

**WINE
WORKPLACE
BIBLE**

孙方勋 著

葡萄酒 职场圣经

如何成为职业葡萄酒人

山东人民出版社
Shandong People's Publishing House

国家一级出版社 全国百佳图书出版单位

WINE WORKPLACE BIBLE

葡萄酒 职场圣经

如何成为职业葡萄酒人

孙方勋 著

山东人民出版社

Shandong People's Publishing House

国家一级出版社 全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒职场圣经:如何成为职业葡萄酒人/孙方勋
著. —济南:山东人民出版社,2012. 8
ISBN 978-7-209-06625-9

I. ①葡… II. ①孙… III. ①葡萄酒—基本知识
IV. ①TS262. 6

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 176034 号

责任编辑:李 楠

封面设计:李海峰

封面图片由法国香槟协会(CIVC)提供

葡萄酒职场圣经

——如何成为职业葡萄酒人

孙方勋 著

山东出版集团

山东人民出版社出版发行

社 址:济南市经九路胜利大街 39 号 邮 编:250001

网 址:<http://www.sd-book.com.cn>

发行部:(0531)82098027 82098028

新华书店经销

山东临沂新华印刷物流集团印装

规 格 16 开(170mm×240mm)

印 张 17.5

字 数 130 千字

版 次 2012 年 8 月第 1 版

印 次 2012 年 8 月第 1 次

ISBN 978-7-209-06625-9

定 价 48.00 元

如有质量问题,请与印刷单位联系调换。(0539)2925888

序 言

中国酒业协会葡萄酒分会秘书长 王祖明

作为世界上流行的酒精饮料，葡萄酒的消费在我国一直呈上升趋势，并逐步成为人们生活中不可或缺的饮品，有不少人把饮用葡萄酒作为一种高雅的生活方式，用来品味人生；但是，现在大多数消费者只是把葡萄酒当成一种时尚，缺乏对其内涵的了解。

中国的葡萄酒市场几乎拥有了来自世界各主要产区的产品，但是葡萄酒知识和文化的普及没有与葡萄酒行业和市场的发展同步，我们需要更多葡萄酒文化传播使者、普及者和引导者。

我国已是世界第五大葡萄酒消费国，在生产、管理、国际市场营销到知识和文化的传播等各个相关环节，均需要大量的专业人才，特别是那些既了解中国市场，又富有国际交流经验的葡萄酒从业人员，同样，需要有更多了解、掌握葡萄酒知识和文化的消费者。

本书作者孙方勋，是中国葡萄酒技术委员会委员、国家级评酒委员、葡萄酒企业的经营者。他的业务范围涉及葡萄酒生产技术、科技研发、对外交流等多方面；他经常出任国内外葡萄酒大赛的评委。并有深厚的国外学习和工作的经历，深谙中国葡萄酒市场，无论在专业酿酒技能、品酒水平还是在葡萄酒经济、文化等方面都有较高的造诣，是国内外葡萄酒界享有盛誉的专家学者。

本书提供了深入了解葡萄酒专业知识的渠道和进入葡萄酒行业从业的途径，也是中国葡萄酒行业的一个缩影，是一位葡萄酒从业者成长的历程。相信此书会激发从业者的热情、创业的激情以及对葡萄酒的热爱，也让更多消费者了解葡萄酒及葡萄酒行业。

让普通百姓会喝葡萄酒，让文化人会品葡萄酒，让白领阶层会藏葡萄酒，让更多的人进入这个行业……这是作者写作本书的初衷。

2012年6月于北京



图片提供：张太洋

序 言

深圳市政协副主席（第一、第二届） 汪 斌

1998年底，我应好友的邀请，出任中意合资中山佳威欧巍堡酒业有限公司总经理之前，就听说该公司有位颇负盛名的葡萄酒专家——孙方勋，担任技术总监，主管生产、技术、质量以及品牌开发等方面的工作。当时孙总三十多岁，年富力强，知识渊博，经验丰富，是我国新一代葡萄酒专家。能和他一起共事，十分高兴。

孙总以前在中法等合资的葡萄酒公司从事技术和管理工作。他深入考察国内外葡萄酒产区，全面掌握葡萄、酿造、检验、存储、品尝等各个环节的技术，当年是青岛市最年轻的高级工程师之一。孙总还多次赴法国著名葡萄酒产区——波尔多地区学习、考察和交流，十多年前就被法国波尔多葡萄酒协会聘为葡萄酒讲师；1998年赴意大利考察葡萄产区、果农合作社、大型酒厂和酒庄，学习和掌握酿酒的技术和制备，深得意大利同行的信任和赏识。1999年我和孙总共赴美国加州著名葡萄酒产区——那帕山谷，考察美国葡萄酒产销和葡萄酒文化，体察美国与欧洲葡萄酒文化之差异。后来，孙总还去了澳大利亚、南美智利等地考察。广泛的国际交流，让孙总视野开阔，积累了更多的知识，亲身体验了国际同行许多好的经验，也得到他们广泛的赞誉和认同。2005年国际葡萄与葡萄酒组织（OIV）等7部门聘请孙总出任国际葡萄酒大赛评委。后来又被法国波尔多VINITECH*特聘为中国地区顾问。

多年来，孙总一直致力于葡萄酒文化的推广和普及：经常专业杂志和报刊上发表文章；多次接受中央电视台等多家媒体的采访和报道；他的专著受到有关方面的高度重视，《调酒师教程》被国家有关部门指定为调酒师培训教材。2001年他回到青岛后创办“方勋工作室”和“勋之堡酒业有限公司”，主要是为发挥专业特长和推广葡萄酒文化搭建平台。近年来，他致力于研发



新产品，获得专利和专用商标4项，推出全新概念的洋葱干红、勋之堡干红和PENALBIR干红等新品种。还以自己的技术专长指导和帮助广西地区开发野生山葡萄酒；在福建莆田地区开发枇杷酒；特别是在自己的家乡——山东半岛，更是与许多酒厂保持密切联系，竭诚提供技术支持和服务，深受好评。孙总不愧为国家级的专家，以自己精湛的技术和真诚之心为许多地区发展特色经济，并为推广葡萄酒文化作出了积极的贡献。

值此勋之堡酒业有限公司成立十周年之际，发行专著，这是孙总对以前工作的总结和回报，也是新起点的展示。我衷心祝愿在新的时期，孙总勇立潮头、开拓创新，为我国的葡萄酒产业发展和文化的推广作出更大的贡献。

祝愿：勋之堡酒业有限公司兴旺发达！

2012年6月于深圳

* 编者注：VINITECH——国际葡萄酒、烈酒设备技术暨葡萄种植博览会。

目录

CONTENTS



引言：我和葡萄酒 1

一 园艺师

园艺师职业定义	17
园艺师职业概况	17
园艺师职业资格认证	18
园艺师——决定葡萄性状的第一要素	20
主要的酿酒葡萄品种	22
主要酿酒红葡萄品种	23
主要酿酒白葡萄品种	29
影响酿酒葡萄栽培的重要因素	33

二 酿酒师

酿酒师职业定义	39
酿酒师职业概况	39
酿酒师职业资格认证	40
葡萄酒的灵魂——酿酒师	44
如何成为一名优秀的酿酒师	45
决定葡萄酒质量的先天因素	47
酿造葡萄酒的工艺环节	47



三 品酒师

品酒师职业定义	51
品酒师职业概况	51
品酒师职业资格认证	52
品酒师职业前景	57
品酒师考试程序实例	58
葡萄酒品尝的步骤	60
葡萄酒与酒杯的搭配	61
品酒的相关术语和意义	62

四 侍酒师

侍酒师职业定义	67
侍酒师职业概况	67
侍酒的程序与规则	68
侍酒师的历史及现状	72
侍酒师职业教育	74
侍酒师的专业素质和文化素质	86
侍酒师与品酒师的区别	90
如何做一名合格的侍酒师	90
葡萄酒与食物的搭配	92

五 调酒师

调酒师职业定义	97
调酒师职业概况	98
调酒师职业要求	99
调酒师职业资格认证	100
调酒的器具与技巧	101
鸡尾酒创作品尝与欣赏	105

六 评酒专家

评酒专家职业定义	109
----------	-----





评酒专家职业概况	109
品酒步骤	110
品酒三步曲	111
葡萄酒品尝的量化指标——味持度 (P.A.I)	113

七 职业经理人

职业经理人职业定义	129
职业经理人职业概况	129
职业经理人资格培训认证	131
我的职业经理人生涯	132
从中法合资到中意合资	137

八 葡萄酒培训师

葡萄酒培训师职业定义	143
葡萄酒培训师职业概况	143
葡萄酒中的文化元素	143
葡萄酒网站	149
葡萄酒博物馆	152

九 葡萄酒职业作家

葡萄酒职业作家职业定义	157
葡萄酒职业作家职业概况	157
浪漫的葡萄酒写作	158

十 葡萄酒行业管理

国际葡萄与葡萄酒组织 (OIV)	169
中国酒业协会	170
波尔多葡萄酒联合会 (CIVB)	173

十一 葡萄酒营销顾问

葡萄酒营销顾问职业定义	177
葡萄酒营销顾问职业概况	177





葡萄酒专卖店	179
--------	-----

十二 葡萄酒自主创业

自主创业的基本原则	194
葡萄酒创业的方式	195

十三 葡萄酒导游

葡萄酒导游职业定义	209
葡萄酒导游职业概况	209
发展葡萄酒旅游的条件	210
我国葡萄酒旅游资源分布	210
国外经典葡萄酒旅游路线	211
南半球葡萄酒精品旅游地	222
山东半岛——葡萄酒旅游的“金三角”	224

十四 葡萄酒收藏家

葡萄酒收藏家职业定义	231
葡萄酒收藏家职业概况	231
葡萄酒投资	232
顶级葡萄酒收藏与投资	232
葡萄酒收藏与管理	236

十五 葡萄酒艺术家

葡萄酒艺术家职业定义	247
葡萄酒艺术家职业概况	247
葡萄酒的酒标艺术	248
葡萄酒与建筑艺术	256
婚礼上的葡萄酒	260

后记	264
----	-----



图片提供: BNIA

引言：我和葡萄酒

改革开放浪潮中的葡萄酒

美丽的青岛海滨，灵山秀色，风光优美。此刻，在勋之堡——我的葡萄酒王国里，静静地守望着我的葡萄酒精灵们，朦胧恍惚间，倾听那来自世界各地美丽庄园的天籁之声，嗅到了那飘飘渺渺、余音袅袅、沁人心脾的芳香甘醇。我醉了，陶醉在勋之堡这个葡萄酒精灵的世界里，犹如庄子梦蝶一般，曼妙幻化，物我合一。

哦，我的葡萄酒生涯，我的前世今生……

光阴如箭，岁月如歌，屈指算来，进入葡萄酒行业已经是第30个年头了。我感谢命运，感谢命运之神在那个特定的年份把我引入到这个神奇多彩、瑰丽旖旎的领域，犹如一棵幸运的葡萄树，在风调雨顺的最好年份被栽种到最适宜的坡地上，在最合适的一刻被采摘果实，经酿酒师灵动曼妙地加工，精心酿制

公司办公室一角





成醇香甘美的葡萄酒……

看似平淡的 1982 年却奠定我人生道路的大起点。20 岁的我从酿造专业毕业分配到青岛葡萄酒厂，从此开始了我的葡萄酒生涯。那时，正值中国改革开放的第三个年头，是国家刚刚经历十年浩劫，百废待兴、百业待发的年代，葡萄酒行业在沉寂多年后开始酝酿着翻天覆地的大故事。而我有幸在此转折时期

1982年和2011年葡萄酒有关数字对比

	1982	2011
产量	11.80 万千升	115.69 万千升
消费量	11.80 万千升	151.69 万千升
产品结构	半汁酒为主	全汁酒
酒厂数量	40 家	500 家
消费状况	以国产半汁酒及甜酒为主	国产干红，干白占主导； 新旧世界葡萄酒品质丰富，琳琅满目

1982 年，“青岛葡萄酒”——青岛市民婚宴用酒

产品资料：葡萄原酒含量 50%，酒度 18%（v/v），糖度 12%（g/100ml），价格 0.97 元/瓶（640ml）



1982 年，“青岛红光葡萄酒”——青岛市市民家喻户晓的葡萄酒

产品资料：葡萄原酒含量 30%，酒度 24%（v/v），糖度 12%（g/100ml），价格 0.65 元/瓶（500ml）



1983 年，“青岛白葡萄酒”——1963 年国家优质名酒、荣获 1984 年国家银奖

产品资料：葡萄原酒含量 100%，酒度 12%（v/v），糖度 12%（g/100ml），价格 2.45 元/瓶（750ml）





进入葡萄酒行业，可以说，我的葡萄酒生涯是和改革开放同时起步的，恰好见证了改革开放三十年来我国葡萄酒行业从衰落到振兴再到快速发展的全过程。

1982年，是葡萄酒世界里一个极为重要的年份，那一年被誉为世界葡萄酒首都的法国波尔多迎来了一个绝佳的年份。到今天，那个年份的有些名庄酒都要卖到几万元一瓶。而在当时的国内，葡萄酒还是个酿酒行业里排在最末了的小不点，在消费市场上还处在“养在深闺人未知”的萌芽状态。1988年，青岛葡萄酒厂接到了一桩啼笑皆非的投诉事件：远在上海的一位老先生用工工整整地楷体字写来一封投诉信，投诉厂里生产的干白葡萄酒口味很酸，是变质产品，字里行间义愤填膺地斥责这种不道德行为，并表示：如得不到合理的答复，他就要诉诸媒体。总经理把这封投诉信交给了当时已在总工程师办公室工作的我，幸而此前我已经在有关报刊上陆陆续续地刊登过一些怎样欣赏和品尝干白葡萄酒的普及知识，于是，将这些资料整理好邮寄给他，再经过反复地介绍，最终平息了这场本不应该发生的风波。





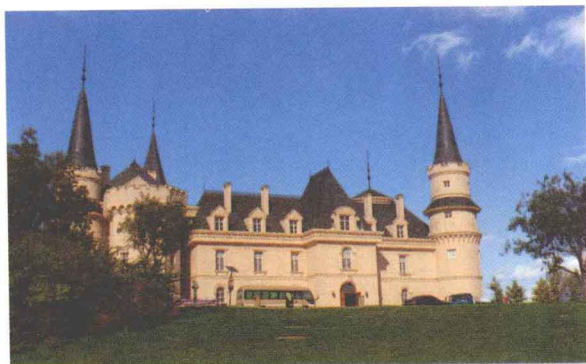
烟台君顶酒庄

(图片提供：条轨迹了。真所谓失之毫厘谬以千里。
君顶酒庄)

我当时最大的兴趣爱好是无线电技术，最大的理想是当一名电气工程师。在我的眼里那是一个奇妙的世界。我用节省下来的零花钱买无线电元器件，自己动手安装半导体收音机，达到了不装起来不吃饭，不出声音不睡觉的痴迷状态。后来上了中专，学的是酿造专业，但对无线电的兴趣依然浓厚，利用课余时间为同学们装了七八台半导体收音机。

1982年毕业，我被分配进了青岛葡萄酒厂，在外人看来，我一定是有背景、有来头的青年。因为在那个年代，还没有今天公

务员的概念，能进入青岛葡萄酒厂这个国营大单位，端上全民所有制的铁饭碗是一件让人羡慕的美事。响当当的青岛葡萄酒厂，是全中国第二大葡萄酒厂，青岛市八大对外开放单位之一，这是连柬埔寨西哈努克亲王来青岛都要参



张裕爱斐堡酒庄 (图片提供：易黎)

我和葡萄酒

高中毕业时我原是报考的公安类学校，考试都通过了，却因考后外出，错过了面试机会。如果当时有现在的通讯条件，也许我的人生道路就是另一



观的地方。其实，我一无背景二无来头，也没有什么伟大抱负、浪漫情怀，有的就是工农子弟老老实实出力，本本分分干活的本色。老父亲对我的一再嘱咐就是：少说话，多干活。

我被安排在酿酒车间见习，这一年对我后来的人生影响很大，不仅使我的理论和实践得到了良好地结合，更重要的是我已经开始迈入了社会。当时的车间书记陈大哥是我参加工作后遇到的第一位启蒙者。他不仅教我怎样做事，还教我怎样做人，他教我的两句名言，“知己知彼，方能百战百胜”，“害人之心不可有，防人之心不可无”至今记忆犹新。

在生产车间本本分分地干了一年，虽谈不上有大的作为，大家的评价是：这孩子不错很老实，一门心思干活学技术。这一年从葡萄到发酵、兑酒、过滤、冷冻，从最基础的一线做起，为自己打下了坚实的基础。见习期满后被组织上安排进了技术科。

在技术科，有几位老前辈对我后来的成长影响很大。一位是齐工，他年纪比我大很多，家住得又远，可他每天都坐公交车提前半小时来上班，寒冬酷暑披星戴月从不例外。他兢兢业业地工作，时刻提醒我这个年龄最小、学历最低的小字辈：认真做事，低调做人，谦虚谨慎，处处和一线工人打成一片。另一位是我们的技术科长。作为技术科的领头人，他悉心培养我这个晚辈后生，亲自带我到发酵站工作，后来带我参加一些全国评酒会，耳提面命，口传心授，他的无私教诲使我在技术上收获很大。

对我而言，1983年又是一个丰收年。从平度





发酵站回来，多年未曾提拔干部的厂里一下子提拔了8个中层干部，我直接被提升为酿造车间副主任，从技术岗位转到管理岗位。生产车间——技术科室——车间管理，一环扣一环，为我的葡萄酒人生打下了坚实基础。

有人说一颗好葡萄要走10年的旅程，才能酿成精美的葡萄酒，而且并不是每颗葡萄都有资格踏上这个漫长旅程。它必是葡萄园中的贵族：占据区区几平方公里的沙砾土地，向阳坡的方位像是专门为它精心测量过，刚好能迎上远道而来的季风，幼小时节没有遭遇冷雨霜冻，迅速生长的青春期恰好赶上了最好的明媚阳光，临近成熟，没有雨水冲淡它酝酿已久的糖分，甚至山雀鸟儿也从未衔啄过，一年只有一次决定采摘的日子，选择最合适的时间采摘，果农们耐心地等待着糖分和酸度完全平衡的那一刻，精心地采摘下来，如果选错了你可没办法把葡萄再粘回葡萄树上去。从枝头到酒庄，德高望重的酿酒师将每一颗葡萄，在每个环