



LE CORDON BLEU

# Wine Essentials



法国蓝带厨艺学院 著

姚汨醺 牟雷 译

# Wine Essentials



葡萄酒宝典

**包罗万象的葡萄酒指南宝典，**  
图文并茂地讲解葡萄酒购买、销售、保存、品尝和侍酒等方面的知识。

**囊括了葡萄酒所有的实用技术和简单易学的小技巧，**  
使您能够从中体验到最棒的感觉。

**列举了法国蓝带厨艺学院厨师的贴心建议，**  
告诉您葡萄酒和食物搭配的精妙之处。

上架建议：葡萄酒

ISBN 978-7-5019-8434-3



9 787501 984343 >

定价：198.00元



**法国蓝带厨艺学院 LE CORDON BLEU**

法国蓝带厨艺学院 LE CORDON BLEU 著

姚汨龞 牟雷 译

12.5  
NM-250-001  
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON-EPERNAY

# Wine

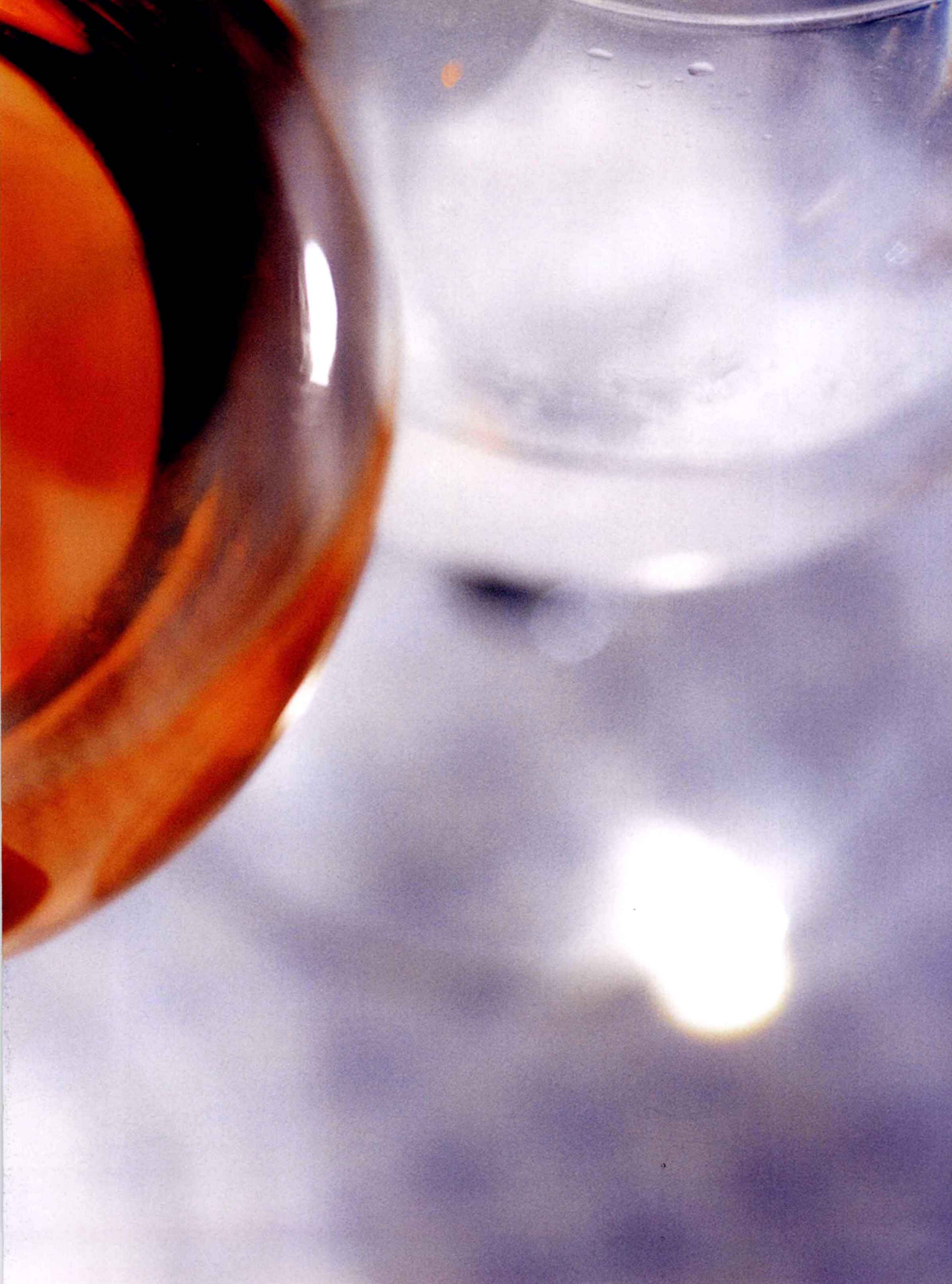
Essentials

法国蓝带  
葡萄酒宝典



 中国轻工业出版社









# 序 言

我非常自豪地向您展示这本由法国蓝带厨艺学院撰写的《法国蓝带葡萄酒宝典》。这是我们完成的第一本综合了所有行家专业意见的书籍，包括顶尖的葡萄酒教育专家、评论家、侍酒师以及其他葡萄酒专家。这本书介绍了一切您需要了解的葡萄酒方方面面的内容，比如如何购买、销售、储存、品酒和侍酒，以及最重要的内容——如何享受葡萄酒。无论您是从头到尾阅读，还是因需要偶尔翻阅，本书都会深入浅出地指导您全面了解与葡萄酒相关的所有专业知识和技巧。

虽然，现在不乏有许多介绍葡萄分类、葡萄酒品种和风格的书籍，但是它们可能不会告诉您该如何选购葡萄酒，以及买回家后如何正确地收藏。此书则是一本囊括了所有您需要掌握的葡萄酒基础知识和技巧的综合性指导宝典，可以使您从此充满自信地享用葡萄酒。本书还介绍了如何建立私人酒窖；如何为葡萄酒提供最佳的储存环境；如何正确而优雅地开瓶、如何醒酒和倒酒；如何品尝葡萄酒并描述您的内心感受；如何选择及搭配酒具；以及如何从餐厅的酒单中准确无误地点酒并恰当地饮酒。

法国蓝带厨艺学院有许多教授葡萄酒知识的丰富经验，例如侍酒方面。正因为具有这些不可多得的经验才使我们能自信地完成了《法国蓝带葡萄酒宝典》一书的编著。在本书中，您还将了解到如何以美食配酒，当您想为一瓶好酒进行配餐时，我们的“蓝带大厨”还为您准备了风格各异的精美食谱。

我希望《法国蓝带葡萄酒宝典》一书能给您提供足够的知识和独特的技术，让您在鉴赏葡萄酒的同时能沉醉其中，当然，还希望您能品味出葡萄酒中微妙多样的味道、色彩斑斓的韵味，以及那种或沁人心脾或神清气爽的口感。

祝您身体健康！



André J. Cointreau  
法国蓝带厨艺学院总裁



# 目录 Contents

## 第一章 购买和销售葡萄酒

选酒必备基础知识 / 016

酒瓶能告诉什么? / 022

选购葡萄酒的好去处 / 033

开始藏酒 / 042

葡萄酒投资 / 054

销售葡萄酒 / 056

## 第二章 葡萄酒储存

保管好爱酒 / 060

储存葡萄酒的理想条件 / 062

餐酒搭配 / 065

酒架和整体式酒窖 / 068

酒窖设计 / 070

葡萄酒搭配开胃小菜 / 072

管理您的藏酒 / 074

常见问题解答 / 077

葡萄酒的适饮期 / 082

葡萄酒搭配鱼和贝类 / 084

## 第三章 品酒

品酒的顺序 / 088

第一步：观酒 / 090



第二步：闻酒 / 095

第三步：品酒 / 101

葡萄酒搭配肉食 / 107

识别好酒和劣酒 / 109

葡萄酒搭配野味 / 112

辨识葡萄品种 / 114

葡萄酒搭配家禽 / 126

参加品酒活动 / 128

评估酒 / 132

葡萄酒搭配素食 / 134

盲品 / 136

计划一场品酒会 / 140

训练味觉 / 143

葡萄酒搭配重口味食物 / 146

餐厅点酒 / 148

葡萄酒搭配甜品 / 154

#### **第四章 侍酒**

达到正确的品酒温度 / 158

葡萄酒搭配奶酪 / 160

葡萄酒开瓶 / 162

软木塞故障排除 / 166

波尔多红葡萄酒和托斯卡那



葡萄酒配餐 / 168

葡萄酒斟酒 / 170

勃艮地红葡萄酒和黑皮诺葡萄酒配餐 / 172

醒酒和呼吸 / 174

选择正确的酒杯 / 176

摆桌 / 178

埃米塔吉、罗堤丘葡萄酒和设拉子葡

萄酒配餐 / 180

清洁酒杯和醒酒器 / 182

巴罗洛葡萄酒和巴巴莱斯科酒

配餐 / 184

保持葡萄酒新鲜 / 186

品酒礼仪 / 190

里奥哈葡萄酒和添普兰尼洛葡

萄酒配餐 / 192

策划特殊场合 / 194

莎当妮、夏布丽和勃艮地白葡

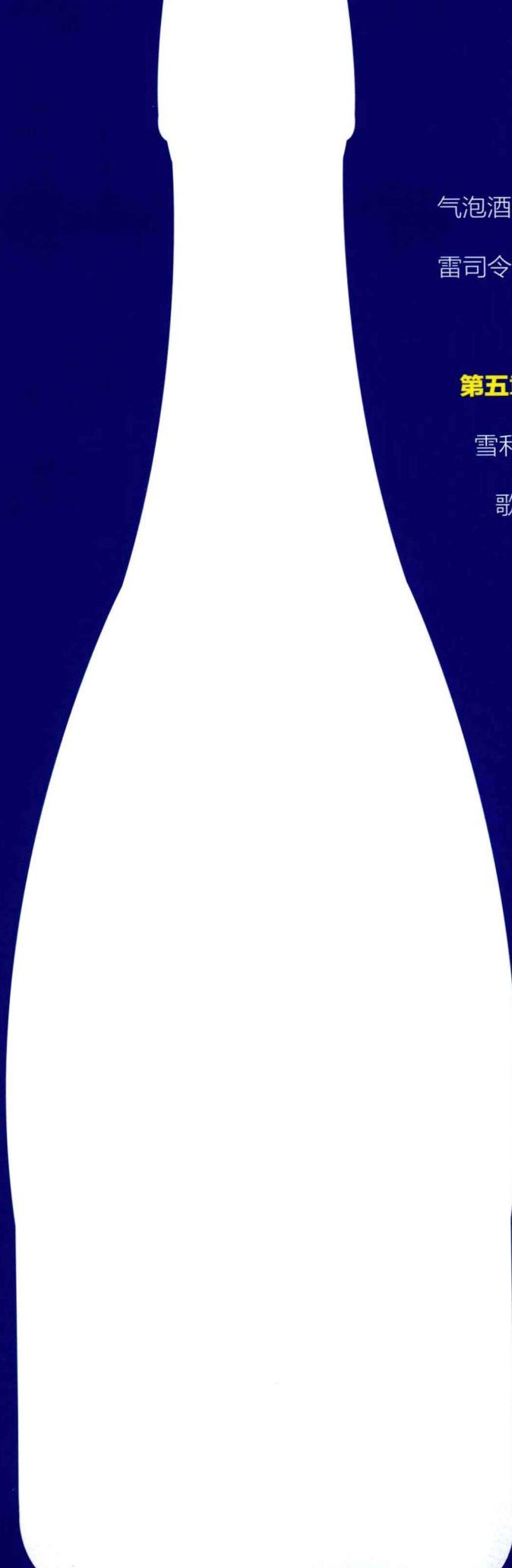
萄酒配餐 / 197

红葡萄酒饮料 / 200

桑舍白、普伊芙美和白苏维翁

葡萄酒配餐 / 202

白葡萄酒饮料 / 204



气泡酒和香槟饮料 / 207

雷司令配餐 / 210

## **第五章 加强型葡萄酒和葡萄蒸馏酒**

雪利酒 / 214

歌舞姿、灰皮诺和希尔瓦那配餐 / 218

波特酒 / 220

马德拉酒和马沙拉酒 / 223

苏特恩白葡萄酒和麝香葡萄酒配餐 / 226

白兰地 / 228

## **第六章 葡萄酒的故事**

在葡萄园 / 234

在酿酒厂 / 237

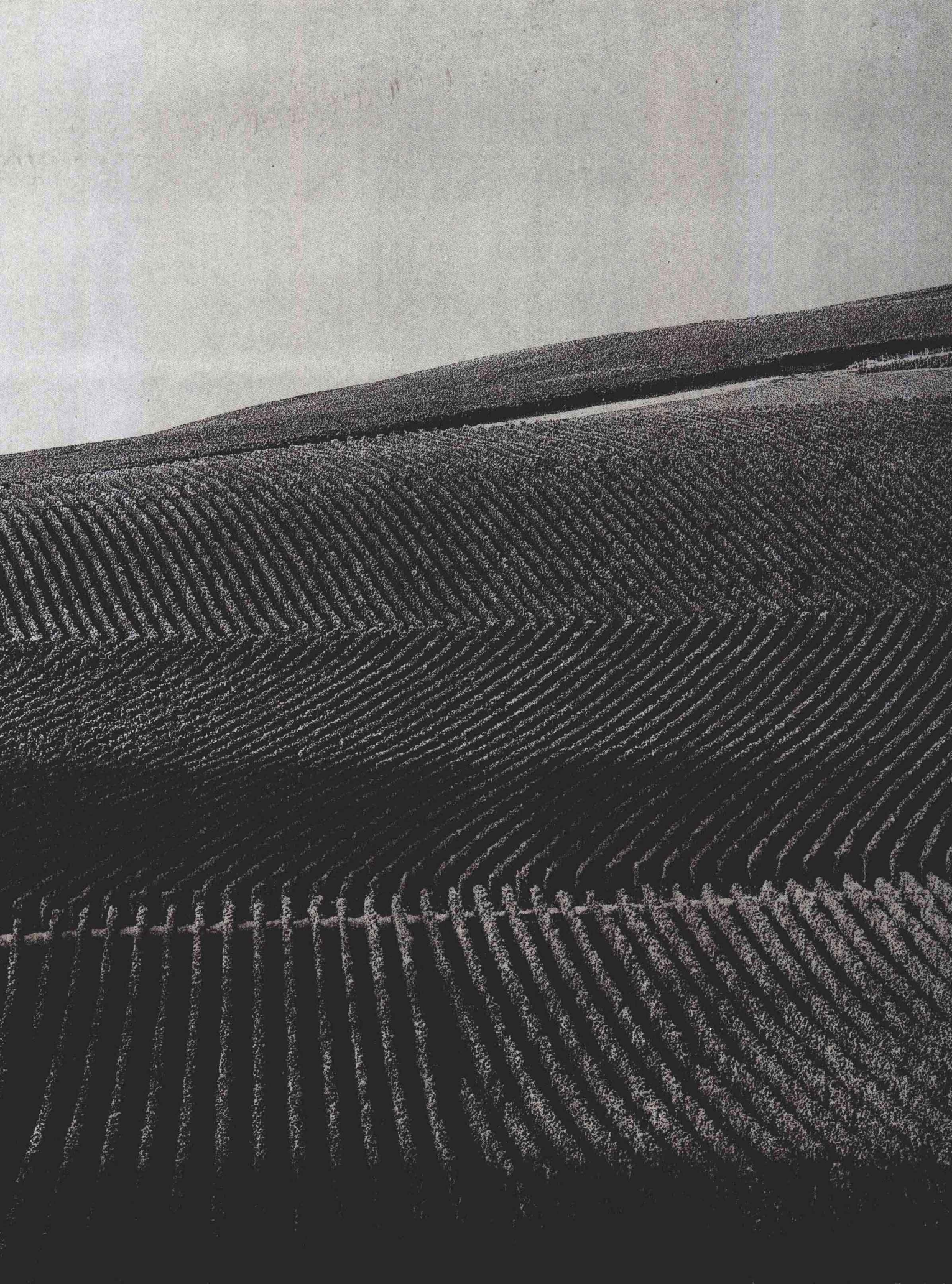
在酒窖中 / 240

桃红葡萄酒配餐 / 242

术语汇编 / 244

常用地址 / 248

常用英文一览 / 252



# 第一章

无论您身处何地，现代生活中总是有许多可以买酒、卖酒的机会。您可以通过邮购、互联网、专业酒品进口商和拍卖行买到自己喜欢的好酒，而且在许多地方，商店也开始为普通消费者提供日常饮酒或一般收藏的好选择。随着运输设施不断改善，政府对于相关法规条例加以修订和完善，大大方便了人们买酒的灵活性，人们可以轻而易举地从欧洲或世界其他各国的葡萄酒主产区买酒。

20世纪80年代，通过互联网买卖葡萄酒蔚然成风，许多葡萄酒爱好者（也包括企业家）通过买卖葡萄酒而获利。近年来，由于竞争加剧，这类投资者们的收益锐减，但是其中还是有许多恰当的投资机会。在本章，我们将带您深入了解购买葡萄酒的全过程，指引您从众多的购买时机中选出适合自己的方式，并告诉您选购葡萄酒所需的基础知识，知道哪些酒买来就要立刻饮用，哪些是作为收藏品购买的，以及如何做个精明的葡萄酒投资者。

## 购买和销售 葡萄酒

# 选酒必备基础知识

葡萄酒的品质取决于以下几个基本要素：酿酒选用的葡萄品种（葡萄品种分类）、产区（地域分类）、酿酒商或个人（酿造商分类）、葡萄采收时间（酿造年份分类）。

全世界大约有1万种可以酿酒的葡萄，但这其中只有很少一部分是国际上酿酒商普遍使用的葡萄品种，大约50种。葡萄酒爱好者有充分的理由特别关注这些葡萄品种，因为葡萄是每款葡萄酒的主要原料，酒的香味、色泽和口感（换言之是酒的品质）极大程度地取决于酿酒所选用的葡萄品种。

通常，某些特定种类的葡萄被习惯酿制成红葡萄酒，而其他种类酿制成白葡萄酒。用于酿制红葡萄酒的经典葡萄品种包括：黑皮诺、加本力苏维翁、设拉子（在一些地区称为希拉）、梅洛、仙粉黛和佳美葡萄。酿制白葡萄酒常用的葡萄品种包括：莎当妮、白苏维翁、雷司令、赛美蓉、灰皮诺。有些葡萄单一品种酿制效果较佳，而有些则需要和别的葡萄混合酿酒才最好。更多的葡萄品种介绍请查阅本书中相关的详尽介绍。

葡萄酒专家们常常会用到一个词：“葡萄品种酒（varietal）”，这是指该葡萄酒是由主要的酿酒葡萄或某种葡萄所命名的酒。例如，梅洛就是一种品种酒的名称，世界广泛种植的莎当妮也是一种品种酒的名称。可以用来命名的葡萄品种所占的最低百分比在各个种植产区是不同的，但通常是占75%~90%。大多数葡萄酒的原产地被称作“新世界”。新世界即欧洲以外的地方，如美国、澳大利亚、南非、新西兰和智利。相反，欧洲大部分地方都受到命名体系的规范，它标明了命名的葡萄品种。例如，波尔多葡萄酒几乎不会是一种“品种酒”，而是一种混合了2~4种允许采用的葡萄品种酿制的葡萄酒。

## 地 域

相反，欧洲（也称为“旧世界”）的葡萄酒多以产地闻名，但不是以酿酒葡萄品种命名。因此，尽管很多的欧洲葡萄酒所选用的葡萄品种和“新世界”属于同一种类，而酒瓶上的标签仍会标法国勃艮地或西班牙里



>>>  
购买和销售  
葡萄酒

CHAMPAGNE MOËT &