

葡萄酒

鉴赏宝典

郭 征 编著

上海科学技术出版社



The
Wine Companion
A Connoisseur's
Guide



郭 征 编著

葡萄酒

鉴 ◎ 赏 ◎ 宝 ◎ 典



上海科学技术出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

葡萄酒鉴赏宝典 / 郭征编著. — 上海: 上海科学技术出版社, 2005.6

ISBN 7-5323-8103-X

I. 葡... II. 郭... III. 葡萄酒—基本知识
IV. TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2005) 第059953号

世纪出版集团
上海科学技术出版社 出版、发行
(上海瑞金二路450号 邮政编码200020)
新华书店上海发行所经销
上海精英彩色印务有限公司印刷
开本 889 × 1194 1/32 印张 8.5
字数: 185千字
2005年6月第1版
2005年6月第1次印刷
印数: 1—4500
定价: 58.00元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题,
请向本社出版科联系调换

内容提要

本书系统地介绍了葡萄酒的分类，主要酿酒葡萄品种，各种葡萄酒的酿制，世界主要葡萄酒产地葡萄酒的特点、分级方法和著名品牌，酒瓶和酒标，葡萄酒的保存、选购、侍酒法和品尝等内容。书中配以精美的彩色图片 300 余幅。

本书内容全面，实用性和操作性强，是葡萄酒爱好者的必备参考书。同时，本书也是一本集知识性和趣味性为一体的休闲读物。



前言

葡萄酒在中国的历史不长，尽管中国早在两千多年前的汉朝就已有葡萄酒的记载，但那也是一时高兴的舶来品。以后虽不断有葡萄酒的记载，但严格讲，正式开始酿制葡萄酒始于1892年的张裕。因此葡萄酒在中国仅113年的历史，而真正的干酒则始于20世纪80年代，历史更短。不可否认，国人对葡萄酒还存在认识上的许多误区。



第一次饮用张裕雷司令葡萄酒前，我对葡萄酒的认识始终是，葡萄酒是甜的，当然还有酒味。小时候，葡萄酒是我家唯一饮用的酒。父母不喝酒，因此仅在逢年过节，或亲朋聚会时喝点葡萄酒。直到1984年经不住诱惑，用8元钱——十分之一的月收入（包括工资、奖金、各类津贴和物价补贴）——买了一瓶张裕雷司令葡萄酒后，才改变了我对葡萄酒的看法，原来葡萄酒是酸的，甜味极清淡。之后再没买过曾喝了十几年的“三合一葡萄酒”（酒精、香精和糖精，外加色素）。或许四十岁以上的人对葡萄酒的认识多数是从这“三合一葡萄酒”开始的，以致于第一次喝真正的葡萄酒时还误以为酒已变质！

这种经历有点类似我们对咖啡的认识。多数人对咖啡的认识也是从“味道好极了”，或“滴滴香浓，意犹未尽”开始，直到尝到了现磨现煮的咖啡，尤其是意大利咖啡后才改变了对咖啡的看法。

随着我国综合国力的增强，生活水准的不断提高，越来越多的人有更多的机会接触到西方文化。不论是海归派，还是在“洋行”里工作的白领；不论是公费出国的商务之行，还是自费出国的观光之旅；不论在国外的街头，还是在国内的巷尾，人们总是不断地被一部分愿追随异国消费方式的年轻白领和先富裕起来的人对高尚生活方式的追求所推动。继酒吧、咖啡馆后，品味葡萄酒也成为了一种新的时尚。

作为舶来品的啤酒能取代传统的中国黄酒和白酒（非白葡萄酒），成为中国消费量最大的酒精饮料，没有理由不相信葡萄酒也能被中国人接受，并被大量消费。不论从酒精含量，还是口感上讲，葡萄酒都是一种可被接受的饮料。一般人对葡萄酒的抵触不是来自于其酒精含量，而是因为其口味，特别是酸（或许感到刺口、刺牙）、单宁（涩嘴、麻口腔的感觉）和橡木味（怪怪又刺鼻的气味）。当我们第一次喝可口可乐时，是否也被那特有的口味和气泡困扰过？但我相信，初次从国酒转喝葡萄酒的人，其对葡萄酒的排斥力应该不会大于一个习惯喝橘子水的人在初次喝可口可乐时对可口可乐的排斥力。因此，葡萄酒被接受的关键是消费的承受水平，以及对葡萄酒的认识。葡萄酒不仅仅是一种酒精饮料，更有其丰富的文化之底蕴。葡萄酒消费市场的发展、培育和普及，需要葡萄酒知识的宣传和普及，需要扫





除认识上的盲区和误区。

在国外的书店，或葡萄酒专卖店，或葡萄园都有许多涉及葡萄酒方面的书籍，但在国内(中国大陆)有关葡萄酒知识普及类的书籍就非常稀少。鉴于这种情况，笔者也就斗胆地将自己入门后的感受、心得写了出来，希望能起到抛砖引玉的作用，为中国葡萄酒市场健康发展和繁荣起一点促进作用。同时，也衷心希望有人能从葡萄酒文化中得到启迪，挖掘、弘扬、宣传、普及中国的黄酒文化，进而提升这一中国酒精饮料之瑰宝在国际上的知名度和品位。

如果没有上海科学技术出版社编辑们的支持、鼓励和帮助，是不可能有一本书的。初稿形成后，出版社的编辑们提出了许多宝贵和中肯的意见，在此表示衷心的感谢。

限于笔者的水平，书中如有不妥之处，敬请批评指正。

编著者

2005年4月于上海



目录



一

概述 1

- (一) 葡萄酒的由来 3
- (二) 葡萄酒的类型 4
 - 1. 静止型葡萄酒 5
 - 2. 气泡葡萄酒 6
 - 3. 酒精强化型葡萄酒 7
- (三) 葡萄酒的风格 8
- (四) 白葡萄酒和红葡萄酒的区别 11



二

酿酒葡萄的成分与主要葡萄品种 13

- (一) 葡萄的主要成分及其作用 14
 - 1. 糖在葡萄酒中的作用 14
 - 2. 酸在葡萄酒中的作用 15
 - 3. 单宁和色素在葡萄酒中的作用 16
- (二) 影响葡萄生长的因素 18
 - 1. 气候 18
 - 2. 土壤 20
 - 3. 生长周期 21
 - 4. 天敌 26
- (三) 葡萄品种 27
 - 1. 红葡萄品种 31
 - 2. 白葡萄品种 38



三

葡萄酒的酿造 45



(一) 葡萄酒的酿造流程 46

1. 白葡萄酒的酿造流程 46

2. 红葡萄酒的酿造流程 52

3. 气泡酒的酿造流程 54

4. 酒精强化型葡萄酒的酿造流程 61

5. 甜葡萄酒的酿造流程 62

(二) 橡木桶培养 66

1. 添香和单宁 67

2. 微氧 68

(三) 混合 69

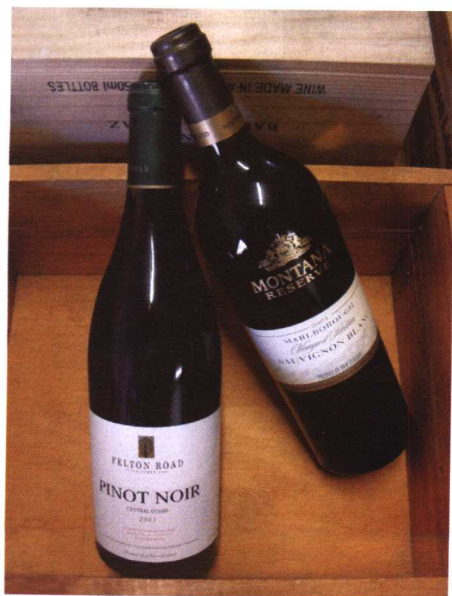


四

世界主要葡萄酒产地 71

(一) 法国 72

1. 法国葡萄酒的分级 73



2. AOC的层次 76
3. 法国主要葡萄酒产地 78
- (二) 意大利 121
1. 意大利葡萄酒的分级 122
2. 意大利的葡萄品种 125
3. 意大利葡萄酒产地 125
- (三) 德国 129
1. 德国葡萄酒的分级 130
2. 德国葡萄酒产地 133
- (四) 西班牙 135
1. 西班牙葡萄酒的分级 135
2. 西班牙葡萄酒产地 136
3. 雪利酒 137
- (五) 葡萄牙 143
1. 葡萄牙葡萄酒的分级 143
2. 波特酒 143
- (六) 美国 149
1. 美国葡萄酒产区体系 150
2. 美国葡萄酒产地 150
- (七) 澳大利亚 153
1. 澳大利亚葡萄酒的地理标志 154
2. 澳大利亚葡萄酒的分级 155
3. 澳大利亚葡萄酒产地 157
- (八) 其他 163



五

酒瓶与酒标 169

- (一) 与酒瓶相关的概念 170
1. 酒标 170
2. 瓶帽 171



3. 软木塞 171

4. 缺量 173

5. 瓶底 174

(二) 酒瓶 174

1. 酒瓶的形状 174

2. 酒瓶的大小 179

(三) 酒标 184

1. 酒标内容 185

2. 酒标实例说明 187



六

葡萄酒的保存 191

(一) 保存葡萄酒的要点 192

1. 卧放 192

2. 黑暗 193

3. 低温 194

4. 适宜的湿度 195

5. 无震动 196

6. 无异味 197

(二) 酒柜 197

(三) 有关保存的知识 199

1. 陈酿时间 199

2. 缺量 200

3. 软木塞的密封性 201

4. 更换软木塞 202

5. 气泡酒的放置方法 202

6. 葡萄酒的成熟 203



七

葡萄酒的选购 205



(一) 在国外选购葡萄酒 206

1. 中低档酒的选购 210

2. 高档酒的选购 211

3. 名酒的选购 213

4. 香槟酒的选购 215

(二) 在国内选购葡萄酒 216

(三) 餐厅点酒 217

(四) 购酒的误区 220

1. 陈年的诱惑 220

2. 橡木桶的诱惑 222



葡萄酒的侍酒法 225

(一) 酒温 226

(二) 开瓶 227

(三) 换瓶 230

1. 醒酒 230

2. 滗酒 232





3. 过滤 232

(四) 酒杯 234

1. 酒杯的大小 235

2. 酒杯的形状 235

3. 酒杯的颜色和表面 236

4. 酒杯的选择 237

5. 杯型对口味的影响 238

(五) 礼仪 240

1. 倒酒 240

2. 检验 241

3. 举杯 242

4. 打转 242

(六) 封瓶 243

(七) 配套用具 244



九

葡萄酒的品尝 247

(一) 品酒的分类 248

(二) 品酒要点 249

1. 视觉的观 249

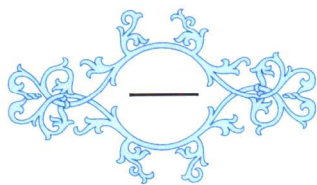
2. 嗅觉的闻 253

3. 味觉的尝 256

4. 打分 259

(三) 品酒顺序 260





概述





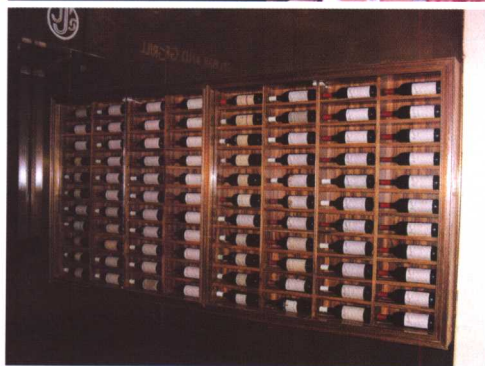
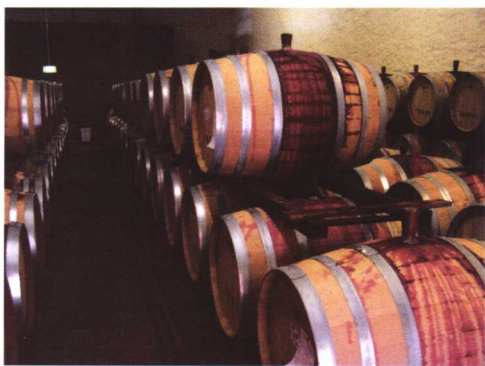
或许你已注意并感受到了葡萄酒正成为一种新的消费热点在中国出现和成长。只要留心观察就会发现有许多可供选择的、来自世界各地的葡萄酒，称其五花八门一点也不为过。但：

什么决定了葡萄酒的品质？

选购葡萄酒时要注意什么？

保存葡萄酒时应注意什么？

什么是葡萄酒的年份？



在许多人的脑海中，葡萄酒只有在橡木桶中存放，时间才会对酒质的提高起作用，装瓶后酒质就不会随时间得到提升。

葡萄酒越陈越好吗？

酒只有在橡木桶中存放，岁月才会对酒质的提高起作用；装瓶后，时间对酒质的提高还起作用吗？

如何读懂葡萄酒的酒标？

如何鉴赏葡萄酒？

如何从饮用葡萄酒中得到乐趣？

.....

这些都是初涉葡萄酒者所会提的问题，当然也是希望能有所了解的。

（一）葡萄酒的由来

顾名思义，葡萄酒是由葡萄汁酿成的。但葡萄酒所包含的并不仅仅是那单纯的带酒精的饮料，而是有更深、更广的文化底蕴。即葡萄酒不仅仅是装在瓶中或倒入杯中的物质实体，还有看不见的、无形的文化内涵。葡萄酒这一在西方具有数千年历史的酒精饮料，伴随着人类的文明和



一杯葡萄酒能给我们带来许多梦幻和遐想。



进步，自身也演绎出具有贵族化气息的文化特色，并成了衡量人们高雅修养的标尺之一。

葡萄美酒，尤其是红葡萄酒那温暖的色调、飘浮的醇香、下咽后仍久久不散的美味，刺激着人们的中枢神经，让人不自觉地合上双眼，进入充满激情、浪漫、温馨的时空，在记忆库中寻找那曾经有过，或虽不曾有过，但曾梦幻过的时刻。这就是葡萄美酒的魅力。

这美妙的琼浆玉液可能来自法国、意大利、西班牙、葡萄牙、德国，也可能来自美国、澳大利亚、新西兰、智利、阿根廷、南非，或某个你还不曾听说过的地方……



世界各地的葡萄酒。

（二）葡萄酒的类型

由于葡萄有颜色之分，酒精发酵过程有一次和两次之