

JANCI'S ROBINSON'S WINE COURSE

杰西斯葡萄酒大典

[英]杰西斯·罗宾逊(Jancis Robinson) 著 郭阳 战吉成 译

JANCI'S ROBINSON'S WINE COURSE

杰西斯葡萄酒大典

[英] 杰西斯·罗宾逊 (Jancis Robinson) 著 郭阳 战吉成 译

人民东方出版传媒

People's Oriental Publishing & Media



东方出版社

The Oriental Press

图书在版编目 (CIP) 数据

杰西斯葡萄酒大典 / (英) 罗宾逊 著; 郭阳, 战吉成 译. —北京: 东方出版社, 2014.2

书名原文: Jancis Robinson's Wine Course

ISBN 978-7-5060-7219-9

I. ①杰… II. ①罗… ②郭… ③战… III. ①葡萄酒—基本知识 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第023301号

Jancis Robinson's Wine Course: copyright © Jancis Robinson

This translation of Jancis Robinson's Wine Course was first published by BBC Books, an imprint of Ebury Publishing, A Random House Group Company.

Simplified Chinese Edition Copyright: 2014 ORIENTAL PRESS

All Rights Reserved.

中文简体字版专有权属东方出版社
著作权合同登记号 图字: 01-2011-2212号

杰西斯葡萄酒大典

(JIEXISI PUTAOJIU DADIAN)

作 者: [英] 杰西斯·罗宾逊

译 者: 郭 阳 战吉成

专业审读: ASC精品酒业葡萄酒教育团队 唐丽燕 胡翊 严轶韵 马钊

责任编辑: 杜晓花

出 版: 东方出版社

发 行: 人民东方出版传媒有限公司

地 址: 北京市东城区朝阳门内大街166号

邮政编码: 100706

印 刷: 北京中科印刷有限公司

版 次: 2014年3月第1版

印 次: 2014年3月第1次印刷

印 数: 1—4 000册

开 本: 889毫米×1194毫米 1/16

印 张: 25

字 数: 780千字

书 号: ISBN 978-7-5060-7219-9

定 价: 498.00元

发行电话: (010) 65210056 65210060 65210062 65210063

版权所有, 违者必究 本书观点并不代表本社立场

如有印装质量问题, 请拨打电话: (010) 65210012

序

葡萄酒的本质是要尽量让消费者充分地享受。有的人可能不这么认为，比如他说葡萄酒品鉴是一件难度较大的事情，只有一些精英人物才有资格和能力做到。对于这种说法完全不必理会。依我的经验，所有自称为葡萄酒专家的人都无一例外地讲不出什么东西，有的只是偏见。

需要强调的是，葡萄酒不是一个冷冰冰的东西。葡萄酒可以让你容光焕发，让你尽情欢快，让你精神振奋，还可以促进社会交往。对葡萄酒了解多一点会让你更加自信和放松地去享受它。

很显然，葡萄酒不仅仅是一种口感润滑的饮料，只要有兴趣和正常的嗅觉，你就能够欣赏葡萄

酒。这本书通过下面的内容进一步解释了这一点。从你手中的酒开始，按照相反的顺序，依次弄清品尝、侍酒、选酒和买酒的奥妙（“最大限度地享受葡萄酒”，1~51页），然后讲述了“葡萄酒是如何酿成的”（53~90页）。最后在91~152页重点介绍了“酿酒葡萄品种”，在153~376页重点介绍了世界上的主要葡萄酒生产国和地区。这两个重要的内容相辅相成，可帮助你更好地去欣赏所能接触到的成千上万种葡萄酒。

表面看来，葡萄酒的世界非常复杂。酿酒葡萄品种是决定葡萄酒特色的最大因素，同时也可能是一个不利因素。餐馆的酒单和货架上成排的酒瓶上的外文名字就让人望而生畏。



让你成为葡萄酒专家的小贴士

业余的葡萄酒爱好者称呼开瓶器为Opener，称呼整箱的葡萄酒为Crate，称呼品酒为Drink，称呼所有起泡的葡萄酒为Champagne，而专业的葡萄酒人士则分别称为Corkscrew、Case、Taste、Sparkling wine（用于称呼所有带泡的葡萄酒，产于法国东北部香槟地区的除外）。同样的，业余的葡萄酒爱好者会认为瓶中出现沉淀是不好的事情；克莱尔特是指任何老的红葡萄酒；增芳德是一个白葡萄品种。但专业的葡萄酒人士知道出现沉淀可能表明生产者重视品质多于外表；克莱尔特（Claret）是英国人对于波尔多红葡萄酒的专有称呼；增芳德（Zimfandel）实际上是一个红葡萄品种，只是因为不大受欢迎，在20世纪80年代，加州的一些酿酒者聪明地用它酿成半干的非常商业化的白葡萄酒。

但帮手近在咫尺。最近几年，因为越来越多的葡萄酒生产者把所用的主要葡萄品种的名称标在了酒标上，或在正标或背标上，了解葡萄酒变得比以往容易多了。坚守传统者注意到这个趋势，坚持认为葡萄酒表现出的应该是土地而不是葡萄品种。他们认为只有那些标注地区名称不标品种名称的葡萄酒才是“真正的”葡萄酒。

这种说法纯粹是胡说。完美的葡萄酒理所应当体现葡萄园的坡度、纬度、海拔、土壤结构。（或者土壤成分）等因素，但那是葡萄酒鉴赏的第二阶段。（况且有多少葡萄酒能够清楚地表现出它的产地以至于盲品者能够迅速判断出它产于哪个村庄呢？）葡萄酒鉴赏的第一阶段，或者说决定商业流通领域中大多数葡萄酒的特性的主要因素，是所用的酿酒葡萄品种（一个或多个）。如果能够尽可能地辨别出如来自世界上不同产区的霞多丽之间的差异，所有这些霞多丽葡萄酒会不同程度地带有一些地域的信息，而这些信息可帮助我们在脑中形成一幅葡萄酒世界的图画并了解地域条件对葡萄品种的影响。通过品尝逐渐积累形成对不同产区葡萄酒的认知，比如加州的亚历山大谷或者勃艮第的墨索产区，我们就通过了这个看起来无法穿越的丛林，最终达到了葡萄酒鉴赏的第二阶段，因此现在学习葡萄酒根本不需要去记住那些成百上千的外国地名。仅仅从几个名字开始即可，那就是一些主要的酿酒葡萄品种的名字，你将来遇到的大部分的葡萄酒都是由这些品种酿成的，如酿造白葡萄酒的品种霞多丽、长相思及被严重低估的雷司令和酿造红葡萄酒的品种赤霞珠、美乐、黑比诺和西拉（或称为西拉子）。

酿酒葡萄品种这一章不但详细介绍了这7个品种，而且提供了另外100多个品种的许多信息。随

着生产者的不断尝试，并意识到消费者对酒标上标注品种的需求，这些品种的名字越来越多地出现在酒标上。在这一段和整本书中，我一直努力说明最重要的事情：葡萄酒品尝起来像什么。

“葡萄酒世界”一章会带你走遍地球上葡萄酒产区的各个角落，重点告诉你是什么让它们如此不同，这些地方都栽培了哪些酿酒葡萄品种。不但告诉你事情是怎样的，而且会真正地给你解释清楚为什么会是这样。

作为一个学科，除葡萄酒本身外还会涉及很多的附属内容，对于这些内容我们可以了解也可以忽略。葡萄酒的历史可以追溯到至少5500年以前的青铜器时代。它的地域范围囊括了地球上的整个温带地区（还有相当多的热带地区）。葡萄酒产在一些世界上最美丽的地方，在商业活动的任何领域中它看起来都是最多姿多彩的。葡萄酒富有宗教意义，具有能够持续和发展几个世纪的不同寻常的特质，让我们通过品尝跟历史产生直接的联系。但是在今天，葡萄酒生产是一个带有科学性和复杂性的行业。一些在别的行业作为商业秘密的东西在这个行业则非常公开。

写这本书是一件令我非常兴奋的事情。目的是告诉读者，作为业内人士我是如何理解葡萄酒世界的。当潜下心来计划并开始写作的时候，我不仅意识到葡萄酒的世界变化如此之快，而且认识到自己不懂的东西还有很多（我当然不是说自己有多么博学）——这部分归功于参与编撰《牛津葡萄酒大辞典》，我还想跟大家分享更进一步的信息和建议。我希望这本书能够在某种程度上帮助读者从葡萄酒中获得更多享受和快乐。



目录

CONTENTS



1 最大限度地享受葡萄酒

- 品尝的真实感觉 2
- 如何品尝葡萄酒 4
- 葡萄酒品尝术语 6
- 成为一个葡萄酒品尝者 9
- 侍酒的技巧 12
- 选择一瓶合适的葡萄酒 21
- 葡萄酒和食物 26
- 葡萄酒和健康 30
- 葡萄酒的贮存 31
- 如何贮存葡萄酒 34
- 酒标上的提示 38
- 解码葡萄酒标 43
- 如何正确选购葡萄酒 45
- 在餐厅挑选葡萄酒 47
- 一些特别的葡萄酒 49

2 葡萄酒是如何酿成的

- 地点的重要性 54
- 答案在土壤里吗 56
- 葡萄种植 58
- 葡萄植株和它的果实 61
- 葡萄园中的一年 62

- 葡萄酒酿造术语指南 66
- 葡萄酒酿造过程 68
- 如何酿造起泡酒 80
- 如何酿造甜酒 83
- 橡木——X元素 87

3 酿酒葡萄品种

- 葡萄家族 92
- 白色酿酒葡萄品种 95
- 红色酿酒葡萄品种 126

4 葡萄酒世界

- 法国 154
 - 波尔多 156
 - 勃艮第 164
 - 金丘 166
 - 夏布利 170
 - 夏隆内丘 172
 - 马贡和薄若莱 174
 - 香槟 176
 - 阿尔萨斯 182
 - 卢瓦尔河产区 186
 - 罗纳河产区 192



- 普罗旺斯和科西嘉 201
- 法国西南产区 203
- 朗格多克 208
- 鲁西荣 212
- 地区级餐酒 214
- 法国其他地区 217
- 意大利 219
 - 意大利西北产区 221
 - 意大利东北产区 226
 - 托斯卡纳 233
 - 意大利中部其他地区 240
 - 意大利南部和岛屿 245
- 西班牙 250
 - 西班牙西北部地区 254
 - 杜罗河岸 256
 - 里奥哈 259
 - 西班牙东北部 262
 - 西班牙其他产区 267
 - 雪莉酒 270
- 葡萄牙 273
 - 波特酒 281
 - 马德拉酒 284
- 德国 285
- 奥地利 296
- 瑞士 299
- 欧洲中部和东部产区 302
- 地中海国家 310
- 美国 314
 - 加利福尼亚州 315
 - 华盛顿州 325
 - 俄勒冈州 328
 - 美国其他产区 330
- 加拿大 332
- 智利 334
- 阿根廷 338
- 拉丁美洲其他国家 342
- 澳大利亚 344
 - 南澳大利亚州 348
 - 维多利亚州 355
 - 新南威尔士州 358
 - 西澳大利亚州 361
 - 塔斯马尼亚州 363
- 新西兰 365
- 南非 370
- 其他国家 376
- 年份手册 377

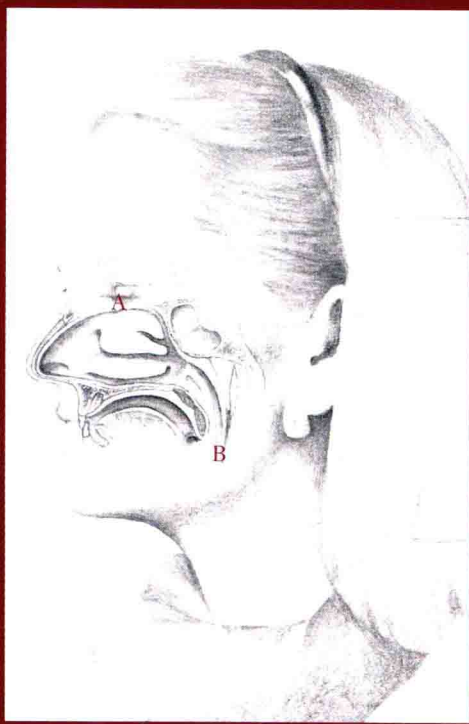
最大限
度地
享受葡萄
酒

品尝的真实感觉

我个人认为葡萄酒的乐趣应该从手中的杯子开始。如何让每一滴葡萄酒给予我们尽可能的享受？仅仅努力地去学习葡萄酒的产区和年份表很难做到这一点。

我经常会想：现今世界上被喝掉的酒到底有多少将其所蕴含的东西全部传达给消费者了呢？又有多少酒被消费者连闻一下、想一下都没有就直接灌进了喉咙？作为一个品尝器官，无论怎么评价鼻子的灵敏性都不为过。如果让我为品酒新手们提一条建议，那就是不要忘了你的嗅觉。

你只要想想当你因感冒鼻塞的时候即使是风味浓郁的食物也味同嚼蜡，就会明白嗅觉在品尝中所扮演的重要角



每个人的鼻子顶部都有一个嗅觉区域（A）、几百万个神经细胞在这个区域与挥发性分子反应然后把香气信息传送到大脑。这些信息被汇总和分类以便于大脑识别。挥发的气体也可以从口腔后部经由后鼻道（B）到达嗅觉区域。

色。我们在品尝的时候需要让所品尝的东西释放一些分子，这些分子能够刺激位于口腔中或位于鼻子中的分辨力更强的神经细胞从而产生味觉或嗅觉。实际上我们能够感觉到某种香气是果香是因为我们的香气感知神经细胞集中在位于鼻子顶端的一小块邮票大小的区域——嗅觉区域，这块区域负责把信息传到大脑，让香气分子到达这一区域的唯一方法是把液体变成蒸汽（这就是为什么热的食物比冷的食物香气更浓郁的原因）。

因此，要想充分体验一种液体比如葡萄酒的香气，需要在品尝者准备闻之前晃动葡萄酒以促使香气分子从葡萄酒表面挥发。尽管在每喝一口酒时便重复这样的动作会让你感觉有点做作，但确实有助于品尝。葡萄酒含有酒精，伏特加和啤酒也有，但葡萄酒能够给

我们提供一些酒精之外的东西，它拥有无穷尽的香气，不仅在瓶中，而且在每一杯因与氧气接触而不断变化的酒中。因为大自然和人类好不容易才把它们弄到酒中，所以在每次品尝前闻一下确实很有意义。这样做不仅可以让你所购买的每一瓶葡萄酒价值最大化，而且可以减缓你消费的速度，既对身体有益又少花了钱。

在这一点上许多喝葡萄酒的人会感到不解。因为他们在日常生活中没有特意去闻杯中的酒却一样对葡萄酒的香气有很好的把握。这是因为葡萄酒天然容易挥发，而且一些葡萄酒如长相思和雷司令香气十分浓郁，香气分子很容易就会钻进喝酒者的鼻孔。另外，后鼻道（见左图B）也可以让香气分子从口腔后部直接到达嗅觉区域而不需要任何努力。

食物被品尝的过程大致如下：食物首先在口中被咀嚼，转变成液体状，香气挥发并通过后鼻道到达嗅觉区域。食品专家在品尝时通过嗅闻辨别不同的成分和菜肴的时候也跟葡萄酒品尝者所做的一样。

那么口腔中的那些神经细胞起什么作用呢？口腔中的神经细胞即我们通常所说的味蕾，它们在品尝中扮演跟嗅觉神经细胞十分不同但同样重要的角

色。大约有10000个味蕾分布在整个舌头上，口腔内部则要少得多，在喉咙的后部也有少数味蕾。与嗅觉神经细胞能够辨别几千种不同的香气相比，味蕾只对几种基本的味觉敏感：酸、甜、苦和咸（有人提出还有第五种味觉：鲜味）。人和人之间在味蕾分布和密度上差别巨大。因此对于味蕾是如何起作用的存在相当多的争论。但总的来说，舌尖部位的味蕾主要对甜味敏感；舌头两侧上部的味蕾明显更易受到酸味刺激；舌头前部两侧的味蕾则对咸味更敏感一些。

葡萄酒还含有另外三种能够引起口腔内部感觉的物质。单宁（见67页）是红葡萄酒的防腐剂，它们来源于葡萄皮、种子和果梗（某些时候），如浓茶一样可以引起脸颊内侧的涩感（有点像皮革制作中的鞣制）。有些单宁尝起来还会有点苦。酒精（见66页）除了有点甜感外，本身就能够刺激我们的神经系统，经常产生令人愉悦的感觉，但是那些高酒精度的葡萄酒在咽下后能够让口腔留下热感。除单宁和酒精外，许多葡萄酒含有让我们能够感觉到的一定数量的二氧化碳气体（见66页），它会在口腔中产生一些物理作用：从轻微的刺痛感到令人不舒服的充满整个口腔的泡沫感。

人与人之间的差别

几乎任何人都可以成为一个葡萄酒品尝者，只要你有兴趣和一个正常的鼻子。人与人之间的差别不仅仅在于对不同化合物的敏感性和感知强度（感觉阈值的差异），而且还在于先天身体条件的差异。有少数群体，我们有时称嗅觉缺失者，他们的嗅觉很差，存在缺陷或者说被损害了，有的是从出生就这样，有的是激素紊乱、头部创伤或辐射治疗的后果，特别是上了年纪以后更常见。嗅觉和味觉神经细胞

也许是神经系统中唯一的在老化和受伤时就被更换的神经细胞，但人类的嗅觉在30岁（我们有充分的理解能力和充足的经验能够感知神经细胞所传导给我们的信息）到60岁（信息开始变弱）之间可以保持足够精确。不同的动物具有不同的闻和尝的能力。人类只有一小部分大脑用于负责解释来自于鼻子的信息，角鲨却有非常大的一部分，也许角鲨能够成为很好的葡萄酒品尝者。

如何品尝葡萄酒

你所需要的只是一个杯子和一小会儿的注意力。有许多人对环境中的香气和当时的味觉情况过分在意（如果都是这样的话，我们将永远不会为食物搭配葡萄酒），完全没有必要。少数能够严重影响品尝的食物我们将在26页讨论，除了口感较重的红辣椒外，其他食物在用完后只需要一口水或面包等中性的食物就可以恢复你的味觉。牙膏对葡萄酒的品尝也有较大影响。许多香槟酒被浪费就是因为是在喝酒前刚刚刷牙引起的。建议用不含薄荷的漱口水，可以清新你的味觉而不会麻痹它。

步骤1：观察一杯葡萄酒是葡萄酒品尝过程中最不重要（同时也是最无趣）的部分，尽管它对那些尝试猜测一瓶从未见过的酒的身份的人非常有用。向外倾斜酒杯，最好能有个白色背景，展现颜色的不同梯度（越多越好），尤其是观察容易表明酒龄的边缘部分。通常葡萄酒颜色越褐其酒龄越老。随着酒龄的增加，红葡萄酒的颜色往往是从深紫色到淡茶色，而白葡萄酒则是从浅黄绿色到深金色（见35页照片）。优质的葡萄酒通常会有一种诱人的光泽，而商业化酿制时手法较粗重的葡萄酒看起来则显得色泽单调和呆滞。

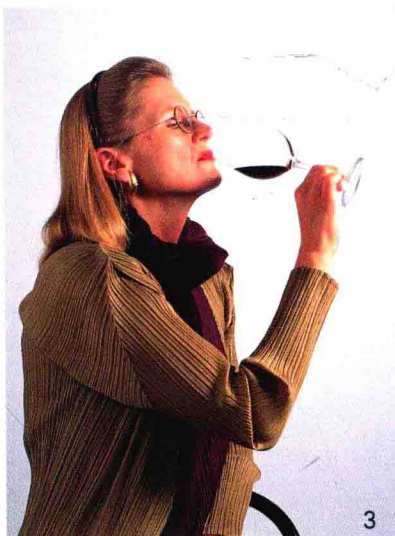
有些葡萄酒专业人士持杯时喜欢握住杯子的底座，但握住杯柄要更容易些，并且同样不会让酒受到体温的影响。

步骤2：闻葡萄酒的重要性我们已在2和3页列出。因为葡萄酒的香气分子仅从液面逸出，因此通过晃动让酒在杯子中旋转，最大限度地增加葡萄酒的液面积可以很好地促进香气的挥发。摇杯时比较理想的是握住杯柄，这样可以做出优雅且不会影响酒温的动作。杯中的酒最好不要超过一半，这样酒不会在晃动的时候洒出来。理想的酒杯的边缘是向内收的，这样酒在杯中打转时就不会旋出来。杯子顶部的香气同样也不容易逸失。如果你的注意力足够集中，只要用力很短促地闻一下便可知是否浓郁、是否能让你想起来某种东西。闻的时候注意，香气是否干净诱人。（如果不是，要么把它放到一边，要么不再去闻它！）葡萄含有几千种化合物。其中的许多化合物也在其他我们所熟悉的东西上发现



过。此外，在发酵和陈酿过程中不同的化合物之间进行反应，可以进一步增加葡萄酒香气的层次。毫不奇怪，用我们的词汇来描述所闻到的东西，远不如嗅觉本身更细致、主观和个人化。最好的办法就是在描述葡萄酒的气味或香气时——列举出品尝时让我们所想到的东西（见8页），不过也许还有几千种物质在生活中并没有直接的对应物，或者太过奇特而无法命名。对于香气化合物，葡萄酒行业正在起劲地研究花香类葡萄品种中发现的单萜类物质及长相思和赤霞珠葡萄中发现的具有青草味的甲氧基吡嗪类物质，也许最终会人工合成并添加到廉价的葡萄酒中。

步骤3：喝一口酒，要尽量保证充满整个口腔，至少整个舌头能够跟酒完全接触，这样可以更好地测量葡萄酒在口中的维度。如2~3页解释的那样，注意一下所品尝的葡萄酒甜、酸、苦、单宁感/收敛性、酒精及含气的程度。尝试去判断一下葡萄酒的酒体（见6页），即喝起来有多么不像水（比水厚重多少）。喝的同时吸一点空气进入嘴里有助于蒸汽到达后鼻道（这是为什么专业品尝者品尝时令人厌恶的原因）。也要努力记下葡萄酒对整个口腔内部的整体影响。有些人使用“口感”这个词来描述不同强度的感觉，口感可能是粗糙的、吸引人的或者如绸缎般光滑的。紧接着大家就会看出为工作品尝



和为消闲而品尝的区别：为了工作而品尝的人（一天可能会品尝100种葡萄酒）会把酒吐掉，而为了消闲而品尝的人则会把酒咽掉。

步骤4：现在是整体评价一下酒的时刻。葡萄酒中的甜、酸、酒精和有时酒中含有的苦、单宁和气体的程度是相互平衡呢？还是其中的一种很突出？举个例子，年轻的红葡萄酒中单宁往往居于支配地位而年轻的白葡萄酒则常常很酸。这种平衡性的欠缺对于酒龄较老的葡萄酒来说是一种缺陷。甜是被酸平衡掉了还是尝起来较腻？另外一个重要的品质指标是长度——把酒咽下后葡萄酒对口腔的影响能持续多长时间。普通的葡萄酒也许在口腔和嗅觉区域留不下任何痕迹，但优质的葡萄酒的余味则能持续30秒或更长的时间。

一些品尝练习

- 把一个衣服夹子或潜水用的鼻夹夹在鼻子上，看看你能否把咖啡和红茶区分开。把眼睛也蒙起来，你可能连牛奶巧克力和切达奶酪都区分不开。所有这些表明鼻子在辨别香气中是多么重要。

- 要想了解你的口腔对酸的反应，先闻一下柠檬汁或醋然后尝尝。只要闻一下，我的舌头两侧就会上卷，不过不同的品尝者反应会不同。

- 要想认识葡萄酒中的单宁，只要喝一口凉的红茶漱漱口，然后注意感受口腔的哪一部分反应最强烈。我的脸颊内侧会皱到一起。（注意一下，单宁

和糖无论如何不能够通过闻来感觉。）

- 要想了解葡萄酒酒体方面的一些知识，只要比较一下一款酒精度不超过10度的轻酒体的莫塞尔（Mosel, 一种装在绿色细长瓶中的德国葡萄酒）葡萄酒和一款酒精度超过13度的酒体丰满的霞多丽或罗纳河谷（Rhône）白葡萄酒在对口腔影响上的差异即可。特别要注意后者跟水有多么不同，感受一下它在口腔中留下的热和甜的感觉是什么样子的（酒精通常尝起来是甜的）。

葡萄酒品尝术语

以下列出的术语常在我们谈论酒的各个方面和品尝本身时使用，虽然不十分准确但比较有用。

“B”代表“坏的”，指批评性的描述；“G”代表

“好的”，用于赞赏一款酒。大家可以参照第8页的香气轮盘来描述真实的香气。这里没有提到的一些技术性术语可以在66和67页中找到。

乙醛 (Acetaldehyde)：酒精被暴露在空气中后形成的化合物。所有酒中都会有少量乙醛。但只有在开花的 (flor, 酒表面形成的一种酵母膜) 雪莉酒中闻到才被认为是正常的。

乙酸 (Acetic)：挥发酸。经常出现在低温发酵的白葡萄酒中，但含量过多时被认为是缺陷。

余味 (After-taste)：酒咽下去后在口中留下的香气。见回味 (Finish)。

香气 (Aroma)：通常用来描述较简单的果香，或者是年轻的酒所表现出的香气。见陈酿香 (Bouquet)。

涩的或收敛的 (Astringent)：批评性的术语，通常用来描述单宁较明显的白葡萄酒。(B)

平衡的 (Balanced)：一款酒的

各个方面——酸度、甜度、单宁、酒精——整体非常和谐。(G)

盲品 (Blind tasting)：在不知道酒的身份的情况下对其进行鉴别和/或评估。瓶子 (而非品尝的人) 被遮掩起来。

酒体 (Body)：葡萄酒的重要特点，主要由酒精度决定 (见28~29页)，但是也受到干浸出物含量影响。一款葡萄酒的酒体越重，品尝起来就越不像水。

瓶陈 (Bottle age)：在瓶内发生的葡萄酒成熟过程。

陈酿香 (Bouquet)：葡萄酒陈酿后所形成的复杂的、具有层次感的香气。见香气 (Aroma)。

耐嚼感 (Chewy)：有一些单宁，但感觉并不突出。

封闭的 (Closed)：香气不明显，

可能与成熟的阶段有关。

集中的或浓缩的 (Concentrated)：比较高的干浸出物和/或强烈的香气。(G)

木塞味 (Corked)：由于瓶塞被污染，酒已经变质，闻起来有令人不愉快的霉味。参见9~10页。(非常不好，B)

脆爽的 (Crisp)：具有可以感知的酸度。(G)

枯干的 (Dried out)：陈年的酒经过很多年后最初的果香已经丧失，酒的香气和口感减弱。(B)

闷的 (Dumb)：闻不到什么香气。

酯类 (Esters)：在发酵过程或是陈酿过程中由酸类和醇类形成的化合物，经常有浓郁的香气 (洗甲水闻起来具有浓郁的酯类气味)。

干浸出物 (Extract)：葡萄酒的一个重要方面，是一款酒中固形物的总和，包括酚类（参见67页）、糖类、矿物质和甘油；即酒在蒸馏后剩下的物质。

回味 (Finish)：在酒被咽下去（或吐掉）之后带来的感受。我们可以说一款酒有长或者短的回味。

坚实的 (Firm)：单宁可以被感觉到。(G)

松弛的 (Flabby)：酸度太低。(B)

香味 (Flavour)：和Aroma一样。

早熟的 (Forward)：比预期成熟时间快得多。

新鲜的 (Fresh)：酸度很吸引人。(G)

果感 (Fruit)：香气和酒体源于果实本身而不是发酵和陈酿，两者给人新鲜感。

果香浓郁的 (Fruity)：用来描述酒具有好的果感，或者是在推广白葡萄酒时的委婉说法，意味着酒稍甜。

饱满或酒体饱满的 (Full或者Full-bodied)：酒有着较重的酒体。

甘油 (Glycerol)：无色，自然形成，尝起来甜甜的物质，能够使酒体呈现得更加丰满。

绿色的 (Green)：太酸了。(B)

硬的 (Hard)：形容单宁太多。(B)

中虚的或空洞的 (Hollow)：缺乏果感。(B)

横向品尝或水平品尝 (Horizontal tasting)：相同年份的一些不同的但相关的代表样品对比品尝。

热（辣）的 (Hot)：酒精度太高。(B)

瘦弱的 (Lean)：缺乏果感但是不酸的。(B)

酒腿 (Legs)：参见酒泪 (Tears)。

长度 (Length)：酒在咽下去后感觉在口腔和嗅觉区域所能持续表现的时间。好酒表现的时间会很长。(G)

提起的 (Lift或Lifted)：酒有着可感觉到的但不是太大的挥发性。

轻的或轻酒体的 (Light或Light bodied)：有着相对较少的酒体。

成熟的 (Mature)：酒已陈酿到完全体现其潜质的程度。(G)

甘醇 (Mellow)：有些时候用来描述红葡萄酒的甜味。

中段口感或中味 (Middle palate)：用来描述一款酒在嘴里的整体感受的术语，例如“这款酒总体感觉缺乏果感”。

口感 (Mouth feel)：一款酒对嘴的物理作用，它的结构感。单宁和酒体在其中起着重要的作用。

鼻子（闻） (Nose)：作为名词或者动词使用，如“鼻子中有点沉闷”、“你闻到这个了么？”

氧化了的 (Oxidized)：暴露在空气中产生的一种不良的气味。见

67页。(B)

强劲的 (Powerful)：较高水平的酒精度或者干浸出物。在这个竞争比较激烈的时代一般认为是好的(G)。

丰富的 (Rich)：有一些明显的甜味，比“甜的-sweet”评价更高。(G)

圆润的 (Round)：好的酒体和不太多的单宁。(G)

短的 (Short)：形容回味，与“长的(Long)”相反。(B)

软的 (Soft)：单宁不多。

微泡的 [Spritz (ig)]：轻微地起泡。

柔顺的 (Supple)：单宁不突出。(G)

单宁的 (Tannic)：含有突出的单宁（见67页）。如果希望年轻的红葡萄酒能够陈酿，那它最好有一些单宁，但单宁跟果感平衡才比较理想。(B)

尖酸的 (Tart)：非常酸。(B)

酒泪 (Tears)：含酒精相对较多的葡萄酒摇杯后留在杯子内壁上的无色液流。它们与甘油无关。

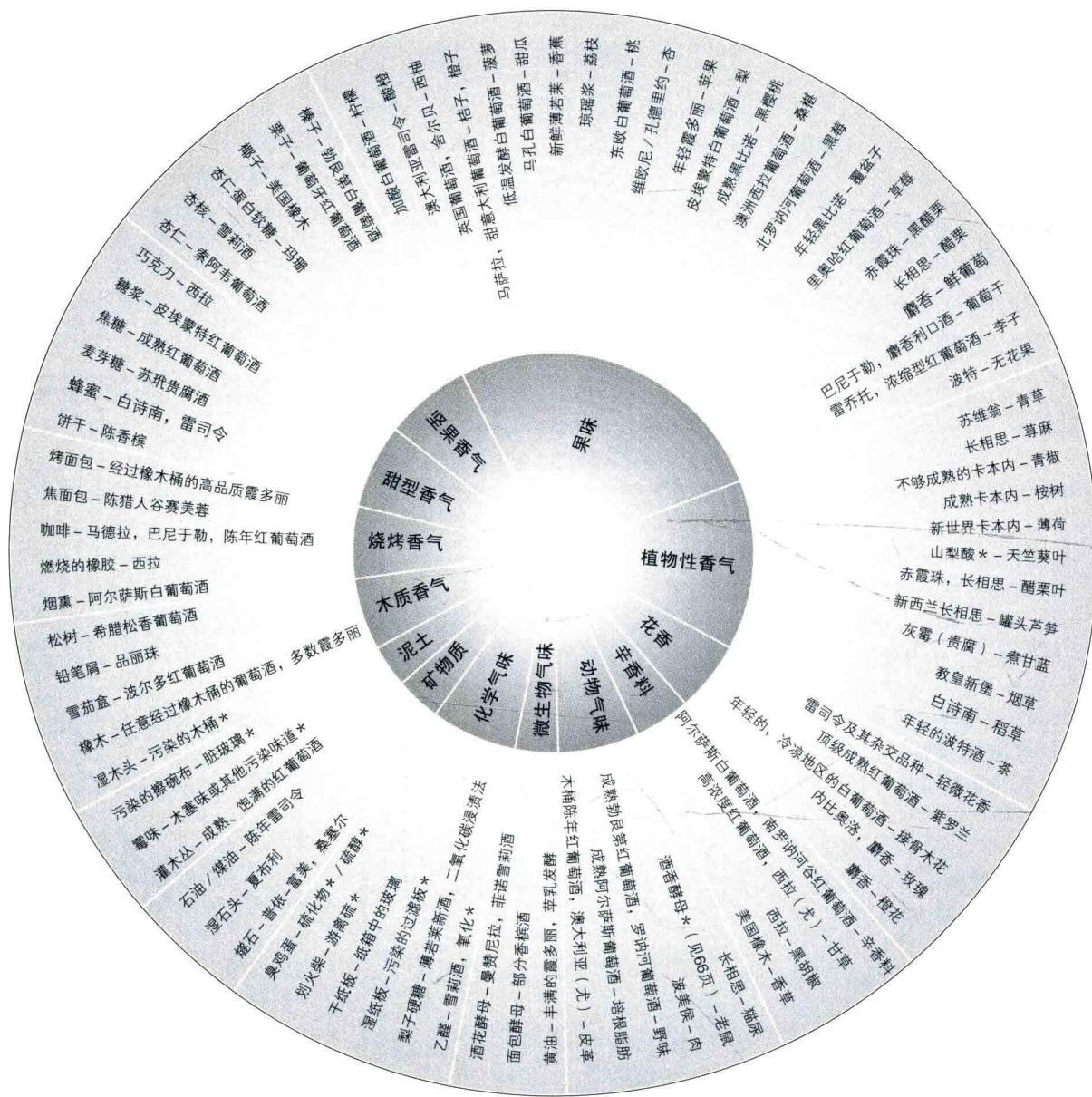
垂直品评 (Vertical tasting)：同一个地方不同年份的酒进行对比品尝。

挥发性的 (Volatile)：葡萄酒中有很高水平的很不稳定的闻起来像醋一样的挥发性酸类物质。(B)

香气轮盘

每个人对于闻到的香气都有自己的词汇。下面这个香气轮盘是我在UC戴维斯的安·诺贝尔（Ann. C.Noble）教授和她的同事为规范品尝术语的使用而

建立的香气轮盘基础上改编而来。它可能有助于你形成自己的品尝词汇表。



注①:

二氧化碳浸渍法，见73页。

苹乳发酵，见77页。

* 标注缺陷

注②

浓缩型葡萄酒：风干后的浓缩型葡萄酿制的葡萄酒。

苏维翁：赤霞珠(Cabernet Sauvignon)，长相思(Sauvignon Blanc)

卡本内：赤霞珠(Cabernet Sauvignon)，品丽珠(Cabernet Franc)

成为一个葡萄酒品尝者

我相信任何一个具有正常嗅觉并对葡萄酒感兴趣的人都能成为葡萄酒品尝者，并且几乎不需要花一点时间。由于这些年来听过很多专业人士对于同一款酒的描述常常完全不同甚至是相互矛盾的，使我更坚信这一点。事实上，用什么词汇来描述一款酒是完全随意的。

只有你自己更了解自己对一款酒的感觉。对品酒而言，没有什么是一切的。所以一个初学者的观点和一个专家的观点是同样有价值的。唯一的区别就是专家更自信些，在发表自己观点的时候比那些新手更大声。

事实上我常常发现，比起我们这些已经在多年

前就把品酒词汇用尽了的专家而言，初学者通常能够找到更加准确的词语来形容一款酒的香气。（初次参加盲评的人表现得甚至比专家更出色，一部分原因是他们较少品尝那些容易令人混淆的不同于寻常所见的葡萄酒，同时也较少顾虑）。

品酒是一个完全主观的活动。一旦你有意识地去品尝一些酒，你就能通过注意那些你喜欢的酒的共同点来开始构筑你的品酒经验。结合第三部分所描述的不同葡萄品种葡萄酒的特点（大多数情况下品种是决定葡萄酒口感的主要因素）和第46页的表格应该能够帮助你找到适合你口味的葡萄酒种类。

从品评中能够获得的 一些关于葡萄酒的信息

从第8页的香气轮盘中的那些特殊香气获得信息。

一般而言

- 转杯后无色的液流——酒精度高和非常成熟的葡萄。葡萄可能来自于较热的气候区或者是较冷凉的地区出现了比较炎热的夏天。
- 少量气泡——可能是一些自然酸度较低的新世界国家的酒，通过保留少量二氧化碳来增加活力。如果是平静型葡萄酒发现边缘有泡沫，可能是因为瓶内二次发酵了，是一种缺陷。

红葡萄酒

- 深颜色——温暖的夏天；赤霞珠、西拉/西拉子、内比奥罗，或者是长时间的浸渍。
- 浅颜色——冷凉气候；博若莱、黑比诺。
- 紫色——年轻。
- 砖红色边缘——老的。

白葡萄酒

- 轻酒体——冷凉气候或者非常高的产量，如果香气很浓郁可能是德国葡萄酒。
- 酒体饱满，浅颜色——橡木桶发酵。
- 褐色色调——老的，氧化的，封闭式酿造后进行木桶熟成。

如果酒闻起来令人厌恶……

受被污染了的木塞影响的葡萄酒闻起来有令人不愉快的霉味，称之为木塞味。酒在空气中暴露的时间越长，这种味道越大，尝起来让人相当不快并且缺乏果味。对于这类酒，我们唯一值得做的事情就是把它退给供应商，他们应当给换一瓶。因为用于制作木塞的树木（大部分在葡萄牙）并不十分干净，所以会滋生霉菌。这种类型的污染发生的几率看起来一直在增加（可能部分原因是消费者懂的越来越多了），现在大约在1/15~1/50之间。几率间隔这么大，主要是由于我们对于木塞味的敏感度不同，就像其他所有的化合物一样。从某种意义上说，我们中的那些对于木塞味有着高阈值的人是幸运的。

给酒打分

职业葡萄酒评委常给酒打分，如100分，20分或者10分，因为人们期望他们对酒进行评价和排名。看看这一组酒在特定的时间各自表现如何。写

一些类似于下一页中展示的这种品酒笔记（或者更整洁一些），并在后面附上分数，这可能会让你觉得很有意思。对于我个人的兴趣而言，我会努力记