

葡萄酒白酿漫谈

彭德华 曹建宏 编著

A free discussion about self-brewed wine



化学工业出版社

葡萄酒白酿漫谈

彭德华 曹建宏 编著



化学工业出版社

· 北京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒自酿漫谈/彭德华, 曹建宏编著. —北京:
化学工业出版社, 2010. 1
ISBN 978-7-122-06873-6

I. 葡… II. ①彭…②曹… III. 葡萄酒-酿造
IV. TS262. 6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第190190号

责任编辑: 彭爱铭
责任校对: 郑捷

封面设计: 武宽夫 关飞

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)
印 装: 化学工业出版社印刷厂
720mm×1000mm 1/16 印张10 $\frac{1}{2}$ 字数138千字 2010年1月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 28.00元

版权所有 违者必究

序

家庭自酿葡萄酒是近年来在民间兴起的新爱好。从历史发展的角度看，工业化和商业化社会之前的葡萄酒，通常都是小规模的家庭作坊式的，葡萄酒的酿造往往是利用能较为方便地购得到的原料，通过简单的手工或半机械加工的方式破碎葡萄，以自然发酵的方式将葡萄醪和葡萄汁发酵成葡萄酒。

现代人对食品质量和食品安全的要求和古人相比有了很大的不同，在希望保持自酿葡萄酒的乐趣和个性的同时，无论对综合品质，还是化学和微生物质量安全都提出了更高的要求。因此，在工业化或者信息化时代，虽然是自酿葡萄酒，但在信息的交流沟通、技术支持、安全检测等各个方面都有了前所未有的便利和更高的要求，这是家庭自酿葡萄酒在这个时代与过去时代相比核心的进步之一。

家庭自酿葡萄酒说容易很容易，但要酿得好也有很多的困难。与规模化的酒厂相比，无论是原料的可供应性、原料品种和品质的恒定性，设备条件和技术力量等各个方面，家庭自酿葡萄酒都存在一些天生的薄弱环节。此外，我国针对家庭自酿葡萄酒的服务条件还很缺乏，从适合家庭使用的微型酿酒设备，到小包装的酿酒专用酵母，以及家庭规模的澄清过滤设施，市场上都很难见到。而这些专门设计的设备和专用辅料，不仅能够让家庭葡萄酒酿得好，而且可以有更长时间的安全贮存，具有更好的食品和微生物安全性。

理论知识和工艺技巧的学习无论从哪个角度看都是重要的，不要认为从市场上买来了葡萄，放在容器里，可以自然发酵，葡萄酒就酿造出来了；也不要因为古代和近代的人们就是在简陋的条件下酿酒的，我们就可以理所当然地不去追求更多的东西，而将家庭自酿葡萄酒停留在原始的水

平。本书的作者彭德华先生，长期从事葡萄酒的生产和实践科研工作，在国内多个知名酒厂的建设、运行和管理过程中，积累了丰富的经验。他立足于规模酒厂的实践，用1年多的时间撰写了这本《葡萄酒自酿漫谈》，我想这样的视角不仅是前所未有的，而且对提升家庭自酿葡萄酒的品质和食品安全性大有裨益。

我国传统上民间就有酿酒的习俗，各地也有不少家庭自酿葡萄酒的实践。充分地交流和学习探讨，对更好地享受家庭自酿葡萄酒的乐趣，享受更好的葡萄酒产品都是重要的途径和不可或缺的环节，从这个角度说，彭德华先生的这本书很有价值。

马会勤

2009年9月于中国农业大学

前言

随着人民生活水平的不断提高，人们对健康重视的程度与日俱增，健康饮酒已成为时尚。这些年葡萄酒的生产、销售保持两位数增长，这是社会进步的反映，也是中西文化相互交融的必然结果。

葡萄酒酒度低，营养丰富，色、香、味俱佳，适量饮用，对于强身健体防治多种疾病有一定作用。健康咨询专家推荐的合理膳食中，葡萄酒作为一种绿色饮品名列其中，专家们认为成人每日饮用50 ~ 100mL（毫升）葡萄酒对健康有益。

市场上的葡萄酒名目繁多，价格不低。据调查，一瓶750mL中档的葡萄酒30 ~ 70元，甚至更高，而生产成本并不高，厂家利润不大，主要是各个中间环节层层加价，造成酒的零售价大幅提升。一些葡萄酒爱好者想自酿葡萄酒，既可丰富生活，愉悦身心，又可陶冶情操，享受美好生活，这是一种自饮自乐的非商业活动，应该予以鼓励。只有更多的中国人懂得了葡萄酒，掌握了葡萄酒的基本知识，葡萄酒发展才有坚实的基础。

作者曾多次品尝过自酿葡萄酒，大多为酒质不佳的甜葡萄酒，有的挥发酸偏高，有的口感不和谐，酸涩感、氧化感突出，有的乱加甜味剂、香精，破坏了葡萄酒的天然品质。这本科普读物的问世，是为了让葡萄酒爱好者掌握自酿葡萄酒的要点，同时以葡萄酒知识问答的形式，深入浅出地介绍了葡萄酒有关知识，不仅让普通消费者能亲手酿造出物美价廉的葡萄酒，而且使葡萄酒的知识得到了普及。

我国葡萄酒业发展过程中，在酿酒葡萄产区，葡萄酒庄不断涌现。这也是国外酿制优质葡萄酒的一种方式。这些酒庄的特点“小而精”，酒质优美，具有地域特色，售价不菲，适合高档消费者的需求。酒庄往往建在风景秀丽的绿树丛林中或与阳光、海域、沙滩相伴，建筑风格独特，集人

文景观、酒文化、生态旅游于一体，消费者通过参观酒庄，不仅得知美酒生产过程，也融入了悠久的酒文化与美丽的大自然之中。我国葡萄酒庄建设成功者有之，并且取得了很好的社会效益和经济效益。但有的酒庄建设不规范，甚至以“厂”代庄，酒质一般，没有自己的特色，冠之某某酒庄生产，以图提高酒的身价。作者提出了葡萄酒庄建设必须遵循的原则，并对原料、设备、酿酒工艺提出了严格要求，力求生产出高档优质葡萄酒。有雄厚资本，又能耐得寂寞，对葡萄酒情有独钟的朋友，可以投入葡萄酒庄建设中。

彭德华

2009.9

目 录



第一章 • 酿酒葡萄 / 1

- 1.1 葡萄的分类 / 2
- 1.2 酿酒品种葡萄 / 3



第二章 • 葡萄酒基本知识 / 23

- 2.1 葡萄酒的定义 / 24
- 2.2 葡萄酒的生成 / 24
- 2.3 葡萄酒的分类 / 25
- 2.4 葡萄酒的感官要求 / 26
- 2.5 葡萄酒的主要理化指标 / 27
- 2.6 葡萄酒主要理化指标述评 / 29
- 2.7 酒庄的建设 / 35
- 2.8 国内外著名的酒庄介绍 / 40



第三章 • 葡萄酒自酿 / 59

- 3.1 自酿对葡萄的质量要求 / 60
- 3.2 自酿葡萄酒所需器具与辅料 / 61
- 3.3 白葡萄酒的酿造 / 72
- 3.4 红葡萄酒的酿造 / 74
- 3.5 酒的灌装及其他操作说明 / 77



第四章 • 葡萄酒若干问题解答 / 81



第五章 • 葡萄酒的感官检验 / 139

- 5.1 葡萄酒感官检验的重要性 / 140
- 5.2 品评应具备的条件 / 140
- 5.3 感官品评 / 142
- 5.4 感官质量的评价方式 / 147



第六章 • 葡萄酒鉴赏 / 153

- 6.1 鉴赏者应该具备的素质 / 154
- 6.2 如何对葡萄酒鉴赏 / 157



参考文献 / 159

类余酒品 类大酒料品工... 类余酒品 类大酒料品工... 类余酒品 类大酒料品工... 类余酒品 类大酒料品工... 类余酒品 类大酒料品工...

第一章 酿酒葡萄

北京工大人... 酿酒葡萄... 酿酒葡萄... 酿酒葡萄... 酿酒葡萄...



酿酒葡萄... 酿酒葡萄... 酿酒葡萄... 酿酒葡萄... 酿酒葡萄...

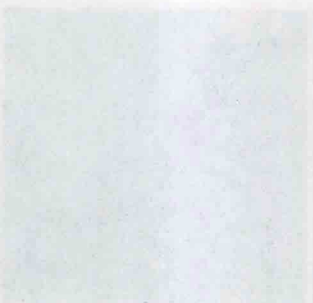


图 1-1-1 酿酒葡萄... 图 1-1-1 酿酒葡萄... 图 1-1-1 酿酒葡萄...

图 1-1-1



1.1 葡萄的分类

葡萄可根据其特点分为鲜食品种和加工品种两大类。这种分类是相对的，因为适于鲜食的某些品种如玫瑰香、龙眼，既可鲜食，也可以酿酒；而适于加工的品种如成熟度很高的意斯林、霞多丽、赤霞珠也可以鲜食。

鲜食品种葡萄一般果穗大，葡萄果粒也较大，皮较厚、汁多，有的因果胶含量较高，肉质紧密，用刀切割也不会流汁。这类葡萄成熟后，含糖不一定高，但含酸低，糖/酸比高，吃起来甜蜜蜜的，并具有耐贮运的特点。主要品种有玫瑰香、龙眼、巨峰、红地球、红提等。在我国鲜食品种葡萄栽培面积很大，遍及大江南北。

在加工葡萄品种中，还可以细分为酿酒品种、制干品种和制汁品种。制干品种葡萄无籽，含糖量在180g/L以上，且含酸低、颗粒较小，盛产于新疆的无核白、无核红等，是制干、鲜食的优良品种。而制汁品种以康可（Concort）类葡萄为主，是欧美杂交品种，有一种特殊的蜜香，如果糖酸适合，制备的葡萄汁甜蜜清爽，我国这类葡萄中以水晶白葡萄较佳。酿酒品种葡萄皮薄、颗粒小、糖/酸比较低、不耐贮运，只能在产地加工酿酒。



马尔贝克



美乐



赤霞珠

酿酒葡萄





玫瑰香



巨峰



红地球

鲜食葡萄



水晶



康可

制汁葡萄



无核白



无核红

制干葡萄

1.2 酿酒品种葡萄

全世界有8000多种酿酒葡萄，被广泛种植的只有100多种，有的品种具有当地人所偏爱的色、香、味，可以称之为地方品种，公认的酿酒名种葡萄如下。

白葡萄名种：霞多丽、琼瑶浆、白雷司令、长相思、白麝香、灰雷司令、白皮诺、米勒、白诗南、赛美容、贵人香等。

红葡萄名种：赤霞珠、品丽珠、蛇龙珠、美乐（梅鹿辄）、佳美、西拉、宝石、神索、歌海娜、黑比诺、增芳德、味尔多、弥生、桑娇维塞等。

一般酿酒葡萄品种：龙眼、玫瑰香、白羽、佳丽酿、白玉霓、晚红蜜、红玫瑰、华夫人（玫瑰蜜）、烟73、烟74、巴柯等。

1.2.1 品种介绍

1.2.1.1 白葡萄酒名种

(1) 霞多丽 (Chardonnay)



别名：查当尼、莎当妮。

起源与分布：欧亚种，原产法国，是酿制白葡萄酒的名种。主要在法国、美国、澳大利亚等国家栽培。我国最早于1980年由原西德引进河北沙城，以后又多次从法国、美国、澳大利亚引入。目前在河北、山东、陕西、新疆等地栽培。

该品种为法国勃艮第 (Burgundy) 地区酿制干白葡萄酒与香槟酒的名种，我国青岛、沙城都以它作为酿造高档干白葡萄酒原料，在华北、西北地区选择通风透光的丘陵山地，在加强树体管理，控制产量和及时防止病虫害的条件下，可获得优秀的品质。

酿酒特性：所酿之酒呈禾秆黄色，有奶酪、青苹果、柠檬香气与和谐的橡木香气，入口圆润，余味悠长，酒体丰满。

霞多丽白葡萄酒是白葡萄酒中极少数需进行苹果酸-乳酸发酵的酒种，并且通常在橡木桶中贮存一段时间，使它的香气和口味更加丰富和迷人。



(2) 琼瑶浆 (Traminer)

别名：特拉蜜

起源与分布：欧亚种，原产于奥地利，为欧洲中部古老名种之一，广泛分布于德国、奥地利、意大利等国，我国1980年由原西德引进沙城，目前在河北张家口地区、新疆、山东烟台、青岛等地都有栽培。该品种为古老的酿酒品种，果实含糖量很高。

酿酒特性：适于酿造干白葡萄酒与甜酒。所酿之酒酒香浓郁优雅，味舒愉快净，酒体丰满，典型性强。



(3) 白雷司令 (White Riesling)

别名：白里斯林

起源与分布：欧亚种，原产德国，是古老的酿造白葡萄酒名种，也是莱茵河畔 (Rhine) 和摩塞河畔 (Moselle) 的主栽品种。1980年从原西德引进河北沙城，1985年引入山东青岛、陕西丹凤，以后又多次从西欧引入。目前河北、山东、陕西和新疆都有栽培。

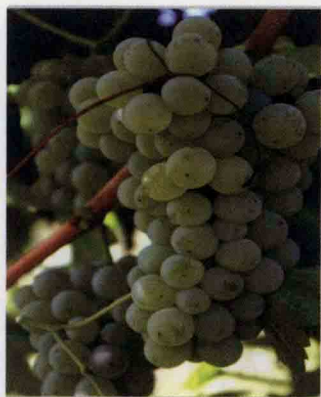
酿酒特性：该品种为德国栽培面积最大的白葡萄酿酒品种，是酿造干白葡萄酒的名种。在该酒酿造季节，人们走进发酵间，那浓郁、优雅带有清新的茉莉花香扑鼻而来，让人如痴如醉。

所酿之酒为淡黄绿色，澄清透明，有浓郁的果香，味柔细清爽，酒体丰满，余味好，典型性强。



(4) 长相思 (Sauvignon Blanc)

别名：索维浓



起源与分布：欧亚种，原产法国，是法国古老的酿酒名种。我国1980年从原西德引进河北沙城，20世纪80年代又多次从法国等国引进，目前在河北沙城、山东烟台、北京等地有栽培。

该品种是酿造干白葡萄酒的优良品种。适时早采亦可做高质量的“香槟酒”（起泡酒）的原料。

酿酒特性：所酿之酒酒香浓郁，味和谐柔细，典型性强。

（5）白麝香葡萄（Muscat Frontignon）

别名：白莫斯卡

起源与分布：欧亚种，原产于地中海东部沿岸，系麝香葡萄（Muscat）系统中最古老的品种之一，广泛分布于世界各葡萄产区，我国1955年从罗马尼亚引入，以后再从前苏联等国引入。

酿酒特性：该品种是酿酒、鲜食良种，是地中海沿岸国家重要的酿酒葡萄品种，由于含糖量高，是酿造名牌甜酒的主要品种，用其酿造的葡萄酒果香浓郁，酒体醇厚，余味悠长，典型性强。

（6）灰雷司令（Gray Riesling）

别名：雷司令、里斯林

起源与分布：欧亚种，原产德国。是德国古老著名的酿酒葡萄名种，世界很多地方均有栽培。我国1982年由西欧引进山东烟台。目前，山东、河北、新疆、陕西均有栽培。



酿酒特性：该品种为“雷司令”品系中的名种之一，可以酿制优质的干、半干、半甜、甜葡萄酒，德国的冰葡萄酒也是以它为主要原料。所酿干、半干酒为微黄带绿，香气浓郁，味柔细、清爽，余味悠长；所酿甜酒、冰葡萄酒为浅金黄色至金黄色，具有细腻优雅的热带水果香味，味甜爽舒愉，余味悠长，典型性强。目前河北沙城、山东烟台、青岛和新疆栽培较多。

(7) 白品乐 (Pinot Blanc)

别名：勃艮第、白比乐、大宛香等

起源与分布：欧亚种，原产法国，是灰品乐的芽变。为法国古老的酿酒名种之一。1956年从东欧引入，1980年后再次从法国引入北京、山东等地，目前，山东烟台、青岛和新疆地区均有栽培。

酿酒特性：所酿之酒色浅黄，澄清透明，柔和爽口，酒香浓郁，酒体丰满，具有“品乐”品系的典型性，也是酿造起泡酒（香槟酒）的良种之一。



(8) 米勒 (Muller-Thurgau)

别名：米勒·特劳多

起源与分布：欧亚种，原产德国。1882年由瑞士育种家米勒 (Muller) 在美国、德国用雷司令与西万尼 (Sylvaner) 杂交育成。我国1980年从原西德引进河北沙城，此后又从德国引进北京、河北、山东等地。

该品种为德国著名的酿造高档干白葡萄酒良种，因其产量高，品质好，近20余年栽培面积不断增加，已成为德国栽培面积最大的白葡萄品种。

酿酒特性：所酿之酒微黄带绿，香气完整，味醇和柔顺，酒体丰满，典型性强。



(9) 白诗南 (Chenin Blanc)



别名：百诗难

起源与分布：欧亚种，原产法国，是法国卢瓦尔河中部地区的酿酒良种。1980年从原西德引进河北沙城，1990年前后曾多次从法国引进。目前河北沙城、山东青岛、烟台和新疆等地，均有较多的栽培。该品种丰产，抗逆性强。

酿酒特性：该品种为著名的酿制甜白、干白、起泡酒和谐丽酒的名种，所酿之酒色泽浅黄，有浓郁的果香和酒香，微有杏仁香，味醇和协调，酒质肥硕，典型性强。

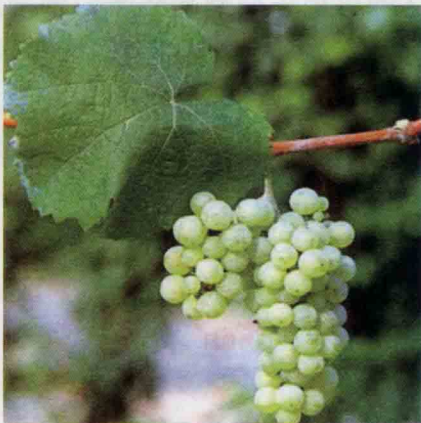
(10) 赛美容 (Semillon)

别名：赛米容、雪米浓

起源与分布：欧亚种，原产法国，是法国古老的酿酒品种。目前除法国、德国之外，智利、阿根廷等国均有较多的栽培。我国1980年从原西德引入河北沙城。20世纪80年代后，再次从法国、澳大利亚引入。

该品种是世界酿酒名种，在法国以它作为酿制“贵腐酒”的首选品种，它与索味浓混合酿制的甜酒具有很高的品质，同时也是酿制干白葡萄酒的优良品种。





酿酒特性：所酿之酒微黄带绿，香气完整，具似槐花蜂蜜的果香和浓郁的酒香，味醇和协调，柔细爽口。

(11) 贵人香 (Italian Riesling)



别名：意斯林、蕙斯林

起源与分布：欧亚种，原产意大利和法国南部，是古老的酿酒名种，广泛分布于欧洲中部。20世纪50～60年代从欧洲引进，目前在烟台、青岛和新疆等地有大面积栽培，其他产区也有栽培。适应性强，是我国栽培面积最大的白葡萄品种。