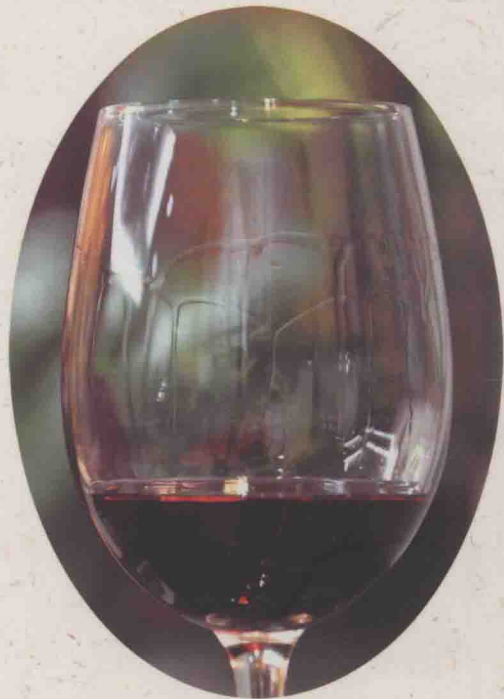


葡萄酒鉴赏
酒杯

曹伯纯题字



王有为 编著

© 大连理工大学出版社



王有为 编著

© 大连理工大学出版社

曹伯纯题字

葡萄酒美酒
但光杯

图书在版编目(CIP)数据

葡萄美酒夜光杯 / 王有为编著. — 大连: 大连理工大学出版社, 2012. 12

ISBN 978-7-5611-7077-9

I. ①葡… II. ①王… III. ①葡萄酒—普及读物
IV. ①TS262. 6-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第149002号

大连理工大学出版社出版

地址: 大连市软件园路 80 号 邮政编码: 116023

发行: 0411-84708842 邮购: 0411-84708943 传真: 0411-84701466

E-mail: dutp@dutp.cn URL: <http://www.dutp.cn>

大连金华光彩色印刷有限公司印刷 大连理工大学出版社发行

幅面尺寸: 168 mm × 235 mm 印张: 10 字数: 154 千字

印数: 1~5000

2012年12月第1版

2012年12月第1次印刷

责任编辑: 逄东敏

责任校对: 张海宁

封面设计: 董振巍

ISBN 978-7-5611-7077-9

定价: 50.00 元

前 言

“葡萄美酒夜光杯”这脍炙人口的诗句说明葡萄酒的名贵和品饮方式的高雅。伴随经济发展、社会进步和生活水平的提高，人们对饮品的健康、文明、时尚给予了更多的关注，葡萄酒也应运走入中国人民的生活，越来越受到广大群众的青睐。但如何评价、选购、贮存、饮用葡萄酒都有很多学问。本书试图从葡萄酒的酿造技术、传统文化、名庄介绍、品鉴方式、购买储存等，给读者一个较为全面的概念，增加对葡萄酒的了解和认知。

笔者30年前于德国留学时开始接触葡萄酒，伴随时间的推移，对葡萄酒的爱好一发不可收拾。我采取的办法是三多：品尝多、读书多、考察多。本人曾游历过不少中外葡萄酒名庄，深深地被他们精湛的技术、传统文化和执著精神所感动。笔者曾在大连晚报上，用一年多的时间连续撰写有关葡萄酒方面的文章，现汇集成册，并配上本人拍的照片，以飨读者。本书如能对读者有所裨益，使更多的人爱葡萄酒、懂葡萄酒、品葡萄酒，吾愿足矣！

对所有帮助这本书出版的人深表谢意！

王有为

2012年12月

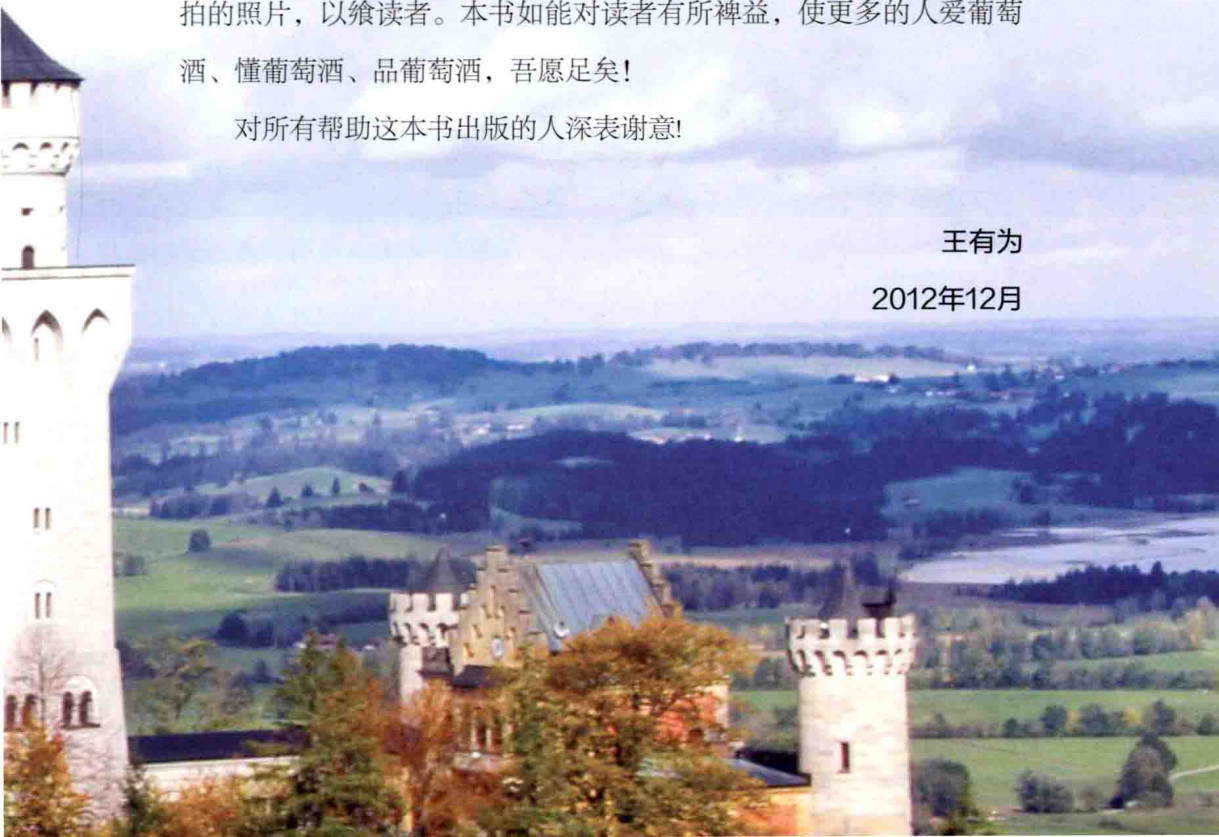




图1 笔者在美国作品一号酒庄前

目 录

一、葡萄酒历史源远流长

- (一) 葡萄酒的历史 1
- (二) 葡萄酒的作用 3

二、葡萄酒的分类

- (一) 静止型葡萄酒 5
- (二) 气泡葡萄酒 6
- (三) 酒精强化型葡萄酒 7

三、葡萄酒的酿造

- (一) 影响酿酒葡萄质量的因素 9
- (二) 葡萄酒的酿造工艺 19

四、葡萄酒的品鉴

- (一) 酒杯 23
- (二) 开瓶 25
- (三) 醒酒 27
- (四) 冰镇 29
- (五) 品酒 30

五、餐桌上的葡萄酒

- (一) 选酒 35
- (二) 上酒的顺序 36
- (三) 酒与菜的搭配 36
- (四) 试酒 38
- (五) 礼仪 39

六、葡萄酒世界

I 法国	43
(一) 葡萄酒等级	44
(二) 主要产区	45
(三) 波尔多左岸地区1855年列级酒庄(一级五大名庄)	54
(四) 其他名庄	61
II 意大利	70
(一) 葡萄酒等级	71
(二) 葡萄品种	71
(三) 主要产区	72
III 西班牙	75
(一) 葡萄酒等级	75
(二) 葡萄品种	76
(三) 主要产区	76
(四) 葡萄酒名庄	77
(五) 雪莉酒(Sherry)	78
IV 德国	80
(一) 葡萄酒等级	80
(二) 葡萄品种	82
(三) 主要产区	82
(四) 葡萄酒名庄	84
V 葡萄牙	87
(一) 葡萄酒等级	88
(二) 葡萄品种	88
(三) 主要产区	88
(四) 波特酒(Port)	89

(五) 马德拉酒 (Madera)	90
VI 美国	91
(一) 葡萄酒等级	91
(二) 葡萄品种	91
(三) 主要产区	92
(四) 葡萄酒名庄	95
(五) 葡萄酒故事	100
.....	
VII 澳大利亚	105
(一) 葡萄酒等级	105
(二) 葡萄品种	106
(三) 主要产区	106
(四) 葡萄酒名庄	108
VIII 智利	110
(一) 葡萄品种	111
(二) 主要产区	111
(三) 葡萄酒名庄	112
IX 其他国家	117
(一) 南非 (South Africa)	117
(二) 阿根廷 (Argentina)	118
(三) 新西兰 (New Zealand)	119
(四) 加拿大 (Canada)	120
X 中国	122
(一) 葡萄酒的历史	122
(二) 葡萄品种	122
(三) 主要产区	123

(四) 酿酒公司和酒厂、酒庄	124
(五) 中国葡萄酒的发展	130

七、葡萄酒的购买与贮存

(一) 价格	131
(二) 酒标	131
(三) 卖店	132
(四) 贮存	133

八、需要探讨的几个问题

(一) 关于拉菲酒	135
(二) 新老世界的酒	137
(三) 红葡萄酒与白葡萄酒	137
(四) 葡萄酒是不是越老越好?	137
(五) 打分的准确性	138
(六) 饮酒量	138
(七) 可否自带酒?	138

附录

一、葡萄酒种植面积、产量、人均消费量排名表(2004年)	139
二、品酒记录表举例	140
三、美国葡萄酒协会(AWS)的评分标准	141
四、1976年和2006年法国和加州的红葡萄酒对抗赛排名	142
五、罗伯特·帕克对拉菲葡萄酒的评分	142
六、1855年波尔多官方葡萄酒分级表	143
七、常用有关葡萄酒外语词汇	145

一、葡萄酒历史源远流长

（一）葡萄酒的历史

随着中国的经济发展和 社会进步，人们的饮食习惯也发生了巨大变化。中国人过去最喜欢喝的是白酒，前些年受到啤酒的冲击，近年来又有葡萄酒市场的方兴未艾。很多人开始喜爱葡萄酒，对葡萄酒的知识产生了浓厚的兴趣。

葡萄酒有数千年的历史。《圣经——创世纪》第九章中写道：“诺亚带着飞禽走兽走出方舟后，他们开始耕作土地，并种植了一个葡萄园。”葡萄酒的历史悠久可见一斑。

相传波斯国王詹姆·希德喜欢吃葡萄，他把吃剩的葡萄装在罐子里封上，为防人偷吃，贴了毒药字样的标签。放了许久没想起再吃。有位妃子失宠后想一死了之，见到贴有毒药字样的罐子便把里面的汁液一饮而尽。过了许久，她不但没有



图2 《圣经》：诺亚方舟



死，而且感到精神十分舒畅。她向国王说明了原委，国王很高兴，妃子也因之重新得到了国王的宠爱。从此，人类学会了用葡萄发酵来制作葡萄酒。

在古希腊，人们发现葡萄酒能使人提神解忧，精神焕发。公元前400年左右，医药之父希波克拉底给病人开出的药，作为利尿剂和抗菌剂，几乎都有葡萄酒。葡萄酒业的兴起有力地促进了贸易的发展，贸易往来又促进了人们相互间的交流。在公元前希腊就开始庆祝酒神节，酒神为狄奥尼索斯。古希腊哲学家苏格拉底（公元前470~公元前399年）曾经说过：“葡萄酒能抚慰人们的情绪，让人们忘记烦恼，使我们恢复生气，重燃生命之火。小小一口葡萄酒会如最甜美的晨露般渗入我们的五脏六腑。”

公元前200年之后，古罗马由于国力强大，人们的生活品质不断提高，因此对葡萄酒产生了浓厚的兴趣，种植了很多的葡萄树，并在第一部农书《农业志》中专题介绍葡萄的栽培。据史书记载，古罗马医学大师伽林（129年~199年）把葡萄酒倒在伤口上为角斗士疗伤。古罗马酒神为巴克斯。



图3 意大利 提香画：酒神狄奥尼索斯与众神狂欢

埃及是最早用图画的方式记录了葡萄酒酿制过程的国家，画面中还能看到人们庆祝葡萄酒酿成的欢乐场面。在距今4500年的埃及墓地里，人们发现了用来陪葬的葡萄酒。



图4 西班牙 委拉斯开慈：《酒神巴克斯的胜利》

法国记载下来的葡萄酒历史不算太长，但是法国得天独厚的地理位置、气候条件以及土质情况，使其酿制出了世界上顶级的葡萄酒。当然这也得益于当时的法国王室对葡萄酒的垂青。另外，英国对葡萄酒需求的刺激和修士们的钻研劳作都对葡萄酒的发展起到了助推的作用。

（二）葡萄酒的作用

葡萄酒是佐餐的佳品。其美妙的颜色，芳香的气味，香醇的口感，会使人心情愉悦，食欲大增。葡萄酒还能使肉类减腻，海鲜解腥，让食物鲜嫩可口。同时葡萄酒又能促进胃肠蠕动和消化酶的分泌，有利于食物的消化吸收。



葡萄酒是友谊的桥梁。在优雅的环境里，人们身着整洁的服装，伴着悠扬的音乐，举起酒杯，和友人一起慢慢品尝佳酿，这种场景下很适合进行深入的沟通和交流。人们的感情因此会更加拉近，友谊会进一步加深。

葡萄酒是快乐的源泉。当你端起一杯宝石红或麦秸绿的葡萄酒，其优美的色调、芬芳的气味，让我们进入充满激情、浪漫、温馨的时空。入口丝绸般润滑的感觉让我们的身心顷刻间体会到无尽的快乐。欣赏一款美酒，外观美丽典雅，质地晶莹剔透，气味芬芳甜美，入口醇香柔曼，回味绵长隽永，令人无尽遐想：美丽的风景？美妙的佳人？美好的生活？夜晚，当你端着透明的郁金香酒杯，听着音乐，独自或面对伴侣品上一口琼浆玉液，是不是很高雅、很浪漫、很快乐！

葡萄酒是健康的助剂。葡萄酒含有丰富的营养成分，包括人体需要的各种糖类、氨基酸、维生素、矿物质和微量元素等。人体必需的氨基酸有26种，葡萄酒中就含有23种。特别是葡萄酒中含有8种人体不能自身合成的氨基酸。这些氨基酸合成蛋白质，是营养身体、抵抗疾病所必需。葡萄酒中酒石酸钾、氧化钾含量较多，具有利尿作用，可防止水肿，维持体内酸碱平衡。

1989年世界卫生组织调查发现，法国人心血管疾病发病率与死亡率居世界各国最低，葡萄酒的作用功不可没。尽管法国人与英国人、德国人一样吃高脂肪、高热量的食品，但大量饮用红葡萄酒，有效地抑制了心血管疾病的发生。

研究表明，在葡萄酒特别是红葡萄酒中含有多酚类化合物——白藜芦醇（Resveratol），具有独特的抗病保健作用：它能软化血管、降低血脂，减少动脉硬化的发病率；有抗氧化作用，减缓衰老、美容长寿；具有抗血液凝固的作用，减少形成血栓的可能；具有一定的抗癌作用。

说到这里，你是否已经感到，饮用葡萄酒能喝出健康、快乐、友谊、文化和品位来？请端起你的酒杯，加入喝葡萄酒的行列中吧！

二、葡萄酒的分类

葡萄酒分为三大类：静止型葡萄酒、气泡葡萄酒、酒精加强型葡萄酒。

（一）静止型葡萄酒

对葡萄进行发酵，酒精全部来自葡萄汁中的糖分。包括红葡萄酒、白葡萄酒和玫瑰红葡萄酒。

1. 红葡萄酒

用红葡萄来酿造，其工艺是把葡萄破碎之后带皮、籽发酵，把葡萄皮中的色素以及单宁物质融化在酒体中。红葡萄酒有鲜艳的红颜色，可分为：宝石红、深红、浅红、砖红。红葡萄酒含有丰富的单宁，具有单宁有益作用的同时，也带有单宁的涩味，因而，制造红葡萄酒要使其甜、酸、涩平衡，难度更大些。红葡萄酒的发酵温度为 $22^{\circ}\text{C} \sim 30^{\circ}\text{C}$ 。



图5 静止型葡萄酒，从左至右：红葡萄酒，白葡萄酒，玫瑰红葡萄酒



2. 白葡萄酒

用白葡萄或红皮白肉的红葡萄酿造。和酿造红葡萄酒不同的是，酿造白葡萄酒先去皮渣后发酵。因而，单宁物质较少，涩味不重。白葡萄酒只要酸甜平衡，香气十足，入口清爽，就是一款好酒。白葡萄酒的发酵温度为 $18^{\circ}\text{C} \sim 20^{\circ}\text{C}$ ，因而发酵时间更长些。

3. 玫瑰红葡萄酒

用来生产红葡萄酒的原料都可以酿造玫瑰红葡萄酒。①对色素含量很高的葡萄，用酿造白葡萄酒的方式，即先去皮渣后发酵；②短浸，把红葡萄发酵很短时间后，就把皮渣过滤掉再继续发酵，只留较浅的颜色；③对红皮白肉的葡萄分别用红葡萄酒和白葡萄酒的方式酿造出红酒和白酒，然后用不同比例调配。

玫瑰红葡萄酒风味类似白葡萄酒，单宁含量少，涩味较低，微甜清新，又有浪漫的颜色，深受女士们的喜爱。

（二）气泡葡萄酒

把发酵后的葡萄汁液装入酒瓶或其他密闭的容器中，加入酵母菌、糖和陈年葡萄酒，把瓶封好进行第二次发酵。第二次发酵过程是较慢的，一般要一年的时间。第二次发酵产生了大量的二氧化碳，瓶中压力可高达3.5个大气压，并产生酵母等沉淀物。经过复杂的沉淀转移，冷却吐渣和补液封瓶，一瓶气泡酒才算大功告成。需要注意的是，只有在法国香槟地区种植的葡萄，用该地区的工艺生产的气泡酒才能叫香槟。所以，当你手里拿到一瓶带有香槟（Champagne）字样的酒时，就意味着这是一款不错的气泡酒。另外，由于瓶中的高压相当于汽车轮胎的压力，在贮存、运输乃至开启时，都注意安全。

（三）酒精强化型葡萄酒

在葡萄酒的酿造中加入葡萄酒精或白兰地等高度酒，使酒的酒度和糖度增加，就是酒精强化型葡萄酒。这种酒酒体香甜厚重，别有风味。著名的有西班牙雪莉酒（Sherry）和葡萄牙的波特酒（Porto）。雪莉酒是在发酵完成后加入白兰地，酒精度达到15%~20%，为增加甜度还需加入一定的糖分，糖度可达20%~25%。雪莉酒的酿造过程很有趣，采用生物陈酿的方法，即发酵后的酒液被灌入留有空隙的橡木桶中，酒液与空气接触，表面形成一种酵母菌膜，使酒有特殊的风味。此后酒液被放入传统的“叠桶”中，橡木桶被叠成6层~10层，新酒从顶层桶中灌入，上下连通，最底部陈酿完毕后装瓶，则上部酒液进入下层桶内，以达到不同陈酿期的酒液均匀混合的目的。波特酒是在发酵过程中加入白兰地使发酵终止，这样既保留了葡萄汁中的一部分糖分，又解决了由于不完全发酵而造成酒精不足、酒体寡淡的问题。

葡萄酒按含糖量又可分为四种：①干葡萄酒：每升酒含糖量少于4克；②半干葡萄酒：每升酒含糖量5克~12克；③半甜葡萄酒：每升酒含糖量13克~45克；④甜葡萄酒：每升酒含糖量45克以上。

葡萄酒在发酵过程中每消耗17克糖，酒精度提升1度。一般红葡萄酒是干型的，充分发酵使糖分很低，酒精度依葡萄汁含糖量在11°~15°之间。白葡萄酒具有从干到甜四种类型。如何增加白葡萄酒的甜度呢？好的葡萄酒在酿制中是不准加糖的，一般说来有下列三种办法：

1. 迟摘型（late Harvest）

葡萄成熟后再在树上挂一段时间，水分就会进一步散失，糖分和风味物质不断增加。但如遇多雨或湿润天气，葡萄会腐烂在树上。



图6 感染了贵腐菌的葡萄

2. 贵腐型 (Botrytis Cinerea)

当葡萄要熟时让其感染一种叫贵腐的真菌，葡萄的水分被吸收，而其他成分则被浓缩。这种办法必须用手工采摘葡萄，干瘪一粒采摘一粒，劳动成本很高。酿造贵腐酒必须有一定的条件，比如葡萄园要在河岸，要有潮湿的晨雾和白天充足的光照。还要冒着感染其他菌类的风险，而且多雨或冰雹都能使葡萄颗粒无收。所以，该种酒价格极其昂贵。比如，波尔多苏甸地区的伊甘酒庄 (Chateau d'Yquem) 生产的伊甘贵腐酒，浓郁香醇，气味芬芳，价格很高。

3. 冰酒 (Ice Wine)

葡萄成熟后留在藤上，一直到零下8℃，在清晨时摘下后立即榨汁，把凝为冰的水分留在渣中，果汁中的糖分和其他风味物质大大浓缩。笔者曾品尝过黄金冰谷酒酿造前的葡萄汁，甘甜赛过蜂蜜。冰酒芳香、甘冽，深得人们喜爱。

冰葡萄酒起源于德国和奥地利。相传有一年，一个酒庄的老板因为在葡萄采摘时节未归，葡萄全部冻在树上。他回来后对冻在树上的葡萄不忍丢弃，就用冰冻的葡萄榨汁酿酒，结果意外地收获了香甜浓郁的冰葡萄酒。当前世界最大的冰酒产地是加拿大。中国本溪桓仁县的冰酒也很不错，有张裕葡萄酒公司的黄金冰谷和本地公司的五女山。要注意的是，好的冰酒必须是年份酒。在不能生产冰酒的年份，人们把葡萄放在冰库里冰冻后再榨汁酿酒，效果也不错，但风味就差多了。