



[韩] 崔燾 著
李海英 吴少惠 译

YU PUTAOJIU DE XIANGYU

与葡萄酒的相遇

酒知识信息
新旧世界两大阵营
葡萄酒与餐饮
涵盖内容广
度深

响，葡萄酒文化已经深深植根于人们的生活之中。人们不仅将葡萄酒作为社交场合的饮品，更将其视为一种高雅的生活方式。近几十年随着国内葡萄酒业的快速发展以及国外葡萄酒的大量涌入，我国葡萄酒市场正逐步走向一个更为广阔的空间。

该书从葡萄酒的起源、酿造方法、分类以及不同类别葡萄酒的特征等角度出发，详细介绍了葡萄酒的品鉴方法、储存方法、配餐建议等，为读者提供了全面的葡萄酒知识信息。

山东人民出版社

与葡萄酒的相遇



[韩] 崔燾 著
李海英 吴少惠 译

山东人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

与葡萄酒的相遇 / (韩)崔燾著;李海英,吴少惠译. —
济南:山东人民出版社,2009.7
ISBN 978-7-209-04963-4

I.与… II.①崔… ②李… III.葡萄酒-基本知识
IV.TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 113457 号

山东省版权局著作权合同登记号 图字:15-2009-076

责任编辑:王 晶 麻素光

封面设计:武 斌

与葡萄酒的相遇

(韩)崔 燾 著 李海英 吴少惠 译

山东出版集团

山东人民出版社出版发行

社 址:济南市经九路胜利大街 39 号 邮 编:250001

网 址:<http://www.sd-book.com.cn>

发行部:(0531)82098027 82098028

新华书店经销

山东人民印刷厂泰安厂印装

规 格 16 开(170mm×230mm)

印 张 13.25

字 数 160 千字

版 次 2009 年 8 月第 1 版

印 次 2009 年 8 月第 1 次

印 数 1-7000

I S B N 978-7-209-04963-4

定 价 36.00 元

如有质量问题,请与印刷厂调换。(0538)6119313

前言

众所周知,韩国人深受中国儒家文化的影响,礼尚往来,待人亲切热情,亲朋好友相聚更是无酒不欢。随着西方文化对韩国的影响,葡萄酒作为一种新兴的酒饮文化已经渐渐渗入到社会各个角落中,所以近年来葡萄酒在韩国市场上得到了飞速发展,与之相关的葡萄酒教育培训也是渐渐形成体系。

本人自上世纪70年代开始接触法国葡萄酒,之后更是倾注了毕生的精力在韩国推广葡萄酒文化。为了让更多的人对葡萄酒有一个完整系统的了解,本人于2005年出版了《与葡萄酒的相遇》一书,该书汇集了本人在1997年著作的《葡萄酒的一切》的一些精华内容,同时又根据2000年9月份开始的韩国“波尔多葡萄酒学院”第1期培训教材整理制作而成。可以说此书是紧跟韩国葡萄酒的发展历程及市场跳动的脉搏,出版后也得到了消费者非常好的评价。

随着中韩两国建交,两国在各领域的交流日益频繁,我本人也应邀多次访问中国,对中国有很深的感情。近年来,我也切身感受到中国葡萄酒市场的快速发展与变化。在这种背景下,中韩共同努力在山东济南成立首家葡萄酒培训中心。本书作为培训教材之一,将翻译成中文在中国出版发行。

该书从葡萄酒最基础的酿造方法、范畴、分类以及不同类别葡萄酒的基本特征等内容出发,涉及了葡萄酒饮用品尝方法,葡萄酒酒杯、酒瓶、新旧世界两大阵营葡萄酒的区别以及葡萄酒与餐饮等的西餐服务常识等信息。涵盖内容广泛,是本实用性及操作性很强的书,非常适合初学者、葡萄酒爱好者、葡萄酒经营者以及饭店服务行业人士等使用。特别是本书对葡萄酒相关术语都进行了中、外文的对照,更加方便读者对葡萄酒的理解与认识。

最后,此书能与喜欢、关心及学习葡萄酒的中国读者见面我本人感到莫大的荣幸,在此真诚希望这本书能得到广大消费者的喜爱,也由衷地希望此书能对您的学习和工作带来一些帮助,同时为您的生活增添色彩。

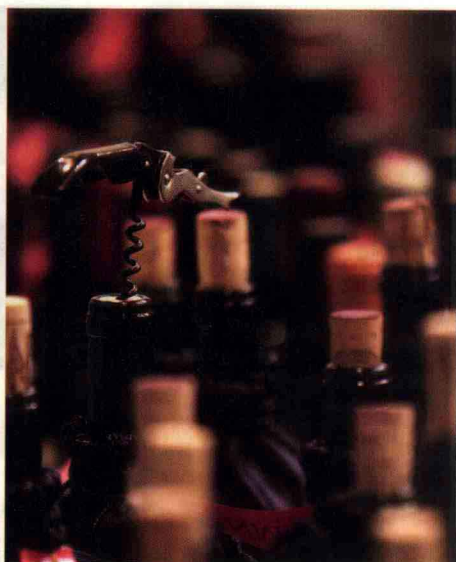
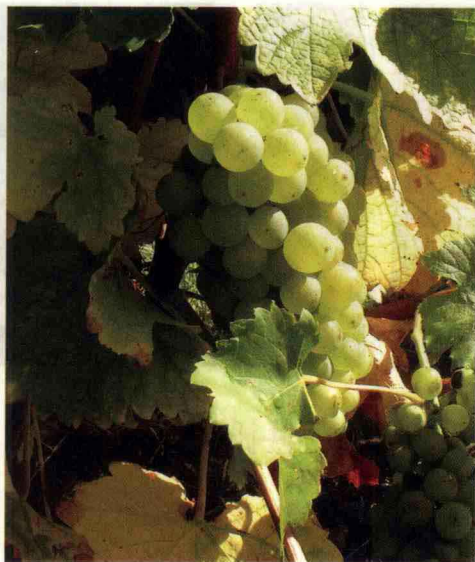
崔燾

2009年2月

目录

1		前言
1	Lesson 1.	葡萄酒的理解
2	Lesson 2.	葡萄酒的酿造
16	Lesson 3.	葡萄酒的历史
26	Lesson 4.	葡萄酒的范畴
34	Lesson 5.	葡萄酒的类型
36	Lesson 6.	葡萄酒的构成成分
38	Lesson 7.	葡萄酒的一般特质
40	Lesson 8.	葡萄酒味道以及决定它的要素
42	Lesson 9.	葡萄的种类及特质
80	Lesson 10.	葡萄酒酒标的世界
92	Lesson 11.	葡萄酒的品阶与等级制度
100	Lesson 12.	葡萄酒的储存
110	Lesson 13.	葡萄酒与橡木桶
114	Lesson 14.	葡萄酒酒杯
120	Lesson 15.	葡萄酒酒瓶
124	Lesson 16.	葡萄酒与软木塞
126	Lesson 17.	葡萄酒的冰镇
128	Lesson 18.	夏季如何饮用红葡萄酒
130	Lesson 19.	葡萄酒的年份
132	Lesson 20.	法国葡萄酒酒商
134	Lesson 21.	店酒
136	Lesson 22.	葡萄酒的饮用方法及品酒
138	Lesson 23.	葡萄酒的倒酒服务
144	Lesson 24.	葡萄酒与食物的搭配
154	Lesson 25.	葡萄酒的选择
158	Lesson 26.	葡萄酒的摇篮——酒店
170	Lesson 27.	葡萄酒的品评
184	Lesson 28.	葡萄酒与健康
190	Lesson 29.	葡萄酒的旧世界与新世界
204		参考文献
205		后记

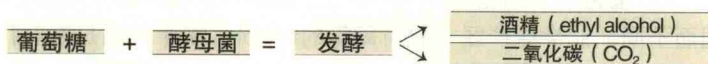
Lesson 1. 葡萄酒的理解



您了解葡萄酒吗？

葡萄酒是指用新鲜的葡萄^① 汁发酵而酿成的果实酒。

发酵(fermentation)是指利用葡萄皮上自生的酵母菌(yeast)将葡萄内的糖分(grape sugar)分解成酒精和二氧化碳的化学反应过程，发酵一般在21~28℃下进行。



酿造葡萄酒使用的酵母分为葡萄皮里自生的酵母和在酿造场里培养的酵母两种。雨水太多或是天气不佳导致没有足够的酵母使之发酵时，酿酒厂就会添加使用自己培养的酵母。

^① 在酿造甜葡萄酒 (sweet wine) 时有时也用晒干的、冻的或受菌葡萄来酿造。

Lesson 2. 葡萄酒的酿造



红葡萄酒与白葡萄酒酿造方法比较

葡萄酒的酿造是在酿酒厂里进行的，红葡萄酒与白葡萄酒的酿造过程基本相同，只是在葡萄的处理过程上稍有差异。红葡萄酒是通过把葡萄皮(skin)、果汁(juice)、葡萄籽(pip)等一起破碎(crushing)后，用获得的葡萄浆(must)发酵而成；白葡萄酒则是在葡萄破碎前，通过压榨(pressing)去皮，只用剩余果汁进行发酵而成。

红葡萄酒 (red wine) 的酿造过程

(1) 葡萄的采摘(grape harvest)。葡萄的采摘期因产地的不同而不同。北半球产区一般为每年的9月份，南半球则是在2月份进行采摘。采摘的方法可以用手工，也可以用机械完成，但如下的几种情况必须手工采摘：

- 酿造需要葡萄梗时
- 选择二氧化碳浸渍酿造方法时(薄若莱新酒等)
- 发现葡萄有传染病征兆时



■ 为了酿造优质葡萄酒时

(2) 去梗(destemming)。即把葡萄果粒与葡萄梗分离后去除葡萄梗的过程。

(3) 破碎(treading or crushing)。酿造红葡萄酒可通过以下两种方法破碎葡萄粒获得葡萄浆：

■ 直接进入桶内进行葡萄破碎。不过这种情况已很少见，只在葡萄牙等很少一部分地区还在沿用

■ 用破碎机对葡萄进行破碎

(4) 发酵。指利用酵母进行化学反应得到酒精的过程，这个过程分为两个阶段：

■ 酒精发酵：在一定的温度下 ($21 \sim 28^{\circ}\text{C}$) 使葡萄糖转化为酒精的过程 (一般 $4 \sim 20$ 天)，也被称为一次发酵

■ 乳酸发酵：为了减少酸涩的味道而使葡萄酒变得更加柔和的发酵过程，也被称为二次发酵，也就是把略显苦涩的苹果酸(malic acid)变成柔和的乳酸(lactic acid)的过程。红葡萄酒大部分要经过以上两个过程中的一个过程，乳酸发酵也可选择大气中的有益菌代替酵母

(5) 调配(blending)。把两个以上不同品种的葡萄混合在

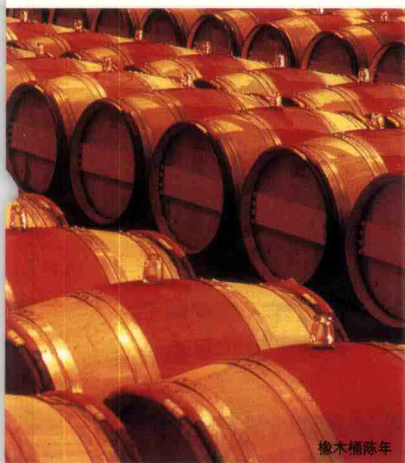
一起而得到新口味葡萄酒的过程，调配可在发酵前或发酵后进行。

※ 什么时候进行葡萄酒的调配，请参照 P19

(6) 陈年 (maturation, aging)。就是把发酵后的葡萄酒放在酿酒厂的橡木桶或是不锈钢桶内进行一定时间陈酿的过程。葡萄酒在橡木桶或其他容器内进行一定时间的陈年后，会使葡萄酒味道更加柔和、质地更加醇美，陈年过程也可在装瓶后进行。

(7) 澄清、过滤 (clarification, filtration)。是指去除在酿造过程中因破碎的葡萄皮或是榨汁过程中产生的悬浮物而获得纯净葡萄酒的过程。这时经常使用如下几种特质进行澄清：

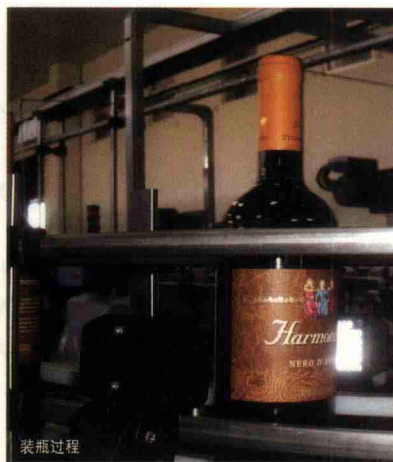
- 鸡蛋清
- 斑脱土 (火山灰分解成的一种粘土)



橡木桶陈年

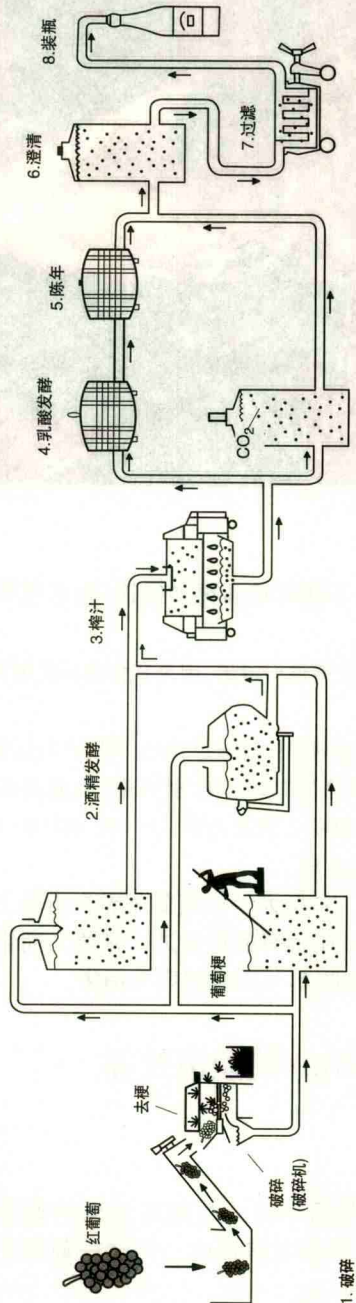


葡萄汁

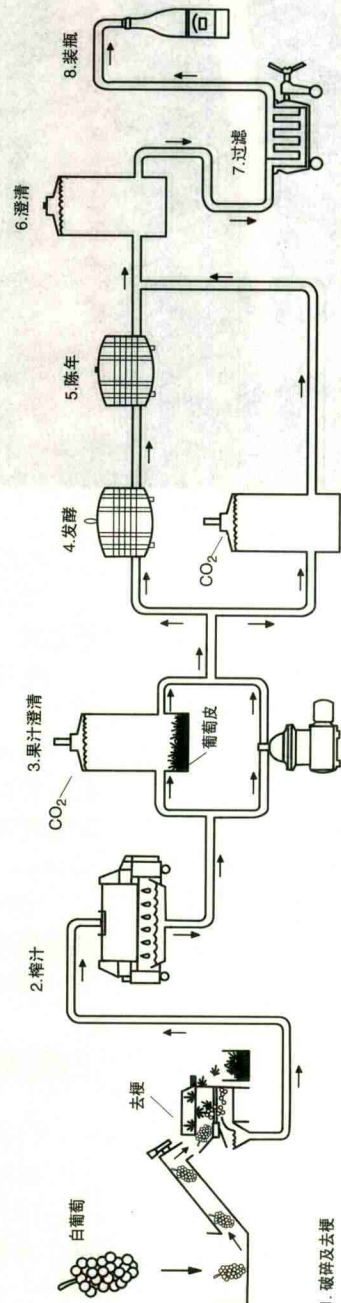


装瓶过程

红葡萄酒的酿造过程



白葡萄酒的酿造过程





■ 胶质等

经过澄清过程后,为了使葡萄酒更加纯正,通常还需要再进行过滤

※ 红葡萄酒不得使用蛋清进行澄清,因为它会破坏红葡萄酒的单宁

※ 并不是所有葡萄酒都需要澄清与过滤的,有时在经过陈酿阶段后为了保留葡萄酒原有的质感与口味,有时也不进行过滤而直接装瓶。无澄清与过滤的葡萄酒,在酒标上通常会有“vin n^o collé nifiltré (unfined, unfiltered)”的标识字样

(8) 装瓶 (bottling)。是指为了让葡萄酒能在市场上进行流通而做成成品的过程。装瓶后有的直接进行销售,而像西班牙等一些地区则是让葡萄酒陈年一段时间后再销售。

白葡萄酒 (white wine) 的酿造过程

(1) 葡萄的采摘。

(2) 去梗。

(3) 榨汁。与红葡萄酒不同,白葡萄酒需把葡萄进行压榨,只把得到的果汁转移到发酵桶内,同时把葡萄皮分离出

去。

榨汁通常有三种方法：

- 垂直压榨 (vertical pressing) : 由上而下的挤压方法
- 水平压榨 (horizontal pressing) : 左右压榨的方法
- 气体压榨 (pneumatic pressing) : 利用气动设备进行压榨

的方法

(4) 发酵。发酵需要一定的温度，最适宜的温度是16~18℃左右，比红葡萄酒稍低一点。

(5) 调配。

(6) 陈年。白葡萄酒的陈年时间一般比红葡萄酒短。

(7) 澄清、过滤。可利用鸡蛋清等。

(8) 装瓶。

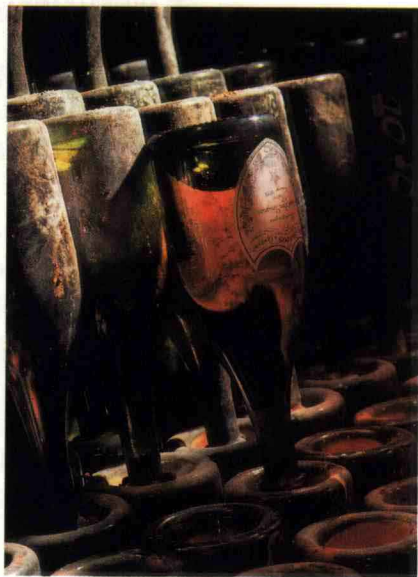
玫瑰红葡萄酒的酿造过程

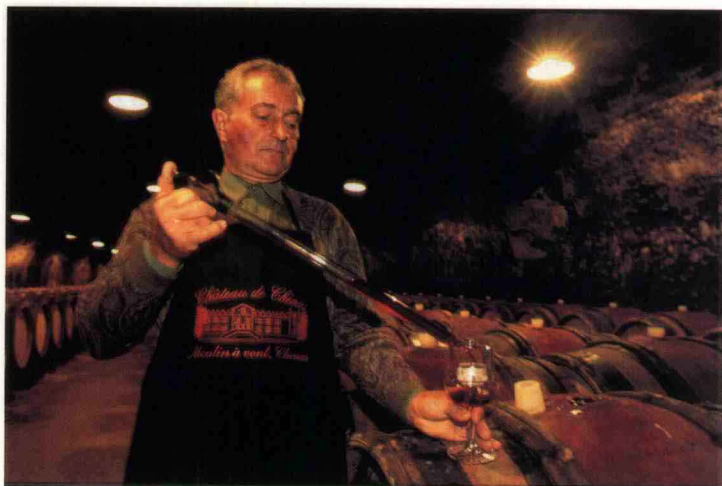
玫瑰红葡萄酒(rosé wine)(也称桃红葡萄酒)，颜色呈粉红色，一般作为佐餐酒饮用，通常它有三种酿造方法。

(1) 通过红、白葡萄酒的调配上色。将红葡萄酒与白葡萄酒按一定比例进行调配即可酿成，注意的是白葡萄酒的比例一般要比红葡萄酒的比例高。

(2) 用紫黑色葡萄皮着色。在葡萄酒进入发酵前，把白葡萄酒放在已破碎的红葡萄酒的葡萄浆里进行一定时间(通常36个小时)的浸渍而自然上色的方法。

(3) 通过葡萄压榨上色。通过对紫黑色的葡萄进行轻轻的压榨，从而获取颜色的方法。





气泡酒的酿造过程

按照葡萄酒表面的状态可以将葡萄酒分为静止葡萄酒(still wine)与气泡葡萄酒(sparkling wine), 也就是说可分为有气泡的酒与没气泡酒两种。

气泡酒有如下种类:

- 香槟酒(champagne, 法国)
- 气酒(cr é mant, 法国)
- 起泡葡萄酒(mousseux, 法国)
- 弗兰恰可塔酒(franciorta, 意大利)
- 司普曼特酒(spumante, 意大利)
- 卡瓦酒(Cava, 西班牙)
- 塞克多酒(sekt, 德国)

以上这些酒的酿造过程稍有差异, 但一般要经过如下过程:

(1) 葡萄原酒的选择。酿造气泡酒需选用白葡萄酒。

(2) 二次发酵。原酒入瓶后要进行一次二次发酵, 这时需放入一点酵母和糖, 然后在 $10\sim 12^{\circ}\text{C}$ 的地下酒窖里发酵。

(3) 转瓶(remuage)。在瓶内进行二次发酵后, 酵母的残渣会留在瓶内, 这时需把瓶倒立去除这些残渣, 经过几次旋转至完全倒立, 渣就会聚集在瓶口, 这个过程叫转瓶, 通常使用手工或是机器操作。

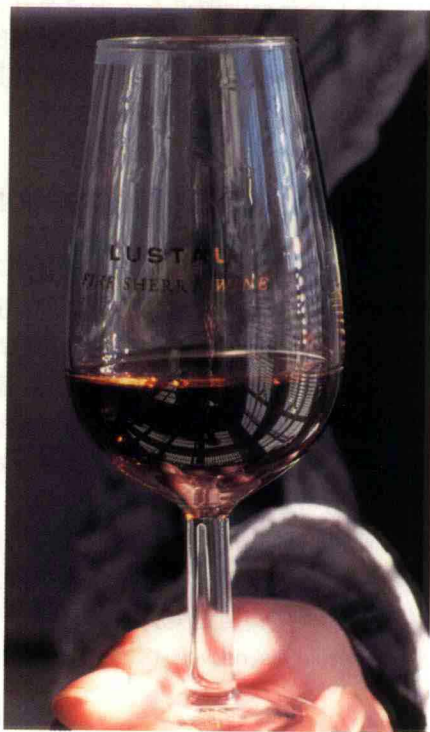
(4) 除渣(dégorgement)。把瓶倒立后浸入零下 $25\sim 30^{\circ}\text{C}$ 的盐水中, 使之在瞬间内结冰, 此时瓶内气体(发酵时形成)就会迅速将残渣喷出, 这个过程称为除渣。

(5) 加味液(dosage)。把瓶口的残渣去除后, 在瓶口处会出现一些空间, 这时一般要依据不同甜度的汽泡酒加入不同分量的酒与糖的溶液, 这个过程就叫加味液。放入糖分的比例根据汽泡酒的特性(brut, doux等)而定。

(6) 装瓶。以上过程结束后, 用铁丝把瓶盖固定以便控制瓶内的压力, 最后完成装瓶。



马尔萨拉酒 马德拉酒 波特酒 雪莉酒



加强型葡萄酒 (fortified wine) 的酿造

在众多的葡萄酒种类里有一种叫加强型葡萄酒(也叫强化葡萄酒),它是一种通过加入酒精或白兰地原液(eau de vie)使葡萄酒酒精度数增高的葡萄酒。酒精含量一般在18%~20%vol。

在法国这种酒被称为vin viné, 其中最有代表性的有法国南部的天然甜葡萄酒(Vins Doux Naturels, 简称VDN),还有西班牙的雪莉酒(sherry),葡萄牙的波特酒(port wine)与马德拉酒(madeira)等。

以上这些酒的酿造方法稍有差异。有的是在发酵中加入酒精等添加物终止酒精发酵,保留其中的天然葡萄糖分,典型的代表是天然甜葡萄酒;还有一种方法是在发酵结束后放入添加物,典型的代表是雪莉酒。

二氧化碳浸渍法 (Macreation Carbon-ique)

葡萄酒酿造方法里还有一种是CO₂浸渍发酵,它与传统的把葡萄粉碎后带皮发酵的工艺不同,是把整串完好的葡萄放入密封容器中,利用压力作用进行自然发酵的酿造方法。

一般情况下,位于容器底部的葡萄会因挤压而流出葡萄汁,而顶部因受热产生大量二氧化碳促使葡萄迅速发酵。这种酿造方法通常被使用在加里仁(Carignan),格连纳什(Grenache),佳美(Gamay)等葡萄品种的酿造上。

通过这种酿造方法酿造的葡萄酒色泽鲜艳、味道鲜美、口感柔和、易于饮用。这种方法也被广泛应用在葡萄酒的酿造上并受到了很多葡萄酒爱好者的喜爱,其中典型的代表是薄若莱新酒(beaujolais nouveau)。

何时进行葡萄酒的调配

酒香的提炼

我们知道酿造葡萄酒使用的是新鲜的葡萄，用不同葡萄品种所酿出的葡萄酒味道与特性也不一样。赤霞珠单宁丰富、涩味与收敛性强；美露果香丰富、质地柔和；品丽珠则具有芳香清淡、优美的特点。把这些具有不同特性的葡萄放在一起进行勾兑就可以调制出不同口味的葡萄酒，这个过程叫做调配。像赤霞珠中就经常加入适量的美露以减少涩味，增加其柔和的口感。

当然，酿造葡萄酒时是使用单一品种还是用多个品种，取决于酿酒厂的类型、该地区的习惯、规定及市场的需求等。

调配的故乡

说到葡萄酒调配，大家肯定会想到法国的波尔多地区，当然意大利的葡萄酒调配历史也十分悠久。例如托斯卡纳地区的基安蒂经典（chianti classico）就是用80%桑娇维塞（Sangiovese）与卡纳亚罗（canaiolo）等本地品种一起调配酿造。

但调配还是以波尔多和罗纳河地区最有名。有世界葡萄酒之都之称的波尔多地区则明文要求在酿造时必须进行调配，它规定葡萄的品种最少两种以上，最多不超过五种。赤霞珠、美露、品丽珠、马贝克（malbec）、小味儿多（petit verdot）都是调配中经常使用的品种，这种调配方式被称作波尔多式调配。

有趣的是，即使在同一个波尔多大产区内，每个小产区调配比例及使用品种也是不同的，例如梅多克地区是以赤霞珠为主，美露为辅助品种；而圣埃美隆地区则以美露为主，赤霞珠

为辅进行调配。同时，与五种葡萄混合调配相比，三种（赤霞珠、美露、品丽珠）的混合调配更为常见。

新世界葡萄酒的调配

新世界葡萄酒产地因为基本没有与葡萄酒酿造相关的习俗与法规，所以该地区的酿酒厂在葡萄酒调配方面比较自由，甚至富有创意。这就意味着可以采取多种尝试进行葡萄品种的调配。如智利、澳大利亚、南非、阿根廷等新世界的葡萄酒基本用两种以上的葡萄品种进行调配。而值得关注的是，这些新世界的酒厂很多都以波尔多地区作为参考标准，换句话说，以智利、南非、澳大利亚等为代表的新世界葡萄酒无一例外地在模仿并追随波尔多葡萄酒的调配模式。

调配时间

调配什么时候进行呢？根据酿造的方法、地区环境不同，调配的时间与方法也略有不同。

以下介绍几个调配的例子：

- 同一个葡萄园内种植不同品种的葡萄并一起收获
- 在进行酿造前不同品种的葡萄放在一起调配
- 在放入橡木桶陈年前把酿造的葡萄酒放在一起调配
- 在二次发酵（乳酸发酵）前进行调配
- 橡木桶内陈年后不同的葡萄酒之间进行调配

从这里我们可以看出，调配带给了葡萄酒千变万化的味道，在世界上我们基本上无法找到相同味道的葡萄酒，而调配正是其中一个非常重要的原因。