

完全

傻瓜 IDIOT

“这是过去所有介绍葡萄酒书籍中最好的一本。”

—— 罗伯特·蒙戴维

葡萄酒

- ◆ **内容丰富：** 汇集全世界关于葡萄酒的有价值信息和趣闻
- ◆ **简单易学：** 教你酒、餐搭配的具体方法
- ◆ **重要提示：** 帮你完成自己的酒类收藏



菲利浦·塞尔登 著
耿德本 郭忠壮 主译



辽宁教育出版社



葡萄酒

菲利浦·塞尔登 著

耿德本 郭忠壮
范晓玉 孙丽娟 译
郭彦洁 赵柳松



辽宁教育出版社

版权合同登记:图字 06-1999-90 号

图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒/(美)塞尔登(Seldon, P.)著;耿德本等译.-沈阳:辽宁教育出版社,1999.5(2000.6重印)

(完全傻瓜指导系列)

书名原文:Wine

ISBN 7-5382-5530-3

I. 葡… II. ①塞… ②耿… III. 葡萄酒-基本知识 IV. TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第 12971 号

Simplified Chinese Language Translation copyright© 1999 by Liaoning Education Press.

Complete Idiot's Guide® to Wine

Copyright© 1996 by Philip Seldon

All Rights Reserved.

Published by arrangement with the original publisher, Macmillan General Reference.

本书中文简体字版由美国麦克米兰出版公司授权辽宁教育出版社独家出版,未经出版者书面许可,不得以任何方式复制或抄袭本书的任何部分。

辽宁教育出版社出版

(沈阳市和平区北一马路 108 号 邮政编码 110001)

沈阳新华印刷厂印刷 辽宁省新华书店发行

开本:850×1168 毫米 1/32 字数:419 千字 印张:10 1/2

印数:7 001—12 000 册

1999 年 5 月第 1 版

2000 年 6 月第 3 次印刷

责任编辑:谭 坚 闵 凯

责任校对:马 慧

封面设计:吴光前

版式设计:赵怡轩

定价:17.00 元

VAG 108

亲爱的读者：

觅得一瓶葡萄美酒会让你感到特别过瘾，你的生活也会因此而变得妙不可言。如果你现在还享受不到其中的乐趣，那就读读这本书吧！它将使你的生活充满了欢乐！葡萄酒鉴赏家总是对美酒佳酿那细腻的味道、丰富的酒香以及和谐的质感津津乐道，读了本书，你也能做到这一点。你将很轻松地看出普通葡萄酒与优质葡萄酒之间的差别。你还将对葡萄酒的瑕疵了如指掌，充满自信地把不合格的葡萄酒退还回去，或在饭店拒绝受之。但是，最重要的是，它会给你的生活带来一层新意。《完全傻瓜指导系列：葡萄酒》将告诉你成为一个精明的葡萄酒消费者所必备的一切知识。它将带你步入葡萄酒鉴赏那五彩缤纷的迷人世界，最终让你尽情地享受佳酿美酒的芬芳与甘醇。你将拥有底蕴深厚的葡萄酒知识，并像专家一样品评葡萄酒。

为了让你能够快速简便地选出合适的葡萄酒与食物搭配，我设计了一套葡萄酒配餐的电脑程序——菲利浦·塞尔登葡萄酒顾问。你可以利用这套软件进行葡萄酒配餐。你可以选出你需要的每种合适的葡萄酒，或者把你的选择范围缩小到一国之内，也可缩小到同一风格或价位之内，等等，不一而足。“菲利浦·塞尔登葡萄酒顾问”可以给你提供一个极为详尽的酒单，你可以把它打印出来，带上它去葡萄酒店，不必在陈列着上百种葡萄酒、令人眼花缭乱的酒架上挑来选去，你只需去问一下葡萄酒店老板，是否存有你所需要的这几种酒。想要得到该软件，请查阅本书最后一页可以剪下来的馈赠券。

本书后面是几家颇具影响力的葡萄酒店所提供的葡萄酒优惠卡，还有拔塞器、酒杯以及其他葡萄酒器具的优惠卡。你会发现这些优惠卡所带来的实惠要远远高于你为本书所花的钱。切莫坐失良机！

我希望你能像我喜欢写作本书一样，也从中获得了解葡萄酒的乐趣。

为你的健康干杯！

菲利浦·塞尔登

序 言

1966年我开始创建葡萄酒厂时，纳帕谷地(Napa Valley)只有16家葡萄酒厂，而整个加利福尼亚也只有100家左右。如今，加利福尼亚有600多家葡萄酒厂，而在纳帕谷地就有200多家。地图上标注的葡萄酒产地成了颇受人们欢迎的旅游胜地。的确，每年都有400多万游客光顾纳帕谷地。在过去的30年间，人们慢慢地发现，葡萄酒是那样的甘美，它不仅能改善生活质量，而且对健康有益。人们对葡萄酒的兴趣与日俱增。随着酿酒新工艺的出现，价廉质优的葡萄酒也变得一年更比一年好。

在美国，可以买到3万多种葡萄酒。有这么大的选择余地真是让人欢欣鼓舞。然而，对于初涉葡萄酒的人来说，走进葡萄酒店就像置身于完全陌生的国度一样。人们急需一本所有的葡萄酒消费者都能看懂的、用质朴的语言描述葡萄酒的书籍，从而揭开葡萄酒的神秘面纱。《完全傻瓜指导系列：葡萄酒》恰好填补了这个空白。菲利浦·塞尔登用率直、简朴的语言写下了这部最适于初涉葡萄酒阅读的入门佳作。这是所写过的最好的入门书籍之一，它揭开了葡萄酒的神秘面纱，并驳斥了佳酿美酒只适于在特殊场合或庆祝活动中饮用的观点。该书鼓励初涉葡萄酒的人每餐都享用一杯葡萄酒，让生活变得丰富多彩。然而，本书同时强调，葡萄酒只宜适量饮用，不可过量。

菲利浦·塞尔登触及了60多年来一直蕴藏在我心底的一份感悟，具体地说，那就是对于大多数人来说，适量饮用葡萄酒有益于身体健康。他恰如其分地指出，适量饮用葡萄酒能降低心脏病或中风的发病率。葡萄酒不仅能增添生活的乐趣，而且还能使人健康长寿。

菲利浦·塞尔登是国际葡萄酒界的权威。我还记得他创办《佳酿》杂志时初次采访我的酒厂的情形，他所提的问题非常犀利，总能抓住问题的实质。在探索葡萄酒行业的奥秘以及鉴别种类繁多、数量极大的葡萄酒产品过程中，他总是刨根问底，从不放过一次获得新知识的机会。《完全傻瓜指导系列：葡萄酒》将及时地把复杂的葡萄酒知识介绍给你，其作者菲利浦·塞尔登也将因此受到人们的赞扬。

罗伯特·蒙戴维酒厂创始人

罗伯特·蒙戴维

简介

每当你拿到一张酒水单时，是否会感到茫然无措？葡萄酒酒店对你来说是不是一个陌生的世界？你是否想了解为什么一些葡萄酒的价格比其他酒高出那么多？你是否希望自己能鉴赏佳酿葡萄酒？你是否曾经想拒绝饭店提供的葡萄酒而又拿不定主意？如果是这样的话，本书恰恰是你非读不可的。

无论你是一位普通消费者，还是一位具有丰富的葡萄酒知识的资深美食家，你都将在本书中找到一些有价值的东西。你需要的是这种用朴实的语言传递的实实在在的信息，而不是常见于其他同类书籍中华丽空洞的词藻。

我用朴实的日常用语来写葡萄酒，避免了其他同类书籍中那些自命不凡的冗词赘语。我想让你看懂这本书，也学会喜爱、鉴赏多年来给我带来诸多乐趣的佳酿葡萄酒。

这本书来自于葡萄园的条条垄沟，而不是取材于象牙塔中。作为《佳酿》杂志的创始人，我非常清楚对葡萄酒一无所知的人应该知道些什么，我也更清楚他们为什么面对葡萄酒感到高深莫测、一筹莫展。因此，我写下这本书，以使这个复杂的问题变得易懂、易记。

这本书正是为你写的。我曾去过数家葡萄酒厂、葡萄酒窖，还去过葡萄酒批发商和大零售商的仓库。我提出过许多问题，也得到相应的回答，其中有真也有假。在25年的历程中，我品尝过20万种葡萄酒，并且亲自目睹了由于现代酿酒技术取代了古老而“传统”的酿酒方法，而带来的全世界范围的葡萄酒质量与浓度的改进。我要把我所知道的分享给你，这样你就可以从由于技术革新而走进市场的葡萄酒交易中获益。

这本书将会助你：

△理清纷繁复杂的葡萄酒世界。

△在当地葡萄酒店发现并以最合理的价格买到最好的葡萄酒。

△充满自信地在饭店点葡萄酒。

△在自己的贮酒室妥善地贮藏葡萄酒。

△学会在什么时候应该拒绝饭店提供的葡萄酒或在什么情况下应该把葡萄酒退还给零售店。

但是，最重要的是，无论你是在饭店、在葡萄酒店，还是跟拥有丰富的葡萄酒知识的自诩为品佳酿专家的朋友们在一起，这本书都会使你感到轻松自如。

如何使用本书

你如果不想看到满篇胡言乱语，一心想寻觅一本能够帮助你理清纷繁复杂的葡萄酒世界的书籍，那你就找对地方了。你将从本书中得到你所需要的一切信息：

第一部分，“葡萄酒基本常识”告诉你有关葡萄酒的一切必备知识——如何开瓶；如何让葡萄酒在杯中旋动起来以充分感受其酒香；斟酒时应倒入杯中多少酒；品饮葡萄酒的适宜温度；各种拔塞器的构造与性能，以及哪种最好；如何在家中贮存葡萄酒，等等，不胜枚举。

第二部分，“葡萄酒为什么称其为葡萄酒”使你置身于像专家一样品饮葡萄酒的艺术境界，你将学会如何鉴赏葡萄酒。你还将了解各个不同的葡萄品种以及葡萄酒是如何酿制的。这一切知识可以让你对杯中的美酒了解得更加透彻。

第三部分，“葡萄酒的种类”描述了来自于世界上所有的主要葡萄酒产区的各种葡萄酒，并告诉你一切必要的细节，从而让你对葡萄酒作出明智的选择。

第四部分，“葡萄酒与你”揭示了葡萄酒瓶与酒标上的秘密。你将看懂酒标上的大量信息（或许缺乏信息）；你将学会如何对葡萄酒商店或饭店的葡萄酒单作出评估；你将获得有关葡萄酒杂志及葡萄酒通讯的准确信息——哪些值得一读，哪些不值得读；你将了解到，葡萄酒评估表并不都是很可靠的；你还将知道，应该查阅什么样的高级葡萄酒书籍以获得本书未曾涉猎的相关知识。

第五部分，“家中常存葡萄酒”将告诉你如何享用葡萄酒、如何举行葡萄酒品尝会、如何贮存葡萄酒，以及如何充分享受品饮葡萄酒所带来的乐趣。你还将掌握葡萄酒配餐的精湛技艺。本篇还将告诉你一个鲜为人知的事实——葡萄酒确实有益于你的健康，每天喝一、两杯葡萄酒将减少你患心脏病的危险，让你健康长寿。

絮 语

贯穿全书，你将发现一些小栏目点缀其中，它们将给你提供一些额外信息，其具体样式如下：



葡萄酒小常识

葡萄酒小常识把葡萄酒世界的内幕信息提供给你，让你节省金钱。



葡萄提示

提醒你当心葡萄酒行业让你白花冤枉钱的一些做法。



葡萄酒词汇

掌握这些葡萄酒术语的定义，你就能学会使用得体的葡萄酒行话。



读者须知

本栏目重点介绍有关葡萄酒这一话题更具挑战性的重要内容。

目 录

第一部分 葡萄酒基本常识

第一章 如果你对葡萄酒一无所知，就从这里开始吧	3
介绍葡萄酒基本常识	
第二章 斟葡萄酒	16
这里将告诉你你想知道的一切正确的斟酒知识	
第三章 品尝葡萄酒	30
你将学到品尝、鉴别葡萄酒的一切方法	
第四章 贮藏葡萄酒	40
你将学会如何妥善贮藏葡萄酒	

第二部分 葡萄酒为什么称其为葡萄酒

第五章 葡萄酒的味道	47
你将拥有像行家一样品尝葡萄酒的绝妙本领	
第六章 葡萄品种	55
你将了解各种各样酿制美酒的葡萄	
第七章 踩踩你的脚——我们正在制作葡萄酒	67
你将通晓如何酿制葡萄酒	
第八章 葡萄酒业的行话及其他冗繁术语	81
教你一开口就像个行家	

第三部分 葡萄酒的种类

第九章 法兰西万岁	91
了解法国葡萄酒酿造业的各种法规	

第十章 波尔多——葡萄酒之王	97
波尔多葡萄酒可谓红葡萄酒之王，因为它口味强劲，具阳刚之气	
第十一章 勃艮第——葡萄酒皇后	107
勃艮第葡萄酒可谓红葡萄酒皇后，因为它口感柔和、回味绵长，充满女性的温柔。	
第十二章 法国其他葡萄酒产区	121
卢瓦尔河流域、罗纳河流域、阿尔萨斯及法国其他地区	
第十三章 “我的太阳”——意大利的葡萄酒	131
意大利的葡萄酒	
第十四章 噢哟！——西班牙风格的葡萄酒	149
西班牙、葡萄牙、智利以及阿根廷的葡萄酒	
第十五章 德国和其他欧洲国家的葡萄酒	161
德国、瑞士、希腊、奥地利以及匈牙利酿制的葡萄酒	
第十六章 新大陆的葡萄酒	177
加利福尼亚、华盛顿、俄勒冈以及纽约酿制的葡萄酒	
第十七章 澳新地区的葡萄酒	192
澳大利亚、新西兰以及南非酿制的葡萄酒	
第十八章 发泡性葡萄酒及其他	199
香槟酒及其他发泡性葡萄酒	
第十九章 加度葡萄酒	213
波尔图葡萄酒、雪利酒、马德拉葡萄酒以及其他加度葡萄酒	

第四部分 葡萄酒与你

第二十章 葡萄酒瓶上的秘密	227
你将学会如何识别酒瓶标签以及葡萄酒瓶上的其他秘密	
第二十一章 了解葡萄酒市场	242
这里将告诉你如何寻找一位好的葡萄酒商、如何邮购葡萄酒，还将给你有关葡萄酒市场的其他忠告	
第二十二章 最佳信息来源	257
到哪里寻找最新信息呢？葡萄酒杂志、产业通讯、因特网以及葡萄酒网页	
第二十三章 饭店里的葡萄酒	265

你将看懂饭店里的水酒单，挑选最合你心意的葡萄酒

第五部分 家中常存葡萄酒

- | | |
|-------------------------------------|------------|
| 第二十四章 美酒加冰淇淋 | 279 |
| 你将学会如何用葡萄酒款待客人、如何在贮酒室贮藏葡萄酒以及如何享用葡萄酒 | |
| 第二十五章 葡萄酒配餐艺术 | 293 |
| 你将成为独树一帜的葡萄酒与食物搭配的专家 | |
| 第二十六章 葡萄酒与你的健康 | 302 |
| 你将明白为什么说一天喝一两杯葡萄酒保你健康又长寿 | |

第一部分

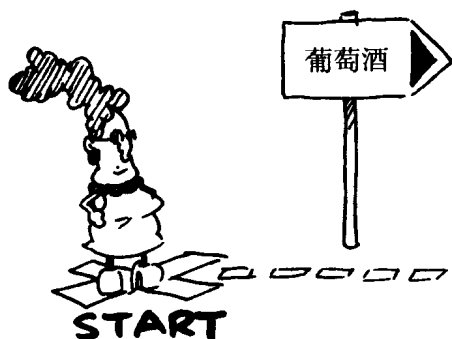
葡萄酒基本常识

即使你知道该用拔塞器的哪一端来打开葡萄酒，但如果葡萄酒对你来说是一个全新的话题，那你就应该了解一下有关葡萄酒的其他全部知识。这部分将透彻地向你介绍葡萄酒这一话题。你将了解到，尽管葡萄汁存放一段时间会自然变成醋，但是酿造葡萄酒却需要技术娴熟、经验丰富的葡萄酒酿造师的专业特长和技艺。你还将了解到，每种类型的葡萄酒都有许多种类和品级。

这部分探讨的是各种各样的普通葡萄酒、优质葡萄酒以及上等葡萄酒。你还会发现，酒标上写着“香槟酒”的并不都是香槟酒。你还会明白为什么同是葡萄酒，有的价格如此昂贵，有的却不怎么贵。

这一部分还将详细地向你介绍怎样储存葡萄酒、怎样用拔塞器开瓶、选用什么样的葡萄酒杯、怎样搅动、品尝葡萄酒，以及怎样在各种场合下拿葡萄酒招待客人。





如果你对葡萄酒一无所知，就从这里开始吧

本章提要

- 掌握葡萄酒基本知识会使葡萄酒喝起来格外过瘾
- 果酒是由葡萄汁或其他果汁发酵而成的
- 葡萄酒的品级从普通种类一直到艺术珍品级，应有尽有
- 葡萄酒的种类
- 葡萄酒的质量等级

在本章你将会发现为什么说果酒不仅仅是一种普通饮料。果酒是由葡萄汁或其他果汁发酵而成的，但本书将着重论述由葡萄汁酿成的葡萄酒。数百年的传统与 20 世纪最新技术的结合使普普通通的葡萄变成了各式美酒佳酿，从令人喜爱的普通葡萄酒一直到酿造工艺复杂、堪称为酿酒师的艺术珍品的上等葡萄酒，应有尽有。葡萄酒有许多种类和品级，本章要把令人生畏的、但又完全可以接近的葡萄酒世界介绍给你。

我已知道怎样饮用葡萄酒，但为什么还要了解葡萄酒的一切

如果把葡萄酒只当做解渴的饮料，并且这瓶酒与那瓶酒的味道又没什么差别，那么，你把它一股脑儿喝下去也是未尝不可的。但是，当你端起酒杯，啜上一口，说道：“这酒

淡而无味”时，最糟糕的经历就莫过于此了。不管怎么说，如果你喝葡萄酒不光是为了解渴，那么，你是否愿意拥有极为丰富的葡萄酒知识呢？

对于真正的葡萄酒爱好者来说，拿口味不错的或者富有酒精刺激性的饮料来解渴远不能跟饮用葡萄酒相比。葡萄酒风格多样、品味各异，芬芳怡人。斟上一杯葡萄酒，饭会吃得更香甜可口，宴会也会因葡萄酒而气氛更加热烈。在家中喝上一两杯葡萄酒，宁静的夜晚会更具情趣。喝葡萄酒就像听一首美妙的音乐一样，你当然可以一边穿衣打扮准备上班一边听着音乐，也可以边付账单边听，更可以一边听着音乐一边用微波炉爆玉米花。但是，当你坐下来，凝神倾听，欣赏着那不同的流派、不同的作曲家、不同的演奏大师所独有的细腻与和谐的神韵时，那感觉岂能同日而语！

本书介绍的就是葡萄酒方面的知识

你如果真想增加自己的葡萄酒知识，你就会有许多问题要问。例如，普通葡萄酒与佳酿葡萄酒有什么区别？试做如下分析：

你是否听过中学生管弦乐队演奏的贝多芬《第五交响乐》？他们勤奋地排练，终于每个人都能准确地演奏了，听起来效果也相当不错。但如果你这是第一次听贝多芬的音乐，你会纳闷，为什么几代人对这位皱眉蓬头的音乐大师都如此敬畏？

换个角度，如果你已经听过真正杰出的管弦乐队演奏的同一首交响乐，你就很有可能发现中学生管弦乐队所缺少的东西——那就是细腻，风格和韵味。一个卓越的指挥家懂得如何突出不同乐器的微妙音色，也更懂得如何发挥每个音乐人的才能。每个管弦乐队都有自己独特的风格，这又使它更加与众不同。其韵味就在于声音的极度和谐，让你听也听不够。你听后会起身大声喝彩：“好！好！”而不仅仅只是报以礼貌的掌声。

就分析到这里。下面是一组练习，会让你更明白这一点：

1. 浏览一下你的光盘，不管你喜欢的是古典音乐、爵士乐、摇滚乐，还是其他风格的音乐，这都没关系。

2. 选出真正最好的一首音乐，一首完全合乎艺术水准的音乐。然后，再另挑一首一般水准的音乐。一比就知哪个更好。

3. 听完这两首音乐之后，把最好的这首音乐中的一切精妙之处以及那首普通音乐所缺少的东西都列出来。

往往会是这样的情形：稍作调整，你就可以把你所列的这张单子适用到葡萄酒品尝上来。



葡萄酒小常识

了解葡萄酒需要记住下列三个关键词语：细腻、风格和韵味。

了解葡萄酒不是一件简单的事情,但它会给你带来无穷的樂趣,并让你激动不已

了解葡萄酒并不容易,要比记住哪些食物该与红葡萄酒搭配、哪些食物应与白葡萄酒搭配复杂得多。其目的之一就是把自己从别人的成见当中解脱出来。我们生活在一个迅速变化的社会当中,该如何如何去做某些事情这类教条再也不被人们所接受。你应这样想:“我了解葡萄酒就是为了能拥有自己的主见。”下次某些万事通坚持说吃海鲜绝对不能喝红葡萄酒时,你就可以完全不同意他们的说法,满怀信心、站稳立场。你将尽情享受美酒佳酿的芳醇,这会给你带来极大的乐趣;同时你又会按着自己的味觉进行判断,而不只是对万事通们的陈词滥调卑谦地点头称是。以上两方面就将成为你充满自信的确据。

什么是果酒

从最基本的角度看,果酒就是发酵的果汁。简单地说,发酵就是把糖(对葡萄酒而言就是葡萄糖)经过酵母的作用转化成酒精。果酒可由苹果、石榴等许多果子酿制而成,而本书将着重诠释由葡萄酿制而成的葡萄酒。

虽然葡萄会自然发酵变成葡萄酒,然后又转化成醋,但是,好的葡萄酒却不是自然而然产生的,这一事实正好体现了葡萄酒的复杂性。

下列三个因素相互作用,决定了葡萄酒的特征:

一、葡萄的种类及长势。

二、葡萄种植地的气候及土壤状况。

三、酒商(或者酿酒人)的创新精神、商业意识和酿酒技术。

事情并不取决于酿酒人的美好心愿。在理想世界中,种植在适宜的环境中的良种葡萄自然会酿制成美酒佳酿,而在葡萄酒酿造的现实世界中,本来很有潜力可以制成美酒佳酿的葡萄酒,如果不是被制成一瓶非常昂贵、味道糟透、装满了致命微生物的液体的话,也极其容易变成一瓶价格不菲的普通餐桌酒。

酿酒人起着科学家和艺术家的双重作用。欧洲的酿酒人偏爱其艺术特色,而新大陆酿酒人更看重其科学性。存在这样的差别并不让人感到吃惊,因为在美国社会中,跟米开朗基罗的名字相比,“微软”更是



葡萄酒词汇

酒体厚重 (complexity) 的葡萄酒并不是只有一种味道,它的味道层次丰富而微妙,比起普通葡萄酒更好喝、更有魅力。可以这样评价某种酒体厚重的葡萄酒:

“尝起来有一种紫莓的味道,似乎又有一点巧克力的感觉。”

一个家喻户晓的词汇。还可能是因为美国葡萄酒酿造业的发展正好跟过去 30 年的技术进步相吻合。当今，从全球范围看，葡萄酒酿造工人都掌握了复杂的工艺技术，这就使他们能够酿造出价格最为低廉的优质葡萄酒(如果你想责备那些势利眼，这确实是条好消息)。工艺技术又给葡萄酒的艺术品味提供了发展前提，使酿制的葡萄酒在味道和风格上都有着细微的差别，而这又使在相同环境下用同一种葡萄酿制而成的葡萄酒却因酿造人不同而不同。



读者须知

经研究证明适量饮用葡萄酒有益人体健康，但这并不意味着你应该放弃自己的健康保险，用所攒下来的钱买更多的葡萄酒。每天喝一两杯红葡萄酒会降低体内胆固醇的含量，防治心血管疾病。由于其他多种原因，每天饮用任何种类的葡萄酒都会预防心脏病的发生。但是，总要记住，不管过量饮用什么样的酒精饮料都会造成健康问题，其中包括肝硬化。



葡萄酒词汇

如果葡萄酒的成分彼此协调一致，我们就说其酒体和谐(harmonious)。酸度没有遮住酒香，酒体的其他成分也都相得益彰，回味绵长。在本书第六章讨论如何品尝葡萄酒时，我们将对此作进一步的探讨。

我的葡萄酒属于哪个品级

鉴赏好葡萄酒起码要理解什么是“和谐”与“细腻”，但是，要真正把上等好酒与一般好酒、一般好酒与普通酒区分开来，那是远远不够的。例如，一些德国雷司令白葡萄酒为什么能高高在上，放在酒柜的显眼位置上，而加利福尼亚用同一种葡萄酿制的葡萄酒只能甘拜下风？同理，为什么纳帕谷地的卡百内索维农葡萄酒有时要围着意大利勤地经典红葡萄酒摆放了一圈又一圈？欧洲或新大陆的葡萄酒都没有什么世袭的优点或缺点，其中涉及到许多因素，酒质的优劣最终取决于这些因素间的相互作用。你需要了解葡萄酒的种类，这有助于你清楚地知道自己对某瓶葡萄酒的期望值应该有多高。下一步，我们就将讨论葡萄酒的基本种类：餐桌葡萄酒(又称佐餐酒)(table wine)、

起泡葡萄酒(sparkling wines)、加度葡萄酒(fortified wines)和开胃酒(aperitif wines)。