

让葡萄酒的美味和享受变得触手可及

葡萄酒品鉴

| 完全指南 |

【法】皮埃尔·卡萨梅耶 (Pierre Casamayor) 著
张昕 译

La dégustation

权威专业、形象生动的品酒指南
从品酒的准备到香气的辨识，从酸度、芳醇度的享受到纯正度的辨识
帮你轻松成为品酒达人

真正的品酒是有所节制的，其中所涉及的质量远胜于数量
品酒需要调动所有感官，包括听觉、视觉、嗅觉、味觉以及触觉
来吧，让我们一起干杯！



化学工业出版社

让葡萄酒的美味和享受变得触手可及

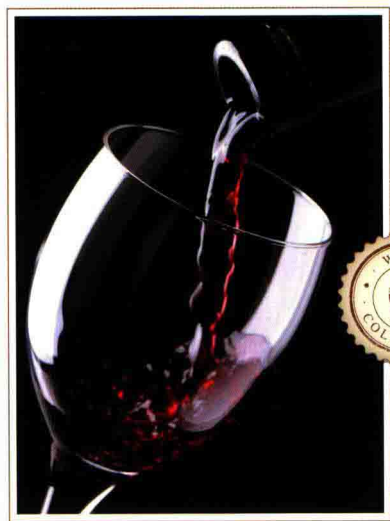
葡萄酒品鉴

| 完全指南 |

【法】皮埃尔·卡萨梅耶 (Pierre Casamayor) 著

张昕 译

La dégustation



化学工业出版社

· 北 京 ·

品酒和我们平时所说的喝酒截然不同。真正的品酒是有所节制的,其中所涉及的质量远胜于数量。品酒需要调动所有感官,包括听觉、视觉、嗅觉、味觉以及触觉,它为人类打开了享乐主义的大门。本书是一本权威专业、形象生动的品酒指南,从品酒的准备到香气的辨识,从酸度、芳醇度的享受直到纯正度的辨识,帮你轻松成为品酒达人,让葡萄酒的美味和享受变得触手可及。来吧,让我们一起干杯!

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒品鉴完全指南 / (法) 卡斯梅耶(Casamayor, P.) 著; 张昕译.
北京: 化学工业出版社, 2014.6
ISBN 978-7-122-20277-2

I. ① 葡… II. ① 卡… ② 张… III. ① 葡萄酒-品鉴-指南
IV. ① TS262.6-62

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第068974号

Les livrets du vin/La dégustation ©2010HACHETTE LIVRE(Hachette
Pratique).Chinese edition arranged through Dakai Agency Ltd.

Author of the text: Pierre Casamayor.

本书简体字版由 Hachette Livre 授权化学工业出版社独家出版发行。
未经许可,不得以任何方式复制或抄袭本书的任何部分,违者必究。
北京市版权局著作权合同登记号: 01-2013-2790

责任编辑: 李娜 马冰初
责任校对: 程晓彤

文字编辑: 郑直
装帧设计: 尹琳琳

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)
印装: 北京画中画印刷有限公司
710mm×1000mm 1/16 印张12¹/₂ 字数200千字 2014年10月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888(传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定 价: 89.00 元

版权所有 违者必究

A close-up photograph of several wine glasses filled with red and white wine. The glasses are arranged in a cluster, with some in the foreground and others in the background. The lighting is warm and golden, creating a soft glow around the glasses and highlighting the liquid inside. The text 'La dégustation' is written in a white, elegant cursive font across the upper portion of the image.

La dégustation



目录 *Contents*

第一章 发现

——如何恰到好处地品尝葡萄酒

001

“品酒”的真谛 002

葡萄酒含有什么成分? 008

第二章 准备

——创造品酒的最佳条件

013

品酒环境 014

餐桌饮酒礼仪 020

如何控制侍酒温度? 029

醒酒 032

第三章 辨识

——用视觉和嗅觉去发觉杯酒中潜藏的种种美妙

037

观色 038

闻香 044

各种香气 050

白葡萄酒中花朵香气 059

红葡萄酒中的水果香气 062

红葡萄酒陈年中的香气 065

品味 068

香气持久度 075

葡萄酒的缺陷 078



目录 *Contents*

085

第四章 品鉴

——成功掌握品酒各个阶段的关键

白葡萄酒	086
年轻白葡萄酒	091
需陈年的白葡萄酒	094
红葡萄酒	098
年轻红葡萄酒	103
陈年红葡萄酒	106
玫瑰红葡萄酒	109
贵腐葡萄酒	114
黄葡萄酒	118
甜品酒和利口酒	121
起泡酒	127
白兰地	132
雅文邑白兰地	137
干邑白兰地	140
纯麦威士忌	143
朗姆酒	146



第五章 实践

——真正的享受开始了

153

红葡萄酒：单宁的层次感	154
干型白葡萄酒：酸度和品鉴温度	157
贵腐葡萄酒：葡萄汁浓度	160
玫瑰红葡萄酒：气候的影响	163
起泡葡萄酒：如何获得泡沫	166

第六章 表达

——让别人更好地理解你的品酒感触

173

葡萄酒词汇	174
何时饮用葡萄酒？	184



第一章 发现

——如何恰到好处地品尝葡萄酒



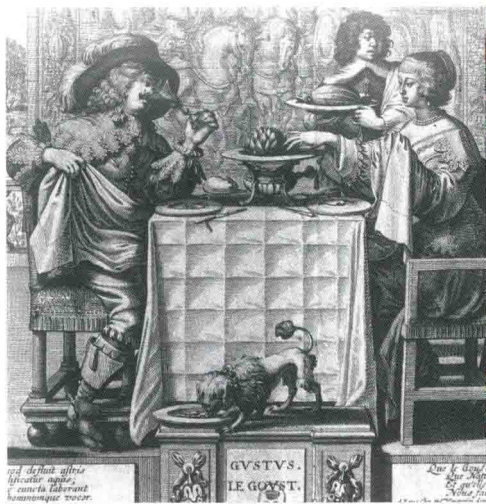
“品

酒”和我们平时所说的“喝酒”截然不同。真正的品酒是有所节制的，其中所涉及的质量远胜于数量。品酒需要调动所有感官，包括听觉、视觉、嗅觉、味觉以及触觉。它为人打开了享乐主义的大门。

品酒≠喝酒

感官愉悦首先是一种动物性的本能，它将身体上的兴奋感与满足自然需要联系起来，比如吃喝。如果摒除了味觉愉悦，人类会不会忘记了吃喝呢？很久之前，葡萄酒就不再是一种单纯的饮品，同时渐渐远离了它的宗教使命，而被赋予饮食上的重要地位。且不说葡萄酒堪称人类繁衍的基本必需品，也暂且不论其究竟是否真的具有所谓的医疗作用，至少，葡萄酒会给饮者带来感官愉悦是毋庸置疑的，他们眼里的生活都更加美好可爱，这种令人由衷欣快的效果确实存在。不过，过量饮酒的人的情况则刚好相反，酒精会损害他们的健康，使之变得迟钝。酒鬼只关注喝酒的需要能否得到满足，而不是自己从品酒中获得了多少愉悦感。





品酒的快乐即在于分析葡萄酒的色泽、香气和口感

品酒即分析

如果人类没有记忆力，或是未曾接受文化教育，酒精所能带来的也就只是感官愉悦而已。品酒首先要求我们具备分析能力。确定某种香气的快乐、在各种味道中鉴别出某一种味道的快乐、将感官体验和其他文化领域结合在一起的快乐、辨识某种葡萄酒风格的快乐、确定制造年份的快乐……一旦将品酒从感官范畴提升到思想范畴，我们也就获得了极致的快乐。

我们头脑中由此形成了专属于自己的虚拟数据库。曾经品尝过的、来自世界各地的酒，不断丰富着这个数据库，提供相应的参考标准，以便我们进行一系列的比较。品酒就像一场时空旅行，让我们在有限的美酒中探寻其真正的价值所在。

品酒即表达

刚学品酒的人有时候会想：难道单纯的味觉享受还不够吗？想方设法地去描述各种感受，会不会反而影响了自己享受美酒呢？能够说出“这是杯好酒”、“我喜欢这酒”或者“我讨厌这酒”不就够了吗？那么多学究式的评论到底有什么好处呢？

品酒就像是解读诗歌或评论画作。诚然，初入门时能表达出总体感觉就足够了。但是请设想一下：当你身处博物馆，学识丰富的讲解员向你阐明一幅画作中隐含的意义，你会不会觉得自己看见了一个意想不到的世界呢？当你读到某篇文学评论，它向你解释深藏在作品中的奥秘，你会不会感觉自己深深为之陶醉呢？

知识可以令愉悦感大大增加。对





库克香槟的酿造设备

美酒的品评是葡萄酒文化的延伸，使其不再局限于普通农产品这一原始身份。一杯美酒讲述着一段历史，表现着一种技术，显示着人类智慧的不断探索；它能唤起过去的时光，重现出某种景致。表达内心感受是体验品酒乐趣的渠道，某种程度上，这也是一种文学乐趣，它能将每一杯美酒幻化成一场尊享的盛大节日。

如何辨别优质葡萄酒？

优质的要素有哪些？好酒和列级酒有什么区别？如果这享有盛名的领域中的质量和品级看起来很明显、无可置疑，那么就完全不必多此一问。然而，我们都知道，葡萄酒并非单纯的工业产品，也从不使用单一的制造工艺。从葡萄种植、生长到采摘，气候条件始终不

可或缺。如果仔细考虑这一条件，我们会发现，葡萄酒是唯一源自农业技术的产品，它总是带有某种“特性”，其生产既遵循全部工业逻辑，又能激发内心的想象力。葡萄酒所属的类别如此繁多，它往往不再被划分为饮食类产品，而更多地成为一种文化类产品。

无论是来自于旧大陆上经历数个世纪的缓慢发展、耐心累积起来的传统，还是新世界里迅速出现并应用到葡萄种植上的种种现代技术；也无论是产生于世界哪个角落，经由哪位酿酒大师亲手酿制……凡是能够获得“优质”头衔的葡萄酒，又有哪一种不是取决于可靠可行的制造方法呢？

酿造技术的进步使得所有出产葡萄的土地都能酿出好酒。用于贸易的好酒一般没有缺陷，葡萄品种符合国际品



位，重点倾向于多样性，有若干种木头香味，口感较为刺激，其酿造符合相当简单的总体方程式，只需通过先进技术和积极的市场营销政策，就可以生产出来。

一旦需要对来源或产地进行解读，就意味着葡萄酒的质量与之存在着几乎不可更改的关系。我们要想找到合适的词汇，优雅地解读一级庄园酒的特别之处，就必须加以适当的实践锻炼。这一学习过程体现了一个明显的道理：唯有能反映其产地独特性的葡萄酒才称得上“列级酒”。从某种程度上讲，土地的特性会反映在葡萄种植中。

品酒实践

● 如何区分两种不同的葡萄酒？

· 成对品酒

指一次随机品尝两种葡萄酒。我们首先应该确定它们是否为同一种酒，即两者是否存在差异。如果的确有差异，我们就要对这种差异进行辨别和说明。

· 三角品酒

指一次随机品尝三杯葡萄酒。其中两杯酒是一样的，只有一杯有所不同。我们需要鉴别出与另外两杯不同的那种酒。

什么是“列级酒”？

葡萄酒的真正个性首先来自于葡萄。酿制列级酒的葡萄必须是质量最好的。产地也是决定酒品质的重要因素。葡萄的种植方式要适合环境，采取合理的耕种和培育方式，葡萄产量要小。

选择某一地区收获的最好的葡萄，将不同葡萄结合起来，这样酿出的酒会胜过单一葡萄品种所酿的酒。这无疑是列级酒的酿制秘诀。葡萄园主有时会大大缩减产量，这会带来经济收益上不可避免的损失。

要想酿出最好的葡萄酒，每个酿制阶段都必须存在复杂的酶变化。酿酒原材料是很复杂的，它们通常是种植在不同土地上的不同葡萄品种；即



葡萄酒的质量取决于对葡萄的悉心照管（玛喜尔香槟酒桶局部细节图，1889年）





职业品酒

职业品酒师的工作更为精确、科学，涉及各种不同的评价方法，其中最主要的是计分和统计。品酒爱好者也可以根据职业品酒程序，组织自己的品酒会。以下列出两种职业品酒。

· 专业技术品酒：评估葡萄酒酿造法以及畜牧业这两项因素对于葡萄酒味道的影响。在这种情况下，感官分析只能关注有限的几个因素，或是对葡萄酒进行整体研究。葡萄酒工艺学家、桶装酒存放库负责人以及葡萄酒酿造者全年都在进行技术品酒。酿酒设备是由特殊的技术品酒所决定的，这也被称为设备品酒。

· 分类品酒或竞赛品酒：根据质量对葡萄酒进行分类，通常在商业或媒体活动结束后进行。有许多官方组织的品酒竞赛，通常由品酒指导员和专业杂志联合组织。这是一项非常不错的社会活动。

使只涉及单一的葡萄品种，当地每个种植者的不同个性也会让它们变得不同。使用不同酵母同样会让葡萄酒带上不同特征。甚至连畜牧业也会对葡萄有影响，另一个影响因素则是各种来源不同的木材。葡萄酒的平衡性潜藏在葡萄本身的精致程度以及单宁的丝质结构中。列级酒总是能成功地将浓缩了的原材料优雅地整合在一起，从而创造出味觉和感知的奇迹，让我们们在品酒时体会到何谓真正的融合。

最后，好酒和列级酒之间最为根本的不同在于口感持久度。列级酒让人感觉齿颊留香，余味悠长。陈化潜力也同样决定着葡萄酒的价值。任何列级酒，无论是红葡萄酒还是白葡萄酒，都拥有一系列传奇般的酿造年份。

上述的众多影响因素体现着一种脆

弱的平衡，有时候酿造者的错误会打破这种平衡。因此，即便葡萄产地非同凡响，葡萄酒也可能平平无奇。直到有一天，一位酿酒大师在此出现，他那点石成金般的天才将会赋予葡萄们熠熠生辉的全新生命。

竞赛用酒：它们适合饮用吗？

如果让货真价实的优质酒与顶着各种花哨头衔的酒共同参加盲品会，而且它们的来源国家和产区也是五花八门的，那就算不上是真正的品酒了。经过一系列的品尝之后，即便是最伟大的品酒员也会倾向于颁奖给浓缩度最高、果味最丰厚、酒味最突出、单宁层次最鲜明的那种葡萄酒，简而言之，就是拥有过分平衡度的葡萄酒。相应的，非凡的列级酒反而会在这类传媒或促销活动



中落败，这也算是人尽皆知的事了。木桐酒庄会落于下风，柏图斯酒庄力有不逮，伊甘堡甚至被人遗忘。然而，等你把这些经典名酒摆上餐桌，重新邀请那些曾经由衷做出过颠覆性裁决的评判者们，不妨看看他们到时候又会挑什么酒来喝。

要想选出所谓的酒中“新贵”，浅酌一口当然就足够应付。但等到结果揭晓之后，这些评判者会一边惊愕不已，一边顺从天性，大口畅饮那些真正的优质酒。不过，这不正是葡萄酒最初的使命所在吗？

赤霞珠为纳帕谷带来盛名。加州优质葡萄酒的生产范围也就意味着卡利斯托加的平坦土地

品酒实践

● 如何给一系列葡萄酒分类？

分类的目的是划分出一系列等级。最好只比较那些存在可比性的（如来自同一产区）葡萄酒，除非不得已时再比较同一地区的葡萄酒。关于葡萄酒的理想外观，品酒师们的头脑里同样有着精确的参考图。



葡萄酒含有什么成分？

La dégustation

现

代的化学及生物化学分析方法使得我们不断发现葡萄酒中的新成分。虽然这种神奇的饮料中还隐藏着许多秘密，不过，我们可以先记住其中八种基本成分。葡萄酒中分离出的成分决定了它的口感。所谓品酒，就是通过感受酒品的颜色、香气和平衡度，用个人感觉来确定这些成分。

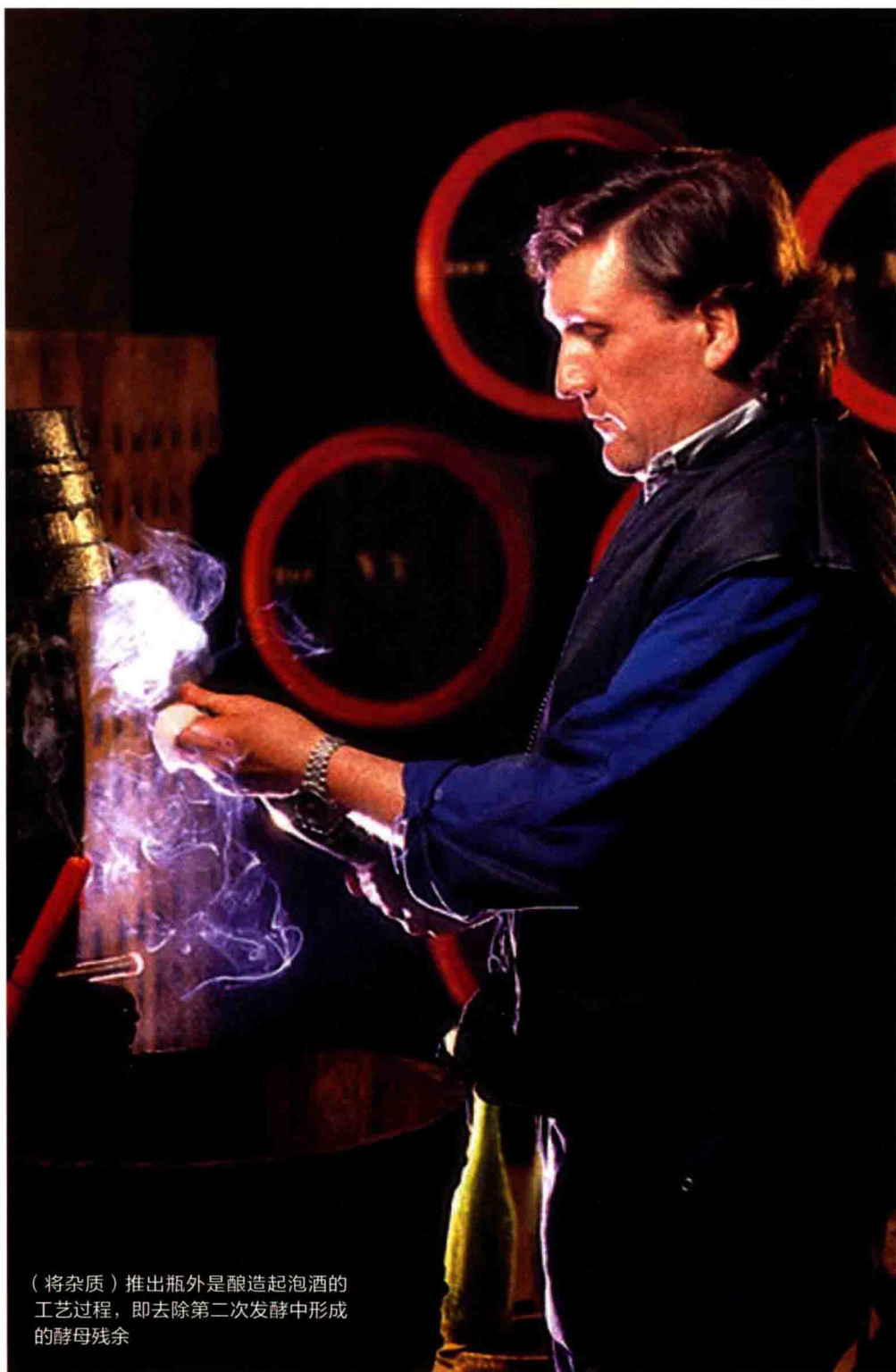
水

根据酒精含量测定，葡萄酒中含有80%~90%的水，一般是生物学意义上的纯水。

醇类

酵母转化糖分的过程中会产生乙醇（酒精），根据酒种不同，其含量在8%~20%。葡萄酒中还含有极少量的甲醇，来自葡萄中的黏胶质成分（即葡萄籽）。此外，酒中或多或少地含有甘油三醇，它由糖类转化而来。醇类决定着葡萄酒入口后的灼热感，并与酒中糖分共同决定葡萄酒的柔软度、丰满度和黏稠度。





(将杂质)推出瓶外是酿造起泡酒的工艺过程，即去除第二次发酵中形成的酵母残余



第一章 发现

葡萄酒含有什么成分？

酸类

酸类可能存在于葡萄中（如酒石酸、苹果酸、柠檬酸、葡萄糖酸等），也可能来自发酵过程（如乳酸、琥珀酸、醋酸等）。葡萄酒的总酸为每升2~7克。有些酸类物质带有特殊气味。酸类决定着葡萄酒的酸度，这是葡萄酒的基本味道之一，能增加唾液分泌。

多酚或酚类化合物

葡萄酒中的酚类物质主要分成两大部分。

- 天然色素：类黄酮使葡萄酒呈现黄色，花青素使之呈现红色。
- 单宁（每升中含1~3克）：可能来自葡萄皮、葡萄籽或酿酒木桶。单宁使葡萄酒变得可以感知：即在口腔黏膜上形成一种收敛感。单宁能抑制唾液，引起口干。如果单宁含量过多，葡萄酒会出现苦味。在陈年过程中，单宁会与花青素结合（使葡萄酒的颜色固定下来），并产生沉淀（其收敛性会降低）。

糖分

酿好的葡萄酒中总会含有一些未发酵的糖分，被称为余糖或残糖。任何葡

萄酒中都含有这类糖分，干型葡萄酒中糖的含量不得超过每升2克，加强型葡萄酒中则能达到每升300克。它们是葡萄糖、果糖、果胶糖或木糖。糖类参与决定葡萄酒的黏稠度，并使之呈现出甜味。葡萄酒的丰满度和柔软度来自于酒中糖类和醇类的比例。

含盐物质

如果醇类和糖分没有掩盖其味道，这些离子会使葡萄酒呈现某种咸味。葡萄酒中一般含有钾、钠、氯化物、硫酸盐、酒石酸盐等。

二氧化碳

二氧化碳溶解于酒中，其含量一般为每升500~600毫克。如果每升葡萄酒中的二氧化碳含量达到1000毫克，就会形成目视可见的气泡。二氧化碳决定葡萄酒的清爽度，碳酸能加强其酸味。二氧化碳同样可以作为香气的媒介（参见127页起泡酒）。

芳香物质

它们使得葡萄酒变得丰富而复杂。酒中可测出不同的化学物质，根据挥发性的不同，这类物质被归为芳香类。醇类、乙醛、酯类，甚至极其微量的烃类，每种物质的气味都与自然界中可以