

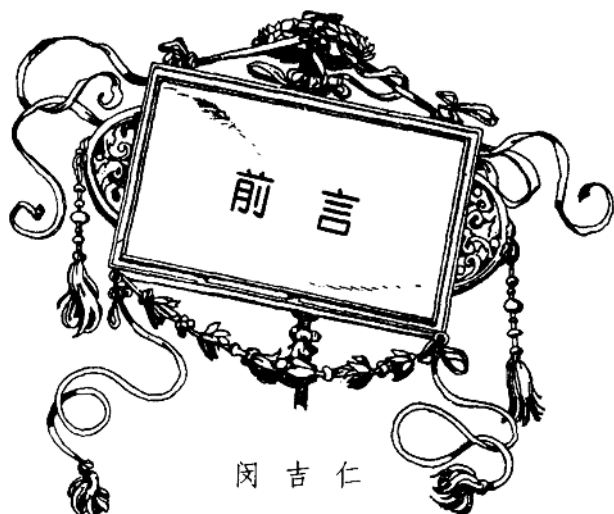
走近葡萄酒

——献给关心葡萄酒文化的人们

闵吉仁
金水英 等编著



民主与建设出版社



当我们徜徉在各大商场时，一定会发现酒架上的品种正悄悄地经历着一场变化。以前摆放各式白酒的地方，正被各种各样的葡萄酒所占据。的确，葡萄酒因其以葡萄作原料，在酿造过程中不浪费粮食而受到政府部门的推荐，同时因为这种酒富含各种人体所需的营养成分，又获得广大消费者的青睐。

看来，饮用葡萄酒这类低度、卫生、健康的果酒将是一种趋势。但我们大多数人在听到白葡萄酒、红葡萄酒、桃红葡萄酒、干葡萄

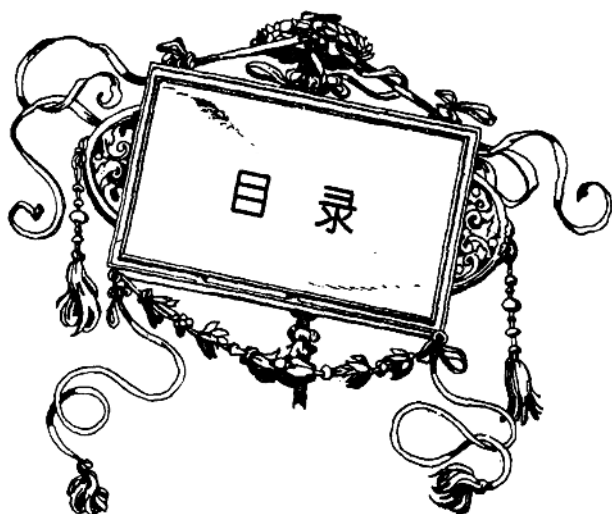




酒、半干葡萄酒、半甜葡萄酒、甜葡萄酒、餐前葡萄酒、佐餐葡萄酒、餐后葡萄酒等等诸如此类的名称,看到货架上颜色各异,酒瓶或胖或瘦,或圆或扁,甚至有些酒瓶标签满是洋文的各式葡萄酒时,一定会有一种不知所措的感觉。针对这种现象,本书较全面地将有关葡萄酒的知识奉献给关心葡萄酒文化的朋友们。

古人诗云“葡萄美酒夜光杯”,我们的先人不但会酿造美味的葡萄酒,而且还懂得用诸如夜光杯的高级酒杯来品酒,其高雅可见一斑。这种葡萄酒的文化已为现代社会所继承与发展。在我们日常的社交活动中往往会遇到饮酒、配餐的礼仪。愿朋友们真正懂得葡萄酒、会品葡萄酒,这不仅有助于我们在各种场合应付自如,而且其本身也是一种品位,一种情调,能给我们平淡的日常生活带来别样情趣。





前言	1
第一章 葡萄酒和它的历史	1
一、什么是葡萄酒	1
二、葡萄酒的历史	2
三、葡萄酒的分类	4
第二章 怎样酿造葡萄酒	9
一、酿造用葡萄的选择	10



二、葡萄的主要成分	14
三、微生物的作用	16
四、葡萄酒的酿造过程	19
五、二氧化硫在葡萄酒酿造中的作用	24
六、酿造过程中物质的转化	26
七、葡萄酒的陈酿	31
八、葡萄酒的包装	32
第三章 葡萄酒的营养保健作用	35
一、葡萄酒中的主要营养成分	35
二、葡萄酒与健康的关系	38
第四章 葡萄酒的品尝	40
一、葡萄酒的风味物质	40
二、葡萄酒的感官分析	44
三、品尝所需条件	45
四、品酒内容及术语	46
五、品酒步骤	55
第五章 世界著名葡萄酒生产国及品牌	59
一、法国的葡萄酒	61
1. 法国葡萄酒的等级区分	61

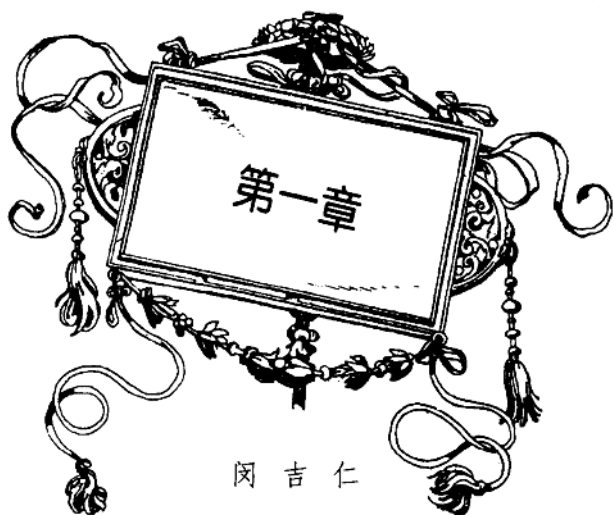


2. 法国著名的葡萄酒产地及名牌	64
二、意大利的葡萄酒	79
1. 意大利葡萄酒的等级区分	80
2. 意大利著名的葡萄酒产地及名牌	83
三、德国的葡萄酒	97
1. 德国葡萄酒的等级区分	99
2. 德国著名的葡萄酒产地及名牌	104
四、西班牙的葡萄酒	111
1. 西班牙葡萄酒的主要产区	113
2. 西班牙葡萄酒的“三朵金花”	116
五、葡萄牙的葡萄酒	120
1. 葡萄牙的主要产酒地区	122
2. 波尔特酒——葡萄牙的骄傲	124
第六章 中国的葡萄酒	129
一、不要小瞧中国葡萄酒	129
二、中国葡萄酒的分类及质量标准	133
三、中国的名优葡萄酒	134
四、历届评酒会情况简介	140
第七章 葡萄酒的外衣	145



一、葡萄酒的“身份证”——酒标	146
二、葡萄酒酒瓶	151
三、瓶塞、瓶盖、瓶帽	153
第八章 怎样喝葡萄酒才更有礼貌	155
一、如何点酒	156
二、上酒前的准备	159
三、美的享受——开瓶和“醒酒”	163
四、敬酒和喝酒的程序	166
五、葡萄酒的配菜知识	169
六、餐前酒和餐后酒	173
第九章 如何选购和保存葡萄酒	175
一、葡萄酒的选购	175
二、家庭保存葡萄酒的方法	177
第十章 葡萄酒的“酒外音”	181
第十一章 适量饮酒为健康	185
尾声	189





葡萄酒和它的历史

一、什么是葡萄酒

朋友们可能会说：“谁不知道呀！葡萄酒就是用葡萄做成的酒呗！”不过，您说的并不完全正确。





我们通常所说的葡萄酒(Wine)是指以葡萄为原料经发酵或半发酵陈酿而成的低度饮料酒。

但是,还有一类以葡萄为原料制成的酒,即将发酵酿制成的葡萄酒蒸馏后所获得的一种白兰地酒,一般情况下并不被列入葡萄酒的范畴,而被划入蒸馏酒之列,与白酒、威士忌为伍了。

二、葡萄酒的历史

作为世界上最古老的酒精性饮料之一,葡萄酒文化也是一种人类文化,葡萄酒的发展历史也是一部人类文明史。据说,葡萄最早产于中亚里海周围地区,因而多数历史学家认为,古代波斯(今伊朗)可能是最早酿造葡萄酒的地方。约在公元前 2500 年,葡萄酒从中亚流传到古埃及,在金字塔的壁画中出现了描绘人们采摘葡萄以及酿酒过程的图案。在古巴比伦哈摩拉比王朝的法典中已有关于葡萄酒买卖的规定。随着航海业的发展,葡萄和葡萄酒传入欧洲的希腊、罗马。在罗马帝国向外扩张的过程中,葡萄酒文化很快移植到法国、西班牙,以及德国莱茵河流域。到公元 3 世纪,欧洲已形成了与今天葡萄酒产区分布大体一致的格局。而美洲则



到 16 世纪才由殖民者带入葡萄酒酿造技术。

我国的葡萄酒酿造技术是公元前 2 世纪由西域引进的,但长期未得到很好的发展。直到



清朝光绪十八年(1892 年),才由华侨张弼士在烟台栽培欧美葡萄品种,建立了我国第一座规模较大的葡萄酒厂——张裕葡萄酒公司。新中国成立以后,特别是改革开放以来,我国葡萄酒的生产有了飞速的发展,质量也日益提高,目前有的干白葡萄酒已达到国际先进水平。





三、葡萄酒的分类

根据国际葡萄与葡萄酒组织(OIV)1978年的规定,将葡萄酒分为葡萄酒和特殊葡萄酒两大类。但常用的分类方法主要按色泽、成分、原料和加工方法的不同进行分类:

(一)按酒的色泽分类:

1. 红葡萄酒



用红葡萄或紫色葡萄为原料,经破碎后带皮发酵,使果皮和果肉中的色素存在于果汁中,再将发酵的原酒压榨去果皮及种子陈酿而成。

酒的颜色为紫红、深红或宝石红色。红酒通常是不甜的,但这种葡萄酒有浓郁的果香和优雅的葡萄酒香。因果皮含有丹宁酸,形成独特的涩味,口味浓厚无刺激感。适合与口味浓重的菜肴配合。



2. 白葡萄酒

用白葡萄或皮红汁白的葡萄的果汁发酵制成,在果汁发酵前要取出果皮和种子。酒的颜色从深金黄色至近无色不等,外观澄清透明,含有浓烈的葡萄果味,幽雅细腻,滋味微酸,清雅爽口。可以在宴席上与各种菜肴配合。



3. 桃红葡萄酒(玫瑰红酒)



这种葡萄酒的酿造方法介于红、白葡萄酒之间。用红葡萄或红葡萄与白葡萄混合,破碎后皮渣浸泡时间较短,果汁在皮渣分离后发酵过程与白葡萄酒相同。颜色介于白葡萄酒与红葡萄酒之间,主要为淡红、玫瑰红或砖红色。外观澄清

透明,果香和谐,滋味微酸。适合于与鱼虾、海鲜、各种禽肉配合,滋味相辅相成。





(二)按含糖量的多少分类

1. 干葡萄酒

葡萄汁中的糖分基本上被酵母分解完了,含糖量 ≤ 4.0 克/升。由于其它成分对感官的刺激,一般尝不出甜味。其酒精度多为 $10\% \sim 12\% (V/V)$ 。这种葡萄酒具有新鲜葡萄的果香,酒体完整、爽口。

2. 半干葡萄酒

葡萄酒中的含糖量一般在 4.1 克 ~ 12 克/升。在品尝时已经可以辨出微弱的甜味。这种葡萄酒的酒精度多为 $11\% \sim 13\% (V/V)$,滋味完整、合谐。

3. 半甜葡萄酒

葡萄酒中含还原糖量为 12.1 克 ~ 50 克/升,这种葡萄酒已具有明显的甜味。它的酒精度一般在 $12\% \sim 14\% (V/V)$ 。有悦人的果香,酒味醇厚。

4. 甜葡萄酒

葡萄酒中含糖量超过了 50 克/升,具有特别浓厚的甜味。这种葡萄酒的酒精度一般在 $14\% \sim 16\% (V/V)$ 。酒体完美,酸甜适合。



(三)根据二氧化碳的含量分类



1. 静止葡萄酒

发酵过程中产生的二氧化碳被全部或大部分的放出,瓶内溶解的二氧化碳的含量极少,它的气压 $\leq 0.05\text{MPa}$ (20°C)。这种葡萄酒开瓶后不发生泡沫。

2. 起泡葡萄酒

酒中溶解了二氧化碳,它的气压为 $0.05\text{MPa} \sim 0.25\text{MPa}$ (20°C)。这种葡萄酒开瓶后发生泡沫;根据它的工艺不同又可以分为:

(1)天然起泡酒

指二氧化碳是在发酵过程中自身产生的,也就是国内所称的香槟酒。

(2)人工起泡酒:

二氧化碳是人工加入的,也就是国内所称的小香槟酒。

(四)根据添加物分类

1. 天然葡萄酒

由葡萄果汁发酵而成,没有人为添加任何原料的葡萄酒。





2. 强化葡萄酒

在葡萄酒发酵之前或发酵过程中加入部分白砂糖或白兰地及酒精,以提高糖度或酒精度,大约为 15%~22%(V/V)的葡萄酒。

3. 加香葡萄酒

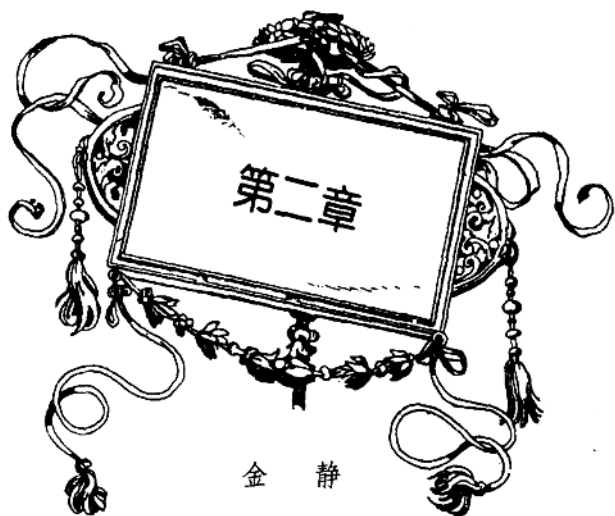
在葡萄酒中加入果汁、药草或植物芳香性浸提液,增加香味的葡萄酒。

4. 加气葡萄酒

包括起泡葡萄酒中的人工起泡葡萄酒,葡萄气酒等。

国际葡萄与葡萄酒组织(OIV)规定的特殊葡萄酒实际上包括了:天然起泡葡萄酒,人工起泡葡萄酒,强化葡萄酒以及加香葡萄酒等在生产过程中或在生产后经过处理的葡萄酒。





怎样酿造葡萄酒

葡萄酒的质量主要取决于两大因素：一是原料——葡萄，另一个则是酿造工艺。正是因为葡萄的品种千差万别，且每年的葡萄品质和味道都不相同，再加上酿造技术的优劣以及加工时的具体细节的差别，使得葡萄酒的风味、种类繁多，其间差异可谓存在天壤之别。





一、酿造用葡萄的选择

葡萄属于葡萄科葡萄属植物。葡萄属共有 70 多个种,我国约有 35 个种。葡萄的栽种必须具备良好的气候条件(包括温度、水分、光照等)和土壤条件(包括土壤结构、地势等)。综合各种因素,适合栽培的地区主要集中在北纬 30 度至 50 度,南纬 20 度至 40 度,土壤排水性好,日照适宜的范围内。

酿造葡萄酒所用葡萄的内在特性,对于葡萄酒的质量具有某种决定性的意义。不同品种的果粒大小、出汁率、含糖量、含酸量、其它各种成分的含量及比例的差异,使它们的酿酒特性存在很大的差异。

(一)、用于酿造红葡萄酒的主要优良品种

1. 蓝法兰西

又名法国蓝、玛瑙红。原产奥地利,欧亚种。1892 年由法国引入烟台。1954 年又从匈牙利引入北京。果粒中小,圆形,果皮中厚,蓝黑色,肉软多汁,味酸甜,含糖量 140 克~190 克/升,含酸量 7 克~9 克/升。这种葡萄所酿制的红葡萄酒呈宝石红色,有明

