



希望工作室 编著
慢生活丛书

凤凰出版传媒集团
江苏科学技术出版社

葡萄美酒



| | |
|-----------|----|
| 葡萄酒的历史 | 6 |
| 法国葡萄酒 | 8 |
| 德国葡萄酒 | 10 |
| 意大利葡萄酒 | 12 |
| 西班牙葡萄酒 | 14 |
| 葡萄牙葡萄酒 | 16 |
| 匈牙利葡萄酒 | 18 |
| 保加利亚葡萄酒 | 20 |
| 美国葡萄酒 | 22 |
| 澳大利亚葡萄酒 | 24 |
| 中国葡萄酒 | 26 |
| 全球顶级酒庄 | 30 |
| 不能错过的十款酒王 | 32 |
| 名人与葡萄酒 | 34 |

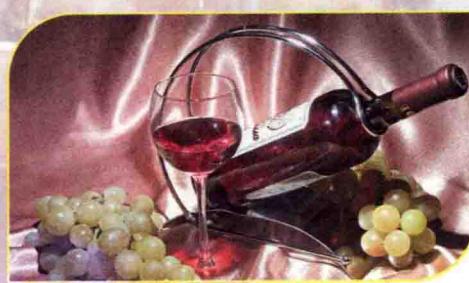


葡萄美酒 目录



| | |
|------------|----|
| 葡萄酒是怎样酿成的 | 36 |
| 葡萄酒的等级划分 | 38 |
| 解读葡萄酒酒标 | 40 |
| 酿酒的白葡萄品种 | 43 |
| 酿酒的红葡萄品种 | 46 |
| 葡萄酒的红与白 | 48 |
| 识别葡萄酒的“年龄” | 50 |
| 葡萄酒瓶的学问 | 52 |
| 葡萄酒与软木塞 | 54 |
| 葡萄酒与橡木桶 | 56 |
| 葡萄酒的奢华“配件” | 58 |
| 高贵尽在酒杯中 | 60 |
| 酒与杯的完美搭配 | 62 |
| 葡萄酒的年份 | 64 |
| 各国白兰地特点 | 66 |
| 选择好酒的妙招 | 68 |
| 好酒未必是贵的 | 70 |
| 挑选香槟的技巧 | 72 |
| 葡萄酒陈年那些事 | 74 |
| 选购进口葡萄酒 | 76 |
| 节日选用葡萄酒 | 78 |
| 婚礼选用葡萄酒 | 80 |
| 夏季选用葡萄酒 | 82 |
| 商务场合选用葡萄酒 | 84 |

| | |
|------------|-----|
| 快乐的起泡酒 | 86 |
| 葡萄酒的保健功效 | 88 |
| 适合女人喝的葡萄酒 | 90 |
| 冰酒带来的惬意享受 | 92 |
| 葡萄酒送礼技巧 | 94 |
| 葡萄酒消费误区 | 96 |
| 葡萄品种与酿酒口味 | 98 |
| 察颜观色话葡萄酒 | 100 |
| 辨别变质酒 | 102 |
| 葡萄酒开封以后 | 104 |
| 葡萄酒的储存 | 106 |
| 建立私家酒窖 | 108 |
| 过期葡萄酒的妙用 | 110 |
| 葡萄酒社交礼仪 | 112 |
| 读懂高级餐厅里的酒单 | 114 |
| 品酒从待酒开始 | 116 |
| 葡萄酒换瓶技巧 | 118 |
| 品酒的最佳环境 | 120 |
| 品酒次序与温度 | 122 |
| 唤醒“沉睡的美人” | 124 |
| 开瓶的艺术 | 126 |
| 倒酒的艺术 | 128 |
| 品酒的学问 | 130 |



| | |
|------------|-----|
| 品尝威士忌 | 132 |
| 葡萄酒品尝词汇 | 134 |
| 葡萄酒香气术语 | 136 |
| 葡萄酒味觉术语 | 138 |
| 葡萄酒与美味配餐 | 140 |
| 葡萄酒配餐禁忌 | 142 |
| 选择“美食伴侣” | 144 |
| 葡萄酒与中国菜式携手 | 146 |
| 葡萄酒与水果完美组合 | 148 |
| 葡萄酒与奶酪甜蜜相遇 | 150 |
| 葡萄酒与月饼黄金搭档 | 152 |
| 葡萄酒的另类搭配 | 154 |
| 家庭酿制葡萄酒 | 156 |
| 葡萄酒菜谱 | 158 |



希望工作室 编著

慢生活丛书

凤凰出版传媒集团
江苏科学技术出版社

葡萄美酒



图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄美酒 / 希望工作室编. —南京：江苏科学技术出版

社，2010.11

(慢生活系列)

ISBN 978-7-5345-7685-0

I .①葡… II .①希… 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 (2010) 第208281号

葡萄美酒

编 著 希望工作室

责任编辑 沈 志

责任校对 郝慧华

责任监制 曹叶平

出版发行 江苏科学技术出版社 (南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009)

网 址 <http://www.pspress.cn>

集团地址 凤凰出版传媒集团 (南京市湖南路 1 号 A 楼, 邮编: 210009)

集团网址 凤凰出版传媒网 <http://www.ppm.cn>

经 销 江苏省新华发行集团有限公司

照 排 南京新华丰制版有限公司

印 刷 南京孚嘉印刷有限公司

开 本 718mm × 1000mm 1/16

印 张 10

字 数 210 000

版 次 2010年11月第1版

印 次 2010年11月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5345-7685-0

定 价 22.00元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

葡萄酒的传奇之旅

这一杯葡萄美酒代表我的心／愿她能了解我的一片真情意／喝一口葡萄美酒甜蜜在心／我想要对她诉说心中的话语／可是这一片心意埋藏在心底／却不敢对她说句“爱上你”……

这是一首叫做《葡萄美酒》的歌曲，我喜欢这首歌，优美的歌词让人展开无限遐想，其中透露出的缠绵情怀更是让人久久不能平静，就好像宁静的心湖被投进一粒石子，溅起层层美丽的涟漪。

正因为这首歌，我对葡萄酒产生了浓厚的兴趣。翻开葡萄酒的历史，可以触摸到古罗马文化的精髓，仿佛酒神正举着酒杯邀你一起品酒；可以体会到唐朝诗人微带悲凉但又极为豪迈的情感，“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催”；可以领略到来自法国的浪漫情怀，葡萄酒之都波尔多、烤肉、烛光晚餐和与爱情有关的一切。

葡萄酒是一种文化，是几千年文明沉淀的结果。所以，品酒就如同品历史。手握一只盛满酒的酒杯，如同捧读一本历史书籍，需要调动所有的感官才能品出真正味道与内涵。

葡萄酒是一种生活境界。只有心无旁骛地坐下来，用精神和肉体同时来感受杯中的佳酿，才会真正感受到最美妙的浪漫时刻。

葡萄酒是一件有生命的艺术品，它饱含了鲜活的天然原汁，蕴藏了深厚的历史内涵，浓缩了丰富的文化积累。欣赏它、品味它，会让你的心变得安详、宁静、和谐与清雅。

总之，葡萄酒带给我们的不仅是那清新的果香、纯正的口感、美丽的色泽，更有许多耐人寻味、捉摸不透的东西。我们越是想进一步接近它，越能感受到它的神奇、曼妙、多姿。它总是远远地站在你的前面，让你心驰神往，永不止步。

无论是西方还是东方，关于葡萄酒的历史、传说不计其数，让人们永远津津乐道。当然，葡萄酒本身就是一个传奇，虽然我们无法完全揭开它的面纱，但是我们可以从相关的知识中去了解它。也许这种“犹抱琵琶半遮面”的感觉会给我们更多神奇的体验。

本书是一部关于葡萄酒的大众读物，内容丰富，从葡萄的品种、酿制、营养，到葡萄酒的酒杯、酒瓶、品饮，再到法国、德国、意大利、美国、加拿大、中国等国葡萄酒的等级与特色，都进行了一番精心讲述，适合葡萄酒爱好者阅读。好了，让我们一同开始葡萄酒的传奇之旅吧。



| | |
|-----------|----|
| 葡萄酒的历史 | 6 |
| 法国葡萄酒 | 8 |
| 德国葡萄酒 | 10 |
| 意大利葡萄酒 | 12 |
| 西班牙葡萄酒 | 14 |
| 葡萄牙葡萄酒 | 16 |
| 匈牙利葡萄酒 | 18 |
| 保加利亚葡萄酒 | 20 |
| 美国葡萄酒 | 22 |
| 澳大利亚葡萄酒 | 24 |
| 中国葡萄酒 | 26 |
| 全球顶级酒庄 | 30 |
| 不能错过的十款酒王 | 32 |
| 名人与葡萄酒 | 34 |

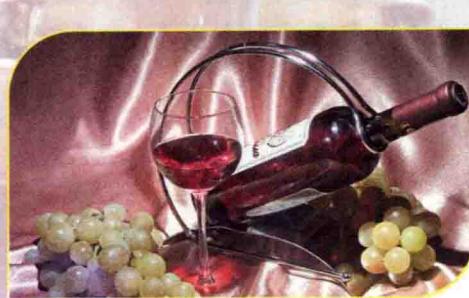


葡萄美酒 目录



| | |
|------------|----|
| 葡萄酒是怎样酿成的 | 36 |
| 葡萄酒的等级划分 | 38 |
| 解读葡萄酒酒标 | 40 |
| 酿酒的白葡萄品种 | 43 |
| 酿酒的红葡萄品种 | 46 |
| 葡萄酒的红与白 | 48 |
| 识别葡萄酒的“年龄” | 50 |
| 葡萄酒瓶的学问 | 52 |
| 葡萄酒与软木塞 | 54 |
| 葡萄酒与橡木桶 | 56 |
| 葡萄酒的奢华“配件” | 58 |
| 高贵尽在酒杯中 | 60 |
| 酒与杯的完美搭配 | 62 |
| 葡萄酒的年份 | 64 |
| 各国白兰地特点 | 66 |
| 选择好酒的妙招 | 68 |
| 好酒未必是贵的 | 70 |
| 挑选香槟的技巧 | 72 |
| 葡萄酒陈年那些事 | 74 |
| 选购进口葡萄酒 | 76 |
| 节日选用葡萄酒 | 78 |
| 婚礼选用葡萄酒 | 80 |
| 夏季选用葡萄酒 | 82 |
| 商务场合选用葡萄酒 | 84 |

| | |
|------------|-----|
| 快乐的起泡酒 | 86 |
| 葡萄酒的保健功效 | 88 |
| 适合女人喝的葡萄酒 | 90 |
| 冰酒带来的惬意享受 | 92 |
| 葡萄酒送礼技巧 | 94 |
| 葡萄酒消费误区 | 96 |
| 葡萄品种与酿酒口味 | 98 |
| 察颜观色话葡萄酒 | 100 |
| 辨别变质酒 | 102 |
| 葡萄酒开封以后 | 104 |
| 葡萄酒的储存 | 106 |
| 建立私家酒窖 | 108 |
| 过期葡萄酒的妙用 | 110 |
| 葡萄酒社交礼仪 | 112 |
| 读懂高级餐厅里的酒单 | 114 |
| 品酒从待酒开始 | 116 |
| 葡萄酒换瓶技巧 | 118 |
| 品酒的最佳环境 | 120 |
| 品酒次序与温度 | 122 |
| 唤醒“沉睡的美人” | 124 |
| 开瓶的艺术 | 126 |
| 倒酒的艺术 | 128 |
| 品酒的学问 | 130 |



| | |
|------------|-----|
| 品尝威士忌 | 132 |
| 葡萄酒品尝词汇 | 134 |
| 葡萄酒香气术语 | 136 |
| 葡萄酒味觉术语 | 138 |
| 葡萄酒与美味配餐 | 140 |
| 葡萄酒配餐禁忌 | 142 |
| 选择“美食伴侣” | 144 |
| 葡萄酒与中国菜式携手 | 146 |
| 葡萄酒与水果完美组合 | 148 |
| 葡萄酒与奶酪甜蜜相遇 | 150 |
| 葡萄酒与月饼黄金搭档 | 152 |
| 葡萄酒的另类搭配 | 154 |
| 家庭酿制葡萄酒 | 156 |
| 葡萄酒菜谱 | 158 |



葡萄酒的历史

葡萄酒是自然发酵的产物。葡萄果粒成熟后落到地上，果皮破裂，渗出的果汁与空气中的酵母菌接触后不久，最早的葡萄酒就产生了。葡萄酒浓缩了几千年的文明。

葡萄酒的历史非常久远，要想确切的说明葡萄酒第一次出现的时间、地点是不可能的，因为酿酒与蒸馏、调制不同，是一种自然过程。从理论上讲，不需要人的参与就可以进行。因此可以说，酒的历史和人的历史同样长久。



史料记载的葡萄酒

葡萄酒的出现可能要远早于有文字记录的历史。埃及法老坟墓中的壁画就生动再现了当时埃及人采摘葡萄，并将其捣碎发酵成酒的过程。

人们在伊朗发现了公元前 3500 年左右的一个双耳细颈的盛器。通过对内壁红斑的分析鉴定，发现了单宁和酒石酸，这是葡萄酒中的主要物质。所以说，葡萄酒早在 5 000 多年前就已经诞生。

据考古资料记载，早在公元前 6000 年左右，位于黑海与里海间的高加索地区，就已开始葡萄种植和葡萄酒酿造。公元前 3000 多年前就已有了人工灌溉的葡萄园。当时的葡萄酒是很稀有的，具有非常浓郁的象征意义。

葡萄酒所扮演的角色不只是含酒精的饮料，它蕴涵多重含义。这些象征意义逐渐发展为日后的酒文化。在民间的一些仪式中，葡萄酒占有不可或缺的地位。





最早酿制的葡萄酒

葡萄酒在欧洲文化中占有很高地位。希腊是欧洲最早种植葡萄与酿制葡萄酒的国家。一些航海家从尼罗河三角洲带回葡萄和酿酒的技术。葡萄酒不仅是文化的基石，也是人们日常生活中不可缺少的饮品。据考证，古希腊爱琴海盆地有十分发达的农业，人们以种植小麦、大麦、油橄榄和葡萄为主。大部分葡萄果实用于酿酒。几乎每个希腊人都有饮用葡萄酒的习惯。



酿制的葡萄酒被装在一种特殊形状的陶罐里，用于储存和运输。地中海沿岸发掘出的大量容器足以说明当时葡萄酒贸易的规模和路线，显示出葡萄酒是当时重要贸易货品之一。公元前 1600 ~ 1100 年，希腊的葡萄种植已很兴盛，葡萄酒的贸易范围到达埃及、叙利亚和意大利南部地区。



不断演变的葡萄酒

17 世纪下半叶开始，葡萄酒进入了一个历史发展阶段。罗马时代，酒一直被存放在木桶、陶罐内。随着玻璃吹制技术的发明，人们开始用玻璃器皿来盛放和饮用葡萄酒，一些能工巧匠还制作了木瓶塞和开瓶器。

18 世纪早期掀起了精致葡萄酒风尚。美国、澳大利亚、阿根廷等地开始种植葡萄。这些俗称“新世界”的葡萄酒产区和传统的欧洲“旧世界”产区之间竞争由此开始。

葡萄酒的酿制工艺在欧洲几乎到了炉火纯青的地步。在 19 世纪相继出现的各种法定产区制度，更是对葡萄生长的水土、气候，对葡萄酒的品种和酿造过程，作了严格的规定。

法国在酒类分级制度上颇具代表性，其复杂程度往往需要消费者具有一定的经验才能掌握。也因这些严苛规定，才使得法国葡萄酒具备多样风格和细腻表现。





法国葡萄酒

法国人热爱享乐。除了普罗旺斯的薰衣草、波尔多阿合卡宋的牡蛎、卢瓦河谷的城堡，还有就是那红色的液体——葡萄酒。

世界上最好的葡萄酒大多产自法国，法国年产酒大约6亿多箱，占世界总产量的1/4。虽然不是全球产量之冠，但酒的种类和品质是其他地区没法比拟的。



享誉世界的葡萄酒王国

法国各地几乎都生产葡萄酒，主要是无气泡酒和以香槟为代表的气泡酒。颜色方面有红、白及玫瑰红；味道从甜到不甜；其种类及变化非常丰富，法国是公认的葡萄酒王国。法国葡萄酒产地中，最著名的是波尔多、布根地、卢瓦尔河谷等。各产地生产的葡萄酒都具有该地区特色。

世界葡萄酒宝库波尔多。波尔多生产许多品质优良的葡萄酒，被喻为世界葡萄酒宝库。当地红酒不但有名且产量多，同时也生产白酒。波尔多的葡萄酒以种类丰富而闻名。波尔多的红酒因色泽呈亮丽的鲜红色，一般要在成熟后才适合饮用，酒质的特色品味浓郁，风味沉着。

布根地与波尔多并驾齐驱。布根地的声誉与波尔多并驾齐驱，此地的红酒产量占3/4，其中有一半是薄酒莱红酒，芳香，口感温和。白酒生产量虽只占1/4，但其中用夏多尼葡萄酿造的不甜白酒夏多尼也闻名于世。

魅力四射的葡萄酒产地卢瓦尔河谷。卢瓦尔河流入大西洋，其流域布满王宫贵族别墅、中世纪闻名古城。流域东西绵延，到处都是葡萄酒产地。卢瓦尔河谷生产红、白、玫瑰红及气泡酒等各式各样的葡萄酒，每种酒都极易入口。这里所产的葡萄酒大多要趁酒龄年轻时饮用。





法国葡萄酒的等级

法国葡萄酒根据品质可以分为4大类。从生产比例来看,第四等级的普通餐厅酒大约占法国葡萄类酒的50%;第三等级的地区酒大约占9%;第二等级的优良酒约占3%;最高等级的原产地认可酒大约占25%。法国葡萄酒是以用新鲜葡萄果实或果汁,经完全或部分酒精发酵酿制而成的饮料。依据酿造方法可大致分为:

平静葡萄酒。20℃时不起泡的葡萄酒,包括红葡萄酒和白葡萄酒。红葡萄酒是红葡萄采摘后连同葡萄皮一起压榨酿造的,红色来自葡萄皮的颜色。一般红葡萄酒是用红葡萄和紫葡萄酿造的。白葡萄酒酿造时只用葡萄汁,而不要葡萄皮,一般由白葡萄或绿葡萄酿造。人们通常所讲的葡萄酒一般是指平静葡萄酒。

气泡葡萄酒。采用2次发酵工艺酿制的葡萄酒,通常所讲的香槟酒就属于此类。由于原产地命名原因,只有法国香槟产区内生产的气泡葡萄酒才能命名为“香槟酒”,其他的气泡葡萄酒不能称香槟酒,只能叫气泡葡萄酒。

蒸馏葡萄酒。采用蒸馏酒工艺酿制的葡萄酒,通常所讲的干邑XO就属于此类。



法国葡萄酒文化

法国的葡萄酒文化是伴随着法国的历史与文明而发展的。葡萄酒文化已渗透到民间、政治、文化、艺术及生活的各个层面,与人民生活密切相关。法国葡萄酒文化也影响着世界各地的生活方式与文化情趣。

谈论葡萄酒文化,就不能不提及采摘葡萄的文化。收获葡萄是法国农业中最重要的事件之一。在烈日下采葡萄很辛苦,但充满欢乐。到处可以看到欢乐的人群,随处可闻愉快的歌声。在著名的榨汁歌中,可以听到这样的歌词:“滚滚的美酒,快装满酒壶……”

每年新酒上市时,法国餐馆都会很忙。全国大大小小的餐馆开始出售各种牌子的新酒,而亲朋好友、同事、恋人们则会去餐馆相聚,品尝新酒。空气中到处飘扬着丰收的节日气氛。

时至今日,法国酿酒葡萄的产量世界第一,葡萄酒产量世界第一,葡萄酒消耗量世界第一。几乎所有的闻名于世的高级葡萄酒都产自法国。葡萄酒王国的桂冠牢牢戴在法国人头上。法国葡萄酒当之无愧地成为世界葡萄酒中最具权威的老大。





葡萄美酒 >>>

德国葡萄酒

德国葡萄酒的生产量约是法国的 $1/10$, 约占全世界生产量的 3% 。但这并不影响德国葡萄酒在世界的地位, 德国是世界十大葡萄酒生产国之一。

德国葡萄酒约有 85% 是白酒, 其余的 15% 是玫瑰红酒、红酒及气泡酒。德国白酒有芬芳的果香及清爽的甜味, 酒精度低, 令人难以抗拒。特别适合不太能喝酒的人及刚入门者。



德国葡萄酒的历史

德国已有 2 000 年酿酒历史。19 世纪末, 一瓶上好的摩泽尔河的雷司令令人咂舌。而如今不要说法国、意大利, 就是“酿酒发展中国家”如美国、智利、南非、澳大利亚的名气都比德国响亮。

素有“啤酒王国”之称的德国, 其葡萄酒虽然没有啤酒名声大, 但也有着悠久的酿造历史。德国种植葡萄的历史可追溯到公元前 1 世纪。那时从意大利输入了葡萄栽培和酿酒工艺。到 19 世纪德国葡萄酒业比较发达, 总种植面积大于今天几倍。但后来出于工业革命和战争等各种动乱原因, 德国葡萄酒业衰退了不少。

德国葡萄酒业虽然拥有悠久历史, 但在过去, 德国葡萄酒常被归入廉价杂牌酒。伦敦是世界上唯一能在一流酒店和餐馆的餐牌上看到德国葡萄酒字样的大都会。在那里, 常见的是莫泽尔、莱茵谷地和莱茵地区的葡萄酒。



德国葡萄酒的分类与等级

德国葡萄酒一般分作两大类: 普通酒和高质酒。高质酒对原料、加工等都有明确、细致规定, 要经过严格的检验。而普通酒除去常规食品检查, 不受特别质量限制。德国酒法不仅规定了在哪个地区适宜栽种什么葡萄品种, 同时还规定了葡萄收获的日期和含糖量。

德国的葡萄酒有 4 大级别, 分别是: Tafelwein(日常餐酒)、Landwein(地区餐酒)、

QbA(优质葡萄酒)、QmP(特别优质酒)。

QmP 级别内还可细分为 6 个等级，代表葡萄不同的成熟度，分别为：Kabinett(珍藏)、Spalese(晚收)、Auslese(精选)、Beerenauslese(颗粒精选，简写 BA)、Eiswein(冰酒)、Trockenbeerenauslese(干果颗粒精选，简写作 TBA)。每一个等级对采摘葡萄的糖度都有一定要求，一级比一级高。



德国葡萄酒的魅力

德国葡萄酒美味令人流连忘返，特别适合不太能喝酒的人，以及刚入门者。德国葡萄酒之所以能在世界上占有一席之地，在于它的魅力。

莫塞尔萨尔鲁维——风味绝佳的酒。莫塞尔河与其支流萨尔河及鲁维河，三条河流交会处是“莫塞尔”葡萄酒产地。这里产的几乎都是白酒，采用的葡萄大多是薏丝琳葡萄，优雅的风味发出迷人果香，且含有清爽的酸味。外形如球的绿色酒瓶，也是其特征之一。

莱茵——最著名的产地。莱茵是指莱茵河北侧莱茵高地及其对岸的莱茵黑森，以及南部下游的莱茵伐斯。这些地方生产的葡萄酒都称为莱茵酒。莫塞尔酒的酒瓶是绿色的，而莱茵酒的酒瓶是茶色的。莱茵酒的口味比莫塞尔酒还要浓郁。

法兰克——不甜葡萄酒。这里是德国最古老的葡萄酒产地，法兰克产的葡萄酒通称为“修塔因酒”。此地葡萄酒产量不多，但因生产全德国最不甜葡萄酒而声名大噪。由修万娜种葡萄酿造的葡萄酒风味清新，充满男性魅力。法兰克葡萄酒装在羊皮袋型酒瓶里。在玻璃出现之前，据说牧羊人用羊皮袋水壶来装酒。



德国葡萄酒文化



葡萄酒在德国已形成它特有的文化韵味。仲夏刚过，产酒区的人们就欢欢喜喜地筹办每年一度的葡萄酒节，这也是葡萄酒厂家展示产品的好机会。

借着秋阳，人们合家出游或与亲朋相约，从四面八方汇集到葡萄酒产地，品尝好酒，享受美好生活。而每年推出的葡萄酒公主更增添了节日风采。游人驻足葡萄酒产区，温和的气候、美丽的风光，地灵人杰，构成了一道独特风景。

以雷司令为主要种植品种的莱茵高地的著名城市吕德海姆，坐落在莱茵河畔。河岸风景秀丽，沿街各具特色的酒家鳞次栉比，无论走到哪一家都能尝到不错的美酒。



葡萄美酒 >>>

意大利葡萄酒

美丽的水城威尼斯、古罗马雄伟的斗兽场、神奇的比萨斜塔，还有达·芬奇笔下的蒙娜丽莎……意大利是一个神秘而典雅的国度，有着令人叹为观止的艺术文化。葡萄酒也是意大利人最引以为豪的。意大利葡萄酒有着悠久的历史，我们不妨一起走入这个葡萄酒王国。



意大利葡萄酒的历史

意大利是欧洲最早得到葡萄种植技术的国家之一。由于历史悠久，现在已很难考证出意大利人是从何时开始酿造葡萄酒的。约在公元前 2000 年，意大利南部的阿普利亚地区已开始种植葡萄和酿造葡萄酒了，葡萄酒已经作为商品广泛地进行交易。

公元 1 世纪之前，罗马人已经开始使用木桶运输、存储和陈化酒，罗马人使用木桶装酒贩运到当时罗马帝国的各个角落。人们把意大利叫做葡萄酒之国，雄辩家西塞罗、皇帝凯撒都曾沉迷于葡萄酒之中。

深受自然环境之惠的意大利葡萄酒，现在占世界葡萄酒生产量的 1/4，输出、消费量都堪称世界第一。街道上到处可见豪放地喝着葡萄酒的意大利人。

意大利之所以称为葡萄酒王国，并非产量位居世界第一，而是因为几乎全国各地都种植葡萄和酿酒，正如一位意大利酒商所说：“此地无分界，整个意大利由南至北就是一座大型葡萄园。”意大利地形特殊，长长瘦瘦，像一只靴子，从北边山区到南端西西里岛，纬度落差 10 度，并且拥有调节天气的山与海，使得每省都有其独特的气候。

由于每省风水不同，所种植的葡萄当然有很大的差异，酒的风格也有极大差别。如在北意大利的自然环境中便产生了世界有名的优良浓厚的红葡萄酒和意大利气泡酒等。





意大利葡萄酒的等级

具有悠久酿酒历史的意大利,通过政府规划和修订法案,要求各大葡萄酒厂商严格遵守 DOC 定级标准。现行的意大利红酒定级 DOC (Denominazione di Origine Controllata) 标准系统分为四级。

Vinoda Tavola (V.D.T.) 日常餐酒级。标签上不需要标示产地、来源、年份等信息,只需标示酒精含量与酒厂即可。

Indicazione Geografica Tipica (I.G.T.) 地方餐酒级。虽然标签看起来不是很显赫,但你可以在这个等级中发现许多好酒。

Denominazione di Origini Controllata (D.O.C.) 法定产区级。必须符合特定产区核准耕种的品种。葡萄酒已取得品质认证,才能用上这一等级,生产与制造过程符合 DOC 法严格规定。

Denominazione di Origini Controllata e Garantita (D.O.C.G.) 保证法定地区级。从 DOC 级产区中挑选品质最优异的产区再加以认证,接受更严格的葡萄酒生产与标示法规管制。这是意大利葡萄酒等级中最高的一级。必须在特定的产区,符合规定的生产标准,才能冠上 DOCG。

DOC 和 DOCG 级的意大利葡萄酒,不仅会印在酒标上,也常以粉红色长形封条的形式,出现在瓶口的锡箔收缩膜上。



走进意大利葡萄酒名城

意大利几乎全国都在种植葡萄,到处都是产葡萄酒的地方。那么,意大利葡萄酒最佳产地有哪些呢?

阿斯蒂——散发着神奇气泡的城市。是意大利著名的葡萄酒之都,几乎每个酒庄都是家族式经营,一个又一个的酒庄点缀在山脚下的葡萄园中,精巧迷人,独有一番田园色彩。与法国香槟最大的不同是采用了带有玫瑰香味的莫斯卡托麝香葡萄,酒精度只有 5 度,果香浓郁,是皮埃蒙特大区及全意大利的骄傲。

佛罗伦萨——追忆文艺复兴的美酒时代。佛罗伦萨所在的托斯卡纳大区是全意大利现存最古老的红葡萄酒产区之一。自中世纪起,这里就出产用当地桑娇维塞葡萄酿制的 CHIANTI 酒。这种极具传统风味的酒是将白葡萄汁和红葡萄汁精确地兑在一起,再加一些晒干的葡萄,使葡萄酒柔和且有水果香味,口感清冽微酸,包装上还采用特色的佛阿斯瓶,外面包裹一层稻草。

维罗纳——为浪漫爱情干杯。意大利重要制酒中心维罗纳位于威尼斯的西南部,也是莎翁笔下罗密欧与朱丽叶生死相许的地方。可以想见,无数个受家庭羁绊的恋人们一定曾喝着葡萄酒在风中低吟浅唱,演绎着浪漫或悲伤。



西班牙葡萄酒

西班牙葡萄酒有时会被人们忽略。要知道，西班牙的葡萄酒产量居世界第三位，而且有很多质量优秀的葡萄酒。

西班牙葡萄酒中，比起无气泡的葡萄酒，也许人们对有气泡的雪莉酒及桑格里酒更为熟悉。以制造香槟的方式酿成的“加霸酒”也是众所周知的。西班牙境内有很多红酒，其优良葡萄酒也大都是红酒。特别是里奥哈所生产的红酒，评价不比法国葡萄酒逊色，但价格却非常合理，甚至比意大利酒还便宜。



西班牙葡萄酒历史

西班牙有 160 万公顷的葡萄园，占世界第一位。虽然葡萄酒业曾经一度衰落，但至今已再度兴盛。

西班牙葡萄种植历史约可以追溯到公元前 4000 年，在公元前 1100 年，腓尼基人开始用葡萄酿酒。1864 年一个叫做圣西西利亚的西班牙家族在西班牙北方马德里正北偏西一点的斗罗河谷区购买了一块园地，取名为“维加——西西利亚”园。

斗罗河谷长 100 千米，宽 30 千米，东西走向，贯穿西班牙交通要道，虽然气候不佳，冬季寒冷，春季霜冻，但夏天阳光充足，有利于葡萄种植，是西班牙著名名酒产区。斗罗河谷南北岸的产区，称为“斗罗河区”，出产最昂贵的红酒。位于斗罗河谷的一个犹如钻石的园区，便是南岸的维加园。

西班牙葡萄酒的历史并没有引人注目的光辉，直到 1868 年，法国葡萄园遭受根瘤蚜虫病的灾难，很多法国酿酒师来到了西班牙，带来了技术与经验，这才让西班牙的葡萄酒进入腾飞期。这段时间，法国葡萄园大面积被铲除，因葡萄酒紧缺，也从西班牙进口了相当数量的葡萄酒。

