

Liweijiu
tiaoxhi yu chuangxuo

鸡尾酒

调制与创作

匡家庆 编著

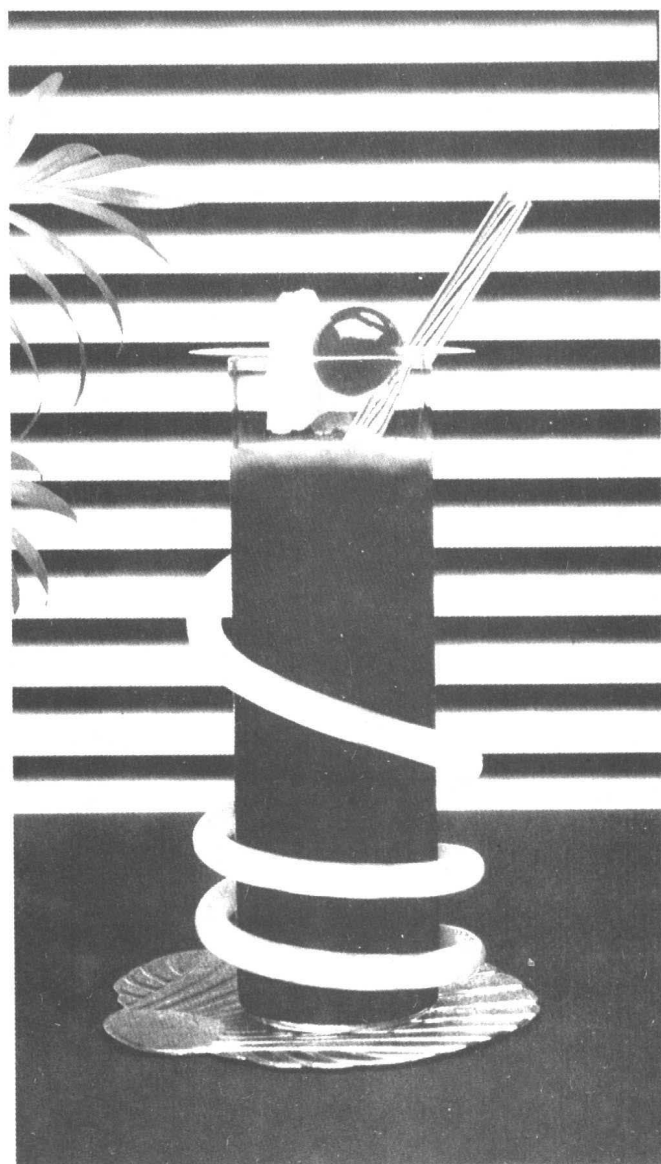


TS972.19

辽宁科学技术出版社

鸡尾酒调制与创作

匡家庆/著
辽宁科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

鸡尾酒调制与创作/匡家庆编著. - 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 1999.1

ISBN 7-5381-2918-9

I. 鸡… II. 匡… III. 鸡尾酒 - 制作 IV. TS262.98

中国版本图书馆 CIP 数据核字(98)第 32877 号

辽宁科学技术出版社出版
(沈阳市和平区北一马路 108 号 邮政编码 110001)
沈阳七一二工厂印刷 辽宁省新华书店发行

开本: 880×1230 毫米 1/16 字数: 160 千字 印张: 11

印数: 4,001 - 8,000

1999 年 1 月第 1 版

1999 年 6 月第 2 次印刷

责任编辑: 陈慈良

版式设计: 李 夏

封面设计: 耿志远

责任校对: 李 雪

插图: 刘天元

定价: 20.00 元

邮购咨询电话: (024)23873845

目 录

上篇 酒水知识

一、酒、酒精和酒度	1
1. 酒	1
2. 酒精	1
3. 酒度	1
二、葡萄酒	2
1. 葡萄酒的生产	3
2. 法国葡萄酒	5
3. 德国葡萄酒	10
4. 意大利葡萄酒	12
5. 美国葡萄酒	14
6. 澳大利亚葡萄酒	14
三、白兰地	15
1. 干邑	15
2. 雅文邑	17
3. 法国白兰地和玛克	18
4. 水果白兰地	18
5. 其他白兰地	18
四、威士忌	19
1. 苏格兰威士忌	19
2. 爱尔兰威士忌	22
3. 美国威士忌	23
4. 加拿大威士忌	24
五、金酒	25
1. 伦敦干金酒	25
2. 荷兰金酒	26
3. 老汤姆金酒	26

4. 野莓金酒	26
六、伏特加	26
七、朗姆酒	28
八、特基拉和阿夸维特	29
1. 特基拉	29
2. 阿夸维特	30
九、啤酒	30
1. 啤酒的生产	31
2. 啤酒的种类	32
3. 世界著名啤酒	32
十、利口酒	33
1. 柑橘类利口酒	33
2. 樱桃类利口酒	34
3. 桃子类利口酒	34
4. 奶油类利口酒	34
5. 香草类利口酒	35
6. 咖啡类利口酒	36
十一、其他混配酒	36
1. 味美思	36
2. 金巴利	37
3. 雪利酒	37
4. 波特酒	37

中篇 调酒原理

一、鸡尾酒的定义与起源	39
二、鸡尾酒的调制原理	41
三、鸡尾酒的种类	42
1. 按饮用时间和场合分	42
2. 按调制方法分	43
3. 按酒基分	43
4. 综合分类法	43
四、鸡尾酒的结构与调制方法	47

1. 鸡尾酒的基本结构	47
2. 鸡尾酒的调制方法	54
五、鸡尾酒的调制程序	58
1. 准备工作	59
2. 制作鸡尾酒	59
3. 装饰	59
4. 出品	59
六、常用调酒用具	59
七、常用杯具	62
八、鸡尾酒调制技巧	66
九、世界最流行鸡尾酒 25 款	68
十、酒吧流行鸡尾酒 222 款	75

下篇 鸡尾酒的创作

一、鸡尾酒的创作原则	131
1. 新颖性	131
2. 易于推广	131
3. 色彩鲜艳、独特	133
4. 口味卓绝	133
二、鸡尾酒的命名	134
1. 以酒的内容命名	134
2. 以时间命名	134
3. 以自然景观命名	135
4. 以颜色命名	135
5. 以其他方式命名	136
三、鸡尾酒创作的四大要素	137
1. 创作的需要	138
2. 创作的意念	139
3. 创作的联想	139
4. 创造的个性	140
四、鸡尾酒的创作方法	141
1. 立意	142

2. 选料	145
3. 配方的制定	150
4. 择杯	151
5. 调制	153
6. 装饰	154
五、创作酒品评析	157
1. 无尽的爱	158
2. 桂林之秀	158
3. 奥林匹克 2000	159
4. 中国 1992	159
5. 三峡情	160
6. 丝路神韵	160
7. 故乡的云	161
8. 冰橙露	161
9. 江南水乡	162
10. 归航	162
11. 希望	163
12. 乡村之恋	163
13. 火树银花	164
14. 雨夜情	165
15. 冰山上的来客	165
16. 晨曦	166
17. 大花面	166
18. 梦幻洋河	167
19. 永恒的威尼斯	167

上篇

酒水知识

一、酒、酒精和酒度

1. 酒

酒是一种有机化合物，它的特性、成分及生产工艺都很复杂。

酒是可以自然生成的，糖在酶的作用下变为酒精，再加上其他物质便可化合成酒。自然界中许多果实和粮食作物都含有大量的糖或可以转化成葡萄糖的淀粉，如葡萄、苹果、大麦、玉米、高粱等，因此，它们都是很好的酿酒材料。

酒是一种用水果、谷物、花瓣、淀粉或其他含有足够糖分或淀粉的植物经过蒸馏、陈酿等方法生产出的含食用酒精的饮料。

2. 酒精

酒的主要成分是酒精。

酒精，学名“乙醇”（Ethyl Alcohol）。它是将含有淀粉或糖的物质加入酵母进行发酵而产生的。

纯净酒精的特点是在常温下无色透明，容易燃烧，具有特殊香气和辣味，其着火点为 18°C ，沸点 78.3°C ，冰点为 -114°C ，酒精还具有不感染杂菌、刺激性较强等特色。

3. 酒度

酒精在饮料酒中的含量是用酒度来表示的，凡是含有 0.5% ~ 75.5% 食用酒精的可饮用液体都可以称为酒。

目前，国际上酒度表示法有三种。

(1) 标准酒度 (Alcohol % by Volume)

标准酒度是法国著名化学家盖·吕萨克 (Gay Lussac) 发明的，它是指酒液在 20℃ 条件下每一百毫升酒液中含有纯酒精的毫升数。

标准酒度是目前世界上广为使用的一种酒度表示法，它又称为盖·吕萨克酒度。

标准酒度在酒标上通常用百分比来表示，如 42 度的白兰地标注为：42 Alc % By Vol, 或 42 GL, 或直接用度 (°)，即 42° 来表示。

(2) 英制酒度 (Degrees of Proof UK)

英制酒度是 18 世纪由英国人克拉克创造的一种酒度计算方法。目前已较少在国际市场上使用。

(3) 美制酒度 (Degrees of Proof US)

美制酒度用酒精纯度 (Proof) 表示，一个酒精纯度相当于百分之零点五的酒精含量。

三种酒度是可以进行换算的，其换算方法是：

标准酒度 $\times 1.75 =$ 英制酒度。

标准酒度 $\times 2 =$ 美制酒度。

英制酒度 $\times 8/7 =$ 美制酒度。

啤酒是所有酒类中含酒精成分最低的一类酒，但是啤酒中的纯酒精含量算法与别的酒不同，它不是按容量百分率计算，而是按重量百分率计算，一般在 2% ~ 7.5% 之间，即每升酒液中含纯酒精 20 ~ 75 克。啤酒酒标上常注明 “7°” 或 “11°” 等，但这里的 “度”，不是纯酒精含量，而是酒液中含有的原麦汁浓度重量百分率。

二、葡萄酒

葡萄酒是用新采摘的葡萄，破碎、压榨并采用当地传统工艺酿制而成的含食用酒精的饮料。葡萄酒酒精含量较低。通常在 8% ~ 14% 之间。

葡萄酒最基本的原材料是葡萄，葡萄是一种浆果，它富含果汁，拥有丰富的可发酵糖分，适度的酸，并且具有浓郁的芳香和鲜艳的色泽，是最适于酿酒的果品。

目前,全世界葡萄的品种有五千多种,但可以用来酿酒的只有五百余种,而能够酿制优质葡萄酒的葡萄只有五十多种。

酿酒葡萄主要分白葡萄和红葡萄两种,白葡萄包括青葡萄和黄葡萄等,用作酿制白葡萄酒和香槟酒;红葡萄包括黑、蓝、紫、深红葡萄等,主要是用于酿制红葡萄酒和玫瑰红葡萄酒。下面介绍的是一些较负盛名而又广泛种植的葡萄品种。

帕乐米诺(Palomino),产于西班牙,是西班牙和世界其他地区生产雪利酒(Sherry)的基本原料。

佳美(Camay),佳美葡萄是生产红葡萄酒的主要葡萄品种。

卡里南(Garignan),这种喜热天气的葡萄在法国南部、阿尔及利亚及加利福尼亚等地被用来酿造浓郁的就餐葡萄酒和令人陶醉的甜食葡萄酒。

夏多乃(Chardonnay),这是法国法律规定的,惟一可以在夏布丽地区(Chablis)使用的葡萄品种,它也可以用来生产香槟酒。

赛米里翁(Semillon),这种葡萄在过熟的状态下,生产传统的甜食葡萄酒,在正常成熟状态下,用来生产干白葡萄酒。它生长在法国的格拉夫斯(Graves)地区。

金芬多(Zinfandel),这是在加利福尼亚州最为广泛种植,用来生产红葡萄酒的葡萄,这种葡萄能生产出味道辛辣的葡萄酒。

白必奴(Pinot Blanc),在法国、德国和意大利广泛种植,可以用来生产干白葡萄酒和一些香槟酒。

西尔凡纳(Sylvaner),这种丰满而又快速成熟的葡萄可以生产上好的白葡萄酒。

特来米纳(Traminer),普遍使用于莱茵、阿尔萨斯和意大利等地,它具有明快的葡萄果香和迷人的酒香。

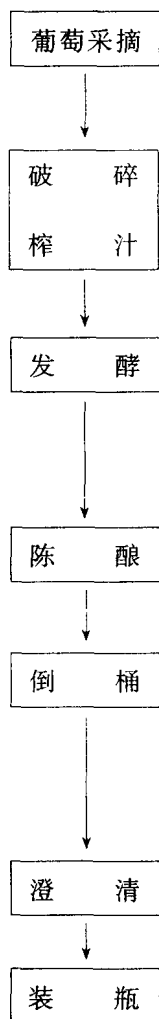
雷司令(Riesling),世界上最常用的葡萄品种之一。它是优质白葡萄酒的主要生产原料。

卡白乃·酥味浓(Cabernet Sauvignon),被誉为波尔多红葡萄酒的最佳生产原料,在澳大利亚和加利福尼亚也被用来酿造较好的葡萄酒。

黑必奴(Pinot Noir),以生产红波艮地葡萄酒而著名,这种“最高贵的葡萄”还可以生产最好的香槟酒。

1. 葡萄酒的生产

葡萄酒的生产过程是:



每年的九、十月份是葡萄的成熟期，葡农们统一进园开始采摘葡萄。

葡萄采摘下来后必须在二十四小时内送入酿酒厂进行破碎和榨汁处理。

将新鲜的葡萄汁放入发酵桶中进行发酵，在发酵过程中，葡萄中的酶菌和酵母与葡萄糖作用后产生酒精和二氧化碳，当酒精含量达到 13% ~ 15% 时，发酵自动停止。

发酵完成后的葡萄酒是不能立即饮用的，需要将它进行陈酿，使葡萄酒的清香浓郁、甘醇丰润的独特品质逐渐形成。

陈酿阶段，葡萄酒处于相对静止状态，发酵中剩下的微粒会慢慢地沉入酒液底部，因此，必须进行倒桶处理，即将酒液从一个桶中抽入到另外一个干净的经过消毒的木桶中，使酒糟或沉积物留在原桶中。

澄清是使葡萄酒更加洁净的一个重要过程。

经过陈酿、倒桶、澄清等生产过程，葡萄酒的酿制基本完成，可以装瓶销售了。葡萄酒装瓶以后，酒质一般不再会发生变化，适当的时候，酿酒商就会把葡萄酒贴上商标销售。

红葡萄酒是用红葡萄和黑葡萄酿制而成的，葡萄经过破碎压榨以后，与果皮，果肉一起发酵，发酵结束后进行陈酿，使葡萄酒酒体轻盈柔顺。

红葡萄酒在发酵期间，果肉和果皮中析出大量的色素和丹宁，从而使红葡萄酒拥有丰富的色彩。葡萄酒在槽中发酵结束后，酒液被装入橡木桶进行陈酿使其澄清和去除酒糟，并在装瓶之前完成一切化学变化。倒桶工作一般第一年进行四次，如果酒产量不大，年底就可以装瓶，或直接从桶中出售，优质葡萄酒要在桶中进一步陈酿，陈酿时，葡萄酒颜色变深，香味变浓，并由于与木桶的接触而日趋芳醇，形成自己的特色。

玫瑰红葡萄酒的制作过程在开始时与红葡萄酒一样，不过酒和果皮接触

的时间短得多,果皮留存在酒里时间越长,酒也就越红,所以当酒的颜色达到粉红的程度时,果皮被取出并将酒装入另外的容器内继续发酵。由于玫瑰红葡萄酒都是在制成后较短时间内饮用,所以酒中的丹宁不能过多。

白葡萄酒可以用青葡萄和白葡萄酿制,也可以用红葡萄的葡萄汁酿制。生产白葡萄酒最重要的过程是在可能的情况下,尽早将葡萄汁与葡萄皮分开,葡萄一经采摘,便立即碾碎、压榨,将葡萄汁收入发酵池或桶中进行发酵。

白葡萄酒的发酵既可以在大槽里进行,也可以在六十加仑的小木桶中进行。当第一次发酵结束时便可以进行倒桶处理,在许多地区,第一次倒桶非常轻,因为搅动起来的沉淀物会阻止第二次发酵,从而减少葡萄酒的含量。

除了周期性轻轻倒桶外,还可以通过温度来控制发酵,大多数葡萄酒园主认为,最适合的发酵温度是 $16\sim 20^{\circ}\text{C}$,但有些葡萄酒比较适合更低的温度。慢发酵、低发酵是酒液从葡萄中吸取水果品味的好方法,这是快速发酵所望尘莫及的。

与红葡萄酒相比,白葡萄酒宜低温保存,酒石酸盐和其他分解物质也更易看见,但这种物质能在低温下迅速沉淀。如果葡萄酒能恰到好处地低温贮存,并且不过早地装瓶,就会减少装瓶后酒质的变化。通常干白葡萄酒在桶中陈酿一年或十八个月便可以进行过滤、澄清、倒桶、装瓶或连桶出售。

2. 法国葡萄酒

法国是世界上葡萄酒生产历史最早的国家之一,不仅葡萄种植园面积广大,葡萄酒产量大,葡萄酒消费量大,而且葡萄酒质量也是世界上首屈一指的。

(1) 法国葡萄酒的分类

法国葡萄酒按照质量的高低可分为四大类:

① 原产地名称监制葡萄酒(AOC)

原产地名称监制葡萄酒是法国葡萄酒中的极品,政府对这一类酒的出品有严格的法规进行控制,这些法规涉及生产、葡萄品种、最低酒精含量、单位面积最高产量、葡萄栽培方法、酿酒方法,有时甚至包括贮藏和陈酿条件等。“原产地名称监制葡萄酒”只有在符合了该酒的特定标准之后,才有资格冠以“地名监制”的美称。否则,无权使用“地名监制”。

② 特酿葡萄酒(VDQS)

特酿葡萄酒的生产必须经过“国家原产地地名协会”的严格控制和管理,其生产的条件包括:生产地区、使用的葡萄品种、最低酒精含量、单位

面积最高产量、葡萄种植方法、葡萄酒酿制方法等。在顺利地通过官方委员会进行的品尝试验之前，这类酒不能从地方企业联合会取得 VDQS 的标签。

③当地产葡萄酒(Vins de Pays)

当地产葡萄酒，又称乡土葡萄酒，该类酒只能用经认可的葡萄品种进行酿造，且葡萄品种必须是酒标上所使用地名的当地产品。

④佐餐葡萄酒(Vins de Table)

佐餐葡萄酒是除当地产葡萄酒外的佐餐酒。这类葡萄酒的酒精度一般在 8.5% ~ 15% 之间，他们可以是不同地区，甚至不同国家葡萄酒的混合品。

这类酒通常以商标名出售，因生产厂家不同，其质量和特性各异，但有一点是肯定的，即生产厂家尽力通过混配各种产品来满足消费者的口味，而这些产品能保持该公司的质量和特点。

法国葡萄酒无论是佐餐葡萄酒还是 AOC 葡萄酒，开始生产直到被消费，都受到了全方位的严格控制，控制内容涉及到生产、批发商、销售和消费等内容。

(2)法国葡萄酒产地

波尔多和波良地、香槟并称为法国三大葡萄酒产区。

①波尔多(Bordeaux)

波尔多地区位于法国西南部，加龙河、多尔多涅河和吉龙德河谷地区，该区地域广大，有葡萄园近 11 万公顷，年均产酒五亿瓶左右，是举世公认的世界最大的葡萄酒产地。

波尔多由于地广土肥，葡萄品种齐全，几乎所有种类的葡萄酒都有生产，有香醇味浓的红葡萄酒，有带辣味或甜味的白葡萄酒，还有玫瑰红葡萄酒等，从高级佳酿到普通佐餐酒，应有尽有，波尔多地区尤其以生产的红葡萄酒口味最为优雅细腻。

· 麦多克(Medoc)

麦多克地区位于吉龙德河左岸，波尔多地区的西北部，地势十分平坦，表土多为沙砾鹅卵石质，下层土为赤褐色含铁土质。较好的葡萄酒来自奥·麦多克村等八个地区，并以村名作葡萄酒名。

圣·爱斯台夫村(St.Estephe)所产的葡萄酒呈鲜艳的深红色，浓郁甘美。

名酒有：Ch.Cos d'Estournel 等。

普衣莱克村(Pauillac)是出产最高级的波尔多红葡萄酒的葡萄园，所产红葡萄酒具有浓厚的红宝石颜色，香味优雅，口味细腻，是经过长期成熟的红

葡萄酒。在麦多克五大极品葡萄酒中有四种出自该村，如：

拉费特·罗氏查尔德堡(Ch.Lafit Rothschild)

拉杜堡(Ch.Latour)等。

圣·于连村(St.Julien)与普衣克毗邻，所产葡萄酒呈稍带紫色的浓红色，因为涩味与酸度控制调和得很圆满，所以该地产的红葡萄酒十分著名，但产量不多，价格较贵。如：

Leoville - las - Cases

Leoville - Poyferre 等。

玛高村(Margaux)生产的葡萄酒色调十分美丽，呈红宝石色。以生产涩味较弱，口味柔软细腻的葡萄酒为主，因涩和酸味调配恰当，所以口味芳醇可口。此村拥有原产地地名监制法规，所有产品商标上都有注明，如极品中的玛高堡(Ch.Margaux)。

莫丽斯村(Moulis)是属于上游地区靠森林一带的产酒村庄，产品中公认为高级葡萄酒的并没有，但品质优良可取。

麦多克地区葡萄种植园很多，产品也各自相对独立。为了控制其质量，法国政府于 1855 年对此进行了分类，1973 年又进行了第二次分类，其结果与 1855 年基本相同，即：头苑四种，二苑十五种，三苑十四种，四苑十种，五苑十八种。

· 格拉夫斯(Graves)

格拉夫斯地区位于加龙河左岸，该地区生产红葡萄酒，也有一些佳酿产品。较为有名的村庄有奥·伯里翁城堡(Ch.Haut - Brion)和帕佩·克勒芒特(Pape Clement)。

格拉夫斯所产的红葡萄酒比麦多克区来得更浓厚强烈，香味也特殊，而白葡萄酒又可分为甜味与辣味两种，其中以辣味白葡萄酒品质较为优良。1855 年麦多克进行葡萄酒分类时，将该地名品奥·伯里翁堡(Ch.Haut - Brion)划入了头苑。

· 苏太尼斯地区(Sauternes)

苏太尼斯地区位于格拉夫斯地区南部并为之所包围，拥有波米斯等五个村庄。

该地区出产世界最著名的甜白葡萄酒，且生产方法十分独特，酒农们先让葡萄在树上充分成熟，葡萄叶落掉后，阳光直射葡萄，使得过熟的葡萄得以浓缩，这样不但糖分充足，而且会因菌类作用而形成“贵腐”状(noble

rot)。这种现象更增加了葡萄内糖分的产生，因此发酵后葡萄酒中仍有甜味残留，从而产生了自然甜美芳香的白葡萄酒。

巴萨克村是苏太尼斯五个村庄中惟一具有 AOC 系统的种植园，葡萄酒口味与其他四村不太相同，甜味较少，香味浓郁。

· 圣·艾米利翁(St. Emilion)

该地区以盛产波尔多红葡萄酒而知名，所产葡萄酒色调呈淡红宝石色，涩味少，成熟快，酒体很匀称。著名的酒品有：

乌召尼堡(Ch. Ausone)

白马堡(Ch. Cheval - Blanc)等。

· 波默洛尔(Pomerol)

波默洛尔是位于圣·艾米利翁西北部的一个小葡萄种植园，该地生产的著名红葡萄酒色泽深红，柔软芳醇，耐力强，能长久贮藏而不变质。

②波艮地(Bourgogne)

波艮地地区是法国古老的葡萄酒产地之一，也是惟一可以与波尔多葡萄酒抗衡的地区。该地区既生产著名的红葡萄酒，也生产饮誉世界的白葡萄酒，品种繁多，各具特色，有的雄浑饱满，有的精致典雅，千差万别，因此该地区出产的 AOC 葡萄酒也就相对较少，主要有夏布丽·科多尔尼伊(Côte de Nuits)和科多尔·博纳(Côte de Beaune)等地的优良红、白葡萄酒，以及扎奥·卢瓦尔地区的白葡萄酒等。波艮地地区著名的产地有：

· 夏布丽(Chablis)

夏布丽位于奥克斯勒镇附近，平均年产一百一十万加仑干白葡萄酒。该地生产的葡萄酒十分著名，其特征是色泽金黄带绿，清亮晶莹，带有刺激性辣味，香气优美而轻盈，精细而淡雅，口味细腻清爽，纯洁雅致而富有风度，尤其适宜佐食生蠔，故又有“生蠔葡萄酒”之美称，酒度在 11% 左右。

夏布丽地区特级葡萄园有七个，这些地区生产的葡萄酒都是辣味清晰，风味清爽，干型，酒体均称的佳酿高级品。此外还有二十二个一级葡萄。

· 科多尔(Côte D'or)

科多尔地区由科·尼伊和科·博纳两部分组成。

科·尼伊(Côte de Nuits)又称为“黄金色的丘陵”。该地区以生产红葡萄酒为主，且生产波艮地最好的红葡萄酒。

著名品种有：

吉夫海·香百丹(Gevrey - Chambertin)，这是富于原味的强烈红葡萄酒。

香菠萝·玛西尼(Chambolle - Musigny)品质优雅,香味柔软。

乌蛟(Vougeot)

佛斯尼·罗马奶(Vosne Romanee)等。

科·博纳地区主要生产波良地上好的白葡萄酒,该区布利尼·蒙拉谢(Puligny Montrachet)村是世界最高级的辣味白葡萄酒的产地。拥有四个特级葡萄园,其中最出名的蒙拉谢有着芳醇诱人的香味和钢铁般强劲的辣味,所以有“白葡萄酒之王”的尊称。

·南波良地

南波良地地区包括科·夏龙(Côte Chalonnaise)、玛孔((Maconnais)和博若莱斯三区,葡萄酒品丰富,风格多变,名酒很多。

科·夏龙区主要生产波良地起泡酒,该区麦尔柯累(Mercurey)出产的普衣府水(Pouilly Fuise)酒是波良地最杰出的白葡萄酒,此酒色泽浅绿,光泽丰润,辣味清淡可口,是十分爽口的干型白葡萄酒。

博若莱斯是波良地最大的葡萄产地,面积达五万多英亩,年均产量超过二百万加仑,“博若莱斯”几乎又是上等红葡萄酒的代名词,它以佳美作原料生产的红葡萄酒清淡爽口,颇受世界各地的好评,但所有的博若莱斯葡萄酒必须在年轻时饮用。该地葡萄酒常以村名作酒名,如于莲娜(Julienas)、谢娜(Chenas)、花坊(Fleurie)、风磨(Moulin - a - vent),风磨酒是博若莱斯著名的葡萄酒,其酒味厚质良,颜色深浓,果香显著,具有独特的迷人风格,外销量很大。

③阿尔萨斯(Alsace)

阿尔萨斯位于法国东部孚日山脉的东侧,它隔莱茵河与德国相望。历史上由于战争的关系,曾多次为德国所占领,所以生产的葡萄酒的风格与德国葡萄酒极为相像。该区一些较好的葡萄园都分布在孚日山脉的山坡上。葡萄酒多以葡萄的名称命名,且盛产著名的干白葡萄酒,著名的品种有:

西尔凡纳(Sylvaner)

雷司令(Riesling)

莫氏卡特(Muscat)等。

④科·罗纳(Cote du Rhone)

科·罗纳地区位于法国东南部,罗纳河流域,葡萄种植面积九万七千多英亩,年均产酒三千五百多万加仑。品种有红有白,有干有甜,甚至还有起泡葡萄酒,较为齐全。

⑤普罗旺斯(Provence)

普罗旺斯葡萄种植园是法国最早的种植园，当希腊殖民者进入法国时，首先抵达地中海沿岸的普罗旺斯，在此定居，并开始种植葡萄。

该地生产著名的玫瑰红葡萄酒，并冰冻至 10℃ 时饮用香味最优美。产品多在 AOC 等级内，此外还出产红白葡萄酒，出厂后一般经三至四年的陈酿方可饮用。

⑥ 卢瓦尔 (Loire)

位于法国西北部卢瓦尔河流域，主要出产各种玫瑰葡萄酒和红葡萄酒。

⑦ 香槟 (Champagne)

香槟地区位于巴黎东北郊大约 100 英里处，出产号称“酒中之王”的香槟酒。从公元三世纪起，香槟地区开始生产红、白葡萄酒，直到 1700 年才第一次开始生产香槟酒。用于生产香槟酒的葡萄品种主要来自必奴葡萄家族，品种有黑必奴、默尼埃必奴和白必奴。

香槟酒是葡萄酒完成发酵以后，进行倒桶、澄清和混合调配，然后将调配的葡萄酒加上甜味，装瓶后再经二次发酵，此时所释放出的二氧化碳便溶于葡萄酒中，这就是香槟酒在开瓶时会产生泡沫的原因。

陈年香槟在上市前必须至少装瓶长眠三年左右。

3. 德国葡萄酒

德国是世界著名的葡萄酒生产国之一，主要生产世界著名的白葡萄酒，产量占葡萄酒总产量的百分之八十左右，德国的白葡萄酒因为糖酸度控制得很好，故品质极佳，堪称世界一流，但其口味很新鲜、清爽，带有一种苹果的清香，因而德国白葡萄酒宜在新鲜时饮用比较鲜美。

此外，德国有一种白葡萄酒与一般白葡萄酒制法不同，它不是在葡萄成熟时收摘，而是让葡萄在葡萄树上枯萎，并任由微生物侵袭，最后成为“贵腐”的葡萄干，因为这种葡萄所能供给的葡萄汁很少，而且糖分很高，故酿出来的葡萄酒有着蜂蜜般的风味，特别圆润香浓，而且酒精含量很高，因此，这类酒愈陈愈香，真可谓白葡萄酒中的上品了。

德国红葡萄酒和玫瑰红葡萄酒产量所占比例较少，而且缺乏颜色和酒体，品质并不很好，白葡萄酒也是以干型为主，同时，德国也生产起泡葡萄酒，并称之为“Sekt”，即为起泡的意思。

德国用于生产葡萄酒的葡萄品种以白葡萄为主，占全部葡萄总量的百分之八十六左右，其主要品种有墨勒·图尔高 (Müller - Thurgau)、雷司令 (Riesling)、西尔凡纳 (Sylvaner) 等，红葡萄只占百分之十四，主要葡萄品种有牙蓝等。