

普
华
文
化

DRINK ME!
HOW TO CHOOSE,
TASTE AND ENJOY WINE

葡萄酒

选择与品鉴

DRINK ME!
TASTE AND

【英】马特·沃尔斯 (Matt Walls) 著
孙红荃 译



人民邮电出版社
POSTS & TELECOM PRESS



【英】马特·沃尔斯
(Matt Walls) 著
孙红荃 译

葡萄酒
选择与品鉴

DRINK ME!

CHOOSE, TASTE AND
ENJOY WINE

人民邮电出版社
北京

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒选择与品鉴 / (英) 沃尔斯 (Walls, M.) 著 ;
孙红荃译. — 北京 : 人民邮电出版社, 2015.1
ISBN 978-7-115-37541-4

I. ①葡… II. ①沃… ②孙… III. ①葡萄酒—品鉴
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第261695号

版权声明

Drink Me! How to Choose, Taste and Enjoy Wine

Copyright ©2012 by MATT WALLS

This edition arranged with Quadrille Publishing

Through BIG APPLE AGENCY, INC., LABUAN, MALAYSIA.

Simplified Chinese edition copyright : 2014 © Posts & Telecommunications Press

All rights reserved.

未经出版者许可, 不得以任何形式引用或摘录、改写本书。具体细节请联系 Quadrille Publishing 公司。本书中文简体字翻译版由 Quadrille Publishing 公司经由大苹果著作权代理有限公司授权人民邮电出版社独家出版发行。未经出版者预先书面许可, 不得以任何方式复制或发行本书任何部分。

版权所有, 侵权必究。

内容提要

本书从葡萄酒的选择、品尝和鉴赏三个方面介绍了有关葡萄酒的一切。

选择: 如果你是一位葡萄酒爱好者, 你是否知道如何才能从商场或者餐馆的酒单中迅速找到自己想要的酒? 如何才能在点酒时不在朋友甚至岳父大人面前露怯? 如何能够在线获得自己想要的酒, 而不是苦等? 如何才能找到物超所值的酒? 品尝: 葡萄酒到底能够带给我们什么感觉? 各种等级的葡萄酒到底好在哪里, 它们是否物有所值? 各种酒要与哪类食物搭配才能相映成趣? 鉴赏: 何谓新世界葡萄酒, 何谓旧世界葡萄酒? 二者有何不同? 世界上最好的葡萄品种是什么, 它们产自哪里? 世界上最好的葡萄酒是哪些, 那些生产它们的酒庄又在哪里? 了解这些后, 你已经从葡萄酒门外汉变成了内行, 这不正是你想要的吗?

本书适合葡萄酒爱好者、收藏者阅读, 也适合那些不常喝酒、对酒文化略知一二却又希望深入了解葡萄酒的人, 以及专业品酒师、西餐厅工作人员阅读。

◆ 著 【英】马特·沃尔斯 (Matt Walls)

译 孙红荃

责任编辑 王莹舟

责任印制 焦志炜

◆ 人民邮电出版社出版发行 北京市丰台区成寿寺路11号

邮编 100164 电子邮件 315@ptpress.com.cn

网址 <http://www.ptpress.com.cn>

北京天宇星印刷厂印刷

◆ 开本: 690×970 1/16

印张: 15.5

2015年1月第1版

字数: 220千字

2015年1月北京第1次印刷

著作权合同登记号 图字: 01-2013-5145号

定 价: 55.00 元

读者服务热线: (010)81055656 印装质量热线: (010)81055316

反盗版热线: (010)81055315

广告经营许可证: 京崇工商广字第 0021 号



前言

这些年来，我收集了许多关于酒的书籍。有几本是很有分量的参考书，有几本是关于酿酒和偏重酿酒技术要素的专业性指导书，还有几本是关于食品与葡萄酒的搭配、葡萄的种类以及（葡萄酒）购买指南等题材的。但是我没有找到任何一本内容全面、叙述翔实的简明手册，即一本针对那些不常喝酒、对酒文化略知一二却又希望深入了解葡萄酒的人写的书。希望本书能够弥补上述缺憾。

酒的影响力有时候大得惊人。我曾经看到过一位成年人，只是因为品尝到了一瓶上好的葡萄酒就失声痛哭。但并非每次饮酒都是一次颠覆性的体验，有时，你需要一杯富有情趣的酒，只是想与朋友一边聊天一边对饮，或者只是用它来搭配汉堡，把一盘食物变成一顿饭。在日常生活中，没有几样东西是既可以给你神奇的感受又对你的身体有益，而且还可以天天享用的。因此，花点时间来确

保自己得到的每一瓶酒都是好酒，是非常值得的。假定在接下来的 50 年里每周开启一瓶酒，那么，你也不过只有大约 2500 瓶酒可以开启，因此，要珍惜每一瓶酒。

为何要阅读本书

本书将有助于你为特定的场合选择恰当的酒品。你可以从中了解到一些葡萄酒的主要型态——静酒、起泡酒、甜型葡萄酒、干型葡萄酒和加度葡萄酒。你需要知道的不仅仅是如何得到最好的酒，你还应当知道，从你所得到的酒中获得最大的享受同样非常重要。从葡萄酒入口的那一刻起，几个简单的技巧就可以彻底改变它的味道；而对葡萄酒的思考和谈论方式将有助于你从最基本的日常饮用酒及最珍贵的陈年佳酿当中获得更多享受。

葡萄酒本身能够给人带来极大的愉悦感，但是，当你把它跟食物一起享用时，它会带给你完全不一样的感受——葡萄酒的口味和食物的味道都有很大程度的改变。如果搭配正确，葡萄酒和主餐都会效果绝佳。我们也会介绍一些世界上最著名的葡萄酒产地，以及这些产区内典型葡萄酒的特点，你可以据此判断出这些酒是不是你所喜欢的类型。

如果你正要找寻的是关于地理数据、统计信息以及希腊双耳酒罐历史的书籍，那么这本书可能不适合你。但是，如果你只是单纯地想知道——哪一种酒比较适合拿来给准岳父做午餐酒；怎样仅从葡萄的品种就能说出酒的味道如何；当服务生问客人是否要斟酒时，他需要注意什么；不同的雪利酒口味有何区别，以及为什么这些酒会让你感觉更加快乐——那么，请阅读此书。

初饮好酒

酒，是一种无比美妙的东西，值得人们称颂。如果不同的酒味道如出一辙，而且对人的精神毫无作用，那么我们还会饮酒吗？当然不会，但是葡萄酒实际上并非如此，它有着更好的预期效果。瓶中精灵可以让人语言流畅、表情放松、笑声爽朗、话题陡增。葡萄酒中的酒精成分对酒的味道也至关重要，它有助于提高酒的醇度和质感，可以增加一点热度，使酒的口味更加复杂、绵长。它也可以延长酒的存放年限。

除了酒精，饮酒的乐趣还来自于葡萄酒味道的细微差别、口感，以及从酒瓶倒入玻璃酒杯的整个过程中葡萄酒口感变化的方式。葡萄酒之于味道，就像音乐之于音调，绘画之于色彩——味道和气味共同创造出了刚柔之间细微变化所带来的起伏及不同层次的体验。如同一首乐曲，葡萄酒能够让你感受到愉悦、兴奋、激动等情感体验，能够带你到达另外一种境界，虽然这一体验稍纵即逝。

这是可持续的而且有益于健康的双重享乐方式。

基于葡萄酒酿造、成熟的方式，人们可以从中品尝到各种最自然的味道，例如来自香草、香料、水果、坚果、蔬菜、牛奶以及肉等的味道，同时还伴有诸多其他你说不清的味道。我依然不时地能够从一些名酒当中品尝到以前从未尝到过的味道，闻到以前从未闻到过的香味。葡萄酒是一个有着无穷魅力的欢乐盒子。

写作本书的目的在于：揭开葡萄酒这一主题的神秘面纱，使之通俗易懂；向读者提供基本、实用的必要信息，以便读者能够辨识在商场和

餐馆中出售的各种不同类型的有代表性的葡萄酒；向读者提供足够的技巧和提示，以使读者从开启的每一瓶酒中获取最大的回报。葡萄酒曾经是专门为社会上的富人阶层准备的，但现在已经不是了。我不希望任何人因为存有对葡萄酒的守旧态度而阻止自己享受它所赋予人类的惊奇体验。我希望每一个人都能像我一样，可以从这一令人惊奇的物质当中得到同样的乐趣。

很显然，一点点克制是在漫长而又幸福的人生中享用美酒的关键。十年来，我曾经从事过一系列不同的关于葡萄酒方面的工作，逐渐地对每一质量等级下的每一种型态的葡萄酒都有了自己的领悟。在过去的两三年当中，我一直在经营一家葡萄酒商店，曾经有幸每天都能品尝到真正独特的葡萄酒。没有一种风格的葡萄酒是我不喜欢的。只要质量够好，它们都能为你提供某种东西。因此，不要甘于普通酒，要选择你能触手可及的好酒。你只需要知道如何才能做到信手拈来。

目录

Part 1

上篇 葡萄酒的购买、品尝及饮用 / 1

- 第1章 葡萄酒就是经过发酵的葡萄汁，对吗 / 2
- 第2章 葡萄酒的鉴赏：味道和气味 / 14
- 第3章 把酒言欢，无须尴尬 / 28
- 第4章 选购葡萄酒：安全下注、注意事项以及获取优质酒的场所 / 36
- 第5章 红葡萄酒才是鸵鸟肉的绝配，不是吗 / 46
- 第6章 沸腾香槟酒，流溢酒杯外——如何才能使泡沫汹涌而出 / 62
- 第7章 探访阶段：如何找到你喜欢的葡萄酒 / 70

Part 2

下篇 世界上最常见的葡萄酒品种 / 77

- 第8章 如何通过观察酒瓶来判断葡萄酒的口味 / 78
- 第9章 餐前开胃酒：香槟酒和起泡酒 / 94

旧世界 / 103

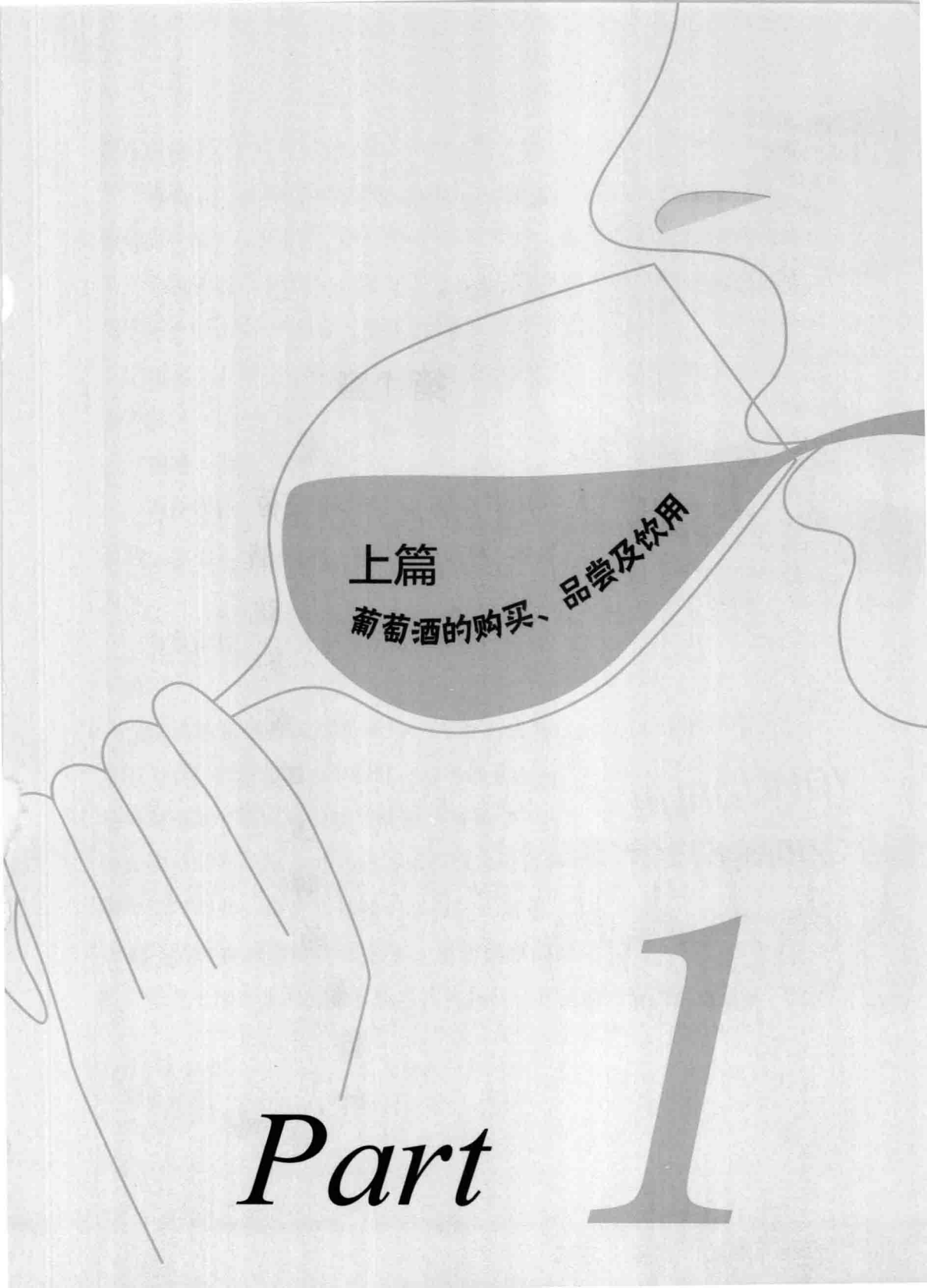
- 第10章 法国 / 104
- 第11章 西班牙 / 140
- 第12章 意大利 / 150
- 第13章 德国 / 164
- 第14章 葡萄牙 / 176
- 第15章 欧洲其他地区 / 180

新世界 / 187

- 第16章 澳大利亚 / 188
- 第17章 新西兰 / 196
- 第18章 南非 / 202
- 第19章 北美洲 / 208
- 第20章 拉丁美洲 / 218
- 第21章 其他新世界国家 / 224
- 第22章 其他型态的葡萄酒 / 226

附录1 参观英国酒厂 / 237

附录2 致读者的购买小贴士 / 239

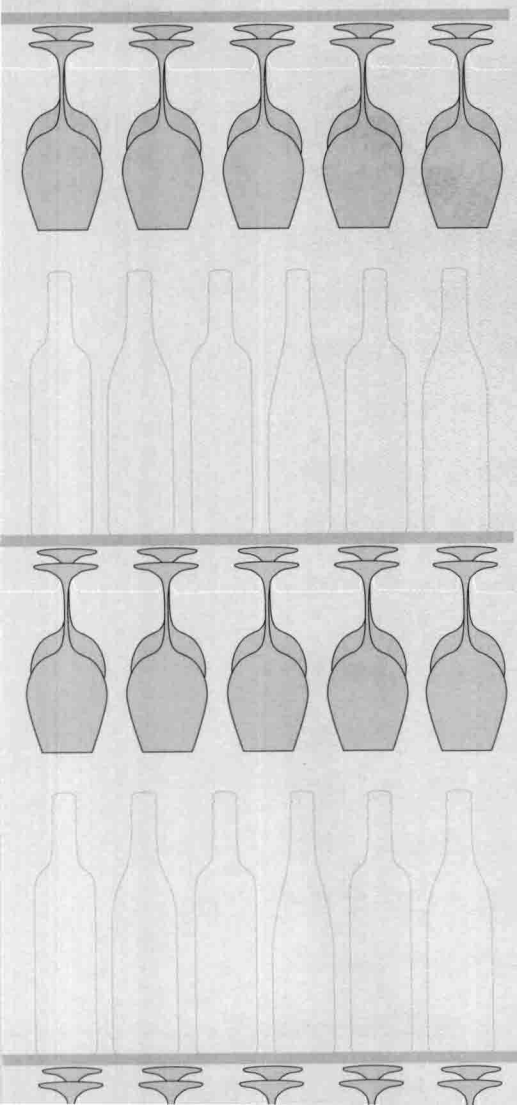


上篇
葡萄酒的购买、品尝及饮用

Part 1

第1章

葡萄酒就是经过发酵的葡萄汁，对吗



追溯以往，人们曾经把葡萄酒和香草、香料甚至是铅归为一类，但是如今，如果你正在谈论葡萄酒的话，那么，你其实是在谈论各种葡萄。葡萄之所以适合用来酿酒，是因为它们含有很高的天然糖分，正是这种糖分转换成了酒精。葡萄可以生长在任何气温足够高并且雨水较少的地区。葡萄藤真的是一种美丽而又顽强的植物，只要稍有机会，它就会抓住并盘绕在附近的任何东西上面。事实上，当培植酿酒用的葡萄时，通常都会有一场控制葡萄树疯长的“战斗”，因此，最好的方式就是把它们一行一行地种植整齐，以使采收变得更加容易。在一些规模较大的商业化种植园内，葡萄采摘通常采用机械化方式，由一种专门的机器来实施。在这种机器小巧的轮子上，有两条横跨在一排排葡萄藤上的“长腿”，这两条“长腿”可以一边行进一边摇落葡萄。但这并不是最好的方法。这种采摘方法让我想起了自己和一些朋友在一家自助采摘农场的那段时光，那时我们曾经组织了一次夜间采摘，在黑暗中四处乱摸着试图找到草莓。结果，我们采摘到的这些草莓，有的新鲜味美，有的尚未成熟，有的已经腐烂，还有一些毛茸茸的东西，令人不由自主地大声尖叫……

葡萄的种植

基于同样的原因，在最好的庄园里，仍然采用人工采摘



的方法采摘葡萄，这是一项紧张激烈的工作，在像法国罗纳河谷（Rhône Valley）的埃米塔日（Hermitage）或罗地丘（Côte-Rôtie）这样的地区，这一工作尤其艰辛。在那里，采摘工人需要背负着一大袋子葡萄，顶着 45℃ 的高温摇摇晃晃地爬上 45° 的斜坡。虽然雇用一批人来做这项工作的费用比较高，但是，至少你能知道放进袋子里的只有饱满的、成熟的葡萄，而没有任何鸟粪、蜗牛或者小的有毛动物。人们常常把葡萄藤一排排地系在栅栏上，还有许许多多不同的“训练系统”（我之所以省略细节，是因为这很枯燥）。关于葡萄树，有一件非常稀奇的事情，那就是人们喜欢它的粗野。因此，给每一株植物足够空间来呼吸的另一种更好的做法就是，将它们密集种植，让它们在互相争斗中得以存活。这样就会迫使葡萄树深深地扎根于土壤，并在这一扎根的过程中汲取到更多的养分，从而长出更好的葡萄。再强调一次，葡萄树需要水分，但是又不能给太多，否则它们会变懒惰而不再努力生长。葡萄树主要喜欢贫瘠的、排水性良好的土壤。

葡萄树可以生长的地方实在令人吃惊，在法国阿维尼翁地区，表土层遍布着被称作石屑的大块圆形石头，但是葡萄树却能够冲破阻挠，在夹缝中生长。

在巴塞罗那附近的普里奥拉托地区，没有表土，人们用炸药炸开山坡上的石头，然后用推土机将其碾碎，给葡萄树提供了一点儿可以生长的“土壤”，结果这些树真的长起来了，在酷热的高温中，它们扎根于坚硬的岩石下。

真菌、病菌以及其他有害物质

即使是最坚硬的葡萄藤也会有“天敌”，例如霉病或真菌腐烂等病害，以及名为“死枝”的奇怪现象。这些“天敌”大多数能够用化学药品或者自然方法加以抑制。更多的葡萄园正趋向于施用有机肥，但是这并不容易，尤其是在比较寒冷或者潮湿的气候条件下。

葡萄种植者担心的不只是病害，还有各种害虫，例如幼小的蠕虫和损害葡萄或葡萄树的蜘蛛。有些灾害相当严重，尤其是葡萄根瘤蚜这种攻击根部的寄生虫，它曾经单枪匹马地毁掉了整个欧洲几乎所有的葡萄园。这种以葡萄树根为食的小小蚜虫，是在 19 世纪中叶被无意中从北美洲带到欧洲的。

北美洲葡萄树对葡萄根瘤蚜有免疫力，但是欧洲的葡萄树则没有，因此，这种饥肠辘辘的小昆虫横冲直撞地席卷了法国的葡萄园，并于 1863 年被法国首次记录下来，然后它穿越欧洲，以令人恐怖的步伐摧毁了整个葡萄生产区。到 19 世纪末，葡萄根瘤蚜已经几乎遍布所有“旧世界”的葡萄酒酿造国家。当时，有 250 万公顷^[1]（也就是说大多数）葡萄园被毁，法国（实际上是欧洲）葡萄酒酿造业陷入了生死关头。

最后，经过多次实验（例如在葡萄树下埋入活的蟾蜍），人们终于找到了治疗方法：根除北美洲葡萄树，砍掉地表以上的葡萄树部分，将其随意种植在其他地方，然后把欧洲葡萄树嫁接在（被砍下的葡萄树的）树桩上。这样，葡萄树的根部对害虫有了免疫力，而葡萄树也可以继续结出果实。

[1] 1 公顷 = 1 万平方米

饥饿的鸟类

用网、色彩鲜艳的风筝
或者很大的声响让它们
远离葡萄园

在德国，

曾经有一件远近闻名的
野猪吃掉全部农作物的事件
杀死它们，剥了它们的皮，吃掉
它们的肉（顺便来一瓶产自朗格
多克（Languedoc）乡村的酒……）

在加拿大，曾发生过
著名的熊袭击葡萄采
摘者事件
跑开！

在北美洲，老鼠和田鼠会
吃掉葡萄树的叶子和根
设置陷阱

在加利福尼亚，
鹿会吃掉葡萄树的叶子
设置带电篱笆使其
远离葡萄园

在法国和澳大利亚，
家兔和野兔会吃掉葡萄
树的树皮和叶子
射死或者毒死它们

在南非，
狒狒会试图吃掉农作物
搭建起特别坚固的带电篱
笆以使此类动物远离农田

在澳大利亚，
袋鼠会啃掉幼苗
用带刺铁丝网将
葡萄园围起

有机葡萄

有机葡萄栽培是由鲁道夫·斯坦纳（Rudolf Steiner）于1924年实施的一种实用的种植方法。冬季，人们把富含粪肥的牛角掩埋起来，然后在第二年将其挖出作为一种喷剂使用，就真的会让葡萄的质量有所不同吗？或者这仅仅是因为有机葡萄酒师太注重他们的葡萄树，因而在葡萄园中工作的时间比较长所导致的不同？不管怎样，有机葡萄的标准似乎把葡萄园引向了更加健康的方向，从而使葡萄酒更加富有活力。

如上所述，较大的害虫也能引发很多问题。因此，如果能够避免所有这些危险，并且阳光充足，葡萄藤就能够享受到足够的幸福。人们为什么要把葡萄种植在光照好的地方，例如（至少在北半球是这样）朝南的山坡上，原因就在于葡萄的成熟需要充足的阳光。在真正炎热的地区，有时采取相反的措施才是正确的。通常，最美味的葡萄酒只有在恰好可以种植葡萄的地区才可以酿造出来，例如波尔多地区、德国以及香槟区。

人们经常把葡萄树比作人。如果非常幸运的话，葡萄树可以存活大约100年，但是它们的最佳工作“年龄”是在30~60年时。年轻的时候，葡萄树强壮、充满活力、硕果累累，随着年龄的增长，所产葡萄的数量也会随之减少，但是葡萄的质量和价值却更高了。到了耄耋之年，它们所产葡萄的数量非常少，然而它们所产葡萄的质量却属上乘。最终，照料它们所消耗的费用实在太高了，人们不得不将其铲除。这时人们只好开玩笑说：“爷爷……”

葡萄酒的酿造

在北半球，根据种植地区、葡萄的品种、葡萄酒的型态以及生长季节的不同，葡萄的收获季节在九十月份。如果某年新酿制的浆液没有与其他年份酿制的浆液或酒调和的话，那么你得到的就是“年份”酒。年份酒指的并不是质量，只有用全部来源于同一个收获季节的葡萄酿成的酒才能堪称“年份”酒。因此，如果天气条件好，那就是一个好年份；如果天气条件不利，那么，这一定是一个需要避开的年份。“没有年份”的酒是指将不同年份的酒混合后重新装瓶的酒。

为了保障葡萄处于理想状况，在气候干热的地区，采摘工作都在夜间进行，因此葡萄酒酿造厂与葡萄园的距离仅有几千米远，葡萄不能在金属大卡车内被闷熟。

葡萄一旦运到，必须立刻将其倒入粉碎机内，让葡萄皮、果肉以及葡萄梗分离。最重要的是不要压碎果核（如果你愿意，也可以说是葡萄籽），因为果核内含有较为苦涩的油和鞣酸——一种我们稍后会看到的、有点神秘的成分，它会影响酒的质地和口感。过去，人们常常用脚踩碎葡萄，这一工作令人印象极为深刻。现在，仍然有一些葡萄酒是采用踩踏的方式酿造的，特别是品质好的波尔图葡萄酒。让你的双腿有那么几天变成紫色吧，尽管在沙滩上，它们看起来并不那么好看。

那么，红葡萄用来酿造红葡萄酒，青葡萄用来酿造白葡萄酒，是吗？

不完全是这样。切开一粒葡萄（红葡萄或者青葡萄），果肉是一种透明的胶状物。红葡萄的颜色位于果皮部分。要想得到红葡萄酒，需要将色素从葡萄皮中萃取出来。这一工序要在发酵过程中通过让葡萄汁与葡萄皮接触来完成。

用红葡萄来酿造白葡萄酒是可行的。把葡萄粉碎之后，撇掉葡萄汁中所有的葡萄皮，这样葡萄皮中的颜色就不会滤出，葡萄汁就不会被着色。玫瑰红葡萄酒是通过让葡萄皮在葡萄汁当中浸泡几小时到两三天的时间酿造出来的，因此，只有很少量的颜色被萃取出来。通过把红、白葡萄酒调合在一起制造玫瑰红葡萄酒是不合法的。如果要酿造白葡萄酒，需要先把葡萄压碎，然后再轻轻挤压，稍微多榨出一些果汁，这样味道会丰富一些。

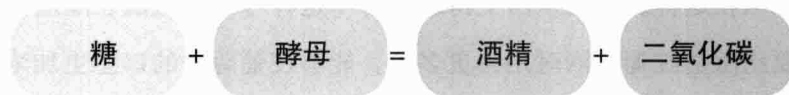
但是如果挤压的力度过大，口味有可能会变得有点生涩。最后，把这些全部倒入酒罐或酒桶内准备进行发酵。如果要酿造红葡萄酒，葡萄皮要一起发酵。

这时候，酿酒商可以决定添加酒石酸(葡萄会自然产生这种酸)或者糖。如果葡萄采摘不够及时而导致酸性降低，就需要添加酒石酸。如果生长季节期间天气变凉，葡萄不够成熟，或者在天然糖分形成之前过早采摘葡萄，则需要添加糖。然而，这些调节措施只有在特定地区才是合法的。

或许还会用到一些其他化学品，特别是二氧化硫，它有助于抗氧化，而且使用广泛，甚至在有机葡萄酒当中都会使用。氧化作用在酿酒过程中会严重损害成品酒的口感。谨记：使用二氧化硫须谨慎，不可过量。

现在来看发酵阶段

一旦葡萄汁被萃取出来，就该轮到神奇的原料——酵母了，高效的啤酒酵母或是野生酵母该上场了。你有没有注意到过葡萄皮表面上长出的像灰尘一样的白色东西？那里面就含有天然酵母。许多酿酒厂商经常使用这种天然酵母，但是由于这种天然酵母的性能很不稳定，所以发酵效果不如人工酵母好。不管怎样，现在到了发泡时间。整个发酵过程如下所示。



从本质上来说，各种酵母就是一些难看的小真菌，它们穿行在葡萄汁中，一边津津有味地咀嚼着天然糖分，一边释放出二氧化碳并喷射出极少量的酒精。真奇妙！通过这一令人欣喜的过程，甜甜的葡萄汁被转化成了