

葡萄酒的一切&自酿葡萄酒



手指间流出的魅惑和香气
用低廉的成本就可以酿造出的幸福享受
—— My Wine



化学工业出版社



用自己的双手酿造出醉人的香气和味道

葡萄酒的一切 & 自酿葡萄酒

不需要技巧，只要按照步骤操作

【韩】赵皓哲 著
千太阳 译



化学工业出版社

· 北京 ·

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒的一切&自酿葡萄酒/[韩]赵皓哲著;千太阳译.
—北京:化学工业出版社,2012.1
ISBN 978-7-122-12666-5

I. 葡… II. ①赵… ②千… 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217323号

와인 가이드 & 홈메이드 와인 무작정 따라하기 : 내 손으로 빚는 메혹의 맛과 향기
by 赵皓哲

ISBN 978-89-7560-335-0

Copyright © 2005 by Gilbut Publishing co.,ltd. All rights reserved.

Authorized translation from the Korean language edition published by Gilbut
Publishing co.,ltd.

本书中文简体字版由Gilbut Publishing co.,ltd.授权化学工业出版社独家出版发行。

未经许可,不得以任何方式复制或抄袭本书的任何部分,违者必究。

北京市版权局著作权合同登记号:01-2011-6693

责任编辑:李岩松 王 津 装帧设计:芒果设计
责任校对:宋 玮

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:北京瑞禾彩色印刷有限公司
710mm×1000mm 1/16 印张18¹/₄ 字数200千字 2012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: 89.00元

版权所有 违者必究



一瓶葡萄酒包含着比世界上所有书本更多的哲学。

巴斯德 (Pasteur)

葡萄酒让我们的日常生活变得舒服、沉着、冷静，还可以培养我们的耐心。

本杰明·富兰克林 (Benjamin Franklin)

葡萄酒是世界上最贵重的饮品。

海明威 (Hemingway)

上帝创造了水，人却创造了葡萄酒。

维克多·雨果 (Victor Hugo)

葡萄酒就像相处很久的朋友，它是自己诞生的，而不是被人发明的。它总是用新奇和预料不及，
来让我们惊喜。

萨尔瓦多·露契亚 (Salvatore Lucia)

葡萄酒可以把悲伤转化为快乐，把陈腐转化为新奇，也会给人带来灵感，让人忘却工作的劳累。

拜伦 (Byron)

我喜欢所有悠久的事物。相处很久的朋友，久远的岁月，多年的习惯，古老的图书，
还有越久越香醇的葡萄酒。

奥立佛·高尔斯密 (Oliver Goldsmith)

好的葡萄酒总是从微笑开始，而又从微笑结束。

威廉·索科林 (William Sokolin)



序言

学会比做水果沙拉还简单的酿造葡萄酒的方法

小时候，在妈妈酿造的葡萄酒差不多被喝完的时候，我和妹妹一起吃掉了酒瓶里剩下的葡萄粒，结果大醉了一场。因为葡萄粒中含有酒精，所以我们变得特别兴奋，一起唱歌跳舞，结果被妈妈训了一顿。

如今，因为流行健康的饮酒文化，所以葡萄酒受到了大家的追捧。被大家认为是健康酒的葡萄酒消费，也在不断地增长。葡萄酒和其他酒不一样，葡萄酒的种类和味道是各式各样的，所以第一次饮用时往往很难接受。但有时正是因为这个原因，才会更加迷恋葡萄酒的魅力。

最近很多人不再满足于单纯地喝葡萄酒，而是开始关注葡萄酒的酿造方法，并且感兴趣的人变得越来越多。我所介绍的酿造方法，并不是在烧酒里面泡制葡萄酒，而是把葡萄捣碎后，经过发酵过程酿造正宗的葡萄酒。大家可能对正宗葡萄酒的酿造方法比较陌生。但是，**只要学会酿造葡萄酒的方法，我们就可以通过非常简单的制作过程，酿造出味道绝佳的葡萄酒。**

根据使用的水果品种，可以确定水果酒的颜色和味道。葡萄酒也是一样，葡萄酒的颜色、味道和香气，都是由酿酒师的酿造能力决定的。并且由于葡萄酒在橡木桶里熟化时，酵母与发酵方法等酿造技法的不同，葡萄酒的味道也会有所差别。

直接利用当季的新鲜水果来酿造葡萄酒，不仅酿酒过程会别有有趣味，品尝过程更会让人感到愉悦。这样的葡萄酒，具有适合自己喜好的特别口感和香味，而且是独一无二的。我们可以和家人一起酿造这些特别的葡萄酒，并且酿酒过程可以给家人提供一个沟通与协作的机会，还能创造出一种很好的饮酒文化。

葡萄酒并不是一种简单的饮用品，而是将农业、产业、科学、文化合为一体的综合产物。酿造一瓶葡萄酒，需要 1kg 以上的葡萄，而一瓶白兰地则需要 8kg 以上的葡萄。利用剩余的水果或特殊水果，酿出国产品牌的葡萄酒，不仅可以提高农业的附加价值，还可以增加农民收入。因此，能够利用几串葡萄创造出数百万元价值的高附加价值产业，就是葡萄酒产业。

本书主要介绍葡萄酒的历史和文化、享用葡萄酒的方法、葡萄酒的选择及保管方法等，都是一些简单易懂的葡萄酒知识。并且，书中会详细介绍酿造葡萄酒的方法，只要读者用心学习，就能品尝到自己亲手酿造的葡萄酒。葡萄酒的常识与自酿葡萄酒的内容，各占本书的一半。总的来说，本书讲述的重点还是葡萄酒的自酿方法。

为了让大家都与亲人一起享用自己亲手酿造的葡萄酒，作者把自己学到的精髓内容，都记录在本书中。**书中介绍了最基本的葡萄酒酿造方法，冰葡萄**

酒、香槟、波特酒、雪莉酒等强化酒的酿造方法，以及利用苹果、梨、树莓、野葡萄、梅果、柑橘、草莓等多种水果，酿造独特葡萄酒的秘方。此外，还介绍了通过蒸馏葡萄酒来酿造白兰地的方法。书中的制作方法叙述得非常详细，初学者也能轻松看懂。

赵皓哲





Contents

Part 01

带有魅惑香气的葡萄酒的故事



<i>Chapter 01</i>	陪伴人类走过喜怒哀乐的同行者——葡萄酒	2
	01 葡萄酒的定义	3
	02 国际葡萄酒市场的发展趋势	4
<i>Chapter 02</i>	从故事中感知葡萄酒的历史	6
	01 人类最初的葡萄酒痕迹	7
	02 古代，传到欧洲的葡萄酒	7
	03 中世纪，葡萄酒的黑暗时期	8
	04 近代，葡萄酒产业的复兴期	9
	05 欧洲葡萄酒的灾难，葡萄根瘤蚜	10
	06 现代社会，葡萄酒产业的成长期	11
<i>Chapter 03</i>	葡萄酒，我们要亲手酿造	12
	自己酿造受欢迎的葡萄酒	13
<i>Chapter 04</i>	葡萄酒的分类方法	15
	01 按照颜色区分	16
	02 按照含糖度区分	17
	03 按照酒体区分	18
	04 按照特殊酿造方法区分	19
	05 按照酿造材料区分	22
	06 就餐时选择合适的葡萄酒	23
<i>Chapter 05</i>	怎样酿造葡萄酒	24
	01 葡萄酒的酿造过程	25
	02 葡萄酒的熟化过程	28
<i>Chapter 06</i>	葡萄品种和葡萄酒的种类	30
	01 酿造用葡萄的特征	31
	02 红葡萄酒的葡萄品种	32
	03 白葡萄酒的葡萄品种	34
<i>Chapter 07</i>	白兰地的故事	36
	01 白兰地是什么	37
	02 白兰地的历史	37

Part 02

尽情享受让我心动的葡萄酒



Chapter 08	顶级白兰地，干邑和阿尔马涅克	39
	01 白兰地的生产地区	40
	02 干邑	40
	03 有名的干邑产品	42
	04 阿尔马涅克	45
	05 有名的阿尔马涅克产品	46

Chapter 09	真正享用葡萄酒的方法	48
	01 葡萄酒的适宜温度	49
	02 根据用途选择葡萄酒杯	50
	03 透气	51
	04 换瓶	52
	05 保存剩余葡萄酒的方法	53

Chapter 10	打开葡萄酒	54
	01 打开葡萄酒瓶盖的方法	55
	02 打开起泡葡萄酒（香槟）瓶盖的方法	56

Chapter 11	正确地品味葡萄酒的色、香、味	58
	01 抛弃对品尝葡萄酒的偏见	59
	02 观察葡萄酒的颜色和黏性	59
	03 享受葡萄酒的香气	60
	04 品尝葡萄酒的味道	61
	05 鉴别葡萄酒	62

Chapter 12	解读葡萄酒商标	64
	01 葡萄酒的商标	65
	02 解读传统葡萄酒的商标	66
	03 解读新兴葡萄酒生产国葡萄酒的商标	67

Chapter 13	葡萄酒正确的购买方法	70
	01 如何购买葡萄酒	71
	02 在哪里购买葡萄酒	71
	03 察看生产年份	72

Chapter 14 保留葡萄酒原有味道和香气的储藏方法 74

Chapter 15 选择适合饮食的葡萄酒 76

01 葡萄酒和饮食的搭配方法 77

02 适合各种料理的葡萄酒 78

03 葡萄酒和芝士 79

Chapter 16 在餐厅品尝葡萄酒 80

01 点葡萄酒 81

02 主人品尝 82

03 享受葡萄酒 82

Chapter 17 在家中用葡萄酒招待客人 84

01 葡萄酒的选择和购买方法 85

02 葡萄酒的服务 85

Chapter 18 葡萄酒和健康的关系 86

01 代替医药品作用的葡萄酒 87

02 葡萄酒的副作用 87

03 正确饮用葡萄酒的方法 88

Chapter 19 可以获得葡萄酒信息的地方 89

Chapter 20 法国的葡萄酒 92

01 法国主要的葡萄酒产地 93

02 法国葡萄酒的品质等级 93

03 波尔多 94

04 勃艮第 98

05 罗纳河谷 101

06 卢瓦尔河 101

07 香槟 102

08 其他知名葡萄酒产地 103

Chapter 21 意大利葡萄酒 104

01 意大利的主要葡萄酒产地 105

02 意大利葡萄酒的品质等级 106

Part 03

寻找葡萄酒之旅——世界各国
知名的葡萄酒



Part 04

利用小包装酿酒原料，轻松酿造葡萄酒



03 皮埃蒙特和西北部地方	107
04 托斯卡纳和中西部地方	107
05 威尼托和东北部地区	108

<i>Chapter 22</i> 德国葡萄酒	110
01 德国葡萄酒的特征	111
02 德国的主要葡萄酒产地	111
03 德国葡萄酒的品质等级	112
04 冰酒和干果颗粒精选	113

<i>Chapter 23</i> 美国加利福尼亚的葡萄酒	114
01 美国主要的葡萄酒产地	115
02 美国葡萄酒的品质等级	116

<i>Chapter 24</i> 其他主要葡萄酒生产国	118
01 西班牙	119
02 葡萄牙	120
03 智利	122
04 澳大利亚	124

<i>Chapter 25</i> 酿造葡萄酒的基本工具与材料	128
01 “小包装酿酒原料”	129
02 家酿葡萄酒工具	130
03 先对工具进行杀菌消毒	134

<i>Chapter 26</i> 用“小包装酿酒原料”酿造“嘉本纳沙威浓”红葡萄酒	136
--	-----

<i>Chapter 27</i> 酿造甜润醇美的冰葡萄酒	148
-------------------------------	-----

<i>Chapter 28</i> 掌握葡萄酒酿造学，你也可以变身为葡萄酒酿造高手	156
01 葡萄酒的酒精发酵原理	157
02 各种小包装酿酒原料的酿造方法	157
03 测量葡萄酒酒精度的方法	160
04 通过稀释浓缩汁制成葡萄汁	161
05 给葡萄汁供应氧气	162

Part 05

用葡萄酿造出新鲜的美酒



Chapter 29	正确选择葡萄与酵母的方法	166
01	酿造原料	167
02	红酒的发酵与储存, 红酒酵母	169
Chapter 30	用传统的方法酿造葡萄酒	171
Chapter 31	用科学的方法酿造葡萄酒	183
Chapter 32	酿造白葡萄酒	197
Chapter 33	要成为高手, 就要研习酿酒学理论知识	207
01	总酸度的测定、补酸以及 pH 值的调节	208
02	葡萄酒与氧气之间的关系	209
03	橡木桶与葡萄酒培养之间的关系	210
04	葡萄酒的杀菌	212
05	酿造甜葡萄酒	212
06	发酵的管理	213
07	使用安定剂	214
08	添加单宁	215
09	测定亚磺酸含量的方法	216

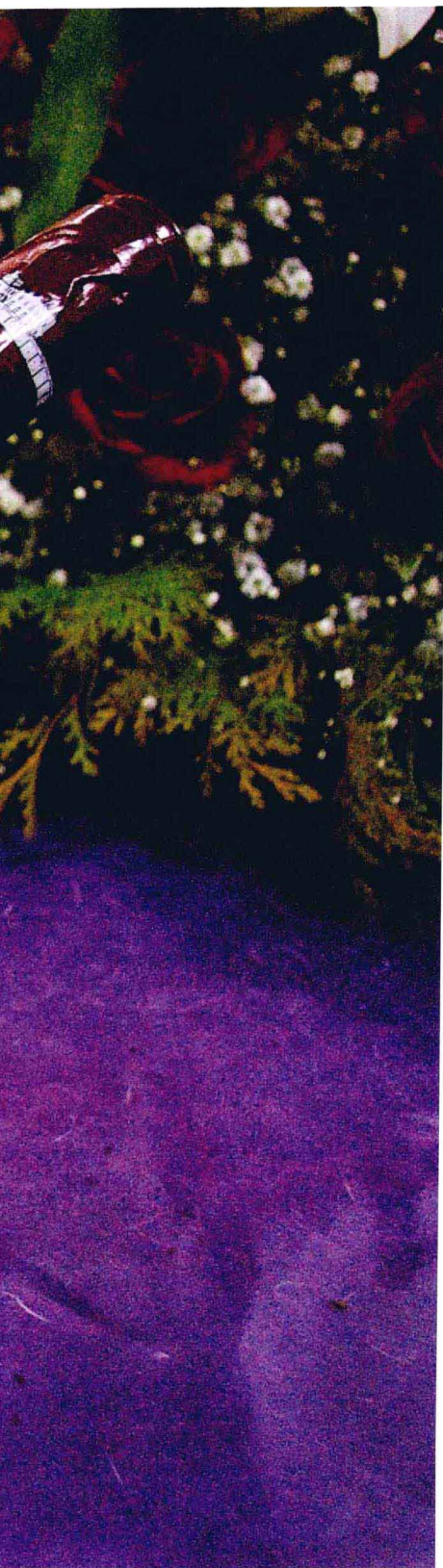
Chapter 34	香槟与起泡葡萄酒的酿造方法	218
Chapter 35	米葡萄酒的酿造方法	224
Chapter 36	强化葡萄酒酿造方法	228
Chapter 37	覆盆子红酒酿造方法	234
Chapter 38	苹果红酒与七喜	241
Chapter 39	野葡萄酒的酿造方法	245
Chapter 40	草莓红酒的酿造方法	249
Chapter 41	酿造柑橘酒	253

Part 06

特殊方法教你酿造个性葡萄酒



Chapter 42	酿造梨酒	257
Chapter 43	酿造梅酒	261
Chapter 44	酿造干邑风格的白兰地酒	265
Chapter 45	酿造苹果白兰地酒	271
Chapter 46	酿造其他葡萄酒的方法	275
01	酿造桃红葡萄酒	276
02	酿造博诺莱新酒风格的葡萄酒	276
03	酿造晚收葡萄酒风格的葡萄酒	277
04	酿造冰葡萄酒	278
05	酿造贵腐酒	279
06	酿造葡萄醋	280



Part 01

帶有魅惑香气的 葡萄酒的故事

“了解越多的葡萄酒文化,越能品味出它的香醇!”

世界上有很多种类的葡萄酒,所以经常会出现犹豫着选择哪种葡萄酒的情况。第一次接触葡萄酒的人,对饮酒的方法和方式都很陌生,可能会觉得有难度。真正享受葡萄酒,需要知道一些相关的知识。为了让大家能够进一步接近葡萄酒,我们先了解一下葡萄酒的历史、文化、种类、制造过程和品种吧。

Chapter 01

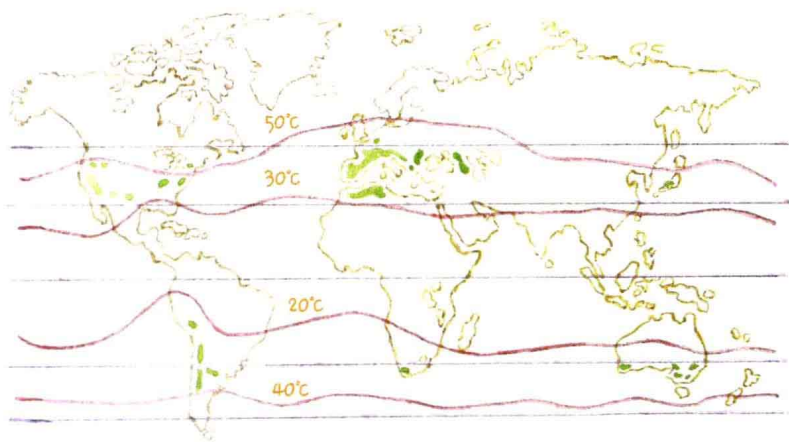
陪伴人类走过喜怒哀乐的同行者——葡萄酒

葡萄酒是一种拥有诱人色泽、迷人香气、美妙味道的水果酒。如果说烈酒可以诱发夸张的感情，那么葡萄酒则会给你带来闲情逸致。葡萄酒拥有悠久的历史和文化，它还是具有神秘感和非凡魅力的酒类。葡萄酒要和食物一起慢慢回味，是倾心畅谈时的最佳饮品。饮用葡萄酒时，品味的不仅仅是味道，还有葡萄酒的美丽色泽和迷人香气。葡萄酒可以缓解紧张感，增添对话的乐趣。



01 葡萄酒的定义

葡萄酒（wine）是通过发酵水果酿造而成的水果酒。很多人会把葡萄酒看做用葡萄制作的酒，但广义上的葡萄酒，却是指发酵水果制成的水果酒。用葡萄酿造的葡萄酒，用苹果酿造的苹果酒，用草莓酿造的草莓酒，甚至樱桃酒、树莓酒、野葡萄酒等，都属于水果酒。只是被大家认识的水果酒，以葡萄酒居多，所以通常提到水果酒时，往往就是指葡萄酒。葡萄酒源于拉丁语的“vinum”，是“从葡萄树酿出来的酒”的意思，每个国家的叫法都有一定的差别。韩语叫“果实酒”，法语叫“vin”，意大利语叫“vino”，德语叫“wein”，西班牙语叫“tinto”，最普遍的叫法就是英语的“wine”。葡萄在全世界范围内都有种植，但大部分酿造用葡萄的种植园，都集中在北纬 $30^{\circ}\sim 50^{\circ}$ 、南纬 $20^{\circ}\sim 40^{\circ}$ 之间。两极地区太冷，赤道地区又太热，很难栽培酿造用葡萄，现今全球有50多个国家生产葡萄酒。葡萄酒的生产国可以大致分为两大类，一类是传统的酿造葡萄酒的国家，如法国、意大利、德国等；另一类则是新兴葡萄酒生产国，如美国、澳大利亚、智利等。



葡萄酒生产国家分布图

从大地吸取养分、在明媚阳光下慢慢成熟的葡萄，变身成为葡萄酒。酿造一瓶葡萄酒需要1kg以上的葡萄。葡萄的糖分经过酵母的发酵，会产生一定量的酒精，最终酿成葡萄酒。

此外还会产生许多发酵副产物，与其混合在一起，它们共同决

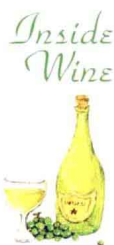
定了葡萄酒的香气和味道。

葡萄酒由 12% 的酒精、85% 的水、糖分、有机酸、矿物质、多酚等成分构成。研究表明，葡萄酒中含有的成分，对我们的身体健康十分有益。葡萄酒本身虽然呈酸性，但却含有铁、钙、钾等成分，所以进入人体后会变成碱性的健康饮料。经常吃肉类的现代人，很容易产生氧化反应。对这类人来说，葡萄酒是最理想的饮用补品。葡萄酒中含有的多酚成分，可以作为抗氧化剂，对预防心脏病和动脉硬化、防止衰老都有显著的效果。因此，葡萄酒是追求健康生活的人的最佳保健饮品。

02 国际葡萄酒市场的发展趋势

在过去的 30 年里，葡萄酒产业发展很快。酿造技术的不断改进，引起了葡萄酒品质的革新和产量的增加。并且，以往没有生产葡萄酒的国家，也逐渐开始参与其中。消费者们也通过葡萄酒爱好者协会、葡萄酒鉴定学院、报纸、杂志等途径，表现出了对葡萄酒的极大热情和关注，都希望可以喝到更好的葡萄酒。

生活水平的提高，让葡萄酒爱好者越来越偏爱高级葡萄酒，这导致法国波尔多列级酒庄（grand cru）级别的高级葡萄酒价格大幅度上涨。



人类最初的发明，葡萄酒的诞生

人类为了寻找食物而搜遍山野间，偶然发现了熟透的葡萄。这种酸酸甜甜的果实受到了人类的喜爱，所以在吃饱之后，人们把剩下的葡萄放进一个凹进去的石头缝里，并用树叶遮盖。很快，人们就忘了这件事。过了一段时间，当人类再次找到这个地方的时候，藏起来的葡萄早就不见了，只留下了拥有醉人香味的暗红色液体。饥饿的人类饮用了它，并产生了醉意，心情也突然变得好起来。人类不停唱歌、跳舞，直到累了才在旁边睡着了。第二天睡醒后，人类明白了这种果汁可以让自己的心情变好。葡萄酒就由此而诞生了，并陪伴人类走过了那些充满喜怒哀乐的漫长岁月。