

WINE

红酒

流经岁月的奢华诱惑

宁远 编著



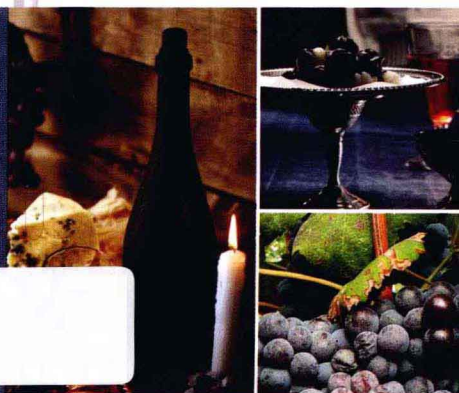
电子工业出版社
PUBLISHING HOUSE OF ELECTRONICS INDUSTRY
<http://www.phei.com.cn>



WINE 红酒

流经岁月的奢华诱惑

宁远 编著



电子工业出版社
Publishing House of Electronics Industry
北京 • BEIJING

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。
版权所有，侵权必究。

图书在版编目(CIP)数据

红酒：流经岁月的奢华诱惑 / 宁远编著. —北京：电子工业出版社，2013.1

(奢华传奇)

ISBN 978-7-121-18811-4

I. ①红… II. ①宁… III. ①葡萄酒—基本知识
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第253740号



红酒：流经岁月的奢华诱惑

策划编辑：胡 南

责任编辑：李 影

特约编辑：史晶晶

印 刷：北京盛通印刷股份有限公司

装 订：北京盛通印刷股份有限公司

出版发行：电子工业出版社

北京市海淀区万寿路173信箱 邮编 100036

开 本：787×1092 1/16

印张：15 字数：350千字

印 次：2013年1月第1次印刷

定 价：128.00元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题，请向购买书店调换。若书店售缺，请与本社发行部联系，联系及邮购电话：(010) 88254888。

质量投诉请发邮件至zltts@phei.com.cn，盗版侵权举报请发邮件至dbqq@phei.com.cn。

服务热线：(010) 88258888。

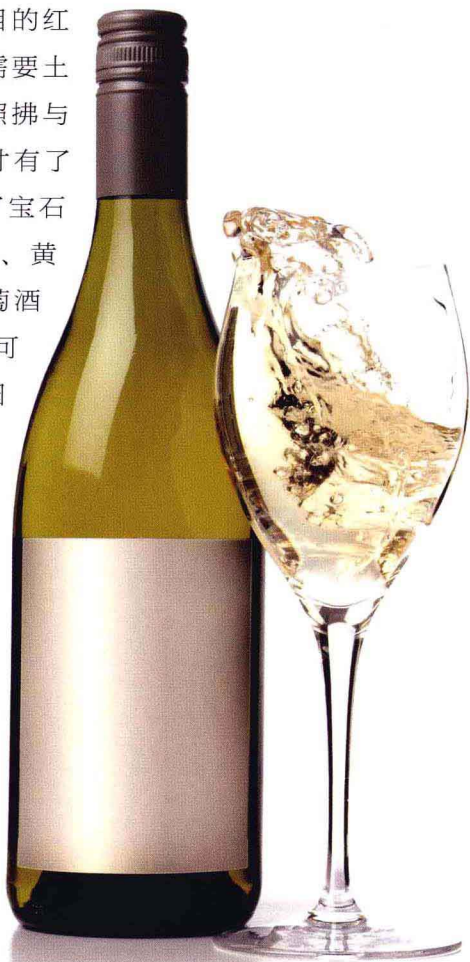
我们爱红酒，不只是因为她典雅大气，更不是因为她的香醇浓郁，而是因为在唇齿之间激荡时带给我们的那一丝震颤！这杯色泽诱人的液体，有着多变的个性与形态，她可以是凌厉劲爽的白兰地，也可以是甜蜜优雅的香槟，甚至可以是透着一丝凉意的冰酒，而这些却并不是每一个爱她的人所明了的。

既然爱她，那就请你用双目凝望，静静品味她的甘苦与醇厚。

红酒的类目繁多、来源复杂，不管是德国、法国、意大利，还是英格兰，似乎都有自己独特的红酒起源与酿造方式，每一种经久不衰的名酒背后都有一段令人或赞叹或讶异的传奇故事。红酒早已不再是一种饮品，更是一种文化，品味红酒就是品读人类的历史，而了解一种酒的前世今生，便能让你了解一个民族的兴衰变迁。

很多人将红酒当作是饮饌之中简单的一环，只需要味觉与嗅觉的刺激便足矣。而一杯赏心悦目的红酒，要成为众人眼中秀色可餐的佳酿，不仅需要土壤的特殊构成，更需要严格地监控着阳光的照拂与雨水的滋养，正是由于这个原因，不同的酒才有了不同的风味。只从色泽上来讲，红酒便覆盖了宝石红、鲜红、深红、暗红、紫红、瓦红、砖红、黄红、棕红、黑红等不同的色系，当然，白葡萄酒还会呈现金黄色、淡绿色等不同色泽。红酒可以创造出超越人们想象的各类色谱，恰如一园群芳，让人目不暇接。再论气味，轻轻晃动一杯酒，若你的鼻子足够灵敏，就可以从中捕捉到果木香、熏烤香甚至矿物质的香味。单以广为传颂的拉菲来讲，这种产于法国波尔多的酒中名品便蕴含着樱桃、黑加仑子、甘草以及铅笔屑、烟熏木以及咖啡等多达数十种的香气，天时、地利、人和皆不可缺，方能造就这款馥郁芬芳的法国红酒典范。这一切，你又岂能错过？

品一杯酒，仿佛置身苍翠葱茏的葡萄园，依稀中还能看到酒中王者与皇后的翩翩起舞，满园芬芳。举起晶莹的高脚杯，品出的将不再是简单的滋味，而是橡木桶里沉淀的悠悠岁月。



目录

Contents



Part 01

7

红酒之初体验

- 8 | 红酒的大家族
- 12 | 橡木桶与红酒的爱恨情仇
- 16 | 红酒的别墅——酒瓶中的玄机
- 20 | 红酒的铭牌——软木塞
- 24 | 问单宁为何物，直教红酒生死相许
- 28 | 红酒的眼泪——红酒的挂杯
- 32 | 永不背叛的酒杯

Part 02

37

红酒的鉴别

- 38 | 挑选红酒的秘技
- 42 | 一眼看出红酒的真伪
 - 46 | 一招成为红酒达人
 - 50 | 应该为年份而疯狂吗
 - 54 | 骨子里的精致——从酒标看红酒
 - 58 | 爱过多少人，错过多少酒——红酒
- 选购的八大误区
- 62 | 红酒的颜色秘密
- 66 | 闻香识美酒
- 70 | 沉淀物的“灾难”
- 74 | 摇杯的快乐

Part 03

79

流经岁月的奢华诱惑

- 80 | 系出名门，贵族品质——拉菲
- 84 | 王者风范——拉图

- 88 | 时间的赠礼——木桐
92 | 精致的魅力——奥比昂
96 | 波尔多红酒之王——柏图斯
100 | 奇妙的味觉混搭——奥松
104 | 淡妆浓抹皆相宜——白马
108 | 鲜活的生命原汁——玛高
112 | 天神遗珠——罗曼尼·康帝

117

Part 04

自古美酒出葡萄

- 118 | 波尔多之王——赤霞珠
122 | 谁的小黑鸟——梅洛
126 | 永不褪色的性感——黑品诺
130 | 南国有佳人——佳美
134 | 特立独行的王子——西拉
138 | 芬芳的糖果——歌海娜
142 | 情人节的贵妇——金粉黛
146 | 白红酒之王——莎当妮
152 | 静夜起相思——白苏维拉
156 | 拉丁情人——塞美浓
160 | 混血御姐——琼瑶浆
164 | 七月的万人迷——白诗南

169

Part 05

红酒的大千世界

- 170 | 绿水棹云月——葡萄牙绿酒
174 | 跳动的心意——香槟

- 178 | 装在瓶子里的西班牙阳光——雪莉酒
182 | 法兰西的优雅贵族——白兰地
186 | 葡萄牙的国粹——波特酒
190 | 帝王诱惑——匈牙利贵腐酒
192 | 葡萄酒的革命——雷司令
196 | 冰中析出醉人的甜——冰酒
200 | 山岚孕育的独特口感——雾酒

205

Part 06

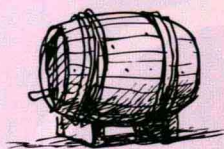
美酒美食一相逢

- 206 | 白葡萄酒与海鲜——酸爽与鲜美的碰撞
210 | 发挥余热，留住余香——红葡萄酒与牛肉
214 | 红与黑的味道——当红酒遇到巧克力
218 | 红酒也疯狂——红酒的鸡尾人生
222 | 奶酪与红酒的罗曼史
226 | 餐厅点酒诀窍

附录1：葡萄酒的地盘/230

附录2：常用的葡萄酒术语/234

附录3：酒庄级别初相识/238





Part 01

红酒之初体验

红酒

..... 流经岁月的奢华诱惑

她是夜色里柔媚的一朵花，甜腻入骨，悱恻缠绵。

她是英雄剑鞘上一抹笑，品得到百味，说不清愁肠。

但其实，她只是一杯酒，色诱人、味迷人，唇齿之间的流动，蚀骨销魂。

从波尔多的顶级庄园到腓尼基人的朴实餐桌，

藏于洞穴之中的橡木桶杂糅了岁月的凄楚与果实的甜蜜，

酿制了这款足以犒赏众生的凝液。

在许多人的眼中，它不是酒，而是一个红裙斜披于雪白肩头的韵味女人，

一颦一笑，颠倒众生对于天堂的向往，

令你我宁愿沉迷不自拔。





The Experience of Wine

红酒的大家族

“葡萄四时劳醇，瑠璃千钟旧宾。夜饮舞迟销烛，朝醒弦促催人。”这是西晋的文学家陆机的一首《饮酒乐》，风花雪月，半梦半醒之间，再没有指尖一盏琉璃樽，杯中斟满葡萄酒的日子更令人心驰神往。而时隔两千年以后，诗人杯盏中的葡萄酒，或者叫作红酒的大家族更是愈加琳琅满目，令人欲罢不能。

Wine ●●●

何谓红酒

红酒，一种高尚的饮品，一种品位，一种时尚，一种健康，一种生活的理念和身份的追求，让人联翩浮想起的是有红酒相伴的日子的轻松与曼妙。如歌中所唱，在周末晚上，一杯红酒配电影，怕是也已经融入了许多有志于追求生活的乐趣，品位时尚的人的内心。

然而却如同含苞待放的花朵，虽有光鲜靓丽的朵朵花瓣渐欲迷人眼球，那神秘的花芯仍无法一窥究竟。同样的，虽然有许多人试图从品味、时尚、健康多角度来一一解释，但仍无法给出谜底：到底红酒是什么？

这是个看起来颇为简单



的问题，可是若要用一句话来概括，却又让人恰如骨鲠在喉，无从言起，如同那个传说中难解的高尔丁死结，无头无绪，无始无终。因为红酒业已被负载了太多东西，文化的、法律的、地域的乃至阶级的，除非是亚历

山大复生再挥英雄剑，否则怕是顶级的品酒专家，也会为此问伤透脑筋。

简单定义而言，葡萄酒，或者我们更习惯上称呼的红酒，就是用葡萄酿制而成的含有酒精的饮料，广义上一切符合这个规定的，都可以叫作葡萄酒或者红酒，包括那些颜色不怎么“红”的，甚至是白色或者琥珀色的由葡萄酿成的酒，比如白兰地。

比起干巴巴直接点出原材料的“葡萄酒”来，叫“红酒”确实显得高贵、典雅、大气，想起来就像经典黑胶唱片里流淌的音乐与粗糙的卡带那样有着天壤之别。然而现在看来这个称呼却给我们认识红酒



首先带来一个大问题。

Wine ...

红酒就是“红”的吗

中国人以前习惯了黄酒、白酒的叫法，更习惯用了色泽来给酒划分种类的做法，竹叶青、女儿红、状元白，一个个带着美丽色彩的名字背后都可以直接关联到一种美酒。所以当红酒这个叫法刚流行开来的时候，怕是大多数人的直观印象就是：“既然叫红酒嘛，应该就是那种绛紫红色的葡萄酒了吧。”如果多问一句，您认为干白是红酒吗？或者香槟是红酒吗？恐怕都会得到摇头称“NO”的回复，未了可能还会怯生生加一句：“那些，是洋酒吧？”

大错特错！

只要是用酿酒葡萄酿制的、含有酒精的饮料都是红酒。所以，劲头冲、味道醇的白兰地是红酒，冒着气泡、甜丝丝的香槟是红酒，甚至那泡过药材的、颜色透亮发绿的苦艾，也是红酒！因为它们都是葡萄做的，虽然你认为电影里的大反派端一杯加了方糖和冰块、颜色混浊中透着绿光的苦艾酒的感觉跟印象中的红酒完

全不搭。

至于同样被大反派们端在手里的其他洋酒，比如伏特加、威士忌，甚至朗姆酒什么的，那就不是红酒了，因为他们的原料是谷物和甘蔗，当然这是题外话。

所以红酒的定义是不能靠颜色的，反倒是红酒的颜色本身就是一种归纳和分类的标准。

Wine ...

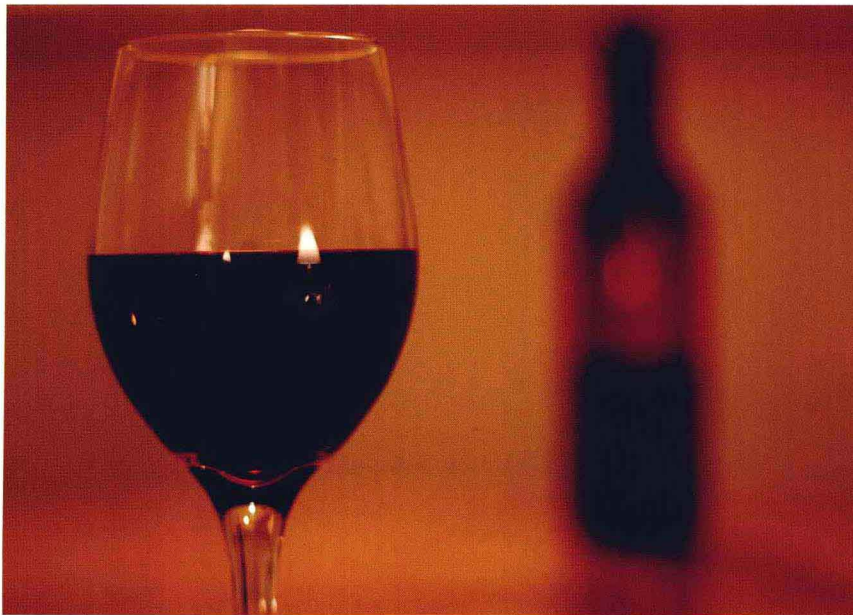
红酒分类面面观

大致上，根据酒色泽的不同，我们可以简单地把红酒分为三类，白葡萄酒、红葡萄酒和玫瑰红葡萄酒。这里的“白”也不是透明如水

的那个白，只不过是相对其他两种它没有“上色”，一般新鲜的白葡萄酒都是透着绿的柠檬色或者浅黄色，而有些陈酿甚至会呈现诱人的金黄色。玫瑰红葡萄酒则显得淡许多，难听点形容叫作“洋葱皮色”，这个概念倒是很恰当，当然也有很多是桃红色的，比如金粉黛。

形态上，红酒分为起泡酒和静止酒。这个概念本身其实是很好理解的，比如香槟那种晃几下就能拿出来喷人的肯定是起泡酒，我们经常见到的干红、干白这种不冒气的都是静止酒。

时常听人“干白”、“干红”之类的挂在嘴边，可是红酒中所谓的“干”，



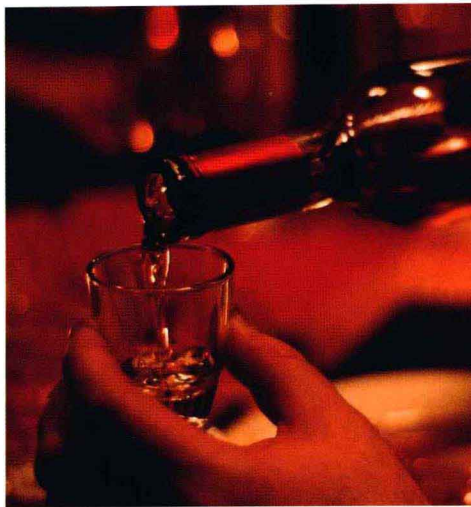
到底是什么？

这其实也是一种红酒的划分标准——糖度。干红是指这种酒中葡萄汁里的糖分含量极少，基本都在发酵过程中被消耗干净，所以叫作干型。其他还有半干型、半甜型和甜型，都是指酒中糖分多少而言。须强调一点，这些糖分都是酿酒的葡萄自然含有的，任何正宗的葡萄酒在发酵和制作过程中都不会加糖。而且，目前中国国产的葡萄酒都是干型或者半干型，所以如果某天喝到的葡萄酒入口居然是甜的！那么恭喜，您或者是喝到了昂贵的进口货，或者，这压根儿就是掺了糖水的山寨货色，根本不配称之为红酒。

酿造方法是红酒的另一项分类标准，有天然红酒、酒精加强型红酒、加香型红酒和蒸馏酒四种。一般自然发酵成熟的天然葡萄酒度数在8%~14%之间，不会高也不会更低。而要让红酒度数进一步提高只能依靠外力，或者是蒸馏（比如白兰地），或者是在酿造的过程中添加其他烈性酒，这样酒的度数就会明显提高，比如堪称伊比利亚半岛双璧的葡萄牙波特酒和西班牙



牙雪莉酒，都是在发酵过程中或者发酵过后添加白兰地，这时候酒精度就会达到15%~22%，但是它们还是红酒。加香酒就是前面提到的苦艾酒等，会在酒中浸泡药



材，精心调配而成。

一般来说，以上四种分类基本可以涵盖红酒家族的全貌了。认识红酒，首先就要从走出误区开始，颜色、形态、糖度和酒精度，熟练掌握了这四个要素，是认识红酒最基本的开始。红酒文化博大精深，发现之旅，才刚刚开始。

♥ About Wine

酒事点滴

波尔多“五大”酒庄

一百多年前，当世界还在懵懂之际，拿破仑三世就有先见之明，为法国葡萄酒制定了一个排行榜，而当时的五家酒庄有幸位列一级，由此，波尔多“五大”酒庄应运而生，直到今天，它们依然称得上是世界顶级酒庄。它们是：拉菲酒庄（Chateau Lafite Rothschild）、拉图酒庄（Chateau Latour）、玛高酒庄（Chateau Margaux）、木桐酒庄（Chateau Mouton-Rothschild）、奥比昂酒庄（Chateau Haut-Brion）。



The Experience of Wine

橡木桶与红酒的爱恨情仇

从红酒诞生之日起，橡木桶就与之相生相伴、相辅相成，两者的缘分延绵至今至少也有500年之久。橡木桶里流出了波尔多的顶级庄园，流出了勃艮第的甘醇浓郁，流出了冰酒的甜，流出了雾酒的酸。白兰地在里面被赋予了黄金的色泽，雪莉酒在里面经受了时间的考验。红酒与木桶，真可谓是一对剪不断理还乱、欲要拒还又迎的欢喜冤家。



Wine ●●●



橡木贮酒



跟很多名酒的诞生其实是出自商业领域无心插柳的意外一样，最开始用橡木桶贮存红酒的创意，也是商业上屡出奇招的英国人从利益最大化的角度来考虑的一招妙计。

让我们把时间拨回到17世纪初，当时英国尚处于封建王权的统治之下，宝座上好大喜功的统治者四处征伐，一次又一次把手伸进商人们的口袋筹措军费。有一年，实在忍无可忍的商人们为了对抗国王征收苛捐，纷纷把那一年产出的所有红酒都灌进了橡木桶中藏进了一个山洞里。不料“坚壁清



野”一年多之后风云突变，在资产阶级革命的高歌里王权被推翻，苛捐废除。商人们欢天喜地地把红酒又从洞里搬出来贩卖，却惊喜地发现酒的颜色变成了诱人的金黄色且味道异常香醇，并伴随着一种从未有过的芬芳。思来想去，只有藏于山中的橡木桶加长时间贮存这双重功劳使然。大喜过望的商人们决定以后在红酒的生产中统统都加上橡木桶贮藏这一流程，一个伟大的组合诞生了。

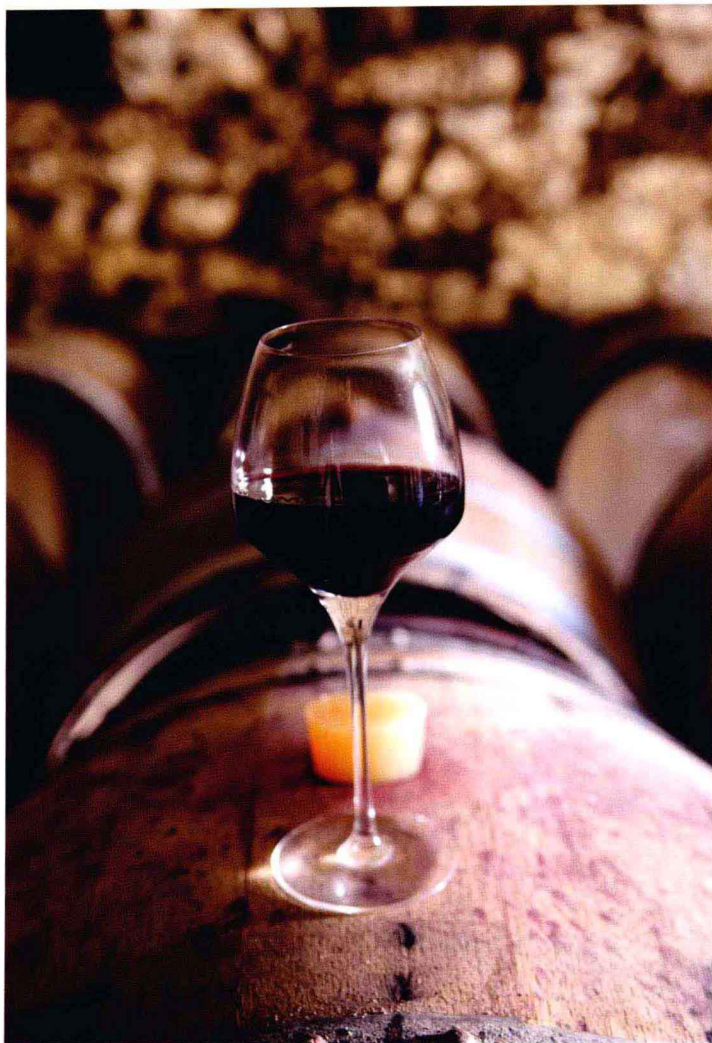
当然这只是“知其然”，直到科技更发达的19世纪，人们才借助化学实验“知其所以然”，揭开橡木桶帮助红酒陈酿的谜团，原来却是橡木这种神奇的材料中富含的单宁酸发挥了作用。这种红酒发酵中必不可少的物质本来只来自果皮和葡萄梗，现在加了橡木这支生力军，如虎添翼，整个陈化酿造的过程中红酒都不断地从橡木中萃取单宁酸来改善自身品质，促进成熟，所以长时间放在橡木桶中的红酒就会变得香醇可口，品质较以往有了极大的提升。在橡木桶中陈酿过的红酒，除去葡萄本身所具有的特点、品种香气和酒香之外，它还会

赋予饮者一种或香草、或可可、或咖啡、或兼而有之的怡人香气。

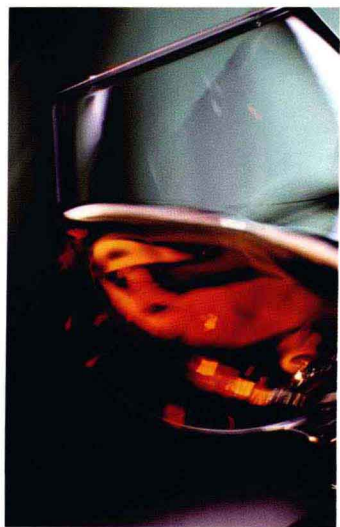
当然，用橡木桶进行红酒陈酿的流程可不是简单地把红酒往桶里灌满，然后找个酒窖的角落随便一扔就完事那么单纯。其实在两年左右的陈酿时间里，桶里的酒是要经过多次处理的，经过长时间的摸索，酿酒师们逐渐总结出了一套系统的工艺流程。

因为红酒在进行发酵的时候会产生二氧化碳，所以在存放的第一年并不会将橡木桶的塞子完全塞紧，使用的也是玻璃塞以方便酒桶“撒气”，这个过程完毕之后才会用软木塞将橡木桶的封口完全拴紧。由于橡木桶本身也在这一过程中吸收红酒内的有机物质，所以渐渐地，容器内部会变成真空状态，只有无孔不入的氧气会透过橡木的缝隙渗进来，继续进行微缓的氧化作用，从而更进一步地帮助红酒成熟。

同时，储存在橡木桶中的这段时间里，红酒中悬浮的杂质会随着时间渐渐沉淀，这会让酒庄的工作人员一通忙碌。他们会以一连串的作业程序将沉淀的酒渣和红酒彻底过滤隔离，



而且这个步骤一年最起码要重复四次。到了第二年，还会在每一个橡木桶里加入六个打散的蛋清来再次加速酒渣的沉淀速度。就这样直到桶内的酒经过长时间的吸收、杂质的排除与物质交换来达到完全的变化之后，纯净优质的红酒才算大功告成。而在这个过程中红酒会损失掉15%左右，大多都是在发酵和吸收过程中挥发了。



Wine ...

木桶传奇



由于橡木桶贮存过的红酒的优雅品性日益得到消费者的认可和喜爱，橡木桶便越来越受到世界各地的酿酒师，尤其是红酒新世界国家酿酒师的青睐。酿酒前选好橡木桶就是一道非常重要的工艺，有着严格的挑选标准。

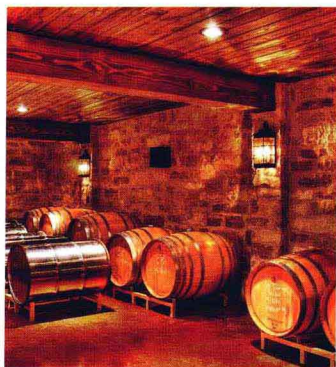
首先，确定橡木的种类。目前红酒酿造中最为常用、最为流行的树种主要有三种：东欧的卢浮橡、夏橡和美国的白栎。

其次，在选好了木材之后，桶型的确定也非常重要。橡木桶的规格和型号很多，比如有波尔多型、勃艮第型、雪莉型，等等。桶的容量则有30升、100升、225升、228升、300升、500升，甚至还有超大型的几千升木桶。而选择橡木桶型号时主要需要考虑两个因素：一是操作的方便性，二是内比表面积。多数情况下，人们通常选用225升勃艮第型的橡木桶。这种橡木桶不仅有合适的表面积、容积比，而且移动和清洗都很方便。

再次，橡木桶的挑选中还有一个非常重要的概念



就是焙烤程度。红酒在橡木桶中贮存是为了汲取橡木中的芳香物质和单宁酸等有效成分，而决定能否有效提取这些物质的就是橡木桶制作工艺中“焙烤”的工艺。如果焙烤程度不同，即使橡木种类和型号一致，贮存出来的同种红酒的风味也会有较大差异。一般来说，轻度和中度焙烤的橡木会赋予红酒一种像烤面包一样的焦香味和鲜味，而过度焙烤的橡木会使在其中陈酿的红酒产生一种像柴油一样的怪味。因此，选择橡木桶的焙烤程度时一定要结合所酿红酒的风



格仔细斟酌。

然而毕竟酒是人酿造的，不管采用哪种方法，要想取得理想的效果，还需要酿酒师的细心呵护和照料，如此方能充分发挥橡木桶的神奇功能，延续红酒和木桶这对欢喜冤家的不老传奇。

♥ About Wine

酒事点滴

葡萄酒的橡木处理方法

在选定合适的橡木桶之后，通常还要根据葡萄酒的种类来确定合适的橡木处理方法。比如红葡萄酒是在酒精发酵和苹果酸-乳酸发酵结束之后，经过简单的自然澄清后才灌入桶中陈酿；而白葡萄酒则是直接在桶中发酵，陈酿的过程也是在酒泥上完成的。





The Experience of Wine

红酒的别墅——

酒瓶中的玄机

一瓶红酒的诞生，总会让我们想起一家女儿的成长，在经历了出生、长大、情窦初开之后，最后会披上大红的嫁衣嫁为人妻。而任何一种红酒，在经过了发酵、陈酿和调配之后，也都要走向装瓶这一最终步骤。如同出嫁的红罗裳一样，千万不要小看那看似平淡无奇的玻璃酒瓶，这里面的秘密，即使跟神奇的橡木桶比起来也不遑多让，红酒“别墅”的故事，分外精彩。

Wine ●●●



瓶中的历史



最开始没有玻璃的时候，红酒是用陶罐装的。这种罐子的材质跟东方的酒坛基本没什么两样，但造型上却更像一个阔口大花瓶。为了防震，人们还会在陶罐外面编一层藤条筐当缓冲。古时候的腓尼基人就是用这种陶罐装满红酒或者橄榄油，划着船把生意做到了整个地中海，可以说这是一个时代的文明标志。然而用陶罐装酒有一个最大的缺点就是保质期很短，因为陶器是有一定透气性的，红酒在运输过程中还会继续跟空气接触进行氧化，一旦时间长了就会

