

이원복 교수의  
와인의세계

# 葡萄酒的 世界

上册



人类的文明是和  
葡萄酒一起开始的!



[韩]李元馥 著  
千太阳 译

葡萄酒的历史和文明的起源，葡萄酒和宗教，葡萄酒对近代化产生的影响，新大陆葡萄酒的挑战，名牌葡萄酒的种类，葡萄酒的适宜温度和出产年份等，连初学者也可以轻松了解的关于葡萄酒的全部知识!



中信出版社·CHINACITICPRESS

图书在版编目(CIP)数据

漫话葡萄酒 / (韩) 李元馥著; 千太阳译. — 北京: 中信出版社, 2010.11

ISBN 978-7-5086-2336-8

I. 漫… II. ①李… ②千… III. 葡萄酒—基本知识 IV. TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第190107号

Professor Rhie, Won-Bok's the World of Wine Series

Copyright © 2007 By Rhie, Won-Bok

All rights reserved

This simplified Chinese edition in China © 2010 By CHINA CITIC PRESS

This edition is published by arrangement with Gimm-Young Publishers Inc.

through PK Agency, Seoul, Korea

本书仅限中国大陆地区发行销售

漫话葡萄酒 (《葡萄酒的世界》《世界的葡萄酒》)

MANHUA PUTAOJIU

著 者: [韩] 李元馥

译 者: 千太阳

策划推广: 中信出版社 (China CITIC Press)

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)

(CITIC Publishing Group)

承 印 者: 北京京师印务有限公司

开 本: 787mm × 1092mm 1/16 印 张: 14 字 数: 189千字

版 次: 2010年11月第1版 印 次: 2010年11月第1次印刷

京权图字: 01-2009-6361

书 号: ISBN 978-7-5086-2336-8/G · 549

定 价: 128.00元 (上下册)

版权所有·侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页, 由发行公司负责退换。

服务热线: 010-84849283

<http://www.publish.citic.com>

服务传真: 010-84849000

E-mail: [sales@citicpub.com](mailto:sales@citicpub.com)

[author@citicpub.com](mailto:author@citicpub.com)

李元馥 教授的

# 漫话葡萄酒

葡萄酒的世界 · 世界的葡萄酒





# 李元馥教授的 葡萄酒的世界 上册

[韩] 李元馥 著  
千太阳 译



“In vino veritas.”  
葡萄酒里有真理。  
——希腊格言

中信出版社  
CHINA CITIC PRESS

试读结束 需要全本请在线购买：[www.ertongbook.com](http://www.ertongbook.com)

## 序言

社会的进步，带动了人们对生活品质的追求，曾经活跃在西方世界的葡萄酒开始在东方卷起热潮。它体现着一种健康的理念、文化的拓展、品位的提升，是国际关系全球化的一个特色产物。相信葡萄酒在被酿造之初的本意是为了赐福于人类的，它是自然现象与人类智慧的结合产物，然而当我们满心欢喜地向葡萄酒张开怀抱的时候，不要因舆论的众口纷纭而扭曲了我们最初的那份热情。依据个人的喜好，选择适合自己的葡萄酒，用一份平常心去品味酒中的芳香。

笔者编绘本书的目的，就是为了让读者能够以轻松愉悦的心情来推开葡萄酒世界的大门。换句话说，这是一本了解葡萄酒文化的入门书。书中采用林林总总浓缩的小故事，对葡萄酒的历史、文化、品种、工艺等进行了递进式的铺陈，如果通过本书可以让读者正确地认识葡萄酒，笔者将感到无比宽慰。

原本只打算制作一本，但在编绘的过程中发现所要阐述的内容远远超出了预定的篇幅，最后决定以上、下两册的形式进行出版。在第一册《葡萄酒的世界》中，主要讲述了葡萄酒的历史与酿造工艺；第二册《世界的葡萄酒》则是从世界不同国家的视点与角度对葡萄酒进行深入浅出的分析。笔者对葡萄酒钻研多年，是不折不扣的葡萄酒爱好者。因自己长久以来对葡萄酒的喜爱，很早便萌生了制



作一本关于葡萄酒的书，但由于一直缺乏完备的材料，进而开始不断地对相关资料进行搜集采编，后来又多次去往世界各地的葡萄酒庄园进行实地考察。在制作本书的过程中，笔者抛开了历史和政治等沉重的社会话题，整个过程仿佛一场欢心鼓舞的探险。尤其笔者在罗曼尼·康帝的地下酒窖中有幸品尝到了六种DRC，为本书的制作过程留下了美好的回忆。

在此对金英社的朴恩珠社长和每一位员工，以及协助我的学生们奉上最由衷的谢意，如果没有他们的鼎力相助，我也完成不了这本书的制作。此外，我向所有的葡萄酒爱好者们送上最诚挚的祝福，为了这美味的佳酿，我们干杯！

9 记号

2007年圣诞节

# 葡萄酒的世界·世界的葡萄酒 1 葡萄酒的世界/目录



## 为什么选择葡萄酒? —葡萄酒的魅力何在…… 9

酿造年份 | 醒酒瓶 | 酒香 | 虚张声势的酒徒 | 葡萄酒和战争 | 葡萄酒和艺术家 | 五种感官品味葡萄酒 | 葡萄酒的原料种类 | 酒精饮料的酿制类别 | 历史最久远的饮料——葡萄酒 | 葡萄酒与农耕文化的渊源 | 品质纯净的葡萄酒 | 葡萄酒是天地人共同创造的结晶 | 品种多样的葡萄酒 | 葡萄酒的演变与发展 | 促进葡萄酒消费 | 健康生活与葡萄酒 | 韩日的葡萄酒热潮 | 西方文化渗透下的韩日 | 崇洋意识与葡萄酒文化 | 最具文化价值的饮品 | 罗曼尼·康帝 | 葡萄酒与宗教

## 葡萄酒法定产区管制 (AOC) 的起源 —葡萄酒的历史 45

出现最早的葡萄酒 | 市场经济的先河 | 古代埃及的葡萄酒 | 双耳瓶与巨爵 | 古希腊的酒宴 | 古罗马的葡萄酒文化 | 基督教的葡萄园 | 伊斯兰世界的葡萄酒 | 法国王后埃莉诺的第二次婚姻 | 波尔多葡萄酒 | 隆河丘陵 | 宗教改革与葡萄酒 | 白兰地的诞生 | 雪莉酒与波特酒 | 葡萄酒的品牌化 | 喜爱葡萄酒的美国人 | 葡萄酒的定义 | 法国革命和葡萄酒 | 大陆封锁令对葡萄酒市场的影响 | 葡萄酒生产工艺的演变 | 酒庄城堡 | 酒庄城堡与新兴贵族 | 巴黎万国博览会 | 特级葡萄酒 | 欧布里昂酒庄 | 木桐葡萄酒庄园 | 林卓·贝斯酒庄与庞马酒庄 | 波尔多酒庄的多种分级制 | 什么是Grand Cru? | 中等酒庄 | 香槟酒的诞生与香槟王 | 凯歌香槟 | 美国与意大利的葡萄酒 | 19世纪的考验 | 禁酒运动 | 禁酒运动的扩大 | 美国的禁酒令 | 葡萄根瘤蚜虫病 | 葡萄根瘤蚜虫病所带来的灾害 | 嫁接美国葡萄树的根种 | 扩散到世界各地的葡萄根瘤蚜虫 | 19世纪末的四重困境 | 法定产区管制制度 (AOC) | 战争与葡萄酒 | 世界大战对葡萄酒的考验 | 葡萄酒产业的觉醒 | 葡萄酒消费者的缩减 | 葡萄酒销量缩减的原因 | 葡萄酒消费的大众化 | 新大陆葡萄酒 | 美国葡萄酒的崛起 | 新大陆葡萄酒的战略 | 菲利普·罗斯柴尔德男爵 | 葡萄酒企业的变化 | 法国人的葡萄酒尊严 | 葡萄酒历史与法国葡萄酒历史

## 葡萄酒所采用的原料与制造过程 —葡萄的品种与葡萄酒酿造法 107

葡萄的品种 | 著名的葡萄品种 | 赤霞珠 | 梅鹿辄 | 黑比诺 | 西拉 | 霞多丽 | 雷司令 | 长相思 | 赛美蓉 | 品丽珠 | 马尔白克 | 内比奥罗 | 桑娇维塞 | 添普兰尼洛 | 金芬黛 | 白诗南 | 琼瑶浆 | 灰比诺 | 西万尼 | 维欧尼 | 白比诺 | 标签 | 葡萄的采摘 | 葡萄压榨 | 葡萄的发酵过程 | 添加酵母 | 后发酵 | 装入橡木桶 | 酒窖 | 混合酿制 | 葡萄酒的酿制过程 | 玫瑰红葡萄酒的酿制过程 | 香槟酒的酿制流程 | 气泡葡萄酒 | 雪莉酒的酿制流程 | 菲诺与欧洛罗索雪莉酒 | 波特酒 | 干邑与雅马邑白兰地



## 接触葡萄酒之前——应该先了解的内容 157

- 风土 158
- 葡萄收获与酿酒季节 163
- 单宁 170
- 巴立克 173
- 空气与温度 180

软木塞 | 呼吸 | 醒酒 | 螺旋帽 | 饮用葡萄酒的适合温度 | 葡萄酒杯

- 葡萄酒价格的诞生 187

葡萄酒的交易方式 | 葡萄酒期货市场 | 波尔多葡萄酒的价格 | 葡萄酒价格的上涨 | 最昂贵的葡萄酒 | 一瓶来自玛歌酒庄在1787年生产的葡萄酒

- 品鉴葡萄酒 194

罗伯特·帕克 | 帕克评分制度 | 备受争议的罗伯特·帕克 | 德沃夏克对帕克的批评 |

由罗伯特·帕克选定的最佳酿酒

- 巴黎评判 202



## 附录 | 深度分析葡萄酒的世界 207

全世界的葡萄品种 | 陈年葡萄酒的酒位高度 | 1978年以来的世界最佳侍酒师 | 不同种类的葡萄酒瓶 | 各种葡萄酒的最佳饮用温度 | 全球的葡萄酒生产状况 | 人均葡萄酒消费量排在前15位的国家 | 十大葡萄酒出口国家或地区 | 十大葡萄酒进口国家或地区 | 葡萄酒的酒体 | 世界五大蓝筹股葡萄酒 | 世界五大膜拜酒 | 葡萄酒专用术语词典

卡罗的哥哥  
喜爱英文  
对葡萄酒充满热情

谢罗的哥哥  
法文狂  
对葡萄酒毫无了解

巴罗的姐姐  
喜欢汉语  
追求客观的事实真理

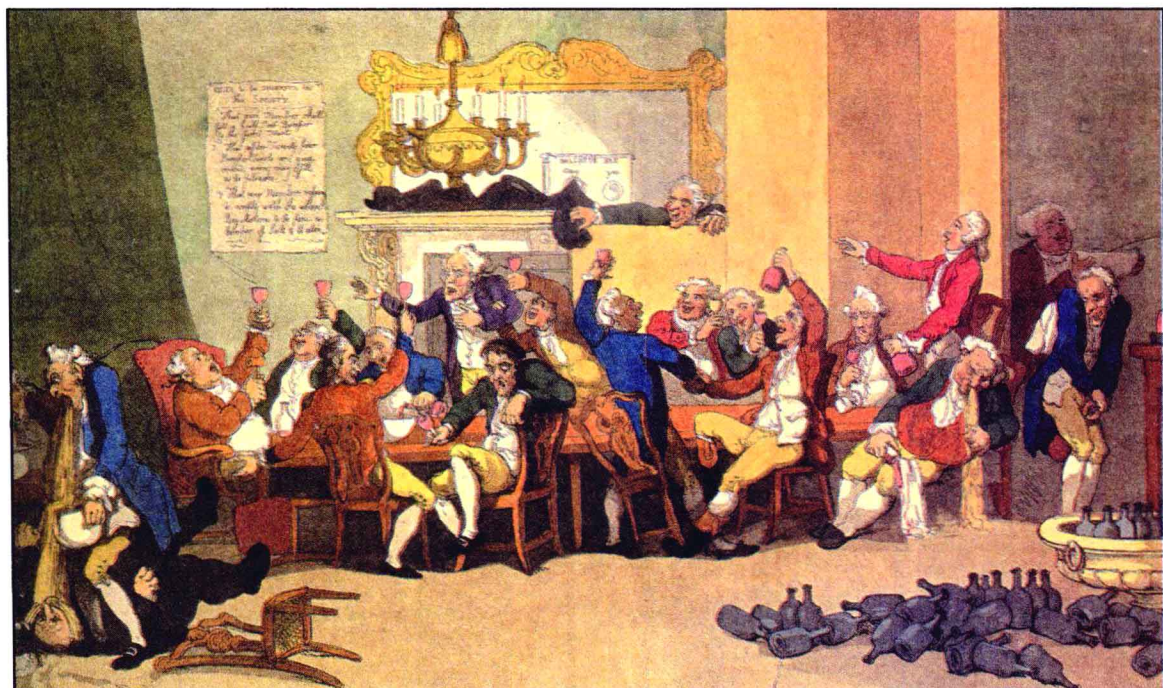


不好意思！  
葡萄酒的故乡接待不了未成年  
人，看来只能我们四个去喽！



# 为什么选择葡萄酒？

葡萄酒的魅力何在……



\*罗兰森 (Rowlandson) 作品，1798年。

在18世纪末期，伦敦的葡萄酒俱乐部对会员们的酒量规定了最低限度的标准。

好热闹啊！每个人都享受在葡萄酒所营造的美妙气氛里！

哈哈……简直就是人间仙境！

就算再好的酒，喝成这个样子也会伤了身子的，明白吗？

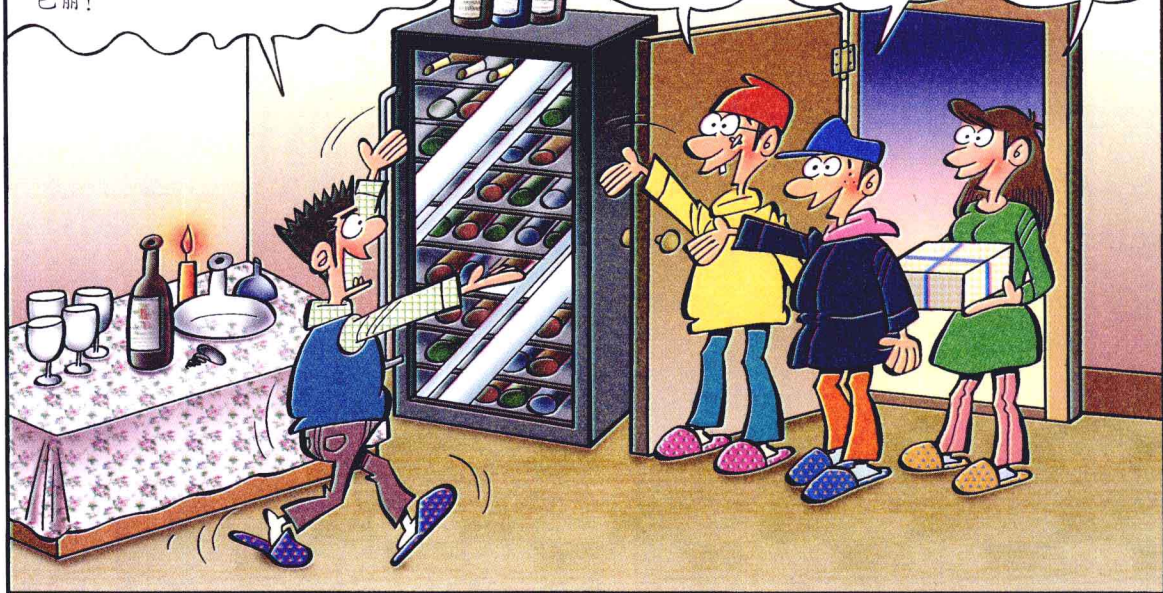
# 哈哈哈哈哈

欢迎你们的到来！卡卢、杰罗、巴丽！

我们这些对葡萄酒一窍不通的门外汉，真是荣幸得不得了呢！

我以前从来没听谁说过你还是个葡萄酒迷呢！

怎么会想到邀请我们参加葡萄酒派对啊？



好厉害啊，竟然还有这么专业的葡萄酒柜！

虽然是我爸爸买的，但现在属于我了。



了解葡萄酒是现代人的必备素养。

酒在法语中叫Vin！真是这样的？



葡萄酒的意义有这么重大吗？

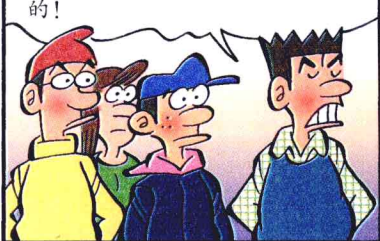
哈哈！看来你真是对葡萄酒毫不了解啊！



葡萄酒是西方所有的商务洽谈和聚会仪式的必备品，这么基本的常识都不知道呀？



现在这社会，走的是全球统一的步调，你如果落下这么关键的一步，在不久的将来肯定会吃大亏的！



照你这么说，西方人岂不是葡萄酒专家？

我不想回答这种肤浅的问题，跟我进去看看吧。



✦ 酿造年份



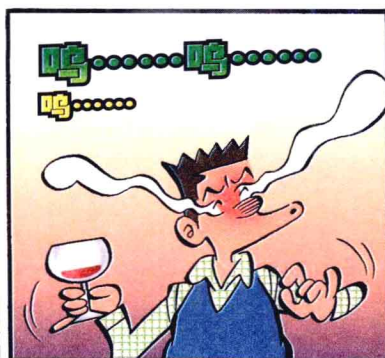
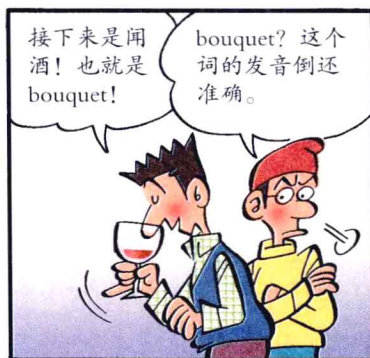
## ✦醒酒瓶



\*decanter, 有瓶塞的醒酒瓶; carafe, 无瓶塞的醒酒瓶。



酒香







## ✦虚张声势的酒徒



\*Appellation Saint-Émilion Grand Cru Contrôlée.

