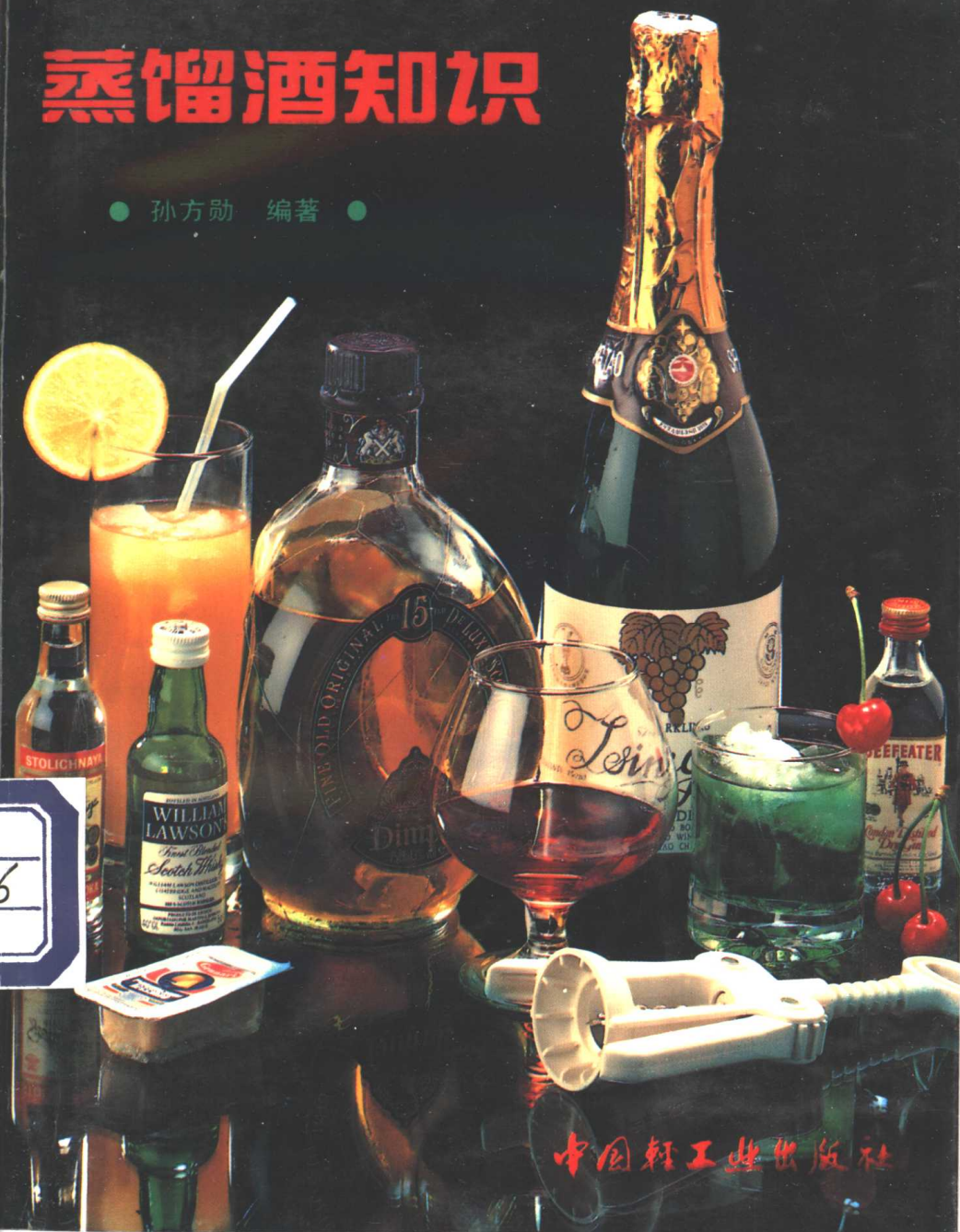


# 世界葡萄酒和 蒸馏酒知识

● 孙方勋 编著 ●



中国轻工业出版社

# 世界葡萄酒和蒸馏酒知识

孙方勋 编著

中国轻工业出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

世界葡萄酒和蒸馏酒知识/孙方勋编著. —北京:中国轻工业出版社,1993.2(1998.6重印)

ISBN 7-5019-1310-2

I. 世… II. 孙… III. ①葡萄酒-基本知识②蒸馏酒-基本知识 IV. ①TS262.6②TS262.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(95)第 11105 号

责任编辑:李炳华

封面设计:刘静

责任监印:崔科



出版发行:中国轻工业出版社(北京东长安街6号,邮编100740)

印刷:北京交通印务实业公司

经销:各地新华书店

版次:1993年2月第1版 1998年6月第3次印刷

开本:787×1092 1/32 印张:9

字数:200千字 印数:7,001—10,000

书号:ISBN7-5019-1310-2/TS·0880 定价:16.00元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

## 序

葡萄酒是酒类国际贸易中贸易额最大的一种，也是国际上应用广泛的普及性交际酒。

葡萄酒在我国虽然起源甚早，但由于各方面的原因，在广大消费者的心目中，其知名度、酿造年份、产品分类、饮用方法、酒与菜的配合等等常识被或多或少地忽略了。而在国外这已是非常普及的知识。

今天，《世界葡萄酒和蒸馏酒知识》和读者见面了。毫无疑问，做为宣传和普及这方面的知识，对于生活水平日益提高，将饮酒作为艺术享受渐成趋势的消费者们来说是很重要的。十多年前，当干葡萄酒刚出现的时候，饮用后常常被人们误认为是酒厂把酒做坏了。可是仅仅十多年的时间，不但听不到这种投诉，相反几个质量水准相当高的干葡萄酒，已成为人们消费的时尚和追求新潮的目标！这说明人们生活水平的提高，这是消费趋势的转变，这也是消费者认识和喜欢葡萄酒的开始。

蒸馏酒在我国主要是白酒，而在国际上花色很多。如：白兰地、威士忌、老姆酒、俄得克等等，这些都是配制鸡尾酒的主要酒种，对人民生活也能起到丰美的作用。

本书作者从事酿酒研究工作多年，曾赴欧洲诸国及大洋洲等产酒国考察、进行学术交流，对国际酿酒业有较为全面的了解。1988年出任过在西班牙举行的第三届国际葡萄酒大

赛的评委，得到了世界酿酒家联合会副主席 F·马丁内斯·贝尔梅尔先生的高度评价。近年来，作者从事酿酒研究的多篇著作，散见于国内诸酿酒刊物。相信《世界葡萄酒和蒸馏酒知识》的问世，会把这两类饮料酒的知识带给社会各界，让人们在消费的同时得到更多的享受。

愿五光十色、品种丰富的葡萄酒和蒸馏酒带给人们享受，使人们的生活更加绚丽多彩！

郭其昌

1991年11月30日于北京

# 前 言

由于国家和地区的不同，酒的种类也各异。然而，在国际酒类消费和贸易中占主导地位的却是葡萄酒和蒸馏酒。这两类酒，或具有艳丽浪漫的色彩、“杏花春雨”般的情韵；或以甜润馨香的风味使人心醉神怡，为人们的生活增添了无尽的乐趣。

葡萄酒是国际市场上流行的酒种，它不仅给人以丰富的营养，还予以人们艺术上的享受，因此得到世界各地人们的钟爱。在西方，人们甚至认为葡萄酒是耶稣之血，是上帝赐予人类的生命之血。所以，从古到今，人们都将葡萄酒奉为圣品。

白兰地、威士忌、金酒、俄得克、兰姆酒及中国白酒，构成了世界六大蒸馏酒。它们的来源是将含糖物或谷类等发酵，然后蒸馏而成。这些酒根据产地、原料不同，特点各异。在经济发达的国家里，白兰地、威士忌等高档产品已成为人们富裕和文明生活的象征。以上蒸馏酒也是制作鸡尾酒的主要酒基。

笔者从事酿酒技术研究工作，曾经到国外学习、考察过，在工作中搜集了部分的国内外文献资料，经整理后，吸取精华编写了这本书。主要目的是向广大读者介绍世界葡萄酒及蒸馏酒著名产品的产地特点、酿造工艺、质量等级、标签、饮用方法、品尝艺术、酒的礼仪等知识，使消费者对酒文化

常识有所了解。

此书融知识性和趣味性于一体，不仅适应于酿酒行业的技术人员和职工阅读，同时对酒店、宾馆工作人员、导游和广大消费者增长知识，也有重要的参考价值。

在本书的编写过程中，得到了有关专家的大力支持。轻工业部食品发酵研究所郭其昌教授级高级工程师在百忙中审阅了全书，为该书题名并作了序；西北农业大学副教授李华博士也给予了热情指导和帮助。在此，谨向他们致以衷心的感谢！

由于笔者学识所限，难免存在不当之处，恳切希望广大读者及同行们予以指正。

孙方勋

1992年2月

## 内 容 提 要

本书对世界各地葡萄酒及六大蒸馏酒中著名产品的产地、历史、酿造工艺、质量等级、标签、饮用方法及趣闻轶事等向读者作了较为详细的介绍。同时，还涉及到了酒的品尝艺术、侍酒的礼仪、酒与肴的配置等内容，融知识性和趣味性于一体。此书不仅适应于酿酒行业的专业技术人员、职工阅读，同时对宾馆、酒店工作人员、导游等提高业务素质、完善知识结构、开阔视野，也有重要的参考价值。



# 目 录

## 第一部分 葡 萄 酒

第一章 概述	2
一、葡萄酒的历史	2
二、葡萄酒在中国的发展	4
三、世界葡萄酒的生产及消费	6
第二章 葡萄酒的种类及酿造工艺	10
一、葡萄酒的种类	10
二、葡萄酒的酿造工艺	12
第三章 法国葡萄酒	15
一、法国葡萄酒的历史	15
二、法国葡萄酒的质量等级分类	16
三、法国葡萄酒的产地及有代表性的法国葡萄酒	21
四、法国葡萄酒的瓶型与标签	47
五、常见的法国葡萄酒管理及贸易组织	58
第四章 意大利葡萄酒	61
一、意大利葡萄酒的概况	61
二、意大利葡萄酒的质量等级分类	61
三、有代表性的意大利葡萄酒	62
四、主要的意大利 DOCG 和 DOC 葡萄酒	64

第五章	德国葡萄酒	72
一、	德国葡萄酒的历史	72
二、	德国葡萄酒的质量等级分类	73
三、	德国葡萄酒的标签	77
四、	有代表性的德国葡萄酒产区	79
五、	葡萄与葡萄酒节	83
第六章	西班牙葡萄酒	85
一、	西班牙葡萄酒的历史及概况	85
二、	有代表性的西班牙葡萄酒产区	85
三、	西班牙的国酒——谐丽酒	93
第七章	葡萄牙葡萄酒	101
一、	葡萄牙葡萄酒的历史	101
二、	有代表性的葡萄牙葡萄酒产区	102
三、	葡萄牙的国酒——博尔特	103
四、	马德拉葡萄酒	109
五、	世界酒类软木塞的主要产地——葡萄牙	114
第八章	美国葡萄酒	117
一、	美国葡萄酒的历史	117
二、	美国葡萄酒的命名原则	118
三、	有代表性的美国葡萄酒产地——加利福尼亚	124
四、	加州的起泡葡萄酒	127
第九章	澳大利亚和新西兰葡萄酒	131
一、	澳大利亚葡萄酒	131
二、	新西兰葡萄酒	142
第十章	欧洲诸国葡萄酒	145
一、	奥地利葡萄酒	145

二、匈牙利葡萄酒 .....	146
三、前苏联葡萄酒 .....	149
四、罗马尼亚、保加利亚和南斯拉夫葡萄酒 .....	151
<b>第十一章 日本葡萄酒 .....</b>	<b>153</b>
一、葡萄酒在日本的发展 .....	153
二、日本葡萄酒的消费 .....	154
三、有代表性的日本葡萄酒 .....	155
<b>第十二章 中国葡萄酒 .....</b>	<b>156</b>
一、中国葡萄酒的概况 .....	156
二、中国葡萄酒的质量标准 .....	156
三、几种典型的中国葡萄酒 .....	158
<b>第十三章 葡萄酒的品尝艺术 .....</b>	<b>161</b>
一、品尝的概念 .....	161
二、品尝的作用 .....	162
三、品尝及品尝员 .....	163
四、葡萄酒的品尝方法 .....	167
五、葡萄酒品尝的记分系统 .....	181
六、国际评酒 .....	185
<b>第十四章 葡萄酒的选购和敬葡萄酒的礼仪 .....</b>	<b>193</b>
一、葡萄酒的选购与贮存 .....	193
二、酒店、宾馆怎样推销葡萄酒 .....	197
三、酒店、宾馆及酒吧敬葡萄酒的礼仪与程序 .....	199
四、敬香槟酒的程序 .....	207
五、喝甜酒的方法 .....	208
六、酒店的星级 .....	209
七、酒吧与酒馆 .....	210
<b>第十五章 酒肴的配置 .....</b>	<b>212</b>

一、酒肴配置的原则 .....	212
二、各种不同场合酒与肴的配置 .....	213
三、有代表性的法国葡萄酒和肴的配置 .....	218
<b>第十六章 葡萄酒与健康</b> .....	<b>220</b>
一、葡萄酒的成分 .....	220
二、葡萄酒与健康的关系 .....	221

## 第二部分 蒸 馏 酒

<b>第一章 白兰地</b> .....	<b>225</b>
一、法国白兰地 .....	225
二、意大利、西班牙和德国的白兰地 .....	232
三、美国、澳大利亚和日本等国的白兰地 .....	233
四、中国的白兰地 .....	235
五、水果白兰地 .....	236
<b>第二章 威士忌</b> .....	<b>239</b>
一、威士忌的起源 .....	239
二、威士忌的酿造方法 .....	239
三、威士忌的分类 .....	240
四、世界上有名的威士忌 .....	240
<b>第三章 金酒</b> .....	<b>248</b>
一、金酒的语源 .....	248
二、金酒在英国的发展 .....	249
三、金酒的生产方法 .....	250
四、常见的金酒 .....	250
<b>第四章 俄得克</b> .....	<b>252</b>
一、俄得克的起源 .....	252
二、俄得克的特点 .....	253

三、常见的俄得克 .....	254
<b>第五章 兰姆酒 .....</b>	<b>255</b>
一、兰姆酒的种类 .....	255
二、兰姆酒的生产工艺 .....	256
三、兰姆酒的标签 .....	256
四、兰姆酒趣谈 .....	257
五、常见的兰姆酒 .....	258
<b>第六章 中国白酒 .....</b>	<b>259</b>
一、白酒的分类 .....	259
二、白酒的质量标准 .....	260
三、国家历届评酒会评选的名优白酒 .....	264
<b>第七章 其他蒸馏酒 .....</b>	<b>269</b>
一、墨西哥的特产名酒——龙舌兰 .....	269
二、北欧、东欧的烈酒 .....	270
三、利口酒 .....	270
<b>主要参考文献 .....</b>	<b>272</b>

# 第一部分 葡萄酒

葡萄酒的质量一半取决于原料——葡萄，另一半则取决于酿造技艺。而葡萄优劣主要受土壤、气候、品种等条件的限制。酿造技艺主要取决于科学技术的发展、设备选择及酿酒师的经验。所以，优质的葡萄酒并非世界各地都能生产。

# 第一章 概 述

## 一、葡萄酒的历史

据考古记载，6000年前葡萄酒已成为人类的饮料。

1872年英国博物馆的约翰·史密斯成功地解释了巴黎罗浮美术馆所藏粘土板上的楔形文字。该篇楔形文字被命名为“伊尔加美许叙事诗”，其中第九、十两章记叙了大洪水来临之前，人们制造方舟以便乘坐的故事。在记叙中，提到了雇主让造船工人饮用葡萄制成的红、白果汁酒。

然而，多数历史学家都认为波斯可能是最早酿造葡萄酒的国家。波斯即今日的伊朗，是古文明发源地之一，隔里海与高加索遥遥相望，同为葡萄酒的原产地。

由于大量遗迹、遗物的发现，我们也知道在公元前3000年的古埃及人已知饮用葡萄酒。在金字塔的壁画中，有个描绘采摘葡萄及酿造酒过程的图案(见图1)。此外，埃及古王国时代所出品的酒壶上，也刻有伊尔普(埃及语，即葡萄酒的意思)一词。

不久，葡萄酒的酿造方法即从埃及扩展到现今以色列、叙利亚、小亚细亚和里海沿岸。然而，由于埃及和其他阿拉伯国

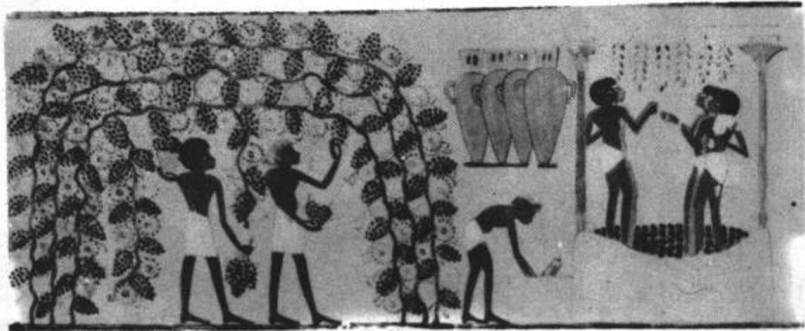


图 1 古埃及采摘葡萄与酿酒壁画

家盛行伊斯兰教，穆斯林提倡禁酒律，从而使酿酒行业日渐衰萎，目前几乎完全禁绝了。相反的，传到欧洲的葡萄酒则由于基督教将面包和酒称为“我的肉，我的血”而被定居下来，到现在甚至已成为生活中不可缺少的饮料。

欧洲最早开始种植葡萄并进行葡萄酒酿造的国家是希腊。一些航海家从尼罗河三角洲带回葡萄种植和葡萄酒酿造技术，并逐渐传开。3000年前，希腊的葡萄栽培已极为兴盛，他们不仅在其本国的土地上，而且在当时的殖民地西西里岛和意大利南部等地也进行葡萄栽培和酿酒。

公元前6世纪，希腊人把小亚细亚原产的葡萄通过马赛港传入高卢（即现在的法国），并将葡萄栽培和葡萄酒酿造技术传给了高卢人。但在当时，高卢的葡萄和葡萄酒生产并不重要。

罗马人从希腊人那里学会了葡萄栽培和葡萄酒酿造技术后，很快在意大利半岛全面推广。

随着罗马帝国的扩张，葡萄栽培和葡萄酒酿造技术迅速传遍法国、西班牙、北非以及德国莱茵河流域地区，并形成了很大的规模。自17世纪以后至今，这些地区仍是世界上重



要的葡萄和葡萄酒产区。

15~16世纪，葡萄栽培和葡萄酒酿造传入南非、澳大利亚、新西兰、日本、朝鲜和美洲等地。

16世纪中叶，法国胡格诺派教徒来到佛罗里达，开始用野生葡萄酿造葡萄酒。

16世纪，西班牙殖民者将欧洲葡萄品种带入墨西哥、加利福尼亚和亚利山那等地。英国殖民者将葡萄栽培技术带到美洲大西洋海岸地区，尽管作了多次努力，但由于根瘤蚜、霜霉病和白粉病的侵袭以及这一地区气候条件的影响，使这里的葡萄栽培失败了。

19世纪中叶，是美国葡萄和葡萄酒生产的大发展时期。1861年从欧洲引入葡萄苗木20万株，在加利福尼亚建立了葡萄园，但由于根瘤蚜的危害，几乎全部被摧毁。后来，发现欧洲葡萄变种可以嫁接在美洲葡萄植株上，利用其免疫性可抵抗根瘤蚜的危害，美国的葡萄酒生产才又逐渐发展起来。

现在，南北美洲均有葡萄酒生产。阿根廷、美国的加利福尼亚以及墨西哥均为世界上闻名的葡萄酒产区。

## 二、葡萄酒在中国的发展

中国人很早以前就酿制葡萄酒，且历代皆有不同制法，有沿用自西域传过来的方式，也有自己演变的一些奇异配方以及独特的发酵过程。

葡萄在我国果树园艺中具有悠久的历史。根据文献记载，我国葡萄栽培的历史约有2000多年，我国野生葡萄的历史则更为长远。

我国引入欧亚种葡萄开始于汉武帝建元年间，汉武帝遣