, Portugal
Imported by Quinta do Noval, Oporto, Portugal
750 ml

五千年前的金字塔壁画已有记载

葡萄酒是葡萄中糖分经由天然酵母菌发酵的产物，我们偶尔吃到过熟的果实，会觉得有一股酒味，此即“酒化”效果，完全不需人为，相信史前人类也知之甚详，因此要推测葡萄酒的酿造年代无疑历史久远。史前人类在居住的洞穴中，把吃剩的水果放入容器，层层垒高，下层的果子不免流出汁液，而空气中无处不在的野生酵母自然会将果汁发酵成果酒。相信自有人类以来，就有葡萄酒的踪迹。不但人类，连猿猴都颇好此物。清朝彭孙贻在《粤西偶记》中记载：“粤西平乐等府山中，猿猴极多，善采百花酿酒。樵子入山得其窠穴者，其酒多至数石，饮之香美异常，名曰猿酒。”相传古代有一位波斯国王，平日爱吃葡萄，并将大量葡萄保藏在一个大陶罐里，标上“有毒”的字样，防人偷吃。

有次国王的妃子因不得宠，想要自尽，因此擅自饮用了标明“有毒”的陶罐内的饮料。没想到这种“毒药”滋味不错，非但没有致命，反而令人兴奋异常。国王知道后，取出来饮用，竟也十分欣赏，从此颁布命令，专门收藏民间成熟的葡萄，紧压在容器内进行发酵，成为大量酿造葡萄酒的滥觞。



埃及金字塔壁画描绘了采摘葡萄酿酒的过程



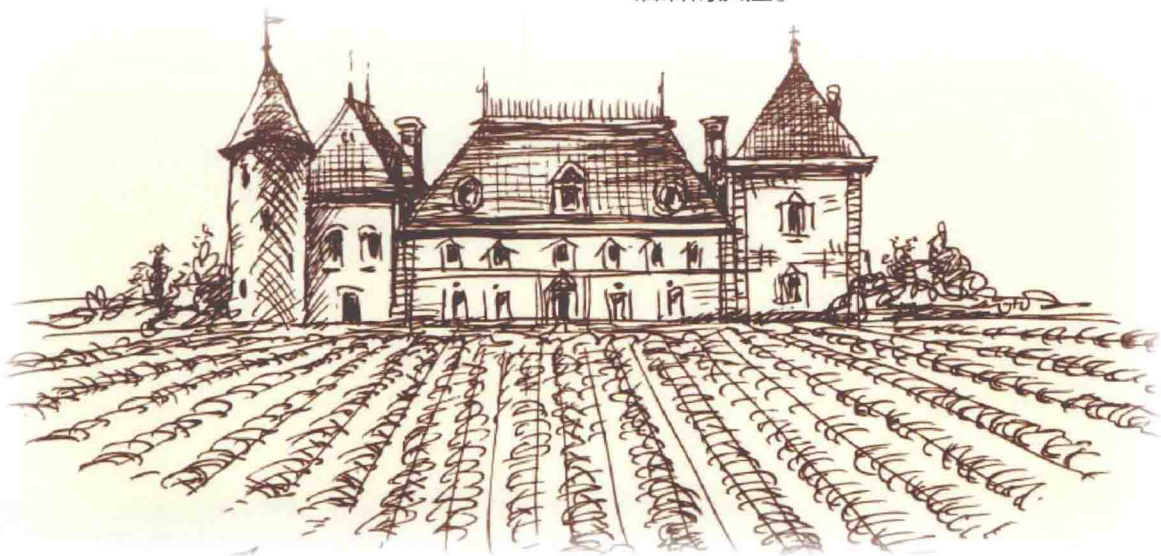
葡萄酒的西方史

说到葡萄酒，一般人就会想到那是“洋人的玩意儿”。事实上，据记载，西方酿造、饮用葡萄酒的历史确实比东方早多了。这可能与葡萄最早产于地中海地区，之后才西传至欧洲，更晚才向东传到亚洲的史实有关。

人类喝葡萄酒的历史相传已经有六千年了，但最早有“迹”可寻的记载是已出土的金字塔壁画，大约绘制于五千年前，其中就描绘了当时的居民采摘葡萄、酿造葡萄酒的过程，一般认为，葡萄酒最早出

现在伊朗、伊拉克一带。

此后又过了两千年，才有关于葡萄酒的文字记载。据考证，《荷马史诗》大约写于三千年前，其中有一章描述了一个与葡萄酒有关的故事：奥德赛误入独眼巨人的洞穴，面临死亡的威胁，情急之下，他发动手下四处采集野葡萄，用脚踩出葡萄汁并酿成葡萄酒，让独眼巨人饮下，并趁巨人烂醉时弄瞎其仅剩的眼珠，才得以逃出险境。由此可见，当时该书的作者已经知道如何酿造葡萄酒，而且知道饮用葡萄酒后的反应。





据《圣经》记载，耶稣在最后的晚餐上说：“面包是我的肉，葡萄酒是我的血。”因此基督教向来将葡萄酒视为圣血。

《圣经》里有 521 次提到葡萄酒

葡萄酒最早出现在中东的证据，莫过于数千万人阅读的《圣经》，其中《创世纪》第9章中就有记载：诺亚建造完成方舟后，带领众人逃过世纪洪荒，当时方舟内的“生活必需品”或“谋生工具”还包括几段挑选好的葡萄藤，而且诺亚一下船就开始种

植葡萄，并发展为广大的葡萄园。整本《圣经》中竟有 521 次提到葡萄酒（只有《旧约全书》中的《约拿书》没有葡萄或葡萄酒的记载），包括耶稣行使的第一个神迹：在迦南村参加犹太人婚礼时，将水变成葡萄酒（叫人打来六桶井水，但倒出来的竟



是香醇的葡萄酒)。又如《马太福音》第26章,耶稣在最后的晚餐时把葡萄酒递给门徒,并说:“你们都喝了吧!因为这是我的血,印证上帝跟人立约的血,为了使许多人的罪能得到赦免而流的血。我告诉你们,我绝不再喝这酒,直到我与你们在我父亲的国度里喝到新酒的那一天。”从此,颜色鲜红如血的红葡萄酒便成为耶稣圣血的象征。所有的基督教圣经故事都发生在中东,所以推测红酒起源于中东地区应不

为过;而且受推崇的是由红葡萄酿造而成的红酒,不是绿葡萄酿造的白葡萄酒。

据推测酿酒技术也早在五千年前就经由商路从伊朗往西传到希腊,往南传到埃及,往东传到新疆。之后随着罗马帝国的版图不断扩张,葡萄的栽种与酿造技术也由希腊传到了欧洲、中东与北非等地区。15世纪以后,随着殖民运动,葡萄酒的栽植与酿造技术相继传到了美洲、澳大利亚、新西兰及南非等地。



在西传过程中,有几个代表性的事件影响到了“葡萄酒文化”的发展,不可不提。

(1) 酿酒技术由伊朗传到希腊以后,葡萄酒在当地大受欢迎,不仅成为一种时尚,甚至被誉为文明的象