

鉴 赏 与 品 味 系 列

白葡萄酒 鉴赏手册

Godfrey Spence 编著
上海科学技术出版社·香港万里机构

*The
White Wine
Companion*

A Connoisseur's Guide

白葡萄酒 鉴赏手册

Godfrey Spence 编著

上海科学技术出版社 · 香港万里机构

Original title : The White Wine Companion
Copyright © 1997 Quintet Publishing Ltd.
All rights reserved.

This book was designed and produced by Quintet Publishing Ltd.
6 Blundell Street, London N7 9BH

白葡萄酒鉴赏手册

© 2000 by Wan Li Book Co., Ltd. and Shanghai Scientific & Technical Publishers.
Published by arrangement with Quarto Publishing Plc.

鉴赏与品味系列

白葡萄酒鉴赏手册

编 著 者 : Godfrey Spence

策 划 总 监 : Richard Dewing

美 术 总 监 : Silkeun

策 划 编 辑 : Clare Hubbard

原 著 编 辑 : Andrew Armitage

摄 影 : Adrian Swift, Philip Wilkins

插 图 : Louise Bou

中文版译者 : 樊毓斐

中文版编辑 : 何丽川

出版者 : 上海科学技术出版社 · 香港万里机构

发行者 : 上海科学技术出版社

上海瑞金二路 450 号

承印者 : 中华商务彩色印刷有限公司

出版日期 : 2000 年 1 月第 1 版

2001 年 3 月第 3 次印刷

版权所有 · 不准翻印

ISBN 7-5323-5359-1/TS · 468

白葡萄酒
鉴赏手册



目 录

前 言	6
-----------	---

第一部分

白葡萄酒常识

7

简 史	8
葡萄酒的酿造	13
葡萄的品种	26
葡萄年	33
葡萄酒的选购	35
葡萄酒的贮藏和饮用	37
试 酒	42
葡萄酒与食物	46

第二部分

白葡萄酒全录

49

术 语	253
鸣 谢	255

前言

白葡萄酒向来是人们进餐时的良伴，它让众多的酒客领略到葡萄发酵后给人们带来的欢乐。全世界都出产白葡萄酒。它能使人精神焕发，心身舒泰，当然还能解渴，使人陶然而醉。葡萄酒能增进食欲，帮助消化。一杯冰白葡萄酒在手，人们交谈也更加无拘无束。尽管如此，也许正因为如此，我们常常把它忽视了。饮宴中人们会细细斟酌紫红酒 (claret)，或因勃艮第 (Burgundy) 红葡萄酒而拨动心弦，然而他们饮白葡萄酒的时候却几乎毫不在意。兴许他们正听着背景音乐，只要一杯酒在手，其余什么都不管了。

他们这样做其实是错过了许多精彩的兴味。白葡萄往往比红葡萄更具异香之质，而酿造能让它的芳香更上层楼。白葡萄酒往往不像红葡萄酒那样贮藏愈久愈好，而能发展其复合性；在瓶中渐渐演化、增加风味的白葡萄酒就更少了。不过这样的白葡萄酒也还是有的。

这本书的目的是鼓励你去涉足白葡萄酒的广阔的领域，亲身感受一下白葡萄酒的芬芳，从你的饮酒实践中获得更多体验。你将充满信心，你会明白你付出的钱是非常值得的。



*Wine is a friend,
Wine is a joy,
Like sunshine,
Wine is the birthright of all .*

伴送一生唯有，
沉迷千日無過。
恰如水土陽光，
人世杯中真我。

摘自葡萄酒先人安德烈·西蒙
(Andre Simon) 的韵文



第一部分

白葡萄酒常识



简 史

葡萄酒一直是人类文化的组成部分，但它很可能先于人类文化就产生了。当“人”最初开始向人类社会转变的时候，酒可能已经被发现了。尽管人们知道酿酒的最初时间，但人类的祖先确实是“发现”酒而非“发明”酒。野生葡萄是世界许多地方受欢迎的食物，那些采集葡萄的人，也就采集了酿酒所需要的原料。

葡萄中含有糖、酸及带香味的物质，经过一定的化学变化，它们会变成酒。促使糖类转变成酒精的是酵母，它们生长在植物的茎上，在表皮上大量繁衍。最早的酒可能是在早期狩猎、采摘时代，野生葡萄在人们的某一容器中自然发酵形成的。这样的酒保存时间不长，因为制造它的天然酵母菌很快就会被一种名为醋菌属 (*Acetobacter*) 的细菌所代替，从而很快把酒变成醋。

尽管我们不知道最早的葡萄酒何时产生，但可以肯定，早期的葡萄酒受人重视，主要是由于它的功效，而不是由于它的复合的芳香或入口时的优雅的味道。

由考古学考证可以判定人类首次真正酿酒是在大约10 000年以前。在土耳其、黎巴嫩、叙利亚和约旦都发现了新石器时代(约公元前8 000年)积存的大量的葡萄种子，说明当时葡萄不仅仅用于吃，更主要的是用来榨汁酿酒。这些酒来自于野生葡萄。种植葡萄的最早证据，来自于石器时代之后大约3 000年的格鲁吉亚。

在犹太教—基督教世界里，最早提到葡萄种植是在《创世纪》第九章。当方舟着陆后，诺亚开垦了一片葡萄园，后来的收获使他兴奋不已。基督徒因此相信酒的酿造可以追溯到洪水时代。无论如何，诺亚掌握了葡萄种植和酿酒这一确切的事实，说明在大洪水之前的时代，葡萄酒已经是人们日常生活的一部分了。

关于葡萄酒的起源地，我们可以较为肯定。位于黑海南部，横跨高加索的地区最有可能是用葡萄酿酒 (*Vitis vinifera*)

的发源地。

从那里，葡萄扩展到了地中海的东部边界并传至整个中东。缪士喀 (Muscat) 和席拉 (Syrah，在澳大利亚它被称作 Shiraz) 被认为是今日各种葡萄的最古老的祖先，它们的名字即证明了有组织的葡萄种植是起源于中东的。

葡萄酒与古代文明

古代埃及人种植了葡萄。通过保存完好的古迹，我们可以获得关于有组织的葡萄种植活动的最古老的图画资料。底比斯古墓的壁画详细描画了酿酒的每一个过程，从葡萄采摘到把加工好的成品用船运往尼罗河下游的各个环节。壁画中甚至有采摘人统计收获量的细节，因为在许多酿酒厂的入口处都放有古代的台秤。

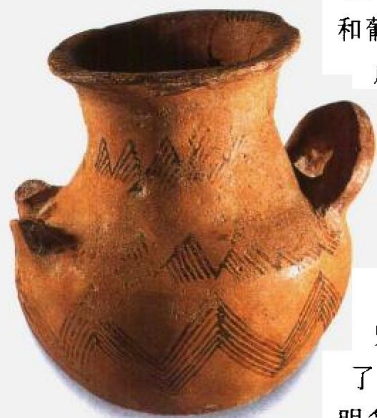
看上去这些葡萄酒大多是红葡萄酒。壁画上描绘的是温



葡萄起源于高加索地区，并随古代文明的西迁而扩展至中东和欧洲



暖气候生长的黑葡萄。今天酿制最好的波特 (ports) 酒所采用的脚踩方法，在画中也很清楚地看到了。北非炎热的气候下，葡萄生长得过于成熟，使最后酿造出的酒，乙醇含量很高。贮存用的是双耳细颈瓶，用粘土密封。通常，酿酒师会在密封处印上葡萄的年份，如果够清楚，这便是我们所知道的葡萄酒藏酿时间的最早的证据。



青铜时代末期的
双耳细颈瓶

随着古代文明的演变，葡萄栽培和葡萄酒酿制技术向地中海北海岸迁移。在文化上占优势的国家，最初是克里特，然后是迈锡尼，这两个富庶的贸易国家都认识到了酒的价值，于是开始从事酒的贸易。更晚一些的荷马 (Homer) 在其史诗《伊利亚特》中，多次提到了葡萄酒，这表明它对人类文明多么重要。

迈锡尼被一支不知名的军队灭亡后，逃亡者迁徙到希腊大陆，同时也带来了葡萄园和橄榄园的栽培技术。逐渐地，希腊人迁徙到了现在的意大利，当时他们称之为 Enotria，意为葡萄的土地，那里盛产葡萄。

在罗马帝国的整个历史中，通过意大利，大多数西欧国家开始发展了葡萄种植和酿酒技术。尽管少数地区宣称是腓尼基人——一个古代海上叙利亚民族——为他们引进了葡萄，但大多数地区谈到酿酒史时，都是这样开头的：“罗马人首先将葡萄带到了……”

新世界

葡萄向世界其他地方的传播几乎是与探险时代同时开始的。早期的探险者是西班牙和葡萄牙人，西班牙和葡萄牙都信奉天主教并且都是主要的产酒国。说他们出海时不带酒、



15世纪手稿所绘画的葡萄种植和葡萄酒酿制情况

不带些葡萄树插枝以便他们上岸时建立葡萄园是不可想象的。最初的新世界葡萄园是16世纪早期在中美洲和南美洲建立的。很快，葡萄种植就沿着北美洲和南美洲的西海岸地区继续推广，那里现在仍是主要的葡萄产地。

17世纪上半叶，东海岸的早期移民沮丧地发现他们精心栽种和看管的葡萄总是不能成活，而森林里却长满了野生葡萄。现在我们已经知道，当地土生葡萄是不同的品种，它们能够忍受或抵御当地的疾病和虫害、粉孢菌(oidium)和葡萄根瘤蚜(phylloxera)的侵害，而欧洲种的葡萄却不具有这种能力。后来这些植物病虫害偶然被带到了欧洲，给整个欧洲大陆造成了毁灭性的打击。幸运的是，治愈的办法与造成灾害的祸根是同一来源。现在，所有的欧洲种葡萄都是嫁接在美州种葡萄的根茎上，这样就可以抵御葡萄上的寄生虫。

撒哈拉沙漠以南非洲的首株葡萄是17世纪后半叶在殖民地荷兰角(Dutch Cape)种下的。当时，它连同其他水果一起被带到这里，以供应开往东印度的远洋轮。澳大利亚和新西兰的葡萄种植起源于南非，这两个国家最初的葡萄插枝来源于南非的好望角(Cape)。

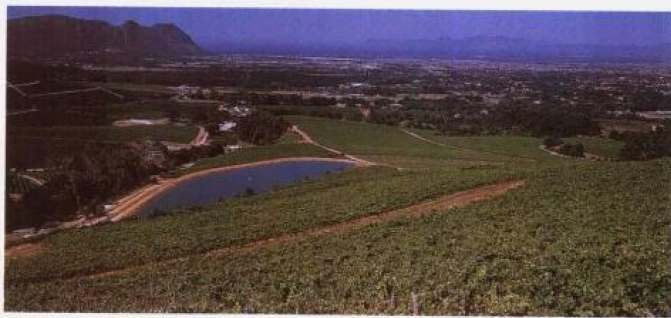
生产出来的酒主要在当地市场上销售：意大利人总是喝当地村庄产的酒，葡萄牙人或法国人也一样。如果说今天是



这样，那么在大运输系统还未建立的去，就更是毋庸置疑的了。难怪古老的书籍和葡萄酒名录所列的葡萄酒品种是那样的少。

某些地区专事出口，通常是由于它们具备出口的设备而不是由于合适的地缘。波尔多(Bordeaux)是靠近吉伦特河的港口，而这条大河很利于航行。雪利酒(Sherry)和波特葡萄酒都是由岸上从西班牙西南部港口城市加的斯(Cadiz)和葡萄牙西北部港口城市波尔图(Porto)船运来的，这两个城市都在河岸边。这些酒曾在向世界市场进军的竞争中独占鳌头，而且在相当长的一段时间内享有卓著的声誉，其他地区不敢望其项背。但其他国家从老牌强国那儿学得了经验，现在它们已经飞快地赶了上来，而且在科技方面已经快速超过了老牌强国。

“新世界”没有被陈规和传统所束缚，故关注市场，并能提供足够的酒来满足市场的需要。它的优势在于果味较浓的酒，这样的酒更易于被新酒客所接受，并且在出售时即可饮用。“旧世界”不得不重视这一现象，现在正从中获得经验。许多位于最古老地区的葡萄园和酒厂，现在都以拥有一位在澳大利亚或加利福尼亚受过训练的酿酒专家为荣。



南非最早的葡萄园座落于泰布尔山脉(Table Mountain)的山阴一侧

葡萄酒的酿造

到20世纪末期，酿制优质酒变得比以往任何时候都容易。酿得不好，谁都没有借口。积累了科学和经验上的所有知识，人们已经逐步解决了在过去几个世纪所发生过的绝大多数的失误。过去，一位酿酒师是从前辈那里学得酿酒工艺，出现问题时，他可以通过和村里的朋友讨论来解决，顶多是到邻镇寻求帮助。而现在，一个典型的酿酒师却是这方面的专家，他(或日渐增多的“她”)拥有酿酒专业的学位，通过大量的全球出版或电子传送的工业杂志，他可以获得该领域内的一切可得经验。

虽然如此，大多数葡萄酒仍不能使人欣喜有加。它们可能各有秘诀，但结果却差不多；它们的质量很稳定，但优良者稀少；好比只有合唱而没有独唱。酿出优质酒需要的不仅是专业知识技能，更需要对酒有感情。本书中提到的酿酒师，无一例外地都非常热爱这项事业。酿酒并不简单地是一项工作，它几乎是一种天生的爱好和才能。葡萄种植是农业活动，酿酒是工业过程，但是最杰出的葡萄园艺家和酿酒家们却能把他们各自的事业升华成为一门艺术。

葡萄种植

葡萄酒的质量如何，是由葡萄园的情况决定的。没有好的原材料，即上佳的葡萄，酿酒师是无法造出好酒的。这里，“上佳”的含义是“适合于要酿制的葡萄酒的款式”。想得到爽口的、中性香味的白葡萄酒，仅需要成熟而健康的葡萄；而酿制极甜的酒，如萧坦尼(Sauternes)酒，则需要因腐烂而萎缩、表面覆盖有霉菌的葡萄。

最好的葡萄来自顶级葡萄园。在勃艮第(Burgundy)，某基本公区(commune，产区内的基本区域)水准的葡萄园，与正土酒(Grand Crus，即顶好的园场，顶好的葡萄酒)的葡萄园可能只相距几米远，但酿出的酒差别可就大了。



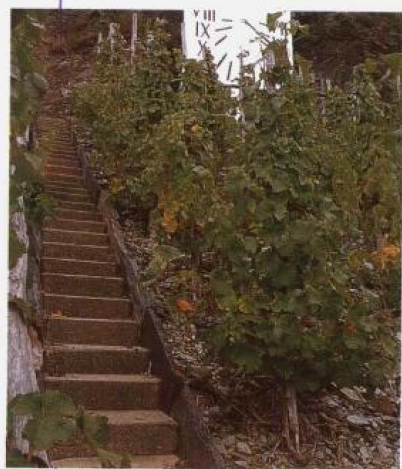
意大利的一个平坦园场，葡萄被引枝而长得高

即使葡萄园所处的气候环境完全相同，葡萄品种也一样，但它们的土壤却可能有差别。土壤的化学组成、物理结构、所处海拔及日照等情况，对葡萄的成熟及对疾病的敏感性都有显著的影响。这些，庄主可以通过用引枝的方法或剪枝及有效喷洒农药，在一定程度上限制它，但决定葡萄最终质量的还是葡萄园的内在因素。

在欧洲，传统上最独特的酒来源于特定的、通常是非常小的葡萄园。不同来源的酒混和后会削弱各自的特征。实际上在法国，整个葡萄界的名号监控 (Appellation Controlee) 的

分级制度是以此为前提的。在“新世界”，规则与传统的抵触不是太激烈，于是酿酒师们方便地把来自不同葡萄园——通常相距很远——的葡萄混合酿制。对于优质酒而言，这样质量非但没有降低，反而有所提高。最重要的是，由不同土壤的葡萄酒按主从关系来调制的混合酒，比其中任何一种单品种酒的质量都要好。

然而这样的酒毕竟是例外。大多数最好的葡萄酒，其葡萄都



在莫舍尔 (Mosel)，葡萄须用独立杆子来引枝



来自单品种葡萄园，其中一些已有平均数十年甚至几个世纪的历史了。通常很难确切地解释为什么某葡萄园的土地比它相邻的要好。弗吉尔 (Virgil) 一直在写关于“山坡上的葡萄栽培”的题目，因此山坡被认为是出产优质葡萄的场所。日照充足将有助于寒凉地区的葡萄成熟；而在温暖地区，海拔增高会使葡萄所处的环境气温较低。

土壤的构造对葡萄的生长也有影响。排水性良好的土壤对葡萄有益，因此葡萄喜欢石质、板岩及白垩质的土壤，而粘土则应避免。劣质土壤会降低葡萄产量，但同时也会促使葡萄的根伸入更深的土层以寻求营养。这限制了产量，但质量与数量成反比，较少的葡萄意味着能酿出更好的酒。由于这个原因，葡萄园的主人们总是通过严格的整枝，甚至间稀葡萄植株来减少葡萄藤，让余下的葡萄果实更能集中精华。

葡萄园的自然条件再好，但如果对它管理不善，那也会一无所获。只有在葡萄园的日常处理过程中的每一步都分外精心，种植者才有机会收获到优质的葡萄。甚至可以说，种植葡萄简直就是一场赌博。和所有农作物一样，葡萄受天气变异的影响。如果在春天遇上一场霜冻，在夏天遭到一场雹暴，收获期雨下个不停，这些都会毁掉一年的收成。

白葡萄成熟所需的日照比黑葡萄少，其自然酸度在酒的组成中占有重要位置。由于这些原因，最好的白葡萄品种均产自于较寒冷的地区。德国和新西兰都充分利用了它们的较寒凉的气候，酿出原味、新鲜的白葡萄酒。较温暖的地区，便要选择凉爽地带，如澳大利亚的雅拉狭谷 (Yarra Valley) 和西班牙的所蒙坦诺 (Somontano)。温暖的地区固然有利于葡



即使是机械化程度很高的葡萄园，整枝的工作通常也不得不由人工完成



萄的成熟，但酿成的酒却缺少了精致的特色。

收 获

白葡萄酒，可能是各种葡萄酒中最易酿制的，然而也可能是最难酿制好的。它简单到仅仅是葡萄汁的发酵。红葡萄酒酿造者关心的是能否从葡萄衣中获得颜色，而白葡萄酒酿造者则集中注意力在保持精致的果香上。要葡萄酒凝炼而有味道，那么对于酿酒过程的处理及低温环境都要作严格的要求。

采摘时机的选择是至关重要的。葡萄必须要已经成熟；究竟要成熟到何种程度，各种葡萄是不同的。因为成熟的葡萄在光合作用中会生成糖类并积聚在果实中。同时，果实中



春天，整枝后的葡萄开始含苞

的天然酸被分解。通过检测果实中汁液的密度可以容易地判断其成熟程度。这项检测多在葡萄园中进行，通过简单的光学仪器——折射计就能完成。如果要酿制无甜味的酒，一定要注意不能让葡萄过熟，否则会缺少最基本的酸味特征。

葡萄中糖与酸的浓度很容易测定，从中可以得出客观、科学的成熟程度。然而，现在似乎有这样的趋势：世界各地对质量相当敏感的酿酒师们又逐渐回复到看上去十分不科学的检测方法——亲口尝葡萄。好葡萄酒不仅含有酒精和酸，它还应包含更多的东西：酿酒师也试图发现葡萄中更多的成熟讯息。澳大利亚的研究活动为此指引了一个方向，但时至今日，电脑始终未能为味觉编写出一个程序。莫舍尔雷司令珍品 (Mosel Riesling Kabinett) 酒，虽然酒精含量仅为7度，依然给人以兴奋不已的感受。这也证明了葡萄的含糖量高，并不就代表了一切。

收获经常是使人筋疲力竭的。采摘者们分成小组，在葡