

年度畅销图书

第一版累计印刷8次

dictionary  
of  
wine

# 红酒事典

【第二版】

董树国。编著

红酒无疑是时尚的、永恒的。

红酒的酒精度一般在12度左右，它不像白酒那么烈，

给人们带来伤害，也不像啤酒那么使人胀肚。

富裕起来的人们，“汽车、旅游、红酒”一个都不能少，已然成为一种高品位的时尚追求。

当然，生活本缤纷，各自追求不同。

一个人可以不喝红酒，但不妨尝试一下这种健康高雅的生活方式。

于红酒生活，我们说：没有一种时尚能比它永恒。

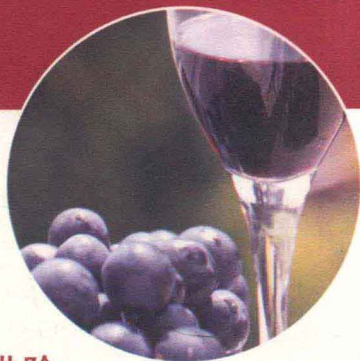
“葡萄美酒夜光杯”，美好的东西总是令人向往。



化学工业出版社



# 目录



## 葡萄酒知识

- 葡萄酒颜色与酒味的关系 / 010
- 葡萄酒的换瓶 / 012
- 果渣酒常识 / 012
- 什么是过酒 / 013
- 干邑香槟与香槟的区别 / 013
- 葡萄酒专用名词及解释 / 015
- 国内葡萄酒等级如何划分 / 016
- 什么是冰酒 / 017
- 解读“酒庄酒” / 018
- 倾城倾国八大葡萄酒名庄 / 019
- 何为葡萄酒的“挂樽” / 021
- 葡萄酒的常见缺陷 / 022
- 法国葡萄酒基本常识 / 023
- 对葡萄酒的确切定义 / 025
- 葡萄酒里都有哪些东西 / 026
- 哪些葡萄酒需要醒酒 / 027
- 葡萄酒的“色”与“腿” / 027
- 法国葡萄酒的六步真假鉴别法 / 029
- 怎么样的葡萄酒才算“均衡” / 029
- 如何准备宴客酒 / 030
- 葡萄酒瓶底的凹洞 / 031
- 从酒瓶看葡萄酒的产地 / 031
- 教你开瓶小技巧 / 032
- 饮法国酒大有讲究 / 033
- 品酒师教你饮用葡萄酒 / 034
- 葡萄酒的分类 / 035
- 成为葡萄酒达人的必备词汇 / 037



## 葡萄酒进阶

- 关于国外葡萄酒质量分级与标准 / 042
- 简单的葡萄酒品尝与鉴赏 / 048
- 品味红酒四部曲 / 049
- 酒品多了，自然就懂了 / 050
- 葡萄酒的结晶石 / 051
- 葡萄酒历史 / 052
- 葡萄酒中的“单宁”是什么 / 055
- 评酒的基本标准 / 056
- 如何选购葡萄酒 / 057
- 葡萄酒所具有的特性 / 059
- 如何保存葡萄酒 / 061
- 如何感觉葡萄酒的平衡度 / 063
- 如何识得酒杯 / 064
- 学做真正的评酒师 / 066
- 饮用红葡萄酒降温要恰到好处 / 067
- 饮用葡萄酒的程序 / 068
- 变质的酒是什么味道 / 069
- 通过几个关键词，简单了解葡萄酒的起源 / 071
- 葡萄酒从“旧世界”到“新世界” / 073
- 有代表性酿酒国的葡萄酒概况 / 076
- 一些最主要的酿酒品种介绍 / 090
- 为什么要用橡木桶贮藏葡萄酒 / 095
- 关于葡萄酒的几个经典问答 / 097



## 品酒术语



- 关于几个品酒词语的解释 / 100
- 红酒品尝之参照样本 / 102
- 品尝葡萄酒要望闻问切 / 103
- 酒品的基本口评方法 / 103
- 品酒前之准备 / 104
- 品酒实务练习 / 104
- 34个葡萄酒术语 / 105
- 行家秘籍 / 106
- 葡萄酒品尝关键词 / 107
- 正确的品酒方法 / 113
- 葡萄酒中基本成分的品尝性质 / 113
- 我的评分标准和观念 / 115

## 葡萄酒礼仪



- 宴会上葡萄酒程序 / 118
- 酒水服务中正规的开瓶方法 / 119
- 葡萄酒的餐桌礼仪 / 120
- 祝酒的技巧 / 121
- 葡萄酒持杯之道 / 124
- 宴会上把酒打翻如何处理 / 124
- 洋酒——正式的葡萄酒服务 / 125
- 餐厅点酒你该怎么办呢? / 128
- 酒杯与葡萄酒如何搭配 / 128
- 上酒常识 / 129

## 酒标识别



- 教你认识意大利酒标 / 132
- 如何读香槟酒瓶上的标签 / 133
- 澳大利亚葡萄酒标知识 / 134
- 酒标小知识 / 137
- 德国葡萄酒“酒标”内容广泛程序严格 / 139
- 如何辨识“庄园”酒标 / 140
- 法国葡萄酒标签术语 / 141

## 实用搭配



- 葡萄酒与口味的搭配 / 144
- 八大名菜的红酒搭配 / 145
- 葡萄酒如何搭配巧克力 / 146
- 葡萄酒如何配乳酪 / 147
- 餐酒搭配原则 / 147
- 葡萄酒与一些菜肴的经典搭配 / 148
- 德国葡萄酒与中国美食 / 149
- 新葡萄酒配菜三忌 / 150
- 美酒佳肴的搭配讲究 / 151

## 经典葡萄酒



- Port (波特) 酒大观 / 156
- 阿尔卑斯山的“雾”葡萄酒 / 158
- 阿尔萨斯13款经典白葡萄酒一览 / 161
- 奥比昂堡的“气质”美酒 / 164
- 西班牙的起泡香槟——卡瓦酒 / 165



波尔多的Petrus美酒 / 166  
博若莱，燃烧世界各地的新酒 / 168  
查理曼大帝的最爱 / 169  
法国火红激情的柑曼怡甜酒 / 170  
工艺新奇的波尔多葡萄酒——GIROLATE / 171  
贵人的“迷梦”——路易十三 / 173  
红遍法国之Chinon（希侬） / 175  
拉图城堡（Chateau Latour）的极品红酒 / 176  
冷艳干白葡萄酒——莎碧（Chablis） / 178  
名酒“人头马” / 179  
名声远扬的德国葡萄酒——雷司令 / 180  
木桐酒庄的酒 / 181  
生命之水——干邑 / 183  
品味法国凯歌年份香槟 / 186  
瓶中金——汝拉黄葡萄酒 / 187  
葡萄牙“神圣的酒” / 188  
让所有香槟相形失色的Krug / 189  
三款如钻石的尊贵佳酿 / 190  
神圣的香槟Vintage Champagne / 192  
托斯卡纳的“奇扬第” / 193  
残渣中的灵魂——  
Pomace Brandy渣酿白兰地 / 194  
古老的白兰地“阿尔玛涅克（Armagnac）” / 196  
四款最迷人的芳香白葡萄酒 / 197  
寻找丢失的味道 / 199  
物以稀为贵的LePin / 200  
匈牙利皇家Tokaji葡萄酒 / 202  
雄狮城堡——意大利葡萄酒中的贵族 / 203  
轩尼诗天恒干邑（Hennessy Ellipse） / 204  
意大利Campania的葡萄酒 / 205  
意大利卡斯特林庭园的红葡萄酒 / 206  
意大利葡萄酒之王——Barolo / 207  
意大利人的香槟阿斯蒂 / 210  
最昂贵的葡萄酒之康帝 / 211

尊贵典雅的白雪黑钻香槟 / 213

## 葡萄酒养生

白葡萄酒有益肺部健康 / 216  
专家提醒：两种红酒不宜喝 / 216  
日饮两杯红酒强化心脑血管功能 / 217  
红酒能防肥胖症和糖尿病 / 217  
红葡萄酒可抗癌 / 218  
心血管病的克星——葡萄酒 / 218  
美国研究人员发现红酒防结肠癌 / 220  
红葡萄酒可抗禽流感 / 220  
葡萄酒美容 / 221  
葡萄酒可防治肾结石 / 221  
适量饮白葡萄酒同样对心脏有益 / 222  
葡萄酒能抗垃圾食品 / 222  
适度饮葡萄酒可预防胃溃疡 / 223  
葡萄酒治疗感冒 / 223  
葡萄酒可调节痛经 / 224  
适量饮用红葡萄酒可以预防阿尔茨海默病 / 224  
适度饮红酒白内障危险小 / 225  
红葡萄酒可预防卵巢癌 / 225  
红葡萄酒可以有效预防牙龈疾病 / 226  
喝葡萄酒有助于女性心脏健康 / 226  
干邑同样对健康有益 / 227  
红葡萄酒可抵御前列腺癌威胁 / 227

## 选购知识

白兰地选购小常识 / 230  
谨防假冒洋酒的注意事项 / 232  
买葡萄酒的细节 / 233  
你会认准进口葡萄酒购买吗 / 234





- 葡萄酒的外观分析 / 234
- 巧识色素葡萄酒 / 236
- 如何判断酒是否变质 / 237
- 挑选好葡萄酒的“六道密码” / 238
- 选购红酒考虑的四个要点 / 239
- 学会看葡萄酒包装 / 239
- 学葡萄酒地理做选酒行家 / 241
- 真假冰酒的区别和检验 / 243
- 揭秘葡萄酒的酒精度数 / 244
- 如何利用条形码辨真假进口葡萄酒 / 245

## 葡萄酒贮存

- 谨防葡萄酒氧化 / 248
- 葡萄酒保存四要素 / 248
- 葡萄酒贮存与成熟的最佳条件 / 250
- 葡萄酒的贮存期管理 / 251
- 葡萄酒为什么要用橡木桶贮藏 / 251
- 专家教你如何延长葡萄酒“寿命” / 255
- 葡萄酒贮存新科技：实木艺术恒温酒柜 / 255

## 葡萄酒历史

- 玛歌酒庄现代史 / 258
- 拉图简史 / 260
- 木桐庄的沧桑历史 / 261
- 奥地利葡萄酒历史 / 262
- 南非葡萄酒历史 / 264
- 希腊葡萄酒历史 / 267
- 塞浦路斯的葡萄酒史 / 268
- 德国葡萄酒历史 / 270
- 阿根廷葡萄酒历史 / 274
- 法国的“干邑”历史 / 276



- 名酒Chianti简史 / 277
- 马爹利(J.F.Martell)简史 / 278
- 勃艮第地区葡萄酒简史 / 279
- 中国葡萄酒历史 / 281
- 澳洲的葡萄酒历史 / 282
- 意大利葡萄酒历史与制度 / 284

## 年份与酒鉴

- 如何挑选能够陈年的葡萄酒 / 288
- “陈年酒”小心喝 / 291
- 陈年的愉悦 / 291
- 葡萄酒年份与年份的好坏之分 / 292
- 葡萄酒年份与级数 / 293
- 葡萄酒的适饮期和陈年空间 / 295
- 朗格斯——中国的新型欧式酒庄 / 297
- 德国1971~2002红酒年鉴 / 303
- 法国勃艮第白葡萄酒(White Burgundy) / 304
- 法国勃艮第红葡萄酒(Red Burgundy) / 305
- 法国葡萄酒主要产区年份表(一) / 306
- 法国葡萄酒主要产区年份表(二) / 307
- 法国香槟(Vintage Champagne) / 308
- 美国加利福尼亚辛芬黛年鉴 / 308
- 南非红葡萄酒年鉴 / 309
- 加拿大安大略省红葡萄酒年鉴 / 309
- 西班牙里奥哈年鉴 / 310
- 意大利皮埃蒙特年鉴 / 311
- 2010年份法国酒10问 / 312
- 勃艮第葡萄酒1970~2009年份评分表  
(Robert Parker) / 315
- 罗伯特·帕克对2009年波尔多期酒的评分 / 316
- 2010年世界葡萄酒年产量排名 / 318
- 董树国对葡萄酒的六十八个观点 / 319
- 我的葡萄酒 / 328







# 红酒事典

【第二版】

董树国。编著



化学工业出版社

·北京·



本书由专业权威人士、葡萄酒行业观察家、评论家、中国红酒网总裁董树国先生编著，为葡萄酒爱好者介绍了葡萄酒入门、葡萄酒养生、经典葡萄酒欣赏、酒标识别、葡萄酒进阶、葡萄酒礼仪、葡萄酒历史、葡萄酒品鉴等知识，附有大量珍贵图片及珍贵的酒鉴资料，是集权威性、阅读性及欣赏性于一体的百科型红酒读物。全书彩色印刷，精美实用，葡萄酒爱好者必备。



ISBN 978-7-122-14801-8



9 787122 148018 >

应广大热心读者提议，本书精装版改名为《葡萄酒事典》，全彩铜版纸印刷，硬壳精装，新华书店及各大网店有售。

#### 图书在版编目(CIP)数据

红酒事典/董树国编著. —2版. —北京: 化学工业出版社, 2012.8

ISBN 978-7-122-14801-8

I. ①红… II. ①董… III. ①葡萄酒-基本知识 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第152881号

责任编辑: 李娜 蔡大东

装帧设计: 印象·迪赛

责任校对: 蒋宇

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印装: 北京画中画印刷有限公司

710mm×1000mm 1/16 印张20.5 2013年6月北京第2版总第10次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定价: 49.00元

版权所有 违者必究



# 没有一种时尚能比它永恒

美酒当前 Cheers! 董树国

葡萄酒是一种高尚的饮品，但同时，它也是一种媒介，一种工具，一种身份，一种追求。

其实，葡萄酒已经浸渗到了我们的现代生活中，不自觉地在那种程度上改变着人们的生活。只是于绝大多数人来说，对葡萄酒太缺乏真正的认识，对葡萄酒的历史、文化、礼仪等仍一知半解。

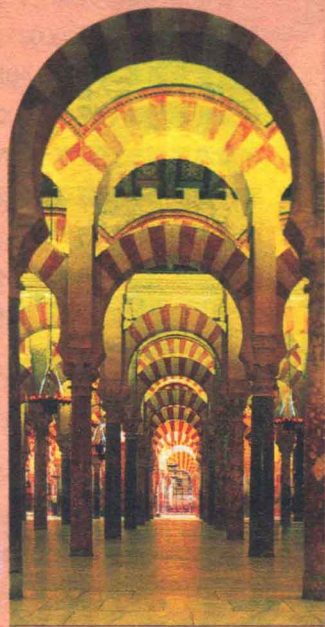
1992年，美国流行病学学家艾得林提出：法国人保健的秘方就在于经常饮用葡萄酒，可见葡萄酒是健康的饮品。瑜伽有练功，减肥有运动……葡萄酒其保健、养颜美容、延年益寿的功效已慢慢被人们所接受。香味醇和，色彩艳丽，所含的有益成分是白酒和啤酒所无法比拟的。只是人们还没有来得及去了解她，就轻易地享用了她。普通老百姓喝葡萄酒压根就没想过文化及健康这些概念，关于这方面的传播载体更是极度缺失，这是“葡萄酒人”的悲哀。一杯葡萄酒，浅斟慢饮，萦回如血液一样浇渗身心的每处细节，是追求健康的人们的至爱。圣经里多次提到了葡萄酒，“喝葡萄酒可以平静你的心灵，让你安详”。

葡萄酒因其色泽、健康、高雅以及情调氛围，自然更多地融入人类情感的东西，无论是欢笑、忧愁、迷茫、倦怠、希望、落寞，都可以与葡萄酒有关。在容易发生故事的酒吧，在暖色的灯影里，在恬静的环境中……一家人、一群朋友，抑或一个男人和一个女人一起喝点白酒或啤酒，总不如一起品味葡萄酒更能亲和宁静，激情流淌。葡萄酒人生，葡萄酒故事，葡萄酒的生活方式。

葡萄酒无疑是时尚的、永恒的。葡萄酒的酒精度一般在12度左右，它不像白酒那么烈，给人们带来伤害，也不像啤酒那么使人胀肚。富裕起来的人们，“汽车、旅游、葡萄酒”一个都不能少，已然成为一种高品位的时尚追求。

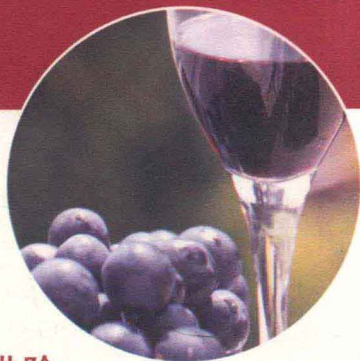
当然，生活本缤纷，各自追求不同。一个人可以不喝葡萄酒，但不妨尝试一下这种健康高雅的生活方式。于葡萄酒生活，我们说：没有一种时尚能比它永恒。“葡萄美酒夜光杯”，美好的东西总是令人向往。

由此，我们心存绿洲。





# 目录



## 葡萄酒知识

- 葡萄酒颜色与酒味的关系 / 010
- 葡萄酒的换瓶 / 012
- 果渣酒常识 / 012
- 什么是过酒 / 013
- 干邑香槟与香槟的区别 / 013
- 葡萄酒专用名词及解释 / 015
- 国内葡萄酒等级如何划分 / 016
- 什么是冰酒 / 017
- 解读“酒庄酒” / 018
- 倾城倾国八大葡萄酒名庄 / 019
- 何为葡萄酒的“挂樽” / 021
- 葡萄酒的常见缺陷 / 022
- 法国葡萄酒基本常识 / 023
- 对葡萄酒的确切定义 / 025
- 葡萄酒里都有哪些东西 / 026
- 哪些葡萄酒需要醒酒 / 027
- 葡萄酒的“色”与“腿” / 027
- 法国葡萄酒的六步真假鉴别法 / 029
- 怎么样的葡萄酒才算“均衡” / 029
- 如何准备宴客酒 / 030
- 葡萄酒瓶底的凹洞 / 031
- 从酒瓶看葡萄酒的产地 / 031
- 教你开瓶小技巧 / 032
- 饮法国酒大有讲究 / 033
- 品酒师教你饮用葡萄酒 / 034
- 葡萄酒的分类 / 035
- 成为葡萄酒达人的必备词汇 / 037



## 葡萄酒进阶

- 关于国外葡萄酒质量分级与标准 / 042
- 简单的葡萄酒品尝与鉴赏 / 048
- 品味红酒四部曲 / 049
- 酒品多了，自然就懂了 / 050
- 葡萄酒的结晶石 / 051
- 葡萄酒历史 / 052
- 葡萄酒中的“单宁”是什么 / 055
- 评酒的基本标准 / 056
- 如何选购葡萄酒 / 057
- 葡萄酒所具有的特性 / 059
- 如何保存葡萄酒 / 061
- 如何感觉葡萄酒的平衡度 / 063
- 如何识得酒杯 / 064
- 学做真正的评酒师 / 066
- 饮用红葡萄酒降温要恰到好处 / 067
- 饮用葡萄酒的程序 / 068
- 变质的酒是什么味道 / 069
- 通过几个关键词，简单了解葡萄酒的起源 / 071
- 葡萄酒从“旧世界”到“新世界” / 073
- 有代表性酿酒国的葡萄酒概况 / 076
- 一些最主要的酿酒品种介绍 / 090
- 为什么要用橡木桶贮藏葡萄酒 / 095
- 关于葡萄酒的几个经典问答 / 097





## 品酒术语



关于几个品酒词语的解释 / 100

红酒品尝之参照样本 / 102

品尝葡萄酒要望闻问切 / 103

酒品的基本口评方法 / 103

品酒前之准备 / 104

品酒实务练习 / 104

34个葡萄酒术语 / 105

行家秘籍 / 106

葡萄酒品尝关键词 / 107

正确的品酒方法 / 113

葡萄酒中基本成分的品尝性质 / 113

我的评分标准和观念 / 115

## 葡萄酒礼仪



宴会上葡萄酒程序 / 118

酒水服务中正规的开瓶方法 / 119

葡萄酒的餐桌礼仪 / 120

祝酒的技巧 / 121

葡萄酒持杯之道 / 124

宴会上把酒打翻如何处理 / 124

洋酒——正式的葡萄酒服务 / 125

餐厅点酒你该怎么办呢? / 128

酒杯与葡萄酒如何搭配 / 128

上酒常识 / 129

## 酒标识别



教你认识意大利酒标 / 132

如何读香槟酒瓶上的标签 / 133

澳大利亚葡萄酒标知识 / 134

酒标小知识 / 137

德国葡萄酒“酒标”内容广泛程序严格 / 139

如何辨识“庄园”酒标 / 140

法国葡萄酒标签术语 / 141

## 实用搭配



葡萄酒与口味的搭配 / 144

八大名菜的红酒搭配 / 145

葡萄酒如何搭配巧克力 / 146

葡萄酒如何配乳酪 / 147

餐酒搭配原则 / 147

葡萄酒与一些菜肴的经典搭配 / 148

德国葡萄酒与中国美食 / 149

新葡萄酒配菜三忌 / 150

美酒佳肴的搭配讲究 / 151

## 经典葡萄酒



Port (波特) 酒大观 / 156

阿尔卑斯山的“雾”葡萄酒 / 158

阿尔萨斯13款经典白葡萄酒一览 / 161

奥比昂堡的“气质”美酒 / 164

西班牙的起泡香槟——卡瓦酒 / 165

波尔多的Petrus美酒 / 166  
博若莱, 燃烧世界各地的新酒 / 168  
查理曼大帝的最爱 / 169  
法国火红激情的柑曼怡甜酒 / 170  
工艺新奇的波尔多葡萄酒——GIROLATE / 171  
贵人的“迷梦”——路易十三 / 173  
红遍法国之Chinon(希依) / 175  
拉图城堡(Chateau Latour)的极品红酒 / 176  
冷艳干白葡萄酒——莎碧(Chablis) / 178  
名酒“人头马” / 179  
名声远扬的德国葡萄酒——雷司令 / 180  
木桐酒庄的酒 / 181  
生命之水——干邑 / 183  
品味法国凯歌年份香槟 / 186  
瓶中金——汝拉黄葡萄酒 / 187  
葡萄牙“神圣的酒” / 188  
让所有香槟相形失色的Krug / 189  
三款如钻石的尊贵佳酿 / 190  
神圣的香槟Vintage Champagne / 192  
托斯卡纳的“奇扬第” / 193  
残渣中的灵魂——  
Pomace Brandy渣酿白兰地 / 194  
古老的白兰地“阿尔玛涅克(Armagnac)” / 196  
四款最迷人的芳香白葡萄酒 / 197  
寻找丢失的味道 / 199  
物以稀为贵的LePin / 200  
匈牙利皇家Tokaji葡萄酒 / 202  
雄狮城堡——意大利葡萄酒中的贵族 / 203  
轩尼诗天恒干邑(Hennessy Ellipse) / 204  
意大利Campania的葡萄酒 / 205  
意大利卡斯特林庭园的红葡萄酒 / 206  
意大利葡萄酒之王——Barolo / 207  
意大利人的香槟阿斯蒂 / 210  
最昂贵的葡萄酒之康帝 / 211

尊贵典雅的白雪黑钻香槟 / 213

## 葡萄酒养生

白葡萄酒有益肺部健康 / 216  
专家提醒: 两种红酒不宜喝 / 216  
日饮两杯红酒强化心脑血管功能 / 217  
红酒能防肥胖症和糖尿病 / 217  
红葡萄酒可抗癌 / 218  
心血管病的克星——葡萄酒 / 218  
美国研究人员发现红酒防结肠癌 / 220  
红葡萄酒可抗禽流感 / 220  
葡萄酒美容 / 221  
葡萄酒可防治肾结石 / 221  
适量饮白葡萄酒同样对心脏有益 / 222  
葡萄酒能抗垃圾食品 / 222  
适度饮葡萄酒可预防胃溃疡 / 223  
葡萄酒治疗感冒 / 223  
葡萄酒可调节痛经 / 224  
适量饮用红葡萄酒可以预防阿尔茨海默病 / 224  
适度饮红酒白内障危险小 / 225  
红葡萄酒可预防卵巢癌 / 225  
红葡萄酒可以有效预防牙龈疾病 / 226  
喝葡萄酒有助于女性心脏健康 / 226  
干邑同样对健康有益 / 227  
红葡萄酒可抵御前列腺癌威胁 / 227



## 选购知识

白兰地选购小常识 / 230  
谨防假冒洋酒的注意事项 / 232  
买葡萄酒的细节 / 233  
你会认准进口葡萄酒购买吗 / 234





- 葡萄酒的外观分析 / 234
- 巧识色素葡萄酒 / 236
- 如何判断酒是否变质 / 237
- 挑选好葡萄酒的“六道密码” / 238
- 选购红酒考虑的四个要点 / 239
- 学会看葡萄酒包装 / 239
- 学葡萄酒地理做选酒行家 / 241
- 真假冰酒的区别和检验 / 243
- 揭秘葡萄酒的酒精度数 / 244
- 如何利用条形码辨真假进口葡萄酒 / 245

## 葡萄酒贮存

- 谨防葡萄酒氧化 / 248
- 葡萄酒保存四要素 / 248
- 葡萄酒贮存与成熟的最佳条件 / 250
- 葡萄酒的贮存期管理 / 251
- 葡萄酒为什么要用橡木桶贮藏 / 251
- 专家教你如何延长葡萄酒“寿命” / 255
- 葡萄酒贮存新科技：实木艺术恒温酒柜 / 255

## 葡萄酒历史

- 玛歌酒庄现代史 / 258
- 拉图简史 / 260
- 木桐庄的沧桑历史 / 261
- 奥地利葡萄酒历史 / 262
- 南非葡萄酒历史 / 264
- 希腊葡萄酒历史 / 267
- 塞浦路斯的葡萄酒史 / 268
- 德国葡萄酒历史 / 270
- 阿根廷葡萄酒历史 / 274
- 法国的“干邑”历史 / 276



- 名酒Chianti简史 / 277
- 马爹利(J.F.Martell)简史 / 278
- 勃艮第地区葡萄酒简史 / 279
- 中国葡萄酒历史 / 281
- 澳洲的葡萄酒历史 / 282
- 意大利葡萄酒历史与制度 / 284

## 年份与酒鉴

- 如何挑选能够陈年的葡萄酒 / 288
- “陈年酒”小心喝 / 291
- 陈年的愉悦 / 291
- 葡萄酒年份与年份的好坏之分 / 292
- 葡萄酒年份与级数 / 293
- 葡萄酒的适饮期和陈年空间 / 295
- 朗格斯——中国的新型欧式酒庄 / 297
- 德国1971~2002红酒年鉴 / 303
- 法国勃艮第白葡萄酒(White Burgundy) / 304
- 法国勃艮第红葡萄酒(Red Burgundy) / 305
- 法国葡萄酒主要产区年份表(一) / 306
- 法国葡萄酒主要产区年份表(二) / 307
- 法国香槟(Vintage Champagne) / 308
- 美国加利福尼亚辛芬黛年鉴 / 308
- 南非红葡萄酒年鉴 / 309
- 加拿大安大略省红葡萄酒年鉴 / 309
- 西班牙里奥哈年鉴 / 310
- 意大利皮埃蒙特年鉴 / 311
- 2010年份法国酒10问 / 312
- 勃艮第葡萄酒1970~2009年份评分表  
(Robert Parker) / 315
- 罗伯特·帕克对2009年波尔多期酒的评分 / 316
- 2010年世界葡萄酒年产量排名 / 318
- 董树国对葡萄酒的六十八个观点 / 319
- 我的葡萄酒 / 328







Wine





# Knowledge

## 葡萄酒知识





## 葡萄酒颜色与酒味的关系

葡萄酒按颜色分为红、白、桃红、粉红、黄、绿等多种。但是，葡萄酒的颜色却随着葡萄品种、产区和酿造方法的不同有着千万的变化，而且，跟我们随着年龄日显苍白的发色一般，葡萄酒色也随着酒龄逐年显露老态。在葡萄酒的国度里，颜色，其实也深藏着非常多的味觉意义，值得我们仔细地“察颜观色”。

除了少数的红汁葡萄品种之外，无论黑葡萄或是白葡萄，葡萄汁大都是透明无色的，用黑葡萄也一样能酿出白酒来。红酒的颜色来自于酿造

时的泡皮过程，黑葡萄品种的皮里含有许多称为Anthocyanin的红、蓝与紫色色素，是这些色素在发酵泡皮的过程中溶入葡萄汁中，才让最后酿成的葡萄酒成为带有紫红颜色的红葡萄酒。如果仅进行数小时的短暂泡皮，酿成的便是颜色很淡的粉红酒。

通常，当葡萄越成熟时，不仅糖分越高，葡萄皮的颜色也越深，特别是受到日照的葡萄果实，皮的颜色更是深黑，酿成的葡萄酒除了酒精度高，酒色也会特别深。即使有一些例外，但浓黑颜色的葡萄酒常意味着有特别浓厚的口感。红酒的色调也深受酸味的影响，酸味越高的红酒颜色越显鲜红，酸味越低则越偏蓝紫色。葡萄皮中除了红色素，也含有带涩味的单宁，就像泡红茶包一样，浸泡的时间越长，颜色会越深，同时单宁的涩味也越重，于是，颜色深的葡萄酒除了浓重之外，也常意味着带有更多的涩味。

颜色虽然和酿造法有关，但是葡萄本身更是关键，品种之间的颜色就差距很大，卡本内-苏维浓（Cabernet Sauvignon）、希哈（Syrah）、梅洛（Merlot）等品种颜色通常特别深黑偏蓝紫，黑皮诺（Pinot Noir）和格那希（Grenache）的颜色就会比较浅，





且偏橘红。Anthocyanin是酚类物质，会彼此凝聚成为较大的分子，最后沉淀成为酒渣，这个现象也使得红酒在陈年的过程中，因为红色素减少而颜色逐渐转淡。红酒中的单宁随着陈年的氧化过程变得越来越柔和，而且也让单宁由无色转为红褐色，将红色素日渐减少的红酒颜色由紫红色调变成褐红和橘红色，到了老年期经常只剩下淡淡的砖红色。有些酒精强化甜红酒，经过数十年的橡木桶培养之后，颜色甚至会淡到接近琥珀色，有时甚至带点橄榄绿的反光，和陈年的老白酒有着相同的颜色。

白酒的酿造采用直接榨汁，除非用的是灰皮诺或格乌兹塔明娜这些带粉红颜色的

葡萄品种，不然葡萄的成熟度或品种对酒色的影响并不像红酒那般有着戏剧性的差异。但是，不同酿造法和酒龄却让白酒在颜色上有着非常多的细微变化。干白酒的颜色通常比较浅，刚酿成时几乎透明，淡淡的黄色泛着绿光，看起来明亮清新，除非变质，白酒的颜色绝不是白的，顶多是透明无色。但随着氧化和酒龄的增加，白酒的颜色会逐渐加深变黄，但绿色却会逐渐消失。在橡木桶发酵与培养过的白酒，因为氧化，而且吸纳一小部分木桶中的单宁，颜色总会比在不锈钢桶中酿造的白酒还深，年轻时常就显出金黄色调来。甜白酒因为采用迟摘、风干或感染贵腐霉的葡萄，颜色最深，常呈金黄色或麦秆色，陈年后常变为老金色、琥珀色，或黄铜色。有些酒精强化白葡萄酒因为橡木桶培养的时间非常长，氧化程度非常高，酒色甚至会如黑巧克力般呈现惊人的棕黑色泽。

葡萄酒的颜色虽然在喝之前给了我们许多暗示，但是，酒色却也常让人迷幻误解。比如说，即使大部分传统耐久放的顶级红酒大多有着深黑的颜色，但是又深又浓的酒色，除了可能较浓，却无关质量，即使大部分的人都了解这样的简单逻辑概念，但在心理上，却又难以避免地对颜色深的葡萄酒特别地着迷。高明的酿酒科技让红葡萄酒的颜色跟我们的发色一般，变得越来越随心所欲。





## 葡萄酒的换瓶

在葡萄酒礼仪中换瓶也是十分重要的一个程序。通常人们都不换瓶，尤其是一般家庭，似乎觉得这样做比较麻烦，甚至更多的人还不知道有换瓶一说。

为什么要换瓶？这主要是针对陈年老酒而言的。陈年的葡萄酒，特别是红葡萄酒，经常会在瓶中留下沉淀物，为了避免这些酒渣混浊葡萄酒，饮用前最好进行换瓶，即将酒倒进醒酒器。换瓶除了去除酒渣外，还能增加酒与空气接触的机会，使酒味更加和顺圆润。当然换瓶主要是针对陈酒，一般新酒没有这个必要。

## 果渣酒常识

果渣白兰地酒，其正式的名称是格拉帕酒（Grappa）。这种酒是用酿葡萄酒后残留的葡萄渣，包括葡萄的皮、肉、梗、子等作为原料，在蒸馏厂蒸馏，然后把产生的蒸汽收集冷凝，最后得到一种烈酒就是Grappa，可以说它是因酿造葡萄酒而产生的一种副产品。

**历史：**据专家考证格拉帕酒（Grappa）的悠久历史可以追溯到1500多年前的意大利。它一直以来都是意大利人的钟爱。最初饮用格拉帕酒（Grappa）多为农民用来消除耕作后的疲劳，抵御严寒，用于麻醉或是消毒。直到20世纪80年代逐渐成为一种流行的餐后酒。

**口味：**如今意大利的格拉帕酒（Grappa）已经被看作是跟苏格兰威士忌或法国干邑白兰地齐名的独特产品，成为国家级的代表性烈酒。以葡萄原味为诉求，风格直接而强烈。

**饮用方法：**Grappa通常是作为餐后酒，用来帮助消化。但是意大利人也会在早餐时饮用或是加入咖啡一起饮用。烹饪菜肴或烤制蛋糕的过程中加一些Grappa也可以增添风味。年轻型的Grappa适饮温度为9~13℃左右。如果是经过木桶陈酿过的Grappa，那饮用温度就大约要在17~19℃之间。