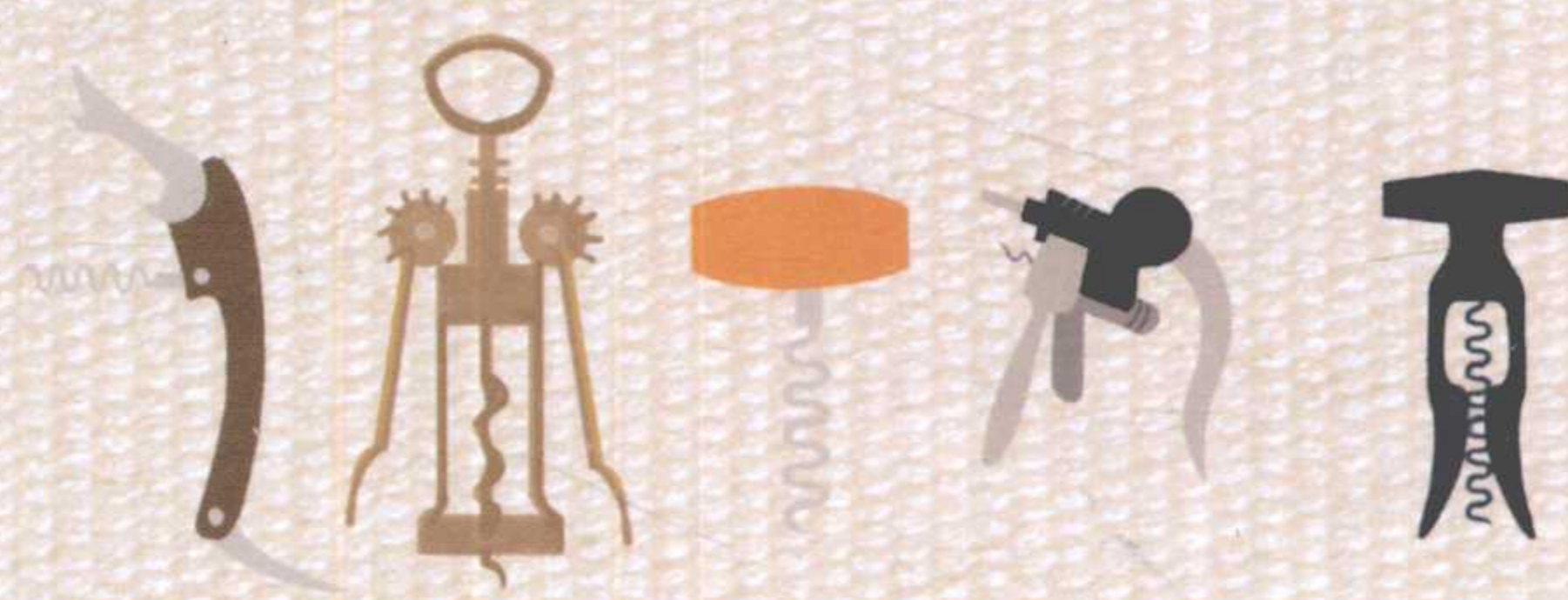
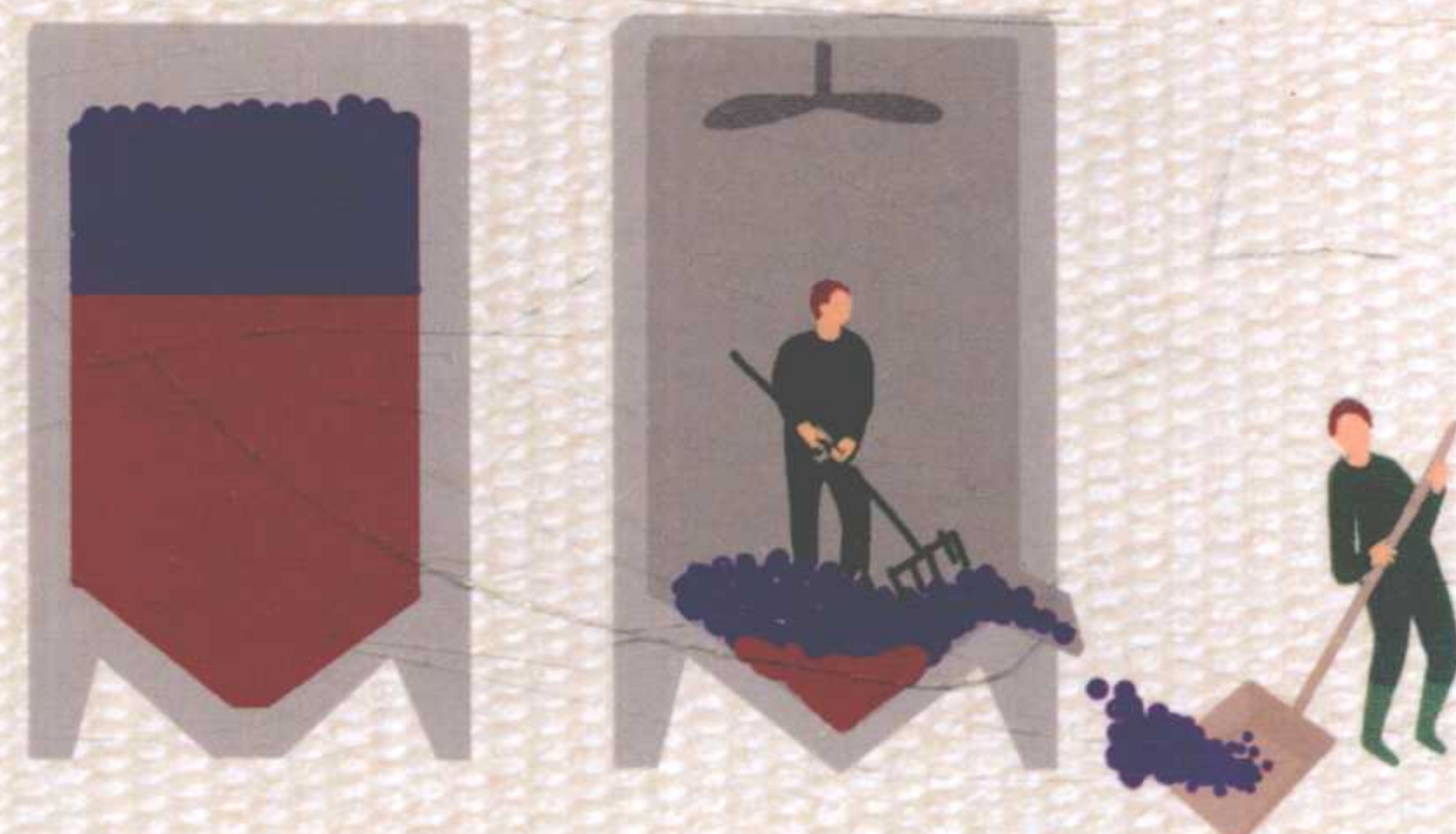




从入门到葡萄酒品鉴达人

你就需要这一本书!



VINOGRAPHIE

葡萄酒

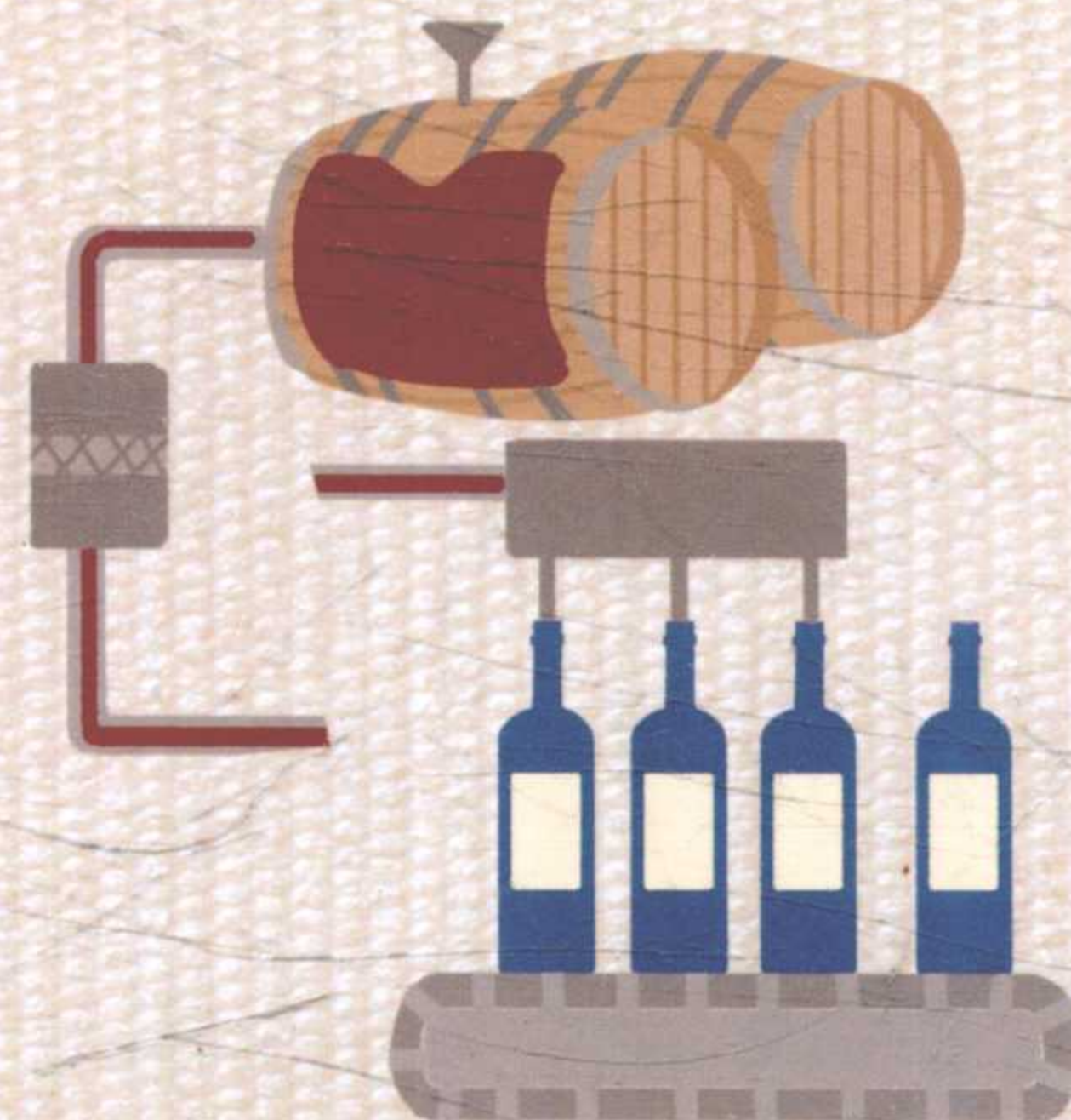
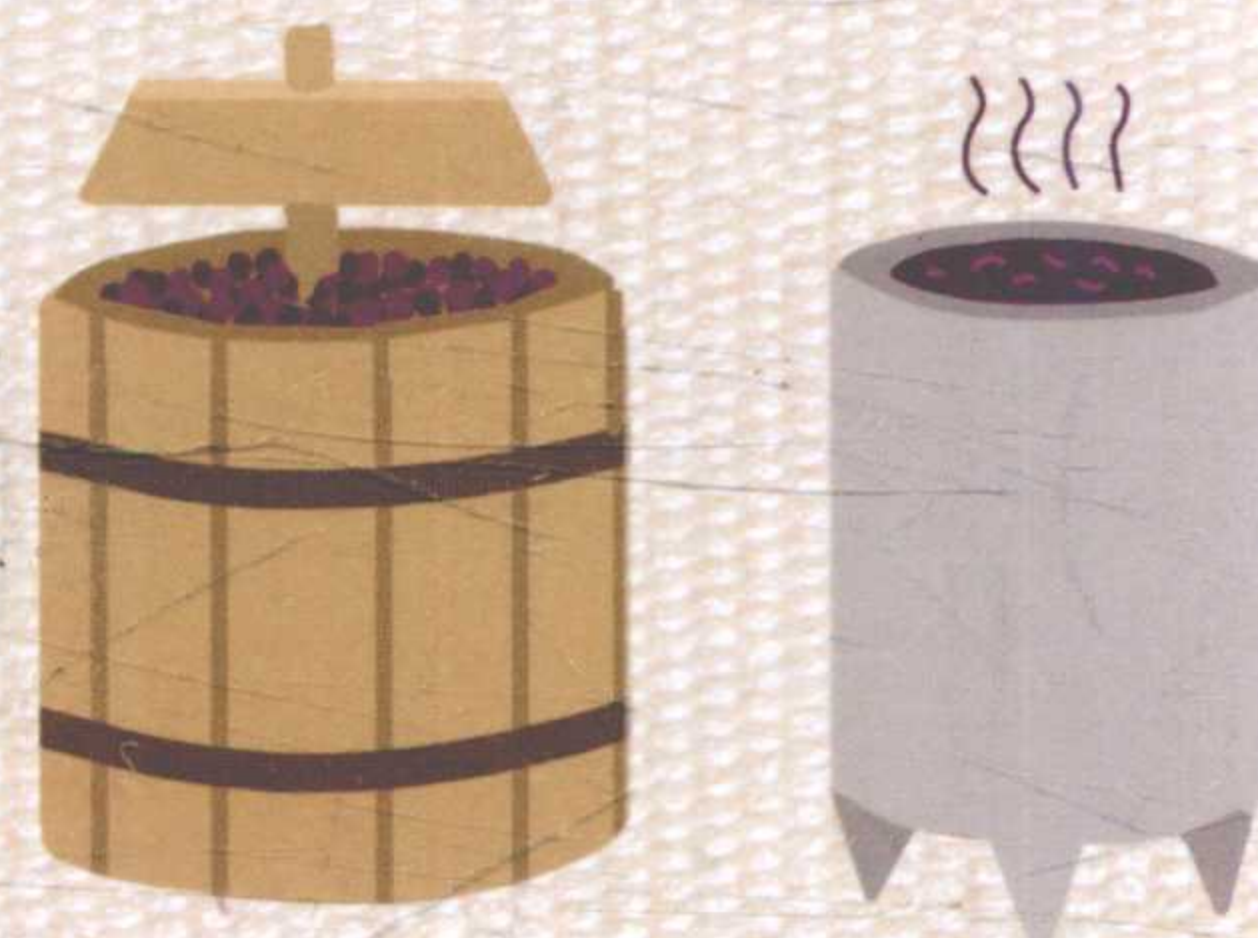
有什么好喝的



[法] 范妮·达利耶塞克 著

[法] 梅洛迪·当蒂尔克 绘

司文译



VINOGRAPHIE

葡萄酒 有什么 好喝的



[法] 范妮·达利耶塞克 著

[法] 梅洛迪·当蒂尔克 绘



//// 司文译 //



中信出版集团 · 北京



图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒有什么好喝的 / (法) 范妮·达利耶塞克著;
(法) 梅洛迪·当蒂尔克绘; 司文译. -- 北京: 中信出
版社, 2018.1

书名原文: Vinographie
ISBN 978-7-5086-8167-2

I. ①葡… II. ①范… ②梅… ③司… III. ①葡萄酒
—品鉴—世界 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2017) 第228021号

Vinographie ©2016, HACHETTE LIVRE (Hachette Pratique).

Text by Fanny Darrieusecq.

Illustrations by Melody Denturck.

Chinese edition arranged through Dakai Agency Ltd.

葡萄酒有什么好喝的

著 者: [法] 范妮·达利耶塞克

绘 者: [法] 梅洛迪·当蒂尔克

译 者: 司 文

策划推广: 北京地理全景知识产权管理有限责任公司

出版发行: 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)

制 版: 北京美光设计制版有限公司

承 印 者: 北京华联印刷有限公司

开 本: 700mm×900mm 1/12 印 张: 10.5 字 数: 140千字

版 次: 2018年1月第1版 印 次: 2018年1月第1次印刷

京权图字: 01-2017-4262 广告经营许可证: 京朝工商广字第8087号

书 号: ISBN 978-7-5086-8167-2

定 价: 68.00元

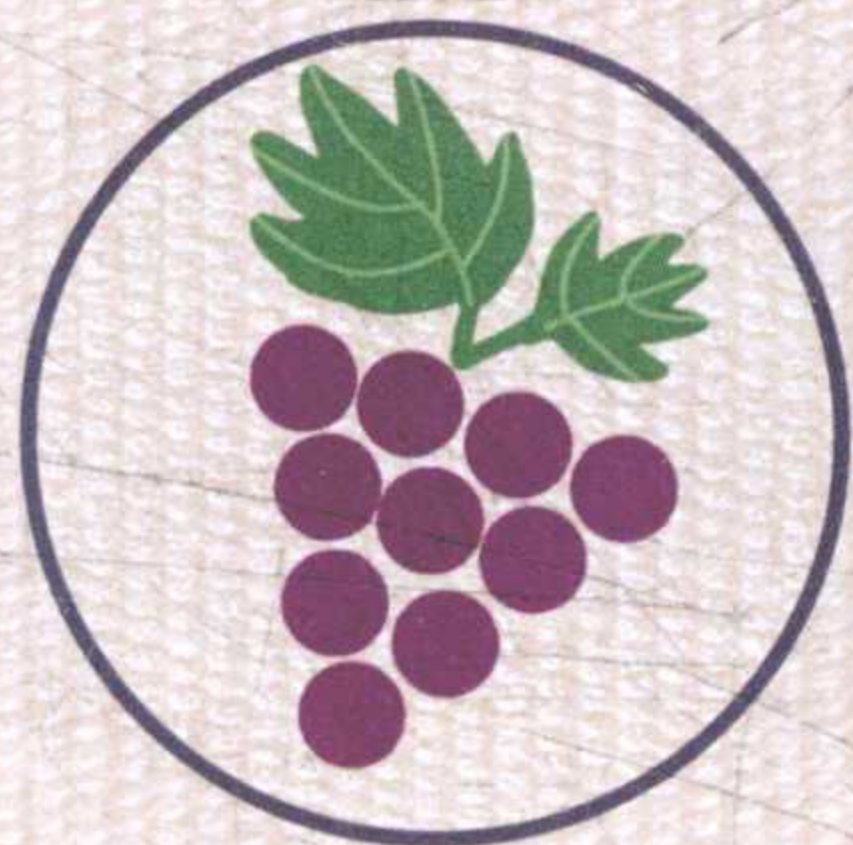
版权所有·侵权必究

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页等印装问题, 由印厂负责退换。

服务热线: 010-87110909

投稿邮箱: author@citicpub.com

目录



第1章

了解葡萄酒中的“葡萄”



第2章

葡萄是怎么变成酒的



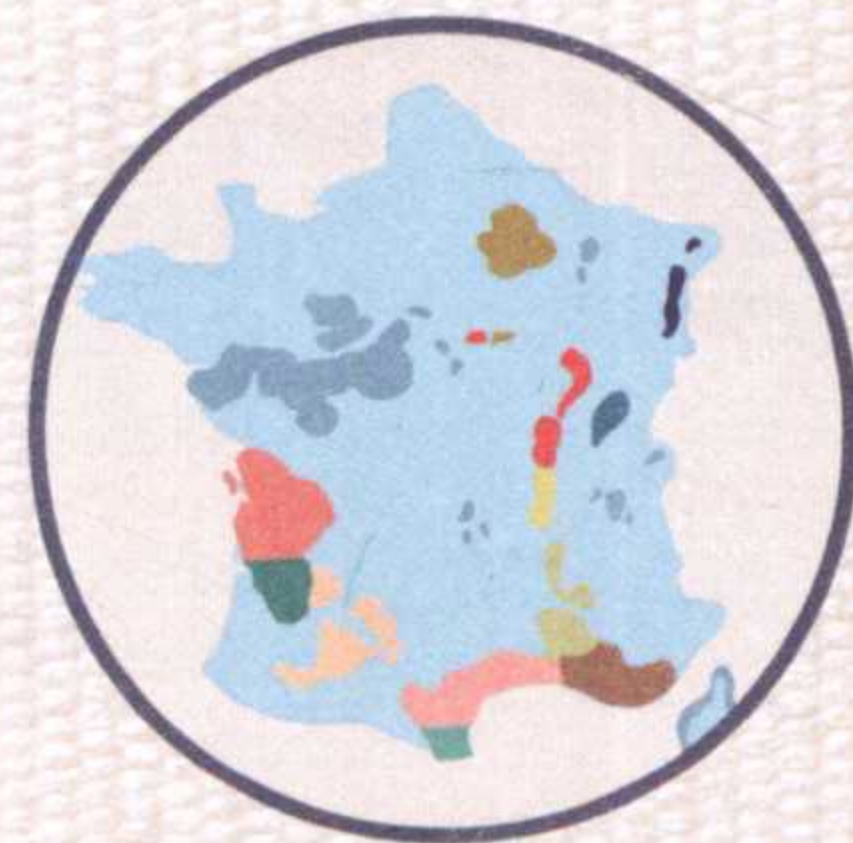
第3章

像侍酒师一样品鉴葡萄酒



第4章

告别葡萄酒“选择恐惧症”



第5章

开启世界葡萄酒产区之旅

VINOGRAPHIE

葡萄酒 有什么 好喝的



[法] 范妮·达利耶塞克 著

[法] 梅洛迪·当蒂尔克 绘



司文译



中信出版集团·北京

作者简介



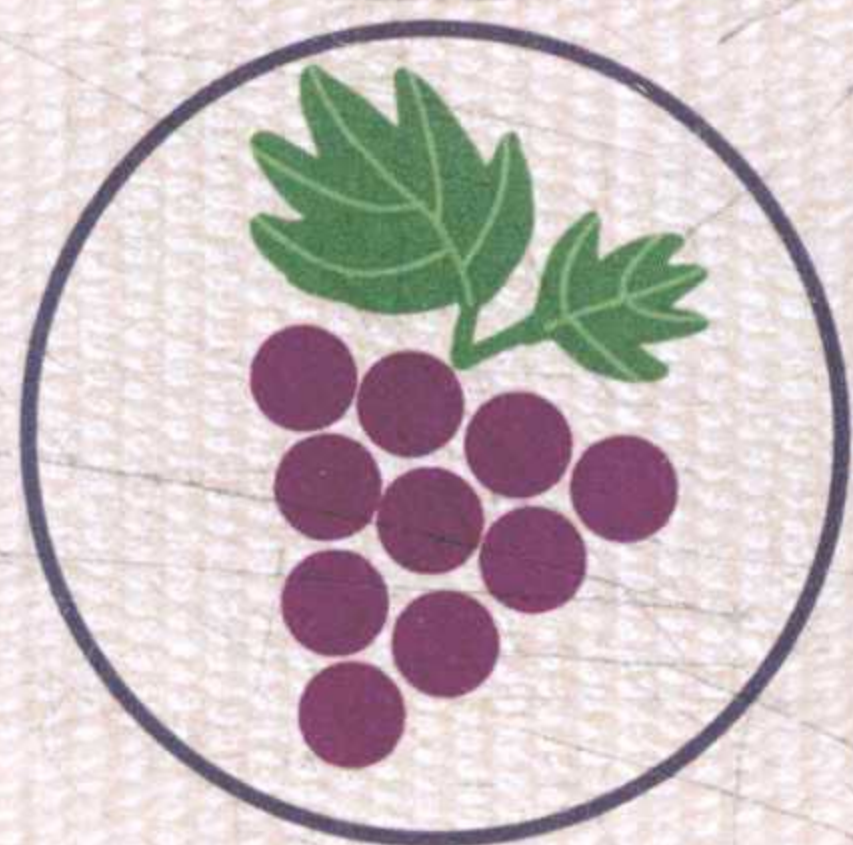
范妮·达利耶塞克

葡萄酒领域的专业讲师及培训师。拥有国际葡萄与葡萄酒组织（OIV）认证的葡萄酒管理学硕士学位。2009年，她在波尔多创办了葡萄酒品鉴培训学校（Bordeaux Wine Campus），专门为葡萄酒从业人员及爱好者提供培训，并颁发“葡萄酒及烈酒教育基金会（WSET）培训证书”及“法国葡萄酒学者（FWS）培训证书”。

梅洛迪·当蒂尔克

美术设计师及插图画家。她毕业于巴黎奥利维尔时尚设计学院。在法国实用艺术学院从事动画片插图及动画制作部分的教学工作。她的作品题材大胆，笔下的人物幽默风趣，已在多部著作中负责插图设计的工作。

目录



//// 第1章 ////

了解葡萄酒中的“葡萄”



//// 第2章 ////

葡萄是怎么变成酒的



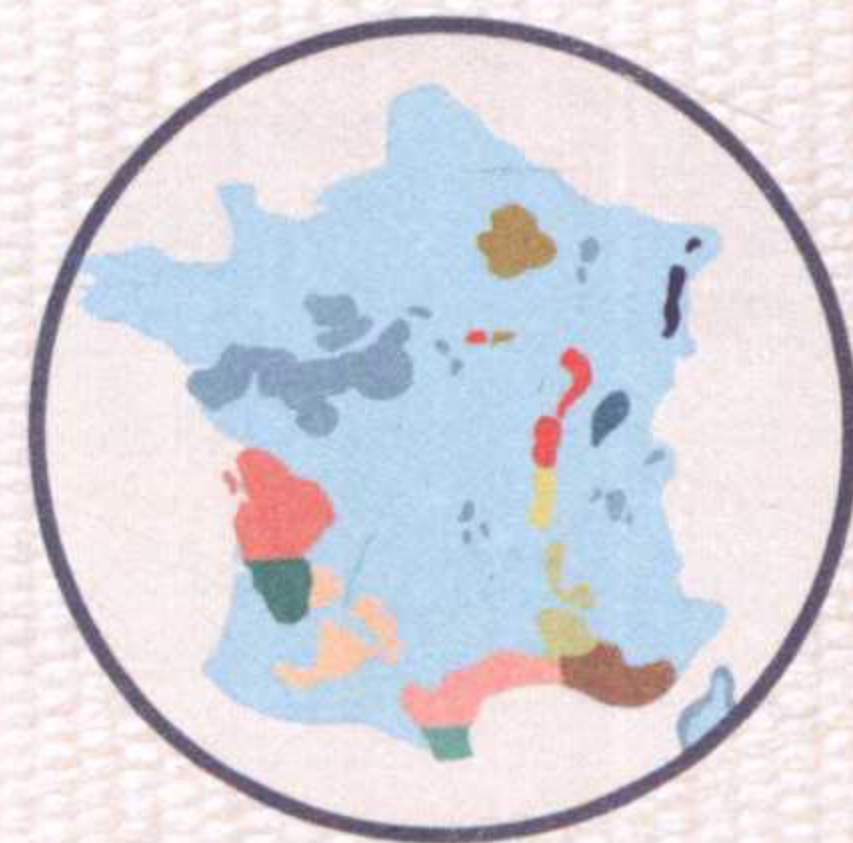
//// 第3章 ////

像侍酒师一样品鉴葡萄酒



//// 第4章 ////

告别葡萄酒“选择恐惧症”



//// 第5章 ////

开启世界葡萄酒产区之旅

从葡萄植株 到杯中酒

2 葡萄品种

葡萄酒的原材料



详见8—15页

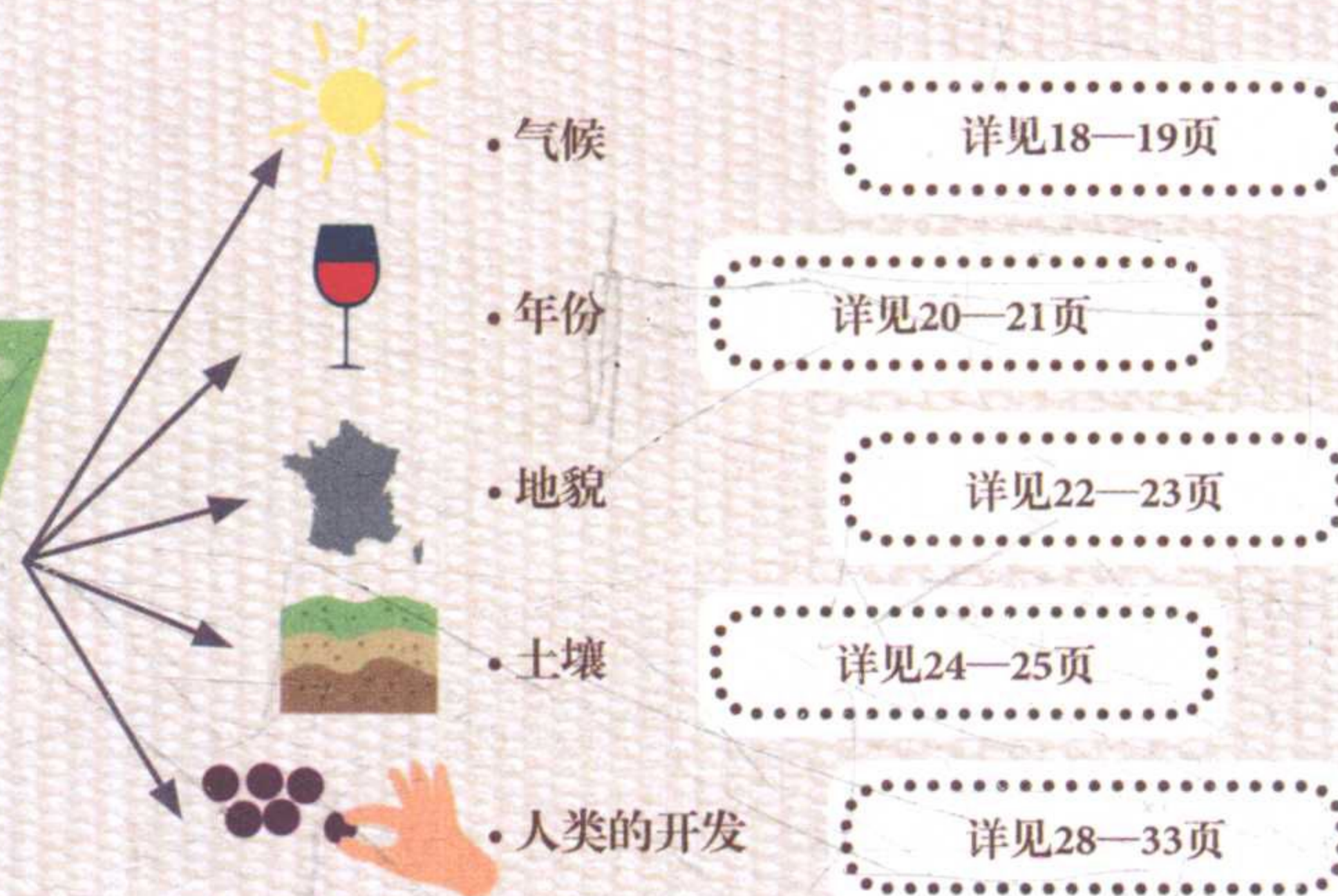
根据官方的定义，葡萄酒是由鲜葡萄或葡萄汁全部或一部分发酵而来的酒精饮品——葡萄果肉里的糖在酵母的作用下转换成酒精。其实，葡萄酒不仅仅是酒精饮品，它还能反映出当地的风土、葡萄的品种特征及多种多样的酿酒技术。酿酒的时间及酿酒师的手法对葡萄酒的风格也有影响，葡萄酒的世界是丰富多彩的。葡萄酒的多样性，为人们增加了品尝的乐趣。

1 风土

葡萄生长环境的总和：包括人类开发和自然环境



详见16—17页



6 法国及世界葡萄酒

葡萄酒产区的探寻

详见94—121页



一颗葡萄的成分



- 水
- 糖
- 酸
- 单宁
- 芳香化合物

3 酿造

葡萄汁转化为酒的艺术



参观酒窖（详见34—35页）

酿造

- 红葡萄酒（详见36—37页）
- 白葡萄酒（详见38—39页）
- 桃红葡萄酒（详见40—41页）
- 半甜葡萄酒和甜葡萄酒（详见42—43页）
- 起泡酒（详见44—45页）
- 加强型葡萄酒（详见46—47页）

5 成品

要知道如何享用

- 品鉴（详见54—63页）
- 侍酒（详见64—67页）
- 餐酒搭配（详见68—75页）
- 常见酒款（详见78—79页）
- 酒瓶及酒标（详见80—83页）
- 酒的购买/选购（详见84—89页）
- 酒的储存（详见90—91页）

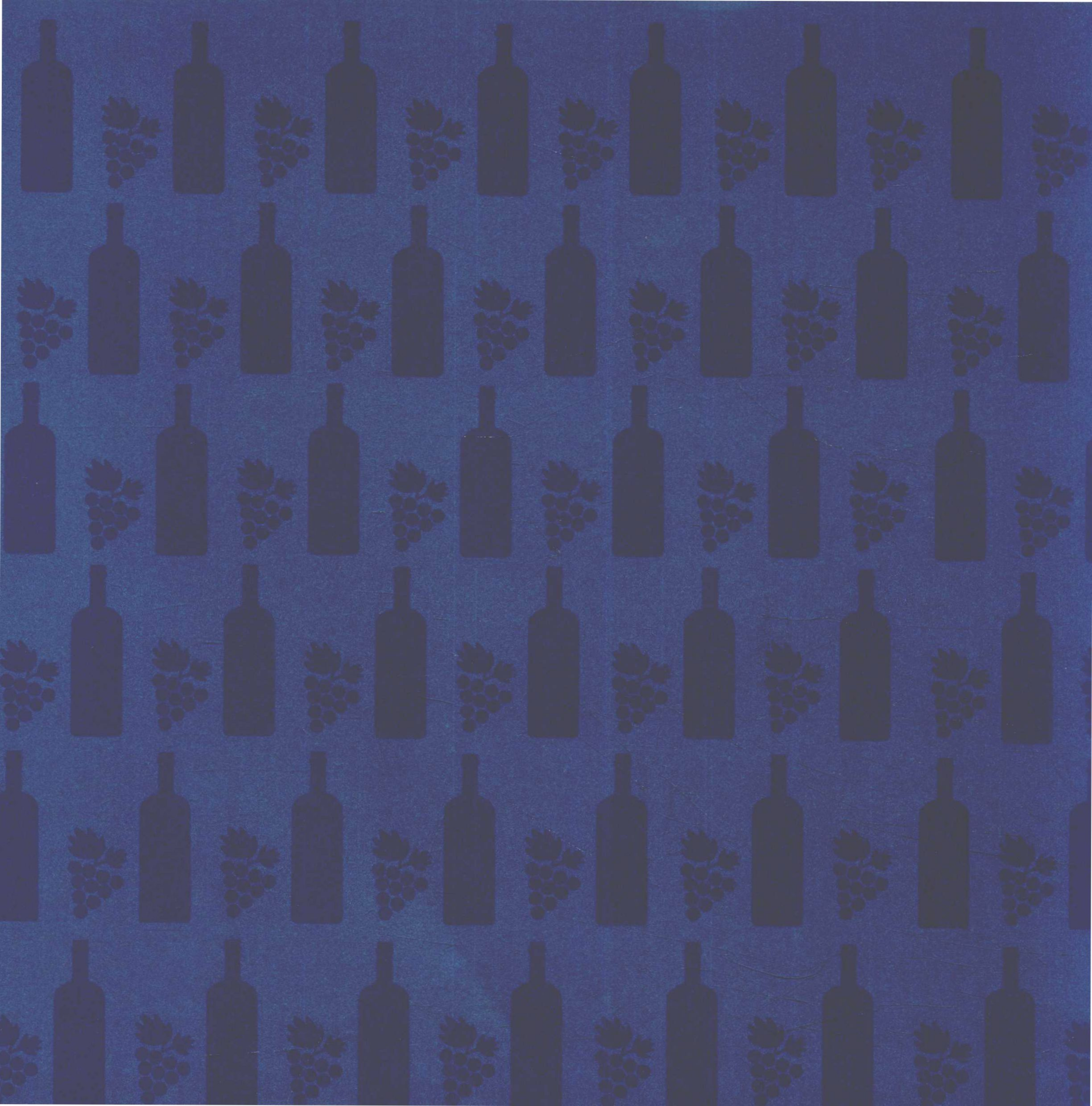


4 酿酒及装瓶

最后一次触碰！

详见48—51页





//// 第1章 ////

了解葡萄酒中的“葡萄”

葡萄植株及品种	8-9
十大红葡萄品种	10-11
十大白葡萄品种	12-13
欧洲葡萄品种TOP 20产区图	14-15
葡萄生长的需求	16-17
气候的影响	18-19
年份效应	20-21
地貌学的应用	22-23
土壤扮演什么角色	24-25

了解葡萄酒中的“葡萄”

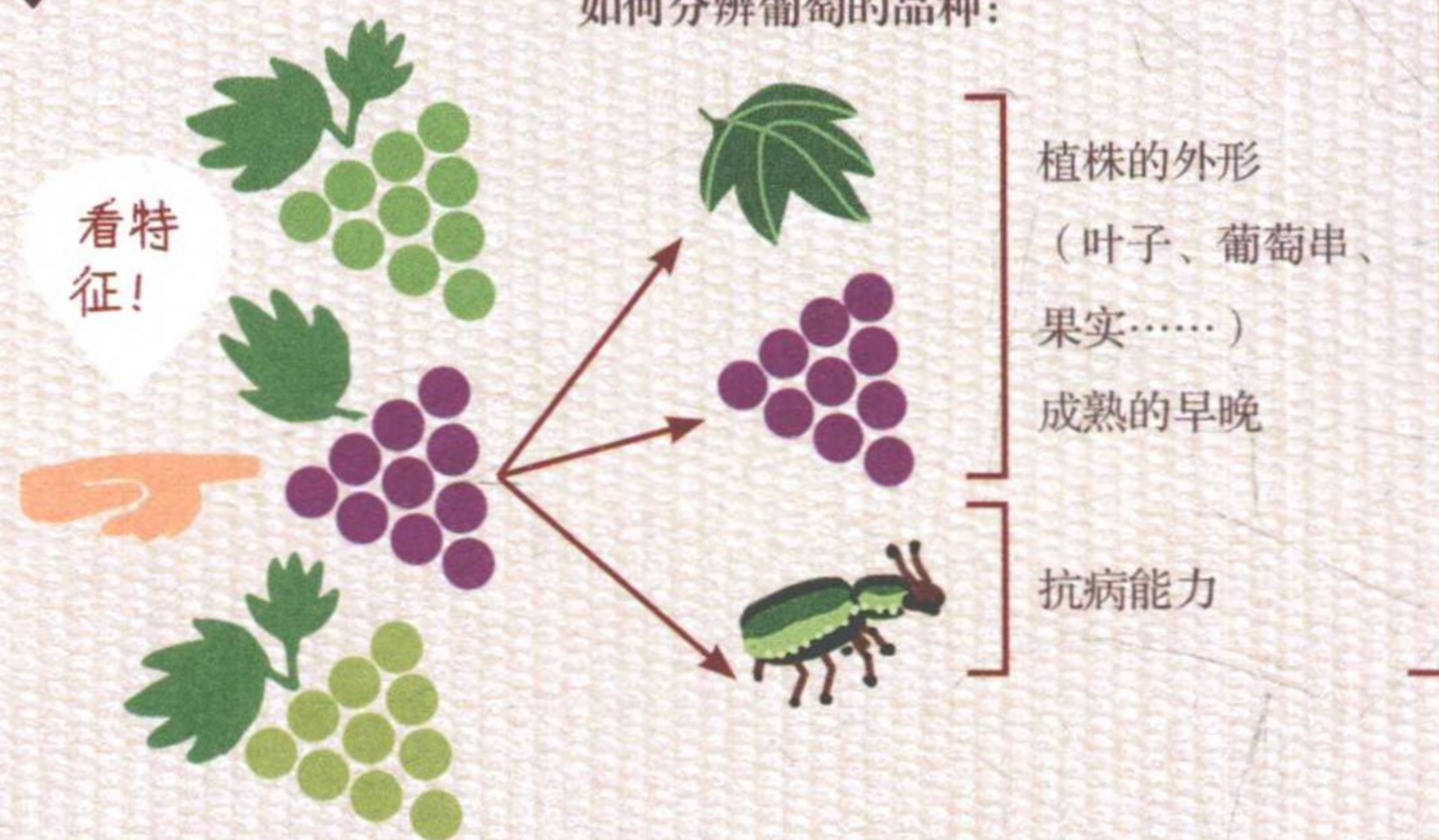
葡萄植株及品种

人类种植葡萄并酿造葡萄酒已有几千年历史。在人工种植过程中，葡萄衍生出许多不同的品种。在法语中甚至有专门的词“cépages”（品种）来指代那些原产于欧洲的葡萄品种（*Vitis vinifera*）。

品种的起源

世界上有几万种葡萄。人们根据各地的风土和气候情况，挑选出其中很小的一部分来栽培，并用来酿造葡萄酒。

如何分辨葡萄的品种：



雷司令

黑皮诺

西拉

梅洛

欧洲葡萄

只能在经过授权的欧盟国家种植，包括鲜食葡萄和酿酒葡萄。

美洲葡萄

通常被用来嫁接到其他葡萄品种上（详见30—31页），如美洲葡萄、河岸葡萄等。

葡萄属

一种能食用的水果。

葡萄科

葡萄大家庭。

什么样的葡萄品种好？



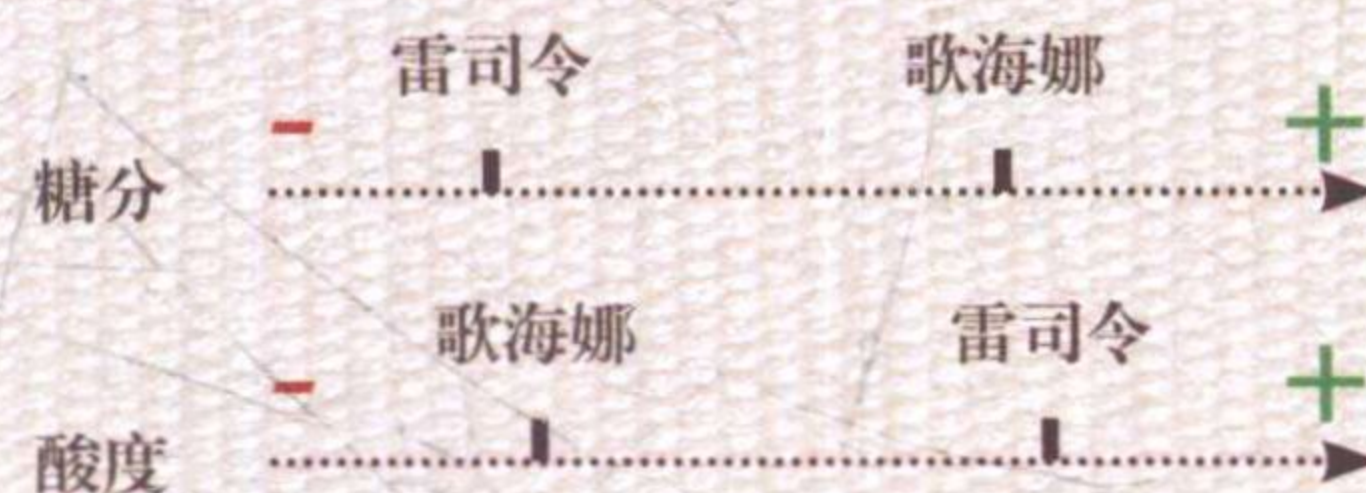
一颗葡萄果实的成分分解图

每种葡萄均由特定的成分组成：糖分、酸度、颜色和单宁。



A 甜度和酸度

有些葡萄品种酸度较高（如雷司令）；有些葡萄品种糖分较高，从而酒精含量更高（如歌海娜）。记住：在葡萄成熟的过程中，随着果实中的糖分不断增加，酸度会不断降低。



B 果实的大小

葡萄果实中的水分占80%。与大粒葡萄相比，小粒葡萄的糖分、酸度、香气更为明显；如果大粒葡萄的产量减少，那么其糖分、酸度、香气等可与小粒葡萄一较高下（如佳丽酿）。



C 果皮的颜色

葡萄果皮颜色越深，单宁含量和色素值越高。



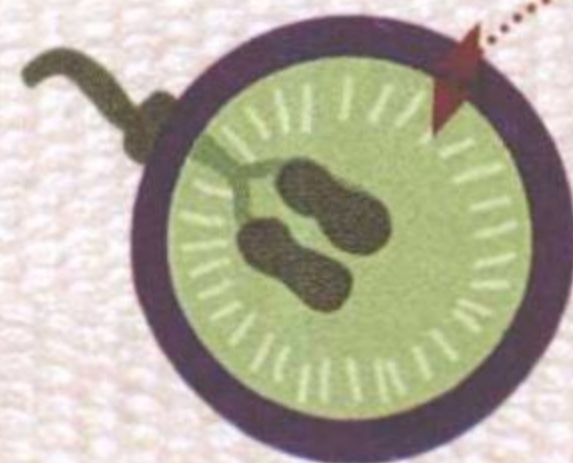
D 香气的成分

每种葡萄都有独特的香气，如花香（麝香葡萄）、果香（维欧尼）、植物香气（长相思）、香料香气（西拉）等，通常被称为“初级香气”。



E 果皮的厚度

葡萄的果皮中含有单宁和色素。如果黑色葡萄品种的果皮较薄，则单宁含量较少，酿出的葡萄酒口味较清淡（如佳美）。葡萄的果皮越厚，单宁含量越高（如慕合怀特）。



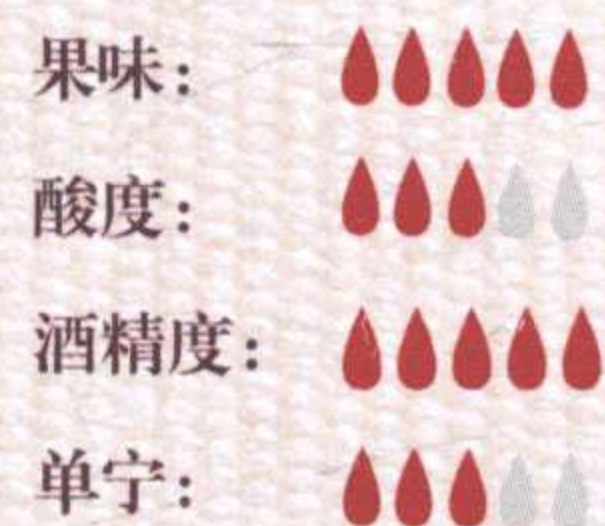
了解葡萄酒中的“葡萄”

十大红葡萄品种

红葡萄品种的特征不同，酿出的葡萄酒风格也不同。例如，薄皮的品种会给葡萄酒带来较少的单宁和不太鲜明的颜色（如黑皮诺）。容易产糖的品种则会给葡萄酒带来浓郁、油滑的感觉（如歌海娜）。



味觉特征：



酒的风格：

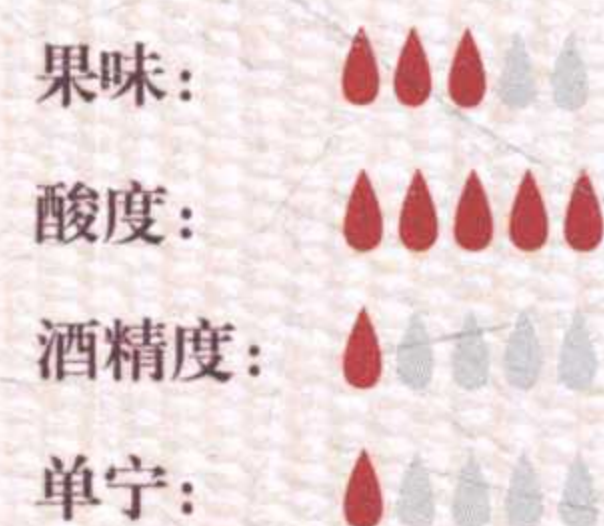
干型

在哪里种植？

法国的波尔多产区、西南产区及朗格多克产区，乃至世界各地



味觉特征：



酒的风格：

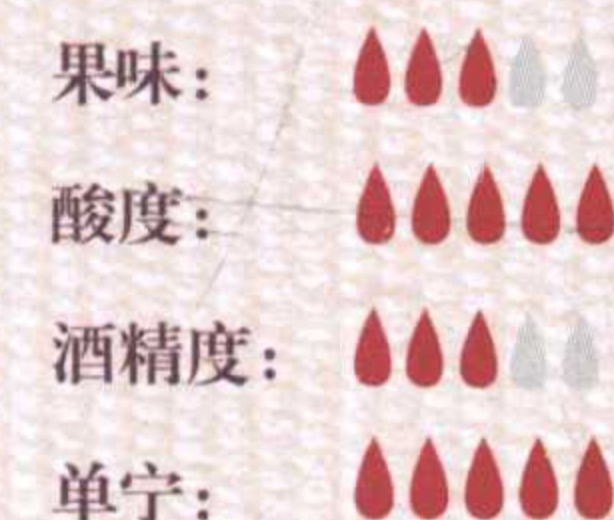
干型

在哪里种植？

法国的勃艮第产区、香槟区产区和位于法国中部的产区，以及德国，新西兰，美国俄勒冈州，智利



味觉特征：



酒的风格：

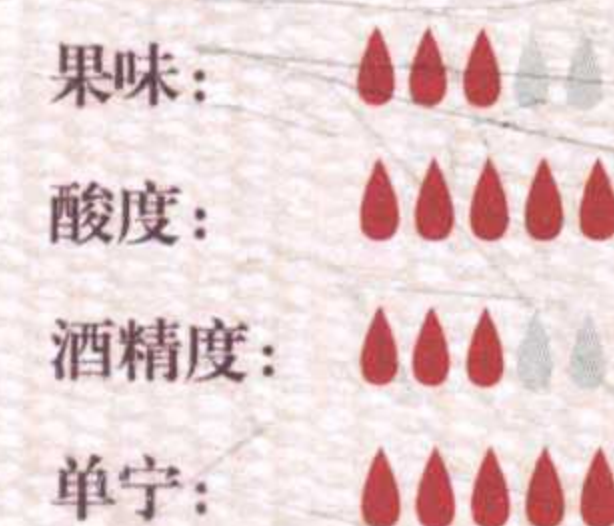
干型

在哪里种植？

法国的波尔多产区、西南产区和朗格多克产区，乃至世界各地



味觉特征：



酒的风格：

干型

在哪里种植？

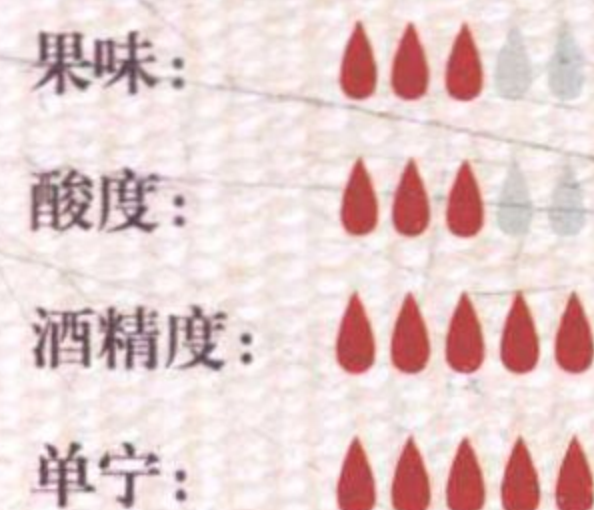
法国罗纳河谷产区和朗格多克-鲁西永产区，以及澳大利亚，美国加利福尼亚州，智利，阿根廷，南非



慕合怀特

桑葚、胡椒、
百里香

味觉特征:



酒的风格:

干型

在哪里种植?

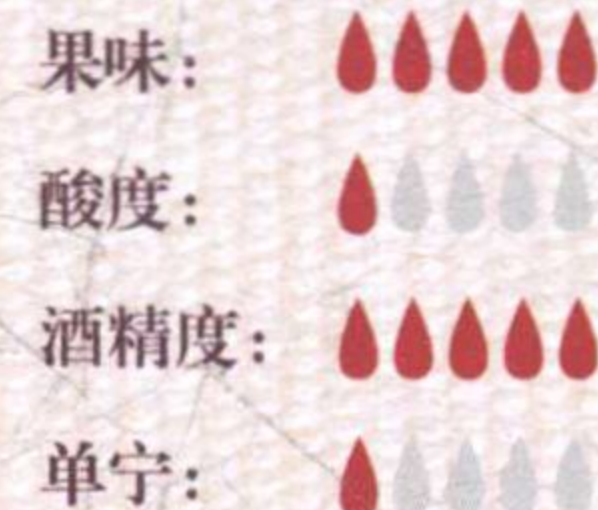
法国的罗纳河谷产区、普罗旺斯（邦多勒）产区及朗格多克-鲁西永产区，以及西班牙，澳大利亚



歌海娜

草莓、覆盆子、
焦糖

味觉特征:



酒的风格:

干型、天然型甜酒（加强酒）

在哪里种植?

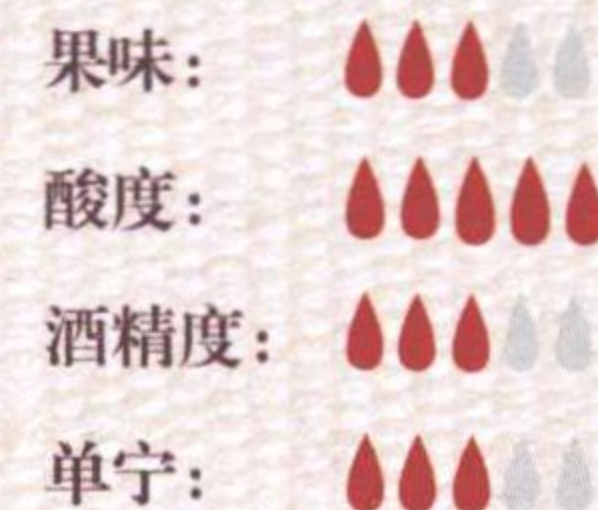
法国的罗纳河谷产区和朗格多克-鲁西永产区，以及西班牙，意大利，澳大利亚，美国加利福尼亚州



品丽珠

覆盆子、黑加仑、药草

味觉特征:



酒的风格:

干型

在哪里种植?

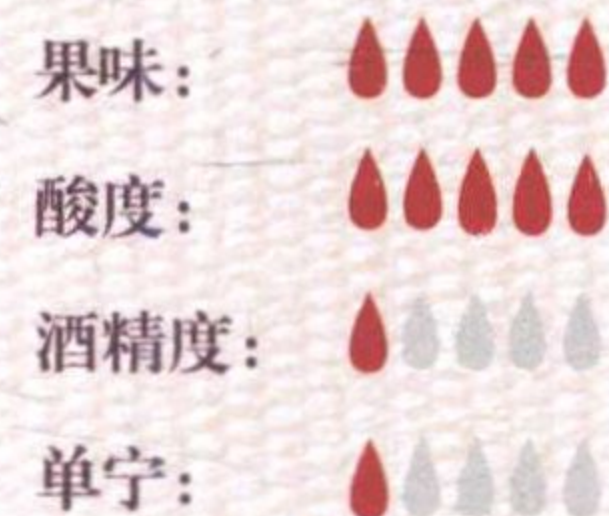
法国卢瓦尔河谷产区（希农、索米尔、布尔格伊）、波尔多产区和朗格多克产区



佳美

樱桃、胡椒、香蕉

味觉特征:



酒的风格:

干型

在哪里种植?

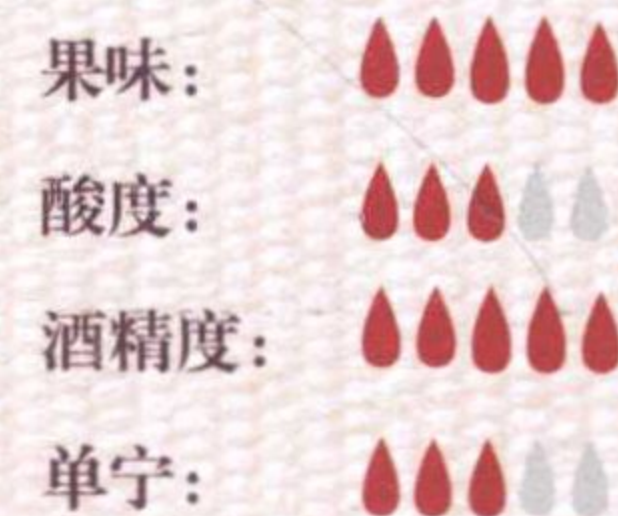
法国博若莱产区和卢瓦尔河谷产区



丹魄

樱桃、李子、玫瑰

味觉特征:



酒的风格:

干型

在哪里种植?

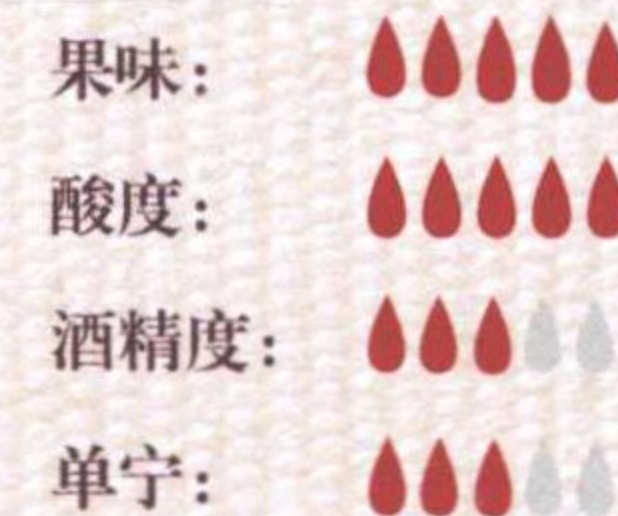
西班牙，葡萄牙，阿根廷，美国



桑娇维塞

李子、茶叶、鸢尾花

味觉特征:



酒的风格:

干型

在哪里种植?

意大利托斯卡纳产区，法国科西嘉岛产区，美国加利福尼亚州

了解葡萄酒中的“葡萄”

十大白葡萄品种

白葡萄的果肉是影响葡萄酒风格的重要因素。如用偏酸的葡萄可以酿出清爽型的葡萄酒，不同的葡萄品种会演变出多样的香气。



长相思

草本植物、柠檬、忍冬

味觉特征：

果味： 4 滴
酸度： 4 滴
酒精度： 4 滴

酒的风格：

干型

在哪里种植？

法国卢瓦尔河谷中部产区（桑塞尔，普伊-富美）、波尔多产区



赛美蓉

柠檬、椴树叶、蜂蜜

味觉特征：

果味： 3 滴
酸度： 4 滴
酒精度： 4 滴

酒的风格：

干型、甜型

在哪里种植？

法国波尔多产区（索泰尔纳）和西南产区（蒙巴兹雅克），澳大利亚



霞多丽

青苹果、柠檬、桃子

味觉特征：

果味： 4 滴
酸度： 4 滴
酒精度： 4 滴

酒的风格：

干型

在哪里种植？

法国的勃艮第产区、香槟区产区、汝拉产区和朗格多克产区，乃至世界各地



雷司令

青柠檬、杏、石油

味觉特征：

果味： 3 滴
酸度： 4 滴
酒精度： 4 滴

酒的风格：

干型、甜型、起泡酒

在哪里种植？

法国阿尔萨斯产区，德国，奥地利，美国，加拿大，澳大利亚，新西兰



灰皮诺

梨、甜瓜、蜂蜜

味觉特征:

果味:
酸度:
酒精度:

酒的风格:

干型、甜型

在哪里种植?

法国阿尔萨斯产区, 意大利(北部),
美国, 加拿大, 新西兰



琼瑶浆

玫瑰、荔枝、蜜饯

味觉特征:

果味:
酸度:
酒精度:

酒的风格:

干型、甜型

在哪里种植?

法国阿尔萨斯产区, 德国, 奥地利,
意大利(北部), 新西兰



白诗南

黄香蕉苹果、桃子、木瓜

味觉特征:

果味:
酸度:
酒精度:

酒的风格:

干型、甜型、起泡

在哪里种植?

法国卢瓦尔河谷产区(武弗雷、安茹等),
南非, 美国



麝香

葡萄、椴树叶、木瓜酱

味觉特征:

果味:
酸度:
酒精度:

酒的风格:

干型、甜型、起泡、加强酒

在哪里种植?

法国阿尔萨斯产区和朗格多克产区
(加强酒), 意大利(阿斯蒂),
希腊, 西班牙, 葡萄牙, 澳大利亚



维欧尼

桃子、紫罗兰、麝香

味觉特征:

果味:
酸度:
酒精度:

酒的风格:

干型

在哪里种植?

法国罗讷河谷产区(孔德里约)和
朗格多克产区, 美国加利福尼亚州,
阿根廷, 智利, 澳大利亚



维蒙蒂诺

柚子、桃子、菠萝

味觉特征:

果味:
酸度:
酒精度:

酒的风格:

干型

在哪里种植?

法国朗格多克-鲁西永产区、罗讷河谷产区
(南部)和科西嘉岛产区, 以及意大利