



按葡萄品种、产地、价格，
解说世界葡萄酒的香气、味道。

从葡萄酒历史、酿造法、品尝方法，
到与其匹配的餐品，均有详细介绍。

让您对葡萄酒更加情有独钟！

世界经典 葡萄酒 品鉴



(日) 君岛哲至 编著
王美玲 译



享誉世界的287支葡萄酒介绍
品饮美酒的必备知识

Knowledge of Wine



海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社
THE STRAIT PUBLICATIONS & DISTRIBUTION GROUP | FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE



世界经典 葡萄酒 品鉴

Knowledge of Wine

(日) 君岛哲至 编著
王美玲 译

享誉世界的287支葡萄酒介绍
品饮美酒的必备知识



海峡出版发行集团

福建科学技术出版社
FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE



编著

君岛哲至

1960 年出生于日本横滨，老字号酒铺“横滨君岛屋”（始创于 1892 年）的第 4 代继承人。对于直接进口的葡萄酒，他必亲自拜访酿造者和葡萄田，仅经营有绝对自信心的葡萄酒。其感性丰富的品酒文化和独特的料理搭配概念也广受好评。此外，他还担任日本酒、香槟酒学校讲师。

< 日文版工作人员 >

设计/真野惠子、三宅政吉

摄影/松本祐二 (studio é ha)

山下令

食谱制作 料理/藤泽セリカ

造型/ South Point

企画 编辑/成田すす江、花田雪、

铃木昌洋

(以上人员: TEN COUNT

CO., LTD.)

堀田康子

编辑协助/冈野教子 (横滨君岛屋)

摄影协力/ Jingu Atelier、studio é ha

校正/池田美惠子

编辑/成田晴香

(Mynavi Publishing Corporation)

图像协助/横滨君岛屋

Shutterstock.com

ZR Geilweilerhof

图书在版编目 (CIP) 数据

世界经典葡萄酒品鉴 / (日) 君岛哲至编著; 王美玲译. —福州: 福建科学技术出版社, 2016. 10
ISBN 978-7-5335-4933-6

I. ①世… II. ①君… ②王… III. ①葡萄酒 - 品鉴 - 手册
IV. ①TS262.6-62

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第017186号

著作权合同登记号: 13-2014-026

Wine No Zukan by TEN COUNT CO., LTD.

Copyright © TEN COUNT CO., LTD. 2013

All rights reserved.

First original Japanese edition published in 2013 by Mynavi Publishing Corporation.,Japan

Chinese (in simplified character only) translation rights arranged with Mynavi Publishing Corporation.,Japan.

through CREEK & RIVER Co., Ltd. and CREEK & RIVER SHANGHAI Co., Ltd.

本书日文原始版本由日本Mynavi出版株式会社于2014年出版, 简体中文翻译版权经其授予福建科学技术出版社, 在中国内地范围发行图书。

版权所有·翻印必究

书 名 世界经典葡萄酒品鉴

编 著 (日) 君岛哲至

译 者 王美玲

出版发行 海峡出版发行集团

福建科学技术出版社

社 址 福州市东水路76号 (邮编350001)

网 址 www.fjstp.com

经 销 福建新华发行 (集团) 有限责任公司

印 刷 福建彩色印刷有限公司

开 本 700毫米×1000毫米 1/16

印 张 13.5

图 文 216码

版 次 2016年10月第1版

印 次 2016年10月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5335-4933-6

定 价 58.00元

书中如有印装质量问题, 可直接向本社调换

目录



002 前言

007 第1章

葡萄的基本品种

008 赤霞珠

010 黑皮诺

012 梅尔诺

014 西拉

016 圣祖维斯

018 丹魄

020 纳比奥罗

022 品丽珠

024 格连纳什 / 加尔纳什

025 佳美

026 马尔白克

027 山粉黛、塔娜

028 慕合怀特、艾格尼科

029 小西拉、巴贝拉

030 雪当利

032 长相思

034 威士莲

036 白诗南

038 维奥涅尔

040 玛珊

041 赛美蓉

042 西万尼

043 灰皮诺

044 白皮诺

045 甲州

046 琼瑶浆

047 维蒙蒂诺

048 阿尔巴利诺、阿里高特

049 歌蒂丝、卡尔卡耐卡

050 麝香

051 起泡葡萄酒

054 玫瑰红葡萄酒

- 056 餐后葡萄酒
- 058 葡萄酒专栏 葡萄酒等级及葡萄酒法律
- 059 第2章
葡萄酒产地
- 060 世界葡萄酒地图
- 062 法国
- 064 勃艮第
- 068 波尔多
- 072 香槟区
- 076 卢瓦尔河谷
- 078 朗格多克、鲁西永
- 080 罗纳河谷
- 082 阿尔萨斯
- 084 普罗旺斯、科西嘉
- 086 汝拉、萨瓦
- 087 葡萄酒专栏 持有两种面孔的品种——西拉与西拉斯
- 088 意大利
- 094 西班牙
- 100 美国
- 106 德国
- 112 新西兰
- 114 澳大利亚
- 118 南非
- 120 智利
- 122 葡萄牙
- 124 奥地利
- 125 加拿大
- 125 英国
- 126 日本
- 128 山梨
- 130 长野
- 132 山形、北海道
- 133 熊本、青森
- 134 葡萄酒专栏 罗曼尼康帝与勒鲁瓦夫人





135 第3章

葡萄酒通用知识

- 136 何谓葡萄酒?
- 138 葡萄酒种类
- 142 葡萄酒产地
- 144 决定葡萄酒味道的5个要素
- 146 根据酒瓶形状判断葡萄酒产地
- 148 通过标签解读葡萄酒
- 150 葡萄酒香气的多样性
- 151 构成葡萄酒味道的4个部分
- 152 改变酒杯,葡萄酒也随之改变
- 154 令葡萄酒更美味的开瓶方法
- 156 葡萄酒品尝方法
- 158 找到“个人最爱”的葡萄酒图表
- 160 葡萄酒专栏 纪念日葡萄酒与保存方法

161 第4章

按价格划分的优质葡萄酒

- 162 性价比高的葡萄酒
- 170 作为馈赠佳品的葡萄酒
- 182 特别节日饮用的高级葡萄酒

187 第5章

令葡萄酒更加美味的搭配

- 188 信手拈来的简单美味
- 194 与葡萄酒相搭配的蔬菜
- 198 成为主角的佳肴
- 202 珍馐美味的佳肴
- 208 甜品
- 212 让您与葡萄酒更加亲密的问答



世界经典 葡萄酒 品鉴

Knowledge of Wine

(日) 君岛哲至 编著
王美玲 译

享誉世界的287支葡萄酒介绍
品饮美酒的必备知识



海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP | FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

prologue 前言

葡萄酒，如人，如人生也，

甚至令人生变得更加精彩。

一瓶美酒，不仅使佳肴更加美味，也让品尝的人兴奋不已。

然而，它又让人难以捉摸。

在众多国度里，由于地区、风土条件、酿造者的差异，它呈现出不同的面孔。

价廉的日常葡萄酒，若能与今日的料理相得益彰，内心也能激起感动的涟漪。

即使是先天娇贵，若疏于后天培育，终究不禁失望万分。

本书通俗易懂，旨在向大家传达葡萄酒的魅力。配以图鉴，捕捉杯酒人生。

葡萄酒优雅稳重，足以让人的内心与世无争，让我们举杯畅饮！

君島哲至



目录



002 前言

007 第1章

葡萄的基本品种

008 赤霞珠

010 黑皮诺

012 梅尔诺

014 西拉

016 圣祖维斯

018 丹魄

020 纳比奥罗

022 品丽珠

024 格连纳什 / 加尔纳什

025 佳美

026 马尔白克

027 山粉黛、塔娜

028 慕合怀特、艾格尼科

029 小西拉、巴贝拉

030 雪当利

032 长相思

034 威士莲

036 白诗南

038 维奥涅尔

040 玛珊

041 赛美蓉

042 西万尼

043 灰皮诺

044 白皮诺

045 甲州

046 琼瑶浆

047 维蒙蒂诺

048 阿尔巴利诺、阿里高特

049 歌蒂丝、卡尔卡耐卡

050 麝香

051 起泡葡萄酒

054 玫瑰红葡萄酒

- 056 餐后葡萄酒
058 葡萄酒专栏 葡萄酒等级及葡萄酒法律

059 第2章

葡萄酒产地

- 060 世界葡萄酒地图
062 法国
064 勃艮第
068 波尔多
072 香槟区
076 卢瓦尔河谷
078 朗格多克、鲁西永
080 罗纳河谷
082 阿尔萨斯
084 普罗旺斯、科西嘉
086 汝拉、萨瓦
087 葡萄酒专栏 持有两种面孔的品种——西拉与西拉斯
088 意大利
094 西班牙
100 美国
106 德国
112 新西兰
114 澳大利亚
118 南非
120 智利
122 葡萄牙
124 奥地利
125 加拿大
125 英国
126 日本
128 山梨
130 长野
132 山形、北海道
133 熊本、青森
134 葡萄酒专栏 罗曼尼康帝与勒鲁瓦夫人





135 第3章

葡萄酒通用知识

- 136 何谓葡萄酒?
- 138 葡萄酒种类
- 142 葡萄酒产地
- 144 决定葡萄酒味道的5个要素
- 146 根据酒瓶形状判断葡萄酒产地
- 148 通过标签解读葡萄酒
- 150 葡萄酒香气的多样性
- 151 构成葡萄酒味道的4个部分
- 152 改变酒杯,葡萄酒也随之改变
- 154 令葡萄酒更美味的开瓶方法
- 156 葡萄酒品尝方法
- 158 找到“个人最爱”的葡萄酒图表
- 160 葡萄酒专栏 纪念日葡萄酒与保存方法

161 第4章

按价格划分的优质葡萄酒

- 162 性价比高的葡萄酒
- 170 作为馈赠佳品的葡萄酒
- 182 特别节日饮用的高级葡萄酒

187 第5章

令葡萄酒更加美味的搭配

- 188 信手拈来的简单美味
- 194 与葡萄酒相搭配的蔬菜
- 198 成为主角的佳肴
- 202 珍馐美味的佳肴
- 208 甜品
- 212 让您与葡萄酒更加亲密的问答



Grape varieties



第1章

葡萄的 基本品种

葡萄是葡萄酒味道的基础。

不同葡萄品种的差异，关系到葡萄酒的个性。

知晓品种，挑选葡萄酒便不再棘手。

编者注：

书中各酒所标价格仅供参考，系采用日元标价
(标志¥表示日元, 1人民币元 $\approx$ 17日元)。

各酒价格取于2013年8月, 现时可能改变。

Cabernet Sauvignon

赤霞珠

红葡萄酒

从波尔多走向世界的国际品种



■特征

众所周知，赤霞珠是波尔多地区葡萄酒酿制的主力品种。其单宁强劲、涩味浓厚，喜好温暖的气候和排水能力强的沙砾质土壤。由于属于晚熟品种，其品质会受到气候的影响。葡萄收获年份不同，酿造出的葡萄酒褒贬不一。尽管如此，由于赤霞珠抵抗病害能力强，只要生长环境气候温暖、土壤排水能力强便容易栽培。如今，它在全世界许多产地均有栽培。多数生产者为了保证葡萄酒的品质，会同时栽培喜好寒冷及高湿度土壤的梅尔诺，以便混合使用。梅尔诺果皮厚、单宁和多酚丰富，适合酿制长期熟成类型的葡萄酒。一般情况下，需要十年至数

十年的时间葡萄树长出的葡萄才能达到顶级葡萄酒的酿制标准。

■地域

波尔多地区的红葡萄酒，多由赤霞珠和梅尔诺或品丽珠混合酿制而成。在纳帕谷等新世界，亦会将其作为单一品种进行酿造。譬如“膜拜级葡萄酒”便是高品质、高价位的代表。

■豆知识（译者注：“豆知识”一词来源于日语，指生活中较少见的知识。）

品丽珠和长相思自然混合后产生的品种。

原产地：法国波尔多地区

主要产地：法国波尔多地区及西南地区、意大利托斯卡纳、美国加利福尼亚纳帕郡、智利、阿根廷、罗马尼亚

葡萄酒特征：酒体浓厚、单宁强劲、味涩



Collection du Chateau Rouge Coteaux d'Aix en Provence

埃克斯丘珍藏红葡萄酒

品种特性毕露无遗 单宁润滑馥郁

熟成的黑莓等黑色果香与咖啡、杉树等香气完美交织。伴随着单宁的气息，该品种的特性也被展现得淋漓尽致。

原产地	AOC普罗旺斯埃克斯丘 / 法国普罗旺斯地区
生产者	博普雷酒庄
收获年份	2009年
价格	¥2,940
口味	酒体浓厚
搭配料理	炖牛肋、禽肉类



Bond Matriarch

邦德玛特里亚红葡萄酒

源自顶级酿造者的 顶级赤霞珠

纳帕顶级酿造者比尔·哈伦打造的又一品牌葡萄酒，具有华丽复杂的香气与干练的口感，绝对物超所值。

原产地	AOC纳帕谷 / 美国加利福尼亚州纳帕
生产者	邦德酒庄
收获年份	2008年
价格	¥15,225
口味	酒体浓厚
搭配料理	牛里脊肉



Chateau Cordeillan-Bages

古庭拜世酒庄红葡萄酒

承蒙大地恩赐的强 劲红葡萄酒

伴随着单宁味道的不断熟成，美味可以永存不息，同时巧妙地发挥着赤霞珠的力道。

原产地	AOC菩依乐产区 / 法国波尔多地区
生产者	古庭拜世酒庄
收获年份	2001年
价格	市场价格
口味	酒体浓厚
搭配料理	嫩煎牛肉



MAS de Daumas Gassac Rouge

玛萨玛嘉萨酒庄红葡萄酒

其魅力在于初期和 熟成后的味道发生 巨大变化

初期，果实原有的香气优雅绝佳。通过5年以上的醒酒熟成，酒的味道更加优质。

原产地	AVDP埃罗产区 / 法国朗格多克地区
生产者	玛萨玛嘉萨酒庄
收获年份	2010年
价格	¥5,775
口味	酒体浓厚
搭配料理	嫩煎酱鹅肝

Pinot Noir

黑皮诺

红葡萄酒

迷倒全球葡萄酒爱好者的杰出代表



■特征

其色泽明亮澄清、酸味宜人、单宁稳定。作为酿制红葡萄酒的知名品种，黑皮诺与赤霞珠堪称双壁。由于黑皮诺属于早熟品种，倘若在温暖气候下栽培，极快的成熟速度会使它很容易失去香气。除栽培地受限制外，其纤细敏感的特性也要求酿制者必须细心酿造。与赤霞珠相反，黑皮诺喜好寒冷气候和石灰性黏土质土壤，抵抗病害能力弱，因此在栽培面积上远远比不上赤霞珠。此外，它很少与其他品种相混合使用，而基本上作为单一品种进行酿制。以单一品种形式酿制而成的葡萄酒，受气候风土（土壤、地势、日照、气温等）影响很大，这也是其魅力所在。

■地域

勃艮第地区尤为适合黑皮诺的生长，如今，在新世界地区也出现了挑战寒冷产地栽培的酿造者。

■豆知识

自公元1世纪左右，便有了黑皮诺的栽培记载。在德国，它被称为“Spätburgunder”；而在意大利，它被称为“Pino Nero”。

原产地：法国勃艮第地区

主要产地：法国勃艮第香槟酒地区、美国加利福尼亚索诺玛地区、美国俄勒冈、新西兰、智利

葡萄酒特征：纤细的果味、紧绷的酸味、优雅的单宁



MARSANNAY

马沙内红葡萄酒

拜肥沃葡萄田所赐，
酒体馥郁有力

具有有力的酒体和酸味，
可愉快饮用。不断散发
着 Bio Dynamie（有机农
法）专有的强劲味道和清
凉感。

原产地	AOC马沙内/法国勃 良第地区夜丘产区
生产者	希尔维安帕塔耶庄园
收获年份	2010年
价格	¥ 5,460
口味	酒体适中
搭配料理	猪肉酱



PINERO

嘉迪堡黑皮诺葡萄酒

爽快的清凉感和悠长
持久的余韵

浆果系的浓缩感与酸味达
到绝妙的均衡。畅饮一口，
森林般清爽感和馥郁的香
气以及草药感瞬间涌入心
田。

原产地	IGT费比诺/意大利伦 巴第
生产者	嘉迪堡庄园
收获年份	2008年
价格	¥ 12,600
口味	酒体适中
搭配料理	烤鸭

TAKIZAWA
PINOT NOIR

泷泽黑皮诺葡萄酒

源自北海道的自然派
葡萄酒

在北海道优越的自然条件
下酿造而成的超自然派葡
萄酒，具有柔和透明感，
味道轻快且馥郁。

原产地	日本北海道
生产者	泷泽葡萄酒
收获年份	2011年
价格	¥ 4,000
口味	酒体轻盈
搭配料理	博洛尼亚肉酱意面

Oregon Pinot Noir
Laurene

俄勒冈劳伦黑皮诺葡萄酒

法国酒商在新天地
打造的葡萄酒

由法国杜鲁安庄园酒商打
造的一款勃良第感极强的
黑皮诺葡萄酒，余韵悠长
且华丽。

原产地	AVA威拉米特谷/美 国俄勒冈州邓迪山
生产者	杜鲁安庄园
收获年份	2009年
价格	¥ 7,350
口味	酒体浓厚
搭配料理	红葡萄酒炖鸡