

日本著名酒铺“横滨君岛屋”第四代传人君岛哲至监修

B
BOOKLINK

享受葡萄酒！让人生变得更加富有乐趣！

漫话葡萄酒

(日) 池田书店○编著 陈浩○译



随身携带、随时使用——充分享受葡萄酒的实践性入门书！

找寻全世界的葡萄酒——细细品味13个国家著名葡萄酒的特性！

从基本的开瓶方法到与食材的搭配，初学者、品酒高手同样受益！

 辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

漫话葡萄酒

品葡萄酒，享快乐人生！

(日) 池田书店◎编著 陈浩◎译



辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

本书阅读指南

可以从任意一处读起

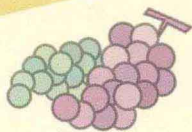
这是本书的“园内地图”。从选择葡萄酒的方法，到开瓶方式和配菜方法，还有更进一步的葡萄酒知识和世界葡萄酒巡游……都可以在此处找到。总之本书满载了关于如何享用葡萄酒的知识，敬请翻阅！

序

出发 去酿酒厂

愉快的酿酒厂之旅

去酿酒厂亲身感受葡萄酒的魅力，让你加倍爱上葡萄酒！



第二章

探索葡萄酒的秘密

知道得越多越有趣

本章介绍有关葡萄酒之源，葡萄的一切知识！

第一章

了解葡萄酒的 品种

比较口感吧

找到适合你的葡萄酒，本章设有品酒专区。

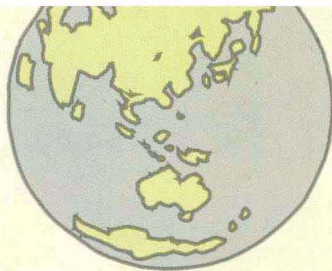
第五章

与葡萄酒的 美丽邂逅

选到美酒的诀窍是

在商店和餐馆也能点到好酒！Let's go!





第三章

探访新世界的葡萄酒

葡萄酒也要国际化
——品味全世界各种各样的美酒，别有乐趣！

第六章

享受葡萄酒的乐趣

教你如何享受葡萄酒的美味

如何开葡萄酒？怎样与食品搭配？都请交给我们吧！

第七章

新世界优质葡萄酒推荐

达人店铺为我们选出 90 种美酒

以3000日元（约合人民币231元）以下的美酒为主，还加上了特别推荐的酒种！

附录

葡萄酒资料集

第四章

尽情掌握葡萄酒知识问与答

在此可以更进一步学习

为还想更深层次了解葡萄酒的人准备的问答集。



目录

序	出发去酿酒厂	9
---	--------------	---

第一章	了解葡萄酒的品种	19
-----	----------------	----

寻找中意的葡萄酒 1 葡萄酒的品种	20
寻找中意的葡萄酒 2 葡萄酒的个性差异	22
品尝不同品种的葡萄酒	23
品葡萄酒的注意事项	25
葡萄酒品种信息表	26
寻找中意的葡萄酒 3 葡萄酒的产区	30
品尝同一品种的葡萄酒 霞多丽	31
品尝同一品种的葡萄酒 长相思	32
品尝同一品种的葡萄酒 灰品乐	33
品尝同一品种的葡萄酒 赤霞珠	34

第二章	探索葡萄酒的秘密	35
-----	----------------	----

美味葡萄酒的秘密 1 好葡萄是必备条件	38
葡萄与葡萄酒知识问与答	38
葡萄酒与葡萄学	40
葡萄酒与植物学	42
酒用葡萄代表品种	44
其他葡萄品种	53
美味葡萄酒的秘密 2 葡萄田很重要	54
葡萄田的一年北半球	54
葡萄田的选取	58
美味葡萄酒的秘密 3 酿造方法很关键	60
酿酒的基础知识	60
葡萄酒酿造流程	62



专栏 解决一些小疑问吧	66
-------------------	----

第三章

探访新世界葡萄酒	67
----------------	----

第一站 法国	70
波尔多/勃艮第/香槟区/罗纳省/卢瓦尔河/阿尔萨斯/其他香槟区	72
第二站 意大利	78
皮埃蒙特州/托斯卡纳州	79
第三站 德国	80
摩泽尔地区/莱茵高地区	81
第四站 西班牙	82
里奥哈/赫雷斯	83
第五站 奥地利	84
瓦赫奥地区/新德勒湖地区/中部布尔根兰	84
第六站 葡萄牙	85
青酒产区/多鲁地区/比拉达地区/杜奥地区	85
第七站 美国	86
纳帕谷和索诺玛县/中央海岸/其他地区	87
第八站 澳大利亚	88
南澳大利亚州/西澳大利亚州/其他地区	89
第九站 新西兰	90
北岛/南岛/其他地区	91

C O N T E N T S

第十站 智利	92
卡萨布兰卡山谷/迈波山谷/科查瓜山谷	92
第十一站 阿根廷	93
萨尔塔省/圣胡安省/门多萨省	93
第十二站 日本	94
山梨县/长野县/其他地区	95
其他葡萄酒产地	96

第四章

尽情掌握葡萄酒知识	97
-----------------	----

葡萄酒知识问答	97
---------------	----

第五章

与葡萄酒的美丽邂逅	109
-----------------	-----

与葡萄酒的美丽邂逅 1 在酒铺	110
-----------------------	-----

怎样找寻中意的酒铺	110
-----------------	-----

如何从标签上获取信息	114
------------------	-----

与葡萄酒的美丽邂逅 2 在餐厅	118
-----------------------	-----

在餐厅饮用葡萄酒	118
----------------	-----

第六章

与享受葡萄酒的乐趣	123
-----------------	-----

享受葡萄酒的乐趣 1 掌握正确的开瓶方法	124
----------------------------	-----

享受葡萄酒的乐趣 2 找到合适的饮酒温度	127
----------------------------	-----

享受葡萄酒的乐趣 3 酒杯带来的不同香气	128
----------------------------	-----

享受葡萄酒的乐趣 4 细细品尝美酒的味道	130
----------------------------	-----



享受葡萄酒的乐趣 5 学会与菜肴巧妙搭配	132
葡萄酒与菜肴搭配表	136

第七章

新世界优质葡萄酒推荐	141
------------------	-----

法国	142
西班牙	152
美国	155
智利	158
澳大利亚	160
德国/奥地利	162
意大利	164
新西兰	166
日本	169

C O N T E N T S

附录

葡萄酒资料集.....	172
· 法国波尔多地区评级表.....	173
· 法国勃艮第地区被称为金坡地的特级葡萄田.....	176
· 德国优质葡萄酒的品质等级.....	177
· 酒瓶的容量称谓.....	177
· 代表性葡萄酒的别名.....	178
· 葡萄酒用语及索引.....	179
· 葡萄酒品种目录.....	189

序

出发去酿酒厂

Let's go to the winery!

可以体验到无数葡萄酒的魅力，
更会毫无疑问地彻底爱上葡萄酒。



出发去酿酒厂！！

如果你喜欢葡萄酒，
想要深入了解葡萄酒的话，
那么就先去酿酒厂吧。
法国？意大利？不不，我们并不需要
特意跑那么远。

如果你愿意，就去日本的酒厂好了。

因为，如今日本的葡萄酒，
正变得越来越有魅力。

随着季节变幻模样的广阔的葡萄田，
贮藏在酒桶中，散发迷人香气的葡萄酒，
还有向种植葡萄、酿造美酒倾注了毕生心血的人们
和他们的笑脸。

深呼吸一下，多么地心旷神怡！

在那里，有着让人心驰神往的，

数不清的葡萄酒的秘密。

来吧！一起去葡萄酒的故乡吧！

葡萄酒的魅力，尽在酿酒厂！



梅洛



霞多丽

照片中是2002年开园的中央葡萄酒三泽市酿酒厂的葡萄田（位于明野农场）。坐落在海拔近700米的茅之岳的斜面上，面积20公顷，栽培梅洛、霞多丽为首的欧洲品种。今年也开始种植日本固有品种的甲州葡萄。



中央葡萄酒 中央葡萄酒酿酒厂

中央葡萄酒 三泽酿酒厂



酿酒厂的魅力①

葡萄田

去了葡萄田就能理解为什么说“好葡萄酒出自好葡萄”“葡萄酒是一种农作物”了。精心打理过的葡萄地整齐划一，从中仿佛能感受到葡萄蓬勃的生机，令人心旷神怡的同时，也由心底感谢葡萄为葡萄酒带来甘醇的味道。

[上]照看葡萄田的农场主人赤松英一先生说：“每年留在树上的葡萄数量，都是经过观测当年的气候，依据以往的经验 and 预测来决定的。”

[右]娴熟地对每一串葡萄进行修剪，调整大小。这是为了使果汁更为浓缩。



充满乐趣的葡萄酒之旅！

参观酿酒厂是十分愉快的经历。在那里我们能看到许多以前不曾见过的事物。比如一望无际的葡萄地。虽然每家酿造厂都有些不同，但经过悉心照料的葡萄树，散发着芳香的土壤，田埂上吹过的舒服的风想必都是一样的。总之，为人们提供了美味的葡萄酒原料的葡萄地着实是个好地方。另外，我们还能够一边参观受到精心养护的酿造设备和沉睡成百上千桶葡萄酒的酒窖，一边听酿酒师傅热情洋溢地讲述酿造葡萄酒的过程，逐渐形成对葡萄酒更深层次的认识。更不用说，在那里一定能够尽情享受美酒了。

这次我们探访的是山梨县中央葡萄酒的两个酿酒厂。分别是位于胜沼的总厂和



高65厘米的高架田，具有改良土壤和改善排水的效果

酿酒厂的魅力②

参观路线

有不少酿酒厂还开设了游览葡萄地和酿酒设备，并配有工作人员在旁讲解的参观路线。通过讲解，游客能更深入地了解葡萄酒的栽培、酿造过程，从而体会到其中的辛苦。推荐各位避开收割期等忙碌时期，并提前预约。



[左下]静悄悄地飘着香气的中央酿酒厂酒窖。

[右上]一望无际的胜沼・鸟居平的葡萄田。田地向西南方倾斜，因此排水通畅，能够长出充满矿物质和果汁的葡萄。

[右下]排列成一排的不锈钢酿酒罐。酿酒所里永远都要保持清洁。



明野的三泽分厂。甲州市中央酿酒厂的“gracewine”品牌广为人知，其细腻美味的口感在日本拥有众多的葡萄酒爱好者粉丝。此外，近年来山梨的甲州葡萄酒味道越来越好，也大受好评。而中央葡萄酒也是引领味觉革命的先锋。

我们首先来到了胜沼的酿酒厂。三泽茂计社长首先向我们介绍了胜沼和明野酒庄的区别。“如你们所知，胜沼从很久以前就是葡萄产地，聚集了30多家酿酒厂。有意思的是，甲州葡萄至今还有许多农民在种植，因此在这里保持与农民的共存关系是十分重要的。另一方面，我们在明野的任务，用一个词来说就是‘自给生产化’。”

酿酒厂的魅力③

品酒

基本上所有的酿酒厂都可以提供品酒服务，也就是可以试饮酿造过程中的葡萄酒。显然这绝对是一大乐趣之所在。品尝不同品种的酒，分辨其中的区别，过程中有什么问题还可以随时向工作人员请教。在此往往能接触到不曾接触的品种。

[右上]从右至左分别是2000日元（约合人民币158元）的三泽茅之岳（白），三泽茅之岳（红），1500日元（约合人民币118元）的三泽绯樱（桃红），都是三泽酿酒厂的自主品牌。

[右下]从左至右分别是1980日元（约合人民币156元）的甲州，3990日元（约合人民币314元）的霞多丽，6300日元（约合人民币496元）的三泽（红）。每一种都有着强烈中央葡萄酒厂的风味。其中三泽是仅少量生产的旗舰品牌。



在欧洲，酿酒厂一般都拥有自己的农田，从葡萄的生产到葡萄酒的酿造，整个生产过程都是独立完成的，这就叫自给生产。中央葡萄酒的目标就是在日本的山梨县生产出“全球风行的葡萄酒”。为此，中央葡萄酒必须要从生产符合标准的葡萄开始做起。

在这点上，甲州葡萄也是一样的。食用的甲州葡萄已经有很长的种植历史了，而中央葡萄酒在明野着手生产的是不同于胜沼的药用甲州葡萄——也就是糖度更高、风味更为凝聚的甲州葡萄。



棚架结构的甲州葡萄田中，三泽茂计社长正在介绍胜沼的风土和甲州葡萄酒的发展前景。

[左]三泽酿酒厂今年刚刚种植的甲州垣根葡萄田。[右]试验栽种的甲州葡萄，果实又疏又小。

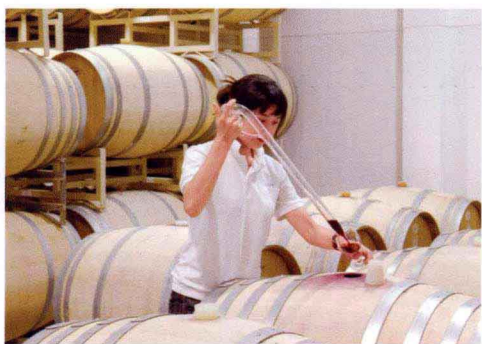


酿酒厂的魅力④

酿酒师

在规模较小的日本酿酒厂，能够遇到酿酒师本人的机会很大。这时推荐大家鼓起勇气直接上前搭话。越是热心的酿酒师，越愿意倾听消费者的意见，即使寥寥数语也能从中感受到他们的热情。酒就像他们的孩子一样。

酿酒师三泽彩奈女士。毕业于波尔多大学酿造系。从照片就能感受到她对葡萄酒的执著。



我们的下一个目的地是离胜沼驾车约50分钟路程的明野的三泽分厂，那里的酿造负责人三泽彩奈对我们说：

“明野四面环山，年日照时间达到2600小时，居日本第一。它的海拔在700米左右，白天天气晴朗，晚上会变得很凉，昼夜温差较大。土地也不是特别肥沃，十分适合葡萄的生长。这里种植和酿造的是霞多丽、梅洛等欧洲品种的葡萄。”

站在田上，眼前的风景十分漂亮。站在茅之岳的西麓，山风中眺望四周，北方有八之岳，西边有南阿尔卑斯山，往南还可以看到远方的富士山。葡萄田是南北走



与酿酒厂共同设立的“彩”饭店，使用自家菜园的有机蔬菜和产自明野的种种食材，制作出充满时鲜风味的美味佳肴。人气美食腌菜，以及附赠的蔬菜中也使用了不少葡萄酒，葡萄酒配菜更添美味。



酿酒厂的魅力⑤ 饮食

最近许多酿酒厂也开始同时经营饭店，这又是一大乐趣。为了让顾客们能更加品味到自给的葡萄酒而专门设计的配菜是其特色。不但有本公司的葡萄酒，顾客往往还能尝到别处不能喝到的专用酒。绝对不能错过！

向的高架田。

“从春天到秋天，这里吹的都是南风。农田的方向使风通过时可以畅行无阻，高架田使排水更顺畅。这样葡萄就能浓缩更多的营养成分。”

据说，为了让葡萄的味道更加浓缩，需要工作人员根据日照量，用剪刀调整每串葡萄的大小。真可谓是照料得无微不至。

午饭时间到了，在酿酒厂隔壁的“彩”饭店，可以品尝到自家或当地种植的蔬菜做成的料理，当然，更少不了来自中央葡萄酒的美酒。据说其中还有只有在这里