

300

葡萄酒购买指南

WINE

6

 中国旅游出版社

美食·美酒 FOOD & WINE 系列丛书

300 WINE



By the author of *The Wine Bible* and *The Wine Lover's Companion*

300

葡萄酒购买指南

WINE

《美食与美酒》杂志社编

 中国旅游出版社

美食·美酒 FOOD & WINE 系列丛书

图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒购买指南 / 《美食与美酒》杂志编. —北京: 中国旅游出版社, 2008. 5

ISBN 978-7-5032-3475-0

I. 葡... II. 美... III. 葡萄酒—基本知识 IV. TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2008) 第077227号

策划: 《美食与美酒》编辑部

主编: 钟宁

责任编辑: 潘笑竹、殷智莉

执行编辑: 付雷斌、陈白羽、赵荻菲、王振宇、徐娜、陈晓华

创意总监: 朱航

版式设计: 单英军、吴峥、李化

摄影: 陈辉州 (除署名外)

地图手绘: 吴峥

出版发行: 中国旅游出版社

地址: 北京市建国门内大街甲9号

邮编: 100005

发行电话: (010) 65231188-2507

印刷: 北京国彩印刷有限公司

开本: 1/32

版次: 2008年4月第1版

印次: 2009年12月第2次印刷

印数: 5000册

ISBN 978-7-5032-3475-0

定价: 35.00元

版权所有, 侵权必究。

北京时尚博闻图书有限公司网址: www.book.trends.com.cn

邮购电话: 010-65871909

咨询: 《美食与美酒》编辑部

本书出现的常见葡萄品种中英文对照:

赤霞珠	Cabernet Sauvignon	霞多丽	Chardonnay
美乐	Merlot	长相思	Sauvignon Blanc
黑品乐	Pinot Noir	雷司令	Riseling
品丽珠	Cabernet Franc	赛美蓉	Semillon
佳美	Gamay	白仙芬黛	White Zinfandel
希拉(设拉子)	Syrah(Shiraz)	琼瑶浆	Gewurztraminer
仙芬黛	Zinfandel	麝香	Muscadet
马尔贝克	Malbec	白诗南	Chenin Blanc
歌海娜	Grenache	西万尼	Sylvaner
内比奥罗	Nebbiolo	威代尔	Vidal
桑娇维塞	Sangiovese	维奥涅尔	Viognier
坦普拉尼罗	Tempranillo	灰品乐	Pinot Gris

关于本书所涉及的葡萄品种存在多种译名的解释:

葡萄酒名称中的葡萄品种译名通常由进口商或经销商来翻译,各家翻译均不同,以最常见的白葡萄品种Sauvignon Blanc为例,就有“白苏维翁”、“苏维翁白”、“白萧伟昂”等不计其数的译法,更为常见的有台湾译法“白苏维浓”,香港译法“长相思”,以及大陆译法“长相思”。基于译名的混乱现状,并考虑到读者在买酒时依旧需按经销商的译名采买,因此,本杂志在提及酒名时依旧保留进口商的译名,而提及该酒所用“葡萄品种”比例和内文中都会采用大陆译名。

关于价格:

受各种因素的影响,本书葡萄酒的价格均为参考价格。

关于酒标:

由于部分酒庄会依据市场状况更新酒标的设计,因此有可能在超市或者餐厅里会看到同样的酒名却有着完全不同的酒标设计。

关于地图:

本书地图为各国主要葡萄酒产区地图,仅供参考。

去哪里买:

本书推荐的300款葡萄酒并非所有都能在超市里买到。鉴于部分超市的存储环境欠佳,因此质量较高的酒在餐厅里更容易喝到。要提醒读者的是,另外一个能喝到美酒的好办法是直接找到该酒的经销商处购买,或许还有折扣。

序

这本《葡萄酒购买指南》集《美食与美酒》杂志两年之大成，将葡萄酒文化大含细入，内容精炼生动，图片精美绝伦，并准确锁定了国内葡萄酒货架上每一瓶值得购买的葡萄酒，具有极高的消费指导意义。然而，它绝非市场上葡萄酒相关书籍的竞争者，我们共同的目标是能让读者和消费者它与它们之间，更多的是惺惺相惜和携手远行的默契。成书之时，参与其中的每个人仿佛已然成为一个美酒行者，在一座座葡萄园里把酒言欢，每一个酒园主、每一个酿酒师、甚至是每一个葡农都成为了我们的知己，于是，一字、一句、一图、一文，跃然纸上，与君共赏。无论买酒是与人礼尚往来，还是餐饮闲酌。此一册在手，便可让人抛却各类繁复驳杂的葡萄酒教科书，进，能让人从容地在如今已是瓶山酒海的市场上选出最适合你的一瓶；退，则可作为提高葡萄酒文化修养品味的休闲读物。未来某日，葡萄酒文化深入人心、能润泽饮者灵魂之时，虽然新版指南仍再隐再现，我们这版已在箱底沉沉睡去，但请务必拿起它，掸掸灰尘，您的心一定会和我们的心的心一样欣慰。

钟宁

书名	1
目录	2
使用指南	4
序	5
葡萄品种对照表	202~203

旧世界葡萄酒

法国 6~51

为什么说是“两果精选白葡萄酒”？	9
Alsace的特色	12
Alsace的Flute瓶	13
关于波尔多	13
波尔多的五个产区	15
龙酒庄的正副牌酒是什么？	15
谁开创了葡萄酒标签艺术化设计的先河？	16
单宁的味道	16
气温和土壤不同，口感也会随之变化	17
赛美蓉（Semillon）是什么？	17
为什么品酒前要摇杯？	18
挂杯越久代表酒的质量越好吗？	18
怎样储存葡萄酒？	19
什么是正牌酒和副牌酒？	19
葡萄酒的适饮温度	20
品酒的顺序是怎样的？	21
贵腐葡萄酒“贵”在哪里？	23
餐酒搭配要领	23
拿破仑爱喝什么葡萄酒？	25
分清勃艮第批发商的酒和酒庄装瓶酒	25
BBR是什么的缩写？	25
为什么说勃艮第有世界上最好的Pinot noir？	26
为何Chablis总与“最好的白葡萄酒”划等号？	27
关于勃艮第你必须知道的	29
葡萄酒可以减肥吗？	29
像果汁的佳美葡萄酒	30
最昂贵的葡萄酒之La Romanée Conti	31
博若莱新酒	31
观酒而知酒	33
勃艮第最好的五个一级葡萄园	36
阅读勃艮第酒标要点	36
好的开胃酒应该怎样？	36
朗格多克—鲁西永	37
什么是芳香葡萄酒品种？除了Viognier还有什么？	39
好坏年份的适饮期差异	39
贵有贵的理由：罗纳河谷Condrieu产区的Viognier白葡萄酒	40
南北罗纳河谷主要AOC	40
细菌对起泡酒的香气有什么影响？	41
用什么杯子品尝起泡酒？	41
粉红红酒是如何酿出来的？	41
非丽宝娜	42
香槟与起泡酒	42
解读香槟酒标	42
007品位之诱惑？	44
香槟为何有年份和非年份的区别？	44

喝香槟你必须知道的Piper Heidsieck	46
如何判断香槟的甜度	46
说说香槟重镇兰斯（Reims）	47
Laurent Perrier	47
《法国女人吃不胖》	47
香槟王Dom Perignon	49
玛姆Mumm——F1冠军的代名词	49
酩悦Moët&Chandon香槟	50
泰亭哲Taittinger香槟	50
起泡酒的类型	51
香槟法酿造起泡酒的过程	51
Charmat式酿造起泡酒的过程	51

意大利 52~77

意大利的起泡酒	54
什么类型的起泡酒适合作开胃酒？	55
解读意大利酒标	57
Sangiovese是什么？	59
葡萄酒可以单杯吗？	59
酒瓶上神奇的黑色公鸡是什么？	61
内比奥罗有什么特性？	63
为什么说Barolo是皮埃蒙特的代表？	63
奇扬第Chianti	63
传奇托斯卡纳	65
意大利的葡萄酒分级制度	67
雄狮城堡	67
Pinot Grigio跟Pinot Gris是一回事吗？	68
威尼托Veneto	68
面对Fusion，选一瓶葡萄酒	69
维罗纳（Verona）三重奏	70
关于意大利葡萄酒	71
意大利不是法国	72
威尼托的产区分布	73
也是意大利Amarone的狂热分子吗？	74
意大利主要葡萄酒品种及其酿造的酒名	74
意大利葡萄酒王者——Brunello di Montalcino	76

西班牙 78~101

西班牙的顶尖酒庄	80
低价高质的CAVA酒	81
解读西班牙酒标	82, 85
西班牙的国宴用酒	83
“王子”与“烈女”	84
坦普拉尼罗葡萄酒（Tempranillo）	84
朱丽安史威特酒庄	86
纳瓦拉产区	86
加利西亚	87
西班牙的麝香葡萄	88
Campo Viejo的由来	89
里奥哈产区	91
Marques侯爵的全新酿酒理念	91
卡斯蒂利亚	92
禾富玛莎	92
选购西班牙葡萄酒必须要认清的几点	93
卢埃达	94
西班牙下海湾地区	95

为什么酒会有矿物质的味道?	96
欧洲最大的雪利酒窖	97
雪利酒的酿造工艺及选用品种	99
你最常见的雪利酒	99
雪利酒的酿造过程	100
雪利酒的10种风味	101

德国102~109

说说普法尔茨 Pfalz	105
塑料塞或旋转瓶盖的葡萄酒能久藏吗?	105
解读酒标: 依据葡萄的甜度选酒	105
气候冷的德国为何多产甜酒?	106
冰酒	106
解读德国酒标	108
红白葡萄酒的酿造过程	109

匈牙利110~113

传奇的托卡伊	112
旧世界国家葡萄酒分级	113

奥地利114~117

解读奥地利酒标	116
奥地利葡萄酒法规	117
什么是晚收葡萄酒?	117

新世界葡萄酒

美国118~135

美国葡萄酒的分类	121
世界知名的加州酒厂	122
美国非主流葡萄品种配餐建议	122
威迪酒园	125
Zinfandel是什么?	125
为什么年份老一点的雷司令会有汽油感?	126
在法餐厅点酒一定要红白葡萄酒都点才专业吗?	126
只有美国才有仙芬黛吗?	127
美国的起泡酒	128
鹿跃酒窖	129
威廉山庄	129
侍酒师就是推销员吧?	130
法拉利·卡拉努	132
用喝剩的葡萄酒调制鸡尾酒	133
索诺玛都在加州处于什么样的水平?	133
在美国的餐厅点了一瓶酒, 喝不完怎么办?	133
亚历山大谷	135

澳大利亚136~167

根据颜色判定起泡酒的风格	138
起泡酒年份判定及适饮年限	139
哪里可以酿造一瓶自己的酒?	142
Rawson是什么意思?	143
袋鼠岛	144
水果炸弹or香料风暴?	146
两个人的酒园?	147
经常在酒标上看到Unwooded或者Unoaked, 是什么意思?	148

澳大利亚设拉子葡萄品种的招牌产区	148
红酒出色的厂家不一定白酒一样出色	149
Torbreck的名字来源	151
设拉子葡萄酒的配餐建议	151
澳大利亚的Chardonnay	152
请客喝酒也需讲专业精神?	154
伊登谷 (Eden Valley)	155
黛伦堡	156
为什么优质的白葡萄酒都产自凉爽的产地?	157
西澳大利亚丹麦区	159
布琅兄弟酒园	159
亚拉河谷	160
全能酒园Dalwhinnie	161
玛格丽特河	161
艺术酒标的意义是什么?	162
Leeuwin酒庄里的音乐会	163
露纹酒园的霞多丽葡萄酒	163

智利168~177

智利的长相思	170
Carmenère葡萄	171
智利酒的分级	171
橡木塞的秘密	172
橡木塞的制造过程	173
Santa Rita酒庄	174
桃乐丝酒园	174
葡萄酒口味会依树龄而改变吗?	175
智利最出名的产区在哪里?	176
智利的标志酒地位	177
为什么同一款“Almaviva”酒却有两个不同的名字?	177

阿根廷178~181

卡罗 (Caro) 葡萄酒	181
---------------------	-----

南非182~189

Shiraz + Pinotage的南非特色	184
尼德堡	185
斯泰伦博斯 (Stellenbosch) 的葡萄品种	187
南非独有的Pinotage	188
Chenin Blanc	188
你知道在南非也有个“波尔多”吗?	189

新西兰190~197

难伺候的黑品乐葡萄	193
为何要醒酒?	193
长相思——新西兰白酒的骄傲	194
蒙太拿酒厂	195
蚝湾	196

加拿大198~201

酿酒师怎样左右酒的风格	201
-------------------	-----

300

葡萄酒购买指南

WINE

《美食与美酒》杂志社编

 中国旅游出版社

美食美酒 FOOD & WINE 系列丛书

书名	1
目录	2
使用指南	4
序	5
葡萄品种对照表	202~203

旧世界葡萄酒

法国 6~51

为什么说是“两果精选白葡萄酒”？	9
Alsace的特色	12
Alsace的Flute瓶	13
关于波尔多	13
波尔多的五个产区	15
龙酒庄的正副牌酒是什么？	15
谁开创了葡萄酒标签艺术化设计的先河？	16
单宁的味道	16
气温和土壤不同，口感也会随之变化	17
赛美蓉（Semillon）是什么？	17
为什么品酒前要摇杯？	18
挂杯越久代表酒的质量越好吗？	18
怎样储存葡萄酒？	19
什么是正牌酒和副牌酒？	19
葡萄酒的适饮温度	20
品酒的顺序是怎样的？	21
贵腐葡萄酒“贵”在哪里？	23
餐酒搭配要领	23
拿破仑爱喝什么葡萄酒？	25
分清勃艮第批发商的酒和酒庄装瓶酒	25
BBR是什么的缩写？	25
为什么说勃艮第有世界上最好的Pinot noir？	26
为何Chablis总与“最好的白葡萄酒”划等号？	27
关于勃艮第你必须知道的	29
葡萄酒可以减肥吗？	29
像果汁的佳美葡萄酒	30
最昂贵的葡萄酒之La Romanée Conti	31
博若莱新酒	31
观酒而知酒	33
勃艮第最好的五个一级葡萄园	36
阅读勃艮第酒标要点	36
好的开胃酒应该怎样？	36
朗格多克—鲁西永	37
什么是芳香葡萄酒品种？除了Vignier还有什么？	39
好年份的适饮期差异	39
贵有贵的理由：罗纳河谷Condrieu产区的Vignier白葡萄酒	40
南北罗纳河谷主要AOC	40
细菌对起泡酒的香气有什么影响？	41
用什么杯子品尝起泡酒？	41
粉红酒是如何酿出来的？	41
非丽宝娜	42
香槟与起泡酒	42
解读香槟酒标	42
007品位的堕落？	44
香槟为何有年份和非年份的区别？	44

喝香槟你必须知道的Piper Heidsieck	46
如何判断香槟的甜度	46
说说香槟重镇兰斯（Reims）	47
Laurent Perrier	47
《法国女人吃不胖》	47
香槟王Dom Perignon	49
玛姆Mumm——F1冠军的代名词	49
酩悦Moët&Chandon香槟	50
泰亭哲Taittinger香槟	50
起泡酒的类型	51
香槟法酿造起泡酒的过程	51
Charmat式酿造起泡酒的过程	51

意大利 52~77

意大利的起泡酒	54
什么类型的起泡酒适合作开胃酒？	55
解读意大利酒标	57
Sangiovese是什么？	59
葡萄酒可以单杯吗？	59
酒瓶上神奇的黑色公鸡是什么？	61
内比奥罗有什么特性？	63
为什么说Barolo是皮埃蒙特的代表？	63
奇扬第Chianti	63
传奇托斯卡纳	65
意大利的葡萄酒分级制度	67
雄狮城堡	67
Pinot Grigio跟Pinot Gris是一回事吗？	68
威尼托Veneto	68
面对Fusion，选一瓶葡萄酒	69
维罗纳（Verona）三重奏	70
关于意大利葡萄酒	71
意大利不是法国	72
威尼托的产区分布	73
也是意大利Amarone的狂热分子吗？	74
意大利主要葡萄酒品种及其酿造的酒名	74
意大利葡萄酒王者——Brunello di Montalcino	76

西班牙 78~101

西班牙的顶尖酒庄	80
低价高质的CAVA酒	81
解读西班牙酒标	82, 85
西班牙的国宴用酒	83
“王子”与“烈女”	84
坦普拉尼罗葡萄酒（Tempranillo）	84
朱丽安史威特酒庄	86
纳瓦拉产区	86
加利西亚	87
西班牙的麝香葡萄	88
Campo Viejo的由来	89
里奥哈产区	91
Marques侯爵的全新酿酒理念	91
卡斯蒂利亚	92
禾富玛莎	92
选购西班牙葡萄酒必须要认清的几点	93
卢埃达	94
西班牙下海湾地区	95

为什么酒会有矿物质的味道?	96
欧洲最大的雪利酒窖	97
雪利酒的酿造工艺及选用品种	99
你最常见的雪利酒	99
雪利酒的酿造过程	100
雪利酒的10种风味	101

德国102~109

说说普法尔茨 Pfalz	105
塑料塞或旋转瓶盖的葡萄酒能久藏吗?	105
解读酒标: 依据葡萄的甜度选酒	105
气候冷的德国为何多产甜酒?	106
冰酒	106
解读德国酒标	108
红白葡萄酒的酿造过程	109

匈牙利110~113

传奇的托卡伊	112
旧世界国家葡萄酒分级	113

奥地利114~117

解读奥地利酒标	116
奥地利葡萄酒法规	117
什么是晚收葡萄酒?	117

新世界葡萄酒

美国118~135

美国葡萄酒的分类	121
世界知名的加州酒厂	122
美国非主流葡萄酒品种配餐建议	122
威迪酒园	125
Zinfandel是什么?	125
为什么年份老一点的雷司令会有汽油感?	126
在法餐厅点酒一定要红白葡萄酒都点才专业吗?	126
只有美国才有仙芬黛吗?	127
美国的起泡酒	128
鹿跃酒窖	129
威廉酒庄	129
侍酒师就是推销员吧?	130
法拉利·卡拉努	132
用喝剩的葡萄酒调制鸡尾酒	133
索诺玛都在加州处于什么样的水平?	133
在美国的餐厅点了一瓶酒, 喝不完怎么办?	133
亚历山大谷	135

澳大利亚136~167

根据颜色判定起泡酒的风格	138
起泡酒年份判定及适饮年限	139
哪里可以酿造一瓶自己的酒?	142
Rawson是什么意思?	143
袋鼠岛	144
水果炸弹or香料风暴?	146
两个人的酒园?	147
经常在酒标上看到Unwooded或者Unoaked, 是什么意思?	148

澳大利亚设拉子葡萄品种的招牌产区	148
红酒出色的厂家不一定白酒一样出色	149
Torbreck的名字来源	151
设拉子葡萄酒的配餐建议	151
澳大利亚的Chardonnay	152
请客喝酒也需讲专业精神?	154
伊登谷 (Eden Valley)	155
黛伦堡	156
为什么优质的白葡萄酒都产自凉爽的产地?	157
西澳大利亚丹麦区	159
布琅兄弟酒园	159
亚拉河谷	160
全能酒园Dalwhinnie	161
玛格丽特河	161
艺术酒标的意义是什么?	162
Leeuwin酒庄里的音乐会	163
露纹酒园的霞多丽葡萄酒	163

智利168~177

智利的长相思	170
Carmenère葡萄	171
智利酒的分级	171
橡木塞的秘密	172
橡木塞的制造过程	173
Santa Rita酒庄	174
桃乐丝酒园	174
葡萄酒口味会依树龄而改变吗?	175
智利最出名的产区在哪里?	176
智利的标志酒地位	177
为什么同一款“Almaviva”酒却有两个不同的名字?	177

阿根廷178~181

卡罗 (Caro) 葡萄酒	181
---------------	-----

南非182~189

Shiraz + Pinotage的南非特色	184
尼德堡	185
斯泰伦博斯 (Stellenbosch) 的葡萄品种	187
南非独有的Pinotage	188
Chenin Blanc	188
你知道在南非也有个“波尔多”吗?	189

新西兰190~197

难伺候的黑品乐葡萄	193
为何要醒酒?	193
长相思——新西兰白酒的骄傲	194
蒙太拿酒厂	195
蚝湾	196

加拿大198~201

酿酒师怎样左右酒的风格	201
-------------	-----

索引

字母顺序	204~212
价格范围	213~224

本书出现的常见葡萄品种中英文对照:

赤霞珠	Cabernet Sauvignon	霞多丽	Chardonnay
美乐	Merlot	长相思	Sauvignon Blanc
黑品乐	Pinot Noir	雷司令	Riseling
品丽珠	Cabernet Franc	赛美蓉	Semillon
佳美	Gamay	白仙芬黛	White Zinfandel
希拉(设拉子)	Syrah(Shiraz)	琼瑶浆	Gewurztraminer
仙芬黛	Zinfandel	麝香	Muscadet
马尔贝克	Malbec	白诗南	Chenin Blanc
歌海娜	Grenache	西万尼	Sylvaner
内比奥罗	Nebbiolo	威代尔	Vidal
桑娇维塞	Sangiovese	维奥涅尔	Viognier
坦普拉尼罗	Tempranillo	灰品乐	Pinot Gris

关于本书所涉及的葡萄品种存在多种译名的解释:

葡萄酒名称中的葡萄品种译名通常由进口商或经销商来翻译,各家翻译均不同,以最常见的白葡萄品种Sauvignon Blanc为例,就有“白苏维翁”、“苏维翁白”、“白萧伟昂”等不计其数的译法,更为常见的有台湾译法“白苏维浓”,香港译法“长相思”,以及大陆译法“长相思”。基于译名的混乱现状,并考虑到读者在买酒时依旧需按经销商的译名采买,因此,本杂志在提及酒名时依旧保留进口商的译名,而提及该酒所用“葡萄品种”比例和内文中都会采用大陆译名。

关于价格:

受各种因素的影响,本书葡萄酒的价格均为参考价格。

关于酒标:

由于部分酒庄会依据市场状况更新酒标的设计,因此有可能在超市或者餐厅里会看到同样的酒名却有着完全不同的酒标设计。

关于地图:

本书地图为各国主要葡萄酒产区地图,仅供参考。

去哪里买:

本书推荐的300款葡萄酒并非所有都能在超市里买到。鉴于部分超市的存储环境欠佳,因此质量较高的酒在餐厅里更容易喝到。要提醒读者的是,另外一个能喝到美酒的好办法是直接找到该酒的经销商处购买,或许还有折扣。

序

这本《葡萄酒购买指南》集《美食与美酒》杂志两年之大成，将葡萄酒文化大含细入，内容精炼生动，图片精美绝伦，并准确锁定了国内葡萄酒货架上每一瓶值得购买的葡萄酒，具有极高的消费指导意义。然而，它绝非市场上葡萄酒相关书籍的竞争者，我们共同的目标是能让读者和消费者它与它们之间，更多的是惺惺相惜和携手远行的默契。成书之时，参与其中的每个人仿佛已然成为一个美酒行者，在一座座葡萄园里把酒言欢，每一个酒园主、每一个酿酒师、甚至是每一个葡农都成为了我们的知己，于是，一字、一句、一图、一文，跃然纸上，与君共赏。无论买酒是与人礼尚往来，还是餐饮闲酌。此一册在手，便可让人抛却各类繁复驳杂的葡萄酒教科书，进，能让人从容地在如今已是瓶山酒海的市场上选出最适合你的一瓶；退，则可作为提高葡萄酒文化修养品味的休闲读物。未来某日，葡萄酒文化深入人心、能润泽饮者灵魂之时，虽然新版指南仍再隐再现，我们这版已在箱底沉沉睡去，但请务必拿起它，掸掸灰尘，您的心一定会和我们的心的心一样欣慰。

钟宁

01

法国 FRANCE



决定葡萄酒好坏有六大基本因素：葡萄品种、气候、土壤、湿度、葡萄园管理和酿酒技术，而上帝就恰恰把这些因素全部赐予了法国，加上法国与擅长商业运作的英国那“一衣带水”的关系，它能成为世界葡萄酒的王国也就自然不足为奇了。法国葡萄酒被划分为四个等级：法定产区餐酒（AOC）、优良地区餐酒（Vdqs）、地区餐酒（Vins De Pays）和日常餐酒（Vins De Table）。

法国各个省都有酿造葡萄酒的传统。法国“产地命名监管机构”在酒的来源和质量类型等方面为消费者提供了可靠的保证。

提起法国的葡萄酒，人们往往不约而同地想到波尔多。中世纪的古堡、瑰丽的葡萄园、种植在葡萄园四周的玫瑰，美丽的景象构成了波尔多静谧的田园风光。波尔多产区是全世界优质葡萄酒的最大产区，葡萄种植



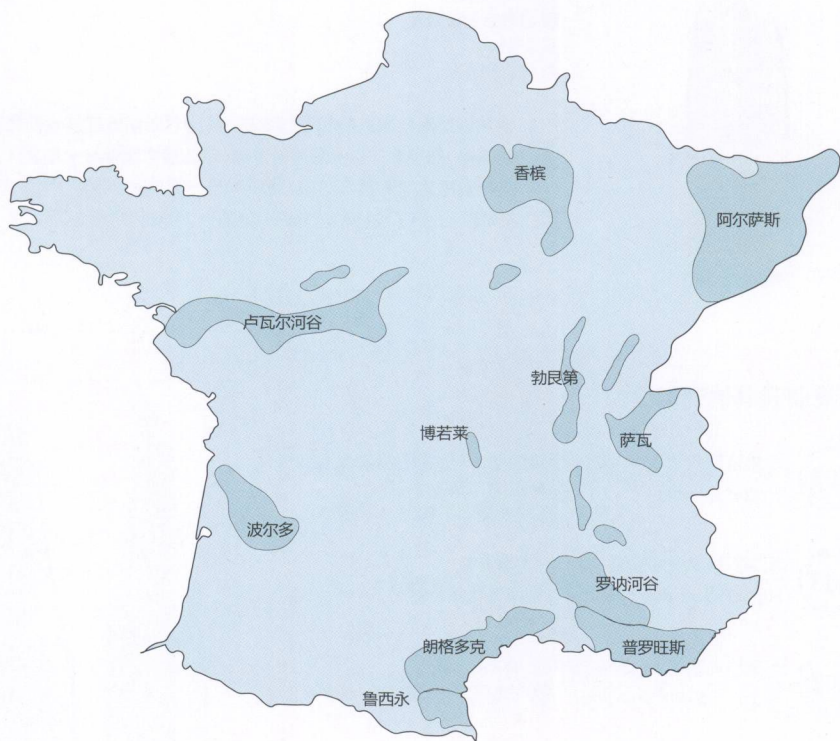
面积达10万公顷，年生产8亿瓶葡萄酒，其中AOC级的葡萄酒达到了总产量的95%，众所周知的左岸五大一级酒庄以及右岸的Château Cheval Blanc、Petrus、Château Ausone都来自波尔多产区。

勃艮第产区的葡萄酒力道醇厚坚韧，恰与波尔多葡萄酒的丝滑柔顺形成对比。波尔多的盛名，如雷贯耳，然而法国人自己似乎更喜欢勃艮第产区的葡萄酒。他们尊称它为“法国葡萄酒之王”。历史悠久的勃艮第产区是法国科尔多省最大的葡萄酒产地，总面积超过23,500公顷。勃艮第的葡萄酒有着世界上最美妙的浓郁香味，据传拿破仑便最为欣赏勃艮第产区的葡萄酒。对于大多数法国葡萄酒爱好者而言，勃艮第便是昂贵与精致的代名词。勃艮第产区的葡萄酒以单一品种葡萄酒为主，每个不同的小产区、每个不同的葡萄园皆呈现出各自不同的特性，让人有如身坠无边丛林的感觉。

此外，当然还有独一无二的香槟产区、与德国白葡萄酒一脉相承的阿尔萨斯，以及博若莱。

法国

主要葡萄酒产区地图





雨果格乌香茗纳晚收白葡萄酒 Hugel Vendange Tardive (Late Harvest) Gewürztraminer AOC

001

📍 阿尔萨斯Alsace

🍷 100%琼瑶浆

📅 晚收甜白葡萄酒

📅 1999

💰 759.00



此款酒是雨果家族的骄傲与欢乐，是阿尔萨斯地区晚收葡萄酒的先锋，它拥有非凡的醇度与浓缩，可在瓶中保存数十年之久。

它产自雨果葡萄酒区的核心地带，是一款率直、芬芳、优雅、活泼的葡萄酒，达到了嗅觉和味觉的完美结合，余味异常悠久。

雨果酒园其他葡萄酒：

003

雨果精选白葡萄酒 Hugel Gentil

🍷 20%琼瑶浆, 20%灰品乐, 20%雷司令, 20%麝香, 20%西万尼

📅 半干白葡萄酒 📅 2004 💰 167.00

004

雨果雷司令白葡萄酒
Hugel Riesling AOC

🍷 100%雷司令

📅 干白葡萄酒 📅 2003 💰 218.00

005

雨果格乌香茗纳白葡萄酒
Hugel Gewürztraminer

🍷 100%琼瑶浆

📅 干白葡萄酒 📅 2004 💰 239.00

006

雨果白皮诺葡萄酒
Hugel Pinot Blanc

🍷 100%白品乐

📅 干白葡萄酒 📅 2002 💰 190.00

007

雨果周年庆典灰皮诺白葡萄酒
Hugel Pinot Gris "Jubilee" AOC

🍷 100%灰品乐

📅 干白葡萄酒 📅 1998 💰 471.00



雨果周年庆典雷司令白葡萄酒 Hugel Riesling "Jubilée" AOC



- 区 阿尔萨斯Alsace
- 种 100%雷司令
- 型 干白葡萄酒
- 年 1998
- ¥ 482.00



此酒适合与海鲜、鱼类及开胃菜搭配食用，是一款干爽的葡萄酒，散发着泥土、矿物、柏树以及杏树的气息。这款成熟、充满桃子极味的雷司令，酸度完美，说明雨果的入门级葡萄酒已有巨大改进。



为什么说是“雨果精选白葡萄酒”？

这款酒复兴了法国阿尔萨斯古老的酿酒传统，集合了多种极品葡萄品种，因此称之为“精选”。

该酒庄Hugel的中文译名为“雨果”，带有浓重法国古典味道。始建于1639年，现今由5位家族成员经营管理（是家族的第11、12代），雨果家族的葡萄园在法国极负盛名。