

X-IN WINE CLASS

葡萄酒课堂

丛书总编 / 李亦非 编著 / 范恒杏



广东省出版集团
广东人民出版社

X-IN WINE CLASS

葡萄酒课堂

丛书总编 / 李亦非 编著 / 范恒杏

广东省出版集团
广东人民出版社

· 广州 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒课堂/范恒杏主编. —广州: 广东人民出版社, 2009. 8

ISBN 978-7-218-06377-5

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

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第147736号

责任编辑	洪玉琴
封面设计	罗芳琴
责任技编	黎碧霞
出版发行	广东人民出版社 (广州市大沙头四马路10号)
印 刷	广州市恒远彩印有限公司
开 本	787毫米×1092毫米 1/16
印 张	13.75
字 数	220千
版 次	2009年8月第1版 2009年8月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-218-06377-5
定 价	68.00元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与出版社 (020-83795749) 联系调换。

【出版社网址: <http://www.gdpph.com> 电子邮箱: sales@gdpph.com】

图书营销部: 020-83781020 83790604 直销: 84343206



前言 PREFACE

本书对葡萄酒爱好者很有用，可以帮助他们奠定扎实的知识基础，让他们有信心在迷人的葡萄酒世界中探索得更远。葡萄酒是人类最远古、精奥和多样的酒类饮料，对它的学习和品鉴是永无止境的，本书能引导人们走出最初的几步。

人们——特别是初入门者——普遍认为，葡萄酒大都产自西方。但追溯它的历史时，会发现中国等国家的古文明中都有酿制葡萄酒的记录，这说明葡萄酒也是他们的历史和文明的一部分。

如今，很多中国人都对这种予人愉悦和健康的酒感兴趣，并希望学习相关知识。这在中国至少是文化的“重新发现”，而非引进全新的外来文化潮流。

中国的葡萄酒酿制业已长达几世纪，且显示出了可喜的潜质。比如，最近世界著名的拉菲酒庄宣布在山东蓬莱大辛店镇丘山山谷的葡萄园投资项目，这一决定就是对中国葡萄酒酿制业潜质的一个巨大肯定。

世界上最名贵的葡萄酒仍来自欧洲的传统区域，特别是法国和意大利，但值得注意的是，就算在西欧，也存在着很多种不同风格的葡萄酒，比如，西班牙的葡萄酒就同德国的截然不同。本书对这些经典区域的葡萄酒都有全面介绍。

随着葡萄酒从欧洲传统区域向外扩展，渐渐兴起了一些新的区域，有几个最成功的在温带地区，因此这儿被称之为“新世界”。其中新西兰最有潜质造出与经典的法国葡萄酒风格最相近的酒来。

还有一些区域，例如美国加利福尼亚、澳大利亚、智利和南非，它们气候更暖，既可以酿造出不同风格的高品质酒，也能生产不错的低端酒。另外，还有气候凉爽、更适合酿酒的地区，像阿根廷一样，它们也显示出了很大的潜能。

从此书内容和上文可看出，葡萄酒是一种不断创新和变化的产品。因此，学习和享受葡萄酒的过程中，无论是感兴趣的入门者，还是有经验的品酒专家，都永远不会感到厌倦。

祝学习和品鉴之旅愉快！

Simon Nash（西蒙·纳什）

西蒙·纳什系新西兰顶级酿酒师

目录

CONTENT

第一课 通向葡萄酒世界的后楼梯.....	1
The Path Toward the World of Wines	
1.1 遇见葡萄酒.....	2
1.2 美酒是怎样炼成的.....	7
第二课 酒标：葡萄酒的身份证.....	15
Label, the Decoder of Wine	
2.1 旧世界葡萄酒酒标.....	17
2.2 新世界葡萄酒酒标.....	19
第三课 葡萄品种：葡萄酒的风味坐标.....	23
Grape Varietals, the DNA Map of Wines	
3.1 红葡萄主要品种.....	24
3.2 白葡萄主要品种.....	31
第四课 品味旧世界.....	37
Taste Old World Wines	
4.1 法国：离天堂更近.....	39
波尔多：不只是传奇.....	40
勃艮第：遍地小葡萄园.....	45
香槟：为狂欢而生.....	51
法国五大名庄巡礼.....	57
4.2 意大利：挑战法国红葡萄酒.....	65
贝波山谷：产量最大的酿酒公司之一.....	73
4.3 德国：很白很“甜蜜”.....	75
4.4 西班牙：苏醒的勇士.....	80
Luzón酒庄：传统又现代.....	85

4.5 葡萄牙：脱掉古老的外衣·····	88
4.6 瑞士：好酒不出门·····	93
4.7 希腊：裹着葡萄酒香的民族·····	99
4.8 奥地利：葡萄酒像音乐一样让人兴奋·····	105

第五课 感受新世界·····109

Into the New World

5.1 新西兰：新世界的贵族·····	110
巴比：新西兰的“拉菲”酒庄·····	124
5.2 澳大利亚：最具远见的酿酒国·····	130
澳洲十大著名产区·····	136
5.3 智利：以天赐的优势进军高档市场·····	140
5.4 阿根廷：南美未来的主角·····	144
5.5 南非：明日红酒之星·····	149
5.6 美国：世界葡萄酒市场5%在加州·····	154

第六课 葡萄酒礼仪：只为更完美·····161

Wine Tasting Etiquette, for a Refined Experience

6.1 葡萄酒的品鉴·····	162
6.2 葡萄酒的保存·····	168
6.3 葡萄酒的侍酒·····	170

第七课 最佳搭档·葡萄酒与食物·····175

Best Partners · Food and Wine

7.1 葡萄酒的佐餐秘诀·····	176
7.2 葡萄酒与健康·····	180

第八课 与众不同的体验 · 葡萄酒电影	182
Extraordinary Experience · Wine-themed Films	
8.1 以葡萄酒为主题的电影	183
8.2 其他与葡萄酒相关的电影	189
第九课 红酒客搜吧	191
The Map of Wine Bars	
9.1 找爱 · 葡萄酒专卖店/酒窖	192
奇异庄园：新西兰葡萄酒连锁	192
富隆：身边的葡萄酒专家	193
骏德：引领葡萄酒饮用潮流	194
ASC：葡萄酒普及的推手	194
9.2 分享 · 角落里的红酒吧	195
广州：专业品酒寻知己	195
北京：私秘的典雅	197
上海：玩的的就是品位	199
附件一：各国葡萄酒的等级	202
附件二：各国葡萄酒酒标小说明	203
附件三：葡萄酒酿造的异同	206



第一课

通向葡萄酒世界的后楼梯

The Path Toward the World of Wines

本课导读

了解葡萄酒起源的故事，寻找通向葡萄酒世界的后楼梯，是进入葡萄酒世界的预习课程。葡萄酒在何时诞生？从原生的葡萄果汁到人工酿造的葡萄酒，过程是怎样的？本课将展现有关葡萄酒纵向发展的历程，揭开葡萄酒世界神秘而诱人的面纱。

1.1 遇见葡萄酒

1.2 美酒是怎样炼成的

1.1 遇见葡萄酒

Date with Fine Wines

追根溯源并不是一件容易的事，到现在，葡萄酒专家也不能确定最早的葡萄酒究竟是什么时候诞生的，但庆幸的是，葡萄酒诞生了。尽管众多相关资料都在肯定一个事实：早期葡萄酒被推崇并不是由于它饱含的芳香或入口时的优雅味道，而是它的功效。不过，我们仍然好奇，最早的葡萄酒究竟在什么时候，什么地点出现的？人类又是什么时候，什么起因发现并认识葡萄酒的？

葡萄酒：是发现，而非发明

对于葡萄酒，业内统一说法是：葡萄酒是发现，而非发明。也就是说，在人类认识葡萄酒之前，它就已经存在。据资料记载，考古学家曾考证，最早种植葡萄，用葡萄酿酒的地方，有可能是横跨高加索的地区，后来扩展到了地中海的东部边界并传至整个中东。麝香(Muscat)和西拉子(Syrah)被认为是现在各葡萄品种最古老的祖先，它们的名字即证明了有组织的葡萄种植起源于中东。



慢慢地，人类在生活中发现了葡萄酒，而且发现它对健康很有用。因此，早期苏美尔人和埃及人都把酿造葡萄酒的树称作生命之树，但究竟是埃及人从苏美尔人那里学会了葡萄酒酿造技术，还是正好反过来，这个问题在考古学领域一直争论不休，不过，这些并不妨碍葡萄酒的发展，这点从人类对葡萄酒的称呼上就可以看出来。



对葡萄酒的称呼随着时代的变迁

而变化。在《圣经》里出现的葡萄酒，西伯来语是jajin/yayin 或yain等形式，而在古希腊和拉丁语中分别成了woinos和vino。接着，又进一步被演变成为当今法语里vin和德语里的wein。有趣的是，对葡萄酒的称呼代表着人们对待葡萄酒的态度。后来，在人们称葡萄酒作yainu或wiyanas的时候，人们喝酒总是胆战心惊的，一边看着神和统治者的脸色，一边分得一些残酒；到了称呼葡萄酒为woinos和vino的时候，人们几乎可以尽情享受葡萄酒了——希腊人及后来的罗马人，已是毫无限制，把葡萄酒当水一样，渴了喝葡萄酒，饿了也喝葡萄酒。

与葡萄酒相遇

具体来说，人类真正遇见葡萄酒，需追溯到距今一万多年的远古时代。葡萄树比人类还早一步出现在这块大陆上，那时，在北纬30°~40°，树林里生长着野生的葡萄。偶然之中，人们发现葡萄挤榨后的汁水，和蜂蜜拌在一起味道非常美，这可以说是最原始的水果汁。但由于那个时代的食物保存方法非常简单，很容易发酵腐烂，何况是加了蜂蜜的葡萄汁。于是，葡萄果汁经过发酵变成了酒精饮料即葡萄酒。就是由于这偶然发生的事情，人类第一次与葡萄酒相遇。

关于与葡萄酒的相遇，还有一个“猿酒”的故事，说的是：有一只猿猴咬碎水果后，用唾液中的酶将其中的淀粉物质分解为糖，然后吐在树杈合适的凹陷处，放置几天使其发酵后吸饮。这个故事的真实性有待考证，但如果不是猿猴，而是猿人，那就说明在两三百万年前的远古时代，人类就已经开始了与葡萄酒的交往。不过，这属于一些组合的偶发事件，并不能证明人类就是由此开始饮用发酵饮料了。

相遇只属偶发事件，这个时候葡萄酒还是饮料。专家曾推断，人类首次真正酿酒大约是在一万年以前，在土耳其、黎巴嫩、叙利亚和约旦都发现了新石器时代(约公元前8000年) 积存的大量的葡萄种子，说明当时葡萄不仅仅用于吃，还被用来榨汁酿酒。不过，这些酒源自于野生葡萄，而真正种植葡萄，最早是在石器时代之后(约公元3000年)的艾美利亚（今格鲁吉亚境内）。

小知识：葡萄的成份及酒渣的妙用

葡萄梗 除了水和丹宁外，葡萄梗还含有不少钾，具有去酸的功能。葡萄梗集中处理当作肥料，可以改良土壤。

葡萄籽 内部含有许多丹宁和油脂。丹宁收敛性强，不够细腻，而油脂又会破坏酒的品质，所以在酿酒的过程中需避免弄破葡萄籽而影响酒的品质。葡萄籽的含油量也各不相同，约在12%~15%之间，压榨后再精制，成为一种极佳的食用油，葡萄籽油对软化血管壁、降低胆固醇有极大帮助。压榨后的葡萄籽饼，可先抽出丹宁，再作饲料用。

葡萄皮（渣） 含有丹宁和色素，这两物质在整个葡萄中所占的比例非常小，却因构成了红葡萄酒的特色和风味而显得十分重要。丹宁具有明显的涩味和收敛感，但其同时又是极好的抗氧化物质，能使葡萄酒被长久地保存。葡萄酒的颜色完全来自葡萄中的红色素。随时间的增加，色素也会因凝聚而沉淀酒中，因此，红葡萄酒的颜色会越放越浅。还可以将压榨后分离出来的皮渣收集在一起加以蒸馏，蒸馏出的酒也就是葡萄皮白兰地。皮渣经过处理后还可以用作饲料或肥料。

葡萄酒沉淀物 含有蒸馏酒精和酒石酸，再处理后的浑浊碎渣可用作肥料。

酒石酸 是葡萄酒在木桶中贮存时，逐步沉积在桶壁上的。以前用铁锤敲打使酒石掉落，但力度不均衡时，就会敲坏木桶，现在发明了一种喷沙法，用压缩空气喷射沙子，使桶壁的酒石被摩擦下来，这样就不会损坏木桶了。收集大量酒石，可以制造酒石和加工产品，循环再用。



关于这个时候的葡萄酒，还有个有趣的传说：有一次，贾姆西德国王为了尽可能生产出最多的葡萄汁，命令强行挤榨葡萄。

工匠们按照命令尽量把果皮、果茎一起挤榨出汁水，然后酿造出葡萄酒，但这样生

产出来的葡萄酒非常苦涩。贾姆西德喝了一口说：“这是毒药。”他让人把葡萄酒

壶扔掉了。正好有一个女奴不堪日常的艰辛劳作，企图自杀。她捡起国王扔掉的

“毒药”，猛喝了几口，结果反而变得精神起来。她想，这不行，还没有死！于是

便把壶里剩下的葡萄酒全都喝了下去。由

于平时日夜操劳，睡眠严重不足，这位女奴喝了葡萄酒后昏昏沉沉大睡了三天三夜。第四天早上醒来，她身心异常爽快，又恢复了生气。贾姆西德知道这件事之后说：“这真是药中之王。”后来，这成为“酒乃百药之王”说法的起源。



葡萄酒的现在时

到现在，酿制葡萄酒的技术已经相当成熟了，酿制优质酒变得比以往相对容易很多。这是因为，人们不断在失误后总结教训，逐步解决了过去存在的问题，从被动转为主动，并能更精确地控制酿酒过程。过去，一位酿酒师是从前辈那里习得酿酒工艺，当出现问题时，他只能通过和周边的朋友讨论来解决，顶多是到邻镇寻求帮助；而现在，作为专业的酿酒师不但是这方面的专家，拥有酿酒专业的学位，而且通过网上信息和行业杂志，他们还可以获得该领域内的一切可得经验。

酿出优质酒需要的不仅是专业知识技能，更需要对酒有感情、有耐力、有大量资金的投入和相对优秀的葡萄种植园区。酿酒并不简单的只是一项工作，它几乎是一种天生的爱好和才能，绝大多数的酿酒师都非常热爱这项事业。葡萄种植是农业活动，酿酒是工业过程，如今，最杰出的葡萄园庄主和酿酒师们早已

把这项事业升华成为一门艺术。

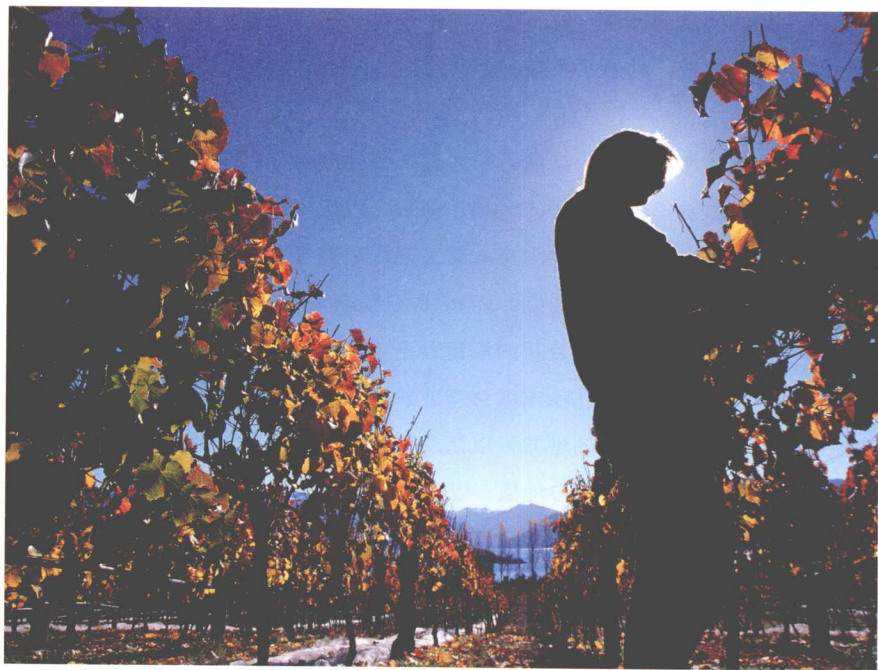
虽然酿酒技术在不断改进，但优异的天然环境依然是酿出有特色和风格的葡萄酒的首要条件，其次就是对葡萄酒的管理与监控。法国在1936年建立的AOC法定产区管制系统，不仅能有效管制葡萄酒的品质，同时也使各地区葡萄酒的特色和传统得以维持。这个理念得到其他国家的效仿，形成了西班牙的DOC和DO、意大利的DOC和DOCG等制度系统。这些制度确保了葡萄酒不会沦为大批量生产的工业化饮料。

近年来，许多新的葡萄酒出产国在品质和产量上都有惊人的发展。尽管它们没有欧洲厚重的葡萄酒历史，积累百年的经验，但它们有着独特的风格，口味很受市场欢迎，价格也相对实惠，逐渐成为欧洲葡萄酒业的竞争对手。也许，葡萄酒时代也将进入一个百花齐放、万家争鸣的时代。这个时候，你也许会想起一句歌词：在哪里，在哪里遇见你？

课后题：

1. 人类真正意义上遇见葡萄酒是什么时候？
2. 为什么有“酒乃百药之王”的说法？
3. 早期葡萄酒被推崇的原因是什么？
4. 葡萄种植是农业活动，酿酒是工业过程，为什么现在成了一门艺术？
5. 葡萄酒发展到现在是怎样局面？

本堂笔记：



1.2 美酒是怎样炼成的

The Secrets of Winemaking

在喝一杯美酒的时候，你可曾想到这杯酒是经过一个很长很复杂的过程——葡萄的种植、生长以及采摘、酿制、装瓶、保存等一整套工序才完成的？整个过程中，每个环节都是无法忽略的重要因素。除了在生长周期尽力地照顾好葡萄，以保证其良好收成外，还有影响葡萄酒品质的先天因素，如糖、酸、丹宁和色素，它们是由葡萄生长环境和条件所决定的。总的来说，葡萄酒，尤其是优质葡萄酒，是“天时、地利、人和”的产物。

影响因素一：纬度

葡萄种植生长是一年一周期。葡萄的生长对气候有特殊的要求，适合酿酒葡萄的种植范围为北纬 $32^{\circ}\sim 51^{\circ}$ 和南纬 $28^{\circ}\sim 44^{\circ}$ 。因为，若气候太热，葡萄会成

熟过快，酿成的酒酒精度足够，但口感很粗糙；而气候若太冷，葡萄则难以成熟，即使勉强成熟，其酿成的酒也会苍白无力，缺乏香气。

不同纬度的气候影响葡萄的品质。一方面，低纬度意味着早春和晚秋，这就给葡萄的生长和成熟提供了较长的时间，葡萄可以缓慢成熟，拥有足够时间孕育风味和芳香。另一方面，低纬度意味着高温，而高温能促使葡萄很快达到成熟所需的糖分，削弱其应有的酸度。而高纬度则夏季短，温度低。夏日每天较长的日照时间，有利于风味和芳香的培育，不过葡萄成熟的天数会减少。如果秋季温度转冷得太快，葡萄在秋末就会有成熟不了的风险。所以，早熟的葡萄宜种植在高纬度或相对较冷的地方，以延缓葡萄的成熟；晚熟的葡萄品种宜在低纬度或气候相对较暖和的地方种植，以保证有充足的时间让葡萄能顺利成熟。

影响因素二：气候

相对于纬度的影响，气候对葡萄酒的影响更为明显，而且纬度可以挑选，但气候无法控制。例如：法国勃艮第属大陆性气候，夏天温暖舒适，但时有冰雹侵袭，冬天则天气寒冷，如果年头雨水过多或天气太冷，就会影响葡萄的生长，所以不是每年葡萄都可以丰收；而香槟地区，处于北半球适合葡萄生长纬度的最北部以内，每年的平均气温是50°F（10°C），仅比能够让葡萄生长的年平均气温高1.5°C，有充足的阳光，但在夏天雨水很多，如果在晚春时节有霜冻，葡萄将受到损坏而减少产量。

影响因素三：土壤

著名的法律丛书《巴比伦塔木德经》中，曾讲述了奇怪的辨别土壤的方法。这种方法只在法国南部的勃艮第碰到过，那里的“胡利人品闻土地的味道，而贺魏泰人却像蛇一样在地上舔”。据说，喜多会的修士们在确定葡萄园的边界时都要品尝土壤。可见，土壤非常重要。

葡萄通常适宜种植在砾石、砂质、石灰质、火山岩和黏土等土质上，不同葡萄品种对土质的要求也不完全一样。葡萄的生长要求地表有较好的蓄热保温功

能，使温差大的夜晚能回吐白天的热量；土质还要有良好的排水性能，使雨水能顺利排掉，以免树根因浸泡在水中时间过长而烂掉；葡萄喜干燥，但并不是越干越好。另外，土质中的矿物质种类和含量对葡萄以及葡萄酒的风味也会产生影响。最好的土壤是：土地够贫瘠、不肥沃，排水性能强。

不同的酒庄，其土壤各有特色。例如，法国各产区的土壤也大相径庭：波尔多地区西部为沙砾土壤；东北地区的香槟境内为白垩土壤；北部地区的卢瓦尔河流域，在上游地区是为白垩石灰质土壤，在中心地区土壤为石灰石和石灰岩，在下游是富含砂石的丘陵地带；东南部地区的薄酒莱境内为花岗岩土壤；南罗纳河流的阿维尼翁境内多为大岩石。再譬如新西兰的葡萄酒产区：马尔堡产区为石质土壤；吉斯本产区为砂质和火山岩质的底层土壤；霍克斯湾产区为砾石土壤。

