

醉爱葡萄酒

葡萄酒品鉴大全

「韩」李基泰◎著 一 郝智慧 陈娴◎译

30项 葡萄酒 常识

200多种葡萄酒专业推荐

世界各地知名酒庄介绍

一网打尽！

顶级品酒师专业讲解



北京联合出版公司
Beijing United Publishing Co., Ltd.

醉爱葡萄酒

葡萄酒品鉴大全

〔韩〕李基泰○著 郝智慧 陈娴○译



北京联合出版公司
Beijing United Publishing Co., Ltd.

北京市版权局著作权合同登记号 图字：01-2014-0309

图书在版编目 (CIP) 数据

醉爱葡萄酒：葡萄酒品鉴大全 / (韩) 李基泰著；郝智慧，陈娴译. —北京：北京联合出版公司，2014. 8

ISBN 978-7-5502-2892-4

I. ①醉… II. ①李…②郝…③陈… III. ①葡萄酒—品鉴 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 083872 号

와인 상식사전 © 2009 by Lee Ki Tay

Original Korean edition published by Gilbut Publishing Co., LTD

All Rights Reserved.

Simplified Chinese copyright © 2014 by Beijing Times Bright China Co., Ltd.

Simplified Chinese Character rights arranged with Gilbut Publishing Co., LTD.
through Beijing GW Culture Communications Co., Ltd.

醉爱葡萄酒：葡萄酒品鉴大全

作者：(韩) 李基泰

译者：郝智慧 陈娴

选题策划：北京时代光华图书有限公司

责任编辑：安 庆

特约编辑：李艳玲

封面设计：舒思捷

版式设计：曾 放

北京联合出版公司出版

(北京市西城区德外大街 83 号楼 9 层 100088)

北京海纳百川旭彩印务有限公司印制 新华书店经销

字数 229 千字 889 毫米 × 1194 毫米 1/24 11 印张

2014 年 8 月第 1 版 2014 年 8 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5502-2892-4

定价：58.00 元

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书部分或全部内容

版权所有，侵权必究

本书若有质量问题，请与本社图书销售中心联系调换。电话：010-82894445

翻开本书，

就像同作者赴一场盛宴，
一起开始一次东西合璧的
味蕾之旅。



爱上葡萄酒的 55 种方法

那段时间，我一边经营红酒坊，一边给学生讲课，同时还为 KBS（Korea Broadcasting System，韩国广播公司）科学论坛“葡萄酒，解开 7 千年的谜”做顾问。这段经历让我感到至今仍有很多人葡萄酒心生困惑。

1. 葡萄酒需要储存很久，所以必须要有装饰柜；为了给别人看，一定要买很贵的酒。这不就是富贵的象征吗？

2. 烧酒和啤酒可以随便喝，但葡萄酒只看名字就够让人头大的了。看着贴在葡萄酒瓶子上又长又难懂的名字，完全搞不懂到底应该看哪些词来选择葡萄酒。

3. 听说在喝葡萄酒时，要懂得区分味道和香味。只有懂得这些，才有资格喝葡萄酒吗？可能我的舌头太不敏感了，品尝不出那些味道。

现在开始不要疑惑了，我们将彻底公开挑选葡萄酒的秘诀！

其实，葡萄酒也只是酒而已，是高兴时、悲伤时、有值得庆祝的事情时，想喝的一杯酒而已。不管何时何地，就像对待朋友或恋人一样，让我们了解挑选葡萄酒的 55 种秘诀。

第一讲是为那些初次和葡萄酒接触，因为疑惑而从来没喝过葡萄酒的初学者介绍不同国家的葡萄酒，解读葡萄酒名称、酿造年份、葡萄品种和标签等，轻松为大家解惑。

第二讲从很多人都想知道的葡萄酒挑选方法开始，到介绍礼节和储存方法。挑选葡萄酒时需要检查哪些事项，在酒吧或餐厅该怎么看菜单，电视剧中多次

出现的葡萄酒醒酒和过酒换瓶是怎么回事,香味(aroma)是什么;芬芳(Bouquet)又是什么,该在冰箱储存还是在装饰柜里储存,是不是一定要遵守葡萄酒礼节等,关于葡萄酒的一切,我都会娓娓道来。

第三讲列举了连品酒师都不是很懂的高级葡萄酒常识。介绍了红色、白色、淡红葡萄酒的特点,以法国和意大利为首,西班牙、美国、智利等世界各国葡萄酒的特点,以及搭配葡萄酒的美味料理。如果你对葡萄酒一知半解的话,请一定要看这些讲解。之后,你会觉得葡萄酒的常识在脑海里已经自行整理成体系了。

第四讲列举了在朋友聚会、恋人约会、商务聚会等场合,你最好知道的葡萄酒常识。介绍了詹姆斯·邦德电影中多次登场的首席法兰西香槟(Bollinger),让葡萄酒名扬四海的不是宗主国法国而是罗马军这个事实,一只小虫子引发的葡萄酒大恐慌,等等。

连接人与人的红色水滴——葡萄酒!

人们见面时,一般是一边喝葡萄酒,讲述葡萄酒的故事,一边展开谈话,可以说葡萄酒是连接人与人的优质媒介。我也是通过葡萄酒认识了很多人,通过大家的帮助,走到了今天这个位置。特别是写这本书时,得到了很多人的帮助。在这儿我要向 *The Galleria* 的尹秀英记者, KBS 科学论坛的李载赫导演, (株) PowerPT 的李承日代表,为读者们逐一介绍葡萄酒的各位品酒师们,在物质上和精神上给予我大力支持的家人,以及 Gilbut 出版社的工作人员们表示衷心的感谢。最后向读者们表示衷心的感谢。

李基泰





目录



不可不知的葡萄酒常识

01 第一次喝葡萄酒，喝什么好呢	002
了解不同种类的葡萄酒	002
按照颜色划分：红 / 白 / 淡红葡萄酒	002
推荐 适合初学者的葡萄酒	003
按照味道划分：干 / 甜葡萄酒	004
按照质地划分：无气 / 起泡 / 强化葡萄酒	004
推荐 干葡萄酒 & 甜葡萄酒	005
小贴士 橡木桶的秘密	007
按照采摘时期划分：冰 / 贵腐酒	008
推荐 冰酒 & 贵腐酒	009
小贴士 受到贵宾般礼遇的贵腐病葡萄	009
02 了解各个国家的葡萄酒	010
有着浓郁的干葡萄酒味道的法国葡萄酒	011
搭配食物喝的意大利葡萄酒	011
浓郁的西班牙和葡萄牙葡萄酒	011
像蜂蜜一样又浓又甜的德国葡萄酒	012
美国、智利、澳大利亚等新兴国家的葡萄酒	012
推荐 给初学者的各个国家的代表性葡萄酒	013
03 只有知道名字，才能挑选葡萄酒	015
揭开葡萄酒名字中隐藏的含义	015
著名的葡萄酒名字	016

04 一定要搞清楚酿造年份吗	019
什么是葡萄酒酿造年份	019
决定欧洲葡萄酒价格的酿造年份	019
不用太在意酿造年份的新兴国家葡萄酒	021
推荐 不同酿造年份的葡萄酒	022
推荐 和酿造年份无关的葡萄酒	023
05 决定葡萄酒味道的十八个葡萄品种	024
葡萄品种不同，葡萄酒的味道也会有差异	024
红葡萄酒品种	025
推荐 不同红葡萄酒品种的代表性葡萄酒	027
白葡萄酒品种	029
推荐 不同白葡萄酒品种的代表性葡萄酒	030
06 你要喝几等的葡萄酒	032
了解各个国家的葡萄酒等级	032
葡萄酒等级是怎么形成的	032
小贴士 法定产区酒是什么意思	033
葡萄酒等级也不是100%准确	034
小贴士 超级托斯卡纳革命（IGT 革命）是什么意思	034
解读法国葡萄酒等级	035
解读意大利葡萄酒等级	037
其他等级体系	038
不同等级葡萄酒之间的差异	040

07 解读模模糊糊的葡萄酒标签	042
-------------------	-----

知道了这些，你也能当品酒师 解读法国葡萄酒标签	043
---------------------------	-----

知道了这些，你也能当品酒师 解读意大利葡萄酒标签	044
----------------------------	-----



葡萄酒奥秘大公开

08 葡萄酒选购十大注意事项	048
------------------	-----

选购葡萄酒时要注意这些	048
-------------	-----

推荐 1万~20万韩元的葡萄酒	051
-------------------	-----

09 商场？专卖店？——葡萄酒的购买场所	054
------------------------	-----

去哪里买葡萄酒才是明智的选择	054
----------------	-----

单杯葡萄酒、招牌葡萄酒	057
-------------	-----

推荐 适于作为“单杯葡萄酒”的酒	058
--------------------	-----

10 适合你的葡萄酒价格为多少	059
-------------------	-----

1万~2万韩元：价廉味美的葡萄酒	059
------------------	-----

3万~5万韩元：八面玲珑的葡萄酒	059
------------------	-----

10万韩元以上：适于收藏的葡萄酒	060
------------------	-----

11 葡萄酒礼物，挑选得当令人好感翻倍	062
-----------------------	-----

最适于作为礼物的葡萄酒——法国、意大利葡萄酒	062
------------------------	-----

给葡萄酒狂热者送礼，专家建议必不可少	063
--------------------	-----

是柔和口味还是浓烈口味	063
-------------	-----

挑选品质好的中高价葡萄酒	063
--------------	-----

12 葡萄酒酒单全攻略	065
你只要在酒单上找到这些即可	065
小贴士 侍酒师	066
如果你对葡萄酒一无所知	070
小贴士 侍酒师开瓶之后展示软木塞的原因	071
13 是软木塞的浪漫，还是螺旋盖的便捷	072
保持透气的软木塞VS易开盖存的螺旋盖	072
瓶塞味现象：软木塞若受细菌侵蚀，将殃及葡萄酒	074
小贴士 葡萄酒熟化时产生的“酒石”	075
14 一定要买齐与葡萄酒种类相配的所有酒杯吗	076
酒杯的选择有讲究	076
好葡萄酒杯应具备的条件	078
小贴士 葡萄酒所具有的数千种香味	078
郁金香杯、长笛杯、喇叭杯	079
葡萄酒杯也是科学——力多的名品酒杯	080
15 葡萄酒检查——试酒	082
试酒注意事项	082
熟化程度不同，红 / 白葡萄酒色泽的变化	084
能显示酒精度数的“葡萄酒眼泪”	085
小贴士 葡萄酒流的眼泪	086
16 过酒与醒酒，为陈年葡萄酒注入新活力	087
醒酒：摇醒沉睡的葡萄酒	087

目 录

小贴士 什么样的醒酒器合适	088
过酒：使葡萄酒焕然一新	088
小贴士 何谓“通气”	089
小贴士 过酒太难的话就用摇晃代替	090
17 闻香识酒——芳香与酒香	091
芳香与酒香	091
能左右葡萄酒香气的橡木桶	092
小贴士 橡木桶的内部熏制	093
知道了这些，你也能当品酒师 享受双倍的葡萄酒香	094
18 选择葡萄酒的三种方法：口味、喜好、余味	096
葡萄酒口味：干、半干、半甜、甜	096
葡萄酒的轻重等级：轻淡酒体、中性酒体、厚重酒体	097
小贴士 “薄酒菜新酒到货”	098
判断余味持久度的单位：泰奥菲	099
19 哪些料理适合搭配葡萄酒	100
材料为先？不，酱汁为先	100
适于搭配咸辣韩国料理的葡萄酒	102
知道了这些，你也能当品酒师 挑选搭配料理的葡萄酒	104
20 必须遵守的葡萄酒礼节 vs 可忽视的葡萄酒礼节	105
葡萄酒礼节全攻略	105
别再错吃他人的面包和水了——“左包右水”法则	107
把葡萄酒带到餐厅喝——开瓶费	108

可忽视的葡萄酒礼节	110
21 增进商机的葡萄酒礼节	111
在商业场合必须遵守的葡萄酒礼节	111
在商业活动中活用葡萄酒的著名案例	112
22 葡萄酒应贮藏在哪儿	114
葡萄酒熟化最佳条件：暗、湿、冷	114
小贴士 圣达美利安的波尔多葡萄酒	116
私人贮藏葡萄酒的好方法	116
小贴士 挑选葡萄酒柜	119



第三讲

领略全球极品葡萄酒

23 预防癌症的涩味——红葡萄酒	122
对单宁的误解和单宁的真相	122
先从涩味不浓的葡萄酒开始	123
推荐 品酒师推荐的最佳红葡萄酒	124
推荐 适合初学者的红葡萄酒	125
24 只用葡萄果肉酿制的爽口感觉——白葡萄酒	126
白葡萄酒不是入门级葡萄酒	126
白葡萄酒不是夏季用葡萄酒	127
小贴士 颜色浓的白葡萄酒不好	129

目录

推荐 品酒师推荐的最佳白葡萄酒	129
推荐 适合初学者的白葡萄酒	130
25 浪漫的粉色诱惑——淡红葡萄酒	131
玻璃杯中的普罗旺斯阳光	131
不论是颜色、味道还是特性，都是最棒的	133
推荐 品酒师推荐的最佳淡红葡萄酒	133
推荐 适合初学者的淡红葡萄酒	134
26 用霉菌葡萄、冰冻葡萄酿制的酸甜味道——甜葡萄酒	135
酸甜红葡萄酒的秘诀是霉菌	135
小贴士 苏特恩村庄的狄康堡葡萄酒	136
小贴士 有着奇妙味道的棕色贵腐酒	137
用冰冻葡萄酿制的冰酒	137
推荐 品酒师推荐的最佳甜葡萄酒	138
推荐 适合初学者的甜葡萄酒	139
27 葡萄酒遇见白兰地——强化葡萄酒	140
强化葡萄酒的诞生	140
波特 vs 雪利 vs 马德拉	141
推荐 品酒师推荐的最佳强化葡萄酒	142
28 葡萄酒圣地的葡萄酒——法国葡萄酒	144
波尔多 vs 勃艮第	146
小贴士 波默罗村庄的葡萄酒	148

29 搭配法国葡萄酒的食物 & 推荐的法国葡萄酒	149
推荐 品酒师推荐的最佳法国葡萄酒	150
推荐 适合初学者的法国葡萄酒	151
30 上千个品种的甜蜜香味——意大利葡萄酒	152
意大利：拥有所有葡萄酒种类的葡萄酒国度	152
皮埃蒙特 vs 托斯卡纳	153
31 搭配意大利葡萄酒的食物 & 推荐的意大利葡萄酒	155
推荐 品酒师推荐的最佳意大利葡萄酒	156
推荐 适合初学者的意大利葡萄酒	157
32 桶装葡萄酒的第一名——西班牙葡萄酒	158
西班牙：浓烈的雪利酒的故乡	158
西班牙葡萄酒的地区特色	160
33 搭配西班牙葡萄酒的食物 & 推荐的西班牙葡萄酒	162
推荐 品酒师推荐的最佳西班牙葡萄酒	163
推荐 适合初学者的西班牙葡萄酒	164
知道了这些，你也能当品酒师 西班牙葡萄酒的等级体系和标签解读	165
34 白葡萄酒的天国——德国 & 奥地利葡萄酒	167
寒冷天气是我们的骄傲——德国葡萄酒	167
梦想卷土重来的失败者——奥地利葡萄酒	169

目 录

35 搭配德国葡萄酒的食物 & 推荐的德国葡萄酒	170
推荐 品酒师推荐的最佳德国葡萄酒	171
推荐 适合初学者的德国葡萄酒	172
知道了这些, 你也能当品酒师 德国葡萄酒的等级体系和标签解读	173
36 用科学方法一决高下——美国葡萄酒	175
环境和技术带来的壮观景象	175
美国葡萄酒的地区特色	177
37 搭配美国葡萄酒的食物 & 推荐的美国葡萄酒	178
推荐 品酒师推荐的最佳美国葡萄酒	179
推荐 适合初学者的美国葡萄酒	180
知道了这些, 你也能当品酒师 美国葡萄酒的等级体系和标签解读	181
38 低价和优质的新兴势力——智利 & 南美葡萄酒	183
用“投资与功效”的经济学一决高下	183
智利葡萄酒的地区特色	184
39 搭配智利葡萄酒的食物 & 推荐的智利葡萄酒	186
推荐 品酒师推荐的最佳智利葡萄酒	187
推荐 适合初学者的智利葡萄酒	188
知道了这些, 你也能当品酒师 智利葡萄酒的等级体系和标签解读	189
40 非洲祖鲁人酿制的甜蜜感觉——南非葡萄酒	191
融化了殖民地痛苦的甜蜜	192
南非葡萄酒的地区特色	194