

葡萄酒圣经

Le Vin décrypté

法国最权威的葡萄酒读本

〔法〕艾夫林·马勒尼克 〔法〕安东尼·培德路◎著

姚颖 吴明楠◎译

法国著名品酒大师、全法最优秀的青年酒务总监
——手把手教你如何品鉴葡萄酒——



廣東旅游出版社
GUANGDONG TRAVEL & TOURISM PRESS

葡萄酒圣经

— Le Vin décrypté —

法国最权威的葡萄酒读本

(法) 艾夫林·马勒尼克 (法) 安东尼·培德路◎著
姚颖 吴明楠◎译



广东旅游出版社

GUANGDONG TRAVEL & TOURISM PRESS

悦读书·悦旅行·悦享人生

中国·广州

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒圣经：法国最权威的葡萄酒读本 / (法) 马勒尼克, (法) 培德路著；
姚颖, 吴明楠译. — 广州：广东旅游出版社, 2015.4
ISBN 978-7-80766-805-3

I. ①葡… II. ①马… ②培… ③姚… ④吴… III. ①葡萄酒—基本知识 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第240439号

出版人：刘志松
策划编辑：陈晓芬
责任编辑：李丹 陈晓芬
封面设计：刘红刚
内文设计：蔺辉
责任技编：刘振华
责任校对：李瑞苑

Published originally under the title: "Le Vin d'é crypté", by Evelyne MALNIC & Antoine PETRUS

© 2007 by Editions Solar, Paris

Simplified Chinese Character translation copyrights © 2012 Beijing Times Bright China Books, Co., Ltd
arranged via Dakai Agency

葡萄酒圣经

PUTAOJIU SHENGJING

广东旅游出版社出版发行

(广州市天河区五山路483号华南农业大学公共管理学院14号楼3楼 邮编：510642)

联系电话：020-87348243

印刷：深圳市希望印务有限公司

(深圳市坂田吉华路505号 大丹工业园二楼)

开本：787毫米×1092毫米 1/16

印张：18.5

字数：340千字

版次：2015年4月第1版

印次：2015年4月第1次印刷

印数：1-3500册

定价：68.00元

【版权所有 侵权必究】

本书如有错页倒装等质量问题，请直接与印刷厂联系换书

引言

选择与品鉴葡萄酒的秘籍

Le vin décrypté

葡萄酒的本质

市场上的葡萄酒种类繁多，常常使购买者眼花缭乱、一筹莫展，而这种苦恼恰恰是源于人们对葡萄酒知识的匮乏。这不是我肆意揣测，根据 Ipsos-Afvin（全球最大的市场调查公司之一）的官方调查，60% 以上的消费者对葡萄酒几乎一无所知。

葡萄酒的本质非常简单，那就是让人享受快乐的时光。然而，面对货架上林林总总的品牌，我们时常犹豫不决，到底应该选择实惠的低价位品牌，还是应该下狠心购买名庄昂贵的酒？很多时候，我们都没能将一瓶合适的葡萄酒放在自己家的餐桌上，而周围的人对此也帮不上忙。

葡萄酒品鉴步骤

葡萄酒口感细腻，馥郁丰盈，加上它拥有各色传奇故事、顶级酒庄和卓越的酿酒师，这些都让我们意乱神迷。可是它又常常让人迷茫无措，因为我们不知道哪种葡萄酒才是自己的“真命天子”。“酒神”巴克斯的神饮如此复杂神秘，令人不得其门，而这种复杂性正源于葡萄酒上千年的历史文化。

自古以来，对于酒人们总是褒贬不一。为什么有的人那么厌恶饮酒呢？是不是他们把饮酒和酗酒混为一谈了呢？因此，首先应该学会的，就是弄清楚品酒与酗酒、小酌与豪饮的区别。普通饮酒是为了让人体会小酌的乐趣，而品鉴则远非普通饮酒这么简单。品鉴有一定的规则，重质不重量。通过品鉴，人们可以获得感官的愉悦享受。

无须再等，葡萄酒的探索之路就在面前。一瓶葡萄美酒，就如同一幅画作，或一部文学作品般丰富精彩，越是了解，就越是兴致盎然，直至跨越山巅，惊叹于面前那个全新的世界。本书将为你开启“千重门”。葡萄园的风景、葡萄酒的故事、酿酒师的技艺、葡萄园里的劳动者以及他们令人赞叹的智慧，都将带你进入一场盛典，一场狂欢。这是一次穿越时间、跨越空间的旅行，你敢迈出这第一步吗？就算你对葡萄酒一无所知，也不用慌张，只要一步步扎实地走下去，就一定能获得成功。

拿出一个学习者应有的态度，我们启程吧。

以下几个步骤将帮助你成为葡萄酒品鉴大师：

1. 清楚葡萄酒是怎么酿成的；
2. 葡萄酒制作的奥秘及酿酒师的角色；
3. 找到自己的“真命天酒”；
4. 熟悉葡萄酒的产地、品种及年份；
5. 解码标签上的秘密；
6. 学习如何储存自己心仪的葡萄酒；

7. 最后，也是最激动人心的一步，把葡萄酒带到饭桌上，沉醉于品味葡萄酒的顶级享受中。

葡萄酒，不是简单的农产品，不管在何处我们都要让它与美味佳肴的配搭发挥到极致。让我们一起微笑着对葡萄酒说一句“你好，我来了”吧！对于葡萄酒，很多读者曾经关注过，也提出了许多问题。在本书中，我会抛弃华而不实的语言，从实际出发回答每一个问题，这是我创作的初衷。如果你认真阅读本书，总有一天，当你遇见一款陌生的葡萄酒时，你会眼前一亮。

葡萄酒代表着友情与分享，因此我将知无不言，言无不尽，助你顺利选择出属于自己的那款酒——那款注重品质，由“真正”的酿酒师精心酿制的“真正”的葡萄酒。忘记那些劣质的、吸管的或罐装的所谓的葡萄酒吧，它们根本无法被称为酒！请跟随我一起进入葡萄酒这个神秘的世界，揭开它的面纱，体味其中的无穷乐趣吧。

艾夫琳·马尔尼克 安东尼·培德路



本书阅读说明

Nos sélections mode d'emploi

为了方便读者阅读，在此我将简单地说明一下本书的结构体例。

从品尝开始了解葡萄酒

了解葡萄酒的一个关键词就是“品尝”。“品尝”，再“品尝”，越多尝试，就越能够明确自己的喜好。我们要学会在品尝中逐渐培养关于葡萄酒的种种感觉。通过品尝，慢慢爱上葡萄酒，并且成为它的粉丝。文艺点儿的说法就是：因了解而深爱。

对于每一种类型的葡萄酒，本书中都提供多种选择。这些葡萄酒都是酿酒人精心培育后奉上的精品。本书所列酒品，两位作者在漫长的职业生涯中都一一品尝过。当然，如果读者并不认同我们的推荐，那也不要紧，我们建议你可以尝试同一酒庄的其他产品，从最喜爱的杂志或参考读物中获取该产区其他酒庄的资讯，向酒窖管理员或朋友进行咨询，参考口味相投的葡萄酒品鉴家的建议。

我将推荐的葡萄酒按价格区间分为以下几类：

5 欧元至 10 欧元区间：

10 欧元至 20 欧元区间：

20 欧元以上，直至砸碎存钱罐！这是为重大场合准备的好酒！

葡萄酒小课堂

解码一个关键数据：170 000

170 000，是指法国境内葡萄酒生产商的大致数量。

因此，当有人问：“你知道 X 酒庄吗？”“那么 Y 酒庄呢？”当我回答“NO”的时候，你千万别太吃惊，因为法国境内有太多的酒庄，我无法悉数知晓。

目录

Table des matières



引言 选择与品鉴葡萄酒的秘籍 1

本书阅读说明 3



Chapter 1 走进葡萄酒的世界 01

葡萄酒是什么 \\02

葡萄酒的出生环境 \\04

顶级葡萄酒来自哪儿 \\06

葡萄品种：葡萄酒的自然标签 \\08

触及灵魂的有机葡萄酒 \\09

酿酒师：葡萄酒是酿造者的影子 \\10

适度饮用葡萄酒，有益身心健康 \\12

Chapter 2 葡萄酒的家族成员 15

红葡萄酒 \\16

桃红葡萄酒 \\27

白色葡萄酒 \\31

香槟酒 \\45

天然甜葡萄酒（VDN） \\55

生命之水：高度葡萄酒 \\59

女士葡萄酒 \\62

明星们的葡萄酒 \\65

Chapter 3 葡萄酒选酒四部曲 67

步骤一：预备购买 \\68

步骤二：挑选合适的产区 \\76

步骤三：官方分级制度——不可或缺的购酒指南 \\157

步骤四：瓶装还是盒中袋，软木塞还是螺旋拧盖？ \\170

目录

Table des matières



Chapter 4 葡萄酒的采买途径 175

- 在大卖场中买酒 \\176
- 在葡萄酒展卖会上买酒 \\180
- 在葡萄酒专卖店买酒 \\181
- 直接从酒庄买酒 \\184
- 购买期酒 \\185
- 在展会上买酒 \\187
- 网上购酒 \\188

Chapter 5 葡萄酒收藏宝典 195

- 酒窖——从最简洁到最奢华 \\196
- 一个属于你的酒窖 \\197

Chapter 6 葡萄酒品鉴指南 209

- 葡萄酒品鉴是一门艺术 \\210
- 品鉴葡萄酒的方法 \\211

Chapter 7 葡萄酒饮用指南 221

- 饮用葡萄酒的场所 \\222
- 饮用葡萄酒的时机 \\237

Chapter 8 相映成趣的餐酒搭配 249

- 美酒与佳肴就像情侣 \\250
- 餐酒搭配类型 \\250
- 13条不可不知的餐酒搭配原则 \\252
- 让人沉醉的餐酒搭配 \\255
- 一餐饭 VS 一款酒 \\272

Chapter 9 趣味葡萄酒 281

- 做个网上酒农 \\282
- 来一次葡萄园之旅 \\282
- 休闲消遣 \\283
- 上网浏览 \\284
- 参加品鉴会 \\285
- 葡萄酒趣味游戏 \\286

Chapter 1



*On peut me dire: le vin,
c'est quoi*

走进葡萄酒的世界

什么是葡萄酒？
它是如何酿成的？
葡萄酒等于享乐？

葡萄酒是什么

葡萄酒是快乐之源

葡萄酒代表快乐、分享、交流、沟通和友爱，同时也代表着邀请和期待。觥筹交错之时，我们能够忘记所有的不快，单纯地享受、感觉和品味葡萄酒带给我们的快乐！

享乐，不是仅仅为了漂亮的标签而消费掉一瓶昂贵葡萄酒的代名词。昂贵，也不是创造美好回忆和带来巨大欢愉的必要因素。相反，最令人感到快乐的，恰恰是与朋友一起分享的简单时光。那些最能够深入到你脑海深处的记忆，或者最令你感到快乐的片段，都是没有任何道理可言的。



图片提供：CIVA/MEYER

葡萄酒是文化遗产

葡萄酒本身就是一种文化遗产。七八千年前，也就是自人类有历史记载开始，葡萄酒就紧随着葡萄这种植物出现在人们的生活中。葡萄酒在古罗马战争时期传入法国，经过天主教修道士们的辛勤工作与传播，在之后的几个世纪里被发扬光大。19世纪，一系列众所周知的危机延缓了葡萄酒业的发展。今天，葡萄酒以享乐主义的名义走进了普通人的餐桌，并渗透到人们佳节欢庆的点点滴滴之中。



葡萄酒是一部神圣的三部曲

葡萄酒的故事听起来很美好，却未必能解答你的各种问题。或许有读者觉得我表达得不够认真，其实不然。除了享乐主义，葡萄酒的文化内涵其实非常严肃。

按照法国葡萄酒相关法律规定，葡萄酒是一种“将全部或部分的新鲜葡萄或者压榨葡萄果粒所得的葡萄浆或葡萄汁进行发酵后，酿成的酒精饮料”。制作葡萄酒的必要材料是葡萄和酵母，也就是说，“没有酒精的葡萄酒”根本不是葡萄酒！千万别被愚弄，这种饮料充其量只能算作是一种升级版的葡萄汁。

如果葡萄酒的特点仅限于此，人们可能就不会对名酒和特级酒庄的出品感兴趣了。真正葡萄酒的优势就在于其包含了风土条件、葡萄品种和酿酒师（以及他们的个人喜好）三个重要因素，也可以称之为“葡萄酒的三部曲”。狄俄尼索斯（古希腊神话中的酒神）的神圣三部曲值得我们去关注。

葡萄酒的“名分”

相对于法国人，西班牙人对葡萄酒的文化内涵理解得更为透彻。2005年，西班牙决定将葡萄酒从烈酒类中分离出来，列入文化类产品。由此看来，法国也应该为葡萄酒正名了！

葡萄酒的出生环境

» 风土条件 (Terroir) ——葡萄酒出生的大环境

风土，又是风土！这个词在当今社会更像是一种宣传手段，不论美食、产品还是产地，到处都被贴上了“风土”的标签，使其身价倍增。这里，我会结合葡萄酒来解答大家有关风土条件的疑问。人们都愿意购买优秀产地的优秀产品，而“风土条件”能够展现产地的真实环境。葡萄酒也不例外，良好的风土条件才能缔造出优质的葡萄酒。

总之，一瓶葡萄酒的风土条件涵盖了葡萄生长的所有条件。这些条件表现为：土壤及其性质、气候、光照和坡度，葡萄品种的选取，酿造工艺、酿造期间的气候、葡萄酒历史知识，以及酿酒人在葡萄酒酿造过程中的指导作用。



» 风土条件意味着什么

在葡萄酒的酿造中，风土扮演着至关重要的角色。

首先，它决定着葡萄酒的身份，展现它的品质，赋予它灵魂。

其次，风土条件解释了为什么相同的葡萄品种在不同条件下酿造的葡萄酒不尽相同。

很多人认为风土条件仅代表土壤和底土。我对这种说法不能苟同。我认为风土条件还包括葡萄的光照、气候、种植条件等。这些因素并非一成不变，而是灵活多变，需要适应每一年不同的状况。风土可以让我们懂得土地，懂得天空，懂得葡萄赋予我们什么。风土万岁！

迪迪埃达格诺所酿造的普伊（POUILLY）芙美干白葡萄酒，被认为是卢瓦尔河谷乃至世界范围内最伟大的长相思葡萄酒之一。这就是风土的杰出代表作。

» 葡萄酒与土壤问题

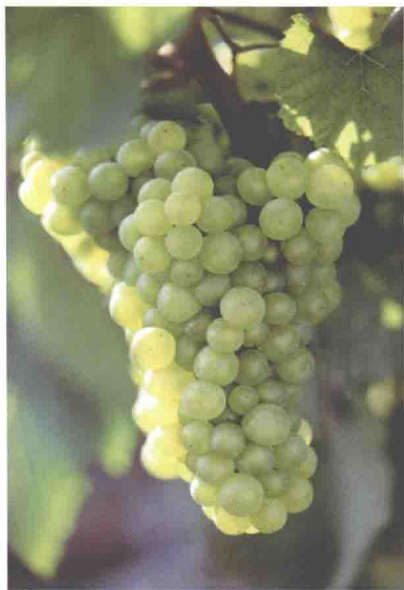
法国产的西拉葡萄，尤其是出产于罗第（Côte Rôtie）陡峭的山坡或者埃米塔日（Hermitage）山顶的品种，会产生优质的单宁酸，带有非常纯美的紫色水果的香气，有李子和香料的味道。而澳大利亚的西拉则更丰润，更有层次感，带有一种成熟果实和果酱的味道。

将同一种黑皮诺葡萄种植在地域相邻但土壤条件完全不同的两个地方，如勃艮第的孚讷-罗马内产区（Vosne-Romanée）和夜圣乔治产区（Nuit-Saint-Georges）。前者产出的葡萄酒细腻柔和，口味精致；而后者出产的葡萄酒层次丰富，口感强劲。同样还是这种葡萄，如果种植在美国，就会产生浓重的成熟果实和果浆的混合香气，口味与上述两个地方所产的黑皮诺就更是大相径庭。

再举一个例子吧。

法国产的霞多丽白葡萄酒，以其矿物质纹理，以及带给舌尖的密实与愉悦的触感而著称。而美国产的霞多丽则拥有丰富而厚实的口感，伴有一种黄色水果果浆的香气。

这就是我们聪慧的祖先在周而复始的酿造过程中总结出的宝贵经验。没有这些经验，就不会有今天的顶级酒。借助这样的智慧，我们才能看到一款好酒出生、成长和绽放的过程。最好的酿酒师，最适合的土壤条件和最好的苗种，再加上最适宜的气候，经由发酵、混合调配而成长为顶级葡萄酒，这些风土因素缺一不可。



图片提供：全景网 fod-160244



贫瘠产佳酿

能酿造出好酒的葡萄并不需要过于肥沃的土地。事实上，过于肥沃的土壤常常使得葡萄酒的口味变得寡淡。我们常说，葡萄生来就是为了受罪的，这也就是为什么最好的葡萄都出自那些贫瘠的，由砾石、卵石和沙土组成的土壤。

顶级葡萄酒来自哪儿

》》什么样的葡萄酒算得上顶级

什么样的葡萄酒才是顶级的？我不是法布里斯·鲁契尼（法国著名喜剧演员，擅用具有深刻艺术性和思想性的对话），不会使用华丽的辞藻，我用实例来说话。

一款顶级葡萄酒，一定来自声名显赫的酒庄，它头戴神秘的面纱，并非人人都可以亲近。例如勃艮第的蒙哈榭（Montrachet）和科尔登-查理曼（Corton-Charlemagne），波尔多的玛歌（Château Margaux）和木桐（Mouton

Rothschild）庄园。完美融合天时、地利、人和的因素，一瓶好酒才能升华为传说中的顶级佳酿。

一款顶级葡萄酒，是酒庄或酿酒师根据他们对当年气候、土壤与葡萄品种走向的判断，将这些因素融会贯通，发挥出它们最大的潜力，得到葡萄栽培与酿造的最佳效果。顶级酒庄是这个世界的美好奇迹，全世界的葡萄酒爱好者都对其前赴后继。

》》世界各地顶级酒庄

普罗旺斯：琵琶依庄园（Château de Pibarnon）、芭堤雅娜（La Badiane）、特瓦隆酒庄（Domaine de Trévallon）、坦佩尔酒庄（Domaine Tempier）。

卢瓦尔河谷：埃德蒙瓦丹（Edmond Vatan）、迪迪埃达格诺、路加园（Clos Rougeard）、卓蓝桐（Jo Landon）。

西南部：孔蒂家族（Famille de Conti）、里布酒庄（Domaine Ribes）、科斯新舍酒庄（Domaine Cosse Maisonneuve）。

朗格多克（Languedoc）：于连酒庄（Mas Jullien）、父辈农庄酒庄（Domaine de la Grange des Pères）、蒙特卡慕斯酒庄（Domaine de Montcalmès）、爱丽丝的露台酒庄（Domaine La Terrasse d'Élise）。



图片提供: CIVLanguedoc

意大利: 安杰洛嘉雅 (Angelo Gaja)、罗贝托沃尔奇奥 (Roberto Voerzio)、西施嘉雅 (Sassicaia)。

西班牙: 维加西西莉亚酒庄 (Bodegas Vega Sicilia)、奥瓦帕乐酒庄 (Alvaro Palacios)、马斯多酒庄 (Celler Mas Doix)。

德国: 依慕酒庄 (Egon Müller)。

奥地利: 克莱西酒庄 (Alois Kracher)。

美国: 鹿跃酒庄 (Stag's Leap Wine Cellars)、邦尼顿酒庄 (Bonny Doon Vineyard)、蒙大菲酒庄 (Robert Mondavi Winery)。

智利: 蒙特 (Viña Montes)。

阿根廷: 安第斯之阶 (Terrazas de los Andes)。

澳大利亚: 奔富 (Penfolds)。

新西兰: 彩云湾葡萄园 (Cloudy Bay Vineyards)。

总之，顶级葡萄酒的味道让人难以忘怀。品尝顶级葡萄酒是一个浑然忘我的过程，美酒一经入口，身边的事物仿佛都不再那么重要。不论身在何处，与谁相聚，就算此时天地变色，我们也不易察觉。酒杯中的甘醇令人专注而充实，遐思无限。

葡萄品种：葡萄酒的自然标签

葡萄酒源自各种葡萄，我们称之为“苗木”或“品种”。这些苗木来自酿酒葡萄（VITIS）家族。只有这个家族的葡萄能够酿造出高质量的葡萄酒。VITIS 包含超过 5000 个不同的品种，而实际上仅仅 450 种便足以满足全球市场。在法国，有 249 个品种通过了立法条例，但其中的 12 种便占据了全国总种植面积的 70%。有些酿酒葡萄品种举世闻名，例如赤霞珠和霞多丽。

每个品种都拥有其独特的颜色、香气和特点，我们可以将其看作是葡萄酒身份特征的自然标签。

有些酿酒葡萄品种的味道辨识度非常高，琼瑶浆带有明显的玫瑰和荔枝的味道；长相思带有热带水果香味以及矿物口感；雷司令的矿物口感尤其强烈，还带有白色水果的曼妙；黑皮诺（Pinot Noir）

则有清晰的红色水果味道；佳美满溢着红色水果和酸味水果的香气；还有西拉浓重的黑色水果的冲击力……除此之外的其他品种，则需要丰富的经验才能够辨识。

回到之前的话题，没有好葡萄，就不会有好酒。尽管我们的酿造工艺日趋成熟、精湛和普及，但我们依然需要致力于采摘健康、成熟并且成色均衡的优质葡萄。余下的事情，它们几乎可以独自在地窖中完成。这一点毫不夸张。

一旦葡萄成熟，应该立刻采摘。采摘的季节通常在 8 月底至 9 月底之间。但是何时开始及何时停止采摘，则是最令酒农头疼的问题。葡萄不可以太过成熟，太熟会失去新鲜的味道；又不能不够熟，否则味道就会过酸。因此，不论是人工采摘，还是机器采摘最重要的是把握时机。

小常识

葡萄的果肉是无色的，所以黑色葡萄也可以酿制白色葡萄酒。例如，香槟，它就是用黑色葡萄酿造的。

勃艮第的葡萄酒都是单品种葡萄酒，黑皮诺用于酿造红葡萄酒，霞多丽用于酿造白葡萄酒。美国产的葡萄酒全部都是单品种葡萄酒，德国或意大利的绝大部分葡萄酒也是如此。西班牙佩内德斯产区（Penedes）的葡萄酒则混合了 3~4 个品种的葡萄，而教皇新堡（Châteauneuf-du-Pape）产区的葡萄酒居然混合了 13 种！教皇新堡是法国著名的法定产区，位于罗讷河谷产区南部，它的历史和名称来自于曾在法国阿维尼翁居住过的九位教皇，正是因为他们，教皇新堡村庄出产的美酒声名显赫。

触及灵魂的有机葡萄酒

» “有机”是否得到最优质葡萄的解决方案

这个问题的答案很难下论断。“有机”种植方案要求栽培者不得使用任何化肥、农药和人工制剂，以保证土质平衡，同时还需要给予土壤的生态系统、葡萄藤和果实以特别照料。尽管如此，是否能凭借有机种植得到最优质的葡萄？这还很难说。

如何识别有机葡萄酒？怎么才算是好酒？

根据我长期品尝“有机”葡萄酒的经验，我可以很负责任地说：绿色无污染作物的味道绝对是尝得出来的。它纯粹、带有产地土壤的清香，这种味道甚至能够触及灵魂。我们只有亲自品尝过，才能有深刻的体会。

» 如何辨识有机葡萄酒

很简单，根据 AB（农业生态产品标签）规定，“有机葡萄酒”的认证标签包括：自然发展农产品协会（Nature et Progres），绿色生态协会（Biofranc），法国国家协会（Unia），有机勃艮第

（Biobourgogne）……或产自自然动力种植法（Biodynamie），拥有德米特（Demeter）或者生物动力认证（Biodyvin）的标签。再者就是加盖以下机构的认证：欧盟有机认证（Ecocert），法国国家质量管理认证（Qualité France），农业和农产品认证机构（Ulase），农业生物有机认证机构（Agrocet），大西洋—安茹地区质量与标签认证协会（Aclave）和农产品及食品验证组织（Certipaq）。

葡萄的哪些部分会影响葡萄酒的品质

葡萄的果实由以下几部分组成：

果柄（也称果梗）——果柄承载着果实的重量，给葡萄酒带来酸涩的单宁和草本味道，葡萄进入酒窖前果柄即被摘除。

表皮——红葡萄表皮富含花青素，白葡萄表皮富含黄酮，这些元素赋予葡萄酒相应的颜色。

果肉——葡萄果肉中含有丰富的水分，几乎占据了果实总量的 70% ~ 80%。另外，果肉中还含有糖分、矿物质和多种维生素。

种子——葡萄籽富含单宁酸及脂肪，压榨葡萄汁时应尽量避免压碎葡萄籽。