

袖珍版

完全

傻瓜 IDIOT

葡萄酒

- ◆ 宝贵秘诀：教你解读葡萄酒标签
- ◆ 简单步骤：教你像行家一样品尝葡萄酒
- ◆ 专家建议：教你酒、餐搭配的具体方法



菲利普·塞尔登 著
郭忠壮 等译

 辽宁教育出版社

袖珍版

完全

傻瓜
IDIOT

葡萄酒

菲利普·塞尔登 著

郭忠壮 赵柳松
郭彦洁 范晓玉 译
孙丽鹏



辽宁教育出版社

版权合同登记: 图字 06-1999-252 号

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒/(美)塞尔登(Seldon, P.)著;郭忠壮等译.
- 沈阳:辽宁教育出版社,2000.1(2000.10重印)
(袖珍版完全傻瓜指导系列)
书名原文:Choosing Wine
ISBN 7-5382-5623-7

I. 葡… II. ①塞… ②郭… 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 69026 号

Simplified Chinese Language Translation copyright©

1999 by Liaoning Education Press.

The Pocket Idiot's Guide® to Choosing Wine

Copyright© 1997 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

(沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮政编码 110003)

沈阳新华印刷厂印刷 辽宁省新华书店发行

开本:787×1092 毫米 1/32 字数:130 千字 印张:5%

印数:5 001—9 000 册

2000 年 1 月第 1 版

2000 年 10 月第 2 次印刷

责任编辑:谭 坚

责任校对:马 慧

封面设计:吴光前

版式设计:赵怡轩

定价:8.50 元

简 介

你拿到一张酒水单时，是否会感到茫然无措？葡萄酒店对你来说是不是一个陌生的世界？你是否想知道为什么一些葡萄酒的价格比别的葡萄酒高出那么多？你是否渴望能够读懂那些令人困惑不解的酒标？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。

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，从而带来的全世界范围的葡萄酒质量与浓度的改进。我把多年来自己积累下的关于品酒、选酒的一切经验与知识都浓缩在这本小书中，即使你现在已经到了葡萄酒店，这本小书也会助你一臂之力。

本书将会助你：

- 理清纷繁复杂的葡萄酒世界。
- 在当地葡萄酒店挑选最好的葡萄酒并以最合理的价钱将其买下。
- 学会辨别美酒佳酿的不同特点与风格。
- 通过阅读酒标来鉴别葡萄酒。

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。

絮 语

这本内容翔实的小书会使你掌握葡萄酒选购的复杂过程。贯穿全书，你将会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，并对如何选购葡萄酒提出宝贵的建议，同时教你如何节省金钱。



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，你就能学会像老练的鉴赏家那样使用这些得体的葡萄酒行话。

目 录

第一章	葡萄酒基本常识	1
第二章	葡萄酒业的行话	15
第三章	葡萄品种	28
第四章	法兰西万岁	37
第五章	波尔多——葡萄酒之王	42
第六章	勃艮第——葡萄酒皇后	54
第七章	法国其他葡萄酒产区	72
第八章	“我的太阳”——意大利的葡萄酒	84
第九章	噢呦!——西班牙风格的葡萄酒	101
第十章	德国和其他欧洲国家的葡萄酒	112
第十一章	新大陆的葡萄酒	126
第十二章	葡萄酒瓶上的秘密	143

第一章

葡萄酒基本常识



本章提要

- 了解葡萄酒基本常识会使葡萄酒喝起来格外过瘾
- 什么是果酒？
- 葡萄酒的种类
- 葡萄酒的品级从普通种类——直到艺术珍品级，应有尽有

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。

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，为什么几代人都对这位皱眉蓬头的音乐大师如此敬畏？

换个角度，如果你听过纽约爱乐乐团演奏的同一首交响乐，你就很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。



葡萄酒词汇

了解葡萄酒需要记住下列三个关键词语：细腻(subtlety)、风格(style)和韵味(flavor)。

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。

下列三个因素相互作用，决定了葡萄酒的特征：

- 葡萄的种类及长势。
- 葡萄种植地的气候及土壤状况。
- 酒商(或者酿酒人)的创新精神、商业意识和酿酒技术。

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。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。

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(German Rieslings)为什么能高高在上，放在酒柜的显眼位置，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(Napa Valley Cabernet Sauvignon)有时要围着意大利勤地经典红葡萄酒(Italian Chianti Classico)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 wine）、加度葡萄酒（fortified wine）和开胃酒（aperitif wine）。



葡萄酒小常识

餐桌葡萄酒的酒精含量一般为 9% ~ 14%。酒精含量超过 14% 的葡萄酒（即加度葡萄酒）的税金额更高，因此把它单列一类。

什么是佐餐酒

如果“佐餐酒（table wine）”这个名称使你想起铺着红白相间的花格布的餐桌上放着的酒瓶或卡拉夫瓶（carafe），那你就想到点子上了。佐餐酒是用来佐餐的红葡萄酒、白葡萄酒以及玫瑰红葡萄酒。我们饮用的以及在本书中即将讨论的绝大部分葡萄酒都属于这个基本范畴。

用特定品种葡萄酿制的葡萄酒只属于品种产地吗

用特定品种葡萄酿造的酒是按其主要酿酒葡萄的名称命名的。你会发现，大多数美国葡萄酒都用葡萄品种命名，例如，夏敦埃（Chardonnay）或卡百内索维农（Cabernet Sauvignon）。大多数欧洲葡萄酒都按葡萄酒产地命名，譬如，勃艮第

(Burgundy)或波尔多(Bordeaux), 而不按葡萄品种命名。由于葡萄酒酿造人越来越意识到利用葡萄品种名称进行营销的强大魅力, 这一情况已经开始改变。

有的只选用一种葡萄, 还有的以某种葡萄为主掺杂其他品种的葡萄混合酿制。当不单单使用一种葡萄酿造葡萄酒时, 法律对其中标明名称的葡萄的最低百分比做出了规定。这一法律规定因地而异, 各有千秋。

例如:

- 在加利福尼亚和华盛顿州, 标明名称的葡萄最低百分比是 75%。
- 在俄勒冈是 90% (卡百内除外, 75% 即达标, 这与其北边和南边毗邻州的规定相似)。
- 在澳大利亚和欧盟国家要求达到 85%。

起泡葡萄酒不单单是香槟酒

起泡葡萄酒是冒泡的葡萄酒, 与汽水相似, 但不是人工加注二氧化碳。起泡葡萄酒在 18 世纪由本尼迪克特 (Benedictine) 的修士、酒窖老板佩里尼翁 (Dom Perignon) 在香槟地区 (Champagne region) 最早制成。看到杯中泛起的气泡, 这位虔诚的不出家的修士一下子抓住了他的发现的精要, 动情地叹道: “我在喝天上的星星。”

在美国, 香槟 (champagne, 注意, 这里用的是小写 c) 这个名称经常与起泡葡萄酒等同使用。从法律角度看, 只要符合下面这条规矩, 就允许美国、加拿大以及澳大利亚的葡萄酒酿造商使用香槟这个名称来命名他们生产的起泡葡萄酒: 那就是, 气泡必须是在发酵过程中自然产生的, 而不是人工加注二氧化碳。而酿制方法及葡萄品种的选择则由酿酒商自行决定。

在香槟区所在地的法国, 情况则迥然不同。可以理解, 一想到自己无比珍爱的发明创造的美名被用来笼统地称呼一切起泡葡萄酒 (就像用 “可口可乐” 来称呼一切可乐饮料一样), 法

国人会很不高兴的。在法国，只有使用香槟地区种植的葡萄酿制的起泡葡萄酒才可以使用“香槟”这个名称。所有的欧盟成员国也都遵守这一规则。而新大陆一如既往，总是制定自己的规则。



葡萄酒小常识

我个人不赞同把香槟变成一个大众化的名称。你购买国产起泡葡萄酒时，要记住那些标明是起泡葡萄酒的要比标着香槟酒的质量好。要抵挡住诱惑，不要贪图便宜、花低价钱购买名义上的葡萄酒。

加度葡萄酒——醇烈、强劲

加度葡萄酒是通过添加白兰地或中性白酒以提高酒精度的葡萄酒。酒精含量通常为 17% ~ 21%。波尔图葡萄酒(Port)、雪利酒(Sherry)、马沙拉白葡萄酒(Marsala)以及马德拉葡萄酒(Madeira)都是加度葡萄酒。在美国，人们认为饮用加度葡萄酒是后天养成的嗜好。餐末甜酒几乎都是加度葡萄酒。它们大多数是甜酒(也有的不甜)，最适宜细斟独酌或餐后饮用。加度葡萄酒(fortified wine)和餐后甜酒(dessert wine)这两个名称常常互换交替使用。

开胃酒(aperitif wine)——鸡尾酒会的绝妙饮品

从技术角度讲，开胃酒就是加入香草或香料的加香红、白葡萄酒。其香气独特，颜色也常常别具一格。味美思酒(Vermouth)即属这一范畴。利莱酒(Lillet)也属于开胃酒，它

在欧洲比在美国更受欢迎。

葡萄酒的颜色

葡萄酒有白、红、粉红三种基本颜色。每种颜色都有丰富的层次。有时，这有助于判断葡萄酒的品味、质感(诸如清淡、醇厚、明澈、晶莹)和成熟情况。更重要的是，葡萄酒的外观能暴露其瑕疵，你要品尝一口的时候就可以当心了。通过葡萄酒的颜色可以看出葡萄酒质量和品味如何，所以应该用无色透明的玻璃杯饮用葡萄酒。

如果说葡萄酒不是白色的，为什么不称它们为黄色的

白葡萄酒主要指该酒不含红色素。如果葡萄酒店像化妆品商店一样也给顾客提供样品图册的话，你就可以看到，白葡萄酒有的呈淡淡的禾秆黄色，有的是清淡的黄色中透出些许多绿意，还有的是黄色以至金黄色。

白葡萄酒的颜色(或者说缺乏颜色，这要取决于个人的感觉)具有双重性。人们大多数情况下是用白葡萄酿制白葡萄酒(当然，白葡萄实际上是绿色的或者是黄色的，有时还是黄绿两种颜色的结合)。也可以用红葡萄酿制白葡萄酒，因为只有红葡萄皮中才含红色素，红葡萄汁中不含红色素。用去皮葡萄酿制葡萄酒时，不管用什么品种的葡萄，酿造出来的都是白葡萄酒。

红葡萄酒往往是红色的

红葡萄酒很容易识别，呈深红色。在样品图册中我们可以看到，红葡萄酒有的呈砖红色，有的呈深宝石红色，有的呈紫色，有的甚至是墨水的颜色。用酿酒人的语言，酿造红葡萄酒的葡萄是黑葡萄(但我本人更喜欢沿用红葡萄这个名称)。在发酵过程中，保留葡萄皮，让它们与无颜色的葡萄汁相接触，你瞧，这就酿出了红葡萄酒。



葡萄酒词汇

丹宁酸(tannin)是一种涩味的酸性物质。葡萄皮、种子和葡萄梗甚至盛装陈酿葡萄酒的木桶都含有丹宁酸。

红葡萄酒中的丹宁酸让你皱眉头

红葡萄皮中还含有丹宁酸，这就是红、白葡萄酒味道上的主要不同之处。葡萄汁与葡萄皮及木酒桶接触的时间越长，葡萄酒中丹宁酸的含量就越高。如果你不习惯红葡萄酒浓烈的味道，你可能会皱眉头。你第一次喝浓茶(像红葡萄酒一样，其中也含丹宁酸)或柠檬汁(其中含柠檬酸)时，会有相似的感觉。一旦习惯了丹宁酸的味道，没有它你会觉得缺了点什么。

按葡萄酒语言的说法，丹宁酸可使红葡萄酒酒体强劲。即使对最老练的葡萄酒嗜好者来说，丹宁酸含量高的葡萄酒喝起来也会感到很苦涩，这就是红葡萄酒配餐需要小心的原因之一。本身尝起来就很苦涩的葡萄酒对于牛排或烤牛肉大餐也许会是个很好的补充。

玫瑰红葡萄酒

第三种类型的葡萄酒是玫瑰红葡萄酒，呈粉红色——这并不是由红、白葡萄酒调制而成的。玫瑰红葡萄酒由红葡萄酿制而成，在酿造过程中只让葡萄皮与葡萄榨汁接触几个小时的时间，然后滤去葡萄皮，酒汁便呈现淡红色并含有极少量的丹宁酸。从技术角度讲，我们现在所说的桃红葡萄酒比玫瑰红葡萄

酒的颜色浅。

葡萄酒的品级

葡萄酒有好几种品级，但葡萄酒行业及许多作者仅把它分成两大类，即普通或壶装葡萄酒和优质葡萄酒。低至 7 美元一瓶、高到几百美元一瓶的葡萄酒都包含在优质葡萄酒的范畴之内。很显然，拿优质酒这个品级来评价所有的这些葡萄酒就变得毫无意义了。

为了更好地品评葡萄酒的等级，我把优质葡萄酒又进一步划分成 3 个品级：一般优质（当然，这是要跟普通葡萄酒区分开来）、中等优质和高级优质。同时，我又增设了一个新的品级——上等葡萄酒，因为这些稀有的葡萄酒完全醇熟时会变成辉煌的艺术珍品。葡萄酒行业使用“佳酿葡萄酒”这一名称来描述那些装在玻璃瓶中，加盖软木塞的葡萄酒（以别于那些用螺旋瓶盖封口的、塑料瓶装的或纸盒装的葡萄酒）。既然目前许多普通葡萄酒都是玻璃瓶装、软木塞加盖而不是用螺旋瓶盖封口，这个名称就应该用来指那些中等优质或者比这再好一点的葡萄酒。

壶装葡萄酒和普通葡萄酒——想省钱时的首选

“壶装葡萄酒”这个名称让你想起了什么？一次宿舍聚会，还是当你刚刚长到可以喝酒或开车的年龄时，放在你的小汽车或者轻型货车里的一个大酒壶？



葡萄酒词汇

壶装葡萄酒(jug wine)是一种装在大瓶子里出售的廉价葡萄酒。通常，壶装葡萄酒每瓶售价低于 6~7 美元，适合日常饮用。

实际上，壶装葡萄酒并不都用壶盛装。现在许多都装在夸脱酒瓶里。在过去的几年中，壶装葡萄酒给人们留下了许多不良印象。它是为了即时消费而酿造的普通葡萄酒。壶装葡萄酒并不真的很糟糕，只不过是普通。就像中学生管弦乐队演奏贝多芬的乐曲一样，仍然是贝多芬的乐曲，只不过不要指望有丰富的层次或细腻的感觉。

好的壶装或普通葡萄酒有的很爽口、很宜人，也很清新，飘逸着成熟葡萄的果香，酒体谐调、清澈诱人。



葡萄酒词汇

夸脱酒瓶(magnum)的容量是普通规格葡萄酒瓶的两倍，能装下 1.5 升的葡萄酒。

优质葡萄酒——日常饮用最合适

优质葡萄酒酒质特征更丰富，有更多的独到之处。还有浓郁的质感和丰富的层次，有产地葡萄的味道和香气。跟回味短暂的壶装葡萄酒不一样，优质葡萄酒香气萦绕于口，回味绵长，这会丰富你的品酒感受——在回味中你常常会品出一些新的味道。优质葡萄酒每瓶价格从 7 美元到 35 美元不等，而质量都差不多。在本书中，我将经常使用“高级优质”这个品级来描述优质葡萄酒系列中的质量最好的葡萄酒，希望葡萄酒行业能采用这一说法。用它来描述接近于(但还不完全是)上等葡萄酒的葡萄酒非常合适。



葡萄提示

优质葡萄酒有很多种。随着进一步的研究，你会发现，每种都有自己的风格和独到之处。一般优质葡萄酒比壶装葡萄酒更有特色，而中等优质比一般优质又更胜一筹，以此类推，不一而足。酿酒商在酒标上注明自己的葡萄酒是“优质葡萄酒”，仅凭这一点不足以说明你买的这瓶酒比壶装葡萄酒更好——因为价格并不总是一个精确的向导。

上等葡萄酒——可以让你做成 100 万美元的交易

在我的葡萄酒等级分类中，上等葡萄酒是最好的美酒佳酿中的最好的葡萄酒。只把它称做“佳酿葡萄酒”就好像把日本极好的神户牛肉叫做一等牛肉、把精心饲养的赛马称做普通弩