



“这本书是为任何喜爱葡萄酒而且想要更多了解葡萄酒的人而写的。”

Wine FOR DUMMIES[®]

系列

葡萄酒

原书第3版

(美)埃德·麦卡锡
(Ed McCarthy)

玛丽·埃文-莫利根 著
(Mary Ewing-Mulligan)

范晓郁 赵敏 白志刚 等译

杨莉 译审

 机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS





Wine FOR DUMMIES®

系列

葡萄酒

原书第3版

(美)埃德·麦卡锡
(Ed McCarthy)

玛丽·埃文 - 莫利根 著
(Mary Ewing-Mulligan)

范晓郁 赵敏 白志刚 王冬梅 陈玥 译
杨莉 译审



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS



本书可以说是集葡萄酒课本、读者指南和参考书于一体。

本书介绍了葡萄酒的基本种类、如何品尝葡萄酒、哪些葡萄能够酿造葡萄酒、葡萄酒是如何命名的；还介绍了到哪里购买葡萄酒、如何购买、如何描述和评价你所品尝的葡萄酒、如何搭配酒和食物、如何适当地储存葡萄酒、世界上主要的葡萄酒产区以及它们所生产的葡萄酒。

除此之外还介绍了实用的与葡萄酒有关的知识——如何应对傲慢自大的售货员、如何读懂饭店的葡萄酒清单和如何应付那些难以拔出的软木塞，还教你如何解读含义模糊的葡萄酒标签。

附录部分介绍如何读外国葡萄酒的名称、陌生的葡萄术语的含义。你也可以查阅年份表以确定你的葡萄酒的质量以及是否可以饮用。

本书适用于所有喜爱葡萄酒、并想增加和丰富自己葡萄酒知识的各界人士，以及各级宾馆、酒店等餐饮单位工作人员。

Original English language edition Copyright©2003 Wiley Publishing, Inc. All rights reserved. No part of this book, including interior design, cover design, and icons, may be reproduced or transmitted in any form, by any means (electronic, photocopying, recording, or otherwise) without the prior written permission of the publisher.

All rights reserved including the right of reproduction in whole or in part in any form. This translation published by arrangement with Wiley Publishing, Inc.

本书中文简体字版由 Wiley Publishing, Inc. 授权机械工业出版社在全球独家出版发行，未经出版者书面许可，不得以任何方式抄袭、复制或节录本书中的任何部分。

版权所有，侵权必究。

本书版权登记号：图字：01-2003-1446

图书在版编目（CIP）数据

葡萄酒（原书第三版）/（美）麦卡锡（McCarthy, E.）,（美）埃文-莫利根（Ewing-Mulligan, M.）著；范晓郁等译. —北京：机械工业出版社，2005.3
（阿呆系列）

书名原文：Wine For Dummies

ISBN 7-111-16039-8

I. 葡... II. ①麦... ②埃... ③范... 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 004544 号

机械工业出版社（北京市百万庄大街 22 号 邮政编码 100037）

责任编辑：刘秀云

封面设计：鞠 杨 责任印制：石 冉

三河市宏达印刷有限公司印刷·新华书店北京发行所发行

2005 年 5 月第 1 版·第 1 次印刷

787mm×1092mm 1/16·26 印张·2 插页·513 千字

0001—5000 册

定价：58.00 元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换

本社购书热线电话（010）68326294

封面无防伪标均为盗版

最畅销丛书

葡萄酒名称读音指南

重读的音节用大写字母标出。如果没有大写，表明所有音节的重度相同。

Auslese	OUSE lay seh
Beaujolais	boh jhoo lay
Bourgogne	bor guh nyeh
Brut	brute
Cabernet Sauvignon	cab er nay saw vee nyon
Chablis	shah blee
Chardonnay	shar dohn nay
Châteauneuf-du-Pape	shah toe nuf-doo-pahp
Côte Rotie	coat roe tee
Gewürztraminer	geh VAIRTZ trah mee ner
Haut-Brion	oh bree ohn
Hermitage	er mee tahj
Loire	lwahr
Mâcon	mah cawn
Merlot	mer loh
Meursault	muhr so
Moët	moh ett
Montepulciano	mon tay pul CHA noh dah
d'Abruzzo	BREWTS zoh
Montrachet	mon rah shay
Mosel-Saar-Ruwer	MOH zel-zar-ROO ver
Muscadet	moos cah day
Pauillac	poy yac
Perrier-Jouët	per ree yay-joo ett
Pinot Grigio	pee noh GREE joe
Pinot Noir	pee noh nwahr
Pouilly-Fuissé	pwee fwee say
Riesling	REESE ling
Rioja	ree OH hah
Sancerre	sahn sehr
Spätlese	SHPATE lay seh
Viognier	vee oh nyay
Vosne Romanée	vone roh mah nay
Willamette Valley	wil LAM ette

十个最为有用的葡萄酒描述语

1. 香味或芳香：葡萄酒的气味。芳香用于表示更陈的葡萄酒的香味。
2. 酒体：在口中感觉到的葡萄酒的重量（清淡、适中或丰满）。
3. 清爽：葡萄酒的酸度令人清新。
4. 干性：不甜。
5. 余味：喝下葡萄酒后所感觉到的对葡萄酒的印象。
6. 味道强度：葡萄酒的味道有多浓或多淡。
7. 果味：带有水果香味的葡萄酒，并不代表有甜味。
8. 橡木味：带有橡木味的葡萄酒（烟熏味、烤面包味）。
9. 柔和：平滑不清爽的葡萄酒。
10. 丹宁酸味：口感干涩的红葡萄酒。

葡萄酒年份指南

与其他任何葡萄酒年份表一样，这只是一个概要指南。在这个年份等级中，很多葡萄酒都不包含在内。

葡萄酒产区	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
波尔多：									
梅多克，格拉芙	80c	85c	90b	90a	85b	85a	85a	95a	85a
波尔多：									
波美罗尔，圣艾米隆	80c	85b	90b	85a	85b	95a	85a	95a	85a
克特迪努伊-									
红勃艮第	80c	75d	90a	90a	90c	85b	90b	85b	85b
克特波恩-									
红勃艮第	70d	75d	90a	90a	85c	80b	90b	75c	80b
勃艮第，白葡萄酒	75d	80d	90b	90b	85c	85c	85b	85c	85b

剪下本卡片放在钱包中，可以成为现成的指南来挑选出最好的葡萄酒！

最畅销丛书

葡萄酒快速鉴别表

葡萄酒名称	葡萄或产地	葡萄酒颜色
巴贝拉 (Barbera)	葡萄	红
巴多里诺 (Bardolino)	产地 / 意大利	红
巴罗洛 (Barolo)	产地 / 意大利	红
博若莱 (Beaujolais)	产地 / 法国	红
波尔多 (Bordeaux)	产地 / 法国	红或白
勃艮第 (Burgundy, Bourgogne)	产地 / 法国	红或白
卡百内·索维农 (Cabernet Sauvignon)	葡萄	红
夏布利 (Chablis)	产地 / 法国	白
香槟酒 (Champagne)	产地 / 法国	白或玫瑰红
夏敦埃 (Chardonnay)	葡萄	白
勤地 (Chianti)	产地 / 意大利	红
克特杜罗讷 (Côtes du Rhône)	产地 / 法国	红或白
多尔塞罗 (Dolcetto)	葡萄	红
墨尔乐 (Merlot)	葡萄	红
摩泽尔 (Mosel)	产地 / 德国	白
比诺·格里乔 / 比诺·格里斯 (Pinot Grigio/Pinot Gris)	葡萄	白
黑比诺 (Pinot Noir)	葡萄	红
波尔图 (Port, Porto)	产地 / 葡萄牙	红 (加度)
普宜 - 飞赛 (Pouilly-Fuissé)	产地 / 法国	白
莱茵 (Rhine)	产地 / 德国	白
雷司令 (Riesling)	葡萄	白
里奥哈 (Rioja)	产地 / 西班牙	红 / 白
桑塞尔 (Sancerre)	产地 / 法国	白
苏特恩 (Sauternes)	产地 / 法国	白 (甜酒)
白索维农 (Sauvignon Blanc)	葡萄	白
雪利酒 (Sherry)	产地 / 西班牙	白 (加度)
苏瓦韦 (Soave)	产地 / 意大利	白
西拉 / 西拉兹 (Syrah, Shiraz)	葡萄	红
瓦尔波利塞拉 (Valpolicella)	产地 / 意大利	红
津芳德尔 (Zinfandel)	葡萄	红 / 桃红

葡萄酒购买者的正确观念

没有一个人能够了解关于葡萄酒的一切。

明智的人不怕问“愚蠢的”问题。

喝葡萄酒的目的是享受。

贵的不一定是好的。

我自己是最好的葡萄酒质量评判员。

大多数葡萄酒都是好的。

实验是很有趣的。

建议是免费的。

每一瓶葡萄酒都是现场表演。

我不了解……直到我试过了!

葡萄酒产区	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
北罗讷	60d	85c	90a	85b	90b	90a	95a	85b	90a
南罗讷	80d	85d	90a	80c	80c	95b	90b	95b	90a
香槟	80b	NV	85b	95a	80b	95a	80b	80b	NV
德国	85c	90c	85c	95b	85c	85c	85c	85b	90c
里奥哈 (西)	85c	90c	90c	85c	85c	80c	85b	85b	95b
皮埃德蒙特 (意)	80c	75c	85b	95a	90c	90a	95a	90a	90a
托斯卡尼 (意)	75d	85c	90b	75c	95c	85c	90b	90a	85a
加北岸索维农	85b	95c	90b	90b	90c	85c	85a	85b	95a

年份关键词: 100=杰出 85=好 70=中等以下
 95=优秀 80=良好 65=较差
 90=非常好 75=中等 50~60=很差
 a=酿制时间过短, 无法饮用
 b=可以出售, 但需要时间使其成熟
 c=刚好可以饮用 d=可能过陈
 NV=非年份酿制

作者简介



埃德·麦卡锡和玛丽·埃文-莫利根是两位酒爱好者。1981 年他们在纽约唐人街举行的意大利酒品评会上相识。他们于 1983 年结婚，正式把各自的酒藏书和窖藏酒合并到了一起。

在那次决定他们命运的会见之前，玛丽已经在葡萄酒行业里工作了十年，曾担任意大利政府针对美国的酒类信息局顾问一职。她在宾夕法尼亚州长大，并在宾州大学学习英国文学。

埃德出生在纽约并在那里长大。他在纽约市大学获得了心理学硕士学位。尽管埃德被聘为全日制英语教师，但他还是在售酒商店里做兼职工作以满足对酒的爱好，同时挣钱补贴自己迅速增加藏酒量。

今天，玛丽是国际酒类中心的合伙人和主任，那是一所位于曼哈顿地区的酒类学校。她和埃德在这个中心授课，授课对象是酒界从业者和酒爱好者。现在埃德从教授英语的岗位上退了下来，把全部时间献给了葡萄酒，为《葡萄酒爱好者》和《葡萄酒》杂志撰写文章，咨询答疑，并且在他喜爱的售酒商店里从事兼职工作。

1993 年，玛丽结束了长达 5 年独立的葡萄酒研究，以成为美国唯一的妇女葡萄酒大师而大功告成。她是在通过伦敦葡萄酒大师协会严格的专业考试而获此殊荣的。全世界一共有 206 名葡萄酒大师，其中包括美国的 14 人。

1995 年玛丽和埃德联袂写成《葡萄酒》（第 1 版）一书。

献辞

谨以此书献给所有的读者。感谢你们，我们已经成功地出版了 3 版“阿呆系列”《葡萄酒》。你们就是这本书出版的动力。

致谢

葡萄酒的世界是动态的，它不断地在变化更新。因为第 2 版“阿呆系列”《葡萄酒》已经出版 5 年了，我们决定修订、更新该书。我们觉得有责任编写第 3 版本，是因为你们所有的读者亲自告诉我们这本“阿呆系列”《葡萄酒》对你们是多么的有价值。我们很高兴能够使你们了解关于这种奇妙的饮料——葡萄酒的知识。

但这本书如果没有 John Wiley & Sons 出版公司的协同工作是不可能出版的。我们诚挚地感谢聘我们出书的出版商 Jennifer Feldman，以及编辑 Pam Mourouzis 和 Norman Crampton。要特别感谢设计编辑 Joan Friedman，为我们提出了很好的改进建议。

我们要感谢技术评论员、我们的同事、葡萄酒硕士 Chris Cree Mw，他提供了很多的专业知识，使我们的书更准确。

特别感谢 Steve Ettlinger，我们的代理和朋友。他给我们带来了“阿呆系列”丛书，而且他一直在支持我们。

我们要感谢葡萄酒业内的朋友们，感谢你们的信息和建议；感谢这本书的评论家，提出了慷慨的批评；感谢读者，你们对已出版的“阿呆系列”丛书的热情不断地鼓励着我们。

对于 Elise McCarthy、E.J. 和 Bernadette McCarthy、Cindy McCarthy Tomarchio 和她的丈夫 David 的鼓励和支持，我们也心怀感激。

前言



能为埃德·麦卡锡和玛丽·埃文-莫利根的书写前言是我极大的荣幸。我和他们已经相识 30 年了，完全可以保证他们在葡萄酒方面拥有丰富的知识和无比的热情，也清楚他们从葡萄酒中享受到的无尽的乐趣。说实话，我认为他们的才干是最能胜任“阿呆系列”《葡萄酒》一书的著作了。

我认为将葡萄酒与计算机并列为阿呆系列丛书的第一个专题部分是再合适不过了。很多人认为葡萄酒语言和计算机术语同样是外来的并且具有威胁性，埃德和玛丽在这本实用的、幽默却又很全面的书中证实了“事实是最具说服力的”。

他们用日常的语言（其中有些在大多数葡萄酒文献中已经消失了）解释了所有你想了解的关于葡萄酒的内容：在哪里购买葡萄酒，如何购买，如何读懂葡萄酒标签，如何使用葡萄酒语言，如何品尝葡萄酒，如何开瓶。他们谈及了从基本的到复杂的所有话题。这本书的格式安排令人愉快，涵盖了你需要了解的一切内容，而且它的时间安排也恰到好处。

近来，葡萄酒的产量增长空前，其质量也空前提高。更多的地区开始生产葡萄酒，其种类更加繁多，这给消费者带来了混乱（虽然我希望我的酒——来自意大利托斯卡尼和翁布里亚地区的葡萄酒，不会增加他们的混乱！）。总之，我们有了“阿呆系列”《葡萄酒》这个英勇的个人助手。

毕竟葡萄酒是属于大众的，我们不能把它看作是专为某一神秘的上层人物所准备的。葡萄酒生产者，比如我自己，应该积极帮助那些对此缺乏经验和吃过亏的人。

这本书会吸引所有饮用葡萄酒的人，包括偶尔喝一点酒的人和经验丰富的专业人士。对这本书，不论你是从头读到尾，或是偶尔翻开书读一读，还是在急需的时候查阅一下，你都会从两位专业老师的智慧中受益匪浅，对你的健康大有裨益！

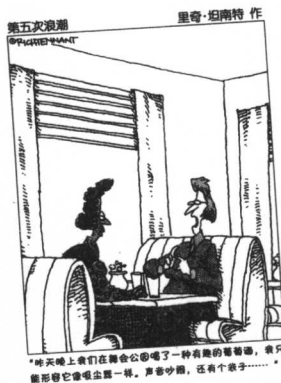
皮耶罗安蒂诺立，经销商

玛切希安蒂诺立葡萄酒酿造厂 佛洛伦萨，意大利

皮耶罗安蒂诺立家族从 1385 年开始酿造葡萄酒，他的葡萄酒为全世界的鉴定家所推崇。他还拥有加利福尼亚的纳帕地区的亚特拉斯峰酿酒厂，他还是华盛顿州考尔斯特拉里酿酒厂的共有人。他曾被许多国际一流的葡萄酒组织授予荣誉，并且常常扮演意大利葡萄酒业的代表的角色。

卡通一瞥

里奇·坦南特 作



目 录

.....

前言

引言 1

欢迎阅读“阿呆系列”《葡萄酒》第3版
如何使用本书
本书的图标
葡萄酒是属于大众的

第一部分 初步了解葡萄酒 7

第1章 葡萄酒 101 9

葡萄酒是如何酿制的 9
哪种颜色的葡萄酒更适合你? 11
葡萄酒的其他分类法 16

第2章 这些味蕾是为你而备的 21

品尝葡萄酒的特殊技巧 21
你的葡萄酒语言? 27
质量问题: 什么是好的葡萄酒? 31
不好的葡萄酒是什么样的? 34
最终的结论: 你喜欢它吗? 35

第3章 令人羡慕的比诺与其他葡萄种类的秘密 ... 36

葡萄起了决定作用 36
葡萄的王室和平民 41

白葡萄种类	42
红葡萄种类	47
第4章 是葡萄? 是产地?	52
葡萄酒名称中都包含了什么	52
葡萄酒名称游戏	53
第5章 在酿酒的背后	62
葡萄酒术语	62
葡萄栽培——葡萄酒酿造	63
葡萄栽培术语	63
奇妙的酿酒词语	64
第二部分 走近葡萄酒	69
第6章 徜徉于葡萄酒商店	71
尝试购买葡萄酒	71
大大小小的葡萄酒零售商	72
正确选择葡萄酒零售商	75
购买葡萄酒的策略	78
第7章 浏览饭店的葡萄酒的酒水单	82
在饭店里购买葡萄酒的经验	82
饭店如何出售葡萄酒?	83
如何从酒水单中选择葡萄酒?	87
如何寻求建议?	91
如何在葡萄酒展示仪式上表现得体?	93
在饭店内饮用葡萄酒的提示	95
第8章 关于上酒与饮酒	98
将软木塞拔出	98
一种特殊情况: 开香槟酒和葡萄汽酒	105
葡萄酒真的会呼吸吗?	106

酒杯真的很重要吗?	109
上酒时, 酒不要太暖也不要太冷	113
储存剩余葡萄酒	114
用葡萄酒款待客人	116
第 9 章 从酒标上判断葡萄酒	118
葡萄酒标以及它所传递的信息	118
第三部分 葡萄酒世界	129
第 10 章 酿制法国葡萄酒	130
法国模式	130
法国的葡萄酒产区	133
波尔多 (Bordeaux): 举世无双	135
勃艮第葡萄酒 (Burgundy): 另外一种主要的法国葡萄酒	147
丰盛的罗纳河谷葡萄酒	162
卢瓦尔河河谷: 白葡萄酒的天堂	164
阿尔萨斯 (Alsace) 葡萄酒: 法国酿造, 而不是德国酿造	166
南部和西南部	168
法国其他的葡萄酒产区	170
第 11 章 意大利, 菲诺的故乡	171
欧洲的葡萄园	171
皮埃蒙特的知名红葡萄酒	174
美丽的托斯卡尼	179
丰富多彩的东北葡萄酒	185
意大利其他地区一瞥	188
第 12 章 欧洲的其他地区	191
诱人的古西班牙酒	192
葡萄牙: 不仅仅生产波尔图葡萄酒	198
德国: 欧洲的个人主义者	201

瑞士：独享的美酒	208
令人兴奋的奥地利白葡萄酒（和红葡萄酒）	208
匈牙利的重放光芒	210
希腊的远古（现代）的财富	211
第 13 章 新世界酒业雄风	214
澳大利亚葡萄酒的影响力	215
新西兰的崛起	221
智利的新旧葡萄酒	222
阿根廷，一个重要的角色	225
南非的新希望	227
第 14 章 美国，美国	230
美国葡萄酒的新大陆	230
美国加利福尼亚州	232
纳帕谷：地儿小名气大	235
纯朴的索诺马	241
门多西诺和湖县地区	245
旧金山海湾地区	246
圣克鲁兹山区	247
古老的蒙特里	248
谢拉的山间葡萄酒	249
圣路易斯奥比斯波：陆海交汇之地	250
圣巴巴拉，加利福尼亚州的天堂	251
加利福尼亚州全境	252
俄勒冈：双比（诺）记	253
沙漠之酒：华盛顿州	257
纽约州	261
哦，加拿大	264
第 15 章 气泡的美景	266
闪光的不都是香槟省的汽酒	267
汽酒的种类	267

汽酒的酿造过程	269
香槟省和它奇妙的葡萄酒	272
其他种类的汽酒	279
上香槟酒和汽酒	284

第 16 章 少被关注的葡萄酒：加浓酒和甜酒

286

时间决定一切	286
雪利酒：被人误解的葡萄酒	287
马沙拉、文森特及相关	294
波尔图（Port）：葡萄牙的骄傲	295
马德拉，亲爱的马德拉	300
苏特恩和贵腐酒	302

第四部分 遭遇佳酿

307

第 17 章 购买葡萄酒指南

309

很难买到的葡萄酒	309
接打高难球	310

第 18 章 葡萄酒学校——活到老学到老

318

重回课堂	318
坐在椅子上旅行	324

第 19 章 葡萄酒的描述与定级

333

无法用语言描述	333
该你说话了	335
给酒的质量定级	338

第 20 章 葡萄酒与食物

340

媒人，媒人	340
-------------	-----

第 21 章 拥有和珍藏——还是卖掉

346

你是哪种消费者?	346
大收藏家和小收藏家都适用的策略	348
一要头脑冷静二要学会组织	352
给你的葡萄酒提供一个健康的环境	353
可投资的葡萄酒	357
卖掉你的葡萄酒	359

第五部分 十大秘诀 361

第 22 章 葡萄酒十个常见问题的解答 363

什么样的葡萄酒才是好葡萄酒?	363
我应该什么时候喝葡萄酒?	363
喝葡萄酒能使人变胖吗?	364
这种葡萄酒是用什么葡萄酿制的?	364
我应该买哪个年份的葡萄酒?	365
有不含亚硫酸盐的葡萄酒吗?	365
有机葡萄酒?	366
什么是新橡木?	366
何为葡萄酒专家?	367
我怎么知道什么时候该喝自己保存的特殊陈年葡萄酒?	367
陈年葡萄酒需要特殊的照顾吗?	368

第 23 章 葡萄酒十大解密 369

葡萄酒属于专家	369
价格贵的才是好酒	369
进口酒更好	370
白葡萄酒配鱼, 红葡萄酒配肉	370
数字不说谎	371
有关收获期	371
葡萄酒界权威人士就是专家	372
陈年的葡萄酒就是好葡萄酒	372
一流的葡萄酒在酒龄短时不好喝	373
香槟酒不用熟化	373

第六部分 附录	375
附录 1 葡萄酒术语读法指南	377
附录 2 葡萄酒术语	381
附录 3 丰产年表:1982-2001 年	397