

华文图景

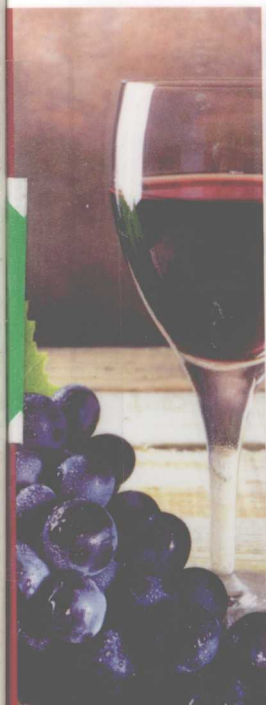
# 轻松品饮

# 葡萄酒

*Qingong*  
*Jingyin*  
*Futaojiu*

华文图景  
编

能识会品知礼仪 葡萄酒品饮高手一本通  
世界重要葡萄酒产区的代表名品及特色  
红酒 白酒 冰酒 起泡酒尽在掌握  
酒具酒标年份表 存放点酒配佳肴 样样精通



中国轻工业出版社

华文图景



轻松品饮

*iii*  
葡萄酒

 中国轻工业出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

轻松品饮葡萄酒/ 华文图景编. —北京: 中国轻  
工业出版社, 2010.1

(轻松生活)

ISBN 978-7-5019-7326-2

I. ①轻… II. ①华… III. ①葡萄酒—基本知识医学—基本知识  
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第174198号

责任编辑: 李 梅

策划编辑: 李 梅 责任终审: 张乃柬 封面设计: 曹 娜

版式设计: 曹 娜 责任校对: 吴大鹏 责任监印: 胡 兵

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2010年1月第1版第1次印刷

开 本: 889mm×1194mm 1/24 印张: 6.5

字 数: 130千字

书 号: ISBN 978-7-5019-7326-2 定价: 36.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

90213S1X101ZBF

## 葡萄酒——神的礼物

葡萄是美丽的，静止时它晶莹、纯洁，诱惑着人去浅尝，而经过压榨之后，葡萄汁像被赋予了灵魂，变成了令人销魂的玉液琼浆。葡萄是一种能够产生丰富味道的水果，苹果、香蕉、玫瑰甚至牛奶，香气撩人，所以，在一杯葡萄酒中我们可以品尝到很多种味道，这就是层次。

葡萄酒是一种有气质的酒，它的气质来源于层次、复杂度和不确定性，那种令人愉悦的口舌感受，充满了魔力。当你倾斜酒杯，仔细观察葡萄酒颜色的光影变幻，深深浅浅、朦朦胧胧，琢磨不定得让人心醉神迷……



# 1 第一章 常识篇

## 2 葡萄酒的产区

2 地理位置

2 土壤

2 气候

### 4 1.旧世界葡萄酒产区

4 法国

10 意大利

13 西班牙

15 德国

19 葡萄牙

### 20 2.新世界葡萄酒产区

20 美国

22 澳大利亚

24 南非

25 阿根廷

26 智利

28 新西兰

28 中国

## 32 葡萄酒的分类方法

32 1.颜色分类法

32 红葡萄酒



32 白葡萄酒

33 桃红葡萄酒

33 2.二氧化碳含量分类法

33 平静葡萄酒

34 起泡葡萄酒

34 加气起泡葡萄酒

35 3.含糖量分类法

35 干型葡萄酒

35 半干型葡萄酒

35 半甜型葡萄酒

36 甜型葡萄酒

36 4.酿造方法分类法

36 天然葡萄酒

36 特种葡萄酒

38 5.饮用方式分类法

38 开胃葡萄酒

38 佐餐葡萄酒

38 待散葡萄酒

## 39 葡萄酒的品鉴方法

39 1.开瓶

40 2.醒酒

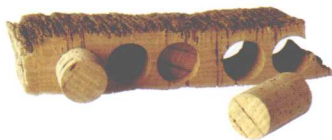
41 醒酒的原因

41 醒酒器的秘密

42 醒酒器出手法则

44 3.斟酒

44	4.观色
45	5.闻香
46	6.品饮
47	甜
47	咸
47	酸
47	苦
50	7.回味
51	8.鉴别
51	外观
51	气味
51	口感
52	9.点酒
53	不考虑特选酒
53	在有专业服务的餐馆求助侍者
53	价格至上
53	中餐配酒
54	试酒
54	再好的酒也只是一种饮料
<b>55</b>	<b>葡萄酒热点名词</b>
55	1.年份
56	2.年份表
59	3.陈年
62	4.酿酒葡萄
62	酿酒葡萄之红葡萄
64	酿酒葡萄之白葡萄



66	5.单宁
67	6.挂杯

## 69 第二章 品鉴篇

70	<b>红幔微醺</b>
	<b>红葡萄酒的品鉴</b>
72	1.红葡萄酒的品鉴
72	红葡萄酒之色
73	红葡萄酒之香
74	红葡萄酒之味
74	红葡萄酒之配餐
77	2.红葡萄酒的典藏
77	典藏环境
77	典藏年份
78	<b>清冽销魂</b>
	<b>白葡萄酒的品鉴</b>
80	1.白葡萄酒的品鉴
80	白葡萄酒之色
81	白葡萄酒之香
81	白葡萄酒之味
82	白葡萄酒之配餐
85	2.白葡萄酒的典藏
85	典藏环境
85	典藏年份
88	<b>醉卧桃花</b>
	<b>桃红葡萄酒的品鉴</b>
90	1.桃红葡萄酒的品鉴
90	桃红葡萄酒之色
91	桃红葡萄酒之香

- 91 桃红葡萄酒之味
- 92 桃红葡萄酒之配餐
- 93 2.桃红葡萄酒的典藏
- 93 典藏环境
- 93 典藏年份

## 94 齿间精灵 起泡葡萄酒的品鉴

- 96 1.起泡葡萄酒的品鉴
- 96 起泡葡萄酒之色
- 97 起泡葡萄酒之香
- 97 起泡葡萄酒之味
- 99 起泡葡萄酒之配餐
- 101 2.起泡葡萄酒的典藏
- 101 典藏环境
- 101 典藏年份

## 102 梦里冰瑰 冰葡萄酒的品鉴

- 104 1.冰葡萄酒的品鉴
- 106 冰葡萄酒之色
- 106 冰葡萄酒之香
- 107 冰葡萄酒之味
- 107 冰葡萄酒之配餐
- 108 2.冰葡萄酒的典藏
- 108 典藏环境
- 108 典藏年份

# 109 第三章 葡萄酒酒具及其用法

## 110 美酒美器之酒杯

### 110 1.选杯

- 111 红葡萄酒酒杯
- 112 白葡萄酒酒杯
- 115 桃红葡萄酒酒杯
- 115 起泡葡萄酒酒杯
- 116 冰葡萄酒酒杯
- 116 2.用杯
- 116 3.养杯

## 119 美酒美器之开瓶器

- 119 1.专业的葡萄酒开瓶器
- 119 单杆手旋式开瓶器
- 119 杠杆式开瓶器
- 119 气压式开瓶器
- 120 电动式开瓶器
- 120 2.常用的葡萄酒开瓶器
- 120 古典型开瓶器
- 120 侍者型开瓶器
- 120 插片式开瓶器
- 120 兔耳型开瓶器
- 121 套筒式开瓶器
- 121 翼型开瓶器
- 121 座台式快速型开瓶器

## 123 美酒美器之酒标

- 123 1.酒标的常识
- 125 葡萄品种
- 125 酒的产地
- 125 收成年份
- 125 酒的分级
- 125 装瓶地点
- 125 酒厂名字
- 126 产酒国名
- 126 酒精浓度



- 126 酒的净含量
- 126 特殊保存限制
- 126 2.酒标收藏方法

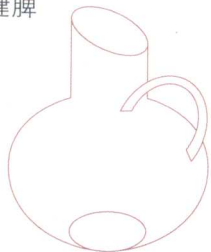
## 128 美酒美器之其他

- 128 1.箔片刀
- 128 2.酒塞
- 129 3.导酒器
- 129 4.冷酒器
- 129 5.酒架
- 129 6.吐酒桶

## 131 第四章 葡萄酒与健康

### 132 葡萄酒的营养与保健

- 133 1.传统医学对葡萄酒的认识
- 134 2.现代科学对葡萄酒的肯定
- 134 3.葡萄酒的有益成分
- 135 酒精
- 135 水
- 135 糖和甘油
- 136 酸
- 136 单宁和色素
- 136 白藜芦醇
- 137 4.葡萄酒的保健作用
- 137 1.开胃健脾



- 137 延缓衰老
- 137 镇静安神
- 139 防治心血管疾病
- 139 预防老年病
- 139 防止癌细胞形成

### 140 葡萄酒与美容

- 140 1.葡萄酒美容原理
- 140 2.葡萄酒美容方法及功效
- 140 清洁面部
- 141 去皱嫩肤
- 141 收敛消炎
- 141 醒肤亮肤
- 141 去皱紧肤
- 141 减压润肤

### 143 葡萄酒与健康佳肴

- 143 1.鸡肉蘑菇奶油意大利面
- 144 2.葡萄酒蒸鲑鱼
- 144 3.琵琶豆腐
- 145 4.贵妃醉鸡
- 145 5.红酒醉雪梨
- 146 6.红酒蜜汁牛排

### 147 饮用葡萄酒的 注意事项

- 147 1.过量酒精对人体有害
- 147 饮酒过度易得酒精性肝硬化
- 147 女性更易醉酒
- 148 2.如何正确饮用葡萄酒
- 148 喝酒不忘喝水
- 148 饮酒要适量
- 148 饮酒应佐餐





## · 第一章 常识篇

### *Diyizhang Changshipian*



P2/葡萄酒的产区



P32/葡萄酒的分类方法



P39/葡萄酒的品鉴方法



P55/葡萄酒热点名词

## 葡萄酒的产区

目前，世界上约有50多个国家和地区种植葡萄以用于酿制葡萄酒，种植面积正在不断扩大。葡萄酒产地主要集中在欧洲，近70%的葡萄产区在欧洲，欧洲葡萄酒产量约占世界葡萄酒总产量的80%。

葡萄种植对自然条件有一定要求，主要是地理位置、土壤、气候三个方面原因决定了葡萄产区绝大多数在欧洲。

### 地理位置

世界范围内，葡萄园主要分布在北半球的北纬20~52度之间，及南半球的南纬20~40度之间，并且大部分葡萄园分布在北半球。

### 土壤

葡萄可以生长在各种土壤中，但不同的土壤条件对葡萄的生长有不同的影响。葡萄喜欢微酸性的、通透性好的沙质土壤，土壤的酸碱度pH最好为6~6.5，土壤的湿润度较好，利于葡萄的生长。

### 气候

气候因素是葡萄品质好坏诸多因素中最重要的部分。光照、温度、降水等天气条件影响着葡萄的甜度、含水量等，因而直接影响葡萄酒的品质。葡萄喜光，给葡萄搭架、对葡萄进行整形修剪都是为了使葡萄获得充足和合理的光照。温度是影响葡萄生长和结果的最重要因素。另外，降水量的多少和季节分配也非常影响葡萄的生长。



适合葡萄生长的土壤(逢袋拍摄)

葡萄酒起源于高加索山脉，那里的考古发现证明，人类酿造和饮用葡萄酒已有7000年历史。英国著名葡萄酒作家Mr.Huge Johnson在其畅销全球的名著*World Atlas of Wine*中，将所有葡萄酒生产国家分为“旧世界（Old World）葡萄酒”，与“新世界（New World）葡萄酒”。

“旧世界”酿造葡萄酒的历史比较久远，以欧洲三大产酒国法国、意大利和德国为代表。法国是世界第一大葡萄酒生产国和出口国，名酒多；意大利产量丰；德国以白葡萄酒名酒著称，拥有最好和最贵的名酒。而“新世界”是在哥伦布发现新大陆并将葡萄引种到南美洲后才开始酿造葡萄酒，包括美国、加拿大、澳大利亚、新西兰和南非等国家，这些国家酿造葡萄酒的时间不长。

新世界与旧世界最大的区别在于酿造工艺。旧世界的酒一般用传统的酿造工艺，注重葡萄酒本味，具有酸涩的口感；新世界使用现代技术，更注重葡萄酒的香醇，果香比较突出。

旧世界与新世界诸多差异的背后是两种思维和两种文化的不同。

### 旧世界与新世界的不同

旧世界	新世界
采用自然预防酿造法	采用修正矫制酿造法
在法国，法律规定酒农不能在葡萄生长过程中对葡萄秧浇水，施肥次数应尽量控制在最少。法国人认为人工的痕迹越少，越证明葡萄酒的珍贵，葡萄酒是“上帝的礼物”，是自然的产物，天成为贵。	在新世界，一株葡萄树大约可产一公斤的葡萄，酿出半公斤的葡萄酒，浇水、施肥没有规定得非常严格，他们更相信聪明的“人为”更能体现智慧的成果。
旧世界的酿酒师很执著，特别是法国的名庄，仍然坚持严格的葡萄酒酿制工艺，他们更推崇手工艺，手工采摘葡萄，在年份不好的时候，甚至不出正牌酒，以保证其最高的品质。他们的酿酒哲学是每年都保留葡萄酒独特的个性。	新世界大胆地对酿酒工艺进行创新，加入了更多科技成分，使用新技术使葡萄酒达到更好的平衡。无论葡萄收成如何，新世界的葡萄庄主们都会利用他们的新办法来使葡萄酒达到一定的品质标准。他们的酿酒哲学是每年都保持恒定的品质。
酒质过于浓郁，需数年小心存放（对温度、湿度有严格要求），熟成后才能饮用。	低温发酵增加果香，即开即饮，瓶内保存期不长，芳香分子容易随温度增加而失去。



成熟季节的葡萄园美景

## 1. 旧世界葡萄酒产区

旧世界是指那些位于欧洲的传统葡萄酒生产国家，像法国、意大利、德国、西班牙、葡萄牙以及匈牙利、捷克、斯洛伐克等东欧国家。



↑ 法国主要葡萄酒产区示意图

### 法国

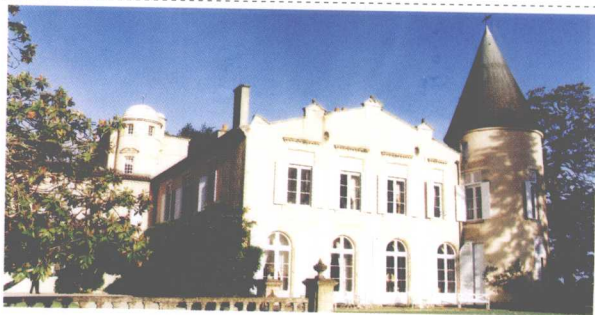
法国葡萄酒的产量仅次于意大利，质量却在全世界堪称经典，其葡萄酒出口量一直位居世界第一。法国各主要产区由于葡萄品种、当地文化及气候条件的不同而各有特色，其葡萄种植和酿制均有严格的管理和限定。法国有多个各具特色的葡萄酒产区和众多世界著名的酒庄以及各酒庄生产的名酒，对葡萄酒的研究、评级等也非常完备，保证了法国葡萄酒长久不衰的国际声誉。

### 波尔多产区

波尔多产区位于法国西南部，一条波尔多河把波尔多地区分成两半，一般好酒多出右岸，是

#### → Lafite

拉斐 (Lafite) 酒庄是1855年波尔多葡萄酒评级时的顶级葡萄酒庄之一，连同奥比昂酒庄、拉图酒庄、玛歌酒庄及1973年入选的木桐酒庄，并称波尔多五大名庄。拉斐酒庄被认为是“五大”中最典雅的。拉斐酒庄酿酒始于18世纪，法国国王路易十五称拉斐为“国王之酒”，深受凡尔赛宫的宠爱。拉斐拥有传奇般的故事，像拉斐的酒一样引人入胜。





←Chateau HautBrion

奥比昂 (Chateau HautBrion) 酒庄是波尔多最古老的酒庄，它始建于1525年，由法国贵族蓬塔 (Pontac) 家族所有。奥比昂位于波尔多吉伦特河左岸的佩萨克 (PessacLeognan) 地区，这里的土壤遍布大小砾石和卵石，排水性极好。酒庄的葡萄园种植了三种红葡萄品种，赤霞珠、美乐和品丽珠，另外种植两种白葡萄，赛美蓉和长相思。出产正牌酒奥比昂和副牌酒巴昂斯，白葡萄酒白奥比昂。在1855年，这个著名的波尔多酒庄以长久以来的品质、名望和价格，被拿破仑三世评为一等酒庄，这是当年 (1855) 红葡萄酒分级时唯一一个左岸梅克多地区 (传统优秀产区) 以外的酒庄。

世界上出产最多优质葡萄酒的产区，这是由它得天独厚的地理位置决定的。在这一产区有五个顶级酒庄，分别是拉斐、拉图、玛歌、奥比昂和木桐。波尔多产区中最有名的五大产区是：梅克多、圣永达美利安、庞马鲁、格拉夫、苏玳。



←Margaux

玛歌 (Margaux) 酒庄位于波尔多酒区的梅多克充分产区，气候土壤条件得天独厚。葡萄园面积87公顷，其中78公顷种植葡萄，产量很小。平均葡萄树龄为35年。葡萄品种以赤霞珠为主，占75%左右。玛歌酒庄以红葡萄酒为主，有少量白葡萄酒。正牌酒为玛歌酒庄，副牌酒为“红楼” Pavillon Rouge。



→La tour

拉图 (Latour) 酒庄是1855年波尔多葡萄酒评级时的顶级葡萄酒庄之一。“拉图”latour在法文里是“城楼”的意思，酒庄的标志就是一头雄狮骑在城楼上。因为拉图的位置曾于1378年建城堡，俯瞰吉伦特河口，战略位置重要，历来为兵家必争之地。英法百年战争时这里曾发生过战役。原城楼是两层方型石塔，现已不存在了，现在我们通常看到的拉图酒庄的圆形城堡照片，其实是17世纪兴建的信鸽楼。

### 法国葡萄酒分为四个等级

#### 日常餐酒 (Vin de table)

用来自法国单一产区或数个产区的酒调配而成的酒。这种酒是法国大众餐桌上最常见的葡萄酒，价格比较低廉。

#### 地区餐酒 (Vin de pays)

由最好的日常餐酒升级而成。其产地必须与标签的特定产区一致，而且要使用被认可的葡萄品种。最后，还要经过法国国家葡萄酒行业管理局核准的品酒委员会核准。

#### 优良地区餐酒 (V.D.O.S.)

等级位于地区餐酒和法定地区葡萄酒之间。这类葡萄酒的生产受到法国原产地名称管理委员会的严格控制。

#### 法定产区葡萄酒 (A.O.C.)

法国葡萄酒最高级别，主要出口外销。这种葡萄酒使用的葡萄品种、最低酒精含量、最高产量、葡萄酒的培植方式、修剪以及酿酒方法等都受到最严格的监控。只有通过法国原产地名称管理委员会分析和化验的法定产区的葡萄酒才可获得A.O.C.证书。正是这种非常严格的规定才确保了A.O.C.等级的葡萄酒始终如一的高贵品质。

## 法国葡萄酒的常识

### 波尔多与勃艮第红酒的区别

波尔多和勃艮第是法国的两大葡萄酒产区，这两个产区名庄遍地，却各不相争，应为波尔多以产浓郁型的红酒著称，而勃艮第则长于生产清淡型红酒和清爽典雅型白酒。记住这一个小秘密，在选择法国酒的时候就更加心中有数了。

### 正牌酒和副牌酒

当由于气候等自然条件，名酒庄葡萄汁品质达不到酿造正牌酒标准时就用以酿制副牌酒，副牌酒具有该酒庄特色，浓郁程度和复杂性不及正牌酒，但价格实惠。区分正牌、副牌酒比较容易，同一酒庄的酒，正牌酒和副牌酒的包装不同，购买时可通过询问确认。

### 列级酒庄

列级酒庄是对酒庄进行分级，而不是对葡萄园进行分级，它不考虑酒庄是否易手，是否还是保留了原有的品质。而法国的大多数产区，如勃艮第产区和香槟产区是针对葡萄园进行分级，这样的分级方法才是真正考虑了自然和土地特点。所有这些进入酒庄分级的酒庄都称为“列级酒庄”，在酒标上能够看到“GrandCruClasse”的字样。

### 勃艮第产区

勃艮第产区位于法国中部，盛产优质红、白葡萄酒，与波尔多、香槟和卢瓦尔河谷产区齐名。本区由南至北还可划分为莎布利、夜坡、邦内坡、莎隆内坡、马孔内和薄娇莱六个产区。

### 香槟产区

香槟产区以出产起泡葡萄酒闻名于世，是法国最北边的产区，位于巴黎东北方200公里处。同时这里出产的香槟酒以多样性和细腻优雅的格调而与众不同。香槟（Champagne）原是法国起泡葡萄酒的译音，中国20世纪90年代以香槟统称当时的起泡白葡萄酒，中国加入《保护工业产权巴黎公约》后停用。

### 卢瓦尔河谷产区

位于法国中部，是法国的避暑胜地，这里城堡林立，风景如画，盛产品质优的葡萄酒，其中以白葡萄酒最为突出。

法国波尔多伊甘堡葡萄酒庄园宁静的田园风光(逢岱拍摄)





