

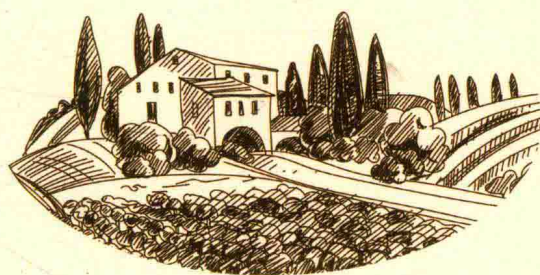
WINART BOOKS


葡萄酒的艺术

THE BASICS OF  
WINE

精品葡萄酒入门

(日)《葡萄酒艺术》编辑部 ※ 主编 朱悦玮 ※ 译





葡萄酒的  
艺术

The Basics of Wine

# 精品葡萄酒入门

(日)《葡萄酒艺术》编辑部 主编  
朱悦玮 译

辽宁科学技术出版社

沈 阳

Wain Teisuthingu Kihon bukku

Winart 2012

Originally published in Japan in 2012 and all rights reserved

By BIJUTSU SHUPPAN-SHA CO., LTD.

Chinese (Simplified Character only) translation rights arranged through TOHAN CORPORATION, TOKYO.

© 2017, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由BIJUTSU SHUPPAN-SHA CO., LTD.授权辽宁科学技术出版社在中国出版中文简体字版本。著作权合同登记号：第06-2014-231号。

版权所有·翻印必究

### 图书在版编目(CIP)数据

精品葡萄酒入门 / (日)《葡萄酒艺术》编辑部主编; 朱悦玮译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2019.5

(葡萄酒的艺术)

ISBN 978-7-5591-0755-8

I. ①精… II. ①葡… ②朱… III. ①葡萄酒—基本知识 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第107728号

---

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁新华印务有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 185mm × 260mm

印张: 8.75

字数: 300千字

出版时间: 2019年5月第1版

印刷时间: 2019年5月第1次印刷

责任编辑: 朴海玉

封面设计: 周周

版式设计: 袁舒

责任校对: 李淑敏

---

书号: ISBN 978-7-5591-0755-8

定价: 49.80元

投稿热线: 024-23284367 hannah1004@sina.cn

邮购热线: 024-23284502

学习葡萄酒知识太难。

种类那么多，根本记不住。

搞不清楚标签上写的是什么内容。

不知道应该怎样选择自己喜欢的葡萄酒……



## 前言

葡萄酒知识确实有一些让人难以理解的地方，  
但葡萄酒也是一种只要稍微加以了解就会发现很多乐趣的充满  
魅力的饮品。

首先让我们学习一下关于葡萄酒的基础知识吧。



生产葡萄酒的主要产地

葡萄品种

葡萄酒的制造方法

比较、试饮

对葡萄酒了解得越多从葡萄酒中

得到的乐趣也就越多

欢迎来到葡萄酒的世界！



# 目录

## 序章 14 种基本的葡萄

- 黑皮诺 / 8
- 赤霞珠 / 9
- 梅鹿辄 / 10
- 西拉 / 11
- 品丽珠 / 12
- 霞多丽 / 13
- 雷司令 / 14
- 长相思 / 15
- 琼瑶浆 / 16
- 灰皮诺 / 17
- 歌海娜 / 18
- 维欧尼 / 18
- 桑娇维塞 / 19
- 内比奥罗 / 19

## 第 1 章 葡萄酒的基础知识

### 第一节 / 葡萄酒的产地 / 22

- 法国葡萄酒 / 22
- 意大利葡萄酒 / 24
- 欧洲各国的葡萄酒 / 26
- 新世界的葡萄酒 / 28

### 第二节 / 葡萄栽培与葡萄酒酿造 / 30

- 葡萄园里的工作 / 30
- 土性与地质 / 32
- 剪枝与支架 / 34
- 土地的级别 / 36
- 葡萄酒的制作工序 / 38
- 不锈钢桶发酵与木桶发酵 / 40
- 苹果酸乳酸发酵 (MLF) / 42
- 人工踩皮与机械循环 / 44
- 小桶熟成与大桶熟成 / 46



## 第2章 了解葡萄品种的特性

黑皮诺 / 52

赤霞珠 / 56

梅鹿辄 / 60

西拉 / 63

品丽珠 / 66

霞多丽 / 68

雷司令 / 72

琼瑶浆 / 76

灰皮诺 / 78

长相思 / 80

## 第3章 葡萄酒的品鉴

第一节 / 葡萄酒的品尝方法 / 88

第二节 / 欣赏葡萄酒的颜色 / 92

红色的品种 / 93

白色的品种 / 94

波尔多的年份 / 96

勃艮第的产地 / 98

第三节 / 品尝葡萄酒的香气 / 100

14种香气的表现 / 100

产地的冷暖与香气的分类 / 108

## 第4章 葡萄酒周边商品介绍

专栏 1 / 阅读标签 / 48

专栏 2 / 酒瓶的种类 / 49


专栏 3 / 日本的葡萄品种 / 83

专栏 4 / 葡萄酒的保存方法 / 126

附录 1 / 葡萄酒用语辞典 / 127

附录 2 / 香槟与起泡酒迷你手册 / 133





葡萄酒的  
艺术

The Basics of Wine

# 精品葡萄酒入门

(日)《葡萄酒艺术》编辑部 主编  
朱悦玮 译

辽宁科学技术出版社

沈 阳

学习葡萄酒知识太难。

种类那么多，根本记不住。

搞不清楚标签上写的是什麼内容。

不知道应该怎样选择自己喜欢的葡萄酒……

## 前言

葡萄酒知识确实有一些让人难以理解的地方，  
但葡萄酒也是一种只要稍微加以了解就会发现很多乐趣的充满  
魅力的饮品。

首先让我们学习一下关于葡萄酒的基础知识吧。



生产葡萄酒的主要产地

葡萄品种

葡萄酒的制造方法

比较、试饮

对葡萄酒了解得越多从葡萄酒中

得到的乐趣也就越多

欢迎来到葡萄酒的世界!

# 目录

## 序章 14 种基本的葡萄

- 黑皮诺 / 8
- 赤霞珠 / 9
- 梅鹿辄 / 10
- 西拉 / 11
- 品丽珠 / 12
- 霞多丽 / 13
- 雷司令 / 14
- 长相思 / 15
- 琼瑶浆 / 16
- 灰皮诺 / 17
- 歌海娜 / 18
- 维欧尼 / 18
- 桑娇维塞 / 19
- 内比奥罗 / 19

## 第 1 章 葡萄酒的基础知识

### 第一节 / 葡萄酒的产地 / 22

- 法国葡萄酒 / 22
- 意大利葡萄酒 / 24
- 欧洲各国的葡萄酒 / 26
- 新世界的葡萄酒 / 28

### 第二节 / 葡萄栽培与葡萄酒酿造 / 30

- 葡萄园里的工作 / 30
- 土性与地质 / 32
- 剪枝与支架 / 34
- 土地的级别 / 36
- 葡萄酒的制作工序 / 38
- 不锈钢桶发酵与木桶发酵 / 40
- 苹果酸乳酸发酵 (MLF) / 42
- 人工踩皮与机械循环 / 44
- 小桶熟成与大桶熟成 / 46



## 第2章 了解葡萄品种的特性

黑皮诺 / 52

赤霞珠 / 56

梅鹿辄 / 60

西拉 / 63

品丽珠 / 66

霞多丽 / 68

雷司令 / 72

琼瑶浆 / 76

灰皮诺 / 78

长相思 / 80

## 第3章 葡萄酒的品鉴

第一节 / 葡萄酒的品尝方法 / 88

第二节 / 欣赏葡萄酒的颜色 / 92

红色的品种 / 93

白色的品种 / 94

波尔多的年份 / 96

勃艮第的产地 / 98

第三节 / 品尝葡萄酒的香气 / 100

14种香气的表现 / 100

产地的冷暖与香气的分类 / 108

## 第4章 葡萄酒周边商品介绍

专栏1 / 阅读标签 / 48

专栏2 / 酒瓶的种类 / 49

专栏3 / 日本的葡萄品种 / 83

专栏4 / 葡萄酒的保存方法 / 126

附录1 / 葡萄酒用语辞典 / 127

附录2 / 香槟与起泡酒迷你手册 / 133







序章

# 14种基本的葡萄

葡萄酒的基础就是葡萄。

葡萄的特点决定了葡萄酒各种各样的特征。

要想了解葡萄酒，首先要从了解葡萄开始。

适合生产葡萄酒的葡萄品种有很多，本书中主

要为大家介绍最常用的14种葡萄。

# 黑皮诺

富有感性且充满魅力的红葡萄酒品种

Pinot Noir



果实小巧、紧凑。很容易感染霜霉病和灰霉病，栽培时要特别注意。这是世界上最具价值的红葡萄酒品种。

## 葡萄的特征

叶	
形状	椭圆形
叶片数量	3
大小	中
叶柄纹理	狭长竖琴形、漏斗形
深度	浅
叶片颜色	深绿
叶片锯齿	中等大小，比较锐利
葡萄串	
形状	圆筒形
大小	小、长7~10cm
颗粒疏密度	密
果粒	
形状	球体、椭圆形
大小	小
颜色	青黑色、深紫色
别名	
Cortailod (瑞士)	
Spatburgunder (德国)	
Pinot Nero (意大利)	
Nagyburgundi (匈牙利)	
合适的砧木	
41B (法国香槟地区)	
3309C、5BB、161-49、SO4 (勃艮第地区)	

**早** 在公元4世纪，法国就已经在勃艮第地区栽培黑皮诺。过去，黑皮诺被称为“Morillon · Noir”。

黑皮诺拥有非常罕见的芳香和完美的酸味，但如果将其种植在温暖的产地，会使其迅速成熟，很容易失去芳香和酸味。因此，种植在寒冷的产地是栽培这一品种的关键。还有一种说法认为，要想栽培出最高级的黑皮诺，需要含有石灰质的土壤。

与赤霞珠和梅鹿辄不同，黑皮诺很少与其他品种混合，几乎都是单一酿造的。黑皮诺的果皮很薄，不只栽培时很难伺候，酿造时更要小心谨慎。

黑皮诺很容易变异，拥有114、115、777等品种的克隆体。白葡萄酒中的白皮诺和带有淡淡颜色的灰皮诺，都是黑皮诺的变异品种。

# 赤霞珠

在世界各地广泛栽培的红葡萄酒品种之王

## 葡萄的特征

### 叶

形状	椭圆
叶片数量	5
大小	中
叶柄纹理	打开的U形
深度	很深
叶片颜色	浓绿
叶片锯齿	很大很少

### 葡萄串

形状	圆筒形、锥形
大小	比较小、125g
颗粒疏密度	稀

### 果粒

形状	球体
大小	小、直径7~10mm
颜色	黑色

### 别名

Vidure, Petite Vidure, Vidure Sauvignonne, Bidure, Bouschet-Sauvignon (法国), Bouchet (法国·圣埃美隆), Carbouet (法国·巴拉斯, 格拉夫), Marchoupet (卡斯蒂永), Lafit (俄罗斯, 保加利亚), Burdeos Tinto (西班牙)

### 合适的砧木

Riparia Gloire de Montpellier (缺乏石灰质的土壤)、3309 C、101-14、420A Mgt (含有一定石灰质的土壤)



Cabernet Sauvignon

赤霞珠拥有一种葡萄品种之王的风范。与黑皮诺相比，赤霞珠的适应性更强，在全世界都有广泛种植。

赤霞珠的总栽培面积高达26.2万公顷，是现在世界上栽培面积最广的葡萄品种之一。赤霞珠原产于法国波尔多地区，17世纪时被称为“比德尔”或“贝德尔”。有人认为这个名字来源于老普林尼在《博物志》中的描述，也有人认为这只是“比由·德尔（意为坚硬的葡萄树）”的讹传。1997年，加利福尼亚大学戴维斯分校通过对DNA进行鉴定后发现，赤霞珠是由品丽珠和长相思自然交配的产物。

赤霞珠属于晚熟品种，喜欢温暖的气候环境，适宜种植在排水性较好的土壤之中，未成熟的赤霞珠会散发出显著的甜椒芳香。在波尔多地区为了降低种植风险，经常将早熟的梅鹿辄与赤霞珠一同种植，并且两者经常混合在一起酿造。但是在气候比较温暖的加利福尼亚和澳大利亚，则用赤霞珠单一品种进行葡萄酒酿造。