

第一章

葡萄酒基本常识



本章提要

- ▶ 了解葡萄酒基本常识会使葡萄酒喝起来格外过瘾
- ▶ 什么是果酒？
- ▶ 葡萄酒的种类
- ▶ 葡萄酒的品级从普通种类——直到艺术珍品级，应有尽有

在本章你将会发现为什么说果酒不仅仅是一种普通饮料。果酒是由葡萄汁或其他果汁发酵而成的，但本书将着重论述由葡萄汁酿成的葡萄酒。数百年的传统与 20 世纪最新技术的结合使普普通通的葡萄变成了各式美酒佳酿，从令人喜爱的普通葡萄酒一直到酿造工艺复杂、堪称为酿酒师的艺术珍品的上等葡萄酒，应有尽有。葡萄酒有许多种类和品级，本章要把令人生畏的、但又完全可以接近的葡萄酒世界介绍给你。

本书介绍的就是葡萄酒方面的知识

你如果真想增加自己的葡萄酒知识，你就会有许多问题要问。例如，普通葡萄酒与佳酿葡萄酒有什么区别？试做如下分析：

你是否听过中学生管弦乐队演奏的贝多芬《第五交响乐》？他们勤奋地排练，终于每个人都能准确地演奏了，听起来效果也相当不错。但如果你这是第一次听贝多芬的音乐，你会纳闷，为什么几代人都对这位皱眉蓬头的音乐大师如此敬畏？

换个角度，如果你听过纽约爱乐乐团演奏的同一首交响乐，你就很可能发现中学生管弦乐队所缺少的东西——那就是细腻、风格和韵味。一个卓越的指挥家懂得如何突出不同乐器的微妙音色，也更懂得如何发挥每个音乐人的才能。每个管弦乐队都有自己独特的风格，这又使它更加与众不同。其韵味就在于声音的极度和谐，让你听也听不够。你听后会起身大声喝彩：“好！好！”而不仅仅只是报以礼貌的掌声。

葡萄酒词汇

了解葡萄酒需要记住下列三个关键词语 细腻 (subtlety)、风格 (style) 和韵味 (flavor)。

什么是果酒

从最基本的角度看，果酒就是发酵的果汁。简单地说，发酵就是把糖（对葡萄酒而言就是葡萄糖）经过酵母的作用转化成酒精。果酒可由苹果、石榴等许多果子酿制而成，而本书将着重诠释由葡萄酿制而成的葡萄酒。

下列三个因素相互作用，决定了葡萄酒的特征：

- ▶ 葡萄的种类及长势。
- ▶ 葡萄种植地的气候及土壤状况。
- ▶ 酒商 或者酿酒人 的创新精神、商业意识和酿酒技术。

酿酒人起着科学家和艺术家的双重作用。欧洲的酿酒人偏爱其艺术特色，而新大陆酿酒人更看重其科学性。当今，从全球范围看，葡萄酒酿造工人都掌握了复杂的工艺技术，这就使他们能够酿造出价格最为低廉的优质葡萄酒（如果你想责备那些势利眼，这确实是条好消息）。工艺技术又给葡萄酒的艺术品味提供了发展前提，使酿制的葡萄酒在味道和风格上都有着细微的差别，而这又使在相同环境下用同一种葡萄酿制而成的葡萄酒却因酿造人不同而不同。

我的葡萄酒属于哪个品级

鉴赏好葡萄酒起码要理解什么是“和谐”与“细腻”，但是，要真正把上等好酒与一般好酒、一般好酒与普通酒区分开来，那是远远不够的。例如，一些德国雷司令白葡萄酒（**German Rieslings**）为什么能高高在上，放在酒柜的显眼位置，而加利福尼亚用同一种葡萄酿制的葡萄酒只能甘拜下风？同理，为什么纳帕谷地的卡百内索维农葡萄酒（**Napa Valley Cabernet Sauvignon**）有时要围着意大利勤地经典红葡萄酒（**Italian Chianti Classico**）摆放了一圈又一圈？欧洲或新大陆的葡萄酒都没有什么世袭的优点或缺点，其中涉及到许多因素，

酒质的优劣最终取决于这些因素间的相互作用。

你需要了解葡萄酒的种类，这有助于你清楚地知道自己对某瓶酒的期望值应该有多高。下一步，我们就将讨论葡萄酒的基本种类：餐桌葡萄酒（又称佐餐酒）(table wine)、起泡葡萄酒(sparkling wine)、加度葡萄酒(fortified wine)和开胃酒(aperitif wine)。

葡萄酒小常识

餐桌葡萄酒的酒精含量一般为 9% ~ 14%。酒精含量超过 14% 的葡萄酒（即加度葡萄酒）的税金额更高，因此把它单列一类。

什么是佐餐酒

如果“佐餐酒(table wine)”这个名称使你想起铺着红白相间的花格布的餐桌上放着的酒瓶或卡拉夫瓶(carafe),那你就想到点子上了。佐餐酒是用来佐餐的红葡萄酒、白葡萄酒以及玫瑰红葡萄酒。我们饮用的以及在本书中即将讨论的绝大部分葡萄酒都属于这个基本范畴。

用特定品种葡萄酿制的葡萄酒只属于品种产地吗

用特定品种葡萄酿造的酒是按其主要酿酒葡萄的名称命名的。你会发现，大多数美国葡萄酒都用葡萄品种命名，例如，夏敦埃(Chardonnay)或卡百内索维农(Cabernet Sauvignon)。大多数欧洲葡萄酒都按葡萄酒产地命名，譬如，勃艮第

(Burgundy 或波尔多 Bordeaux)，而不按葡萄品种命名。由于葡萄酒酿造人越来越意识到利用葡萄品种名称进行营销的强大魅力，这一情况已经开始改变。

有的只选用一种葡萄，还有的以某种葡萄为主掺杂其他品种的葡萄混合酿制。当不单单使用一种葡萄酿造葡萄酒时，法律对其中标明名称的葡萄的最低百分比做出了规定。这一法律规定因地而异，各有千秋。

例如：

- ▶ 在加利福尼亚和华盛顿州，标明名称的葡萄最低百分比是 75%。
- ▶ 在俄勒冈是 90%（卡百内除外，75% 即达标，这与其北边和南边毗邻州的规定相似）。
- ▶ 在澳大利亚和欧盟国家要求达到 85%。

起泡葡萄酒不单单是香槟酒

起泡葡萄酒是冒泡的葡萄酒 与汽水相似 但不是人工加注二氧化碳。起泡葡萄酒在 18 世纪由本尼迪克特 (Benedictine) 的修士、酒窖老板佩里尼翁 (Dom Perignon 在香槟地区(Champagne region) 最早制成。看到杯中泛起的气泡，这位虔诚的不出家的修士一下子抓住了他的发现的精要，动情地叹道：“我在喝天上的星星。”

在美国，香槟(champagne，注意，这里用的是小写 c)这个名称经常与起泡葡萄酒等同使用。从法律角度看，只要符合下面这条规矩，就允许美国、加拿大以及澳大利亚的葡萄酒酿造商使用香槟这个名称来命名他们生产的起泡葡萄酒：那就是，气泡必须是在发酵过程中自然产生的，而不是人工加注二氧化碳。而酿制方法及葡萄品种的选择则由酿酒商自行决定。

在香槟区所在地的法国，情况则迥然不同。可以理解，一想到自己无比珍贵的发明创造的美名被用来笼统地称呼一切起泡葡萄酒(就像用‘可口可乐’来称呼一切可乐饮料一样)法

国人会很不高兴的。在法国，只有使用香槟地区种植的葡萄酿制的起泡葡萄酒才可以使用“香槟”这个名称。所有的欧盟成员国也都遵守这一规则。而新大陆一如既往，总是制定自己的规则。

葡萄酒小常识

我个人不赞同把香槟变成一个大众化的名称。你购买国产起泡葡萄酒时，要记住那些标明是起泡葡萄酒的要比标着香槟酒的质量好。要抵挡住诱惑，不要贪图便宜、花低价钱购买名义上的葡萄酒。

加度葡萄酒——醇烈、强劲

加度葡萄酒是通过添加白兰地或中性白酒以提高酒精度的葡萄酒。酒精含量通常为 17% ~ 21%。波尔图葡萄酒 (Port)、雪利酒 (Sherry)、马沙拉白葡萄酒 (Marsala) 以及马德拉葡萄酒 (Madeira) 都是加度葡萄酒。在美国，人们认为饮用加度葡萄酒是后天养成的嗜好。餐末甜酒几乎都是加度葡萄酒。它们大多数是甜酒（也有的不甜），最适宜细斟独酌或餐后饮用。加度葡萄酒 (fortified wine) 和餐后甜酒 (dessert wine) 这两个名称常常互换交替使用。

开胃酒 (aperitif wine)——鸡尾酒会的绝妙饮品

从技术角度讲，开胃酒就是加入香草或香料的加香红、白葡萄酒。其香气独特，颜色也常常别具一格。味美思酒 (Vermouth) 即属这一范畴。利莱酒 (Lillet) 也属于开胃酒，它

在欧洲比在美国更受欢迎。

葡萄酒的颜色

葡萄酒有白、红、粉红三种基本颜色。每种颜色都有丰富的层次。有时，这有助于判断葡萄酒的品味、质感（诸如清淡、醇厚、明澈、晶莹）和成熟情况。更重要的是，葡萄酒的外观能暴露其瑕疵，你要品尝一口的时候就可以当心了。通过葡萄酒的颜色可以看出葡萄酒质量和品味如何，所以应该用无色透明的玻璃杯饮用葡萄酒。

如果说葡萄酒不是白色的，为什么不称它们为黄色的

白葡萄酒主要指该酒不含红色素。如果葡萄酒店像化妆品商店一样也给顾客提供样品图册的话，你就可以看到，白葡萄酒有的呈淡淡的禾秆黄色，有的是清淡的黄色中透出许许多多绿意，还有的是黄色以至金黄色。

白葡萄酒的颜色（或者说缺乏颜色，这要取决于个人的感觉）具有双重性。人们大多数情况下是用白葡萄酿制白葡萄酒（当然，白葡萄实际上是绿色的或者是黄色的，有时还是黄绿两种颜色的结合）。也可以用红葡萄酿制白葡萄酒，因为只有红葡萄皮中才含红色素，红葡萄汁中不含红色素。用去皮葡萄酿制葡萄酒时，不管用什么品种的葡萄，酿造出来的都是白葡萄酒。

红葡萄酒往往是红色的

红葡萄酒很容易识别，呈深红色。在样品图册中我们可以看到，红葡萄酒有的呈砖红色，有的呈深宝石红色，有的呈紫色，有的甚至是墨水的颜色。用酿酒人的语言，酿造红葡萄酒的葡萄是黑葡萄（但我本人更喜欢沿用红葡萄这个名称）。在发酵过程中，保留葡萄皮，让它们与无颜色的葡萄汁相接触，你瞧，这就酿出了红葡萄酒。

葡萄酒词汇

丹宁酸 (tannin) 是一种涩味的酸性物质。葡萄皮、种子和葡萄梗甚至盛装陈酿葡萄酒的木桶都含有丹宁酸。

红葡萄酒中的丹宁酸让你皱眉头

红葡萄皮中还含有丹宁酸，这就是红、白葡萄酒味道上的主要不同之处。葡萄汁与葡萄皮及木酒桶接触的时间越长，葡萄酒中丹宁酸的含量就越高。如果你不习惯红葡萄酒浓烈的味道，你可能会皱眉头。你第一次喝浓茶（像红葡萄酒一样，其中也含丹宁酸）或柠檬汁（其中含柠檬酸）时，会有相似的感觉。一旦习惯了丹宁酸的味道，没有它你会觉得缺了点什么。

按葡萄酒语言的说法，丹宁酸可使红葡萄酒酒体强劲。即使对最老练的葡萄酒嗜好者来说，丹宁酸含量高的葡萄酒喝起来也会感到很苦涩，这就是红葡萄酒配餐需要小心的原因之一。本身尝起来就很苦涩的葡萄酒对于牛排或烤牛肉大餐也许是个很好的补充。

玫瑰红葡萄酒

第三种类型的葡萄酒是玫瑰红葡萄酒，呈粉红色——这并不是由红、白葡萄酒调制而成的。玫瑰红葡萄酒由红葡萄酿制而成，在酿造过程中只让葡萄皮与葡萄榨汁接触几个小时的时间，然后滤去葡萄皮，酒汁便呈现淡红色并含有极少量的丹宁酸。从技术角度讲，我们现在所说的桃红葡萄酒比玫瑰红葡萄

酒的颜色浅。

葡萄酒的品级

葡萄酒有好几种品级，但葡萄酒行业及许多作者仅把它分成两大类，即普通或壶装葡萄酒和优质葡萄酒。低至 7 美元一瓶、高到几百美元一瓶的葡萄酒都包含在优质葡萄酒的范畴之内。很显然，拿优质酒这个品级来评价所有的这些葡萄酒就变得毫无意义了。

为了更好地品评葡萄酒的等级，我把优质葡萄酒又进一步划分成 3 个品级：一般优质（当然，这是要跟普通葡萄酒区分开来）、中等优质和高级优质。同时，我又增设了一个新的品级——上等葡萄酒，因为这些稀有的葡萄酒完全醇熟时会变成辉煌的艺术珍品。葡萄酒行业使用“佳酿葡萄酒”这一名称来描述那些装在玻璃瓶中，加盖软木塞的葡萄酒（以别于那些用螺旋瓶盖封口的、塑料瓶装的或纸盒装的葡萄酒）。既然目前许多普通葡萄酒都是玻璃瓶装、软木塞加盖而不是用螺旋瓶盖封口，这个名称就应该用来指那些中等优质或者比这再好一点的葡萄酒。

壶装葡萄酒和普通葡萄酒——想省钱时的首选

“壶装葡萄酒”这个名称让你想起了什么？一次宿舍聚会，还是当你刚刚长到可以喝酒或开车的年龄时，放在你的小汽车或者轻型货车里的一个大酒壶？

葡萄酒词汇

壶装葡萄酒(jug wine)是一种装在大瓶子里出售的廉价葡萄酒。通常，壶装葡萄酒每瓶售价低于6~7美元，适合日常饮用。

实际上，壶装葡萄酒并不都用壶盛装。现在许多都装在夸脱酒瓶里。在过去的几年中，壶装葡萄酒给人们留下了许多不良印象。它是为了即时消费而酿造的普通葡萄酒。壶装葡萄酒并不真的很糟糕，只不过是普通。就像中学生管弦乐队演奏贝多芬的乐曲一样，仍然是贝多芬的乐曲，只不过不要指望有丰富的层次或细腻的感觉。

好的壶装或普通葡萄酒有的很爽口、很宜人，也很清新，飘逸着成熟葡萄的果香，酒体谐调、清澈诱人。

葡萄酒词汇

夸脱酒瓶(magnum)的容量是普通规格葡萄酒瓶的两倍，能装下15升的葡萄酒。

优质葡萄酒——日常饮用最合适

优质葡萄酒酒质特征更丰富，有更多的独到之处。还有浓郁的质感和丰富的层次，有产地葡萄的味道和香气。跟回味短暂的壶装葡萄酒不一样，优质葡萄酒香气萦绕于口，回味绵长，这会丰富你的品酒感受——在回味中你常常会品出一些新的味道。优质葡萄酒每瓶价格从 7 美元到 35 美元不等，而质量都差不多。在本书中，我将经常使用“高级优质”这个品级来描述优质葡萄酒系列中的质量最好的葡萄酒，希望葡萄酒行业能采用这一说法。用它来描述接近于（但还不完全是）上等葡萄酒的葡萄酒非常合适。

葡萄提示

优质葡萄酒有很多种。随着进一步的研究，你会发现，每种都有自己的风格和独到之处。一般优质葡萄酒比壶装葡萄酒更有特色，而中等优质比一般优质又更胜一筹，以此类推，不一而足。酿酒商在酒标上注明自己的葡萄酒是“优质葡萄酒”，仅凭这一点不足以说明你买的这瓶酒比壶装葡萄酒更好——因为价格并不总是一个精确的向导。

上等葡萄酒——可以让你做成 100 万美元的交易

在我的葡萄酒等级分类中，上等葡萄酒是最好的美酒佳酿中的最好的葡萄酒。只把它称做“佳酿葡萄酒”就好像把日本极好的神户牛肉叫做一等牛肉、把精心饲养的赛马称做普通弩

马一样。酿酒人不惜一切代价、不遗余力地酿造出上等葡萄酒，使它醇美得令人叹为观止。上等葡萄酒具有独特的酒质特征，跟其他任何酒类都不一样。“出身高贵”是用来形容它的一个恰当的字眼，而这里并没有一点门户之见。

上等葡萄酒就像极为完美和谐的交响乐一样，其中每个音符、每个音调的精妙神韵都清楚可辨。其独特的酒质随着岁月的增长会变得更加醇美，因此，往往把它们贮存在恒温酒窖中慢慢醇化，使其酒体越来越丰满，当你啜上一口，会禁不住赞叹其酒质柔美而又醇香浓郁。上等葡萄酒像宝石一样具有多刻面的特性。在葡萄酒世界中，上等葡萄酒确实堪称艺术珍品。

什么是庄园葡萄酒 (Estate Bottling)

庄园在此处指的是葡萄种植园。葡萄种植、发酵以至最终装瓶都在庄园完成。葡萄酒酿造这种一条龙作业方式对保证葡萄酒的质量极为有效。在葡萄酒制作的整个过程中，没有任何一个环节交由他人完成，惟恐他人不使出全部力量。管理葡萄园的酒厂对原材料以至到终端产品的各个环节负责，不存在责任脱钩现象。因此，酿酒商为自己独特的酿酒工艺而自豪并致

葡萄提示

如果酒厂的设施或酿酒过程都有严格的把关，所生产的廉价的或者壶装质量的葡萄酒法律上也允许使用庄园葡萄酒这一名称，但不管怎样，它终归还是普通葡萄酒。“庄园葡萄酒”这个名称常常意味着高质量的葡萄酒，但有时那只是个噱头，这一点应当引起大家的注意。

力于生产出令顾客满意的高质量产品。大多数庄园葡萄酒在酒标上都是如此标榜的。

葡萄酒为什么要标明酿造年份

优质葡萄酒的品质常常取决于它的酿造年份。著名的酿酒厂在较差的年份可能生产出层次单调的葡萄酒，而在最好的年份会酿造出辉煌的、像宝石一样具有多刻面特性的美酒佳酿。我们常常在影片中看到这样的情形：神态优雅、举止大方的男主人公或者女主人公在典雅而隆重的晚会上，让侍者举起一瓶葡萄酒，当众宣布：“这是 1961 年酿制的拉菲特。”有时，你会看到那是 1945 年、1972 年或者 1959 年酿制的。

实际上，我们每个人都受到了广告的冲击。美国消费者被误导，认为酿造年份意味着质量的保证，只有差一点的或者廉价的葡萄酒不标明年份。酒商便乘机以高价出售普通葡萄酒。而实际上，除非是高质量的葡萄酒，酒瓶上的年份跟瓶中酒的质量往往关系不大。要成为有经验的葡萄酒购买者，就必须懂得年份的含义，而只有明白这一点，年份才有其价值。

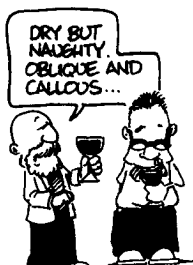
葡萄酒小常识

有一些图表可以告诉你哪些年份对于优质葡萄酒来说是最佳年份，哪一些是一般年份。记住，对于大多数位居高级优质以下品级的葡萄酒，鉴别其味道如何，关键要看其新鲜程度而不是看其年头长短。

年份只表明葡萄酒是什么时候酿造的，并没告诉你是在什么情况下、如何酿造的。一句话，如果你不熟悉某个厂家的声誉或年份等情况，酒标上所告诉你的只是葡萄酒的年头或新鲜程度。大多数葡萄酒——可能至少 80%——不会随着“窖藏”（长期贮存）时间的增长而变得更加醇美，一般都是从酿造年份算起，两三年内饮用。

第二章

葡萄酒业的行话



本章提要

- ▶ 关于描述葡萄酒味道感觉的术语
- ▶ 橡木在酿制好酒中的作用
- ▶ 葡萄酒的味道层次
- ▶ 香气、味道和余味

不知你是否读过葡萄酒品尝者的笔记？“酒质柔和却带有浓郁的香味，又微微带有紫罗兰和块菰的香气”。哦，对了，可能还“稍稍带有焦油的气味”。这听起来很简洁，是不是？这些话对大多数人来讲就是废话，但说了这些话却可以被赞颂为品酒专家。当然，品酒是带有主观性的，你可以读一读另一位品酒者的笔记，你会怀疑他们喝的是不是同一种葡萄酒。

品酒的时候，在描述葡萄酒的特点时，可以使用华丽的辞藻。葡萄酒具有鲜花、药草、水果香味以及其他一些令人兴奋的气味。葡萄酒可以被描述为酒味醇厚或平淡无味，酒

质细腻或粗糙，回味绵长或短暂。你不仅可以增加感官的体验，而且还可以扩大词汇量。不会再认为“涩剂”仅指漱口剂或洁面霜了。

让你一开口就是个行家

你可能已经注意到有些词经常出现。例如：**complex**（味道层次丰富的），或**acidic**（酸的），或**herbaceous**（有药草味的），正像英语、法语、意大利语和德语（四种可以帮你理解葡萄酒标的语言）及它们各自的名词、动词、形容词等一样，葡萄酒业术语也有其分类范畴。前面提到的三个形容词属于葡萄酒品尝范畴。

将葡萄酒写成什么样的可能性都很大，但却不是毫无限制的。有一天，某个过分热情的葡萄酒书籍作者会写道：“葡萄酒的结构是三角形的，并带有减五度的和音，椭圆形的平衡以及一种山蘑菇、蔷薇果和聚合草的气味，又带有一点芥末的气味，还有一种简短的但却强劲的回味。”只有他自己明白他是什么意思。

你可以进行创造，但还是尽量用一些你在这本书中或葡萄酒杂志和报纸中见到的词语。总的说来，学一些真正的术语比自己创造的好些。试着比较一下对香味和其他气味的描述，例如：紫罗兰的香气、块菰和巧克力的气味，各种浆果的香味以及一些类似的描述。当然，你可以说某种酒尝起来像波尔多酒、卡百内酒或夏敦埃酒（**Chardonnay**），这样可以让你体会到酒的风格与味道。

带有橡木味才是葡萄酒

在葡萄酒术语中，“橡木味”一词与默尔·哈格德的歌曲及约翰·斯坦贝克的小说毫无关系。葡萄酒有橡木味是指在酒与橡木接触过程中，葡萄酒产生了橡木味。现在，有橡木味的

葡萄酒非常受欢迎，如夏敦埃葡萄酒极受欢迎，而不带橡木味的雷司令酒则被认为有一点偏离正轨（记住，这只是主观看法，你没有理由不喜欢没有橡木味的葡萄酒）。

橡木桶通常是容量为 60 加仑的容器（而具体的大小可能会有所不同），是在葡萄酒酿制过程中用来盛装葡萄酒的。最昂贵的葡萄酒是在新制的桶中酝酿成熟的，新制的桶橡木味最为浓重（时间太久，木桶会失去其橡木味）。葡萄酒与橡木桶接触会产生特殊的气味和香气。葡萄酒中产生的橡木味还可以成为葡萄酒化学变化的催化剂，然而大多数葡萄酒爱好者认为这与在橡木桶中陈化酿熟的酒的特点相比要稍逊一畴。

葡萄酒小常识

葡萄酒酿造过程分为两部分。第一部分是发酵过程，即葡萄汁变为葡萄酒的过程。第二部分是酿熟成酒过程，即刚刚发酵的葡萄酒由不成熟变为成熟精致的过程。一些酒是在橡木桶中发酵并酿熟。还有一些酒只是在酿熟阶段才盛装于橡木桶中。

酿制一些质量较差的酒通常要将橡木碎片或刨花浸入熟酿过程中的酒液以增加其橡木味，或直接加入橡木香精（在某些地方是违法，在另外一些地方是合法的）。而最好的葡萄酒需要在橡木桶中醇化多时。

“装桶发酵”一词是指白葡萄酒初装桶（通常为橡木桶）时是葡萄汁，发酵后变为葡萄酒。“装桶陈化”是指葡萄酒发酵后装入桶中。因为发酵时未除皮，所以红葡萄酒通常要在不锈