

葡萄酒

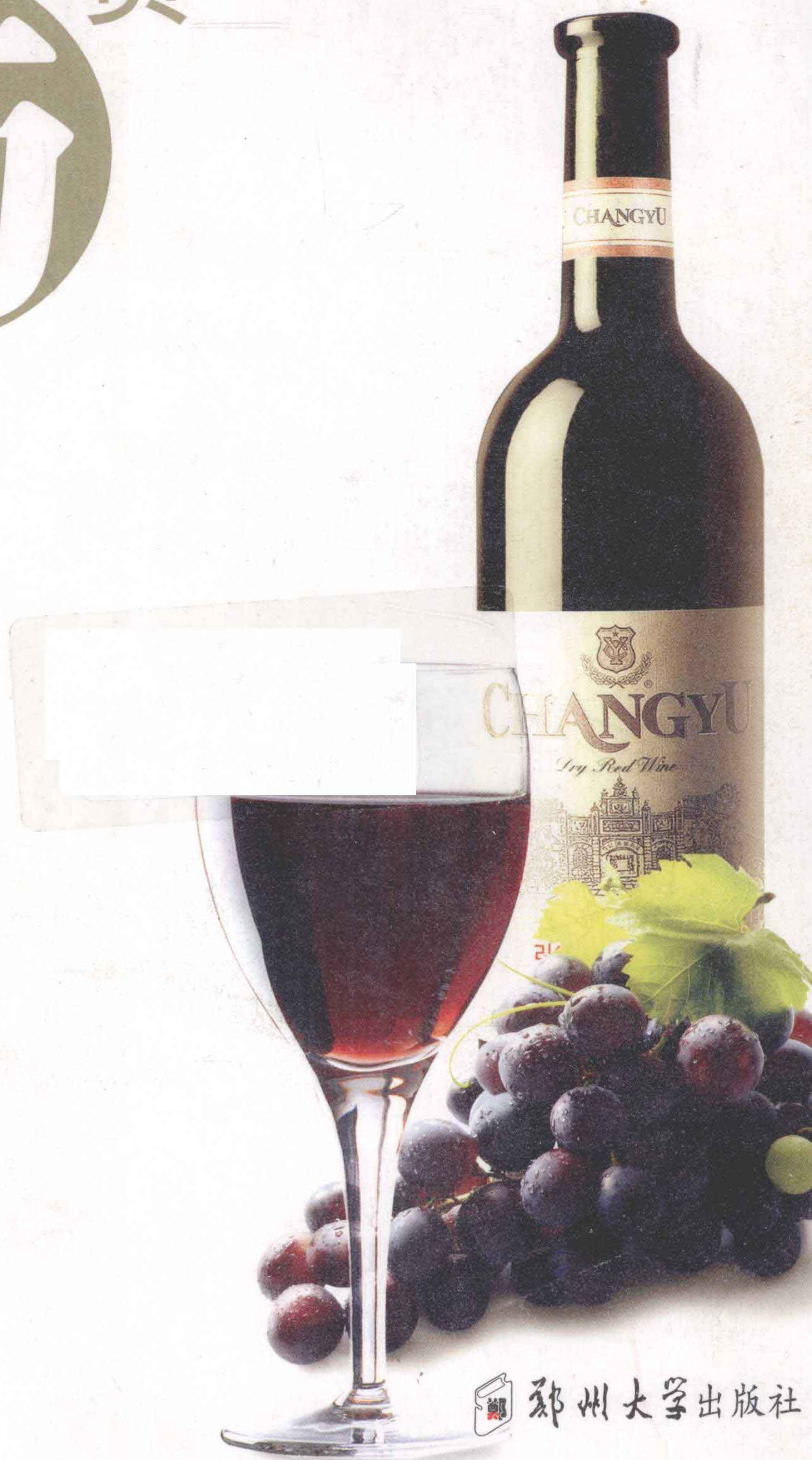
鉴赏



礼仪

WINE
appreciation
& etiquette

王博伟 编著



郑州大学出版社



葡萄酒
鉴赏与礼仪

wine appreciation & etiquette

王博伟 编著

郑州大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒鉴赏与礼仪/王博伟编著. —郑州:郑州大学出版社,
2010. 10

ISBN 978-7-5645-0277-5

I. ①葡… II. ①王… III. ①葡萄酒-普及读物 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 181564 号

郑州大学出版社出版发行

郑州市大学路 40 号

出版人:王 锋

全国新华书店经销

河南新华印刷集团有限公司印制

开本:787 mm×1 092 mm

印张:7

字数:185 千字

版次:2010 年 10 月第 1 版

邮政编码:450052

发行部电话:0371-66966070

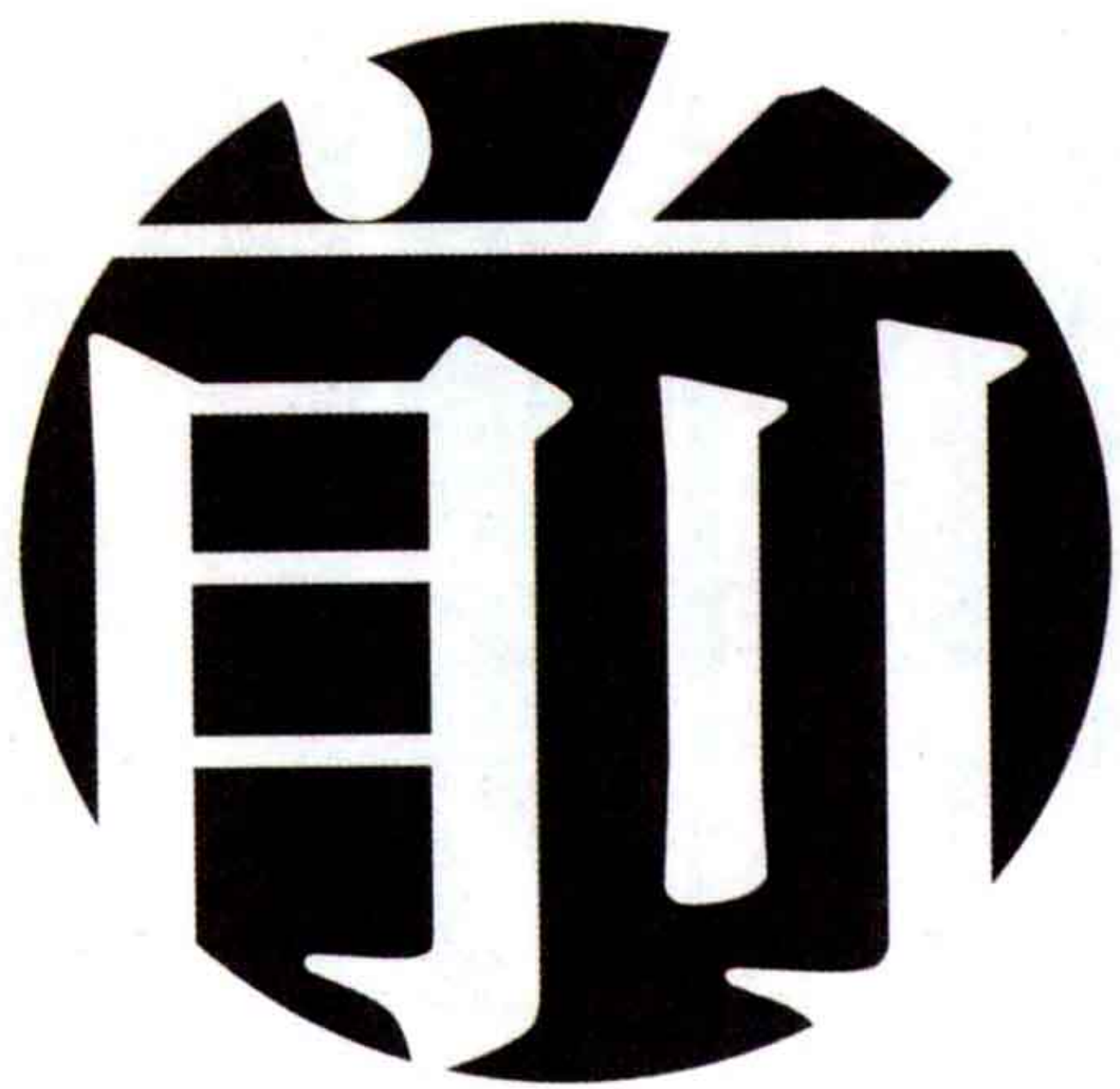
1/16

印次:2010 年 10 月第 1 次印刷

书号:ISBN 978-7-5645-0277-5

定价:108.00 元

本书如有印装质量问题,请向本社调换



[Preface]

前言

5年前，我参加一个重要的宴会，宴席中在座的8位精英人士竟然有7位不知道饮用葡萄酒的基本礼仪，更不要谈葡萄酒的鉴赏了，只有一位来自法国的华人侃侃而谈。从中我知道了葡萄酒不仅是一种享受，更代表了一种国际礼仪，在国际上被誉为继英语之后的第二种通用语言。

在电视上或生活中你会经常看到，在重大政务、商务的宴会上，有些领导在用端白兰地酒杯的方式拿着葡萄酒杯与嘉宾们碰杯、敬酒，像这样“出丑”的现象比比皆是，这已经严重影响到他们所代表政府或公司的形象。作为一个有责任感的葡萄酒界人士，我要给中国的精英人士补上这一必修课——葡萄酒鉴赏与礼仪。这就是我写这本书的初衷。

你将从中学习到葡萄酒的基本知识和国际礼仪，从而明白在纷繁复杂的葡萄酒世界中如何鉴赏葡萄酒、如何选购葡萄酒、如何看懂国际上葡萄酒的质量分级、如何正确贮存葡萄酒、如何在酒店点葡萄酒、如何在酒店点菜(酒与菜搭配)、如何鉴别葡萄酒的优劣、如何组织品酒会、如何为顾客提供专业的侍酒服务……

希望本书有助于提高人们的葡萄酒鉴赏水平，让消费者理性消费，让初入业者能够熟练地与葡萄酒商进行沟通交流，让酒店服务员的葡萄酒服务更专业……

本书不能保证让您成为葡萄酒专家，但一定会让你精通葡萄酒的礼仪，让您充满自信地选购、品尝和谈论葡萄酒，让您参加各种酒会时不会再因为葡萄酒而出现“尴尬局面”。无论是在饭店，还是跟葡萄酒专家朋友们在一起，这本书都会让您在面对葡萄酒时感到轻松自如。

本书在周洪江先生的支持和帮助下得以顺利完成，也因为引用了他对葡萄酒文化精辟的论述而大放光彩。非常感谢！在此同样非常感谢中国食品工业协会葡萄酒专家委员会副主任李记明博士给予的指导、支持和帮助，同时非常感谢编委们的大力支持。再次衷心感谢！

Contents

目 录

引言

葡萄酒代表商务礼仪.....002

葡萄酒的历史

葡萄酒的起源.....005

法国葡萄酒的历史.....005

意大利葡萄酒的历史.....006

中国葡萄酒的历史.....006

葡萄酒与健康

营养价值.....009

抗衰老.....009

美容.....009

预防心血管病.....010

瘦身.....010

预防痴呆症.....011

预防乳腺癌.....011

健康饮酒三要素.....012

为健康干杯.....014

五颜六色的葡萄

葡萄的主要成分.....017

常见的红葡萄品种.....018

常见的白葡萄品种.....020

葡萄树龄与葡萄酒的关系.....022

缤纷的葡萄酒世界

葡萄酒的主要成分.....024

葡萄酒的分类.....025

红葡萄酒与白葡萄酒的主要区别
.....027

了解单宁.....027

单宁含量与红葡萄酒的质量.....027

葡萄酒庄028

葡萄酒的酿造

红葡萄酒的酿造.....031

白葡萄酒的酿造.....031

橡木桶的作用.....032

软木塞的用处.....033

葡萄酒质量分级体系

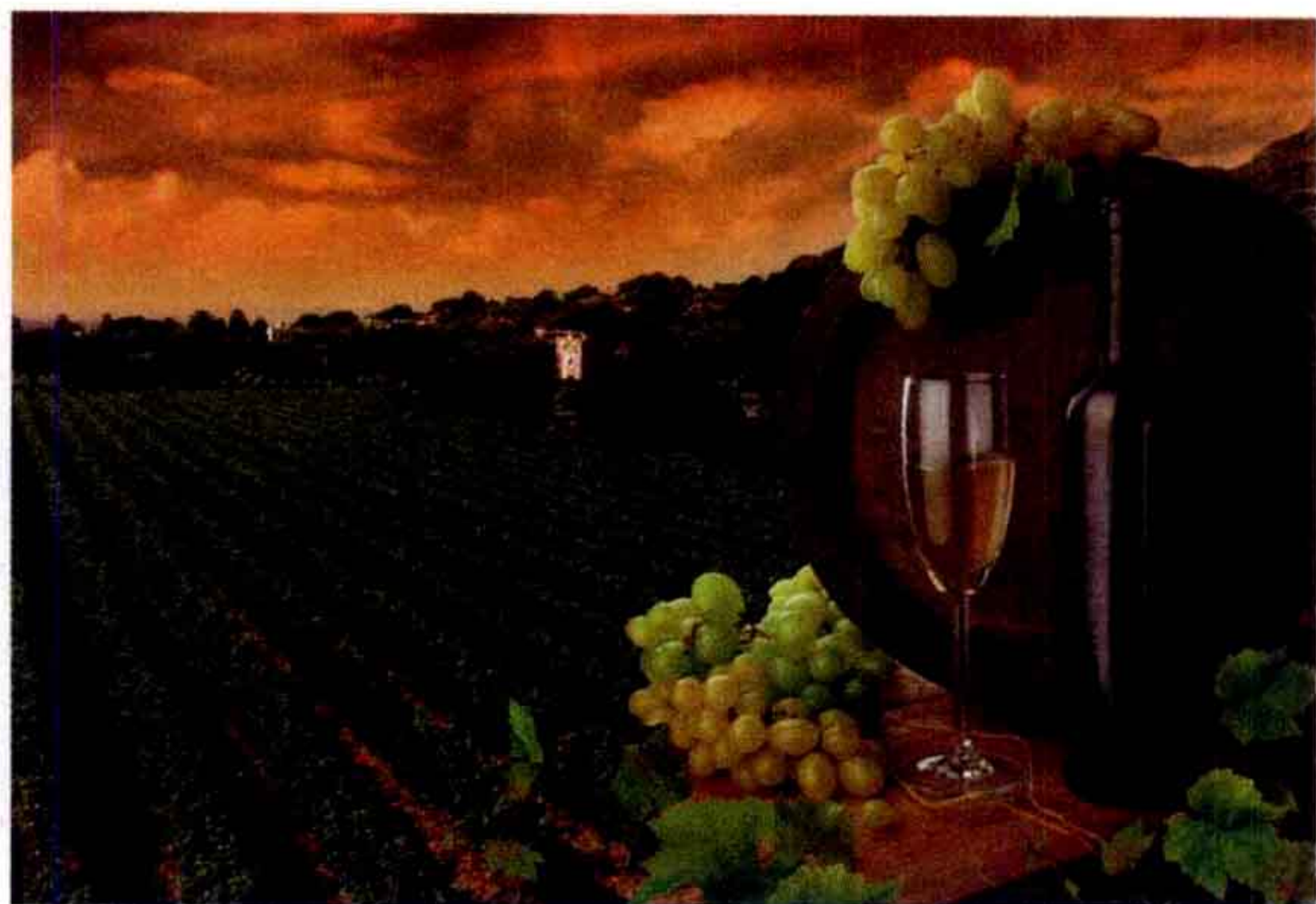
法国葡萄酒的质量分级.....035

意大利葡萄酒的质量分级.....035

西班牙葡萄酒的质量分级.....035

美国葡萄酒的质量分级.....035

中国葡萄酒的质量分级.....036



 酒标——葡萄酒的身份证	
酒标包含的主要信息	039
正牌酒与副牌酒	042
香槟酒酒标上酒的甜度	042
香槟酒酒标上有关年份的问题	043
葡萄酒酒标的常见词汇	044

 葡萄酒的鉴赏	
品酒：金领必修课	047
鉴赏葡萄酒的几个方面	048
葡萄酒的颜色鉴赏	049
葡萄酒的颜色与品质	049
葡萄酒的香气来源	050
葡萄酒“口感”产生的原因	050
葡萄酒的“挂杯”	051
“挂杯”与酒的品质	051
气泡酒的评价	051
品酒前一定要摇动酒杯	051
酒中有沉淀并不一定代表酒变质	051
葡萄酒的适饮温度	052
葡萄酒温度的调整方式	052

 葡萄酒品鉴指南	
品酒的理想环境	054

品鉴葡萄酒的顺序	054
品鉴葡萄酒的温度	054
品鉴葡萄酒的步骤	055
每次品鉴的酒量	056
参加品酒会的注意事项	056
品酒记录	057
品酒注意事项	057
葡萄酒感观描述常用词语	058
常见干白葡萄酒的品鉴特征	059
白兰地的品鉴	060
冰酒的品鉴	062
醒酒	064
滗酒器使用指南	064

 葡萄酒的选购	
葡萄酒优劣的简易鉴别	066
投资葡萄酒的方式	067
品尝投资的果实	068

 葡萄酒的国际礼仪	
葡萄酒宴会的国际礼仪	071
饮酒过程中的注意事项	072
点酒的方法	073
点酒过程中的礼仪	073



开瓶的时间.....074

正确的开瓶方法.....075

气泡酒的开瓶方式.....076

开瓶器的形状.....077

 酒杯——葡萄酒的舞台

常见的葡萄酒杯.....079

葡萄酒杯的基本要求.....080

酒杯的摆放顺序.....080

酒杯的冷藏.....080

持杯方式.....081

摇杯.....082

斟酒.....082

 侍酒师

侍酒师胸前的小银杯.....083

品酒师与侍酒师.....083

酒单呈送.....084

 葡萄酒与菜肴的搭配

葡萄酒配菜的基本原则.....086

红葡萄酒的配菜.....086

白葡萄酒的配菜.....087

时令美食与葡萄酒.....087

与干红葡萄酒搭配的常见菜肴.....088

与干白葡萄酒搭配的常见菜肴.....089

与冰酒搭配的常见菜肴.....089

 葡萄酒的贮藏

贮藏的理想环境.....091

葡萄酒的摆放方式.....092

葡萄酒的适饮期.....092

贮藏时间.....092

酒瓶底部的凹洞.....093

瓶口封套的作用.....093

葡萄酒开启后的保存.....093

家庭贮存葡萄酒.....093

 葡萄酒主要产区

法国主要产区.....095

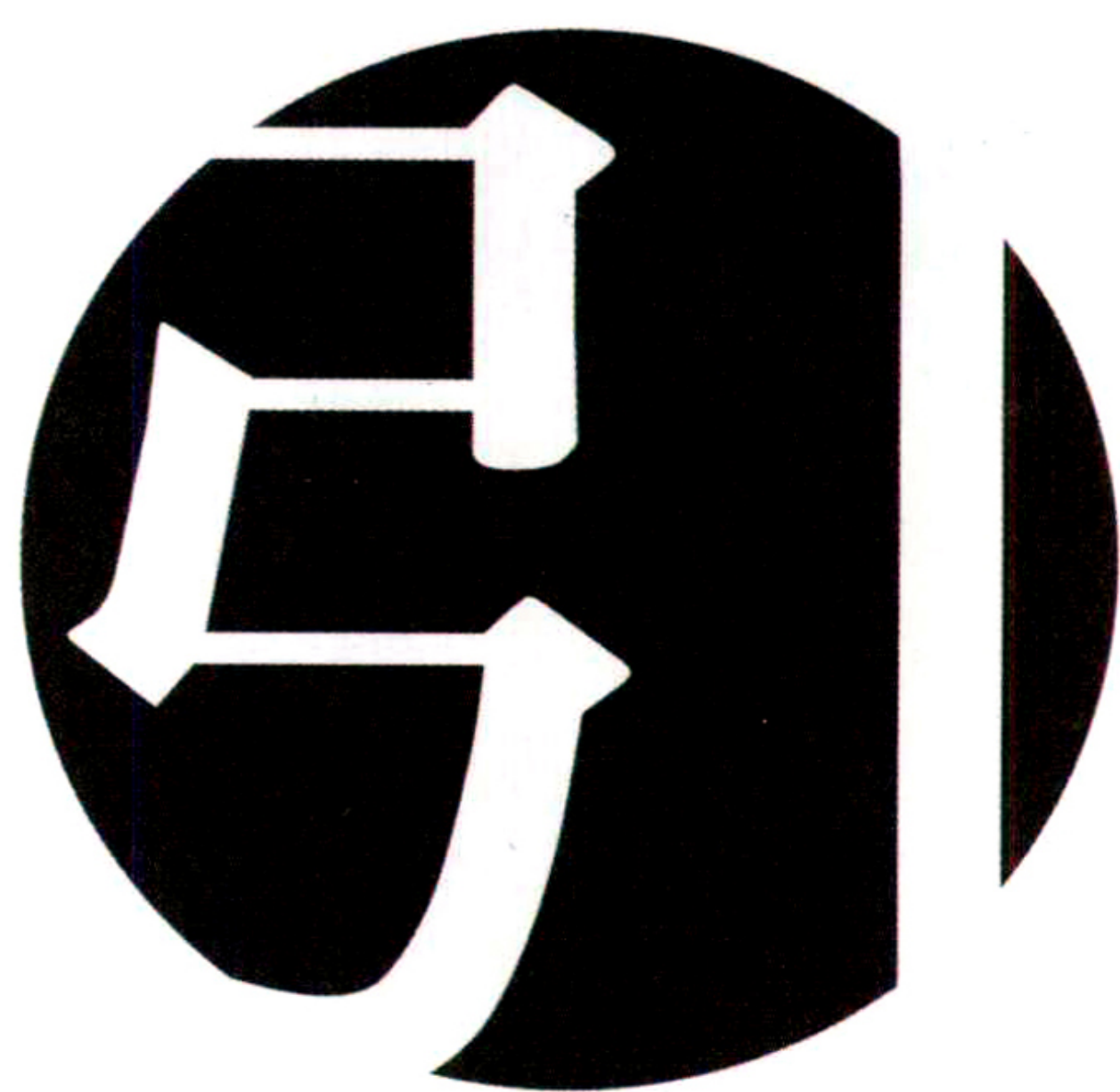
意大利主要产区.....096

西班牙主要产区.....097

中国主要产区.....098

 附 葡萄酒行业常用词语中外对照表

.....099



【Introduction】

引 言





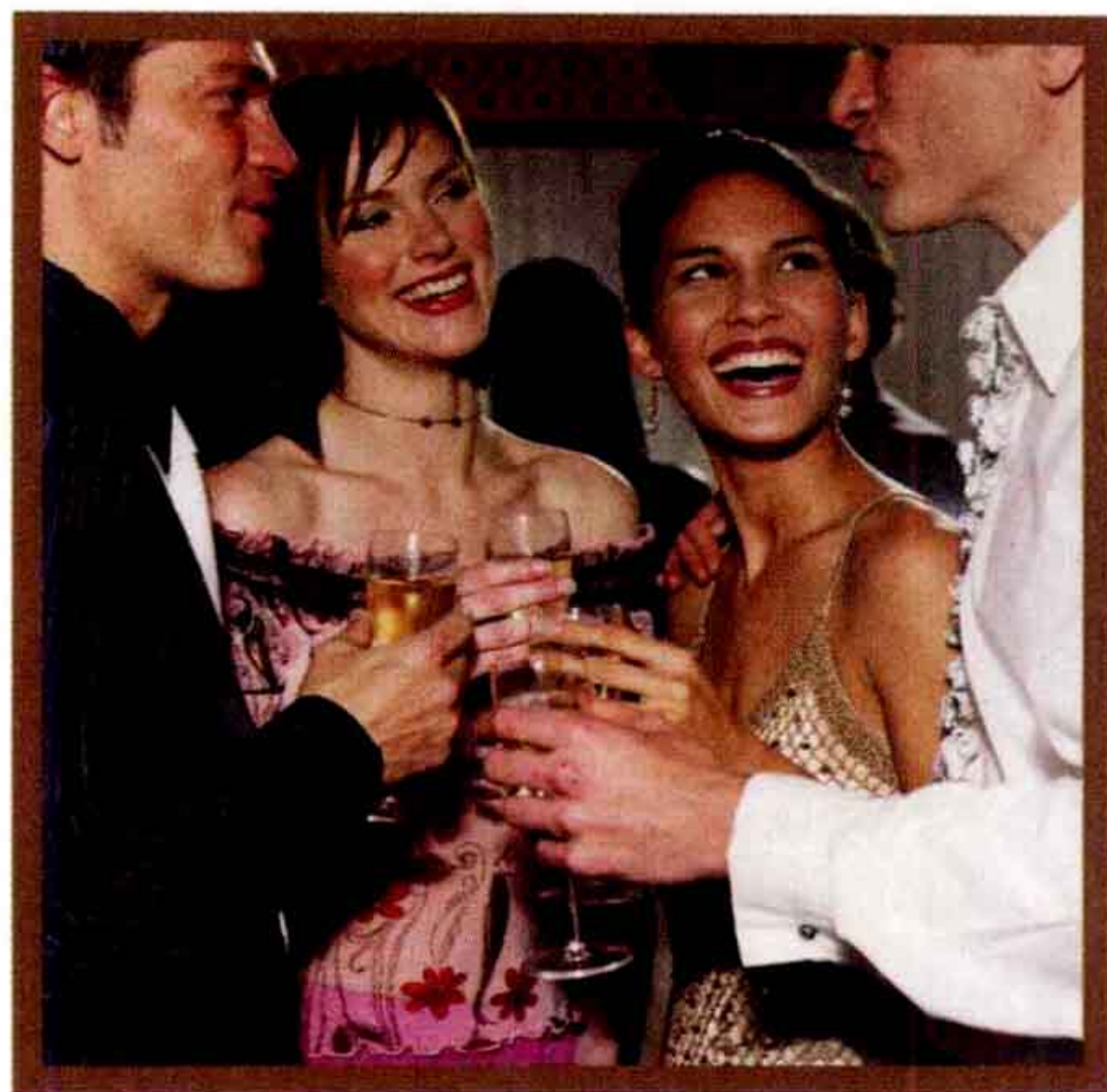
葡萄酒代表商务礼仪

作者 周洪江

星期一要出席一个开业酒会，星期二要参加一个庆贺宴会，星期五要为美国专家举行一个欢迎晚宴……看看你一周的工作备忘录，是不是需要端酒杯的时候越来越多了？

随着全球化潮流，我们的许多商务合作与国际交流活动其实就是在喝葡萄酒的过程中进行的，葡萄酒因此而被人们称为继英语之后的“第二种国际交流语言”，正如法国品酒师评选委员会主席菲利普·富尔-布拉克所说：“因为它传达友好，创造愉悦，它帮助人们交流与分享，至少在法国是这样。葡萄酒带给我们的愉快，不仅在酒杯里，也在人们端起酒杯之后的对话里。”





Wine represents business etiquette.

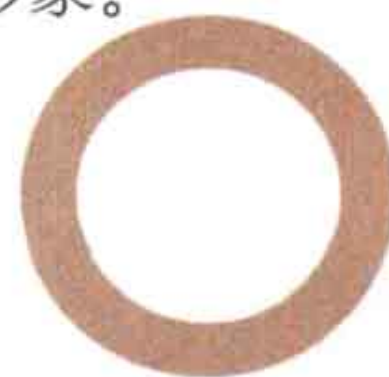
然而，美国《时代》周刊曾经报道说：

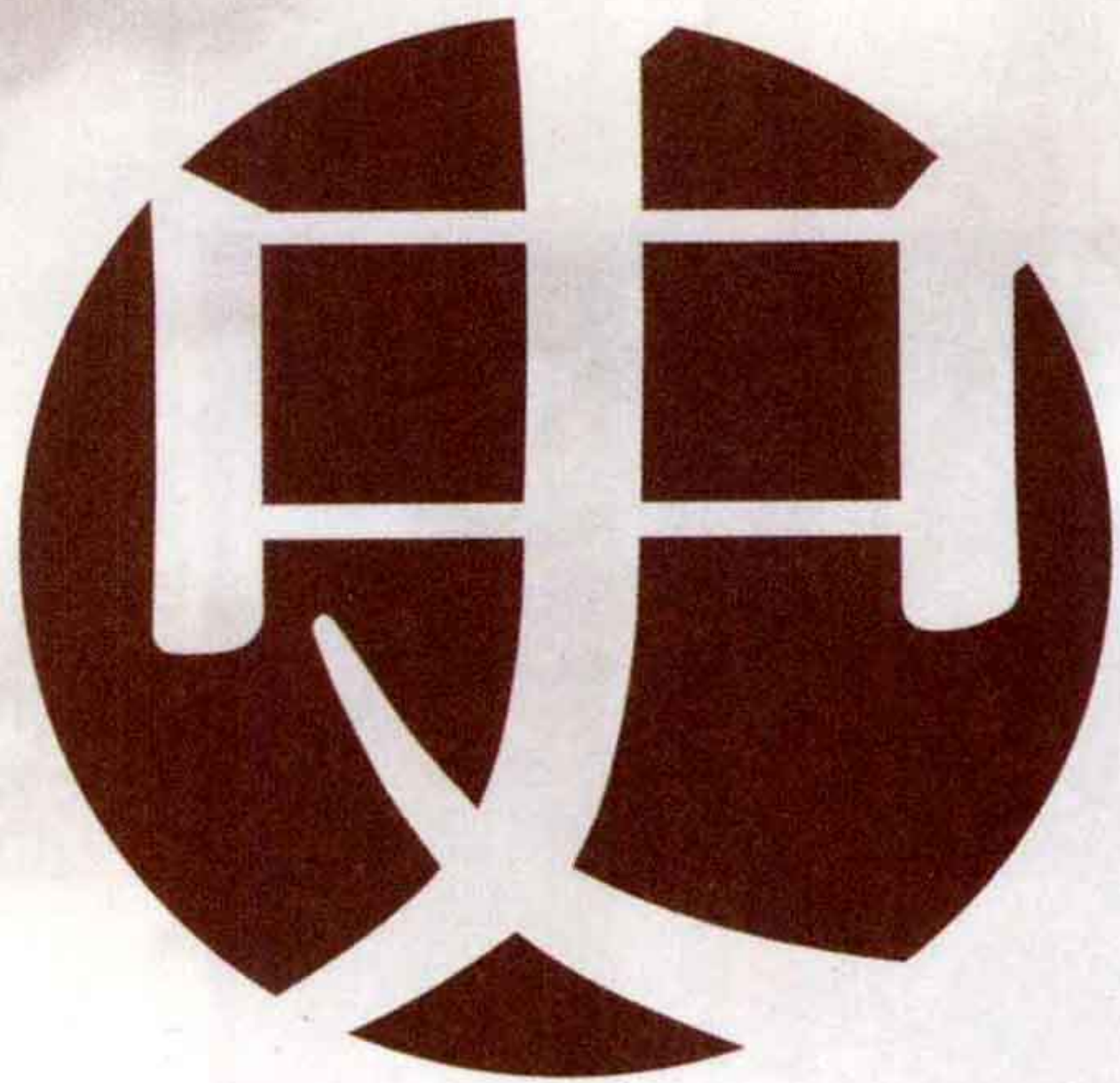
“在上海某家大酒店中，一位顾客点了一瓶昂贵的Chateau Margaux，却将其与雪碧混合饮用。”——Chateau Margaux是波尔多五大酒庄之一，给Chateau Margaux葡萄酒兑雪碧，堪称新式“焚琴煮鹤”。

今天，大部分人已经知道不该往葡萄酒里兑雪碧了，但是，仍有相当一部分朋友在葡萄酒礼仪方面值得推敲。比如，现在许多产品（特别是珠宝、轿车、别墅等）的电视广告流行以葡萄酒来烘托气氛、提升档次，但是，那位高贵的形象代言人却用握白兰地杯的姿势，端着一杯红葡萄酒，而且她的酒也倒得太多了，

已经超过了杯体的1/3。

喝葡萄酒是一种享受，也是一种商务礼仪，倒多少酒、怎么持杯、怎么摇杯、怎么观察、怎么品尝，有着一系列严谨的规矩、复杂的讲究，可不像喝二锅头那样简单地“感情深，一口闷”。喝葡萄酒的乐趣正是体现在这些“繁文缛节”之中，一个人的修养、趣味、风度以及沟通能力，往往会不自觉地在这个过程中暴露无遗。在“细节决定成败”的时代，如果你不能正确地喝葡萄酒，恐怕不但你自己没面子，而且还可能会影响到你所代表的公司形象。





【History】 葡萄酒的历史

新世界 与旧世界

具有千年以上葡萄酒酿造历史的欧洲葡萄酒生产国，被葡萄酒行业称为“旧世界”，如法国、意大利、德国、西班牙等；在欧洲以外的酿酒历史在二百年以下的葡萄酒生产国，被称为“新世界”，如澳大利亚、美国、新西兰、智利等，而中国在业界被称为“新新世界”。



The origin of wine

距今6000多年

葡萄酒的起源

考古资料表明，葡萄酒的历史距今已有6000多年，大多认为起源于古波斯。据说有一位古波斯国王，把吃不完的葡萄藏在密封的瓶中，写上“毒药”以防他人偷吃。有位被打入冷宫的妃子，凑巧看到这“毒药”的瓶子，便有轻生之念，喝了几口后发觉不但不痛苦，反而有种陶醉之感。于是，她将这件事呈报国王，国王大为惊奇，一试果不其然。自此以后，国王颁布命令，专门收藏成熟的葡萄在容器内进行发酵，以便得到葡萄酒。



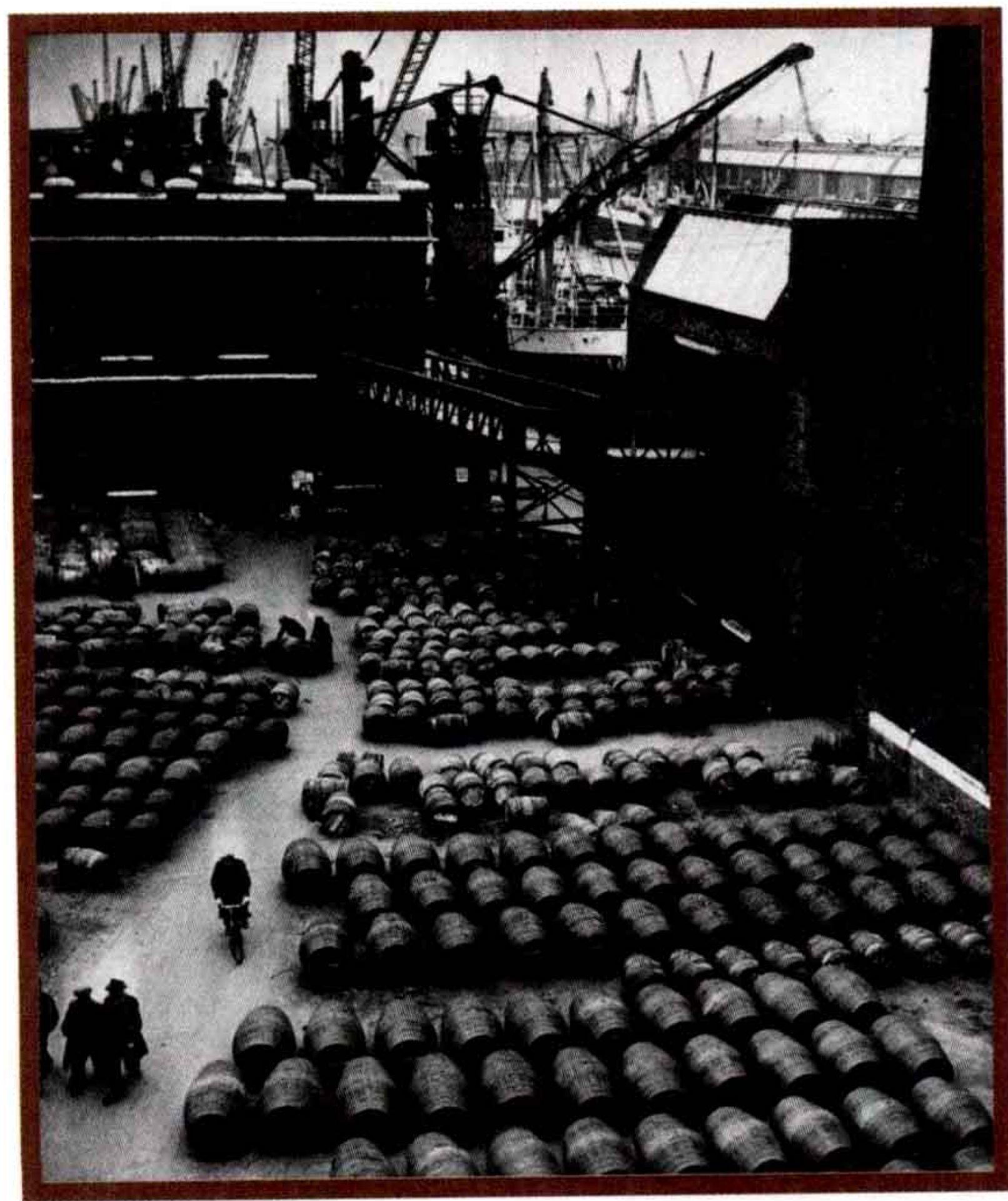
French

公元前6世纪

wine history

法国葡萄酒的历史

法国葡萄酒的起源，可以追溯到公元前6世纪，当时葡萄酒是人们佐餐的奢侈品。直到1789年，法国大革命爆发，葡萄种植不再受到限制，法国的葡萄酒业进入全面发展的阶段，最终成为世界葡萄酒极品的神圣殿堂。当然，法国的气候和地理环境，也适宜葡萄的生长。



Italian 我的肉 我的血

意大利葡萄酒的历史 *wine history*

在公元前2000年左右，意大利已经开始种植葡萄和酿造葡萄酒了。由于自然条件得天独厚，意大利如今成为全世界最大的葡萄酒产国，生产了占全球近1/5的葡萄酒。

欧洲人信奉基督教，基督教徒把面包和葡萄酒称作“我的肉，我的血”，视葡萄酒为生命中不可缺少的饮料，所以17个世纪后直到今天，意大利一直是世界上最重要的葡萄酒产区，也是当今世界人均消费葡萄酒最多的地方。



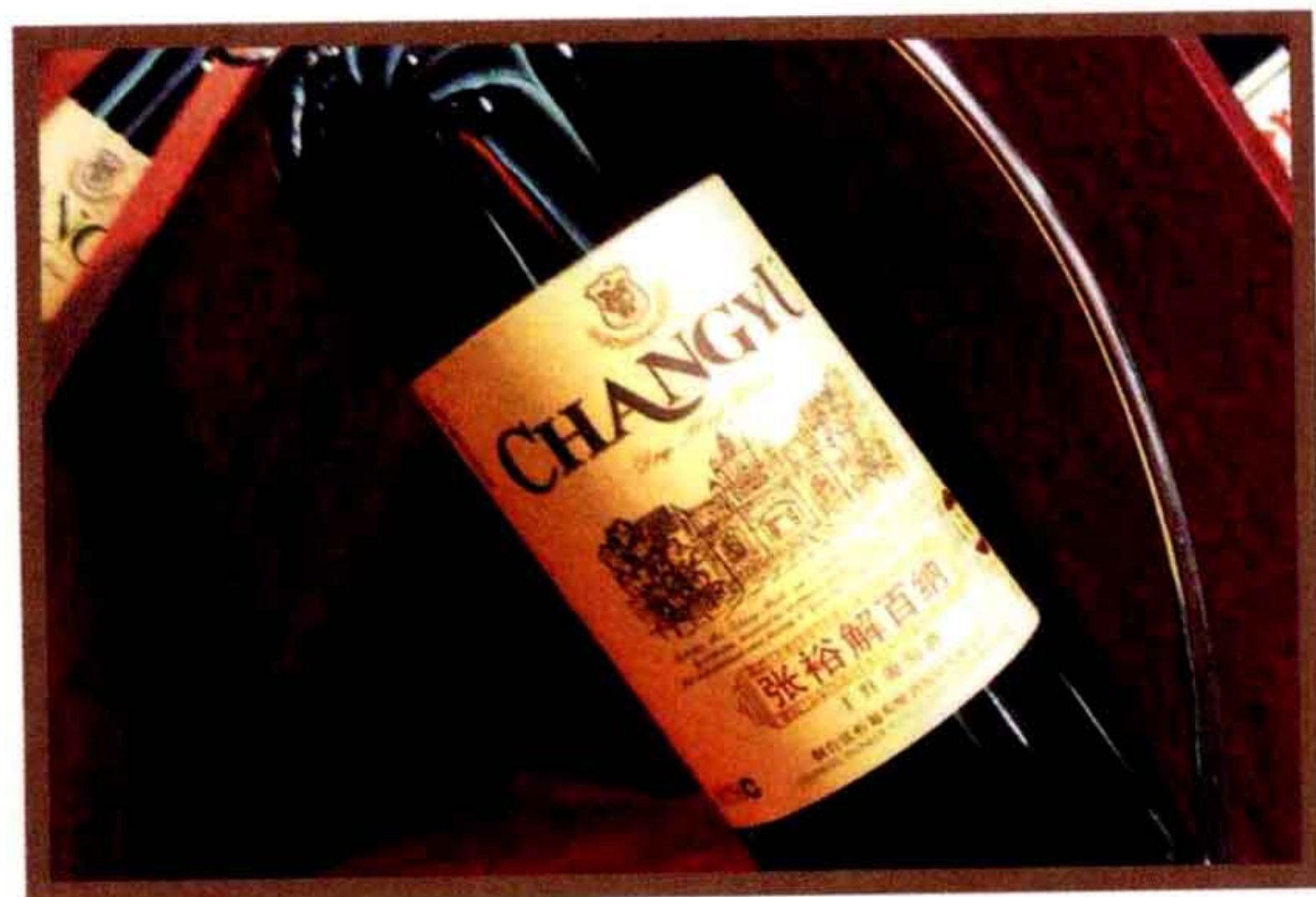
Chinese 张裕

中国葡萄酒的历史 *wine history*

“葡萄美酒夜光杯，
欲饮琵琶马上催”

司马迁《史记》中记载有葡萄酒，这一史料充分说明我国在西汉时期，已经开始种植葡萄和酿制葡萄酒了。唐朝是我国葡萄酒酿造史上的辉煌时期，有脍炙人口的著名诗句：“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催”。明朝李时珍在《本草纲目》中，多处提到葡萄酒的酿造方法及药用价值。

我国的葡萄酒虽然已有2000多年历史，但葡萄酒业未能真正发展，直到清光绪十八年（1892年）华侨张弼士在烟台栽培葡萄并建立了张裕葡萄酿酒公司，才正式开启中国葡萄酒的工业化酿造史。



健

【Health】

葡萄酒与健康





1989年，世界卫生组织（WHO）调查证实，法国人的冠心病发病率和死亡率比其他西方国家低很多，其冠心病的死亡率仅为英国的1/2、美国的1/4，这个现象被称为“法兰西奇迹”，其原因就在于法国人经常饮用葡萄酒。美国哈佛大学医学院与美国国家卫生研究院组成的研究小组报告称：葡萄酒中所含的酚类物质——白藜芦醇，具有降低胆固醇和甘油三酯的作用，能够抗氧化，防衰老，预防冠心病，防癌抗癌，降低心脏病、糖尿病的发病率，延年益寿。



营养价值

Nutritional value

实验证明，葡萄酒中含有200多种营养成分，其中糖、有机酸、氨基酸、维生素、多酚、无机盐等都是人体所必需的。葡萄酒是含酒精饮料中唯一的碱性饮料，可平衡饮食结构，被世界卫生组织认定为最健康、最卫生的十大食品之一。



抗衰老

研究人员发现，葡萄酒中的多酚类物质含有超强抗氧化剂，可清除身体中产生的自由基，有助于防止退化性疾病的发生，如老化、白内障、免疫障碍和某些癌症。

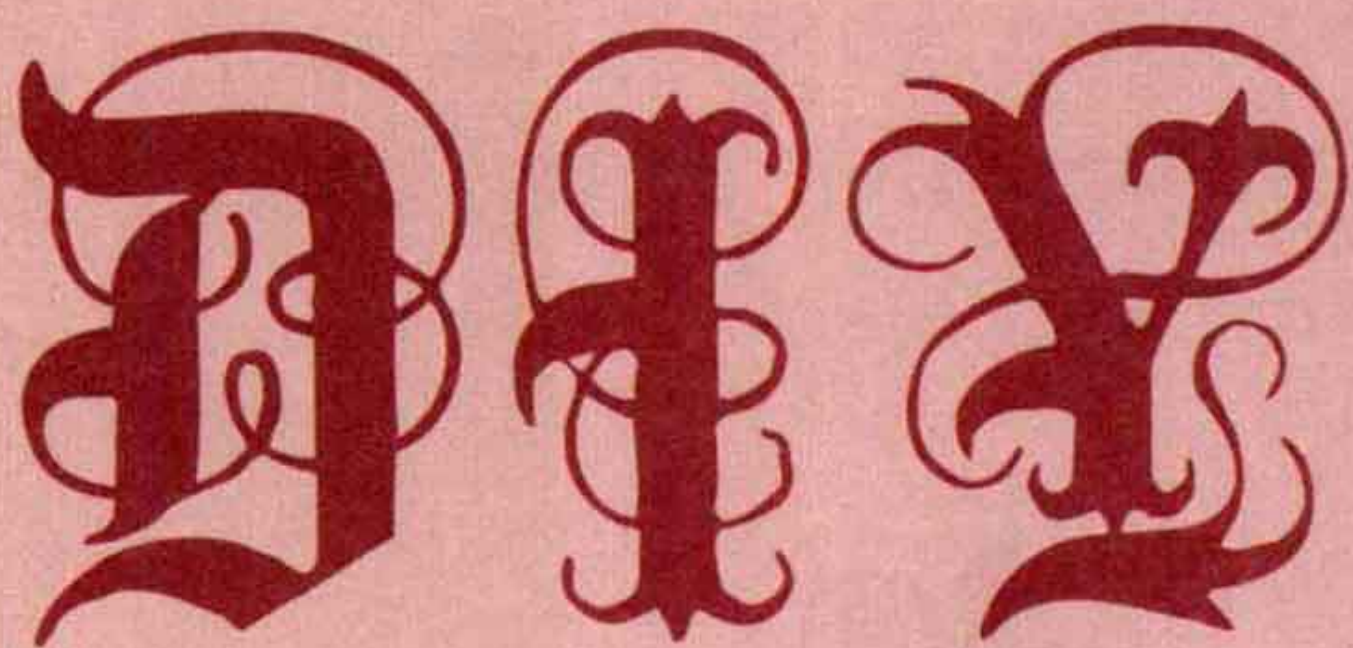
Anti-aging

美容

法国波尔多大学的研究人员1993年进行的一项研究发现：葡萄多酚的抗氧化能力是维生素C的20倍、维生素E的50倍，能够促进肌肤的新陈代谢，防止皱纹形成、皮肤松弛、脂肪积累等，让肌肤更富有弹性。

Beauty





红酒面膜DIY配方

将红酒20毫升与蜂蜜10毫升混合均匀后浸入发泡式纸膜，即可用来敷脸。

同时每天再喝一杯红葡萄酒，外敷加内服，可使肌肤持久的白皙、润泽、富有弹性。

预防心血管病

葡萄酒中的白藜芦醇可以降低胆固醇，预防动脉硬化和心血管病。有资料显示，每天适量饮用葡萄酒者的心脏病死亡率是不饮酒者的30%，患痴呆症的概率为不饮酒者的25%，可降低25%~45%的心肌梗死发病率。

Prevention of cardiovascular disease

30
25
25~45
0
%



葡萄酒中含有丰富的B族维生素，所以葡萄酒能促进新陈代谢，消除因运动不足或过食而积累的赘肉，有助于减肥。

瘦身

Lose weight

