

郭 征
编著

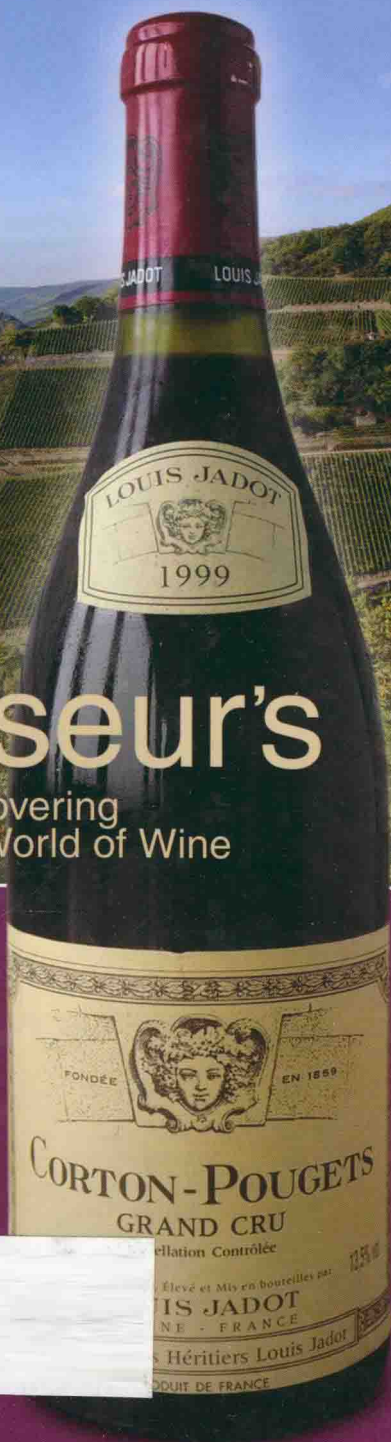
A Wine Connoisseur's Guide

Discovering
the World of Wine

葡萄酒 品鉴指南

探秘葡萄酒的世界

上海科学技术出版社



A Wine Connoisseur's Guide
Discovering the World of Wine

葡萄酒品鉴指南

——探秘葡萄酒的世界

郭 征 编著

上海科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒品鉴指南: 探秘葡萄酒的世界 / 郭征编著. —上海: 上海科学技术出版社, 2014.8
ISBN 978-7-5478-2252-4

I. ①葡… II. ①郭… III. ①葡萄酒—品鉴—指南
IV. ①TS262.6-62

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第117150号



葡萄酒品鉴指南——探秘葡萄酒的世界
郭 征 编 著

上海世纪出版股份有限公司
上海科学技术出版社 出版
(上海钦州南路71号 邮政编码200235)
上海世纪出版股份有限公司发行中心发行
200001 上海福建中路193号 www.ewen.cc
上海中华商务联合印刷有限公司印刷
开本 889×1194 1/32 印张 18 插页: 4
字数: 450千字
2014年8月第1版 2014年8月第1次印刷
ISBN 978-7-5478-2252-4/TS·152
定价: 98.00元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题,
请向工厂联系调换

前言



今天的中国已融入了世界经济和文化的主潮流中。我们比以往任何时候都更迅速、敏捷地感受到世界的进步、发展和动向。国富民强使我们的生活质量得到充实和提高，我们在消费的需求和满足上有了更多的层次、更广的范围。多年前，全民消费趋于雷同是匮乏经济模式下的不成熟的消费模式。需求本来就是多样化的，消费也是多样化的。有对传统性消费品的追求，也有对新型、时髦性消费品的追求；有对生存型消费品的追求，也有对享受型消费品的追求；有对有形物质消费品的追求，也有对无形精神消费品的追求。这是社会进步所给予我们的，也是我们为之奋斗而获得的美好生活。

生活与生存的最大差别是，生存所追逐的是本能的东西，是为延续自我的实体所不可或缺的东西；但生活所追求的是非本能之必须的东西，属舒适、奢侈、享受类的，这类消费对象或是有形的物质，或是无形的文化。因此，生活质量的



高低并不仅仅表现在物质拥有上的多寡，那是土豪；而更多表现在对有形物质所携带的无形文化内涵所了解的深浅上。物质所带来的可能是种便利感，或舒适感；文化带来的却是一种充实感，或陶醉感。

餐桌上的葡萄酒绝不是生存的必需品，因为在没有它的时候我们活得也十分潇洒，但一瓶葡萄酒却可以给我们带来新的体验。当葡萄酒被打开，喝到嘴里的感受如何？为什么不同葡萄酒间有那么大的差异？

与笔者 2004 年写第一本葡萄酒书（《葡萄酒鉴赏宝典》上海科学技术出版社 2005 年出版）的十年前不同，当时中国大陆的葡萄酒书还不是很多；而现在各类葡萄酒书层出不穷，有引进翻译版，中国港台作者版，也有中国大陆人士所写的。十年前很少有人听说“拉菲”；今天“拉菲”似乎已家喻户晓，但真正懂“拉菲”的又有几何？十年前国内刚刚废除了半汁葡萄酒，葡萄酒产量不足 30 万吨；今天中国的葡萄酒产量已达 14.88 亿升（约 140 万吨），成为世界第五大葡萄酒生产国。十年前上好的进口葡萄酒非常难觅；今天却非常容易找到，甚至容易到不敢相信是真品还是赝品。十年前在家电商店向服务员询问是否有酒柜，会被告知到家具城去询问；今天酒柜已很常见。十年前国内三大品牌的葡萄酒占据了超半壁的消费市场；今天国产葡萄酒的品牌已多到连业内人士都会有生疏的感觉。



尽管国内葡萄酒市场的氛围在近十年中发生了很大的变化，谈论葡萄酒的人多了许多，但真正懂葡萄酒的人依然有限。尽管有了许多葡萄酒的书，但系统、全面介绍葡萄酒基础知识、基本概念的书却仍然鲜见。

2004年写作《葡萄酒鉴赏宝典》时，笔者仅走访过澳大利亚的西澳州、南澳州和维州的一些葡萄酒产区，品鉴的最多的也是澳大利亚的葡萄酒。这些年来有机会走访欧洲的波尔多、香槟、勃艮第、罗纳河谷、阿尔萨斯、皮埃蒙特、托斯卡纳、维尼托、莱茵高、中部莱茵、莱茵黑森、普法尔茨、摩泽尔等著名产区，西班牙、葡萄牙、英国等国的主要葡萄酒产区，以及南非、澳大利亚等国的葡萄酒产区；品鉴的葡萄酒也趋于多元化，有法国的、意大利的、西班牙的、葡萄牙的、德国的、南非的、土耳其的、希腊的、以色列的、黎巴嫩的、匈牙利的、捷克的、斯洛伐克的、奥地利的、瑞士的、英国的……；有幸与葡萄酒大师（MW）共餐、走访葡萄园、交流葡萄酒心得；品鉴了许多十年、二十年陈的佳酿，甚至三五年陈的葡萄酒和上百年的波特类型的酒；这十年也品鉴了不少过去未曾听说过的产地的葡萄酒，有些给笔者留下了深刻的印象，使笔者对葡萄酒有了新的认识。因此到了一个新地方，只要有可能都会首选当地的葡萄酒进行品尝，探寻总有收获。

以上这些经历使笔者对葡萄酒有了新的和更广泛的了解。在编著本书过程中，兼顾基础性、系统性和完整性的同时，笔者也力图与葡萄酒爱好者一同分享这些年来对葡萄酒的新认识和心得，以及对一些问题的探讨。为了使初涉葡萄酒的爱好者不被这些探讨性的概念所困惑，故将其放在各章的“延伸阅读”部分，初涉者在第一次阅读时可以先略过，待对葡萄酒有了基本的了解后再来阅读会有更深的理解和体会。本书既是初涉葡萄酒爱好者的入门指导；也同样适合对葡萄酒已有较多了解、又渴望换个视角来认识葡萄酒的那些爱好者，书中内容一定会使这部分爱好者对葡萄酒产生新的认识和感受。

另外，这几年笔者有较多的机会走访、品尝了欧洲主要葡萄酒产区以及澳大利亚、南非的葡萄园和葡萄酒，对这些国家（东半球）的葡萄酒有较感性的认识和体会；而对西半球的北美、中南美葡萄酒的了解仅限于他人的描述和偶尔的品饮，虽然有些饮用上的体会，但不如对东半球葡萄酒了解得深刻。因此，在构架书中对葡萄酒产地的描述时作了个因笔者经历原因的取舍，在对东半球的葡萄酒作了较为详细的描述的同时，对美洲大陆的葡萄酒仅作了最概要的简述。尽管参考他人的论述也可完成对美洲葡萄酒的描述，但毕竟不是笔者自己的经历和直接的体会，无法加入笔者对这些葡萄酒认识上的观念。这不能不说是本书在完整性上的遗憾。好在其他部分充实的内容以及独特见解，可以适度弥补这一不足。未

来如有机会走访美洲的葡萄园，并更多地品饮美洲的葡萄酒后，会对这部分内容进行充实和完善，再与读者分享。

本书得以完成首先要感谢出版社编辑的支持、鼓励和理解，如果没有编辑对我编写过程中一再推迟的理解和宽容，就没有此书诞生的机会。另外，要感谢许多中外朋友，因为他们同样对葡萄酒有兴趣和爱好，使我在与他们一起分享葡萄酒心得的同时，也一同结伴走访葡萄园。最后也要感谢家人对我因投入写作而不顾它事的理解和支持，以及女儿在我走访法国葡萄酒产地时充当法语翻译的辛勤付出，如没有他们也不可能有此书的完成。

由于笔者的见识、水平所限，书中的论述难免有不妥之处，敬请读者指正。

编 著 者



目 录

葡萄酒品鉴基础篇

第1章 概述 /3

- 一、什么是葡萄酒 /4
- 二、葡萄酒的类型 /6
- 三、葡萄酒的风格 /9
- 四、白葡萄酒和红葡萄酒的区别 /10
- 五、世界葡萄酒产区用语 /10
- 六、全球葡萄酒产量 /13
- 七、什么决定了葡萄酒的品质 /14

第2章 酿酒葡萄的成分与主要葡萄品种 /17

- 一、葡萄的主要成分及其作用 /18
- 二、影响葡萄生长的因素 /21
- 三、葡萄品种 /31

第3章 葡萄酒的酿造 /53

- 一、葡萄酒的三要素 /54
- 二、葡萄酒的酿造流程 /56
- 三、橡木桶培养 /71
- 四、瓶中的葡萄酒 /74

第4章 葡萄酒的保存 /81

- 一、葡萄酒是否都值得存放 /82
- 二、保存葡萄酒的要点 /83
- 二、酒柜 /87



第5章 酒瓶与酒标 /97

- 一、与酒瓶相关的概念 /98
- 二、酒瓶 /102
- 三、酒标 /110

第6章 葡萄酒的选购 /117

- 一、在国外选购葡萄酒 /118
- 二、在国内选购进口葡萄酒 /126
- 三、餐厅点酒 /128

第7章 葡萄酒的侍酒法 /135

- 一、酒温 /136
- 二、开瓶 /137
- 三、换瓶 /141
- 四、酒杯 /143
- 五、礼仪 /146
- 六、封瓶 /149
- 七、配套用具 /150



第8章 葡萄酒的品尝 /161

- 一、品酒对环境的要求 /162
- 二、品酒要点 /163
- 三、品酒顺序 /172

第9章 葡萄酒与菜肴的搭配 /185

世界葡萄酒产地篇

第10章 法国 /197

- 一、特别说明 /199
- 二、法国葡萄酒的分级 /203

- 三、波尔多 /210
- 四、勃艮第 /241
- 五、罗讷河谷 /281
- 六、阿尔萨斯 /298
- 七、香槟 /309
- 八、法国其他葡萄酒产地 /341

第 11 章 意大利 /345

- 一、意大利葡萄酒的产区命名控制 /348
- 二、意大利的葡萄品种 /351
- 三、意大利产区等级的特殊性 /353
- 四、意大利葡萄酒产地 /356
- 五、意大利其他葡萄酒 /379

第 12 章 西班牙 /387

- 一、西班牙葡萄酒酒法和分级 /388
- 二、西班牙的主要葡萄品种 /394
- 三、西班牙葡萄酒产地 /396
- 四、卡瓦气泡酒 /404
- 五、雪利酒 /406
- 六、马拉加 /418

第 13 章 葡萄牙 /421

- 一、葡萄牙葡萄酒酒法和分级 /423
- 二、主要葡萄品种 /424
- 三、波特酒 /425
- 四、马德拉酒 /439

第 14 章 德国 /443

- 一、德国葡萄酒概述 /445
- 二、德国葡萄酒的分级 /447
- 三、VDP /452



四、德国葡萄酒产地 /454

五、德国葡萄酒产地、产区和葡萄园 /466

第15章 澳大利亚和新西兰 /471

一、澳大利亚葡萄酒概述 /472

二、澳大利亚葡萄酒原产地与葡萄酒分级 /475

三、澳大利亚主要的葡萄品种 /481

四、澳大利亚主要葡萄酒产地和产区 /489

五、澳大利亚其他特色的葡萄酒 /509

六、新西兰葡萄酒 /514

第16章 南非 /521

一、南非葡萄酒概述 /522

二、南非葡萄酒原产地计划 /524

三、南非葡萄品种 /526

四、南非葡萄酒产区 /530

五、其他 /535

第17章 世界其他葡萄酒产地 /537

一、传统产酒区的其他国家 /538

二、新兴产酒区的主要国家 /549

后记 葡萄酒品鉴之路 /559



葡萄酒品鉴基础篇



DOM PERIGNON

1638 - 1715

CELLERIER DE L'ABBAYE D'HAUTVILLERS
DONT LE CLOITRE ET LES GRANDS VIGNOBLES
SONT LA PROPRIETE DE LA MAISON

MOËT & CHANDON



DOM PERIGNON

第1章

概 述

A Brief Introduction



一、什么是葡萄酒

如今的中国，只要留心观察会发现有许多可供选择的来自世界各地的葡萄酒，称其五花八门一点也不为过。但：

什么决定了葡萄酒的品质？

选购葡萄酒时要注意什么？

保存葡萄酒时应注意什么？

什么是葡萄酒的年份？

葡萄酒越陈越好吗？

葡萄酒在橡木桶中贮藏的时间越长越好吗？

葡萄酒装瓶后酒质是否还会随时间发生变化呢？

纬度 45° 对出产优质葡萄酒真的非常重要吗？

好葡萄酒的标准是什么？

如何读懂葡萄酒？

如何鉴赏葡萄酒？

如何从饮用葡萄酒中得到乐趣？

.....

这些都是初涉葡萄酒者所会问的，当然也是希望能有所了解的。

顾名思义，葡萄酒是由葡萄汁酿成的。但葡萄酒所包含的并不仅仅是单纯的

带酒精的饮料，而是有更深、更广的文化底蕴。即葡萄酒不仅仅是装在瓶中或倒入杯中的物质液体，还有看不见的、无形的文化内涵。葡萄酒这一在西方具有数千年历史的酒精饮料，伴随着人类的文明和进步，自身也演绎出具有贵族化气息的文化特色，并成了衡量人们高雅修养的标尺之一。

葡萄美酒，尤其红葡萄酒那温暖的色调，飘浮的醇香，下咽后萦绕不散的美味，刺激着人们的中枢神经，让人不自觉地合上双眼，进入充满激情、浪漫、温馨的时空，在记忆库中寻找那曾经有过或不曾有过，但曾梦幻过的时刻。这就是葡萄美酒的魅力。



酒标上的各种文字携带了重要信息



葡萄酒在橡木桶中贮藏

这美妙的琼浆玉液可能来自法国、意大利、西班牙、葡萄牙、德国，也可能来自美国、澳大利亚、新西兰、智利、阿根廷、南非，或某个我们还不曾听说过的地方……

什么是葡萄酒？葡萄酒是由葡萄经压榨成汁后，再进行发酵，并将汁中的糖分全部或部分转化成酒精而成的。



来自世界各地的葡萄酒

二、葡萄酒的类型

由于葡萄有颜色之分，酒精发酵过程有一次和两次之别，糖分转化有彻底和不彻底之差异，发酵过程有自然中止或干预中止之选择，因此葡萄酒就有类型之分。



葡萄酒有三大基本类型，分别为静止型葡萄酒（中）、气泡型葡萄酒（左）和酒精强化型葡萄酒（右）

1. 静止型葡萄酒

如对葡萄汁进行一次酒精发酵，且葡萄酒中的酒精来自葡萄汁中的糖分，这样的葡萄酒就是静止型葡萄酒。这是人们最常指的葡萄酒，也是较为狭义的葡萄酒。这类葡萄酒按颜色又可进一步分为白葡萄酒、红葡萄酒、玫瑰红葡萄酒；按酒中