

一部与众不同的“葡萄酒知识速成读本”

每当充满诱惑的酒液在杯中旋转，
一次智慧与精神的畅行又将启程……



【图文并茂】
【实用权威】

一生最爱葡萄酒

Yi Sheng Zui Ai Pu Tao Jiu

罗伯特·著



识美酒
闻书香

品香酒
知酒事

鉴好酒
品酒情

藏佳酒
悟人生

中国书画出版社
CHINA PICTORIAL PUBLISHING HOUSE



一生最爱葡萄酒

Yi Sheng Zui Ai Pu Tao Jiu

罗伯特 / 著



图书在版编目 (CIP) 数据

一生最爱葡萄酒/罗伯特著. —北京: 中国画报出版社, 2011. 9

ISBN 978 - 7 - 5146 - 0243 - 2

I. ①一… II. ①罗… III. ①葡萄酒 - 基本知识
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 183082 号

一生最爱葡萄酒

出 版 人: 田 辉

作 者: 罗伯特

责 任 编 辑: 齐丽华

编 辑 助 理: 李 媛

出 版 发 行: 中国画报出版社

(中国北京市海淀区车公庄西路 33 号, 邮编: 100048)

电 话: 010 - 88417359 (总编室兼传真) 010 - 68469781 (发行部)
010 - 88417417 (发行部传真)

网 址: <http://www.zghbcbs.com>

电 子 信 箱: cpqh1985@126.com

经 销: 新华书店

海外总代理: 中国国际图书贸易集团有限公司

印 刷: 三河市骏杰印刷厂

开 本: 710mm × 1000mm 1/16

印 张: 14.25

版 次: 2011 年 10 月第 1 版 2011 年 10 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978 - 7 - 5146 - 0243 - 2

定 价: 32.00 元

(版权所有 违者必究)

Qian Yan

前言

品味一种优雅，收获一份愉悦

穿越时空的界限，拭去历史的沉积，葡萄这种古老而又神奇的落叶藤本植物是大自然馈赠给人类最美好的礼物。

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，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，捉摸不定得让人心醉神迷……

从一颗平凡的葡萄果实到一杯风姿绰约的葡萄酒，其背后不知蕴藏着多少百转千回的情感与故事，凝聚着多少潜心执著的倾注与传承。“打开一瓶葡萄酒，就像打开了一本书”，深谙此道的人们曾经这么生动地评价葡萄酒。如对待艺术般偏执、痴狂的酿酒大师们，世代总结秉承着先辈的酿酒传统与理念，用他们的辛勤劳作与卓越才智汇集提取出浩瀚天地之间的精华，酿制出为世人惊叹的稀世佳酿，呈送到世界各地的餐桌之上，呈送到心神相通的知音面前，以宣示他们内心的优雅与高傲，对生命的赞美与追求。



从浪漫优雅的法国罗纳河谷到悠久神秘的意大利坎帕尼亚，从热情奔放的西班牙里奥哈到稳重严谨的德国莱茵高，从风景如画的澳大利亚南澳到简洁明快的美国加州……在地球南纬和北纬30到50度之间，这块狭长的区域夏季炎热干燥、高温少雨，非常适宜优良的酿酒葡萄品种的栽种与生长，得天独厚的地理位置使那里成为了享誉世界的葡萄酒品牌的摇篮，葡萄酒文化如同空气般在人们的生活，在人们的举止，在人们的谈论，甚至在人们的脑海与血脉之间流淌不息。

品味葡萄酒，就是品味纯粹无瑕的自然，品味厚积薄发的生命，品味悠远厚重的文化。一杯葡萄酒背后的价值，早已远远超出它本身所具有的功能与本质，它更是一种理念，一种性格，一种态度，一种格调。正如法国人所一直坚守的信念，葡萄酒蕴藏着的是他们千百年来手口相传的优雅与荣耀、传统与信任，而想要感受其中的博大与美妙，所要付出的不仅仅是时间与金钱，更多的是一种精神层面的坦诚与谦逊。

品味一种优雅，收获一份愉悦。





CONTENTS

目 录

第一章

葡萄美酒夜光杯—— 常 识 篇

- | | |
|--------------------|-----|
| 01.从一串葡萄说起 | 002 |
| 02.何谓葡萄酒——葡萄酒的由来 | 010 |
| 03.葡萄酒家族成员——葡萄酒的分类 | 015 |
| 04.世界上主要的葡萄酒产区 | 022 |
| 05.法兰西的荣耀 | 037 |
| 06.中国葡萄酒主要产区 | 047 |
| 07.葡萄酒的孕育之路 | 053 |
| 08.神秘的指挥家——酿酒师 | 061 |



第二章

玉碗盛来琥珀光—— 品 鉴 篇

- | | |
|---------------|-----|
| 01.品酒之前的准备 | 064 |
| 02.开瓶的方法和技巧 | 068 |
| 03.醒酒、斟酒 | 072 |
| 04.观色、摇杯 | 077 |
| 05.闻香品味鉴别 | 081 |
| 06.不同品种葡萄酒的品鉴 | 086 |
| 07.国际常见的品酒方法 | 095 |





第三章

借问酒家何处有——消费篇

- | | |
|----------------|-----|
| 01. 餐厅点酒有技巧 | 100 |
| 02. 葡萄酒选购“秘籍” | 104 |
| 03. 葡萄酒的购买渠道 | 109 |
| 04. 购买葡萄酒的八大误区 | 112 |
| 05. 质量鉴别有诀窍 | 121 |



第四章

美酒佳肴总相宜——餐饮篇

- | | |
|------------------|-----|
| 01. 美酒佳肴搭配原则 | 126 |
| 02. 葡萄酒配餐的“七大禁忌” | 131 |
| 03. 葡萄酒与西餐 | 134 |
| 04. 葡萄酒与中餐 | 138 |
| 05. 葡萄酒中餐搭配集锦 | 145 |



第五章

莫使金樽空对月——典藏篇

- | | |
|--------------------|-----|
| 01.葡萄酒——收藏家的“液体资产” | 154 |
| 02.存放好酒有学问 | 160 |
| 03.优雅尽在酒杯中 | 163 |
| 04.葡萄酒酒杯的三大疑团 | 169 |
| 05.千姿百态话酒瓶 | 173 |
| 06.小小酒标乾坤大 | 176 |
| 07.葡萄酒典藏至尊 | 181 |
| 08.中国葡萄酒品牌经典 | 187 |



第六章

酒暖腰肾驻颜色——健康篇

- | | |
|---------------------|-----|
| 01.葡萄酒的有益成分 | 194 |
| 02.传统医学和现代医学对葡萄酒的认识 | 198 |
| 03.葡萄酒的保健作用 | 201 |
| 04.葡萄酒烹饪妙用 | 206 |
| 05.葡萄酒的美容功效与方法 | 210 |
| 06.饮用葡萄酒的注意事项 | 215 |
| 附录：高级餐厅聚会礼仪教程 | 217 |



part 1

第一章 葡萄美酒夜光杯

—— 常识篇





01

一生最爱葡萄酒



从一串葡萄说起

葡萄又称提子，是葡萄属落叶藤本植物，掌叶状，3至5缺裂，复总状花序，通常呈圆锥形，浆果多为圆形或椭圆，色泽随品种而异。是世界最古老的植物之一。

葡萄品种很多，全世界约有一千种，总体上可以分为酿酒葡萄和食用葡萄两大类。与皮薄多汁、味道甜美的食用葡萄比起来，酿酒葡萄一般颗粒较小，果皮厚实，富有果酸。酿酒葡萄品种从颜色上来区分，大体上分为红色和白色两种葡萄种类。红葡萄的颜色有黑色

的、蓝色的、紫色的、红色

的四种，可以用来酿制红葡萄酒或白葡萄酒；白葡萄的颜色有青绿色的、黄色的两种，主要用来酿制白葡萄酒。

良好的葡萄生长对阳光、温度、土壤、水分等自然条件的要求都很高，并不是所有的地方都适宜栽种。阳光照射强烈会让葡萄过甜，而日照不足又会过酸；凉爽宜人的温度适合葡萄的生长，太热容易遭受虫害，太冷又容易让葡萄难以存活；总体上，肥沃的沙壤土地比较适合葡萄的生长，其中红葡萄适宜在富含矿物质的红色土壤上生长，白葡萄适宜在排水性强的白色土壤中生长；干旱的土地会使葡萄因为缺少水分而难以完成光合作用，出现叶片老化、脱落甚至死亡，而水分过于充足也会使



葡萄的根系窒息，造成花芽分化不良甚至死亡。因此，全世界也只有处于地球南纬和北纬30到50度之间的国家与地区能种植优良的酿酒葡萄品种。

优质的葡萄是优质葡萄酒的基础保证，各地不同的气候、土壤、阳光等要素成就了不同口感、不同品质的葡萄品种。环顾世界各大葡萄酒庄园，种植的酿酒葡萄主要有以下几种：

赤霞珠

（Cabernet Sauvignon）

原产于法国的赤霞珠是法国波尔多地区酿制高档红葡萄酒的优秀品种，也是当今最受欢迎的黑色酿酒葡萄品种。其果穗小，圆形果粒细小而多汁，果皮厚实，呈紫黑色，因其颜色如同赤红的云霞，如红色的珠玉而得名。

法国波尔多地区种植最多的就是赤霞珠，由它酿制的红葡萄酒色泽浓郁、滋味醇厚，单宁含量特别高，需要较长的陈年期来使单宁柔和，加上橡木桶的作用，使原本就



富于变化的赤霞珠变得更加具有内涵，一般会有烟熏、胡椒、香草、菌菇、矿物的香气。赤霞珠对环境、气候的适应能力较强，结实力强，容易丰产，因此在世界各地都有广泛的种植，1892年烟台张裕集团将其从国外引入我国，是我国目前种植面积最大的红葡萄品种。

品丽珠

（Cabenet Franc）

原产于法国的品丽珠也是法国波尔多地区酿制著名红葡萄酒



的古老品种之一。品丽珠果穗中等大小，圆形果粒小而多汁，果粒成熟不大一致，果皮厚实，也呈紫黑色，清淡柔和，单宁含量低，不能久藏，通常与其他葡萄品种搭配使用，一般有巧克力、青椒、黑醋栗、树莓的香气，在我国胶东、冀北、甘肃河西走廊地区均大量种植。

梅乐 (Merlot)

梅乐与赤霞珠、品丽珠齐名，并称为法国波尔多地区的三大红葡萄品种。

在红葡萄酒的国度，如果赤霞珠是庄重威严的国王，那么梅乐就是高贵文雅的王后。梅乐原产于法国波尔多，呈圆锥形的果穗中等大小，圆形果粒着生紧密，果皮中等厚度，果肉汁多味甜，果酸较低，紫黑色，富有一种浓郁的李子、樱桃或草莓味道。由于其单宁含量不高，柔顺甜润的梅乐一直以赤霞珠的搭配葡萄品种出现，用来柔化后者浓厚的单宁，令酒体丰满，味道浓郁醇和，富有甜果气息。

梅乐1892年由西欧引入我国山东烟台，目前主要分布在甘肃、山西、山东、河北、新疆、云南等地。对于一些葡萄酒入门者来说，如果不习惯于赤霞珠的涩味，那么口味柔顺、果香浓郁的梅乐一定能满足他的味蕾。

蛇龙珠

(Cabernet Gernischt)

蛇龙珠原产于法国，是法国历史悠久的酿酒葡萄品种之一。在我国的葡萄、葡萄酒界，有时将赤霞珠、品丽珠、蛇龙珠三个葡萄品种通称为“解百纳”，“解百纳”一词源于法文“Cabernet”的发音。



蛇龙珠果穗中等大小，圆形果粒着生比较紧密，紫黑色，其酿制出来的红葡萄酒色泽明亮，口感柔和，品质出众。1892年蛇龙珠引入我国之后，在山东、东北、华北、西北地区都有广泛栽培。

黑品乐 (Pinot Noir)

原产于法国勃艮第地区的黑品乐，是法国用来酿造玫瑰红葡萄酒与香槟酒的古老酿酒品种。黑品乐果穗较小，圆形果粒着生极为紧密，果皮精薄而多汁，适宜于气候温凉、排水良好的山地生长。对于葡萄果农来说，种植和培育黑品乐无异于一场灾难，温度太高会使它成熟过快失去风味，雨水太多容易使它腐烂，就算赶上一个风调雨顺的好年份，也要定时修剪防止产量过多或果实互相挤压使吹弹得破的果皮破损。然而，相对于使用其他酿酒葡萄酿造出来的葡萄酒来说，拥有着梦幻般神奇魅力的黑品乐气质典雅、口感柔滑、富于变化，有一种樱桃、李子、草莓的香甜气息，使黑品乐如同一个娇媚的情人



一般让品尝过的人魂牵梦绕而又欲罢不能。

黑品乐作为法国勃艮第地区酿造红葡萄酒的唯一品种，在法国香槟地区也用来与其他葡萄品种混合起来酿造香槟酒。黑品乐1892年由西欧引入我国山东，如今我国山东、甘肃、新疆、云南等地都有广泛种植。

莎当妮 (Chardonnay)

原产于法国勃艮第地区的莎当妮，是该地区种植的唯一白葡萄品种，其对各类土壤与天气的适应能力都很强，在世界各地的葡萄酒产区都有着极高的出镜率，深受果



农们的欢迎与喜爱。莎当妮果穗较小，呈圆锥或圆柱形，圆形果粒着生比较紧密，色泽黄绿，果肉多汁，主要用于酿制干白葡萄酒和起泡酒。莎当妮的真正魅力在于不同的葡萄酒产区与不同酒龄赋予它风格各异的变化，在气候寒凉的产区酸度较高，有柠檬、青苹果等水果的香气；到了气候温暖的产区，又会有水蜜桃、杏等水果的香气；而到了气候炎热的产区则会有芒果、菠萝等热带水果的香气。

富于变化的莎当妮也是白葡萄酒中与橡木桶颇相得益彰的品种，其根据酒龄不同呈现出不同的黄绿、淡黄、黄色、金黄等色泽。陈年的莎当妮结构丰富，果香浓郁，

口感醇和，有一种奶油、蜂蜜和烤面包的香甜味道。

雷司令（Riesling）

原产地至今依然扑朔迷离的雷司令最早的种植记录出现在德国莱茵河地区。雷司令果穗较小，呈圆柱或圆锥形，圆形或略长的果粒着生较为紧密，色泽黄绿，果皮较薄，果肉多汁，有着桃子、柑果、蜂蜜等多种多样的甜香。

漫长的成熟期给予了雷司令浓郁的果香，不同性质的土壤赋予了雷司令多变的风味。



寒冷的气候和独特的地理条件让德国成为全世界最适宜种植雷司令的地区。除了用于酿造干白葡萄酒之外，雷司令也用于酿造贵腐型酒和顶级冰酒，其酒体丰满，口感醇厚，富有浓烈而优雅的香气，是葡萄酒中当之无愧的贵族。

白苏维翁

(Sauvignon Blanc)

原产于法国波尔多地区的白苏维翁，也是一种比较常见的白色酿酒葡萄品种，适宜在气候温和、排水性好的石灰土壤生长，在法国、新西兰、澳大利亚、美国、智利、南非等葡萄酒产区都有广泛种植。

与优雅、圆润的莎当妮（Chardonnay）比较起来，白苏维翁颇具现代年轻人泼辣、叛逆的性格。白苏维翁果穗呈圆锥形，圆形果粒着生紧密，色泽黄绿。由白苏维翁酿制的白葡萄酒多属于清爽型葡萄酒，颜色很淡，有着浓郁的青草、芦笋、青椒和柠檬香气，酸味很强，品尝过的人们能清晰地分辨和铭记住它的特征。白苏维翁通



常被用于酿造优质的干白葡萄酒，也常用塞米雍的香甜来平衡其原有的酸度，酿制昂贵的贵腐葡萄酒。

人们喜欢白苏维翁葡萄酒年轻时期的清新果香和它那个性放纵的口感，就如同简单、直接、纯粹的人生方式一样，总是那么让人激情澎湃。

塞米雍 (Semillon)

原产于法国波尔多地区的塞米雍，虽然在世界各个产区基本都有生产，却并不是被人们所熟知的白葡萄品种。

塞米雍果穗呈圆锥形，圆形的果粒着生较为紧密，色泽黄绿，果粒较小且果皮较薄，富含糖分。由于塞米雍本身的酸度很低，所以经



常与莎当妮或者白苏维翁相混合，酿制和谐、风格独特的白葡萄酒；而塞米雍本身皮薄、糖分高的特点，又非常适合贵腐霉（*Botrytis Cinerea*）的生长，附着在果皮表面的贵腐霉能吸收掉葡萄内的水分，提高其糖分的浓度，因此也常被用来酿制珍贵的贵腐白葡萄酒。

玫瑰香（Muscat）

同时兼具鲜食、榨汁、酿酒三大功能的古老葡萄品种——玫瑰香原产于英国，它丰富的全能表现为人们所熟知，身影遍布世界的各个角落。玫瑰香圆锥形的果穗中等大小，椭圆形的果粒着生较为紧密，



色泽紫黑或紫红，果皮较厚，果肉多汁，有着浓郁的玫瑰香味。玫瑰香多被酿造成甜酒以保持其原有的鲜果甜香，酒精含量不高，不适宜久藏。1871年引入我国山东的玫瑰香是我国种植面积最大的葡萄品种之一，现主要分布在山东、河北、北京、天津等地，容易丰产的玫瑰香经常作为鲜食水果摆上普通百姓的餐桌。

佳丽酿（Carignane）

原产于西班牙的佳丽酿是西欧有着悠久历史的酿酒葡萄品种之一，后来以其适应性强、易于栽培和丰产的特点而深受果农的欢迎与喜爱，在世界各地都有着广泛的种植。佳丽酿圆锥形果穗较大，圆形果粒着生紧密，色泽紫黑，果肉多汁。佳丽酿既可以带皮发酵来酿造红葡萄酒，又可以去皮发酵酿造玫瑰红或白葡萄酒。

1892年从西欧引入我国山东，现主要分布在我国山东、河北、河南等地。