



葡萄酒：流淌的文化

Wine: Flowing Culture

文含 著



中信出版社 CHINA PRESS



葡萄酒：流淌的文化

Wine: Flowing Culture

文 含 著

中信出版社
CHINA CITIC PRESS

北 京

图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒: 流淌的文化 / 文含著. —北京: 中信出版社, 2011.12

ISBN 978-7-5086-2961-2

I. 葡… II. ①文… III. 葡萄酒—基本知识 IV. TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第 157332 号

葡萄酒: 流淌的文化

PUTAO JIU: LIUTANG DE WENHUA

著 者: 文 含

策划推广: 中信出版社 (China CITIC Press)

出版发行: 中信出版集团股份有限公司 (北京市朝阳区惠新东街甲 4 号富盛大厦 2 座 邮编 100029)
(CITIC Publishing Group)

承 印 者: 北京通州皇家印刷厂

开 本: 880mm × 1230mm 1/32 印 张: 4 字 数: 72 千字

版 次: 2011 年 12 月第 1 版 印 次: 2011 年 12 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5086-2961-2 / G · 726

定 价: 36.00 元

版权所有 · 侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页, 由发行公司负责退换。

网 站: <http://www.publish.citic.com>

投稿邮箱: author@citicpub.com

服务热线: 010-84849555

服务传真: 010-84849000



第一部分 | 初识

- 第一个喝葡萄酒的可能是小鸟 003
- 葡萄酒是一种碱性的酒精饮料 004
- 全世界哪里出产葡萄酒 005
- 你要知道的葡萄酒分类 006
- 葡萄酒的灵魂——葡萄品种 009
- 好酒要有好气候——葡萄园理想的气候条件 010
- 葡萄酒标上的年份数字说明什么 011
- 好葡萄酒来自贫瘠的土壤 012
- 什么是有机葡萄酒 013
- 如何摘葡萄也会影响葡萄酒的品质 014
- 只要葡萄不要梗 015
- 葡萄汁是怎么变成葡萄酒的 016
- 调配的葡萄酒一定不好吗 017

第二部分 | 品味

- 三分钟学品酒 喝得出来还要说得出来 021
- 朋友过生日送什么酒好呢 039
- 商务宴请选哪款葡萄酒 041
- 每天晚上喝一杯红葡萄酒有什么好处呢 043
- 适合夏天喝的葡萄酒 045



餐后适合喝什么酒 046

我喜欢微甜的葡萄酒 047

庆祝节日的葡萄酒 048

第三部分 | 赏鉴

什么葡萄酒值得收藏 053

享誉世界的葡萄酒 057

柔和优雅的法国葡萄酒 059

意大利葡萄酒怎么那么复杂 060

西班牙有什么特色的葡萄酒 065

德国只产甜葡萄酒吗 069

果香浓郁的澳大利亚葡萄酒 070

曾经打败法国的美国葡萄酒 071

南非也是一个葡萄酒出产国 073

我想送国外的朋友一瓶中国葡萄酒 074

第四部分 | 拮选

桃红葡萄酒好喝么 077

我不懂酒，选什么酒好呢 077

冰酒是不是很珍贵 078

什么是贵腐葡萄酒 079

有什么酒像香水一样芬芳 080

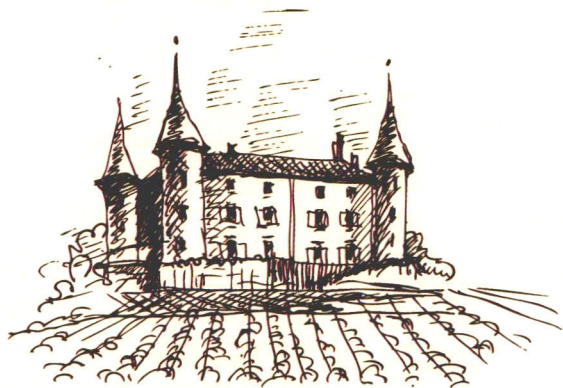
侍酒礼仪和葡萄酒小知识 081

食物搭配 113

精品酒具 120

第一部分

初识



Wine & Living Culture



第一个喝葡萄酒的可能是小鸟

让我们回到几万年前，在一个干爽的秋天，一阵风吹过，一颗葡萄从葡萄树上落下，表皮裂开，皮上的酵母随之进入，大概过了 2~3 周，葡萄里面的一部分葡萄汁已经转变成了酒精，一只小鸟吃下了这颗葡萄，有一点醉意。这就是世界上最早的葡萄酒的由来，真正大自然的恩赐。

历史上最早有关于葡萄种植的记载出现在圣经上。诺亚带着飞禽走兽们走出方舟后，便开始耕作土地，并种植了一个葡萄园。古埃及人最早以图画的方式记录了酿造葡萄酒的过程，他们已经完全掌握了酿造葡萄酒的技术，并且注意到了不同葡萄酒所具有的不同特质，还发明了最初的修剪葡萄枝的方法。在当时，葡萄酒并不是谁都可以享受的，它仅供给于祭祀和皇室成员，当代所谓的“葡萄酒侍酒师”已经在古希腊出现。

早期，葡萄酒仅仅被当作一种很单纯的含有酒精的饮料。



休·约翰逊 (Hugh Johnson) 的书中曾写到：“葡萄酒最初引起人们的注意，既不是因为它散发出的酒香，也不是因为那紫红色液体在口中悠长的美妙回味，而是饮用了葡萄酒之后那奇妙的感受。”

葡萄酒中的酒精不仅能够给人带来这种迷幻的感觉，也能起到杀菌消毒的作用，葡萄酒还可以给打仗的战士增添勇气。葡萄酒的诸多好处，使它很快成为了当时最畅销的贸易货品，希腊利用它换取稀有金属，而罗马则利用它换取奴隶。

葡萄酒是一种碱性的酒精饮料

根据国际葡萄与葡萄酒组织 (International Office of Vine and

Wine，简称OIV）的规定，葡萄酒只能是破碎或未破碎的新鲜葡萄果实或葡萄汁经完全或部分酒精发酵而获得的饮料。从这个官方的定义我们可以看出：1. 酿造葡萄酒的原料只能是葡萄，葡萄酒中的成分应该均为葡萄发酵的自然产物，葡萄酒的香气和风味并非人工添加；2. 葡萄酒归根到底是一种饮料，并且含有一定量的酒精（通常不超过 15%）。

全世界哪里出产葡萄酒

世界上大约有三分之一葡萄酒产于欧洲，主要的出产国是意大利、法国、西班牙、葡萄牙和前苏联国家。欧洲以外的主要产酒国家有美国、智利、澳大利亚、新西兰、阿根廷和南非，而中国不久的将来会成为葡萄酒的生产大国。

每个葡萄酒出产国都有适合酿酒葡萄生长的气候条件，葡萄产区一般都位于南北纬 30°~50° 之间的气候带。

大多数葡萄酒出产国都生产不同类型的葡萄酒，但是每个国家或产区都有自己特色的葡萄品种和酒品，比如波尔多的多品种混酿红葡萄酒，主要用赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、美乐（Merlot）、品丽珠（Cabernet Franc）、小维度（Petit Verdot）等品种，勃艮第的黑皮诺（Pinot Noir）红葡萄酒，香槟区的起泡



酒，新西兰的长相思（Sauvignon Blanc）白葡萄酒，阿根廷的马尔贝克（Malbec），澳大利亚的西拉子（Shiraz），智利的卡曼纳（Carmenere），南非的皮诺塔吉（Pinotage），美国的金粉黛（Zinfandel）等等。

你要知道的葡萄酒分类

生活中能够遇到的葡萄酒形形色色，五彩缤纷。为了让大家对葡萄酒有一个准确的了解，我们按照葡萄酒的不同属性，对葡萄酒进行分类：

按颜色分类：

红葡萄酒 红葡萄酒的颜色来自于葡萄皮和葡萄汁的浸渍，可分为紫色、宝石红、石榴红等。

桃红葡萄酒 桃红葡萄酒的颜色类似粉红色或三文鱼色，近年来桃红葡萄酒在国际市场上颇为流行。

白葡萄酒 用白葡萄或红葡萄直接压榨后去皮发酵而成，酒色分为柠檬黄、金黄色、琥珀色等。

要注意的是，红葡萄酒和桃红葡萄酒的颜色来自于葡萄酒酿制过程中红葡萄皮和葡萄汁的接触，葡萄皮在葡萄汁中浸泡的时间越长，得到的葡萄酒颜色越深，酿酒师可以通过控制葡萄皮和葡萄汁接触时间来控制葡萄酒的颜色，接触时间足够长（比如两至三周）就会得到红葡萄酒，如果接触时间只有一至两天，我们就可以得到颜色较浅的桃红葡萄酒，有些酿酒师则使用红葡萄品种，并通过直接压榨的方法得到白葡萄酒（过程中避免红葡萄皮和葡萄汁接触）。

按糖分含量分类：

干型葡萄酒 就是我们常说的干红干白。干型是指葡萄汁中的糖分几乎完全转化成了酒精，残糖含量在4克/升以下，口中察觉不到糖的甜味，所以干是甜的对立而已。

干型酒是世界市场主要消费的葡萄酒类型。由于糖分极低，干型酒把葡萄品种的风味体现得最为充分，因此对于干型酒的品评



成为了鉴定葡萄品种和酿造工艺优劣的主要依据。

中甜葡萄酒 味略甜，是日本和美国消费较多的品种，在中国也很受欢迎，比如卢瓦尔河安茹产区的桃红葡萄酒。中甜葡萄酒继续细分为半干葡萄酒和半甜葡萄酒，半干葡萄酒的含糖量在4~12克/升，半甜葡萄酒的含糖量为12~45克/升。

甜型葡萄酒 葡萄酒含糖量超过45克/升，口中能感到明显的甜味，比如加拿大的冰酒。

按是否含有气泡分类：

静止葡萄酒 简单来说，打开后没有气泡的葡萄酒，这是平日里最常见的葡萄酒类型。

起泡葡萄酒 瓶中含有大量的二氧化碳（例如高于3.5个大气压），常见的有香槟酒。

以上各种分类方式不是孤立存在的，可以有各种组合，最常见的干红葡萄酒就是含糖小于4克/升，颜色为红的葡萄酒，下次去找找中等甜度的桃红起泡酒吧！

按酿造方法分类：

除常规葡萄酒外，还有两种使用特殊酿造方法的葡萄酒：

加强型葡萄酒 在天然葡萄酒中加入蒸馏酒，形成酒精度在15~22度的葡萄酒，如葡萄牙的波特（Port）和西班牙的雪利（Sherry）。

葡萄蒸馏酒 以葡萄为原料，经过发酵后得到原酒，再对其进行蒸馏处理而成，通常酒精在 40 度以上。例如法国干邑白兰地（Brandy）。

Tips：酿葡萄酒的葡萄很难吃吗？

经常听到身边人说用来酿酒的葡萄很难吃，因为不好吃才拿去酿酒……如果有机会在葡萄成熟的时候去葡萄园参观，你会发现用于酿酒的葡萄和我们平时吃的葡萄是不同的。葡萄有很多种，有的适合鲜食（比如红提，果粒超级大，多汁，香甜），有的适合制作葡萄干或者制作葡萄汁。用来酿酒的葡萄一般果粒小而且皮厚籽大，对于吃葡萄吐葡萄皮的人，这跟嗑瓜子时碰到小粒的油葵一样，但是酿酒葡萄有更多的香气和风味物质，成熟后仍能保持恰当的酸度，至于好不好吃还真得看每个人的口味了。

葡萄酒的灵魂——葡萄品种

适合酿酒的葡萄品种大部分都是欧亚种葡萄（*Vitis vinifera*）。世界上可以酿造葡萄酒的欧亚种葡萄有 3000 多种，葡萄的种植主要取决于当地的土壤和气候条件，经过当地人的努力已经形成了各自独特的栽培传统。



有少数的葡萄品种经过多年的酿酒实践，证明其具有生产高档葡萄酒的潜力，我们称这样的品种为“贵族”品种，这样的品种种植于新的地区时，也能酿造出质量上乘的葡萄酒。下面是贵族品种和它们的传统产区：

白葡萄：雷司令（Riesling）——莱茵高地区（Rheingau）/阿尔萨斯（Alsace）

霞多丽（Chardonnay）——勃艮第（Burgundy）

长相思（Sauvignon Blanc）——波尔多（Bordeaux），
新西兰的马尔伯勒（Marlborough）

红葡萄：赤霞珠（Cabernet Sauvignon）——波尔多（Bordeaux）

美乐（Merlot）——波尔多

黑皮诺（Pinot Noir）——勃艮第

西拉/西拉子（Syrah/Shiraz）——北隆河（Northern Rhone），澳大利亚（Australia）

葡萄品种具有由遗传特性决定的品质和特性，种植在不同的产区都能表现出自己的品种特色。

好酒要有好气候——葡萄园理想的气候条件

如果存在理想的气候条件，那么就应该拥有足够的降水和温

度保证葡萄生长和果实成熟。另外，还要有跟葡萄生长各个阶段相适合的天气。理想的气候条件要求：

冬季 寒冷，葡萄是需要冬眠的植物，寒冷的冬季可以抑制葡萄树的生长，让它们好好的休息。葡萄需要适当的霜冻控制疾病，但是霜过重又会冻死葡萄树。还要有足够的雨水保持土壤的湿度。

春季 温暖潮湿，适量的雨水促进葡萄树的苏醒。

夏季 开花期需要温暖稳定的天气，而后需要炎热的天气且光照充足，但是也要有适量的雨水保证葡萄浆果的生长。

秋季 干旱少雨保证葡萄的成熟，过多的雨水会让葡萄果实中的风味物质被稀释，甚至让葡萄腐烂减产。

葡萄酒标上的年份数字说明什么

对于大多数地区来说，每一年的天气条件，特别是日照、温度、降水量会发生一定的变化，而且在有的年份还会出现灾





害性天气，甚至因此带来某些病虫害的流行，这种由于不同的年份天气条件的不同，即年份特征必然会影响到葡萄原料的质量，因而最终影响葡萄酒的质量。

天气的不稳定会影响到果穗的大小以及果实的品质。比如1984年和1985年法国北部的严寒冻死了很多葡萄树。1992年波尔多遇到了罕见的多雨夏季。用当年成熟度不佳的葡萄酿造的葡萄酒单薄瘦弱。与之相对，2005年，同样是波尔多因为夏天非常的炎热，葡萄成熟度非常的好，很多波尔多酒庄酿出了品质卓绝的葡萄酒。

主要的灾害性天气

霜冻：春季霜冻会破坏根系的生长和萌芽，造成减产。

冰雹：破坏幼小的葡萄果实，特别是夏末，破裂的果实容易腐烂。

大风：花期影响座果，也会吹落幼小的果穗。

日灼：强烈的光照可以灼伤果实。

阴雨：葡萄成熟期连绵的阴雨天气会造成葡萄风味被稀释。

好葡萄酒来自贫瘠的土壤

酿酒葡萄可以在其他作物无法生存的土壤中生长。一般来