



“浅显易懂，让你获得充分的享受，……每位白葡萄酒爱好者必读之书。” ——泰瑞·罗伯兹，《白葡萄酒迷》杂志主编

BOB 系列 WHITE WINE FOR DUMMIES

# 白葡萄酒

全球**最畅销**指导书

(美)埃德·麦卡锡  
(Ed McCarthy)

玛丽·埃文 - 莫利根 著  
(Mary Ewing-Mulligan)

张丽娟 等译

李生禄 译审

 机械工业出版社  
CHINA MACHINE PRESS

认识葡萄酒世界的畅通而快捷之路

您挑选、享用白葡萄酒的全新得利助手

用通俗的语言向您介绍如何为任何场合选择白葡萄酒





WHITE WINE  
FOR  
DUMMIES

系列

# 白葡萄酒

(美)埃德·麦卡锡  
(Ed McCarthy)

玛丽·埃文 - 莫利根 著  
(Mary Ewing-Mulligan)

张丽娟 祖凤霞 王素芬 周纯岳 郝玲 译  
李生禄 译审



机械工业出版社  
CHINA MACHINE PRESS



你喜欢喝葡萄酒吗？你了解红、白、干葡萄酒是怎样酿制的吗？你知道它们的口感、味道和风格是怎样形成的吗？你了解五彩缤纷的葡萄世界有哪些让你尽享不够的佳酿美酒吗？如果你对上述问题的回答是肯定的，那么本书你就非读不可了。

本书不只是一本购酒指南，读这本书你可以学到有关白葡萄酒的基本常识：发现葡萄酒是如何酿造的，主要的白葡萄酒种类有哪些，世界上哪些葡萄酒产区盛产何种白葡萄酒，白葡萄酒的主要种类有哪些。

本书还帮助你充分享受品饮葡萄酒所带来的乐趣，掌握葡萄酒配餐的精湛技艺，充满自信地在餐厅里点葡萄酒，学会何时应该拒绝什么葡萄酒，何种情况下该把葡萄酒退还给零售商店等。

无论你是一位资深的葡萄酒专家，还是一位普通的消费者；无论你是葡萄酒迷，还是为偶尔助兴才饮酒，本书对你来说都是再好不过的指南，并帮助你获得丰富的白葡萄酒知识。

Original English language edition Copyright ©1996 by IDG Books Worldwide, 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：01-2003-0319

## 图书在版编目 (CIP) 数据

白葡萄酒 / (美) 麦卡锡 (McCarthy, E.);  
莫利根 (Ewing-Mulligan, M.) 著; 张丽娟等译. —北京:  
机械工业出版社, 2004.5

(阿呆系列)

书名原文: White Wine for Dummies

ISBN 7-111-14334-5

I. 白… II. ①麦…②莫…③张… III. 葡萄酒 - 基本知识  
IV. TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 032153 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 责任校对: 申春香

封面设计: 鞠 杨 责任印制: 施 红

北京铭成印刷有限公司印刷 · 新华书店北京发行所发行

2004 年 6 月第 1 版 · 第 1 次印刷

890mm × 1240mm A5 · 8.625 印张 · 4 插页 · 273 千字

0 001-4 000 册

定价: 22.80 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) 68993821、88379646  
封面无防伪标均为盗版

## 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的藏酒量。

现在，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》一书。

## 献辞

我们将此书献给全世界的芽生酒喜爱者，但愿他们在该书中能发现一种或两种（或更多种）能够吸引他们好奇心的白葡萄酒，为他们打开一个丰富的、快乐的酒的全新世界。

## 致谢

关于IDG环球图书公司的“阿呆系列”《白葡萄酒》，我们最喜欢的（事情之一）就是他们有能力改变我们的想法，并将其写成书，这对我们而言是创纪录的尝试。我们承认并深深地致谢和崇敬为这一功绩而作出贡献的人们，他们是：约翰·吉尔库仑主席，Milissa, Kolosk; Kathy Welton, Sarah Kennedy, Stacy Collins, 我们的项目编辑 Kathy Cox, 我们的复印编辑 Suzanne Packer, 以及负责制作和审阅的各位人士。我们喜欢用这种“阿呆”的概念处理令人困惑的问题，将其转变成耐人寻味的爱不释手的散文，使这些问题不再令人生畏。我们为能成为此种概念的一个部分而欣慰。

感谢Rex Hill 葡萄园的Paul Hart 和 Jacobsen; Karen Hinsdale 和 Wendy Lane 对我们写作此书所给予的慷慨无私的支持；还要感谢曾在葡萄酒贸易中合作过的所有好人，他们分享了我们这种惊人的饮料的感情，在许多方面帮助我们完成此书。

我们还将感谢 Stern 交流协会的 Margaret Stern; Remy Amerigne股份有限公司的 Mario Cordero和Tricia Chimento; Schieffelin&Somerset公司的Jeff Pogash Banf 酒商; David Wagner'Rosemount 地产公司的 John W.Gay; Wine bow 有限公司的 Barbara Scalera; Southcorp 葡萄酒美国有限公司的 Jose Fernandez; Kobrand公司的Kimberly Charles; Lauber进口公司的Bill

Sciambi; Jordan 酿酒厂的 Brian Larky; Valckenberg 国际有限公司的 Paula Ramsey; Clicquot 有限公司的玛丽 Marshall; J.Boutari和他的儿子S.A.;西班牙巴塞罗那Torres 葡萄酒厂的 MinguelA; Torres,S.A; Rainer Karl Lingenfelder; Rex Hill 葡萄园的 Lynn Penner.Ash; (威尔士)Kendall-Jackson 的 Kerry Godes; Shafer 葡萄园的 约翰 R.Shafer 和 Dous Shafer; Talbert 交流中心的 Kathleen Talbert 和 Cornerstone 交流中心的 Marsha Palanci 以及为我们提供此书所用标签的 Palace Brands 公司。真的希望我们有空间用上所有的标签。

# 译者序

我们处在一个快节奏的竞争时代，越来越多的人感到紧张、疲惫；我们同时又处在一个充满乐趣、多姿多彩的时代，人们到河边垂钓，到酒吧品味“洋”酒，到健身房去健身，到绿草如茵的高尔夫球场去打高尔夫……人们既要紧张地工作，又要在休闲中缓解紧张和疲劳，调整心态。读上一本令人愉快的书，已逐渐成为现代人生活的重要组成部分；读上一本能够指导人们轻松生活的书，更是一种必要和时尚。

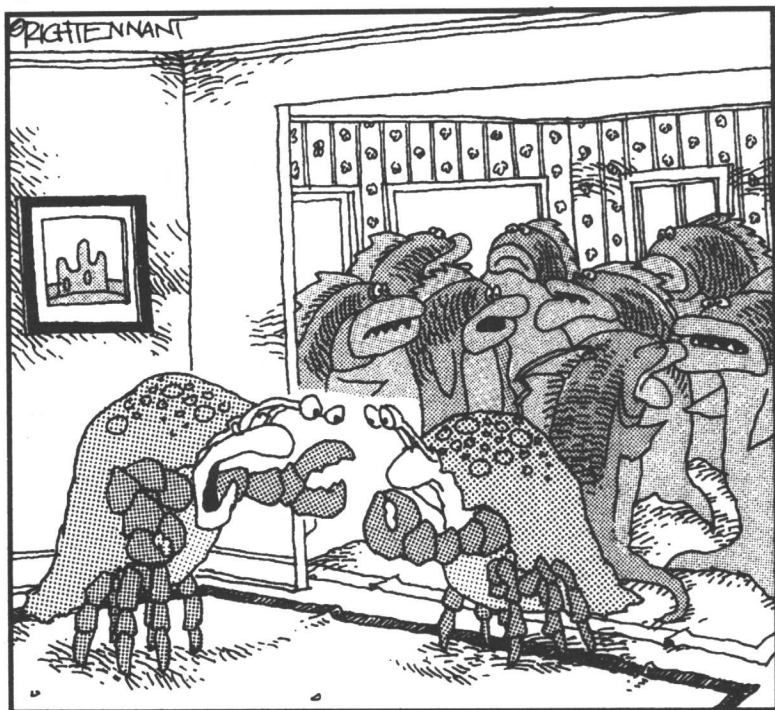
机械工业出版社引进的这套“阿呆系列”图书，是休闲书之精品，《聚会筹划》、《高尔夫》、《钓鱼》、《数码摄影》、《数码视频》、《古典音乐》、《时间管理》、《40岁保健》、《婚姻物语》、五彩缤纷的《葡萄酒》、使人大开眼界，给紧张劳累的现代人带来了轻松和愉悦。译者在抗击“非典”的日子里，汗流浃背伏案翻译的同时，已经首先感受到了这套书带来的乐趣、轻松和愉快。

这套丛书专业全面、细致入微，生活趣味盎然。为了忠实于原文的语言味道，翻译好本系列丛书，我们组成了“译审委员会”，辽宁大学范岳教授、陈峰教授、宋蕴生译审，王燕、廉运杰副教授、燕山大学董洪学教授、沈阳大学尹雅娟副教授、沈阳师范大学张萍副教授等十几名老师对译稿进行了审校。

现在这套“阿呆系列”丛书与读者见面了。我们相信读者会喜欢这套书。因为它带给你的不仅是技能和本领，还有轻松和愉悦的心情。

参加《白葡萄酒》一书翻译的人员还有祖凤霞、王素芬、周纯岳、郝玲。

**“阿呆系列”丛书**  
**译审委员会主任 王正元**



“你是什么意思？你忘了葡萄酒？你非常了解达恩，没有白葡萄酒我不能上鱼！”



# 目 录



## 译者序

引言.....	1
---------	---

## 第一部分 白葡萄酒的内容..... 7

### 第 1 章 超出红酒世界..... 9

白葡萄酒是什么? .....	9
----------------	---

白葡萄酒的品格.....	10
--------------	----

白葡萄酒就是白葡萄酒, 还是白葡萄酒(不!) .....	11
------------------------------	----

饮用与品尝.....	17
------------	----

### 第 2 章 说出味觉..... 20

风格与气候.....	20
------------	----

风格与酿制.....	22
------------	----

自然与葡萄营养.....	28
--------------	----

### 第 3 章 葡萄的可能性..... 29

种类就是酒香味.....	29
--------------	----

白葡萄领域的知名产品.....	34
-----------------	----

白葡萄酒领域的常识.....	46
----------------	----

### 第 4 章 七种经典白葡萄酒..... 48

起源: 欧洲.....	48
-------------	----

白勃艮第: 所有夏敦埃葡萄酒之母.....	49
-----------------------	----

德国的雷司令——葡萄酒中的王者.....	52
----------------------	----

桑赛尔和普宜汽: 浓烈清澈的白索维农.....	54
-------------------------	----

白波尔多: 混合的美酒.....	55
------------------	----

阿尔萨斯葡萄酒的味道.....	57
-----------------	----

加利福尼亚的夏敦埃葡萄酒.....	59
-------------------	----

珍贵的武弗雷葡萄酒·····	62
<b>第5章 吃鱼时饮用的白葡萄酒及其他</b> ·····	64
事先准备·····	64
答案总是“白葡萄酒”吗?·····	65
搭配食物与葡萄酒的方法·····	66
白葡萄酒的特殊性·····	70
 <b>第二部分 白葡萄酒的世界</b> ·····	 73
<b>第6章 加利福尼亚的夏敦埃</b> ·····	75
品种葡萄酒在美国找到了市场·····	75
加利福尼亚的夏敦埃——酒中皇后·····	77
产品仅供邮购的葡萄酒厂地址·····	89
<b>第7章 除夏敦埃之外的其他加利福尼亚白葡萄酒</b> ·····	90
白索维农: 加利福尼亚的“另一种”白葡萄酒·····	90
推荐的加利福尼亚白索维农·····	91
远远落后者: 其他七种出色的葡萄酒·····	95
<b>第8章 俄勒冈、华盛顿和纽约的白葡萄酒</b> ·····	105
俄勒冈, 唱起不一样的歌·····	105
在华盛顿呷塞米翁酒·····	111
纽约州的白葡萄酒·····	118
<b>第9章 澳大利亚、新西兰及南非地区的白葡萄酒</b> ·····	123
令人喜爱的澳大利亚白葡萄酒·····	124
新西兰——白葡萄酒专家·····	133
走出南非·····	138
<b>第10章 法国白葡萄酒: 绝妙的勃艮第白葡萄酒</b> ·····	142
勃艮第的兴衰·····	142
勃艮第——最优质的夏敦埃·····	143
勃艮第白葡萄酒地区·····	144
真正的沙布利·····	145
科多尔金勃艮第·····	150
令人意外的科德沙劳奈斯·····	160
马孔奈区——买酒的好地方·····	161

白勃艮第白葡萄酒和饮食·····	163
<b>第11章 法国白葡萄酒波尔多及其他</b> ·····	164
波尔多白葡萄酒·····	164
卢瓦尔山谷的爽口的白葡萄酒·····	168
阿尔萨斯干白葡萄酒·····	176
罗纳山谷的朴实的白葡萄酒·····	179
<b>第12章 自成一派的德国白葡萄酒</b> ·····	184
德国葡萄酒的命名·····	185
德国葡萄酒的风格·····	189
德国的主要葡萄酒产区·····	190
推荐的德国葡萄酒生产厂·····	191
<b>第13章 意大利白葡萄酒：苏尔韦、比诺格里乔及其他</b> ·····	194
意大利葡萄酒产区·····	194
<b>第14章 西班牙、葡萄牙、奥地利、瑞士</b> ·····	210
阳光西班牙的白葡萄酒·····	210
奥地利的水晶白葡萄酒·····	216
瑞士的白葡萄酒·····	218
<b>第三部分 十大秘诀</b> ·····	221
<b>第15章 十种值得注意却鲜为人知的白葡萄酒</b> ·····	223
<b>第16章 关于白葡萄酒的十个常见问题</b> ·····	228
初次饮用葡萄酒的人应该首先喝什么样的白葡萄酒？·····	228
亚硫酸盐会导致头痛吗？·····	229
如何判断白葡萄酒的干度？·····	230
夏敦埃葡萄酒和白索维农葡萄酒的区别是什么？·····	231
我怎么能知道什么时候白葡萄酒可以喝？·····	231
酿造时间对白葡萄酒来说重要吗？·····	232
应该给客人提供多凉的白葡萄酒？·····	233
吃牛羊肉可以喝白葡萄酒吗？·····	233
白葡萄酒（或红葡萄酒）对我的健康有何好处？·····	234
白汽酒、普宜汽酒和普宜飞赛葡萄酒的区别是什么？·····	234
<b>第17章 十种愉快的品尝鉴定白葡萄酒的练习</b> ·····	236

练习 1: 是橡木味还是水果味? .....	237
练习 2: 清香的白葡萄酒, 浓郁的白葡萄酒 .....	238
练习 3: 夏敦埃葡萄酒与白索维农葡萄酒 .....	239
练习 4: 品种的特点 .....	240
练习 5: 普宜飞赛与普宜汽 .....	241
练习 6: 好还是更好 .....	242
练习 7: 新世界 / 旧世界白索维农葡萄酒 .....	243
练习 8: 新世界 / 旧世界夏敦埃葡萄酒 .....	244
练习 9: 葡萄产地的威力 .....	245
练习 10: 全世界的三种比诺格里 .....	246

## **第四部分 附录** .....

附录 1: 读音指南 .....	249
附录 2: 词汇表 .....	255
附录 3: 佳酿葡萄酒: 佳酿年表 .....	261

# 引 言

“请给我一杯白葡萄酒。”这是不久前全美国的数千人每天在酒吧和饭店里常提出的要求，但现在已不再是这句话。如今许多人都说“请给我一杯夏敦埃好吗”，指的是要用夏敦埃葡萄酿制的一种特殊的白葡萄酒。

从事葡萄酒生意的许多人都会告诉你，葡萄酒爱好者们更喜欢夏敦埃而非其他品牌的葡萄酒，这真的是一大进步。葡萄酒爱好者宁愿花“更高的价格去买物有所值的酒。”

然而，令我们感到奇怪的是：究竟有多少人不是因为特别想要，而是因为赶时髦才要的夏敦埃酒？还是因为夏敦埃是他们唯一知道的白葡萄酒？若不是夏敦埃始终是酒吧和饭店自动出售的唯一的白葡萄酒，葡萄酒爱好者怎么能不晓得白葡萄酒世界中还有其他的好酒呢？

（干什么都遵照惯例就一定好吗？）

基于上述的反思，我们形成了本书的使命：

- ✓ 扩展白葡萄酒的狭隘观点。
- ✓ 扩大现存无数系列白葡萄酒的知名度。
- ✓ 提出选择值得一品的美味白葡萄酒的建议。

恰恰相反，葡萄酒是最好的饮品之一的原因就是它的多样化。白葡萄酒世界有众多迷人的葡萄酒产地。葡萄、葡萄酒类型以及独特的葡萄酒使我们在有生之年得以尽享，自然地，白葡萄酒无需置疑。

## 如何使用此书

《白葡萄酒》开本小，你外出购酒时可随身携带。本书介绍了各种品尝葡萄酒的建议，如买何种酿制年限的，寻找

哪些生产厂商等。

但此书决不只是一本购酒指南，读这本书你可以学到有关白葡萄酒的基本常识：发现葡萄酒是如何酿造的，主要的白葡萄种类有哪些，世界上哪些葡萄酒产区盛产何种白葡萄酒，白葡萄酒的主要种类有哪些。即使你从未沾过一杯白葡萄酒，此书也能帮助你增加丰富的白葡萄酒知识。

本书只介绍了餐桌上的白葡萄酒，也就是吃饭时可以饮用的酒，而没有涉及汽酒（带泡泡的酒，如香槟），也没谈及酒与甜点心（如法国的李泰尔纳酒），或者有添加剂的酒（加酒精的酒），如美国的雪利酒。

## 第一部分 白葡萄酒的内容

这部分内容基本介绍了有关白葡萄酒的基础知识，为以后的特殊章节奠定了基础。

在第1章里，解释了白葡萄酒是什么，怎样区别于红葡萄酒，还描述了白葡萄酒的芳香、风味、产地及其口感特征。如果你是初涉葡萄酒坛者，无论如何不要错过此章。但即使你已经拥有一些白葡萄酒的知识，也应该环顾第1章，以确保我们都在使用相同的词汇。

第2章阐述了白葡萄酒为何有独特味道的问题，介绍了种植条件和酿制技术与形成白葡萄酒独特风格之间的关系。以后的章节中多次提到“参见第2章的术语解释”。

葡萄酒喜爱者口头常提出这样一个问题——“此酒是用什么葡萄做的？”——这也是第3章的题目。本章中描述了十几种用来酿制白葡萄酒的葡萄——也可用来生产各种葡萄酒。在第4章中提出了我们认为是最重要的七种白葡萄酒，并作了详细的介绍。只希望本章能给你一种如同在你书架上拥有了一本用皮子装订成册的古典小说一样的感觉。

第5章将重点放在用什么样的葡萄酒配餐的这一永恒的话题上，你会惊异地发现白葡萄酒对食物是多么有帮助。

## 第二部分 白葡萄酒的世界

这部分内容描述的决不是完全的空想旅游——也许更

像酒杯之行。世界上有十一个生产白葡萄酒的重要国家，我们将逐一立足于那里，看一看他们用的是哪种葡萄，如何将其酒命名，谁是最好的生产厂商。正是“阿呆系列《白葡萄酒》的这一部分内容，让你可以找到能带到葡萄酒商店去的万能的建议。

这些章节中的重点是实用信息，即实际上可以使用的那种信息。因此我们在这些章节中提出的有关葡萄酒的许多建议，构成合理的价格表以及葡萄酒爱好者实际可以支付得起的较低价格的酒。我们将这些实用的建议，分散在较贵的酒单上——偶尔甚至像传奇故事一般，放在价格昂贵的酒单上，以便绘制一幅现有的完整系列的葡萄酒画。我们将个人喜爱的酒用一个“♣”作标志，价格特别高的用♠加以说明。

第二部分的前3章主要介绍的是美国的葡萄酒。加利福尼亚夏敦埃单用一章介绍，即第6章，在白葡萄酒中它始终享有巨大的市场份额。第7章涵盖了产于加利福尼亚的白索维农和其他白葡萄酒，而第8章探寻的是太平洋西北部和纽约的白葡萄酒。

澳大利亚、新西兰和南非的白葡萄酒在整体口感方面可能没有整体份额，但他们都是出自于南半球国家，这些都囊括在第9章中。

如果传闻和现状会使你感兴趣，那你就读一下第10和11章，我们深入研究了法国葡萄酒（换句话说，走进这些章节可以看到在世界上享有盛誉的法国白葡萄酒）。错综复杂的勃艮第白葡萄酒就占了一整章的篇幅，其他重要的葡萄酒如桑赛尔、白波尔多和阿尔萨斯葡萄酒在下一章中分享着光辉。

第二部分的后3章叙述的是除法国以外的其他欧洲国家的白葡萄酒：如德国所有重要的葡萄酒在第12章，意大利的白葡萄酒在第13章，西班牙、葡萄牙、奥地利和瑞士的白葡萄酒在第14章。

### 第三部分 十大秘诀

很多“阿呆系列”图书的读者在拿到图书之后会首先

翻到“十大秘诀”部分，以期获得心中的一些疑问的解答，本系列图书的这一部分确实能起到回答问题的作用，而且不仅如此，这一部分还能提供建议，甚至给读者布置一些“作业”。

第15章推荐了十种值得注意的却鲜为人知的白葡萄酒，第16章解答了十个关于白葡萄酒的常见问题，如初次饮用葡萄酒的人应该首先喝什么样的白葡萄酒，如何判断白葡萄酒的干度，应该给客人提供多凉的白葡萄酒，吃牛羊肉是否可以喝白葡萄酒。第17章介绍了十种令人愉快的品尝和鉴定白葡萄酒的练习。

## 第四部分 附录

当需要准确记住Bienvenues-Batard Montrachet（受欢迎的一混合品种的蒙特拉谢葡萄）如何发音，或其他许多白葡萄酒名称，在附录1：读音指南中很快能找到答案。附录2：词汇表汇集了本书中到处使用的所有技术术语的定义（希望能解释清楚，这样就不必经常翻到这部分），附录3：佳酿葡萄酒：佳酿年表，对白葡萄酒而言酿制年限是很短的，因为多数葡萄酒在酿制后不久就被买走，并很快消费掉。即便如此，你在买一瓶葡萄酒时可能总想看看酿制年限表。

## 本书中使用的图标



相信每位读者与作者一样都有他或她自己喜欢的葡萄酒生产厂商和葡萄酒。因为此书是由我们二人共同完成的，所以我们喜欢的葡萄酒及厂商数量至少是正常的两倍。你会发现我们喜欢的酒都标有这个图形的标识。



恐吓和势利会将人们对葡萄酒的乐趣一扫而光，当然除非你就是正在被恐吓的人（事实是：很抱歉，那天晚上我们很忙）。要除掉无知的假内行，就要了解这样的问题，即其他人想蒙蔽你的问题。这样的问题都标有这个图形的标识。



将葡萄酒与其他酒精类饮料区分开的重要因素之一就是



葡萄酒是进餐时的一种饮料。看到此图标便能发现，你正在读的葡萄酒就是专家建议的可与主食相配的酒。



一些人喜欢葡萄酒是因为他们喜欢葡萄酒的味道，而另一些人则是因为他们发现掌握葡萄酒知识具有挑战性。如果你属于这另一类人群，一定要读一读标有这个图形的幕后技术信息。



我们用此图标将各段做上标记，表示我们特别想让你记住这一点。这些内容常常是我们在本书其他地方提及过的，不过是重复。



便携式参考书的有限篇幅不允许我们按照随意的方式将白葡萄酒的各个方面介绍得十分详细，当某一特殊问题在标准规格的“阿呆系列”《葡萄酒》中已经涵盖时，我们就用该图标来提醒你到该丛书中找寻更详细的信息。



尽管我们努力使白葡萄酒尽可能的简易通俗，但错误、漏洞在所难免。请对本图标的警示保持警惕，以使你可以避开这些错误。



介绍其他种类的白葡萄酒的各种娱乐性的、有趣的或有用的地方都标有该图标。