

你永远需要的
独一无二的红酒汇编

世界顶级佳酿

500

red

wines

款

红葡萄酒



克里斯廷·奥斯汀
(Christine Austin)

杜寒春·译

上海科学技术出版社

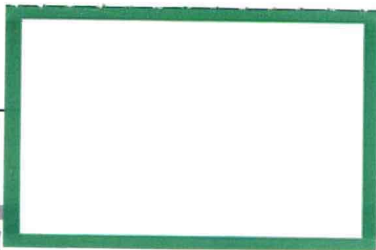
世界顶级佳酿——

500款

红葡萄酒



世界顶级佳酿——



500款 红葡萄酒

你永远需要的独一无二的红酒汇编

克里斯廷·奥斯汀 (Christine Austin)

杜寒春 译

上海科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

世界顶级佳酿：500款红葡萄酒 / (英) 奥斯汀
(Austin, C.) 著；杜寒春译. —上海：上海科学技术
出版社，2011.6

ISBN 978-7-5478-0781-1

I. ①世… II. ①奥… ②杜… III. ①葡萄酒—介绍
—世界 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第058924号

Original title: 500 red wine

Copyright©2009 Quintet Publishing Limited.
All Right reserved.

世界顶级佳酿——500款红葡萄酒
©2011 by Shanghai Scientific & Technical Publishers.
Published by arrangement with Quarto Publishing Plc.

上海世纪出版股份有限公司 出版、发行
上海科学技术出版社
(上海钦州南路71号 邮政编码200235)

新华书店上海发行所经销

上海利丰雅高印刷有限公司印刷

开本 787×1092 1/24 印张 $11\frac{2}{3}$

字数：220千字

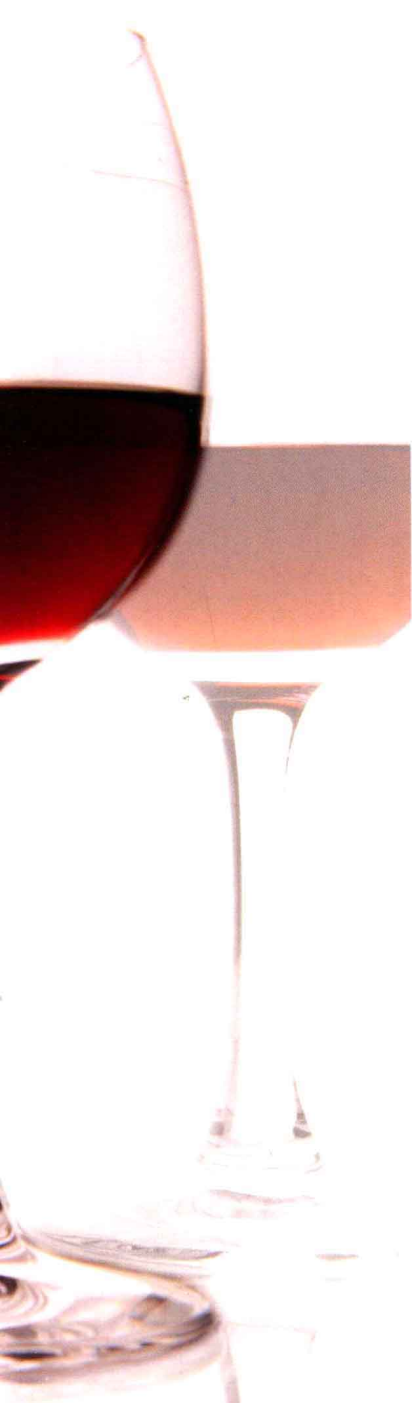
2011年6月第1版 2011年6月第1次印刷

ISBN 978-7-5478-0781-1/TS·62

定价：88.00元

如发生质量问题，读者可向工厂联系调换





目录

简介	006
词汇表	047

新世界

北美洲	051
南美洲	089
澳大利亚	115
新西兰	141
南非	151

旧世界

法国	163
意大利	219
西班牙和葡萄牙	239
东欧	257
地中海东部	263
德国	272
奥地利	274

简介

野生葡萄已经生长了数千年。在格鲁吉亚地区就发现了8 000年前的葡萄籽，而葡萄酒酿造肯定也有5 000年的历史了。古埃及法老的陵墓中也绘有葡萄树和葡萄酒酿造的场面，罗马人甚至有一本教科书教他们新征服的人民栽培葡萄。

葡萄酒不仅仅是一种饮料。经过数世纪，它已跨越国界，出现在国家之间的谈判席上和国王的加冕礼上。一个地区的名声有赖于它所产的葡萄酒的品质。酿造普通葡萄酒是容易的，而酿造高品质的葡萄酒则是一个永恒的挑战，不仅受到土壤、阳光、雨水和霜冻的影响，而且还受葡萄品种、种植方法和酿酒技术的影响。

葡萄酒可反映它所生长的地方风貌，它的风味糅合了当地土壤和气候的特性，这就是所谓的“自然风土”。这就解释了为什么生长在不同地区的同一葡萄品种所酿造出来的葡萄酒，其口味是不同的。葡萄酒也反映了葡萄的品质，如丰富的水果味、酸度和结构，这些都会随着时间的推移而发生变化。

当你准备去了解葡萄酒的历史时，它变得
不仅仅是一种饮料而已





MAHIAUX

1930

ASSSE

CHATEAU

葡萄酒的选择

商店和超市的货架上摆满了来自几十个国家数千家葡萄酒生产者酿造的各种葡萄酒，不管是简单的晚餐、盛大的晚宴或是某个特殊的场合，要选择一款合适的葡萄酒都成了一件难事。这本书旨在让你了解来自世界各地的最好的葡萄酒。书中描述了葡萄酒各产区、葡萄品种及各产区的气候，介绍了各地区最好的一些酿酒师，以及他们的葡萄园和葡萄酒。阅读这本书，无需具备任何葡萄酒的知识，敬请跟随它进入一段发现之旅吧。

书中所选择的葡萄酒不一定是最昂贵的，但它们都有一个共同点——价格不菲。在特定场合所要求的特定价位前提下，提供结合了优良葡萄品种和酿酒师技能所酿造出来的最好品味的葡萄酒，这是列入本书的最终标准。虽然大多数的生产商只有一种葡萄酒被列举出来，但他们出现在这本书中就意味着他们有能力酿造出卓越的葡萄酒。如果你想探索这500种葡萄酒之外的葡萄酒世界，这里的酿酒师就是一个很好的开始。

价格可用瓶子符号来表示(见右侧价格代码表)，不过这仅仅是一个近似值。国际货币汇率的变动、税收和运输成本等可能使葡萄酒在你所在的地区稍为便宜或略贵。

价格代码

🍷 — 约 20 美元

🍷🍷 — 约 30 美元

🍷🍷🍷 — 约 40 美元

🍷🍷🍷🍷 — 约 50 美元

🍷🍷🍷🍷🍷 — 超过 50 美元

这本书涵盖了各种各样的葡萄酒——不同的风味、价格与起源

本书阅读指南

首段全面描述了
整个地区，包括该地
区的地形和最受欢迎
的葡萄品种。同时还
介绍了该地区酿造葡
萄酒的简史。

地图上的编号指
示葡萄园的位置

每一种葡萄酒搭
配适合的食品是一种
完美的美食体验。

阿空加瓜谷



葡萄园里直立的木桩，阿空加瓜谷，智利

阿空加瓜谷是一个温暖、干燥的地区，温度因受到东部安第斯山脉的冷空气和西部太平洋微风的双重影响而变得较为温和。这个地区盛产赤霞珠和西拉红葡萄酒。再往南，是在太平洋附近的卡萨布兰卡谷(Casablanca Valley)子区域，早晨山谷里总是雾气笼罩着。二十世纪八十年代就发现这里适合种植黑品乐，所酿造的葡萄酒口感细腻、优雅。令人兴奋的圣安东尼奥子区域更接近海岸，这里连绵起伏的丘陵为葡萄树提供了良好的生长条件。



102 \ 世界顶级佳酿——500款红葡萄酒

因其典型性而被选择出来的葡萄酒的特性和酒瓶的图像，不论是因其优秀的品质还是重大的价值。

酿酒师酿造的一款佳酿所采用的葡萄全部都是或主要是在某一特定的年份种植和收获的。为此，列出了推荐的年份。但有一些葡萄酒并不属于单一年份酒——而是采用了两年或更多年份的葡萄酿制而成的。雪利酒或其他特色红酒通常如此。

这本书中有25种葡萄酒有一个酒桶标记——这表明它们都有独特的优良陈酿潜质。

小瓶子符号，有5个，表示这瓶酒的价格范围。参见第9页。

① 马林庄园(Casa Marin)米拉马尔(Miramar)葡萄园，西拉，圣安东尼奥

这个精品小酒庄的葡萄园离海岸仅4 800米，不时有雾，常有大风，为石灰性黏土土质，所出产的西拉葡萄酒具有蓝莓和胡椒的香味，酒体丰满，结构感强。这是智利最令人兴奋的新的酿酒厂之一。

食物搭配：炸鸡或酒焖仔鸡
年份酒：2005，2004，2003

④ Leyda Cahui 葡萄园，黑品乐，圣安东尼奥

利达谷 (Leyda Valley) 离太平洋仅16 000米，夏季微风拂，气候凉爽，病虫害也少。生产出的黑品乐清爽、多汁，该款酒略含草莓味，口感深厚而复杂，足以搭配烤羊肉。

食物搭配：烤羊肉
年份酒：2007，2006，2005

② Matetic，西拉EQ，圣安东尼奥

这是一家小型的家庭经营的公司，使用生物动力学方法生产出了令人印象深刻的葡萄酒。这是智利最好的西拉葡萄酒之一，有着强烈的黑莓果香，伴随着香料味：浓厚、泥土味的口感，回味持久，带着淡淡的巧克力味。

食物搭配：碳烤的红肉
年份酒：2006，2005，2003

③ Amayna，黑品乐，圣安东尼奥

低产量、气候凉爽以及全新的重力给料 (gravity-fed) 酒厂，是酿成这款口味新鲜黑品乐的主要因素。有着野生覆盆子的香气，口中会有黑樱桃的水果味，余韵中有微妙的橡木味。该款酒比大多数智利品乐香气都更浓。

食物搭配：烤三文鱼配小扁豆
年份酒：2006，2005，2004

⑤ 塞纳 (Seña)，阿空加瓜谷

葡萄园位于阿空加瓜谷的西部，为多岩石土壤，采用密集种植，生物动力方式运行，午后的微风可使气温一直保持凉爽。这个标志性的葡萄酒尽管还处于初期，却是浓厚而多层次的，有着黑浆果果实、咖啡、香料和烟草的味道。

食物搭配：烤野鸭，或集烤的牛肉片
年份酒：2005，2003，2001



① ||| ② || ③ ||| ④ || ⑤ |||||

南美洲 / 103



葡萄种植和酿酒

葡萄藤

葡萄有很多品种，对于葡萄酒来说，最重要的品种是 *Vitis vinifera*，它被称为“酿酒葡萄”。这个品种经过多年的自然变异，衍生了数以千计的个体变种，仍在不断地分化出新的变种。聪明的科学家也在帮忙制造新的杂交品种以适应特定的生长环境。另一方面，每年也有大量的品种丢失，因为种植地区试图追随时尚拔掉了本地的葡萄藤，而代之以国际品种。

19世纪中叶前，所有的葡萄藤都是由根部独自生长起来的，但到了19世纪末，一种被称为葡萄根瘤蚜的蚜虫从美国东海岸开始，侵袭了欧洲的葡萄园并迅速蔓延开来，首先是法国、西班牙和欧洲其他国家，然后席卷了全球，只有少数国家得以幸免。这种害虫杀死了葡萄藤，对全球的葡萄栽培造成了灾难性的影响。

最后终于找到了一个解决方案。将 *Vitis vinifera* 葡萄嫁接到北美的本土品种葡萄上，包括 *Vitis riparia*、*Vitis labrusca* 种和其他品种。这些嫁接的葡萄保留了它们作为酿酒葡萄的特性，同时它们的根还能抵抗葡萄根瘤蚜的侵害。一些葡萄园区，比如澳大利亚南部、智利和欧洲内部的一些葡萄园抵抗住了葡萄根瘤蚜的侵害，所以仍然可以直接育苗，无须嫁接。

生长在新西兰的葡萄

葡萄种植

产地是个很重要的因素。为了使葡萄旺盛生长，需在温度、日照和水分方面保持平衡。主要的葡萄种植园区位于地球的两个区域，分别是北纬 $32^{\circ}\sim 51^{\circ}$ 、南纬 $28^{\circ}\sim 44^{\circ}$ 之间，这两个区域的温度足够使葡萄得以成熟，同时也不太热从而能保留葡萄的酸度。高海拔的葡萄园则凉快得多，特别是在晚上，这可以延后葡萄的成熟，产生更多的香味，所以在温暖的葡萄种植区，生产者通常将葡萄园建在山坡上。

气候影响葡萄的生长方式。平均气温、日夜温差、降雨量和日照数都会影响葡萄的生长。应该选择适合该区域气候和小气候的葡萄品种。温暖的阳坡和寒冷的山顶需要不同的葡萄品种，也将得到完全不同的生长结果。

土壤的差别很大。有些葡萄园的土壤像海滩的沙石，有些则肥沃得像菜园的泥土。但基本上葡萄都喜欢排水良好、不太肥沃的土壤，这样根可以扎得更深。某些品种在特定类型的土壤上长得更好。如美乐喜欢石灰石性土壤，而赤霞珠则黏土地里长得更好。葡萄种植者总是努力筛选适合该土壤种植的葡萄品种。

葡萄株的年龄是另外一个因素，因为葡萄藤产葡萄的年份在5~100年间，而最旺盛的只有25年。在那之后，产量不断下降，但品质往往提高了。葡萄栽培者必须使葡萄的质量和产量保持一定的平衡。“老葡萄藤”酒通常是指超过35年的葡萄树所结果实酿造成的，意味着这种酒的香味极其浓郁。

必须仔细监控葡萄树的修剪和产量。如果任其自由生长，葡

萄藤会长出很多叶子而果实很少。所以必须修剪葡萄藤并将之培植成能产葡萄的植株，但总的来说，葡萄的产量越高，其质量就会越低。再次强调，种植者必须保持葡萄产量和质量的平衡。很多种植者在葡萄成熟前会修剪掉部分枝条，以提高葡萄的质量。这就是所谓的“绿色收获”。

世界上的大部分葡萄园已经采用了“可持续葡萄栽培”标准，这意味着他们将最小限度地使用杀虫剂来治疗葡萄虫害和疾病。再进一步则是有机葡萄园，有机葡萄种植过程中不允许使用任何化学杀虫剂或化学肥料，葡萄完全是在自然环境中生长的天然产物。

“生物动力栽培”采取了一个更全面的观点，它考虑到月球的运转、地心的引力对葡萄生长的影响，同时施用某些堆肥来帮助葡萄长得更健壮。

从葡萄到葡萄酒

葡萄酒酿造的原理很简单——葡萄含有的甜汁，经过酵母发酵就变成了酒精。葡萄酒酿造是一门技术性的工作，因为所有的因素对葡萄酒的品质都有基础性作用。

挑拣，包括拣出未成熟的葡萄、叶和茎。

适当压榨，既要将葡萄汁榨出，又不能压榨得太厉害，以免将葡萄籽压碎。

冷浸泡，也称为预浸渍发酵，是指在发酵前将葡萄浸泡，以便将某些果香味化合物浸出。

菌种可通过自然分离或购买。自然发酵可能会给酿酒带来更多的

