

林裕森
(Yu-Sen LIN)

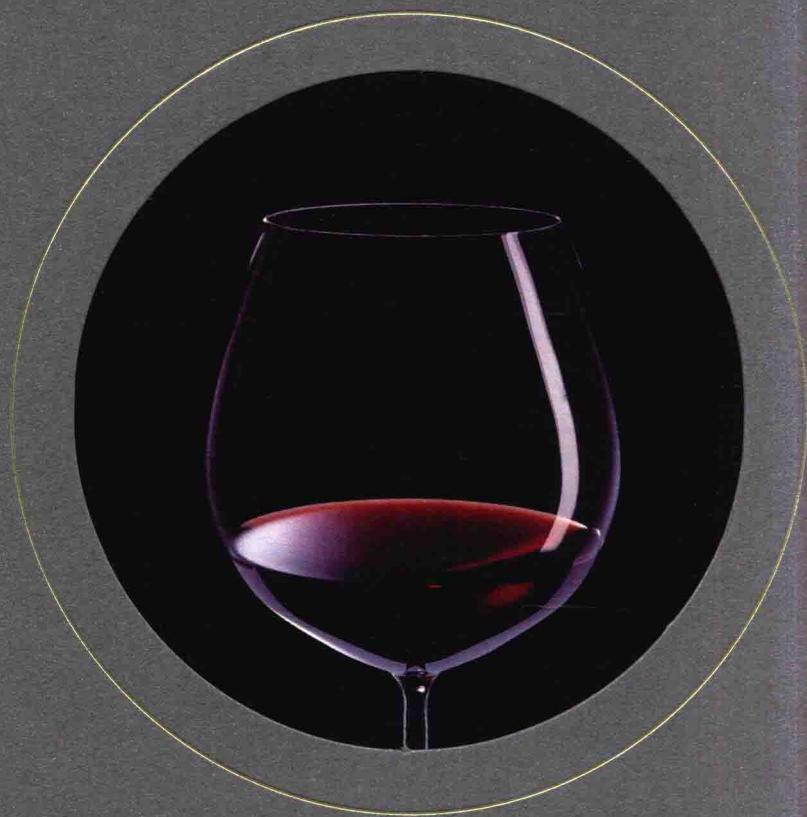
著

葡萄酒全书

中文葡萄酒经典三著



亲近酒世界的畅销指南



DISCOVERING WINE

葡萄酒全书

林裕森 著

(Yu-Sen LIN)



Discovering Wine

中信出版集团



图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒全书 / 林裕森著. -- 北京: 中信出版社,
2017.6
ISBN 978-7-5086-6707-2

I. ①葡… II. ①林… III. ①葡萄酒 - 基本知识
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第220408号

原书名: 葡萄酒全书 作者: 林裕森
本书由积木出版事业部(城邦文化事业(股)公司)正式授权

葡萄酒全书

著 者: 林裕森
出版发行: 中信出版集团股份有限公司
(北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)
承 印 者: 北京盛通印刷股份有限公司

开 本: 889mm×1194mm 1/16 印 张: 15.25 字 数: 460千字
版 次: 2017年6月第1版 印 次: 2017年6月第1次印刷
广告经营许可证: 京朝工商广字第8087号
书 号: ISBN 978-7-5086-6707-2
定 价: 198.00元

版权所有·侵权必究
如有印刷、装订问题, 本公司负责调换。
服务热线: 400-600-8099
投稿邮箱: author@citicpub.com

序：知性与感官享乐的饮料

了解葡萄酒的方式并非靠读，而是靠喝的。——J. Durac

十多年来，我一直都没有忘记，了解葡萄酒只能靠喝的道理，但是阅读葡萄酒的知识却和通过感官品尝葡萄酒一样，共同成为引领我进入葡萄酒世界的两道门。跟大部分人一样，投身进入葡萄酒的世界，直接来一场充满未知的味觉冒险，是我与葡萄酒初遇的第一步。然后慢慢地，我发现当学到越多关于葡萄酒的知识之后，我越能从葡萄酒的品尝中得到更多的乐趣，或者说，更能轻易领悟葡萄酒通过颜色、香气和口感所要诉说和传递的意义。那样的感觉好比逐渐学会了一种新的语言，可以跟一个更广阔的、属于美味的世界进行沟通。

巴斯德说：“在一瓶葡萄酒中蕴含着比所有书籍更多的哲理。”他是一个微生物学家，看到了我们肉眼看不到的葡萄酒世界。但是，葡萄酒单单作为一个同时兼具知性与感官享乐的饮料，却是有着最多论述的饮品，复杂多变又经常蕴藏着土地的精神。被封存在葡萄酒里的，不单单只是以葡萄发酵而成、含有酒精的饮料，它们常常传递来自原产故乡的动人故事，化身为可以品尝的文化产物。甚至，还有许多葡萄酒仿佛有着生命般地随着时间缓缓地变化成熟，而且有着各自的情感与个性。也因此，葡萄酒虽然可以带来醺醺然的愉悦，但它最吸引人的却是酒本身的风格和味觉的表现，以及隐藏其后的地理与人文。葡萄酒的品尝不仅仅是喝，反而更像是通过嗅觉与味觉所进行的审美体验，一种用感官阅览世界的巧妙途径。没有任何其他的饮料可以在止渴与美味之外还同时给我们这么多的东西。

蕴含着如此多的意义，有着如此繁复多样的风格变化，虽是葡萄酒最迷人的特性，但往往却又像是重重的荆棘，阻隔在初探葡萄酒世界的人面前，让人不得其门而入。搭起一座容易跨人的桥梁一直是许多葡萄酒书的宗旨，1996年出版的《葡萄酒全书》曾经为许多人扮演了这样的角色。十多年过去了，葡萄酒的版图变得比以前更加的广阔多样，有更多的人加入葡萄酒迷的行列；而我，几乎没有片刻停歇地在为数越来越庞大的葡萄酒产区之间探寻更贴近葡萄酒的密钥。亲身探访的旅程似乎永无止境，但这本《葡萄酒全书》在今天正该要有它应有的全新样子，以反映现今葡萄酒世界的全新版图。





极度讲究本地精神的葡萄酒，在全球化的时代由欧洲的传统饮料成为地球居民的共同饮品，但是，就在全球主流葡萄酒口味越来越同一化的同时，却意外地激起了本地特色的强烈需求，越来越多的新葡萄酒风格在全球各地不断地建立起来，这些新产区不再一味地生产一成不变的主流风格葡萄酒，而是致力于寻求得以和传统名酒区别的独特性，这些新兴的产区甚至延伸到西班牙与意大利这些原本被视为传统保守的欧洲古老产国。它们不再需要模仿，而是充满自信地用自己的土地与葡萄品种，在新的葡萄酒世界里生产出无可取代的新典范。现在，葡萄酒应该是回应全球本土化（Globally local）的最佳实践者。

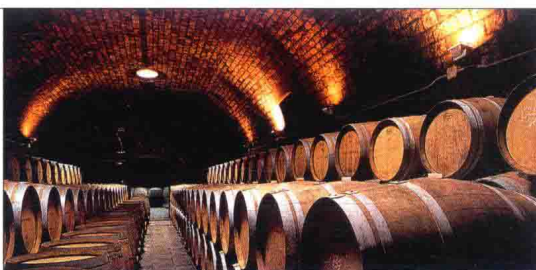
延续1996年的版本，全新改写的《葡萄酒全书》分为两个部分，在第一部分“认识葡萄酒”的9个章节中，分别讨论了关于葡萄酒的历史、品种与种植、酿造与培养、品尝方法、保存条件、餐酒搭配以及年份等关键主题，都是通往葡萄酒世界最方便的桥梁。在第二部分“全球葡萄酒产区”中，则介绍了全世界最重要的15个葡萄酒产国以及它们最著名的产区。葡萄酒版图的扩张让新版的篇幅被迫加大，特别是欧洲以外的产国扩增更多。但是，相较于葡萄酒世界的广阔无涯，篇幅再多，都仅能言及大概，而无详尽之可能，书名称为全书也只能算是自己带着一些无知的天真想望。

葡萄酒可以带给我们的远比我们想象的还要多，这是葡萄酒一直让我乐此不疲的最重要原因。通过葡萄酒，我望见了一个更广阔的世界，一种不用出远门就可以用鼻子和舌头游赏领会的感官旅程。虽然这本《葡萄酒全书》只是一本认识葡萄酒的工具书，但在我的梦想中却期盼它可以幻化成一本前往葡萄酒世界的旅游指南。请不要误会，这绝对不是一本谈酒乡之旅的书。但是，我总相信，当学会了从葡萄酒里探看世界，再遥远难及的酒乡自然都会来到你的面前。

致谢

从1994年开始第一版的写作计划至今，曾经得到无数来自酒庄、葡萄酒推广单位、酿酒师、进口商以及热心朋友们的协助；现在，他们虽然身处世界各地，但是曾经和我一起分享的珍贵葡萄酒以及他们对于葡萄酒的热情、知识与智慧，都成为这本书的一部分。虽然无法一一列出，但在此表达对他们最衷心的感谢。特别是协助校订并撰写法国罗纳河、西南区和阿尔萨斯部分内容的温唯恩先生，以及本书的编辑陈嘉芬小姐。

目 录



II 序：知性与感官享乐的饮料

第一部分 认识葡萄酒

002 第1章 葡萄酒的历史

006 第2章 酿酒葡萄

006 酿酒葡萄的地理分布

008 酿酒葡萄的种植条件

010 葡萄的种植和生长过程

014 葡萄的成分

015 全球主要酿酒葡萄品种

024 第3章 葡萄酒的酿造

028 白葡萄酒的酿造过程

030 红葡萄酒的酿造过程

032 气泡酒的酿造过程

034 加烈葡萄酒的酿造过程

036 第4章 橡木桶中的培养

039 第5章 如何保存葡萄酒

039 瓶中的熟成与储存条件

041 葡萄酒在瓶中的熟成变化

042 第6章 葡萄酒的年份

043 第7章 品尝葡萄酒的方法

044 视觉的观察

046 嗅觉的体验

049 味觉的体验

051 第8章 葡萄酒与食物的搭配

051 搭配原则

054 各类葡萄酒与食物的搭配

057 第9章 葡萄酒的侍酒法

第二部分 全球葡萄酒产区

062 第10章 法国 (France)

065 波尔多 (Bordeaux)

079 勃艮第 (Bourgogne)

092 博若莱 (Beaujolais)

094 香槟 (Champagne)

099 阿尔萨斯 (Alsace)

102 罗纳河谷地 (Vallée du Rhône)

108 卢瓦尔河谷地 (Vallée de la Loire)

113 普罗旺斯 (Provence)

116 西南区 (Sud-Ouest)

120 汝拉与萨瓦 (Jura & Savoie)

122 朗格多克与鲁西荣 (Languedoc & Roussillon)



126	第 11 章 意大利 (Italia)	196	第 18 章 美国 (United States)
129	意大利北部 (Italia del Nord)	199	加利福尼亚 (California)
138	意大利中部 (Italia Centrale)	208	西北部 (Northwest)
146	意大利南部及岛屿 (Italia del Sud e Isole)		
		210	第 19 章 加拿大 (Canada)
150	第 12 章 西班牙 (España)		
160	里奥哈 (Rioja)	212	第 20 章 智利 (Chile)
162	卡斯蒂利亚 - 莱昂 (Castilla y León)		
165	加泰罗尼亚 (Cataluña/Catalunya)	215	第 21 章 阿根廷 (Argentina)
167	赫雷斯 / 雪莉酒 (Jerez/Sherry)		
		217	第 22 章 南非 (South Africa)
170	第 13 章 葡萄牙 (Portugal)		
175	波特酒 (Port)	220	第 23 章 澳大利亚 (Australia)
		226	南澳大利亚 (South Australia)
178	第 14 章 德国 (Deutschland)		
182	摩泽尔 (Mosel)	228	第 24 章 新西兰 (New Zealand)
184	莱茵高 (Rheingau)		
186	莱茵黑森与普法尔茨 (Rheinhessen & Pfalz)	230	附录一 梅多克列级酒庄
187	巴登与弗兰肯 (Baden & Franken)		附录二 苏玳与巴萨克列级酒庄
		231	附录三 格拉夫列级酒庄
188	第 15 章 瑞士 (Suisse)		附录四 圣埃美隆列级酒庄
		232	附录五 勃艮第村庄级法定产区与特级葡萄园
190	第 16 章 奥地利 (Österreich)		附录六 意大利 DOCG 产区
		233	附录七 年份表
192	第 17 章 东欧、巴尔干半岛、黑海与里海沿岸 (Southeast Europe)	234	主要参考书目
		235	照片出处

第一部分

认识葡萄酒

没有其他饮料比葡萄酒更复杂难解，但也没有其他饮料可以像葡萄酒这般的为我们带来如此多样的乐趣。可以只是大口畅饮，也可以从酒里品出一个广阔的美味世界，无论是历史、品种、土壤、种植、酿造、培养、品尝和年份等这些看似枯燥的主题，却可能让你今后在品尝每一杯葡萄酒时，都像是经历一场味觉的冒险，那般充满惊奇，而且趣味盎然。

第1章

葡萄酒的历史

葡萄酒和地理的结合相当的深，通过酒的风味可展露产区的风土环境。另一方面，葡萄酒和历史也有非常紧密的联系，伴随着人类历史的变迁，葡萄酒的风味也随之改变，而且在不同的文化与时代间代表不同的角色和象征意义。在酿酒技术日新月异的今天，又遭逢全球化的影响，葡萄酒的世界在不断地向外扩张之际，也产生了前所未有的快速改变。传统与新潮，地区风味与国际风味同时在每一瓶葡萄酒中进行着拉锯战，让我们这个时代的葡萄酒成为一个既古老又当代、既浪漫又古典的独特饮品。也因为承载着这样的特性，让葡萄酒足以成为联结历史与地理的最佳文本，引领我们通过嗅觉和味觉去探寻用美味所描绘成的土地与历史。

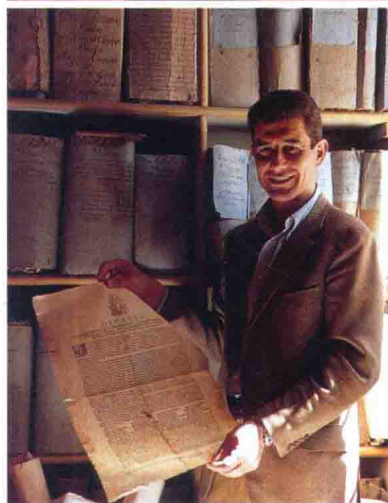
葡萄酒可以自然产生，不一定要人工酿造，所以葡萄酒的历史相当久远，推估在史前时代就已经存在。因为当野生葡萄熟透落地后，只要葡萄汁和葡萄皮接触，附在葡萄皮上的天然酵母，便会自动开始将葡萄汁中的糖分发酵成葡萄酒。不过，酿造原理虽然简单，葡萄酒在伴随着人类历经了数千年的历史变迁之后，已发展成全世界最复杂的饮料。葡萄酒的历史几乎

和欧洲文明的历史发展紧密地联结在一起，直到现代成为全球性的饮料。

葡萄酒的起源

人类采摘野生葡萄酿酒的历史可以追溯到史前时代，年代已不可考。在距今至少 6 000 年前，黑海与里海间的外高加索地区，人类开始种植葡萄，酿制葡萄酒。而且，最关键的是，当时采用的葡萄属于欧洲葡萄 (*Vitis Vinifera*) 品种，和目前全球数以千计的酿酒葡萄品种相同，据推断是所有酿酒葡萄的祖先。这个品种果粒大、糖分高，特别美味，也适合酿酒，于是由外高加索先传到土耳其，在 5 000 多年前传到两河流域和埃及，并在公元前 2500 年传到了爱琴海，然后再由腓尼基人和希腊人将葡萄带往地中海沿岸及西欧。

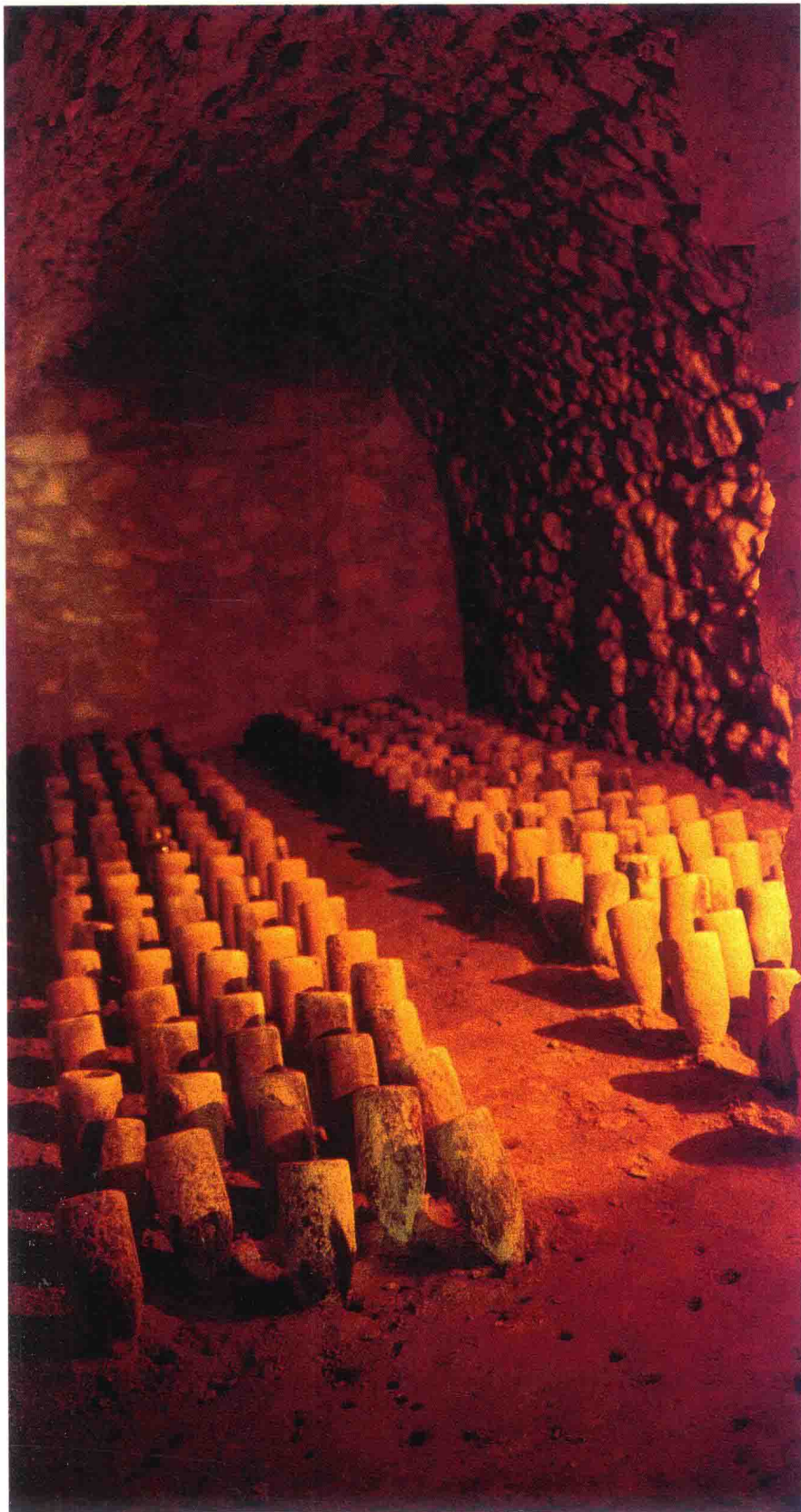
苏美尔文明是最早开始酿造葡萄酒的古文明之一。公元前 3000 多年前，他们用人工灌溉的方式开辟葡萄园，酿造葡萄酒。在埃及发展出更繁复的葡萄酒酿造技术，葡萄用棚架种植，集中在尼罗河三角洲，采收的葡萄用脚踩出果肉后榨汁，在酒槽或陶瓶中发酵。当时葡萄酒相当稀有珍贵，属于神、



上：有 500 年历史的博纳济贫医院拥有 60 多公顷葡萄园，每年 11 月举行葡萄酒拍卖会

中：熙笃教会在勃艮第建立的梧坎庄园，已有近千年的历史

下：15 世纪创立的 Castello di Fonterutoli



国王和贵族的饮料，具有浓厚的宗教与政治意义，蕴含着死亡与再生、接近神性以及生殖等多重意义，并常被作为祭神的用品，而且只能为社会的精英在餐会中独享。

希腊、罗马时代

距今 4 000 多年前，通过克里特岛上的迈诺安人，葡萄及葡萄酒的酿造技术自埃及传入希腊。葡萄酒逐渐成为希腊文化中相当重要的元素，在希腊以及爱琴海的岛屿上到处都有种植的葡萄。而且当时葡萄酒已经成为相当重要的贸易商品，除了本地自用外，也用双耳尖底陶瓶运销到地中海沿岸各地。以黎巴嫩一带为基地的腓尼基人和希腊人一样，不仅向外拓展贸易，也沿着地中海岸建立了许多海外殖民地，葡萄被迅速地传到黑海沿岸以及地中海的西部，包括北非、西西里、意大利南部、法国南部等地都开始种植葡萄酿酒。希腊之后的罗马帝国更借助兵团势力将葡萄的种植传播到欧洲各地，几乎现在欧洲主要的葡萄园在罗马时期就已建立。

在希腊时期，葡萄酒虽然还是被用来作为祭祀的用品，但已经成为一般人的饮品，而且在希腊酒宴以及春天连续三天的酒节中扮演主角。葡萄酒在当时也被赋予医药的功能。在希腊和罗马时期，葡萄酒都有一个直接相关的神。希腊时期的酒神狄奥尼索斯(Dionysus)具有疯狂的象征意义，暗示着对理性和文明的威胁，同时也表示享乐以及人类本性中属于动物性的一面。罗马的酒神名为巴克斯(Bacchus)，所代表的象征意义变得比较狭隘，只直接和葡萄酒联系起来。



中世纪的发展

对基督徒而言，葡萄酒是耶稣圣血的象征，在基督教的宗教仪式中，葡萄酒具有不可或缺的地位。在西罗马帝国为北方民族所灭之后，基督教会的力量维系了葡萄园的建立和葡萄酒的发展。由于教会仪式需要使用葡萄酒，许多教会都拥有葡萄园，葡萄的种植与酿造便成为教会的工作之一。教会组织庞大，有各类专门人才，有众多的修士投入葡萄种植和酿造的研究，对日后葡萄酒的科学研究奠定了基础。而基督教的北传，也使葡萄被带往天气寒冷、生长困难的欧洲北部，意外地促成了欧洲寒冷气候区葡萄酒业的发展。

本笃会 (Benedictine) 和熙笃会 (Cistercian) 是中世纪葡萄酒发展史上最著名的两个天主教修会，在欧洲各地分别拥有许多葡萄园，除了满足教会的需要外，也对外销售。这些为教会所有的葡萄园，有些至今依旧非常著名，如本笃会在法国波尔多 (Bordeaux) 所拥有的 Château Carbonnieux 和德国莱茵高 (Rheingau) 的 Schloss Johannisberg 等，

以及熙笃会在勃艮第 (Bourgogne) 的梧玖庄园 (Clos de Vougeot) 和在莱茵高的斯坦伯格 (Steinberg)。

17、18 世纪的革新

欧洲的葡萄酒文化伴随着新大陆的发现传播到美洲各地。欧洲移民引进欧洲种葡萄，开始了葡萄的种植和葡萄酒的酿造。16 世纪中期在墨西哥以及南美阿根廷等地就已有葡萄酒的生产。美国加州以及澳大利亚等地则直到 18 世纪末才开始葡萄酒的酿制。

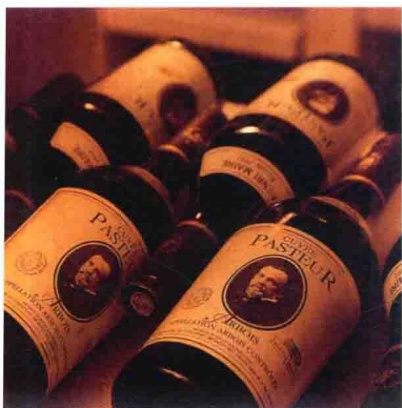
文艺复兴在思想艺术方面的改革，一直到 17 世纪才慢慢地在饮食文化上产生影响，平衡、协调与精致等古典观念开始被用到饮食的价值评判上。随着厨艺越来越精致化，加上布尔乔亚阶级的兴起，为精致葡萄酒提供了发展空间和市场。波尔多、勃艮第以及香槟 (Champagne) 等高级葡萄酒产区，都是在这样的背景下发展起来的。在 18 世纪以前，葡萄酒都装在橡木桶中运送，不易保存，必须在一年内喝完。玻璃瓶以及软木塞等的普遍使用，让葡萄酒的品质得以提升，也更

左：19 世纪的木造榨汁机

右：罗马的酒神巴克斯

下：意大利摩典那主教教堂 12 世纪的石雕，描述 9 月踩踏葡萄酒的情景





左：葡萄酒发酵的原因直到19世纪中期才由微生物学家巴斯德发现

右：来自英国的酒商在西班牙开创了雪莉酒业

耐久存。

17、18世纪，英国和荷兰两个海上经济强国，因为国内不产葡萄酒，于是两国的商人在海外建立了许多据点，生产销往北方的葡萄酒。由于加烈酒 (fortified wine) 比较经得起长程的海运，特别受到英国市场的喜好，西班牙的雪莉酒 (Sherry) 和马拉加酒 (Málaga)，葡萄牙的波特酒 (Port)、马德拉酒 (Madeira)，以及西西里的马萨拉酒 (Marsala) 等加烈酒逐渐兴起。

蚜虫病的摧毁与重建

自19世纪中期开始，从新大陆传进欧洲的各种葡萄树的病虫害，如粉孢菌 (Oidium)、霜霉病 (Mildiou) 以及根瘤蚜虫病 (Phylloxera) 等，对欧洲种葡萄造成很大的伤害。其中以根瘤蚜虫病最为严重，这些寄生在葡萄树根的蚜虫会咬食树根使葡萄树致死，在19世纪后半期，几乎完全摧毁了所有欧洲种的葡萄，在法国就有250万公顷的葡萄园被殃及。直到19世纪80年代，才找到使用不受根瘤蚜虫侵扰的美洲种葡萄当砧木嫁接欧洲种葡萄的有效应对方法，并且沿用至今。

1857年，法国细菌学家巴斯德 (L. Pasteur) 发现葡萄酒制造的原理是酵母菌将葡萄汁里的糖转化成酒精。巴斯德还完成了葡萄酒的成分与葡萄酒的老化等研究，使得葡萄酒的酿造技术得以大幅度提升，并且成为一门专门的学科。

法定产区制度的建立

20世纪在葡萄酒的酿造技术上有了长足的进步，不仅酿造的过程更能精确控制，



而且发展出各种新式的酿造方法。不过这些技术的改进却不能取代葡萄园自然环境的重要性。今天要制造美味可口的葡萄酒已不是难事，但是要酿出有特色和风格的葡萄酒，则还是要靠葡萄园所拥有的优异自然环境。法国从1936年开始建立的AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) 法定产区管制系统，不仅管制葡萄酒的品质，同时也规定各地葡萄酒的特色和传统，通过葡萄园的划分、生产条件的规定以及品尝管制，让许多产区的葡萄酒得以维持当地特色。这样的理念和制度也传播到西班牙与意大利等欧洲国家。

欧洲以外的许多新兴葡萄酒产国被称为新世界葡萄酒产国，在近20年来不论品质还是产量都有惊人的成长，成为欧洲葡萄酒的主要对手。这些新的葡萄酒产区一开始以国际葡萄酒市场上流行的葡萄品种为主要生产方向，与欧洲较保守传统的方式形成明显的对比，但近年来也逐渐发展出各地的特色新兴经典产区。



| 第2章 |

酿酒葡萄

全世界有近 800 万公顷葡萄园，其中酿酒葡萄的种植面积超过 600 万公顷，每年生产 290 亿升葡萄酒。由于历史因素，葡萄酒的生产和消费主要集中在欧洲，特别是在西欧，葡萄酒的生产和消费占了全球的三分之二。其中前三大产国——意大利、法国和西班牙的产量就已经超过全球产量的一半。20 世纪 90 年代中期开始流行的全球性葡萄酒风潮，已经将葡萄酒扩展成全球性的饮品，越来越普及。

因为葡萄酒的生产需要适当的自然条件，主要产区集中在温带气候区。不过，全世界喝葡萄酒的人数虽然在不断扩增，许多欧洲传统产国每人每年平均饮用葡萄酒的数量却日渐减少，加上许多新兴产区葡萄园的扩增以及葡萄园单位产量的提高，让葡萄酒市场仍然长年处于供过于求的状况。

酿酒葡萄的地理分布

虽然新兴产区的种植面积越来越多，但欧洲仍拥有全球三分之二的葡萄园，依旧是全世界最重要的葡萄酒生产地。气候温和的环地中海区是欧洲葡萄园的主要集中地。在法国东南部、伊比利亚半岛、亚平宁半岛和巴尔干半岛上，葡萄园几乎随处可见。同属地中海沿岸的中东和北非，由于气候和宗教的因素，葡萄园并不如北岸普遍，以生产葡萄干和新鲜葡萄为主。

全球葡萄酒产量及消费量

国别	葡萄酒产量 (百万升)	葡萄园面积 (公顷)	葡萄酒消费 (百万升)
法国	5 739	889 000	3 314
意大利	5 300	849 000	2 830
西班牙	4 299	1 200 000	1 390
美国	2 011	398 000	2 431
阿根廷	1 546	213 000	1 111
澳大利亚	1 381	164 000	436
中国	1 170	471 000	1 329
德国	1 005	102 000	1 959
南非	928	133 000	351
葡萄牙	748	247 000	483
智利	630	189 000	255
罗马尼亚	617	222 000	580
匈牙利	424	83 000	308
新西兰	119	23 000	77
全球总计	28 917	7 923 000	23 696

法国除了沿地中海地区外，南部各省气候温和，葡萄园分布普遍。法国北部地区由于气候较冷，葡萄园较易受气候条件的限制，但仍有不少条件特殊的产地。气候寒冷的德国，产地完全集中在南部的莱茵河流域。中欧多山地，种植区多限于向阳斜坡，产量不大。东欧各国中，保加利亚、罗马尼亚和匈牙利是主要生产国。俄罗斯和乌克兰的葡萄酒产区主要集中在黑海沿岸。

北美的葡萄园几乎全集中在美国的加州、纽约州以及西北部，墨西哥和加拿大只有比较零星的种植。亚洲葡萄酒的生产以中国最为重要，最大的葡萄种植区在新疆吐鲁番，但以生产葡萄干和生食葡萄为主，酿酒葡萄则集中在山东、河北两省。另外日本、土耳其、黎巴嫩和印度也生产少量的葡萄酒。

南半球葡萄的种植全都是欧洲移民抵达之后才开始的，采用的也都是欧洲种的葡萄。在南美洲以安第斯山脉两侧的智利和阿根廷为主。此外，乌拉圭和巴西南部也产葡萄酒。除了地中海沿岸的北非产区外，非洲大陆的葡萄种植主要集中在南非西南部的西开普省。在大洋洲部分以澳大利亚最为重要，主要位于东南部以及澳大利亚的西南一角。另外在新西兰北岛和南岛也都有葡萄园。

资料来源：O.I.V.



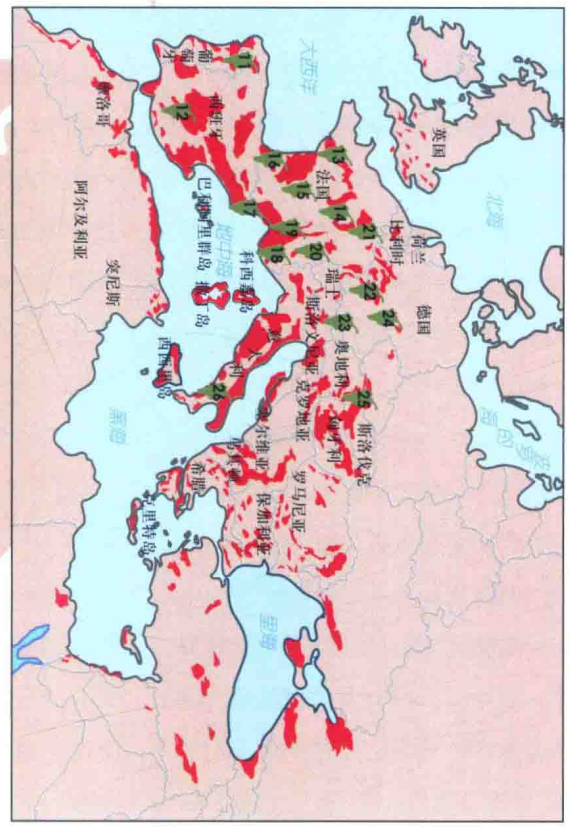
全球主要酿酒葡萄分布图

酿酒葡萄品种

- 1. 赤霞珠 Cabernet Sauvignon
- 2. 黑皮诺 Pinot Noir
- 3. 西拉 Syrah
- 4. 梅洛 Merlot
- 5. 霞多丽 Chardonnay
- 6. 丽兹玲 Riesling
- 7. 苏维翁 Sauvignon
- 8. 莫美蒂 Semillon
- 9. 品丽珠 Cabernet Franc
- 10. 加美 Gamay
- 11. 内比奥罗 Nebbiolo
- 12. 桑娇维塞 Sangiovese
- 13. 佳丽酿 Carignan
- 14. 歌海娜 Grenache
- 15. 马尔贝克 Malbec
- 16. 添帕尼托 Tempranillo
- 17. 仙粉黛 Zinfandel
- 18. 白诗南 Chenin Blanc
- 19. 维欧尼 Viognier
- 20. 格乌兹塔明那 Gewürztraminer
- 21. 西万尼 Sylvaner
- 22. 米勒-图高 Müller-Thurgau
- 23. 小粒种玫瑰香 Muscat à Petits Grains
- 24. 灰皮诺 Pinot Gris
- 25. Melon de Bourgogne

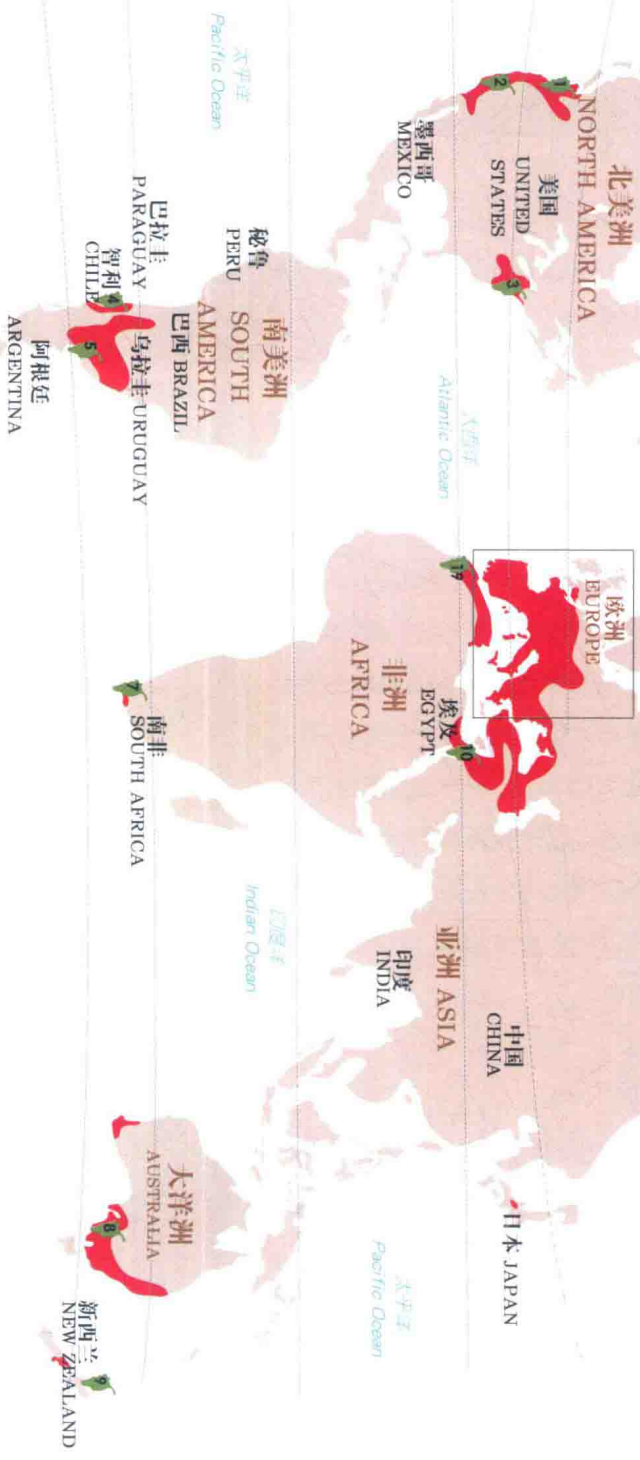
● 黑色葡萄品种
● 白色葡萄品种

■ 主要葡萄酒产区



酿酒葡萄分布

- 1. 美国西北部 1-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 2. 美国加州 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 3. 美国东北部 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 4. 智利 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 5. 阿根廷 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 6. 南非 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 8. 澳大利亚 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 9. 新西兰 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 10. 以色列 黎巴嫩, 土耳其 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 11. 葡萄牙 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 12. 西班牙 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 13. 卢瓦尔河谷地 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 14. 勃艮第/博若莱 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 15. 波尔多 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 16. 法国西南部 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 17. 朗格多克-鲁西荣 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 18. 普罗旺斯 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 19. 罗纳河谷地 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 20. 波拉/萨瓦 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 21. 香槟区 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 22. 阿尔萨斯 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 23. 瑞士 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 24. 德国 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 25. 奥地利 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26
- 26. 意大利 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26



酿酒葡萄的种植条件



葡萄树适应环境的能力很强，容易生长，但是要种出品质佳且有独特风味的酿酒葡萄，却需要多种自然条件的配合。葡萄树有如同时具有观测气候和分析地质功能的机器，收集种植环境的自然条件，然后用酿成的葡萄酒记录下来，形成独特的葡萄酒风味。

这些影响葡萄生长的天然条件配合当地的葡萄酒传统，就形成了所谓的“风土条件”(terroir)。这个源自法语的词汇，意指一个特定范围的地区因为其特殊的自然环境和历史传统，可以生产出风格独特的物产(葡萄酒)，其特殊的风味是其他地方无法再造模仿的。欧洲“法定产区葡萄酒”(appellation)就是由“terroir”的概念衍生出来的。通过认识葡萄酒产区的“terroir”，就可以掌握一个产区的葡萄酒风味与精神。

气候的影响

温和的温带气候适合种植葡萄树。寒带气候太冷，果实无法成熟，而且葡萄树在酷寒的冬季容易冻死。相反，热带气候则过于炎热潮湿，葡萄易遭病虫害，而且成熟较快，糖分高，酿成的酒平淡无味。另外，葡萄树需要低温冬眠才能自然发芽，在热带不易种

植。因此，全球大部分的葡萄园都集中于南北纬 38 度到 53 度之间的温带气候区。影响葡萄生长的气候因素很多，以阳光、温度和水最为重要。

阳光

葡萄需要充足的阳光，通过阳光、二氧化碳和水三者的光合作用所产生的碳水化合物，提供了葡萄生长所需要的养分，同时也是葡萄中糖分的来源。不过葡萄树并不需要强烈的阳光，稍弱的光线更适合光合作用的进行。阳光还可提高葡萄和表层土的温度，使葡萄容易成熟。经阳光照射的葡萄可使皮的颜色加深，但阳光太强却会灼伤葡萄。

温度

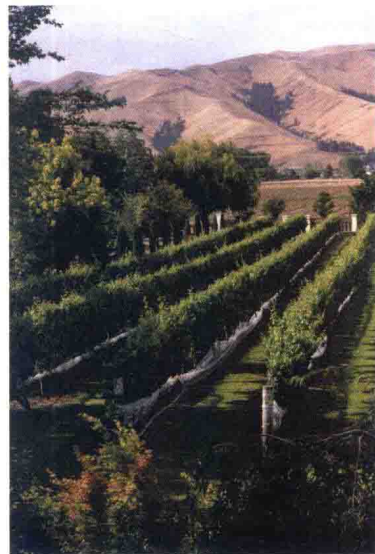
适宜的温度是葡萄生长的重要因素。需要 10℃ 以上的气温，葡萄树的叶芽才能发芽，但发芽之后，低于 -4℃ 的春霜即可冻死初生的嫩芽。枝叶的成长也需要适合的温度，以 22℃~25℃ 最佳，过冷或过热都会使葡萄生长的速度变慢。在葡萄成熟的季节，适度的高温会使葡萄的糖分增加，酸

小区域气候 (microclimate)

因为峡谷、斜坡、向阳方位等地形的变化，常会造成一些特别适合葡萄种植的小区域气候，由于环境特殊，所产葡萄常有特殊风味。例如寒冷的区域向阳坡排水性好、日照足且霜害少，葡萄的成熟度比种在谷底或平原区要好。靠近河、湖边的葡萄园，因水面反射阳光，日照更加充足。许多顶级的葡萄园都因有特殊的小区域气候条件，而能生产出独特的葡萄酒来。

上：西班牙中部高原上的葡萄园气候干燥炎热，常酿成浓厚多酒糟、风格粗犷的葡萄酒

下：新西兰的马尔堡凉爽潮湿，以生产香气奔放、清爽多酸的长相思闻名





■ 左上：花岗岩质土壤
 ■ 左下：石灰质黏土
 ■ 右上：页岩
 ■ 右下：鹅卵石

品种的选择

每一个葡萄品种对自然条件的要求不同，有各自的适应性。在欧洲的产区经常依据自然条件，采用适合当地的传统葡萄酿造，而且大多是当地生产或引进很久、早已驯化的本地品种。在气候比较炎热的地区，单一葡萄品种较难有均衡的风味，所以欧洲南部的产区经常混合多种葡萄品种酿造，例如波尔多、罗纳河南部和托斯卡纳(Toscana)等。在欧洲北部的产区，像德国、奥地利、法国北部、意大利北部等，因为气候凉爽，则没有这样的问题，经常采用单一葡萄品种酿酒。各产区对品种的选择绝非偶然，有时亦掺杂着历史及市场因素。新兴产区由于葡萄种植历史短，对市场反应亦较敏感，所以葡萄品种常被视为最重要的诉求，而且主要选择霞多丽和赤霞珠(Cabernet Sauvignon)等国际著名的葡萄品种。

味减少，较高的温度也有助于红色素、单宁等酚类物质(phenol)的增加。不过，温度过高加上干旱，葡萄反而会停止成熟。日夜温差对葡萄的影响也很重要，温差越大，会使葡萄皮内的单宁和红色素越多。葡萄在冬季需经 0°C 以下的冬眠期，才能在隔年正常发芽，但是 -15°C 以下的低温则会冻死叶苞和根。

水分

水对葡萄的影响相当多元，它是光合作用的主要因素，同时也是葡萄根自土中吸取矿物质的媒介。葡萄树的耐旱性强，在其他作物无法生长的干燥贫瘠土地都能生长，葡萄枝叶成长的阶段需水较多，成熟期则要保持干燥，以免吸收太多水分而降低甜度，多雨造成的潮湿环境也会使葡萄容易感染病菌。水分的多寡和降雨量有关，但地下土层的排水性和保水性也会影响葡萄对水分的摄取。

土质的影响

葡萄园的土质对葡萄酒的特色及品质有着重要的影响。葡萄树不需太多的养分，贫瘠的土地反而适合葡萄的种植，肥沃的土地徒使葡萄树枝叶茂盛，无法生产优质葡萄。土质的排水性、酸度，地下土层的深度以及土中所含的矿物质种类，甚至表土颜色等，都会深深地影响葡萄酒的品质和风味。

土质对葡萄酒的影响相当复杂，欧洲的葡萄酒产国格外注意土质的影响，葡萄园的分级都将土质列为重要评判标准。在产区范围广阔、土壤同质性高的地区，土质的结构较不受重视，反而较注重区域性气候的影响。葡萄园中常见的土质种类如下——

火成岩质土

此种土质含花岗岩和页岩等，多呈沙粒或细石状，排水性佳，属酸性土，非常适合种植加美(Gamay)、丽丝玲(Riesling)和西拉(Syrah)等品种，法国罗纳河谷地(Vallée du Rhône)北部的罗蒂丘(Côte Rôtie)和博若莱(Beaujolais)北部的特级产区等都以火成岩为主。

沉积岩土

各类不同的沉积岩土皆含有大量的石灰质，属碱性土，常可让葡萄保有更多的酸味，特别适合霞多丽(Chardonnay)、黑皮诺(Pinot Noir)和内比奥罗(Nebbiolo)的生长。例如以侏罗纪泥灰岩与石灰质黏土为主的勃艮第，以及白垩纪白垩土的香槟区。

冲积岩石地

是晚近形成的土质，养分少、排水性强且容易吸收日光、提高温度，非常适合葡萄的生长。例如波尔多梅多克(Médoc)的砾石地、罗纳河谷地教皇新堡(Châteauneuf-du-Pape)的鹅卵石地。



葡萄的种植和生长过程

葡萄是历史最久远的作物之一，历经数千年来的种植经验，发展出今日繁复精致的种植技术，而且在经典的产区也发展出适应当地环境的种植方法，让各地呈现不同的葡萄园景致。虽然酿酒师有许多酿造技术可以比过去更精确地酿造出特定风味的葡萄酒，但是，现在的顶级酒庄却比过去花费更多的精神在葡萄的种植上，因为唯有以高品质的葡萄为材料，才能酿出真正精彩且具有当地特色的葡萄酒。

葡萄农的一年与葡萄生长周期

除了在天气非常炎热的地区，葡萄一年可以两获之外，大部分的葡萄酒产区一年只采收一次，从发芽、开花、结果、成熟到冬眠，刚好以一年为周期。葡萄农依循四季的变化，伴随着葡萄成长的节奏，需要进行不同的工作，以种出高品质的葡萄。

发芽 (budbreak)

大约每年3月底、4月初，气温超过10℃之后，北半球的葡萄树即会开始发芽（南半球则是在9、10月之间）。经过冬季的休养，葡萄藤蔓上的芽眼开始膨胀增大，长

出叶芽。在发芽的前后，葡萄农需进行第一次犁土。一方面使土透气，方便吸收雨水；另一方面可顺便耕除杂草，减少除草剂的使用。犁土大约每两个月进行一次，直到采收。为了严格控制产量，葡萄农必须手工摘除藤蔓上多余的芽眼。去除病虫害的工作也开始进行，并一直持续到7月底。刚长成的葡萄芽相当脆弱，若遇到低于-4℃的气温便很容易冻死，所以春天容易有霜害的地区必须避免种植发芽过早的品种。各地的葡萄农有不同的防霜害方法，例如使用喷水结冰的方法，将葡萄芽保护在冰柱里面；也有在葡萄园燃烧煤油暖炉防止霜害；或是在葡萄园中装设巨型风扇吹动空气防止结霜。

开花 (flowering)

发芽后，葡萄叶和枝蔓也跟着生长起来，稍后在葡萄藤蔓上将长出花序。大部分的葡萄花都是雌雄同株，开花的时间大约在6月初，维持10到15天的时间。葡萄花非常细小，呈乳白色，借由风和昆虫授粉。花季过后，葡萄农开始绑缚枝蔓和整理葡萄叶，使日照的效果更佳。葡萄农也要定期进行修叶的工作，剪掉一部分刚长出来的叶子



上：发芽
中：葡萄开花
下：结果



有机种植法

为了去除杂草和防止病虫害对葡萄的侵扰，葡萄农从葡萄叶苞发芽起，就需时常喷洒除草剂和化学农药，并且施用化学肥料提高产量。为了维持葡萄园生态的平衡和饮用者的健康，有些葡萄农采用自然生态防治法，使用天然杀虫剂以及有机肥料等，尽可能减少农药的使用，称为有机种植。用这种种植法酿成的葡萄酒就称为有机葡萄酒 (organic wine)，它和葡萄酒的酿造法没有关系。