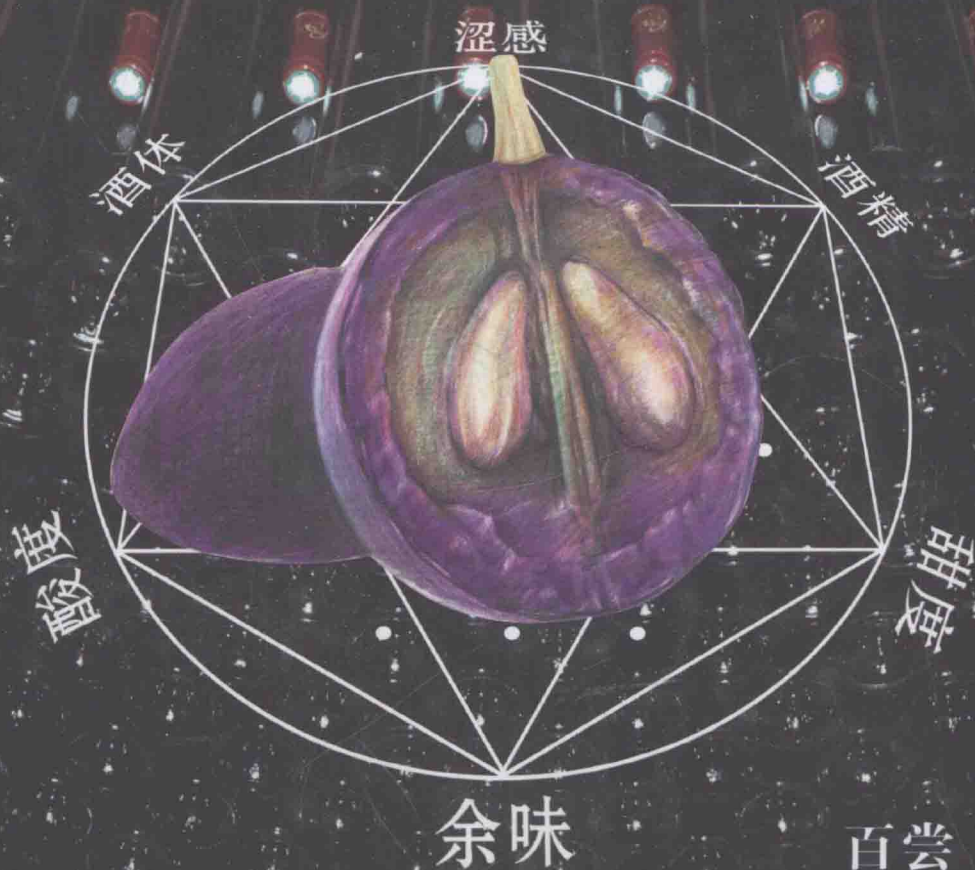


葡萄酒入门



THE GUIDANCE OF WINE



百尝 著

国内首创葡萄酒评分标准，让您也可以为葡萄酒打分
葡萄酒入门者和爱好者的实用手册，葡萄酒从业者的专业教程

中国出版集团



葡萄酒入门



THE GUIDANCE OF WINE

百尝 著



中国出版集团
世界图书出版公司



图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒入门 / 百尝著. —广州: 世界图书出版广东有限公司, 2013.11

ISBN 978-7-5100-6985-7

I. ①葡… II. ①百… III. ①葡萄酒—基本知识
IV. ①.TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第235940号

责任编辑: 梁 坚

特约编辑: 梁俏茹

装帧设计: 梁盈莹

排 版: 徐锦梅

插图摄影: 林 德 百 尝

出版发行: 世界图书出版广东有限公司

(广州市新港西路大江冲25号 邮编: 510300)

电 话: 020-84469182

http: //www.gdst.com.cn E-mail: edksy@qq.com

经 销: 各地新华书店

印 刷: 深圳市彩轩印刷包装有限公司

(深圳市福田区八卦三路路532栋4楼东)

版 次: 2013年11月第1版 2013年11月第1次印刷

开 本: 787 mm × 1092 mm 1/16 23印张

字 数: 120千

书 号: ISBN 978-7-5100-6985-7/TS·0057

定 价: 82.00元

购书热线: 020-61278808

版权所有, 翻印必究

如发现印装质量问题, 请直接与印刷厂联系调换。

引

饮酒说

苏轼

予虽饮酒不多，然而日欲把盏为乐，殆不可一日无此君。州酿既少，官酤又恶而贵，遂不免闭户自酝。曲既不佳，手诀亦疏谬，不甜而败，则苦硬不可向口。慨然而叹，知穷人之所为无一成者。然甜酸甘苦，忽然过口，何足追计！取能醉人，则吾酒何以佳为？但客不喜尔，然客之喜怒，亦何与吾事哉！

元丰四年十月二十一日书



作者简介



百尝，原名顾吉友，山东蓬莱人。20世纪90年代开始投身饮食行业，尤其专注于葡萄酒专业发展，考有香港葡萄酒从业认证资格，并定期造访世界各大葡萄酒产地。

2004年开始在《深圳商报》“文化广场”撰写每周一期的葡萄酒文化专栏至今，同时为国内、香港葡萄酒杂志撰稿，计有《酒典》《酒尚》《餐饮世界》《美食天下》《WINE》等，广为各大葡萄酒网站转载。葡萄酒博客“山颠一寺一壶酒”至今共发布360余篇文章、过千款的葡萄酒点评，博客访问人次超过230万，一直保持同类博客的最高点击率。

2006年于深圳创立并经营尚书吧文化传播公司，创造性地将旧书店和葡萄酒相结合，成为深圳文化地标。2011年于深圳



创立香贝田酒业公司，致力于葡萄酒教育和培训事业。

多年来多次以评委身份参与国际、国内各大酒展，2011年、2012年《WINE杂志》年度“金樽奖”评委，2012年国家重点实验室广州黄埔海关特聘感官检验师，2012年广东省高级葡萄酒品鉴师。



※作者收藏之秦汉“百尝”印

笔名“百尝”之由来

《左传·成十七年传》有言：“君尝使诸周而察之”。杜注：“尝，试也。”故“百尝”意指处事要勇于探求、试验，以求取正确的认识。

目 录

第一章 定义篇

第一节 历史发源…2

葡萄酒的发源…2

葡萄酒古典时代的第一个繁盛时期：古希腊…3

葡萄酒古典时代的第二个繁盛时期：罗马帝国…4

葡萄酒古典时代的第三个繁盛时期：英格兰的影响…6

现代葡萄酒的兴起：法国人的贡献…9

葡萄酒的定义…11

第二节 奇妙的葡萄…13

葡萄的种植与生长过程…13

葡萄树的一年…16

年份…18

土壤…19

老藤…20



第三节 葡萄酒酿造及其类型…22

葡萄酒的生产特点…22

葡萄酒的种类…23

白葡萄酒…23

桃红葡萄酒…23

红葡萄酒…23

香槟和气泡酒…23

甜白葡萄酒…24

酒精强化酒…25

葡萄酒的其他分类方法…25

第四节 世界葡萄酒产区分布…26

第二章 正名篇

第一节 法国葡萄酒法定产区命名制度的建立…28

法国葡萄酒法定产区命名制度…29

葡萄酒的旧世界和新世界…31

第二节 葡萄酒的命名方式…33

产地葡萄酒…33

品种葡萄酒…33

第三节 产地葡萄酒之法国篇…34

以产地命名…34

以酒庄命名：波尔多（Bordeaux）…34

以葡萄园命名：勃艮地（Bourgogne/Burgundy）…53

以葡萄品种命名：阿尔萨斯（Alsace）…60

阿尔萨斯主要葡萄品种…62

以品牌命名：香槟（Champagne）…64

香槟区主要葡萄品种…66

无年份香槟和年份香槟…66

香槟酒杯上常见的术语…66

品酒随笔：我一闭上眼睛，就闻到风的味道…68

法国其他重要产区及其主要葡萄品种…71



第四节 欧洲其他主要葡萄酒产地篇…74

德国篇…74

意大利篇…77

西班牙篇…81

德国葡萄酒的等级…75

意大利葡萄酒的等级…78

西班牙葡萄酒的等级…82

德国主要葡萄品种…76

意大利主要葡萄品种…79

西班牙主要葡萄品种…83

第五节 欧洲原产地命名保护制度（AOP）的建立…85

欧盟对葡萄酒的定义…85

AOP的建立…86

品酒随笔：巴黎评判…87

第六节 品种葡萄酒…90

十种主要红色葡萄品种概要及其典型香气…91

黑皮诺…91

歌海娜…97

赤霞珠…92

内比欧露…97

美乐…94

桑娇维赛…99

品丽珠…95

坦普尼奥…100

色拉子…96

金粉黛…101

十种主要白色葡萄品种概要及其典型香气…102

霞多丽…102

雷司令…103

长相思…105

赛蜜蓉…107

麝香…108

琼瑶浆…109

灰皮诺…110

维欧涅…111

白梢楠…111

阿里歌蝶…112

第三章 品尝篇

第一节 葡萄酒色香味的形成…114

葡萄的成分…115

葡萄酒的成分…117

葡萄酒之酒体构成…118

颜色物质…118

香气物质…118

甜味物质…119

酸类物质…120

酒味物质…120

醇类物质…121

酯类物质…121

醛类物质…121

矿物质…121

咸味物质…122

苦味物质…122

多酚物质…122

橡木桶的影响…125

葡萄酒的瓶中岁月…126

必要的界限…128

“呼吸”…130

第二节 葡萄酒的品味…132

品酒随笔：工欲善其事，必先利其器——酒杯的问题…136

色，视觉——葡萄酒的外观分析…139

看什么…139

如何看…146

香，嗅觉——葡萄酒的气味分析…153

嗅觉…154

闻什么…158

如何闻…161

葡萄酒的香气分类…167

芳香和醇香之辨…169

味，味觉——葡萄酒的口感分析…173

味觉…174

品什么…182

如何品…190

品酒随笔：吃葡萄不吐葡萄皮…194

品酒随笔：不吃葡萄倒吐葡萄皮…196

第三节 葡萄酒口感结构之建立…198

葡萄酒的口感结构…198

葡萄酒的口感要素…200

葡萄酒的口感层次…201

味觉、口感元素之相关关系以及品质表现…220

葡萄酒口感结构图…222

葡萄酒的三分法…223

种类三分…223

颜色三分…223

品酒步骤三分…223

葡萄酒的等级三分…224

品酒笔记…225

第四章 品评篇

第一节 何谓好酒…230

鉴赏的观念：酒评家存在的理由…232

葡萄酒评分体系…237

帕克百分制…237

第二节 葡萄酒的品质判断…239

色：外观评判…239

香：香气评判…240

捷里聂克香气分类法…242

葡萄酒香气判断…243

味：口感评判…245

格：葡萄酒的整体评判…248

整体评判标准…248

喜欢与情感…248

第三节 葡萄酒百分制…253

品酒笔记…254

葡萄酒的等级…255

评分标准…256

100分葡萄酒的可能性：哲学的证明…256



第四节 葡萄酒的均衡与和谐…263

“均衡”与“和谐”…263

葡萄酒的艺术性…267

快乐与幸福…271

第五节 葡萄酒的品质与风格…273

葡萄酒的质量…273

葡萄酒的风格…274

影响葡萄酒质量和风格的因素…275

风格的演绎——波尔多：开始或是结局…275

品质的标准——勃艮地：最佳入门之道…292

“帕克口味”对比“精细趣味”…310

抵达之谜：葡萄酒的陈年…314

第六节 比较：葡萄酒的学习方法…318

葡萄酒的1、2、3…318

品酒杯…319

品尝方式…321

横向…321

纵向…321

品尝准备…322

建立品尝小组…322

环境…322

次序…323

温度问题…324

关于醒酒…326

进行品尝…327



第七节 葡萄酒的好处…344

葡萄酒与健康…344

葡萄酒的成分…345

葡萄酒的保健治疗功效…347

葡萄酒的好处…349

参考书目…354

第一章 定义篇





※葡萄种植历史久远

第一节 历史发源

葡萄酒的发源

一般认为，在公元前六七千年的新石器时代，葡萄酒发源于美索不达米亚平原及高加索地区，自此以后，黑海沿岸最早孕育出葡萄酒文化。

南高加索、中亚等地的人们经历了采集野生葡萄、有意识地驯化野生葡萄、有规模地种植栽培葡萄等阶段，后来葡萄酒文化沿地中海经今叙利亚一线传入了埃及。

在古埃及法老王时代，尼罗河岸的葡萄种植与酿造技术已趋于成熟，并发展成一门独立的学问，流传至今的金字塔内的浮雕描述着葡萄种植与酿造的整个过程。最初，葡萄酒的重要性只表现在祭祀方面，在埃及这个阶级严明的社会，葡萄酒只能在法老宫廷和富商的宴席上才喝得到。中下层民众间更盛行啤酒。

公元前2000年，巴比伦哈默拉比王朝颁布的法典中已经有关于葡萄酒买卖的条文，说明那时候的葡萄酒业已具规模。



葡萄酒古典时代的第一个繁盛时期：古希腊

有文献记载的希腊葡萄酒酿造历史至少可追溯至公元前1500年，航海家们从尼罗河三角洲带回了葡萄，并开始酿造葡萄酒。在所有古老的文明里，酒最初都和祭祀有关，因为喝酒能改变人的意识，因而被视为是一种神圣的行为，能够使人更接近神灵。最神圣的希腊仪式是共饮会，这也是希腊古典时期的特色，被称之为“男人间的轮番饮酒”。古希腊人认为稀释葡萄酒是文明的象征，也有助于避免酒醉，因此人们会将酒稀释，通常葡萄酒和水的比例是1:2或1:3；他们还在葡萄酒中加入蜂蜜，使葡萄酒变甜后饮用。

希腊文明发端于岛屿，缺乏土地，经济领域依靠海上贸易，农业也趋向于发展葡萄酒、橄榄油等经济类作物。伴着海疆的拓展，葡萄酒文化在地中海沿岸推广开来。

和西方现代文明的起源一样，葡萄的种植与酿造在古希腊时代达到第一个繁盛时期，希腊神话和诗歌中皆留下了许许多多的文字来称颂这一大自然的产物。

希腊人创造了专司葡萄酒之神祇——戴奥尼索斯（Dionysus），亦为果实之神与喜悦之神。葡萄酒也成为祭祀仪式以及庆典狂欢时的必需品。再加上公元前5世纪的医药鼻祖希波克拉提斯（Hippocrates）视葡萄酒为具治疗性的药品，认为其能够促进身体健康，自此以后，葡萄酒和其他酒精性饮料随着爱琴海文明而发扬光大。



※酒神祭



葡萄酒古典时代的第二个繁盛时期：罗马帝国

罗马人从西西里岛、意大利南部承接着希腊人的恩泽，将葡萄的种植和酿造覆盖至整个半岛。他们在地中海繁盛的贸易往来中，葡萄酒也是重要的商品之一，当时的文献记录了叙利亚的葡萄酒大量进口到罗马本土。

罗马人继承和发扬了葡萄的种植和葡萄酒酿造技术，只是对酿造科学的认知仍然有限，口味与今天的葡萄酒相距甚远。他们会纯饮，也会混水喝，甚至加入各式各样的香料或调味品，像蜂蜜和松脂，偶尔也用石灰或大理石、石膏，好增添另外一种风味，或让酒看起来乳白些，不够甜的话还会加铅酿造。铅原料的过分使用被历史学家认为是罗马帝国灭亡的重要原因之一。

罗马人的酒神名之曰：巴古斯（Bacchus）。

虽然公元前5、6世纪前后腓尼基人创立马赛时便将葡萄带入当地，不过真正有系统地在高卢地区（Gaul）即今天的法国作全面推广的却是罗马人。公元1世纪时葡萄树已经遍布罗纳河谷（Rhône Valley），2世纪时葡萄树出现在勃艮地（Bourgogne）和波尔多（Bordeaux），3世纪时抵达鲁瓦尔河谷（Loire Valley），4世纪遍及香槟区（Champagne）。



※酒神巴古斯



※波尔多葡萄园

公元4世纪初，罗马皇帝君士坦丁（Constantine）正式公开承认基督教，而弥撒典礼中需要用到葡萄酒，更加助长了葡萄的栽种和葡萄酒的酿造。

到中世纪，同欧洲许多其他的艺术形式如音乐、绘画、文学一样，推动葡萄酒文化发展的也是教会和僧侣。在圣经中，葡萄酒被认为是上帝的血，因此成为了宗教仪式中不可或缺的道具，同时也是享乐和奢侈的象征。修道院如勃艮地和莱茵高的本笃会（Benedictine）及西多会（Cistercian）等，对葡萄种植与葡萄酒酿造做出了影响深远的贡献。公元800年左右，酿酒师这个职业即散见于文献史料之中。

日耳曼的查理曼大帝（Charlemagne）堪称葡萄种植技术最重要的改革者之一，他不但推广葡萄的种植，而且颁布了必须遵循的葡萄酒酿造程序的法令。

但是，和基督教不一样，伊斯兰教反对葡萄酒，认为这种饮料会导致信徒身体和灵魂的迷失和错乱。正是后来伊斯兰教和基督教势力、领土的争斗，决定了今日世界葡萄酒的版图。



葡萄酒古典时代的第三个繁盛时期：英格兰的影响



※罗曼·康帝葡萄园

到了中世纪晚期，欧洲的经济、文化领域发生了许多重大的变化，城市与贸易路线开始出现，促成现代英语与罗曼斯语的诞生，葡萄酒工业也顺应市场而兴起。

10世纪时，法国香槟酒已经闻名于世，传统用于加冕礼，被视为皇室用品。法国自12世纪已经外销葡萄酒到英国等地方。13~14世纪时，世界人口激增，商业发达，葡萄酒的需求量大增，德国莱茵兰（Rhineland）与匈牙利的托凯区（Tokaji）也出现葡萄园。1398年意大利北部的托斯卡纳（Toscana）首度出现白葡萄酒——奇扬第酒（Chianti），恰巧与今天著名的奇扬第红葡萄酒同名。

1395年，勃艮地公爵“大胆的腓力”（Philip the Bold）下令勃艮地只能种植黑皮诺（Pinot Noir）葡萄，因为另一品种佳美（Gamay）葡萄酿出的酒味道差、带有苦味，败坏勃艮地酒的声誉，他命令将这种葡萄驱逐出他的领地。