

## 电子教案：6.2 认识甜食酒

### 一、葡萄酒的含义

葡萄酒是用葡萄果实或葡萄汁，经过发酵酿制而成的酒精饮料。在水果中，由于葡萄的葡萄糖含量较高，贮存一段时间就会发出酒味，因此常常以葡萄酿酒。葡萄酒是目前世界上产量最大、普及最广的单糖酿造酒。早在六千年以前，在盛产葡萄的地中海区域，两河流域的苏美尔人和尼罗河流域的古埃及人就会酿造葡萄酒。有趣的是，在舞蹈文化中，有一种葡萄酒舞是在酿酒用葡萄丰收时，庆祝的团体舞蹈。葡萄酒在基督教被视为耶稣基督宝血的象征物。

葡萄酒的酒性在很大程度上受到土壤、气候以及酿酒技巧等因素的影响，但是酒的风味却取决于酿酒葡萄的品种。葡萄酒的原料—葡萄原产于黑海与里海之间的外高加索地区，直到西汉时经张骞出使西域才传到中国。

世界上大部分葡萄种植区域主要位于南北纬30度到50度之间，这里的气候较为均衡，冷热适中，有足够的日照和适量的降雨，可以酿造出相当精彩的葡萄酒。赤道地区不适合种植葡萄，因为气候炎热，阳光过于强烈，两级地区气候过于寒冷，葡萄果实很难成熟，酿出的酒常带有生青味。

### 二、葡萄酒的起源

#### （一）没有记载的起源

没有人知道是谁“发明”了葡萄酒。它可能是一个偶然的发现。在收获后，有些葡萄被留在了容器里。经过了冬天，天然的酵母和葡萄中的糖把葡萄汁变成了葡萄酒。

#### （二）可追溯的起源

尽管考古学家追溯葡萄酒起源到几千年前，但最早的葡萄酒证据是在大概公元前一万年，在一个伊朗（波斯）的粘土罐里发现的。据说当年波斯国王将葡萄存放在壶里摆入地窖，葡萄发酵后散发的一氧化碳使看守酒窖的奴隶不舒服，被认为有毒。于是一个不得宠的妃子喝该液体寻死的时候，无意中寻死不成就发现了葡萄酒。从此，国王宣布以后宫中宴会要饮用该液体，即葡萄酒。

#### （三）葡萄酒的最早记载

葡萄酒的最早记载是以象形文铭刻在泥板上（闪族人的首都发现）。当时的闪族人居住在美索不达米亚南部，大概是公元前三千年，并且闪族人有职司葡萄酒的女神。闪族人又称闪米特人或塞姆人，是起源于阿拉伯半岛的游牧民族，相传诺亚的儿子闪即为其祖先。阿拉伯人、犹太人都是闪米特人。中国人实际上就是闪族向东发展的一支。

### 三、葡萄酒的分类

#### （一）按颜色分类

##### 1. 红葡萄酒

用皮红肉白或皮肉皆红的葡萄带皮发酵而成，酒液中含有果皮或果肉中的有色物质，使之成为以红色调为主的葡萄酒。这类葡萄酒的颜色一般为深宝石红色、宝石红色、紫红色、深红色、棕红色等。

## 2. 白葡萄酒

用白皮白肉或红皮白肉的葡萄经去皮发酵而成，这类酒的颜色以黄色调为主，主要有近似无色、微黄带绿、浅黄色、禾秆黄色、金黄色等。

## 3. 桃红葡萄酒

用带色葡萄经部分浸出有色物质发酵而成，它的颜色介于红葡萄酒和白葡萄酒之间，主要有桃红色、浅红色、淡玫瑰红色等。

### (二) 按含二氧化碳压力分类

#### 1. 平静葡萄酒

也称静止葡萄酒或静酒，是指不含二氧化碳或很少含二氧化碳（在 20℃时二氧化碳的压力小于 0.05MPa）的葡萄酒。

#### 2. 起泡葡萄酒

葡萄酒经密闭二次发酵产生二氧化碳或者由人工添加了二氧化碳，在 20℃时二氧化碳的压力大于或等于 0.35MPa。

### (三) 按含糖量分类

#### 1. 对于平静葡萄酒

##### (1) 干葡萄酒

干葡萄酒是指含糖量（以葡萄糖计，下同）小于或等于 4.0g/L 的葡萄酒。由于颜色的不同，又分为干红葡萄酒、干白葡萄酒、干桃红葡萄酒。

##### (2) 半干葡萄酒

半干葡萄酒是指含糖量 4.1~12.0g/L 的葡萄酒。由于颜色的不同，又分为半干红葡萄酒、半干白葡萄酒、半干桃红葡萄酒。

##### (3) 半甜葡萄酒

半甜葡萄酒是指含糖量 12.1~50.0g/L 的葡萄酒。由于颜色的不同，又分为半甜红葡萄酒、半甜白葡萄酒、半甜桃红葡萄酒。

##### (4) 甜葡萄酒

甜葡萄酒是指含糖量大于或等于 50.1g/L 的葡萄酒。由于颜色的不同，又分为甜红葡萄酒、甜白葡萄酒、甜桃红葡萄酒。

#### 2. 对于起泡葡萄酒

(1) 天然起泡葡萄酒 含糖量小于或等于 12.0g/L 的起泡葡萄酒。

(2) 绝干起泡葡萄酒 含糖量 12.1~20.0g/L 的起泡葡萄酒。

(3) 干起泡葡萄酒 含糖量 20.1~35.0g/L 的起泡葡萄酒。

(4) 半干起泡葡萄酒 含糖量 35.1~50.0g/L 的起泡葡萄酒。

(5) 甜起泡葡萄酒 含糖量大于或等于 50.1g/L 的起泡葡萄酒。

### (四) 按酿造方法分类

#### 1. 天然葡萄酒

完全用葡萄为原料发酵而成，不添加糖分、酒精及香料的葡萄酒。

#### 特种葡萄酒

特种葡萄酒是指用新鲜葡萄或葡萄汁在采摘或酿造工艺中使用特种方法酿成的葡萄酒，又分为：

(1) 强化葡萄酒。在天然葡萄酒中加入白兰地、食用精馏酒精或葡萄酒酒精等，酒精度在 15%~22%的葡萄酒。

(2) 加香葡萄酒。以葡萄原酒为酒基，经浸泡芳香植物或加入芳香植物的浸出液（或蒸馏液）而制成的葡萄酒。

(3) 冰葡萄酒。将葡萄推迟采收，当气温低于-7℃，使葡萄在树体上保持一定时间，结冰，然后采收、带冰压榨，用此葡萄汁酿成的葡萄酒。

(4) 贵腐葡萄酒。在葡萄成熟后期，葡萄果实感染了灰葡萄孢霉菌，使果实的成分发生了明显的变化，用这种葡萄酿造的葡萄酒。

## （五）按饮用方式分类

### 1. 开胃葡萄酒

在餐前饮用，主要是一些加香葡萄酒，酒精度一般在 18%以上，我国常见的开胃酒有“味美思”。

### 2. 佐餐葡萄酒

同正餐一起饮用的葡萄酒，主要是一些干型葡萄酒，如干红葡萄酒、干白葡萄酒等。

### 3. 餐后葡萄酒

在餐后饮用，主要是一些加强的浓甜葡萄酒。

## （六）从酿酒历史上分类

### 1. “新世界”葡萄酒

产酒历史只有百来年的美国、澳大利亚、新西兰、智利、阿根廷、南非等国生产的葡萄酒。中国生产的葡萄酒，当然也属于新世界葡萄酒。

### 2. “旧世界”葡萄酒

主要指法国、意大利、德国、西班牙、葡萄牙等欧洲老牌的葡萄酒生产国所生产的葡萄酒。

## 四、葡萄酒发展现状

### （一）欧盟国家是葡萄酒的主产区 and 主要消费区

葡萄酒的演进、发展与西方文明的发展紧密相连，因此，以法国、意大利为代表的欧盟国家一直是葡萄酒的主产区 and 主要消费区，其产销量占据世界的 50%以上，在生产上仍保留着传统的酿造工艺。以美国、澳大利亚为代表的国家葡萄酒历史相对较短，但现代化酿造工艺水平发展较快，葡萄酒消费量相对稳定。

近年来，由于受环境、气候和经济危机等因素影响，全球葡萄酒产量有所下降，但消费量基本稳定。2008 年全球性金融危机造成葡萄酒消费量在其后两年小幅下跌，但 2010 年开始即有所恢复，各年消费量一直稳定在 2,400 万千升左右，2013 年有小幅下滑，根据 O. I. V. 统计，2013 年全球葡萄酒消费量为 2,387 万千升。2014 年 11 月，O. I. V 在第 37 届世界葡萄和葡萄酒大会上预测 2014 年全球葡萄酒消费量约为 2,430 万千升，产量约为 2,710 万千升。

未来的葡萄酒需求量仍有望保持增长，全球葡萄酒市场将呈现局部不均衡、总体平衡的稳步增长态势，而这一趋势在很大程度上将依赖于中国、印度、俄罗斯、韩国和新加坡等新兴国家葡萄酒消费的快速增长。从 2000 年-2013 年，全球在欧洲以外消费的葡萄酒比例已经逐步从 31%增长至 39%，新兴国家的葡萄酒消费力量为全球葡萄酒市场带来了新的活力。

### （二）有机葡萄酒发展较快

随着人们生活质量的提高及健康意识的增强，有机葡萄酒已发展成为葡萄酒产业新的流

行趋势。2015 年 1 月 26 日，2015 全球有机葡萄酒展的数据显示，世界三大有机葡萄种植国分别是西班牙、意大利和法国，西班牙的有机葡萄园的种植面积达到了 82,000 公顷，位居

第一，意大利以 67,000 公顷位居第二，法国以 64,610 公顷紧随其后，这三个国家占全球有机葡萄种植量的 73%，过去几年的有机葡萄酒产量均有大幅度的增长。

### （三）全球葡萄种植面积有所增长

2015 年 7 月，在德国美因茨市举行了第 38 届世界葡萄与葡萄酒大会。此次大会发布了、葡萄酒生产和消费以及进出口贸易的总体情况。

2014 年，全球葡萄种植面积（不考虑葡萄最终用途及葡萄园是否休耕）达到 7573kha（千公顷），较 2013 年增长了 8%。欧洲葡萄园面积锐减速度降低。欧洲以外的其他国家，2013—2014 年葡萄种植面积略有上升。

### （四）全球葡萄酒进出口受世界经济局势变化显著

2014 年，全球的葡萄酒出口总量为 104mh1，较 2013 年的 101.3mh1 增长 2.5%。其中西班牙出口量增长 22%，为全球最大葡萄酒出口国，在全球总出口量中占据 21.8%的份额。西班牙、意大利和法国的出口总额占全球的一半，为 152 亿欧元；总出口量为 57.4mh1，占全球的 56%。2014 年，全球葡萄酒进口量达 100mh1，较 2013 年增加了 0.25mh1。德国、英国、美国、法国、俄罗斯和中国是全球最大的 6 个葡萄酒进口国，总进口量超过全球总量的一半，2014 年，进口总量为 55mh1，进口额为 127 亿欧元。

## 五、新旧葡萄酒世界

要深入了解葡萄酒，就不得不从葡萄酒的新旧世界说起。葡萄酒最大的特点还是在于地域的不同，在葡萄酒的世界里，分为新旧世界，旧世界指的主要是有着较长酿酒传统的欧洲国家，类似法国、意大利、德国等；而新世界指的则是美国、智利、澳大利亚、新西兰等新兴的酿酒国家，也包括我们中国。要在最短的时间，品尝每个国家的葡萄酒，建立一个整体的印象，您就已经比一般的葡萄酒爱好者要懂的多很多了。

在传统的葡萄酒体系之中，新旧世界泾渭分明。旧世界葡萄酒讲究“血统”，突出传统酿造工艺，越是手工酿造的酒越珍贵，注重葡萄酒的本味，更具有细致的口感；新世界葡萄酒大量运用了现代化的生产工艺，产量大，味道更加香醇，通过现代化的手段最大限度地突出果香味。如果说法国的高档红酒就像出席晚宴时的礼服，新世界的葡萄酒则像是随性的牛仔裤和 T 恤。新世界的葡萄酒大多简单清新，比传统的葡萄酒更易于理解与接受。随着生活简单化的趋势，新世界的葡萄酒已是渐入人心。当然，随着酿酒技术的发展与市场的变化，新旧世界的葡萄酒也逐渐出现了互相模仿、渗透的现象。

葡萄酒新旧两个世界对比如下：

#### （1）历史差异

旧世界葡萄酒至今已有千年历史，新世界葡萄酒大约有 200—300 年的历史。

#### （2）分布区域

旧世界国家主要分布在欧洲区域，新世界国家分布较广。

#### （3）环境差异

旧世界的葡萄生长环境相对寒冷，新世界的葡萄生长环境相对温暖。

#### （4）种植方式

旧世界国家多以人工为主，新世界多以机械化为重。

#### （5）单位规模

旧世界生产单位产量低，新世界生产单位产量高。

(6) 酿造工艺

旧世界国家多遵循传统酿造工艺，新世界国家多以工业化生产为主。

(7) 分级体系

旧世界国家有着明确严格的分级体系，新世界国家的原产地命名多用于地理位置和商标控制，实行酒质分级。

(8) 葡萄品种

旧世界国家葡萄酒常以葡萄混酿，新世界国家葡萄酒单一品种酿居多。

(9) 命名差异

旧世界国家多以酒庄及土地命名，新世界国家常以葡萄品种命名。

(10) 酒标差异

旧世界国家酒标信息量大，可通过酒标读取相关信息，新世界国家酒标简洁，个性张扬。

(11) 酒塞差异

旧世界国家多用橡木塞，新世界国家多用螺旋塞。

(12) 风味差异

旧世界国家葡萄酒复杂优雅，新世界国家葡萄酒意饮，热情。

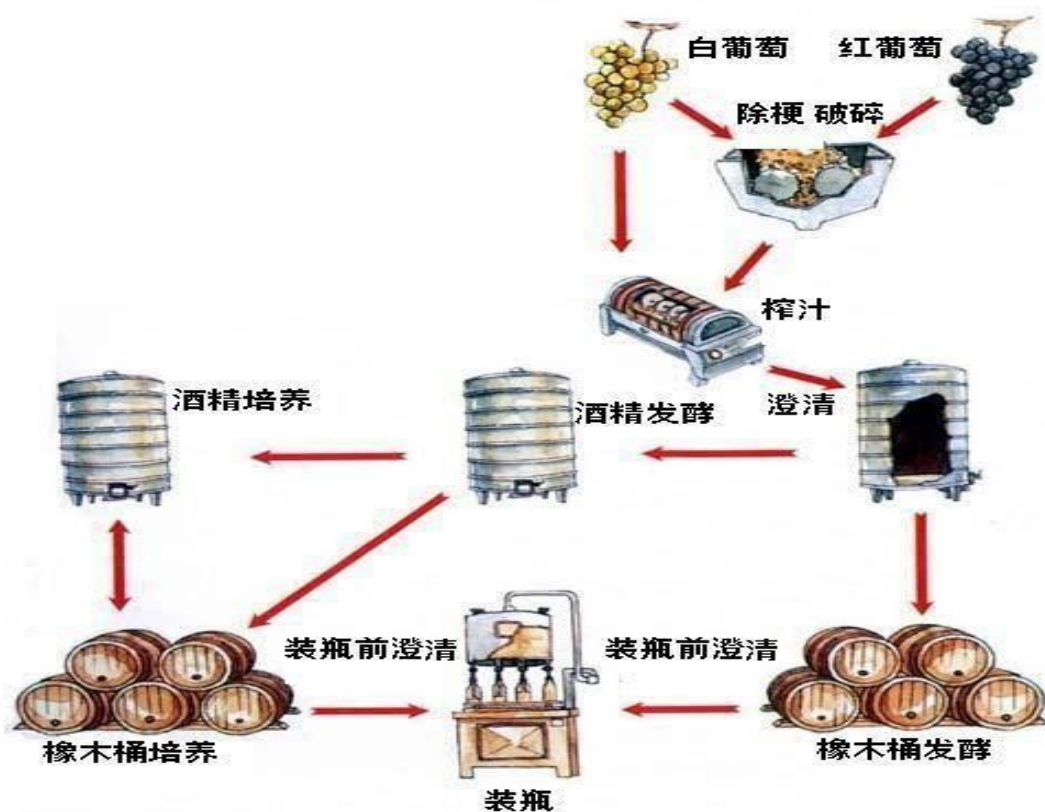
(13) 香气差异

旧世界国家葡萄酒多需醒酒，香气逐渐释放，新世界国家葡萄酒开瓶即饮，香气即刻释放。

(14) 生产导向

旧世界国家多以生产者自身为导向，新世界国家多以消费者为导向。

## 六、葡萄酒的酿造



葡萄酒的酿造过程可以用一个简单的公式来表达：糖 + 酵母 = 酒精 + 二氧化碳 + 热量。

葡萄汁里面的糖分，在酵母的作用下转化成为酒精，就得到我们所说的葡萄酒了，在发酵过程当中还会产生二氧化碳和热量。

## （一）酿造前的准备工作

### 1. 采摘 (Harvest)

随着葡萄的成熟，酿酒师开始决定采收的时间，通常不同的品种，不同的葡萄园，不同的地区葡萄的成熟度是不一样的，必须根据实际情况，分批采收。

### 2. 筛选 (Sorting)

采摘回来的葡萄酒在最短时间内运回酒厂，所有的葡萄会放到传送带上，进行筛选，筛选的过程主要是去除不好的葡萄，例如未成熟的、破碎的或者已经腐烂的葡萄，葡萄树叶也需要去除。越是注重葡萄酒品质的酒庄对这筛选越为严格，甚至有时会丢弃 1/3 的葡萄。

### 3. 破碎 (Crushing)

对于红葡萄酒，首先要进行破皮，这样能够让葡萄的汁流出来，方便将葡萄皮和葡萄汁泡在一起；而对于白葡萄品种，这不是一个必须步骤，很多白葡萄会直接进行压榨，不需要破皮。葡萄梗也会在这个步骤中去除。在一些特定的产区，酿酒师会保留葡萄梗，这样做可以给酒增加更多的单宁。

### 4. 压榨 (Pressing)

压榨的目的就是将液体和固体分离，白葡萄酒会在发酵之前完成这个步骤，红葡萄酒会在皮与汁接触一段时间后完成这个步骤。通过榨汁将果肉中的葡萄汁分离出来，白葡萄酒一般在发酵前压榨，然后将葡萄汁单独发酵。红葡萄酒则在浸渍及发酵完后才进行压榨。

### 5. 浸皮 (Maceration)

浸皮是指将破皮后的葡萄和葡萄汁浸泡在一起，以便葡萄汁从皮里面萃取到需要的颜色、单宁以及风味物质。

对于红葡萄酒，果皮与酒接触的时间长短通常会根据酿酒者想要达到的要求来决定，顶级的波尔多红酒在这个过程中会持续两至三周。在这个过程中，红葡萄酒的发酵也是同时进行，因为比重的关系和二氧化碳的产生，葡萄皮会全部浮在葡萄汁上面，上面这层漂浮的葡萄皮我们称之为酒帽 (Cap)，这种现象会造成萃取颜色的困难。在浸皮过程中一定要确保酒帽保持湿润，如果它们变干，细菌就会在上面生长，使酒变坏。葡萄汁还需要充分的和酒帽接触，否则酒的颜色就会很不均匀，上面的颜色深，下面的颜色浅。

## （二）发酵过程

### 1. 酒精发酵 (Alcohol Fermentation)

酒精发酵就是将葡萄汁里面的糖分转化成酒精的过程，也被称为一次发酵，酒精发酵通常会加入人工酵母来帮助发酵启动和进行，发酵过程中会产生二氧化碳和热量。所以温度的控制十分重要，通常来讲，白葡萄酒要求发酵温度比较低（一般在 15-20 度），这么做可以保持酒的果香和清新。红葡萄酒发酵温度会高一些，通常在 25-35 度之间，但是如果温度高于 35 度发酵就会中止。一些葡萄酒需要在发酵前提高温度，为了最大限度的萃取出葡萄皮上的色素，但如果温度过高，会给葡萄酒带来类似煮熟的口感。

### 2. 苹果酸乳酸发酵 (Malolactic Fermentation)

苹果酸乳酸发酵的过程是将酒中尖锐的苹果酸通过乳酸菌转化成为柔和的乳酸。对于较冷地区的白葡萄酒可以降低酒的酸度来得到平衡，并且在这个过程中还会产生新的香气，例如黄油和奶油。但是对于热带产区那些酸度较少或不足的葡萄酒而言，酸度则相当可贵，酒厂会利用添加二氧化硫或降低温度的方式来中止苹果酸乳酸发酵。

## （三）发酵后的培养和装瓶

### 1. 换桶 (Racking)

葡萄酒在酿造过程中，底部经常会形成沉淀，例如葡萄皮、葡萄籽、酒脚等，酿酒师通常会通过气泵，将上层的清澈酒液抽取到干净的罐中，从而避免葡萄酒和沉淀物长时间接触，产生不愉快的气味。在换桶的过程中，葡萄酒也会短暂接触到空气，避免过度还原气味的生成。

### 2. 熟成 (Maturation)

葡萄汁在发酵完成之后，就可以称为葡萄酒了，刚酿造出来的酒，无论是口感还是香气都十分的浓郁和张扬，让人难以接受，因此需要将酒放置一段时间使酒变得均衡美味，更容易被人接受。通俗的说法是将生酒转变为熟酒。熟成有时在橡木桶中进行，有时则在不锈钢桶或惰性容器中进行。红酒经常会在橡木桶里完成这个过程，不仅可以增添香气和酒体，橡木桶上细微的小孔还可以使酒能够更快的成熟。目前最常见的橡木分为法国橡木和美国橡木，法国橡木桶制作过程繁琐，能赋予酒更细腻复杂的香气，例如香草、烤面包、烤榛子，形成更复杂的口感，价格也比美国橡木桶要贵。而美国橡木桶带给酒更多的是甜香草和甜椰子的香气，口感也较粗犷。要注意，只有新橡木桶才会给酒增添咖啡、烤面包等烘烤香气，越老的木桶对酒产生的影响就越小，5年以上的木桶只能作为惰性容器，不能再为酒增添任何香气了。现在有一种更加经济便捷的方法为酒增加橡木的香气，比如在发酵罐中垂直放置一根或者一组橡木条，或者使用橡木粉以及橡木香精。

### 3. 澄清 (Fining)

葡萄酒刚酿造好后，通常是浑浊的，这种悬浮物质我们称作为胶体，可以通过加入蛋白、鱼胶、硅藻土、血清等方法来加速这些悬浮物质的沉淀过程，以去除这些悬浮物质，得到酒质更加稳定的葡萄酒。

### 4. 过滤 (Filtration)

装瓶前最后一个可以使酒保持清澈、透亮的做法就是过滤。现在的酿酒工艺可以去除酒中极小的颗粒，甚至连肉眼看不到的微小颗粒都可以。过滤的强度一定要注意，如果强度过大，会将酒里面的迷人的风味物质一同过滤掉，因此现在有些酒厂不对酒进行过滤，以保持丰富的风味。其实酒的过滤强度只要做到酒质稳定的程度就好。

### 5. 稳定 (Stabilization)

为了预防运输过程中沉淀物质的形成，酒必须要做稳定处理，在装瓶前对酒进行冷却，将温度迅速降到零下4度，以去除酒中的酒石酸，让酒质变得比较稳定，否则，酒在装瓶之后，遇到低温则会出现一些小的酒石酸结晶，这些结晶有时会被误认为碎玻璃或者酒的品质出现问题，酒石酸对酒没有任何伤害，但是会影响酒的外观和口感。

### 6. 装瓶 (Bottling)

葡萄酒在出厂前，会将酒装入玻璃瓶中，然后运往世界各地，通常白葡萄酒装瓶时间比红葡萄酒要早，因为大多白葡萄酒都是年轻时候饮用，而有些高品质的红酒则在橡木桶里面培养2-3年后装瓶。

### 7. 瓶中熟成 (Bottle Aging)

大部分葡萄酒在装瓶后需要尽快饮用，以保持酒中的最大果香。对于一些优质的葡萄酒，则可以通过瓶中熟成来改善品质，例如波尔多列级葡萄酒、勃艮第最好的红白葡萄酒、意大利的巴罗洛葡萄酒、年份波特酒，这类酒需要在瓶中熟成10-20年以上才可以达到顶峰期。

## 七、葡萄酒命名

### (一) 以葡萄品种命名

许多葡萄酒以优秀的葡萄品种名称命名，这种命名方法有利于突出和区别葡萄酒的风

味和特色。但是，各国对使用葡萄名称命名的葡萄酒都有严格的规定。如，美国规定，以葡萄名称命名的葡萄酒必须含有 75%以上的该葡萄品种；而法国规定必须是 100%地含有该品种葡萄。比较常见的著名品种葡萄有：赤霞珠、甘美、芝华士、增芳德、美露、黑比诺等。

## （二）以地区名命名

许多著名红葡萄酒都是以葡萄酒产地名命名。如法国的美锋、圣五美龙等。美国和澳大利亚等国家常采用。法国和德国用著名的葡萄酒产区来代替自己产品名称，当然，这些酒并不是产自法国或德国的著名产区，只是模仿著名地区的葡萄品种和种植方法。通常，我们常把这些酒统称为著名产区质量相同的同级酒。以地名命名的葡萄酒常常是葡萄酒质量的保证。

## （三）以商标名命名

一些酒商以各地不同的品种葡萄混合而生产的葡萄酒，或为了迎合顾客口味而创立了一些著名的或流行的葡萄商标（牌子），如派特嘉、王朝、长城等。

## （四）酒厂名称命名法

有的酒厂以自己的厂名为其葡萄酒命名，例如（Ch. Margaux）、（Ch. Lafite. Ch. Latour）、（Ch. Montelena）、（Niebaum Coppala Rubicon）、（Dominus）、（Opus one）。

## （五）以酿酒商名命名

一些酒商，由于酿酒技术高，酒的质量稳定或酒商有悠久的历史并在人们心目中有信誉等原因，将酿酒商名作为酒名，以扩大企业知名度及使人们更加了解其优质的产品，如美国的保美神(保罗梅森 Paul Masson)酒。19 世界法国年轻人 PAUL MASSON 抵达旧金山，这是一个出生于勃艮地历史悠久的酿酒世家的小伙子，命运之神的眷顾使得这位年轻人与当时是一位德高望重的葡萄酒商查尔斯合作，他们的努力使得加州葡萄酒从此走向世界舞台。多年来美颂酒庄的香槟酒赢得了无数荣誉奖项，最著名的巴黎奖（1900 年巴黎世界博览会上获得），使美颂香槟酒被赋予“加州香槟之王”桂冠！

## （六）其它命名方式

附属类（Generic）葡萄酒，如加州、澳洲、西班牙等地在酒标上用欧洲著名的产酒区，例如（Burgundy）、（Chablis）、（Rhine）等，及颜色来命名，例如（Rose）、（Claret）等，此类葡萄酒均为平价、量大的日常餐酒。

# 八、酿酒葡萄品种

英国著名的葡萄酒作家杰西斯·罗宾逊夫人在所著的《葡萄树、葡萄与葡萄酒》（Vines, Grapes and Wines）一书中指出：“葡萄酒的香味及特性有百分之九十是由其品种决定的。”由此可见，葡萄品种绝对是葡萄酒的灵魂。

目前世界上有超过 6000 种可以酿酒的葡萄品种，但能酿制出上好葡萄酒的葡萄品种只有 50 种左右，大致可以分为白葡萄和红葡萄两种。白葡萄，颜色有青绿色、黄色等，主要用于酿制起泡酒及白葡萄酒。红葡萄，颜色有黑、蓝、紫红、深红色，果肉有的深色，有的与白葡萄一样呈无色，因此白肉的红葡萄去皮榨汁之后可用于酿造白葡萄酒，例如黑皮诺（Pinot Noir）虽为红葡萄品种，但也可于酿造香槟及白葡萄酒。

## （一）常见的红葡萄品种

### 1. 赤霞珠——(Cabernet Sauvignon) 红葡萄之王

赤霞珠(Cabernet Sauvignon)别名解百纳、解百纳索维浓、苏味浓。赤霞珠是解百纳家族中最著名的一个品种。最适合炎热、干燥,如 Graves (格拉夫产区)有砾石混合的土壤。通常带有黑加仑味、蜜瓜味和甘草味等香气。法国波尔多地区的 Chateau Latour (拉图堡)、Chateau Margaux (玛歌堡)等高级葡萄酒也是以此品种为主要原料酿造而成的。赤霞珠这生动而形象的名字是民国时期的文人墨客起的。这葡萄的颜色如天明媚赤红的霞云,如红色的珠玉。

赤霞珠是全世界最知名的酿酒葡萄品种之一,祖籍法国。它属于晚熟品种,果粒小,着生紧密,成熟之后的颜色为紫黑色,皮厚实,果皮和果汁的比例高于其他类型的葡萄。同时赤霞珠的结果力强,易丰产,对土壤和气候的适应性强,因此全球的葡萄酒产区都普遍种植。

我国于 1892 年首先由烟台张裕公司引入。是我国目前栽培面积最大的红葡萄品种。该品种容易种植及酿造、适应性较强、酒质优,可酿成浓郁厚重型的红酒,适合久藏。但它必须与其他品种调配(如梅鹿辄)经橡木桶贮存后才能获得优质葡萄酒。它与品丽珠、蛇龙珠在我国并称“三珠”。在河北的昌黎,种植面积最大,葡萄的表现最好。

### 2. 梅乐(Merlot)——红葡萄之后

梅乐别名梅尔诺、梅露汁、黑美陶克,原产法国波尔多。现在也是波尔多地区种植最广的葡萄品种之一,早熟且产量大,新嫩、皮薄,颗粒比赤霞珠大。我国最早是 1892 年由西欧引入山东烟台。该品种为法国古老的酿酒品种,作为调配以提高酒的果香和色泽。20 世纪 80 年代引入我国,在河北、山东、新疆等地有少量栽培,是近年来很受欢迎的酿造红葡萄酒的优良品种。

和赤霞珠比起来,用梅乐酿成的葡萄酒单宁质地较柔顺,口感以圆润厚实为主,酸度也较低,以果香著称,在久存陈年方面不如赤霞珠,能较快达到适饮期,犹如温柔典雅的王后。

在新世界,梅鹿辄很多都是用单一品种来酿造的,而且直接在酒标上打上葡萄的名称。新世界的酒一般不宜陈年,很新年份的酒一般就可以喝的。在智利,梅鹿辄如同找到了自己的家园,品质普遍都表现不凡,而且还不贵。“你敢点 Merlot,我就走人。我才不喝 Merlot!”若你对 2004 年的电影“寻找新方向(Sideways)”有印象,相信电影中那怀才不遇的文青作家 Miles 讲的这句话,肯定会让你印象深刻。为什么文青会讨厌 Merlot?理由很简单,Merlot 本身好种植,且打开即饮也没问题,所以孤高的人对这个葡萄品种才觉得反感。

### 3. 黑比诺(Pinot Noir)——红葡萄情人

黑比诺原产法国勃艮第(Burgundi),栽培历史悠久,属优雅古老的早熟品种。世上大部分高价红酒中都会出现的葡萄品种。我国最早在 1892 年从西欧引入山东烟台,1936 年从日本引入河北昌黎。

我国分布在甘肃、山东、新疆、云南等地区。该品种是法国著名酿造香槟酒与桃红葡萄酒的主要品种,作为这两个产区的主要红葡萄品种,它有多重要自不用多说。早熟、皮薄、色素低、产量少,适合较寒冷的地区,它对土壤与气候要求比较严格,去皮发酵可酿制干白、白酒及非常好的气泡酒,是香槟最主要的葡萄品种之一。所酿的酒颜色不深,适合久藏。这是一种非常难种植又难酿造的葡萄品种,在加州的酒厂,被称之为令人头疼的葡萄。这种娇弱的贵族葡萄品种,最好的种植区在勃根地,在那里它有最佳的表现,同时,来自勃根地的红酒可能是世界上最奢侈昂贵的酒了。它香气十足,年轻时有丰富的水果香(也有人戏谑称之为马尿味道)及草莓、樱桃等浆果味,陈年成熟后,富有变化,带有香料及动物、皮革香味而且成熟老化,有着回甜、非常讨好的味道。在德国称之为晚勃根地品种(spatburgunder),主要用来生产清淡、色泽柔和、早熟的红酒。在美国加州、俄亥冈州以及奥地利、新西兰也

有很好的表现。不过呢，黑彼诺这种葡萄实在是很难种植的，相较其他，也确实不易酿出好葡萄酒，它“情绪”十分不稳定，但事实上如果成功酿造的话，是颇具淑女风范的一款葡萄酒。

用黑比诺酿造的葡萄酒颜色浅，单宁不如赤霞珠重，体态要轻巧、肉感一些，比较雅致，果味浓郁而复合，适合年轻时饮用，是比较容易被接受的葡萄酒，但出自勃良的顶级同类酒并不适合早饮。黑比诺虽然栽培和酿造方面的难度均较高，但如果精心伺候却能酿出顶级的酒，有严谨的结构和丰富的口感，极适陈年。最出色而昂贵的黑比诺出自勃良第的罗曼尼·康帝 Romanee-Conti 酒庄。

#### 4. 西拉 (Syrah) ——红葡萄王子

西拉祖籍法国隆河谷地产区，属于晚熟品种，果实相对较大，皮深黑色，富含单宁，喜爱温暖的气候。西拉葡萄虽然起源于法国，却在澳大利亚大放异彩。西拉最显著的特点就是颜色深、带有胡椒味和黑莓的香气，单宁含量高。陈年后，质地更加顺滑。在澳大利亚其种植面积远大于赤霞珠，是种植最广的葡萄品种。

西拉的产量较低，不能带来较高利润，除非它偏爱某个独特的葡萄园。用西拉酿造出来的葡萄酒颜色深红近黑、单宁重，香醇浓郁且丰富多变，口感结实带点辛辣，需要精心酿制并在橡木桶中培养，非常适合久藏。顶级的西拉葡萄酒具有极强的藏酿潜力，其复杂的结构和细腻的层次使其足以成为顶级酒，具有王子的风范。

#### 5. Gamay 佳美——红葡萄小姑娘

佳美与黑皮诺同为勃良地产区法定葡萄，曾经盛产于金山麓 (Cote d'Or)，而现今雄霸博若莱产区 (Beaujolais)。我国于 1957 年从保加利亚引进栽培，目前在甘肃武威、河北沙城、山东青岛等地有少量栽培。佳美 (Gamay) 是酿制风格独特的博若莱 (Beaujolais) 葡萄酒的唯一红葡萄品种。在多种博若莱葡萄酒之中，一种被称为博若莱新酒 (Beaujolais Primeur，但在法国以外地区较常使用 Beaujolais Nouveau 的名称) 的酒种，拥有压倒性的产量与销售量及强势的行销，因此它常常被误认为是唯一一种薄酒莱葡萄酒。新酒是以当年采收的葡萄新酿的酒，酝酿时间极短而且不用陈年。原本博若莱新酒并没有规定上市时间的，但 1951 年法国通过法令，规定 11 月 9 日为博若莱新酒上市的法定日，后来改为 11 月 15 日。在 1985 年开始，定为每年 11 月的第三个星期四是博若莱新酒全球同步上市的法定日期。在法定日期之前，市面上是绝对不允许博若莱新酒销售的。博若莱新酒依照规定酿制博若莱新酒的葡萄必须完全以人工采收。因博若莱新酒不经橡木桶陈年，使博若莱新酒单宁含量少，口味较为清新和清新的果香味及具有艳丽的紫红色泽。博若莱新酒含浓郁果香，是相当适合葡萄酒入门者的葡萄酒，最适合冷藏至 12°C 饮用。但缺点是对习惯讲究陈年葡萄酒口味的人来说，太过年轻而且酒身薄的博若莱新酒可能略嫌稚嫩。一般来说博若莱新酒的保存期限很短，顶多只能存放到来年一、二月就该喝光。因为口味清新果、果香浓郁、价钱适宜及保存期短，故此经常成为圣诞节派对喜爱饮用的葡萄酒。

Gamay 在世界上其他一些产区亦受到一定重视。它酿的酒丰盈爽口，在清淡细致中有一点热感。不是很精美的，但使人赏心悦目。一般在标签上注明“佳美”，即表明是像保祖利酒一样爽口的果香型红酒。同时，佳美用于酿造时呈现紫色，它的单宁是很低的，但是酸度较高。有浓重的樱桃味、草莓、覆盆子的香气，而且不能贮藏。专业人士喜欢将它鲜亮活波的性格形容为未涉世事的小姑娘。

#### 6. 仙粉黛 (Zinfandel) ——美国葡萄酒的名片

Zinfandel，中文译名各具特色，以“仙粉黛”之名最富美感，最深入人心。该品种是加利福尼亚最独特的红葡萄品种，尽管其原产地在欧洲，但人们还是把它当作是加利福尼亚的特产。仙粉黛是红葡萄品种里的芳香类品种，用其酿造的酒，酒香浓郁迷人，富有香料、黑莓、红莓、樱桃及土壤的味道。用其酿造的红葡萄酒非常浓烈，颜色深重，酒精含量极高，单宁丰沛，酒体饱满。桃红葡萄酒则偏甜，酸度较高。

曾几何时，“White Zinfandel”（白仙粉黛）旋风席卷全美乃至全球，不过近年来随着人们口味的转变，仙粉黛红葡萄酒正赢得越来越多人的青睐。总的来看，仙粉黛葡萄酒是一种果香极为馥郁的葡萄酒。

最佳仙粉黛葡萄酒：美国仙粉黛葡萄酒。

陈年时间：适合年轻时饮用，通常不超过 5 年。

推荐产区：美国、意大利。

## （二）常见的白葡萄品种

### 1. 霞多丽（Chardonnay）——白葡萄之王

霞多丽祖籍法国勃艮第，是目前全世界最受欢迎的酿酒葡萄之一。它是最早熟品种，属于容易栽培、稳定性高、抗病虫害能力强的高产量品种，在全球各地均有不凡的表现。由于适应性强，霞多丽几乎已在全球各地葡萄酒产区普遍种植，但会因为不同地区的气候而产生较大的差异。

霞多丽葡萄酒总是那么地经典，让不少人一如既往地为之疯狂。霞多丽是世界上风格最多样，种植范围最广泛的酿酒葡萄。它可以用来酿制风格多样的葡萄酒，从酒体丰满浓郁的索诺玛霞多丽葡萄酒，到酒体轻盈剔透的白中白香槟。根据产区的不同，霞多丽会有柠檬、蜂蜜、青苹果、奇异果、橡木味和黄油味等不同风味。在天气寒冷的石灰质土产区如法国夏布利和香槟区，酒的酸度高，酒精淡，以青苹果等绿色水果香为主；在较温和产区如美国那帕谷和法国马巩内，则口感柔顺，以热带水果如哈密瓜等成熟浓重味香为主。霞多丽通常不与其他葡萄品种混合酿造，由其酿制的酒也是为数不多的可经橡木桶培养的白葡萄酒之一。

2. 雷司令（Riesling）——德国葡萄种植业的一面旗帜

雷司令祖籍德国的摩塞尔和莱茵河，是德国及法国阿尔萨斯最优良细致的品种。它晚熟，产量大、酸度高，有讨人喜欢的淡雅花香和水果香，是上佳的白葡萄品种，具有丰富的多样性。雷司令对于栽种的地点非常挑剔，最好是日照充足的地方生长得更理想，需在一段长时间里都得到充足的阳光。雷司令的最大栽种是德国。雷司令已经成为了德国葡萄种植业的一面旗帜，它对于德国葡萄酒的世界形象，起着举足轻重的作用，非任何其它葡萄品种可比。不同性质的土壤确保了德国雷司令葡萄口味丰富，魅力诱人。全球 65% 的雷司令葡萄是在德国种植的，说德国是雷司令的故乡，自然是当之无愧的。

用雷司令所酿造的白葡萄酒特性明显，生命力极强，适合久藏。细致优雅，有足够的酸度，淡雅的花香混合植物香，也常伴随蜂蜜及矿物质香味，但常能与酒中的甘甜口感相平衡；丰富、细致、均衡，具有相当出色的酸甜平衡表现。用上好的雷司令所酿造的白葡萄酒可陈放几十年。值得一提的是，威尔士雷司令也是一种白葡萄品种，虽名字相近，但同雷司令没有任何关系，主要种植在欧洲中部。不过，采用威尔士雷司令酿造的葡萄酒通常都会有意无意地借用“雷司令”这个名称在其别名中体现出来，譬如威尔士雷司令有一个别名叫“意大利雷司令（Riesling Italic）”。

### 3. 长相思（Sauvignon Blanc）——白葡萄中的坏女孩

来自法国的白苏维翁 Sauvignon Blanc，别名白索维浓、苏维浓、索味浓。原产法国，是法国古老的酿酒品种。长相思是酿制干白葡萄酒的世界性优良品种，抗逆性强，较耐低温，适合在较冷凉的北方干旱、半干旱地区栽培。

中国翻译作长相思，很有文学味道的翻译，喝过了还想喝。把白葡萄酒比作女孩儿，那么 Sauvignon Blanc 一定是个“坏女孩儿”。一是因为 Sauvignon 一词源于法语的“Sauvage”，意思是野蛮，不规矩，放纵。与霞多丽 Chardonnay 圆润，香气怡人，可爱而优雅的比较，Sauvignon Blanc 就像是一个反叛的风骚女子：野性的草香，湿漉漉的稻草味道，清爽的鹅莓，隐约有一丝烟枪的味道，还有新鲜的无花果香，总之她永远不会含蓄，更不会害羞，倒是率

真得近乎失礼的地步,令人浮想联翩。

长相思葡萄酒与其他白葡萄酒的区别在于长相思含有草本风味,如灯笼椒、墨西哥辣椒、猫尿味和青草的味道。

#### 4. 赛美蓉 (Semillon) —— 贵腐甜白酒之母

赛美蓉祖籍法国波尔多,在世界各地都有生产。在法国,赛美蓉 (Semillon) 的地位仅次于长相思 (Sauvignon Blanc) 和霞多丽 (Chardonnay),是葡萄种植面积第三大的白葡萄品种。我国 20 世纪 80 年代初引进种植,主要分布在河北、山东等地。赛美蓉适合温和型气候,产量大,所产葡萄粒小,糖分高,皮特别薄,十分适合贵腐霉菌的生长,此霉菌不仅吸取葡萄中水份,增高赛美蓉糖份含量,且因其于葡萄皮上所产生的化学变化,提高酒石酸度,并产生如蜂蜜及糖渍水果等特殊丰富的香味。因此成为酿造法国贵腐甜白酒的主要品种。用赛美蓉

酿制的干白葡萄酒特性不突出,果香淡、糖度高、酸度不足,所以经常混合苏维浓以补其不足,适合年轻时饮用。但赛美蓉是酿制贵腐酒的最佳对象,顶级的贵腐酒可经数十年甚至百年的陈放,口感香醇浓郁、厚实,常带蜂蜜、干果、糖渍水果及烤面包等复合香气,口感圆润且回味悠长。

## 九、葡萄酒酒标

### (一) 葡萄酒酒标的起源

酒标的起源可追溯到公元前 3000 年前,当时人们在装酒容器的封泥上做标记,以区分酒的质量。此后,古希腊人在装酒双耳瓶的泥坯上刻写文字,再烧成陶器。此方法延续使用了上千年,逐渐发展成了用标签贴在酒瓶上作为标志。现代意义的酒标出现在 17 世纪后,早期酒标功能单一、样式简单,多是寥寥文字,顶多用些花体或变体的字母,装饰个家族徽章。

1924 年,木桐·罗思柴尔德酒庄 (Chateau Mouton Rothschild),为纪念首次灌装成品葡萄酒,酒庄主人菲利浦·德·罗思柴尔德男爵特意请著名招贴画家,让·卡吕 (Jean Carlu) 为当年的葡萄酒设计了一幅全新的标签,开创了葡萄酒标签艺术化设计的先河。

### (二) 葡萄酒酒标的信息解读

酒标签常见的内容有以下几项:

#### 1. 葡萄品种

并不是所有葡萄酒瓶上都会标示葡萄种类。澳、美等产国规定一瓶酒中含某种葡萄 75% 以上,才能在瓶上标示该品种名称。传统的欧洲葡萄产区则各有不同的规定,如德、法,标签上如果出现某种葡萄品种名称时,表示该酒至少有 85% 是使用该种葡萄所酿制的。新世界的酒标上较常看到标示品种的名称。

#### 2. 葡萄酒名称

葡萄酒的名称通常会酒庄的名称,也有可能是庄园主特定的名称,甚至可能是产区名称。

#### 3. 收成年份

酒瓶上标示的年份为葡萄的收成年份。欧洲传统各产区,特别是在北方的葡萄种植区,由于气候不如澳、美等新世界产区稳定,所以品质随年份的不同有很大的差异。在购买葡萄酒时,年份也是一项重要参考因素。由此可知该酒的酒龄。如未标示年份则表示该酒由不同收成年份的葡萄混酿而成,除了少数(如汽酒、加度酒等)例外,都是品质不算好的葡萄酒。

4. 等级

葡萄酒生产国通常都有严格的品质管制,各国对葡萄酒等级划分的方法也各异,通常

旧世界的产品由酒标可看出它的等级高低。但新世界由于没有分级制度，所以没有标出。5. 产区

就传统葡萄酒生产地来说，酒标上的产区名称是一项重要信息。知道是某产区的酒，就大略知道该酒的特色、口味。某些葡萄酒产地的名称几乎决定了该瓶酒的名气。

#### 6. 装瓶者

装瓶者不一定就为酿酒者。酿酒厂自行装瓶的葡萄酒会标示“原酒庄装瓶”，一般来说会比酒商装瓶的酒来得珍贵。

#### 7. 酒厂名

著名的酿酒厂常是品质的保证。以法国布根地（Burgundy）为例，同一片葡萄园可能为多位生产者或酒商所拥有，因此选购时若只看产区，有时很难分辨出好坏，此时酒厂的声誉就是一项重要参考指标。而新世界的产品一般是生产者和装瓶者为同一企业。

#### 8. 产酒国名

该瓶葡萄酒的生产国。9.

#### 净含量

一般容量皆为 750ml，也有专为酒量较小的人所设计的 375ml、250ml 和 185ml 容量的葡萄酒，还有为多人饮用和宴会设计的 1500ml、3000ml 和 6000ml 容量的产品。

#### 10. 酒精浓度

通常以（.）或（%）表示酒精浓度。葡萄酒的酒精浓度通常在 8%-15%之间，但是波特酒（Port）、雪莉酒（Sherry）等加强酒的浓度比较高（约 18%-23%），而德国的白酒酒精含量一般较低（10%以下），且带有甜味。

## 十、世界各国葡萄酒条形码

### （一）条形码常识

葡萄酒条形码共有 13 个数字组成，可以分为四个号段，其中 1-3 位、4-8 位、9-12 位、13 位，最后一位是校验码。如以南澳的格兰·伯爵酒庄的 GB88 葡萄酒的条形码为例：



其条形码为

931 57050 12403，此条形码分为 4 个部分：

1-3 位：共 3 位，对应条码的 931，是澳大利亚的国家代码之一。（930-939 都是澳大利亚的代码，由国际上分配）

4-8 位：共 5 位，对应条码的 57050，代表着生产厂商代码，为格兰特·伯爵酒庄，由厂商申请，国家分配；

9-12 位：共 4 位，对应条码的 1240，代表着厂内商品代码，由厂商自行确定；

第 13 位：共 1 位，对应条码的 3，是校验码，依据一定的算法，由前面 12 位数字计算而得到。

为了方便各位消费者，澳洲葡萄酒专家收集了一份常见进口葡萄酒条形码国家代码，作为鉴别的依据：

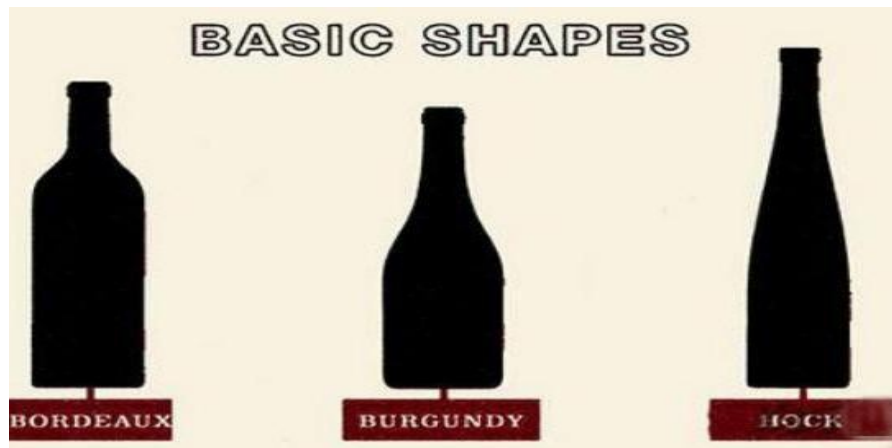
国家	号段	国家	号段	国家	号段
澳大利亚	930-939	法国	300-379	德国	400-440
南非	600-601	葡萄牙	560	美国 加拿大	00-09
奥地利	900-919	智利	780	希腊	520
中国大陆	690-692	新西兰	94	俄罗斯	460-469
意大利	80-83	罗马尼亚	594	日本	49、45

## (二) 注意事项

1. 依照国家进口食品管理办法的规定，进口葡萄酒都必须贴中文标
2. 进口商在加贴中文标签时，不覆盖酒厂的条码，不须加印进口商条码；
3. 进口商在加贴中文标签时，覆盖酒厂的条码，须在中文标签中加印进口商条码，或在原酒厂的授权下使用原酒厂的条形码。
4. 进口商如向海关申请进口葡萄酒条形码，那么这瓶进口葡萄酒上标的条形码就是以“69”开头，而不是原产国的条形码。
5. 如果中文标签上的条形码是以“69”开头，而又没有向海关申请进口葡萄酒条形码，但仍然打着进口酒的旗号在叫卖，就请您注意了，这个所谓的进口酒很有可能是假的！当然条形码也并非检验酒真伪的唯一标准，也有很多国外历史比较悠久且产量比较少的酒，酒庄就不会申请条形码。

## 十一、葡萄酒酒瓶

在品尝一瓶美酒之前，首先映入眼帘的会是各种独特的酒瓶。它婀娜的曲线，半透明的材质，以及微妙的重量感，都对于感官有着一种无可比拟的吸引力。酒瓶不仅仅是一个对酒的包装，它的形状，大小和颜色犹如一套衣装，与酒是互为一体的。葡萄酒酒瓶中经典的三种基本形状分别是波尔多瓶、勃艮第瓶和 Hock 白葡萄酒瓶（霍克瓶）。



### (一) 波尔多瓶

为了倒酒时去除沉淀，肩部较高，两边对称，适合需要长时间窖藏的酒，柱状瓶体有利堆栈和平放。

### (二) 勃艮第瓶

勃艮第瓶的瓶肩比较低，瓶底比较宽，以法国勃艮第(Burgundy)产区来命名。既可用

来装红葡萄酒，也可用来装白葡萄酒。在新世界，该瓶也被广泛用来装霞多丽（Chardonnay）葡萄酒和黑皮诺（Pinot Noir）葡萄酒；它还可用于盛装意大利巴罗洛葡萄酒及卢瓦尔。

### （三）霍克瓶

Hock 是德国葡萄酒的古称。霍克瓶又被称为长笛瓶。它用于德国莱茵河流域和邻近法国阿尔萨斯产区的白葡萄酒，因为不需长时间存储，酒中无沉淀，所以瓶身细长。霍克瓶（Hock）分为两种，一种是绿色瓶身的阿尔萨斯瓶或莫泽尔瓶（Mosel），另一种是棕色瓶身的莱茵河瓶。阿尔萨斯瓶（法国 Alsace 产区）或莫泽尔瓶（德国产区 Mosel）又高又细，所盛装的葡萄酒风格各异，从干型到半干型再到甜型都有。而莱茵河瓶与阿尔萨斯瓶或莫泽尔瓶形状类似，主要盛装来自莱茵河产区（Rhine）的葡萄酒。

## 十二、葡萄酒选购六大误区

### （一）品牌误区

葡萄酒本是非常驳杂的一类商品，人们在选择葡萄酒的时候，就会更加依赖脑子里少数能记住的几个不太拗口的名牌了。很多消费者只要看到酒标上有 Lafite, Beychevelle 等字样或者 Latour 的小城堡 Logo，就会安全感大增，买之而后快。总体上，名牌酒可信度确实更高，但如果过分迷信，不加分析的话，名牌同样会“撞你的腰”。比如，花同样的价钱是买一瓶 Lafite 的副牌酒还是买一瓶波尔多四级酒庄的酒，就变成一个依靠你个人口味和消费用途等因素来综合判断的见仁见智的问题了，而不是单纯以牌子的大小来取舍的。

### （二）年份误区

1969, 1975, 1982, 1997, 2000, 2005..... 下一个传奇年份何时出现？所谓好年份，主要就是当年的天气适合葡萄的生长和收成，从而为酿造完美的葡萄酒打下基础，年份对于葡萄酒来说至关重要。可是，世界如此之大，任何两个产区的气候怎么能一样？比如 1985 年，法国炎热的气候使得葡萄成熟度非常高，被认为是一个不错的年份，而同年的加州，收获时节的大雨彻底浇灭了酒厂的雄心壮志，但也有预见性的酒厂，如 Kendall Jackson 将收成时间提前，同样收获了一个好年份，所以 1985 年算不算是好年份呢？可见，单凭年份选酒是很有风险的，最好是找到好年份的酒后，再考量一下当年酒厂的收成情况，特别是买高价酒的时候。

### （三）评分误区

有些人喜欢大谈特谈哪瓶酒被帕克打了高分，甚至会在买酒时向售货员询问某瓶酒的分数几何，这些酒评家有一定的权威性，他们对酒的评价和打分对消费的指导意义不容忽视，但过分依赖就不可取了，酒评家不是精密的仪器，品酒打分时会受主客观因素的影响，比如心情、个人偏好、身体状况等。难怪帕克都承认会出现打分偏高或偏低，再比如，帕克和著名女酒评家罗宾逊对 2003 年是否是好年份的争议也会让人对他们的评分无所适从。从另外的角度讲，这些酒评家就像给宫内秀女们画像的画师，他们既可以将一个资质平平的秀女描绘得脱胎换骨，成为人中之凤；同样也会将人间尤物贬得一无是处，难于翻身，不然也就没有“昭君出塞”的千古佳话了。

### （四）价格误区

“一分钱一份货”的传统观念也会影响着葡萄酒消费者。从品质上说，这些高价酒大多是极品，问题是你乐不乐意为其中的附加值买单。目前，高价酒已经成为品位和身份的象征

了，一边喝着 1996 年的木桐，一边和朋友讲讲酒标的中国设计者古干，感觉确实不错。大部分高价酒都有悠久的历史和丰富的文化底蕴，但这种酒之外的享受是需要你买单的。曾经有个简单的测试，把一瓶高价酒和其他普通酒放在一起让十几个一般消费者盲品，结果只有两人发现了高价酒的卓尔不群，可见对于普通自用消费者来说，性价比应该还是比较理性的选择。

## （五）产区误区

曾几何时，法国就是葡萄酒的代名词，随着葡萄酒文化的传播，越来越多的人知道意大利、西班牙也属于葡萄酒的传统产区，酿酒史和葡萄酒的品质可以和法国分庭抗礼，而美国、澳大利亚、智利等后起之秀也能酿出高质量的葡萄酒，正所谓“英雄莫问出处”。况且，葡萄酒生产也有了全球化的趋势，一瓶葡萄酒，可能是用美国当地的黑品乐葡萄，酿酒师是从勃艮第请来的，而设备是德国造的。特别是一些大的葡萄酒生产商，像法国 BPDR 集团，在智利等很多国家都购买了酒庄实行本地化生产。

## （六）等级误区

法国的葡萄酒分级制度是最严谨的。最经典的 1855 年波尔多梅多克酒庄分级已经沿用一百多年了。但目前其准确性也逐步受到了挑战，如目前还身处第五级的 Château Lych

Bages 和第四级的 Château Talbot 已经公认为具备了二级庄的水准，毕竟一百年的时间对于提升酒庄的档次来说足够了。波尔多另一产区圣达米伦每十年会更新一次他们的分级，虽然操作过程中有不和谐音符，但对于促进酒庄发展，指导消费者选购是非常有意义的。另一个葡萄酒传统强国，意大利也在考虑调整其分级系统，严格按照 DOCG、DOC、ITG 和 VDT 的级别由高到低重新整合。

# 十三、葡萄酒礼仪

## （一）品酒时间

理想的品酒时间是在饭前，品酒之前最好避免先喝烈酒、咖啡、吃巧克力、抽烟或嚼槟榔。专业性的品酒活动，大多选在早上 10 点至 12 点之间举办，据说这个时段，人的味觉最灵敏。

## （二）酒杯

1. 葡萄酒杯的杯口应该收口，以便酒香能在杯中聚集；
2. 杯肚应该大一点，可以让酒在杯中作充分的晃动；
3. 杯子必须有一个杯脚，这样手的温度不会加热杯中的酒；
4. 酒杯应该清晰透明，可以很好的观察酒的颜色；

## （三）开瓶

优美的开瓶动作是一种艺术。开酒时，先将酒瓶擦干净，再用开瓶器上的小刀沿着瓶口凸出的圆圈状的部位，切除瓶封，注意，最好不要转动酒瓶，因为可能会将沉淀在瓶底的杂质“惊醒”。切除瓶封之后，用布或纸巾将瓶口擦拭干净，再将开瓶器的螺丝钻尖端插入软木塞的中心（如果钻歪了，容易拨断木塞），沿着顺时针方向缓缓旋转以钻入软木塞中，用手握住木塞，轻轻晃动或转动，轻轻地、安静地、有气质地拔出木塞。再用布或纸巾将瓶口擦干净，就可以倒酒了。

## （四）醒酒

葡萄酒的香气通常需要一些时间才能明显地散发出来。醒酒的目的是散除异味及杂味，并与空气发生氧化；开酒后应该倒一些在杯子里，然后轻摇，这样对酒味的散发有很大的帮助，在旋转晃动的时候，酒与空气接触的面积也就加大了，加速氧化作用，让酒的香味更多的释放出来。

## （五）闻酒

第一次先闻静止状态的酒，然后晃动酒杯，促使酒与空气接触，以便酒的香气释放出来。再将杯子靠近鼻子前，再吸气，闻一闻酒香，与第一次闻的感觉做比较，第一次的酒香比较直接和轻淡，第二次闻的香味比较丰富、浓烈和复杂。闻酒时，应探鼻入杯中，短促地轻闻几下，不是长长的深吸，闻闻酒是否芳香，是否有清纯的果香或气味粗劣、闭塞、清淡、新鲜、酸的、甜的、浓郁、腻的、刺激、强烈或带有羞涩感。

## （六）尝酒

让酒在口中打转，或用舌头上、下、前、后、左右快速搅动，这样舌头才能充分品尝三种主要的味道：舌尖的甜味、两侧的酸味、舌根的苦味；整个口腔上颚、下颚充分与酒液接触，去感受酒的酸、甜、苦涩、浓淡、厚薄、均衡协调与否，然后才吞下体会余韵回味。

## （七）佐餐

在吃鸡、牛肉等红肉时，一般都要搭配饮用干红葡萄酒；在吃各种海鲜、鲜贝、大虾、螃蟹以及各种名贵鱼时，一般都要搭配饮用白葡萄酒，白葡萄酒具有新鲜幽雅果香及酒香、细腻、醇正、爽净的特点更能突出各种菜肴的风味。

## （八）上酒

如果您宴请客人时，可以先上白葡萄酒，后上红葡萄酒；先上新酒，后上陈酒；先上淡酒，后上醇酒；先上干酒，后上甜酒；酒龄较短的葡萄酒先于酒龄长的葡萄酒。

## （九）斟酒

宴会开始前，主人先给客人斟酒，以示礼貌。给客人斟酒时不宜太满，红葡萄酒以 1/3 为好，白葡萄酒以 2/3 为好。香槟酒斟入杯中时，应先斟到 1/3，待酒中泡沫消退后，再往杯中续斟至七分满即可。

# 十四、葡萄酒的购买渠道解析

## （一）酒庄购酒——先尝后买

大多葡萄酒产区同时也是旅游胜地，拥有许多旅游甚至美食资源吸引着游客，无论是滨海还是内地，适合种植酿酒葡萄的地区，夏季的气候总是宜人的。葡萄酒产地旅游、参观酒庄也就成了经常的旅游项目，在酒庄既可以耳闻目睹葡萄酒生产的全过程，又可以直接品尝葡萄酒，发现能够打动自己的酒，买一些丰富自家酒窖，又可作为旅游的记录。

当然在酒庄购买葡萄酒时，价格并无优势，因为酒庄在定价时总是要保护自己固定的销售渠道。其实即使一样的价格，你已经获得超值享受了，因为你了解到瓶子背后更多的故事。

## （二）专卖店购酒——专业服务

葡萄酒销售与消费市场比较成熟的地区，就会出现专门经营葡萄酒及其相关产品的专卖店，到葡萄酒专卖店购买也是一个很好购买葡萄酒的途径，在这里购买葡萄酒的同时还可以

获得专业的服务；而对于葡萄酒收藏者而言，在专卖店有时能看到自己心怡已久的稀世佳酿；甚至对于不是很清楚自己购买要求者（只是认为需要购买点葡萄酒）来说，专卖店可以提供相应的顾问服务。

由于专卖店提供了专业性服务，如葡萄酒储存的专业条件等等，因此通常葡萄酒的价格往往较高，或者说普通的葡萄酒不需要通过专卖店这种渠道。

### （三）超市购酒——价格优势

超级市场商品琳琅满目，面对生活节奏越来越快的压力，更多的人选择这种一站式购物方式，商品种类齐全、价格低，成为超市经营吸引顾客的重要法宝。几乎所有的大中型连锁超市都有葡萄酒专区，超市购买葡萄酒自然也就是最容易、最普遍的方式。比如家乐福、麦德龙、欧尚、沃尔玛、万客隆、华联等等。

超市中也经常会举办葡萄酒与美食的促销活动，会买到打折葡萄酒。到超市买酒最大的优势是方便、价格便宜，但是，在超市买到令人失望的葡萄酒的几率要大于上述两种途径。

### （四）酒展购酒——足不出户，通吃各地

尽管展会上通常不能销售，但是，撤展前通常是可以跟参展者协商的。随着葡萄酒消费市场日益增长，一些葡萄酒的博览会、展销会也就频频出现，甚至在酒店用品、美食等展览会中也会有葡萄酒的影子。这些酒展上，葡萄酒品种琳琅满目，虽然看不到酒庄建筑与风景的壮丽，但是，同样可以先尝后买，并且可以“通吃”各地的庄园。

但是，很多专业性的酒博览会往往限制一般参观性访问，只接纳专业内的人士，至少在最初的几天是这样。参加酒展，不要过于吝惜自己的赞美之词，有时候会有意外收获！

### （五）网上购酒——便捷与风险同在

网上购物随着因特网的普及也越来越风行，网上购买葡萄酒为发烧友寻找稀缺的、独特的小众珍品提供了便利，但是，由“虚”的网络与信息到“实”的钱与酒的转换中，风险显然大于一手交钱一手交货的对手交易。

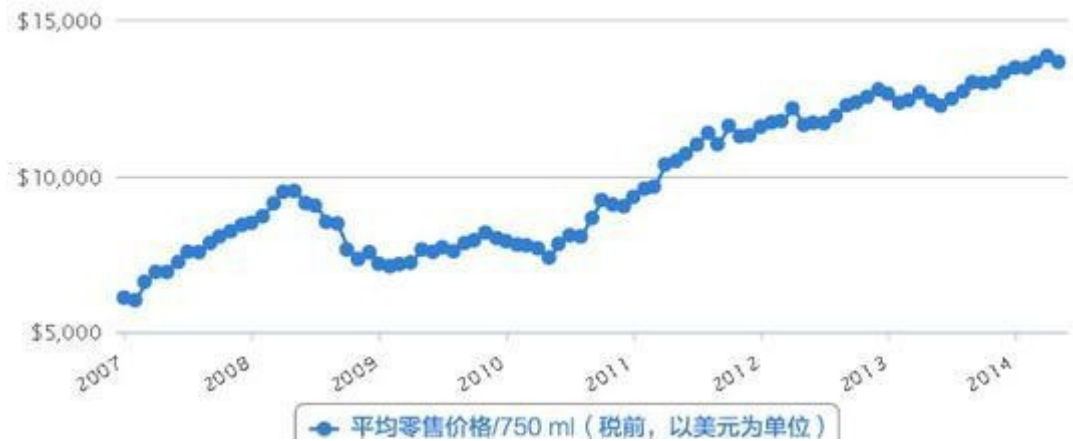
## 十五、著名的葡萄酒

### （一）罗曼尼·康帝干红葡萄酒（Domaine de La Romanee-Conti）

由罗曼尼·康帝特级葡萄园出产的罗曼尼·康帝干红葡萄酒是法国毋庸置疑的帝王之酒，年均产量极其稀少，仅有 5,500 瓶，甚至不够那些有心购买的亿万富翁瓜分。在伦敦、纽约和香港各大都市的葡萄酒拍卖会上，罗曼尼·康帝就像是武林传奇中的“独孤求败”，其价格遥遥领先于其他名酒。它是葡萄酒收藏家和投资家争相抢夺的稀罕佳酿，因为它的身上蕴含着丰厚的投资回报。下图为罗曼尼·康帝干红葡萄酒从 2007 年 1 月到 2014 年 5 月份单瓶（750 ml）平均价格的变化曲线图。从该图可以看出，在过去 7 年多来，罗曼尼·康帝的价格基本上一一直在提高，虽然其中会出现轻微的回落。



罗曼尼·康帝特级葡萄园葡萄酒平均售价（2007.01–2014.05）



## （二）柏图斯酒庄正牌干红葡萄酒 1971（Chateau Petrus 1971）

柏图斯酒庄干红葡萄酒位列波尔多产区八大名庄酒款之首，是目前波尔多质量最好、价格最贵的酒王之王。它是英国女王伊丽莎白的婚宴用酒，曾是白宫主人肯尼迪总统的最爱。柏图斯是波尔多右岸波美侯(Pomerol)产区最知名的酒庄，该酒庄不生产副牌酒，力求酿出最优质的葡萄酒，遇到不好的年份不产酒，因此葡萄酒产量不超过3万瓶，价格昂贵。柏图斯干红采用100%梅洛酿制，它的酒色深浓，香气复杂（黑加仑、黑莓、薄荷、奶油、巧克力、松露、牛奶和橡木等），口感丝滑，余韵悠长。



### (三) 玛姆红带香槟 (G. H. Mumm Cordon Rouge)

1875 年，玛姆红带香槟诞生在法国，该款香槟以拿破仑用来表彰卓著功勋的荣耀象征——著名的红绶带为标志。1881 年，玛姆香槟成为第一款出口到美国的香槟，并持续在法国这个全球最重要的香槟市场上保持领导地位。自 2000 年以来，F1 方程式赛车颁奖台上的冠军选手拿着庆祝的就是玛姆香槟，锋头矫健自然不在话下。这款以百分之百夏东内葡萄 (Chardonnay) 酿制的白葡萄酒 (Blanc de Blancs)，全来自卡门地区 (Cramant) 最顶级的葡萄园。清爽的鲜果、柠檬和葡萄柚的口感是吃生猛海鲜的好搭档。



#### (四) 伊慕沙兹堡雷司令逐粒枯萄精选甜白葡萄酒 (Egon Muller Scharzhof Scharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese)

伊慕酒庄 (Weingut Egon Muller-Scharzhof) 位于德国摩泽尔 (Mosel) 产区, 所产雷司令葡萄酒享有“德国雷司令之王”美誉, 而这款伊慕沙兹堡称得上是德国最好的雷司令、TBA (逐粒枯萄精选葡萄酒) 中的王者。其口感香甜浓郁, 又有足够的酸度来平衡口感, 余味悠长。不过, 该酒只在极好年份才会酿造, 平均年产量在 200-300 瓶之间, 且为 375 毫升装, 单瓶均价 6,624 美元, 折合为人民币高达 41,407 元。



#### (五) 拉图庄园红葡萄酒 1999 (Chateau Latour 1999)

来自法国五大名庄之一, 雄性气质。因为庄园中有一个历史悠久的塔, 拉图庄园即以“塔”命名, 法文中的 Latour 意指“塔”。堪称全球最昂贵的酒园!拉图最好陈放 10 到 15 年才会完全成熟。成熟后的拉图有极丰富的层次感, 酒体丰满而细腻。正如一位著名的品酒家所形容, 拉图就犹如低沉雄厚的男低音, 醇厚而不刺激, 优美而富于内涵, 是月光穿透层层夜幕洒落的一片银色…。



## 十六、葡萄酒的饮用与保存

### （一）葡萄酒的饮用

白葡萄酒宜先冷藏 7℃-10℃左右，（可置入冰箱 1-2 小时），开瓶后即可饮用；红葡萄酒，在室温 15℃-18℃饮用，可以体现其最佳风味，假如能在喝酒前半小时打开瓶塞，让葡萄酒与空气接触，香味更加清香持久。

### （二）葡萄酒的保存

存放酒的适宜温度：存酒的温度既不能过高，也不能过低。白葡萄酒的温度在 10℃至 12℃，红葡萄酒为 15℃至 18℃，最宜饮用。如果温度过低，葡萄酒就会失去香味。储藏时酒要倾斜躺着。只有酒瓶浸满了酒，空气才不能进去。