이원복 교수의

와인의 세계

葡萄酒的世界

上册



人类的文明是和
葡萄酒一起开始的！



[韩]李元馥 著
千太阳 译

葡萄酒的历史和文明的起源，葡萄酒和宗教，葡萄酒对近代化产生的影响，新大陆葡萄酒的挑战，名牌葡萄酒的种类，葡萄酒的适宜温度和出产年份等，连初学者也可以轻松了解的关于葡萄酒的全部知识！





中信出版社·CHINACITICPRESS

KindleDX书架篇

李元馥教授的
葡萄酒的世界
上册

[韩] 李元馥 著
千太阳 译



"In vino veritas."
葡萄酒里有真理。
——希腊格言

中信出版社
CHINA CITIC PRESS

序言

社会的进步，带动了人们对生活品质的追求，曾经活跃在西方世界的葡萄酒开始在东方卷起热潮。它体现着一种健康的理念、文化的拓展、品位的提升，是国际关系全球化的一个特色产物。相信葡萄酒在被酿造之初的本意是为了赐福于人类的，它是自然现象与人类智慧的结合产物，然而当我们满心欢喜地向葡萄酒张开怀抱的时候，不要因舆论的众口纷纭而扭曲了我们最初的那份热情。依据个人的喜好，选择适合自己的葡萄酒，用一份平常心去品味酒中的芳香。

笔者编绘本书的目的，就是为了让读者能够以轻松愉悦的心情来推开葡萄酒世界的大门。换句话说，这是一本了解葡萄酒文化的入门书。书中采用林林总总浓缩的小故事，对葡萄酒的历史、文化、品种、工艺等进行了递进式的铺陈，如果通过本书可以让读者正确地认识葡萄酒，笔者将感到无比宽慰。

原本只打算制作一本，但在编绘的过程中发现所要阐述的内容远远超出了预定的篇幅，最后决定以上、下两册的形式进行出版。在第一册《葡萄酒的世界》中，主要讲述了葡萄酒的历史与酿造工艺；第二册《世界的葡萄酒》则是从世界不同国家的视点与角度对葡萄酒进行深入浅出的分析。笔者对葡萄酒钻研多年，是不折不扣的葡萄酒爱好者。因自己长久以来对葡萄酒的喜爱，很早便萌生了制



作一本关于葡萄酒的书，但由于一直缺乏完备的材料，进而开始不断地对相关资料进行搜集采编，后来又多次去往世界各地的葡萄酒庄园进行实地考察。在制作本书的过程中，笔者抛开了历史和政治等沉重的社会话题，整个过程仿佛一场欢心鼓舞的探险。尤其笔者在罗曼尼·康帝的地下酒窖中有幸品尝到了六种DRC，为本书的制作过程留下了美好的回忆。

在此对金英社的朴恩珠社长和每一位员工，以及协助我的学生们奉上最由衷的谢意，如果没有他们的鼎力相助，我也完成不了这本书的制作。此外，我向所有的葡萄酒爱好者们送上最诚挚的祝福，为了这美味的佳酿，我们干杯！

2007年圣诞节

葡萄酒的世界·世界的葡萄酒 1 葡萄酒的世界/目录



为什么选择葡萄酒？ _葡萄酒的魅力何在…… 9

酿造年份 | 醒酒瓶 | 酒香 | 虚张声势的酒徒 | 葡萄酒和战争 | 葡萄酒和艺术家 | 五种感官品味葡萄酒 | 葡萄酒的原料种类 | 酒精饮料的酿制类别 | 历史最久远的饮料——葡萄酒 | 葡萄酒与农耕文化的渊源 | 品质纯净的葡萄酒 | 葡萄酒是天地人共同创造的结晶 | 品种多样的葡萄酒 | 葡萄酒的演变与发展 | 促进葡萄酒消费 | 健康生活与葡萄酒 | 韩日的葡萄酒热潮 | 西方文化渗透下的韩日 | 崇洋意识与葡萄酒文化 | 最具文化价值的饮品 | 罗曼尼·康帝 | 葡萄酒与宗教

葡萄酒法定产区管制（AOC）的起源 _葡萄酒的历史 45

出现最早的葡萄酒 | 市场经济的先河 | 古代埃及的葡萄酒 | 双耳瓶与巨爵 | 古希腊的酒宴 | 古罗马的葡萄酒文化 | 基督教的葡萄园 | 伊斯兰世界的葡萄酒 | 法国王后埃莉诺的第二次婚姻 | 波尔多葡萄酒 | 隆河丘陵 | 宗教改革与葡萄酒 | 白兰地的诞生 | 雪莉酒与波特酒 | 葡萄酒的品牌化 | 喜爱葡萄酒的美国人 | 葡萄酒的定义 | 法国革命和葡萄酒 | 大陆封锁令对葡萄酒市场的影响 | 葡萄酒生产工艺的演变 | 酒庄城堡 | 酒庄城堡与新兴贵族 | 巴黎万国博览会 | 特级葡萄酒 | 欧布里昂酒庄 | 木桐葡萄酒庄园 | 林卓·贝斯酒庄与庞马酒庄 | 波尔多酒庄的多种分级制 | 什么是Grand Cru？| 中等酒庄 | 香槟酒的诞生与香槟王 | 凯歌香槟 | 美国与意大利的葡萄酒 | 19世纪的考验 | 禁酒运动 | 禁酒运动的扩大 | 美国的禁酒令 | 葡萄根瘤蚜虫病 | 葡萄根瘤蚜虫病所带来的灾害 | 嫁接美国葡萄树的根种 | 扩散到世界各地的葡萄根瘤蚜虫 | 19世纪末的四重困境 | 法定产区管制制度（AOC） | 战争与葡萄酒 | 世界大战对葡萄酒的考验 | 葡萄酒产业的觉醒 | 葡萄酒消费者的缩减 | 葡萄酒销量缩减的原因 | 葡萄酒消费的大众化 | 新大陆葡萄酒 | 美国葡萄酒的崛起 | 新大陆葡萄酒的战略 | 菲利普·罗斯柴尔德男爵 | 葡萄酒企业的变化 | 法国人的葡萄酒尊严 | 葡萄酒历史与法国葡萄酒历史

葡萄酒所采用的原料与制造过程 _葡萄的品种与葡萄酒酿造法 107

葡萄的品种 | 著名的葡萄品种 | 赤霞珠 | 梅鹿辄 | 黑比诺 | 西拉 | 霞多丽 | 雷司令 | 长相思 | 赛美蓉 | 品丽珠 | 马尔白克 | 内比奥罗 | 桑娇维塞 | 添普兰尼洛 | 金芬黛 | 白诗南 | 琼瑶浆 | 灰比诺 | 西万尼 | 维欧尼 | 白比诺 | 标签 | 葡萄的采摘 | 葡萄压榨 | 葡萄的发酵过程 | 添加酵母 | 后发酵 | 装入橡木桶 | 酒窖 | 混合酿制 | 葡萄酒的酿制过程 | 玫瑰红葡萄酒的酿制过程 | 香槟酒的酿制流程 | 气泡葡萄酒 | 雪莉酒的酿造流程 | 菲诺与欧洛罗索雪莉酒 | 波特酒 | 干邑与雅马邑白兰地

接触葡萄酒之前_应该先了解的内容 157

- 风土 158
- 葡萄收获与酿酒季节 163
- 单宁 170
- 巴立克 173
- 空气与温度 180

  软木塞 | 呼吸 | 醒酒 | 螺旋帽 | 饮用葡萄酒的适合温度 | 葡萄酒杯
- 葡萄酒价格的诞生 187

  葡萄酒的交易方式 | 葡萄酒期货市场 | 波尔多葡萄酒的价格 | 葡萄酒价格的上涨 | 最昂贵的葡萄酒 | 一瓶来自玛歌酒庄在1787年生产的葡萄酒
- 品鉴葡萄酒 194

  罗伯特·帕克 | 帕克评分制度 | 备受争议的罗伯特·帕克 | 德沃夏克对帕克的批评 | 由罗伯特·帕克选定的最佳酿酒
- 巴黎评判 202



附录 | 深度分析葡萄酒的世界 207

全世界的葡萄品种 | 陈年葡萄酒的酒位高度 | 1978年以来的世界最佳侍酒师 | 不同种类的葡萄酒瓶 | 各种葡萄酒的最佳饮用温度 | 全球的葡萄酒生产状况 | 人均葡萄酒消费量排在前15位的国家 | 十大葡萄酒出口国家或地区 | 十大葡萄酒进口国家或地区 | 葡萄酒的酒体 | 世界五十大蓝筹股葡萄酒 | 世界五十大膜拜酒 | 葡萄酒专用术语词典


卡罗的哥哥
喜爱英文
对葡萄酒充满热情
谢罗的哥哥
法文狂
对葡萄酒毫无了解
巴罗的姐姐
喜欢汉语
追求客观的事实真理
卡卢
杰罗
巴丽
卡罗
谢罗
巴罗


不好意思！
葡萄酒的故乡接待不了未成年人，看来只能我们四个去喽！

为什么选择葡萄酒?

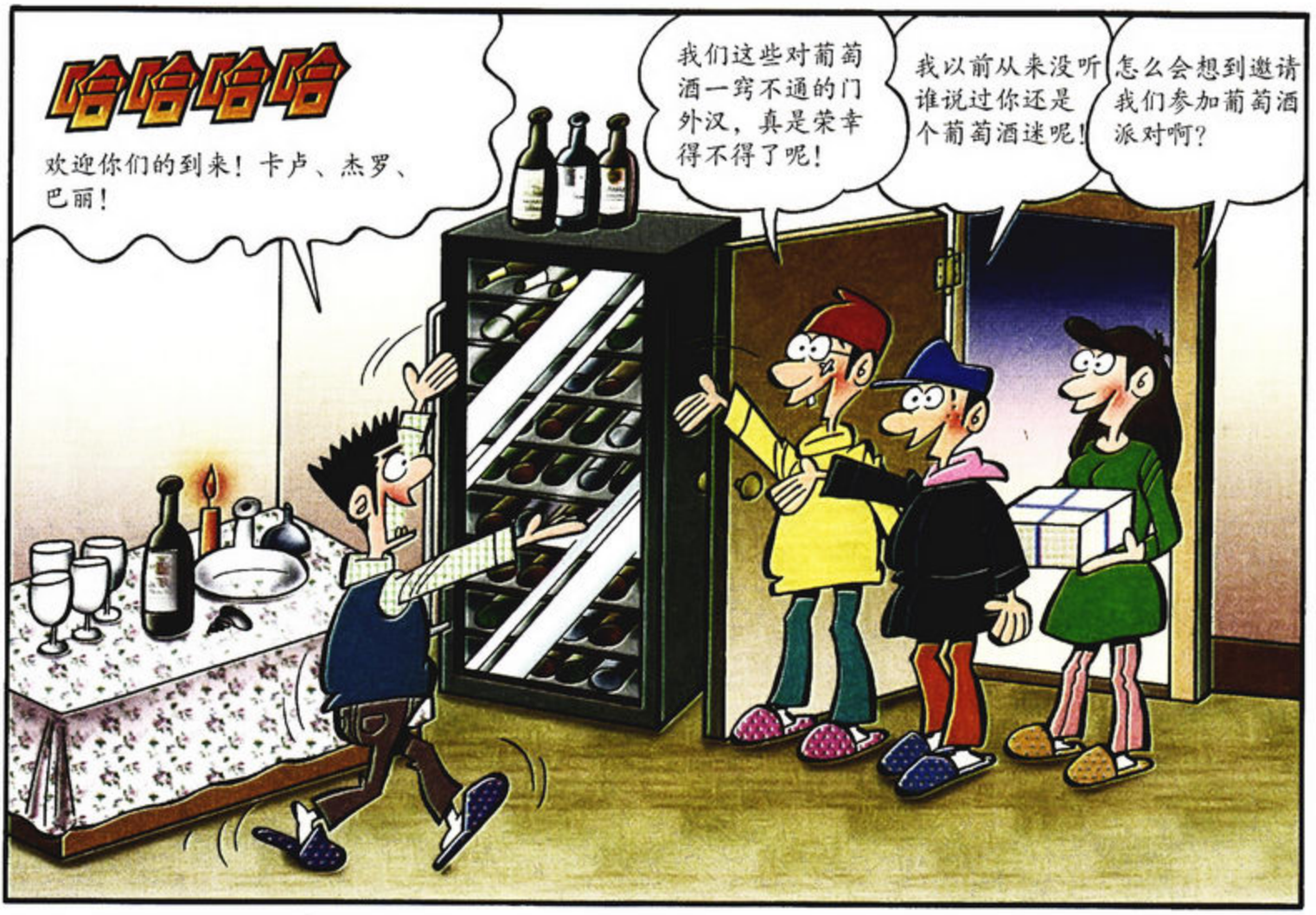
葡萄酒的魅力何在……



*罗兰森（Rowlandson）作品，1798年。

在18世纪末期，伦敦的葡萄酒俱乐部对会员们的酒量规定了最低限度的标准。




哈哈哈哈
欢迎你们的到来！卡卢、杰罗、巴丽！
我们这些对葡萄酒一窍不通的门外汉，真是荣幸得不得了呢！
我以前从来没听谁说过你还是个葡萄酒迷呢！
怎么会想到邀请我们参加葡萄酒派对啊？


好厉害啊，竟然还有这么专业的葡萄酒柜！
虽然是我爸爸买的，但现在属于我了。


了解葡萄酒是现代人的必备素养。
酒在法语中叫Vin！
真是这样的？


葡萄酒的意义有这么重大吗？
哈哈哈！看来你真是对葡萄酒毫不了解啊！


葡萄酒是西方所有的商务洽谈和聚会仪式的必备品，这么基本的常识都不知道呀？


现在这社会，走的是全球统一的步调，你如果落下这么关键的一步，在不久的将来肯定会吃大亏的！

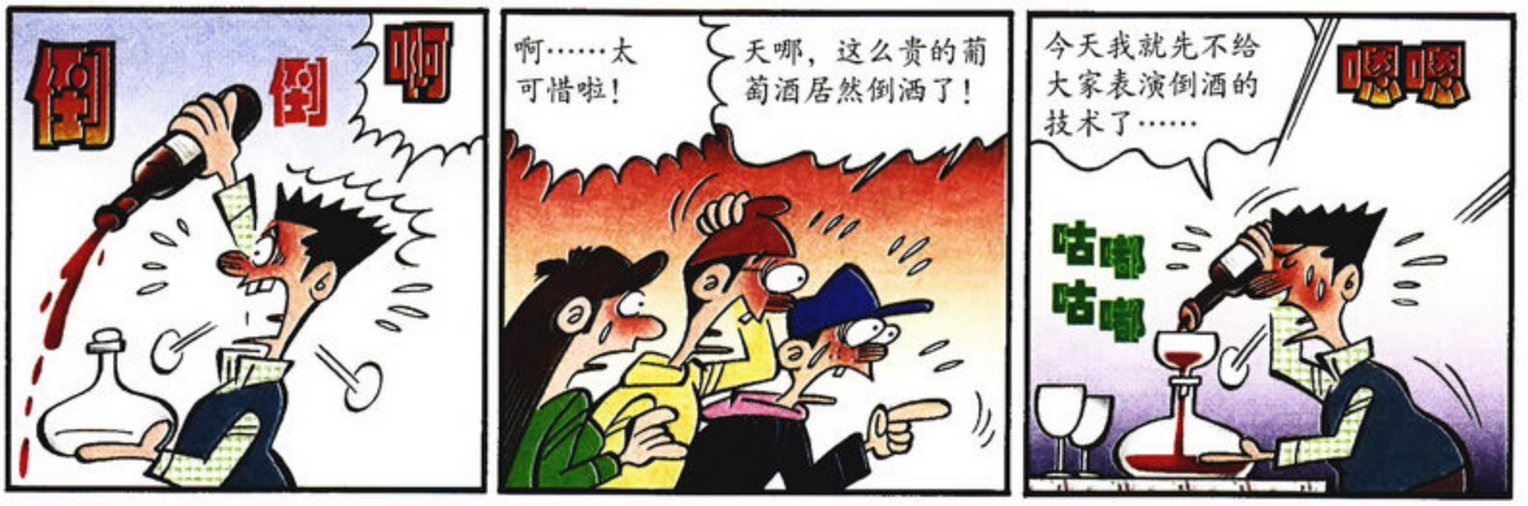

照你这么说，西方人岂不都是葡萄酒专家？
我不想回答这种肤浅的问题，跟我进去看看吧。


来
这瓶名叫圣艾米利永，是生产于2002年的葡萄酒！
Saint-Émilion Grand Cru
Appellation Saint-Émilion
圣艾米利永是什么意思呢？
应该是指葡萄的产区吧！我记得是位于法国波尔多市内。
!
2002年酿造的葡萄酒可是非常了不起的哦！
法语叫Millésime。
这个呢，就是特级庄园葡萄酒！
法文称为Grand Cru！
Grand Cru又是什么意思啊？
我跟你说得再详细，你也不会了解的，反正知道这是最高级的葡萄酒就行啦！
我跟你们说，这种葡萄酒可是非常昂贵的，你们一辈子能喝上一口，那也是托了上辈子的洪福。
虽然有点不好意思……但我还是想问问这一瓶值多少？
也就四五十万韩元吧。
什么？ 40万～50万
这也……太贵了点儿吧！
作为一个资深的葡萄酒迷，这些钱是一定要花的。
砰
来
想不想现在就开始品尝这瓶酒呢？
第一步要醒酒！
醒酒？
?

醒酒瓶



•decanter，有瓶塞的醒酒瓶；carafe，无瓶塞的醒酒瓶。








接下来是闻酒！也就是bouquet！
bouquet？这个词的发音倒还准确。
呜……呜……
呜……
这股沁人心脾的香气简直无法用言语来表达！
我仿佛看到了一只快乐的小羔羊自由自在地奔跑在草原上！
嗅
嗅
嗅
难道里面有羊骚味？
你这么说会遭雷劈的！
啧啧
嗯…
？？？
泪泪泪……
泪如雨下……！
他喝酒怎么还哭了？
你们就感觉不到吗？
啊啊……
我童年时所有的美好记忆就在这一瞬间统统涌上了我的心头。
微微的酥麻感，从舌尖一直蔓延到体内的每一个细胞，难以形容的感动啊！
啊……我幸福的童年……


我看见了一片绿油油的原野，
清澈透明的晴空中浮动着如絮般的云朵，
成群的白鸽轻盈地挥舞着皎洁的羽翼，我甚至感受到了羽毛扇起的微风。
我踩着软绵绵的青草，展开双臂，试图让大自然的怀抱把我搂得紧一些，
再紧一些……


你怎么不去当诗人啊！
呜呜！


像你们这种没有品位的人怎么会明白我现在的感受！葡萄酒的香味就是有这样的威力！


你觉不觉得有点儿涩……
没错！不仅涩，还酸溜溜的……一点儿都不感动。


别说什么原野了，连一根葱我都看不到！
哈哈，这就是专业和业余的本质差别！


你们干吗呢？
爸爸回来啦！


我正请朋友们喝葡萄酒呢。
也算是给他们上一课！

✣虚张声势的酒徒













*Appellation Saint-Émillion Grand Cru Cntrôlée。















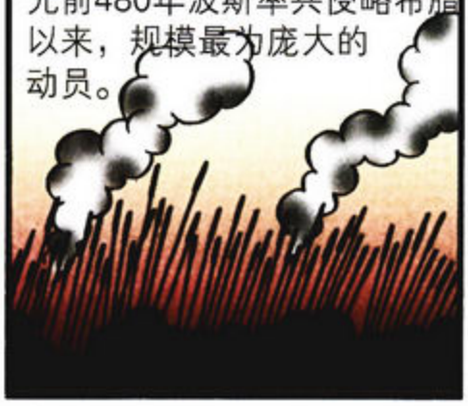
*波尔多玛歌〔Margaux〕的路标。

葡萄酒和战争

法兰西帝国皇帝拿破仑，在1812年9月7日率60万大军攻打俄罗斯。



这次浩大的军队集结是继公元前480年波斯率兵侵略希腊以来，规模最为庞大的动员。



随军配备了1 000多门大炮和4万多辆军用马车，这更是史无前例的。



在这4万多辆马车上，仅葡萄酒就载了2 100万升。



总计起来，大概有2 800多万瓶。



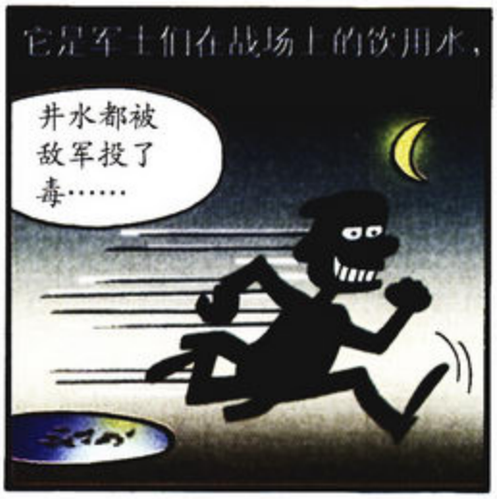
尽管这个数量令人瞠目，但是随着拿破仑大军的东进，这2 800多万瓶葡萄酒在70天内就已经所剩无几。



在残酷的战争环境下葡萄酒被当做重要的军需品，人们对葡萄酒的青睐也是可想而知了。



它是军士们在战场上的饮用水，



也是鼓舞大军士气的良方。



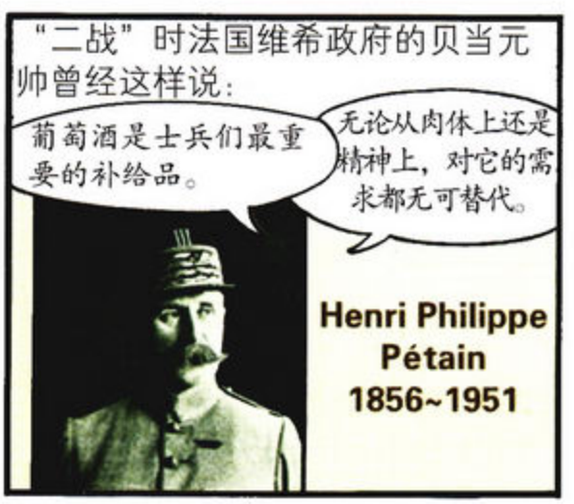
同时它还是给伤病员的一个慰藉。



它能麻痹伤者的痛楚。



“二战”时法国维希政府的贝当元帅曾经这样说：



*维希政府：“二战”时期，纳粹德国在法国成立的傀儡政府。

✣葡萄酒和艺术家

1827年3月26日，伟大的德国作曲家贝多芬离开了人世。

在他临终前，听说自己平生最爱喝的莱茵葡萄酒正在运来的途中，遗憾的阴影笼罩了他留在人世的最后那段时间。

给您订购的葡萄酒再过几日就到了。

他沉重地叹出一口气，接着永远地合上了双眼。

真……真……是太令人遗憾了！

奥地利作曲家舒伯特，在他弹琴时，钢琴边上永远都少不了的东西就是葡萄酒。

啊！喝没了！

要是没有葡萄酒，他连一个小节都创作不出来。

不行啊！不行！

完全没有灵感！

像贝多芬和舒伯特这样缺少了葡萄酒便影响到创作的杰出艺术家比比皆是。

灵感来源于葡萄酒的芳香……

英国杰出的浪漫主义诗人拜伦这样赞美葡萄酒：

Let us have wine and women,
mirth and laughter,
Sermons and sodawater later.

下面是译成中文的诗句……

让我们来享受葡萄酒和女人吧，
尽情地欢笑，
一会儿再去考虑布道和苏打水。

除此之外，自中世纪以来流传在民间的劝酒歌更是广受葡萄酒迷们的青睐。

Gaudeamus igitur
Iuvenes dum sumus
Post iucundam juventutes
Post molestam senectutem
Nos babebit bumus

Let us then rejoice
While we are young
After the happiness of youth
And annoyances of age
The Earth will claim us

欢乐应趁年轻时
青春年少易消逝
[illegible]



•米歇尔绘画作品，罗曼尼·康帝的主人弗朗索瓦公爵用葡萄酒盛情款待嘉宾。

✣五种感官品味葡萄酒

在美国的《葡萄酒杂志》中，曾经作过一份调查，

在你一个月当中最难以坚持杜绝的事情是什么？

这是调查结果的排名顺序，

1.喝葡萄酒35%

2.做爱 29%
3.喝咖啡15%
4.看电视11%
5.吃巧克力5%
6.逛街购物3%
7.打高尔夫球2%

这就是葡萄酒对大众生活的重要影响。

干杯!

*2004年数据。

享受葡萄酒不能像喝啤酒一样，一口气吞咽到喉咙里，用身体的五种感官来感受它是品酒的关键。

眼
耳
鼻
舌
喉

用眼去观察它浓郁的色泽。

妖冶沉郁的深红宝石……一定是经历过长久的酿制！

嗅它醇香的气味。

香草的香气、橡木香气、草莓香气，捉摸不定的神秘味道……

轻摇
轻摇

用舌尖的味蕾感受酒汁的浸润。

这瓶黑比诺葡萄酒的口感丝丝滑润！

最后葡萄酒顺着喉咙滑入肠胃，这时的美酒会与你有最完全的触碰。

饱满润滑，回肠荡气。

咕
咚

用耳朵去聆听清脆的碰杯声。

水晶杯的声音真是悦耳！

锵

这五种感受汇聚成一团在脑中迂回萦绕，久久徘徊。

葡萄酒的精髓便是细致地去品味……

色
香
味
浓
醇

就算是好喝也不至于受到这么多人的狂热追捧吧，我觉得可乐也蛮好喝呀。

莫非是酒精的诱惑在作祟……

接下来我们就去揭晓“为什么一定要选择葡萄酒”的答案吧！

为什么选择葡萄酒？

——人气爆棚的原因

✣葡萄酒的原料种类

葡萄酒的定义，其实是新鲜葡萄或葡萄汁经过发酵酿制而成的酒精饮料。

黑葡萄　青葡萄



在植物中，通常含有淀粉（碳水化合物）与糖分。



黑葡萄、青葡萄等

红薯、马铃薯等

黑葡萄

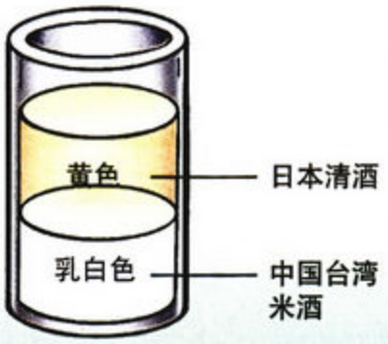
这些淀粉、糖分经过发酵之后，就变成了酒精。



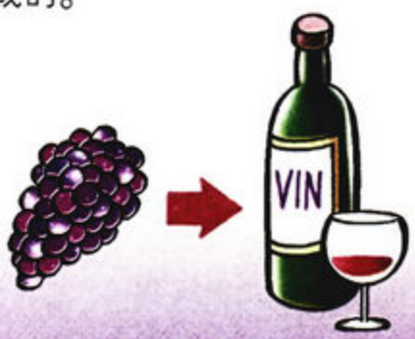
啤酒就是用小麦发酵制成的。



米酒和清酒则是用发酵的大米制成的。



而葡萄酒便是用发酵的葡萄制成的。



世界上的酒精饮品多种多样，都是用粮食、蔬菜、水果制成。



这些酒可归类为三种类型。

酿制酒　蒸馏酒　配制酒



酿制酒是用糖化后的淀粉，将包含糖分的原料进行发酵酿制而成的。



蒸馏酒是将酿好的酿制酒进行蒸馏制成的酒品，其中利用了各种粮食与水果配制而成。



配制酒是以酿制酒作为基础，用果汁或者香料等物质进行勾兑所配制成的混合酒。



在西方国家，酿葡萄酒是最具代表性的酿制酒工艺。



✣酒精饮料的酿制类别



- 酿制酒
  - ●葡萄酒
    - 无气泡葡萄酒（Still Wine）—红酒（Red Wine）、白酒（White Wine）、玫瑰红酒（Rose Wine）
    - 含气泡的葡萄酒（Sparkling Wine）/含泡沫的葡萄酒
      - 香槟酒（Champagne）/法国
      - 气泡酒（Vin Mousseux）/法国
      - 气泡酒（Crémant）/法国
      - 气泡酒（Schaumwein）/德国
      - 气泡酒（Spumante）/意大利
      - 卡瓦气泡酒（Cava）/西班牙
    - 酒精强化葡萄酒（Fortified Wine）
      - 波特酒（Port）/葡萄牙
      - 雪莉酒（Sherry）/西班牙
      - 马德拉酒（Madeira）/葡萄牙
    - 添加香味的葡萄酒（Flavoured Wine）—— 苦艾酒（Vermouth）等
  - ●啤酒
  - ●清酒、米酒（原料米）
  - ●其他谷物酒和葡萄酒
- 蒸馏酒
  - ●白兰地
    - 干邑/法国
    - 雅马邑白兰地(Armagnac)/法国
    - 水果白兰地（Fruit Brandg）
  - ●威士忌
    - 苏格兰威士忌
    - 爱尔兰威士忌
    - 美国威士忌
    - 加拿大威士忌
  - ●阿夸维 —— 用马铃薯为原料制成的瑞典蒸馏酒，在斯堪的纳维亚地区较为流行。
  - ●伏特加 —— 产自俄罗斯的蒸馏酒，是用小麦、马铃薯、菜糖浆等原料制成。
  - ●烧酒 —— 用红薯或者是糖蜜进行发酵所制成的蒸馏酒。
  - ●其他 —— 朗姆酒（Rum）、德基拉酒（Tequila）、金酒（Gin）
- 配制酒
  - ●利口酒等







✣历史最久远的饮料——葡萄酒



据科学家推算，人类大概在两百万年前便已经出现了。



而葡萄的出现则比人类还早了500万年。



葡萄树在自然环境下发芽成熟，开花结果。



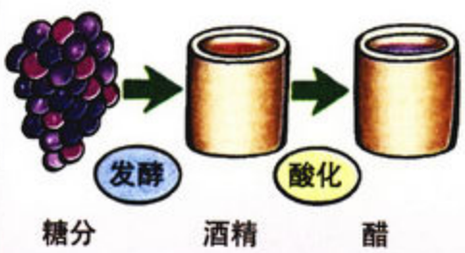
果子在熟透之后便会掉落到地面上。



这时，葡萄当中的糖分经过自然发酵，便成为葡萄酒汁。



但在不确定的自然条件下，这些野生的葡萄酒又酸化成了醋。



这样的循环在数百万年间不停地发生着，但始终没有得到任何人的发现和重视。



人类在学会猎杀动物之前，只会通过采摘自然生长的水果来喂饱自己。



也许是一个不经意的体验，人类尝了一口葡萄树下的酸甜汁液。



在品尝了这种液体后，精神上出现了一点飘飘然的感觉，这对于当时的人类来说是不可思议的状态。



在人类逐渐适应了这种奇妙的液体之后，就开始学着自己去制造，这预示着农耕时代的序幕被缓缓地拉开了。



葡萄酒与农耕文化的渊源

之前已经提到过，植物的果实当中含有淀粉。

淀粉 → 酒精



淀粉在经过发酵变成酒精时，会产生大量的二氧化碳。

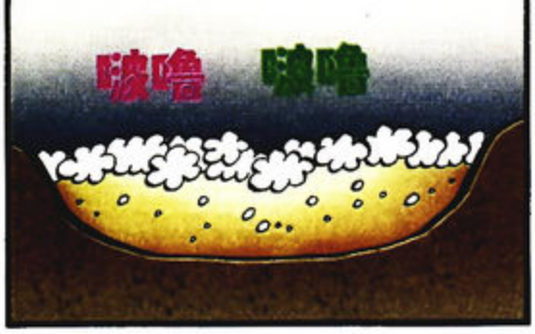
$C_6H_{12}O_6$ 葡萄糖

↓

$2C_2H_5OH$ + $2CO_2$

乙醇（酒精） 二氧化碳

人们在耕种时，撒落在地上的谷粒经发酵产生二氧化碳和酒精，天然的啤酒便孕育而生。



由此可见，在农耕时代的早期，葡萄酒和啤酒便逐渐进入了人类的生活。

葡萄酒 啤酒



历史最悠久的酒精饮料

它的出现比人类还要久远，因此被看成大自然为人类准备的一份厚礼。



在人类发现了葡萄酒和啤酒之后，便开始大量酿造，尽情地享用。



这种让精神感觉到兴奋的“神秘汁液”逐渐成为人们在生活中不可或缺的饮品。



人们开始围绕着生长葡萄的地方居住。



农耕生活的起源便是从葡萄酒的酿造开始的。





狩猎时代，人类为适应动物的迁徙，自己也要跟着迁徙，否则将失去食物来源。



但葡萄酒的酿造要依靠葡萄的固定生长区域，因此，人类学会了定居一处，依靠耕种来获得食物和饮品。



✣品质纯净的葡萄酒

























*酿罗曼尼·康帝葡萄酒的葡萄树。

✣葡萄酒是天地人共同创造的结晶

辛勤的葡萄园园丁精心地呵护着葡萄的生长。



因此，在多方的共同栽培下，葡萄酒已经不再是普通的饮料，更像是一件承载了诸多关怀的艺术作品。



天空为它提供了充足的阳光和雨露。



而土地更是生产葡萄所必不可少的重要部分。



•波尔多孚讷·罗曼尼（Vosne-Romanée）的土质。

人类则栽培葡萄，酿造葡萄酒。



•检测葡萄当中糖分的所占比。

这三者的共同努力，方能造就葡萄酒的醇厚馨香。

天+地+人=葡萄酒

阳光	土地	栽培
雨露	养料	研究
		酿造

葡萄酒当中就真的没有其他任何添加成分吗？比如其他的水果之类的，放一些进去，味道也会不错的……



只要往葡萄酒中添加一丁点儿的其他物质，这酒便不再叫做葡萄酒了。



在1907年，国际上已经明文规定，只能以鲜葡萄或葡萄汁作为酿造葡萄酒的原料。



正是葡萄酒纯正而又无杂质添加的制作工艺，



决定了它对人体健康的有益性，以及无后遗症的优点。

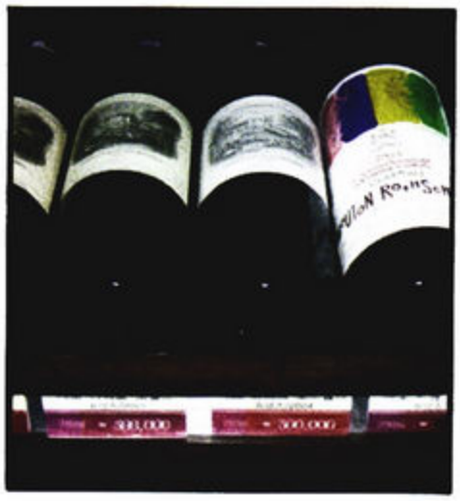


那是不是喝多少葡萄酒都没关系呢……

不管是什么酒，喝多了都会伤身体，凡事都应该适可而止！



品种多样的葡萄酒



在世界上所有的茶酒饮料当中，葡萄酒的种类是最为多样繁杂的！



有数以万计的葡萄酒生产商和不计其数的葡萄酒种类。



无论是威士忌、烧酒、啤酒、清酒任何一种酒类，与葡萄酒相比都难以望其项背。



每个国家都会有其特产的葡萄酒种类。



甚至在各国国内的不同地区，都会有其独有的葡萄酒。



葡萄酒繁多的种类也给喜欢葡萄酒的人提供了更加多元的选择空间。



数不胜数的葡萄酒种类供人们挑选。



根据酒的品质，其价格差异也是十分悬殊。



首先我们用不同种类的威士忌作个比较。



有些可以在超市里买到的葡萄酒，平民消费者完全可以接受。



而档次较高的威士忌则高达数百美元一瓶。



尽管昂贵的威士忌令人望而生畏，但在葡萄酒面前便相形见绌。



•同类的葡萄酒会根据酿造年份的不同呈现价格上的梯度差异。

在20世纪90年代，英国伦敦的六位银行高管共进一顿晚餐，席间发生了这样一件事。



•其中有五位是来自巴克莱银行的高级主管。

在共同的努力协作下，他们完成了一项重要任务，每个人都感觉松了一口气，于是打算开怀畅饮一番。



他们选择在伦敦最高档的戈登瑞姆奇餐厅享用这顿晚餐。



他们当天的消费账目如下：

红酒	柏图斯1945	$20,600
	柏图斯1946	$16,700
	柏图斯1947	$21,800
白酒	依肯堡 1900	$16,300
	蒙哈榭1982	$ 2,500
啤酒瓶、香槟杯、香烟		$ 181
	菜肴	$ 640
	合计	$78,721





点菜一共才花了640美元，

而买葡萄酒就花去了77 900美元！



在超市和百货公司里经常可以看到单价4~5美元的葡萄酒。



但就在同一家商场内，也售有高达上万美元的葡萄酒。



•罗斯柴尔德酒庄1899年酿制的葡萄酒，在佳士得拍卖公司以8 385欧元拍卖。

在国际红酒拍卖会上，有瓶葡萄酒起价就是7万美元。



同样都是葡萄酒，价格却如此悬殊，可见葡萄酒文化非同小可。

明白了！



地球的合计人口大约为65亿。

6 500 000 000

但在这庞大的人口当中，却没有指纹相同的两个人，或者长相完全相同的两个人。

双胞胎也不是百分之百一样。

也只是相似罢了。

葡萄酒也是一样的道理，世界上没有任何两瓶葡萄酒在味道和气味上是完全相同的。

2000

2000

就算是在同一酒厂同一批次生产的葡萄酒也是如此。

每一年的产品都有其特有的香气。

2000 2001 2002 2003

★★★★ ★★★★ ★★★ ★★

同一个葡萄园内养植的葡萄，相距10米的两株葡萄树，所酿制出的葡萄酒也会有明显的差异。

圣维望之罗曼尼

罗曼尼·康帝

大街园

塔希

•大街园法文名La Grande Rue。

不同的人用相同的葡萄酿造葡萄酒，也会呈现出完全不同的味道来。

两杯酒是用一个地区的黑比诺葡萄酿制的，

可完全是两种气味……

由于这样的特性，葡萄酒便出现了不计其数的品种与类别。

葡萄酒就像是人类一样……

在繁多的葡萄酒中找寻自己的最爱，就如同在茫茫人海中找寻自己的伴侣。

•不同种类的波尔多葡萄酒瓶。

说得很好！

有的时候，选美比赛的冠军在你眼里也只不过是一个平凡的人。

在我眼里，你是最美的……

Miss Universe

正所谓，萝卜青菜各有所爱，每个人都有自己特有的口味，类别众多的葡萄酒正是迎合了人们这样的一个特点，从而体现了它的无穷魅力。

✣葡萄酒的演变与发展




在19世纪初以前，葡萄酒一直被归为食品类别。


难道它现在不是食品了吗？
现在葡萄酒已经被归为嗜好品一类了。


这也是由于在1820年，葡萄酒被证实含有酒精成分，才被列入嗜好品的行列。
原来葡萄酒里也有酒精？


他们之前一直都把葡萄酒当成凉白开喝吗？
喝多了葡萄酒肯定会有醉意的，难道这还不足以证明酒精的存在吗？


和酒精浓度较高的威士忌等蒸馏酒相比，葡萄酒更像是甘甜的饮料，但鉴定出其中含有酒精成分后，人们还是不禁惊叹。
纯天然的水果饮品竟然也是酒？


城门失火殃及池鱼，自从葡萄酒被定义为酒类饮品后，其他所有喝完会令精神恍惚的饮品都被鉴定为含有酒精成分的饮品。
不管是葡萄酒还是啤酒，
人会喝酒，完全是因为饮品中所含的酒精成分在作祟！


葡萄酒在人们心中的位置急转直下，在很多人眼中，它和威士忌、啤酒没两样。
酒是让人精神混乱、信念堕落的罪魁祸首！


从原来的自由饮用的食品变成了受到约束的嗜好品。
这顿饭为什么没准备葡萄酒？
渴了就喝水！


在1849年，酒精上瘾在社会中引起广泛的争论与关注，它还被定义为一种病症。


随之而来的便是浩浩荡荡的禁酒运动，葡萄酒的销售形势每况愈下。
远离酒精！
禁酒
酒精麻痹人心
禁酒


在这种形式下，葡萄酒还是以其独特的社会地位与影响力挺过了艰难岁月，主要还是由于适度饮用葡萄酒对身体有益处，以及《圣经》对葡萄酒的网开一面。
禁酒
《圣经》允许喝葡萄酒！

✣促进葡萄酒消费

随着生活水平的提高，人们对自身的健康问题也有了更多的注意。



更多的人开始选择用“纯净的水”来代替酒精饮料。



纯净水代替了酒和饮料，成为销量上升幅度最大的饮品。



在20世纪50年代，调查显示每三个人当中只有一个人习惯在用餐时饮用白水。



可是如今，每四个人当中便有三个人有喝白水的习惯。





在80年代以后，葡萄酒的销量较之以往有了质的飞跃。



其主要原因还是因为经济复苏，人们的消费欲望有了回暖。



尽管法国人的食物当中含有大量的油脂性成分，但心血管疾病的人均患病率却并不高。



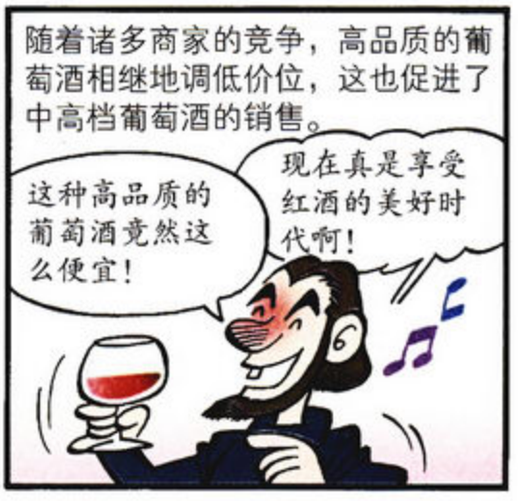
时代在进步，高档葡萄酒的销售行情也逐年向好。



消费者买账，生产商更是情愿大力提高葡萄酒的质量。



随着诸多商家的竞争，高品质的葡萄酒相继地调低价位，这也促进了中高档葡萄酒的销售。




我真是搞不清楚，最近韩国怎么突然就掀起了葡萄酒的热潮呢？
人们都在关注健康问题，同时也常常提及对葡萄酒的研究。

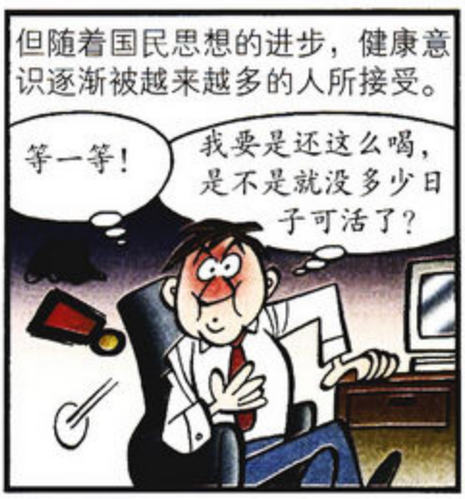

在当代社会，人们关心的是拥有健康的体魄和幸福的生活。


但酒文化在韩国又是怎样的态势呢？
干杯!


一瓶接一瓶地干掉，

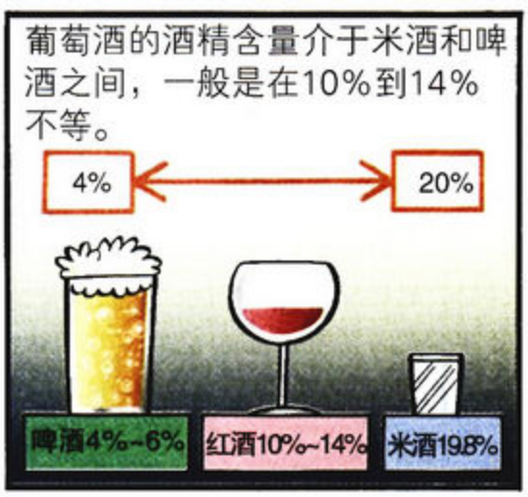

不喝醉便誓不罢休，即使连路都走不了了，手里也要握着一瓶酒。
再来一瓶!
呕吐


这些人真是让人费解，有什么好喝的……
男人的情感你是不会明白的!


但随着国民思想的进步，健康意识逐渐被越来越多的人所接受。
等一等!
我要是还这么喝，是不是就没多少日子可活了？


烈性酒逐渐由清淡的酒类所代替!
没错，没错!


现在产的米酒才20度，酒精浓度降了不少啊!
对啊，以前好像是30多度呢，一定辣得不得了!


葡萄酒的酒精含量介于米酒和啤酒之间，一般是在10%到14%不等。
4%
20%
啤酒4%~6%
红酒10%~14%
米酒19.8%

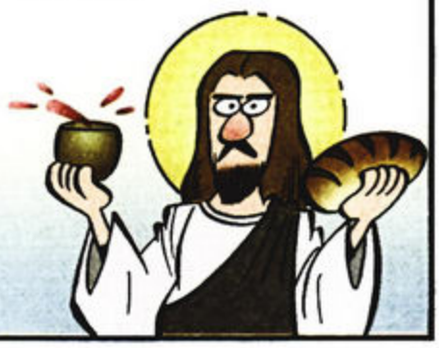

香甜醇厚的味道要比辛辣的米酒好多了。
呃啊
啜饮.


而常喝啤酒的人，还会出现啤酒肚。
真够大的!

✣韩日的葡萄酒热潮



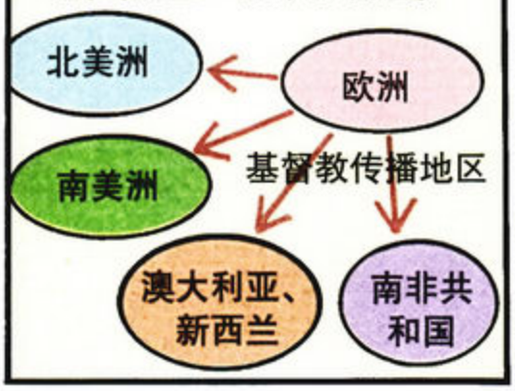
基督教将葡萄酒视做圣酒，葡萄酒也因此在某种程度上代表着西方文化。



葡萄酒被称做耶稣的圣血，基督教的教会人员将葡萄树的种植和葡萄酒的酿造作为自己的工作。



凡是信仰基督教的地区，该地的葡萄酒业一定十分发达。



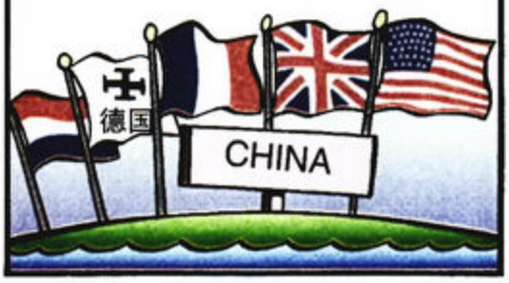
欧洲的基督教国家侵略他国，将占领区域划为殖民地。



东方的韩国和日本是少有的没有受到西方的基督教国家侵略的两个国家。



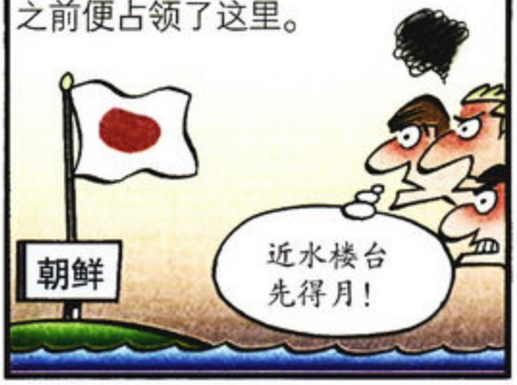
诸多西方帝国主义国家纷纷把手伸向疆域辽阔的中国。



由于及时的改革，日本现代化的社会形态，在东方遭难的时刻，使日本幸免于难。



韩国没有受到西方基督教国家的侵略，主要还是因为日本在他们之前便占领了这里。

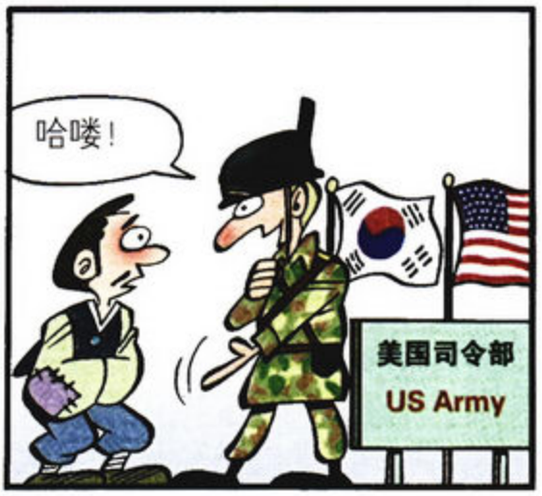


但日本在“二战”时期实行的军国主义政策引起了世界的公愤，从而受到了前所未有的沉痛打击。



日本受到了美国的全面压制，美军在日本先后设立了众多代理管辖的军部。





✣西方文化渗透下的韩日

日本这个岛国虽然没有辽阔的国土和中国那般悠久的历史，但在“二战”以前，日本从未遭到过别国的侵略。

日本有神的庇护！

任何阴谋都将扼杀于摇篮中！

忽必烈在13世纪曾先后两次侵略日本，但却因“神风”的帮助，日本抵御了蒙古人的汹涌攻势。

不战而胜！

幸亏有神风相助！

美军在“二战”结束时(1945年)驻军日本。

而美国向韩国派遣驻军，从某种意义上来说，使韩国摆脱了被日本侵略的命运。

美国继日本之后，成为韩国历史上首个西方资本主义统治政权。

实施军政是建立政权前的必要措施！

USA

军政

那么西方的资本主义国家在韩国人和日本人眼中，到底是什么形象呢？

首先从日本的角度分析，日本败在了美国手下，即使对恐惧矢口否认，也难掩其阿谀背后的心惊胆战。

我们强悍的大和民族竟然败给了美国！

美国的实力真是让人胆怯！

日本人放低了姿态，抛弃了前嫌，他们知道，欲胜于人者，必先自强。

先学习他们吧！

西方的进步确实值得借鉴！

通过对西方文明的借鉴与吸收，日本人的崇洋意识变得越发强烈并且难以自拔。

西方文明

东方文明

日本在西方文化的慷慨渗入面前，表现出来者不拒的积极态度。

西 方 文 明

WELCOME!

随之流入的葡萄酒文化也逐渐在日本开拓出一片广阔的市场空间，日本的葡萄酒进口总量跻身于世界前列，排在第九位。

葡萄酒进口国排名

1.德国
2.英国
3.法国
……
9.日本
10.俄罗斯

葡萄酒在日本的热销，在某种意义上，也是由于日本对西方文化的推崇所导致的必然结果。

西方人所讲究的浪漫，总是给平凡的生活带来惊喜！

*资料来源于国际葡萄酒组织。

✣崇洋意识与葡萄酒文化

西方文化不仅受到了日本的热情追捧，韩国也不甘寂寞，紧随其后。



由于美国与韩国的特殊关系，韩国崇尚西方文化的思想更倾向于一种善意的表达。



凭借美韩两国的深厚关系，西方文化的流入则显得自然而然，水到渠成。



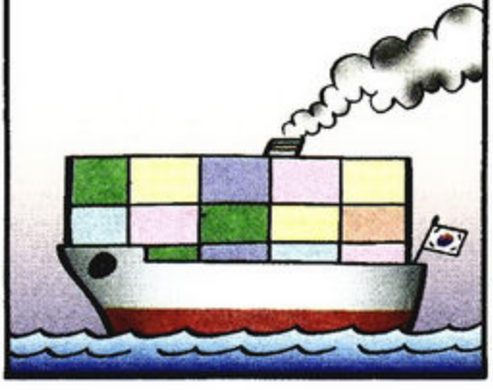
由于刚刚摆脱穷困潦倒的农奴生活，西方文明犹如黑夜里的璀璨明星，让韩国人心随神往，倾心不已。



他们一直有这样的感觉：只要是从西方国家传过来的东西，看起来都那么时髦，都那么耀眼夺目。



如今的韩国早已不同于往昔，贸易额排名世界第十一位。



由于人民的觉悟，加之舆论的自由，反美人士逐年递增。



不过相对发达的欧洲仍让韩国人仰慕不已。



一个典型的表现是：在韩国人眼里，喝葡萄酒是那样的时髦浪漫！



正是这股虚荣心的驱使，韩国的葡萄酒市场火暴异常。



日韩人民积极迎合欧洲文化的思想，与备受欧洲殖民镇压的国家的人民所怀有的愤怒反抗情绪，形成了鲜明的对照。



葡萄酒在亚洲国家里，受到了韩国和日本的热烈追捧。



中国现在也开始对葡萄酒张开了怀抱！

没错，葡萄酒已经成为众人谈论的焦点了。

葡萄酒在中国掀起热潮

中国幅员辽阔，13亿的人口数量更是让所有国家望尘莫及。

1300 000 000

整体国力与日俱增，出现了成千上万个百万富翁。

$

钱包鼓鼓的富豪们也开始享受以前无法体会到的奢侈生活。

豪华轿车在中国的公路上比比皆是。

BENZ

BMW

AUDI

LEXUS

VOLKSWAGEN

I ♥ NY

人们开始学会追求世界名牌等奢侈品。

葡萄酒更是必不可少，这样的流行趋势已经在广阔的中国大地上蔓延开来。

干杯

中国也开始接纳来自西方的文化与物质。

中国地大物博！

但西方名牌还是蛮漂亮的！

随着整个世界向全球化迈进，各国人民的生活形态已不再迥异。

高级消费品得到了各国人的青睐与热衷。

Louis Vuitton

Chanel

HERMÈS

GUCCI

Hugo Boss

Calvin Klein

人们想过健康生活的态度，让清淡优雅的葡萄酒成为酒席上的首选。

锵

葡萄酒真是势不可当啊！

谁叫它那么好喝的！

✣最具文化价值的饮品



在世界上众多饮品之中，没有哪一样会像葡萄酒这般富有传奇色彩了。



关于葡萄酒的故事不胜枚举，众多的传说故事也让葡萄酒散发出一种意味深长的文化情怀。



今天我为大家准备了2000年拉菲·罗斯柴尔德酒庄的红葡萄酒。



路易十五的情妇蓬帕杜夫人最喜爱的葡萄酒便是拉菲酒庄的葡萄酒。



它还受到了美国第三任总统杰斐逊的青睐，被评选为三种最佳葡萄酒之一。

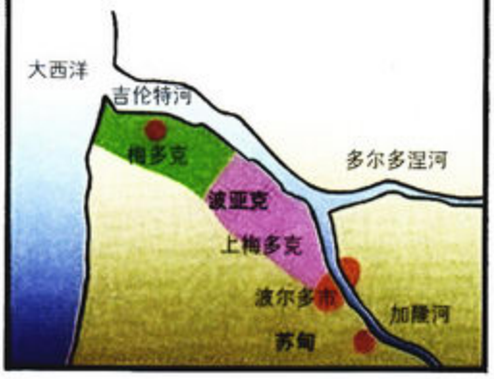


•该酒庄法语名Château Lafite Rothschild。

喜爱葡萄酒的杰斐逊还亲自探访了波尔多的各家酒庄。



在探访结束后，他将波亚克的拉菲酒庄和拉图酒庄，



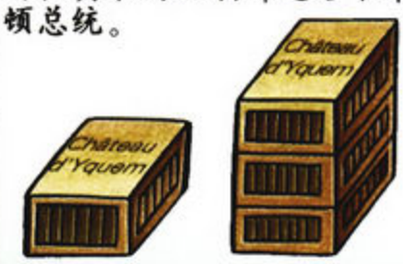
还有苏甸的依肯酒庄，

这三个酒庄评选为世界最佳葡萄酒酿造地。

杰斐逊选出的三种葡萄酒

- 拉菲酒庄（波亚克）
- 拉图酒庄(波亚克)
- 依肯酒庄（苏甸）

依肯酒庄那甜甜的葡萄酒备受杰斐逊的青睐，他购买了40箱这种葡萄，其中10箱是给自己的，其余的30箱都送给了华盛顿总统。



杰斐逊　　华盛顿

他还自己栽种葡萄，并且在蒙蒂塞洛的豪宅里贮藏了近千瓶陈年的葡萄酒佳酿。



他是当时美国最有品位的政界人士！

哈哈哈哈



罗曼尼·康帝

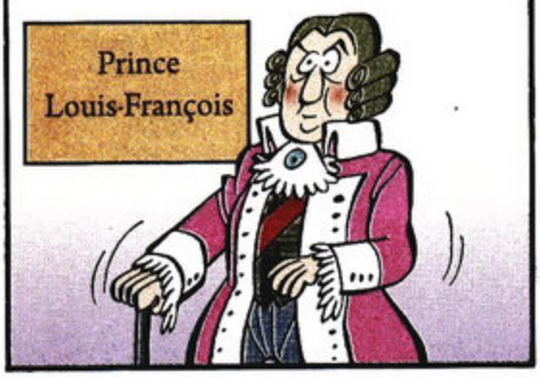
罗曼尼·康帝被称为天下第一酒园，这里生产着世界上最昂贵的葡萄酒。



路易十五的情妇蓬帕杜夫人和他的表弟弗朗索瓦王子，为了能拥有这块葡萄园，在暗地里争斗不休。



弗朗索瓦王子是当时法国宫廷中最具实力的皇族成员。



从他冗长的头衔中，我们就能看出他的地位有多高贵。

Très Haut très Puissant
Monseigner Louis-François
de Bourbon de Conti
Prince du Sang

拥有高贵血统的波旁王朝的路易·弗朗索瓦王子殿下。



罗曼尼·康帝这个名字就是来源于他的绰号。

罗曼尼·康帝

ROMANÉE-CONTI

1760年，弗朗索瓦王子在43岁的时候斥巨资收购了这座葡萄园。



为了隐瞒蓬柏林夫人，弗朗索瓦以他人的名义进行了收购。



这次我要请大家品尝的是阿罗克斯·科尔登*，这也是产自勃艮第的葡萄酒。



*法文名Aloxe-Corton。

哈哈……听说这是拿破仑最爱喝的葡萄酒！

吃海鲜的时候一定要搭配科尔登·查理曼才行啊。



*法文名Corton-Charlemagne。



有一次查理大帝在喝完红葡萄酒后，胡子上沾满了红红的酒渍，于是王后便让他以后改喝白葡萄酒。科尔登·查理曼便由此得名。





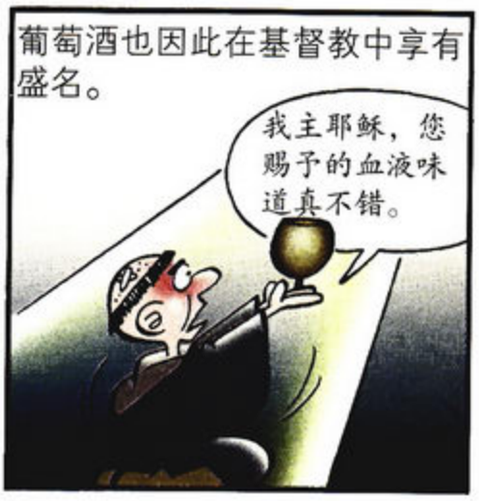
*查理大帝即查理曼。

葡萄酒与宗教



*南锡大教堂的圣杯（10世纪左右）。

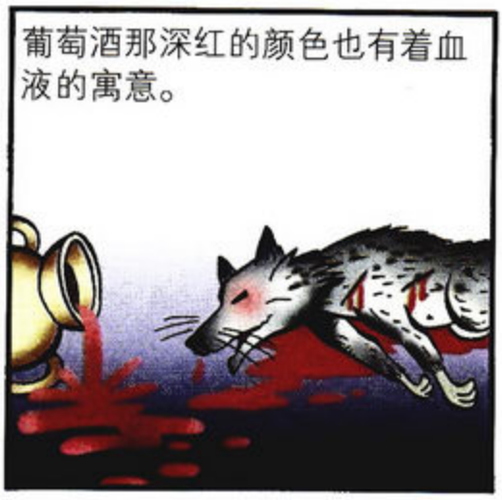






*公元前1世纪左右的马赛克壁画（戴奥尼索斯与赫拉克勒斯）。

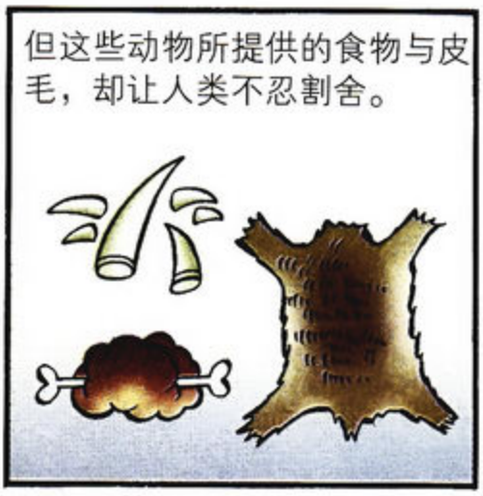
















动物的死亡让人类对死亡的概念又多了一些认识，他们期盼能有一个全知全能的神来化解内心对死亡的恐惧。

轰隆隆

人类将宰杀的动物当做祭品，献给空幻的神明。

神啊，请笑纳我们的祭品吧……

葡萄酒在祭祀中则扮演着血液的角色。

血液=死亡、生命、苏醒=神的安排

葡萄酒=血液

在成为基督教的圣酒之前，葡萄酒在美索不达米亚的文明时代便被赋予了宗教意味。它不光是鲜红的血液，还是死亡与复活的象征物。

*5 000年前美索不达米亚的乌尔壁画，画中上侧的一排人正在饮用葡萄酒。

发酵后所形成的葡萄酒，让饮用者进入一种迷离的状态。

醉醺醺

飞飞然

葡萄树在秋季开始枯萎，到了冬天所有的生机更是荡然无存。

但到了春天，葡萄树又开始长出翠绿的嫩芽，这一循环，就仿佛是死后的复活。

在祭祀中献上葡萄酒，是人类在主观意识上同神在某种境界中的一种交流与沟通。

当时酒精对神经所产生的迷醉效应是人类无法解开的谜题。

真奇怪，喝多了就感觉走不了直线呢？

这是神创造的杰作！

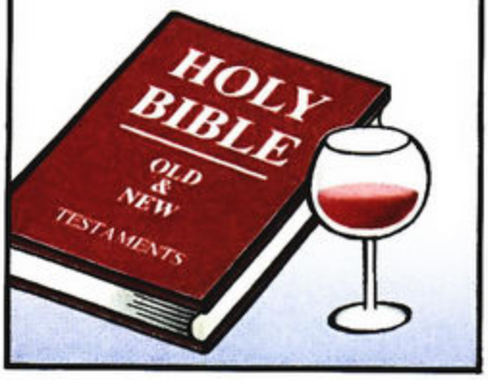
葡萄酒也因此从古时便成为宗教中的神秘信物。

基督教对酒类嗤之以鼻，但单单对葡萄酒情有独钟。

不准喝其他的酒精饮料。

但葡萄酒除外！

在《圣经》中曾多次提到葡萄酒。



《圣经》中讲述的第一个饮酒者，是喝得酩酊大醉的诺亚。



喝醉之后的诺亚倒在帐篷内裸身而睡。



诺亚的这一行为令他的三个儿子——闪、含、雅弗大感意外。



含慌张地询问兄弟有什么办法。



闪拿了件衣服给父亲披上了，



醒来的诺亚得知此事后气得火冒三丈。

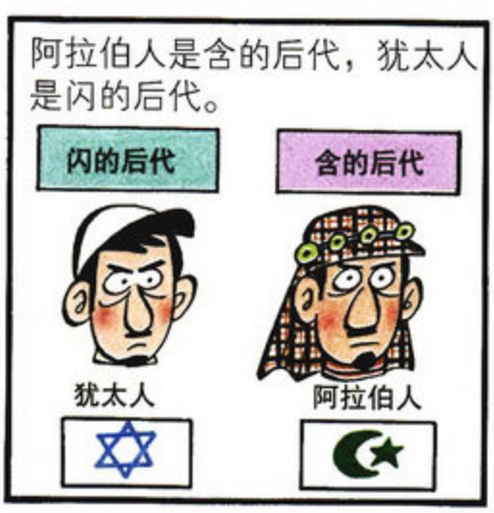




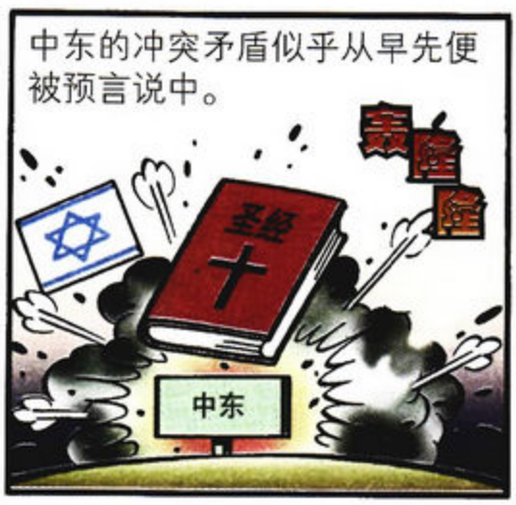


*《创世记》第九章18~28节。

阿拉伯人是含的后代，犹太人是闪的后代。



中东的冲突矛盾似乎从早先便被预言说中。





在《圣经》当中，记载了一段因葡萄酒而引发的近亲相奸。

Genesis

《创世记》第十九章30~38节

罗得是以色列人民的祖先亚伯拉罕的侄子。

Lot

亚伯拉罕的侄子

索多玛的人民受到神灵的惩戒，在索多玛毁灭之际，罗得和他的两个女儿幸存了下来。

*索多玛和蛾摩拉被《圣经·旧约》描述为堕落淫乱的城市。

在罗得一家逃难时，神警告他们不要回头看，他的妻子原本也会幸免于难，但因违背神的指示，结果变成了一尊石像。

失去了太太的罗得，为以色列民族无法传宗接代而忧心忡忡。

大女儿看出了父亲的忧虑，便和妹妹商量此事。

如今母亲去世了，以色列民族的传承只能由我们来承担。

我们把父亲灌醉，然后与他同寝，只有这样我们的民族才能传宗接代。

待到夜里，被葡萄酒灌醉的罗得与两个女儿依次同睡。

大女儿生下了摩押族的祖先摩押，小女儿生下了亚门族的祖先便亚米。

摩押

便亚米

惊讶

《圣经》里竟然有这么邪恶的内容！

在《圣经·新约》中也有与葡萄酒相关的描述，耶稣创下的第一个奇迹便是和葡萄酒有关。

耶稣到加利利的迦拿村参加一场婚礼。

感谢您的大驾光临！

耶稣在途中得知迦拿村的葡萄酒都已喝完，婚宴上将不能用葡萄酒招待客人，于是耶稣找到圣母玛利亚。

让仆人准备六口石缸，

然后在里面倒满水。

后来，仆人再打开水缸时，被眼前的情形惊呆了。

啊呀！

缸里的水全都变成了香醇的葡萄酒了！

*《约翰福音》第二章1~11节。

耶稣将自己和上帝的关系比做葡萄树与栽培者。

我就是一棵葡萄树。

上帝便是栽种培植我的人！

*《约翰福音》第十五章1~5节。

凡属我不结果子的枝子，他就剪去；凡结果子的，他就修理干净，使枝子结果子更多。

现在你们因我讲给你们的道，已经干净了。你们要常在我里面，我也常在你们里面。枝子若不常在葡萄树上，自己就不能结果子；你们若不常在我里面，也是这样。

我是葡萄树，你们是枝子。常在我里面的，我也常在他里面，这人就多结果子；因为离了我，你们就不能做什么。

葡萄酒成为基督教的必备物，其实应追溯到那个著名的“最后的晚餐”。

我告诉你们，从今以后，我不再喝这葡萄汁，直等上帝的国来到。

耶稣又拿起饼来，祝谢了，就掰开，一边递给他们一边说，

这是我的身体，为你们舍的，你们也应当如此行，为的是纪念我。

饭后也照样拿起杯来对师徒们说，

这杯是用我血所立的新约，是为你们流出来的。

是的！

葡萄酒从此便成为基督教中的重要饮品！

*《路加福音》第二十二章18~20节。

在古希腊和古罗马时代，葡萄酒便被赋予了宗教的色彩。



葡萄酒之神狄奥尼索斯受到希腊人民的一致爱戴。



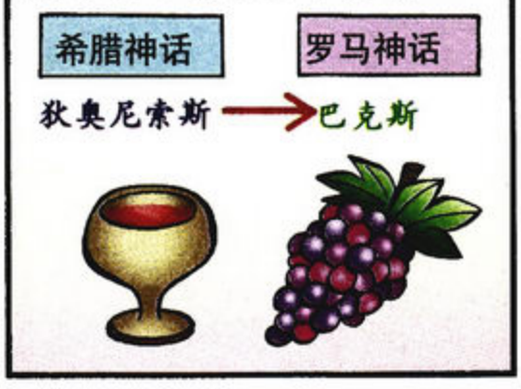
狄奥尼索斯是宙斯和忒拜公主塞墨勒的儿子。



基督教的耶稣是上帝与被奉为圣母的人类玛利亚所生之子。



葡萄酒神巴克斯在罗马时代依然受到了人们诚挚的崇拜。

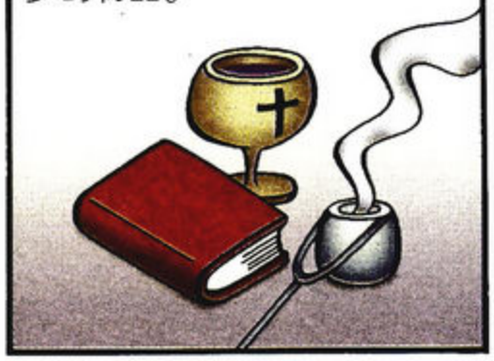


可以说葡萄酒能在世界范围内引起广泛影响，基督教起到了至关重要的作用。

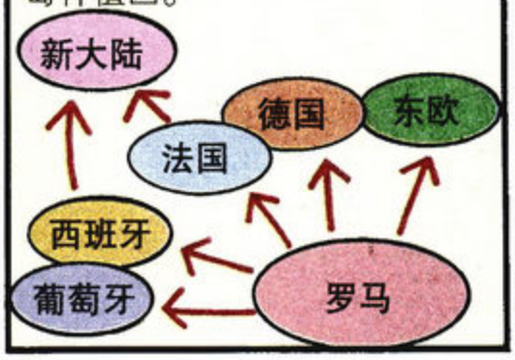


*小巴克斯，公元5世纪壁画，耶稣和巴克斯的形象在基督教初期经常被混淆。

在基督教的宗教仪式中，象征着耶稣之血的葡萄酒是必不可少的物品。



葡萄酒随着基督教的发展，也在欧洲各地区开拓出众多的葡萄种植园。



随着公元15世纪兴起的开辟新航线、发现新大陆的热潮，葡萄酒传播到了更远的地区。



难怪盛产葡萄酒、葡萄酒文化浓郁的地方都是基督教传播地区。



葡萄酒在宗教当中具有很重要的象征意味，在历史上的作用也是不容小觑。



葡萄酒具有如此浓重的宗教色彩，但却作为嗜好品让所有人都有幸享受这份佳酿。



据说除了西方国家有众多的葡萄园外，中国和日本也有自己的葡萄园。

亚洲的葡萄酒，所含的宗教意义远不如西方国家那般浓重，更多的是以商业形式为存在目的的。

中国有广阔的土地，从古时便开始栽种葡萄，并自行酿制葡萄酒。

闻

基督教在19世纪逐渐传入中国，西方式的葡萄酒产业才在中国兴起。

1892年，一个叫做张弼士的清朝官吏，建立了著名的张裕葡萄酒酿造公司。

葡萄酒
PUTAOJIU
CHANGYU
WINERY

后来，法国传教士又在1910年建立了上义洋酒厂，两年后，德国人又在青岛建立了葡萄酒酿制公司。

*青岛白葡萄酒。

日本则在1875年时建立起了第一家西方式的葡萄酒公司。

以当地的名称将该品牌命名为“甲州”葡萄酒。

甲州

甲州

“甲州”葡萄酒闻名日本。

日本红葡萄酒

美露香酒庄
胜沼美露酒厂

哇！

葡萄酒可真是无处不在！

葡萄酒吸引人的特点有很多。

葡萄酒不愧为优雅的典范。

是因为葡萄酒能演绎高品位、优雅的原因吧！

同意！

葡萄酒法定产区管制（AOC）的起源

葡萄酒的历史



*《牡蛎宴》：让·弗朗索瓦（1679~1752）作品。

✣出现最早的葡萄酒

当人类第一次品尝到在大自然中发酵成的葡萄酒之后，



人类学会自己酿制葡萄酒的历史大概已有了6 000年到7 000年。



“vitis vinifera silvestris”是欧洲主要栽种的葡萄品种。

vitis vinifera silvestris

=这段拉丁文的意思是酿制成葡萄酒的葡萄



viti + **culture**
葡萄　培植

→ **viticulture** 葡萄栽培术

vini + **culture**
葡萄酒　酿造方法

→ **viniculture** 葡萄酒酿制方法

位于黑海和里海之间的高加索山脉、土耳其的托鲁斯山脉以及伊朗西部的扎格罗斯山脉，



这一片区域最早出现了葡萄的栽培和葡萄酒的酿造工艺。



在古代由于缺乏科学技术的支持，葡萄酒酿造的各环节都显得原始而粗糙。



当时的葡萄酒也变成了短命的饮品，必须要在它发酵成醋之前及早饮用。



短暂的贮存时间让葡萄酒的运送出现了较大的困难。



这让葡萄酒贸易与当时的其他粮食类交易品形成了很大区别。



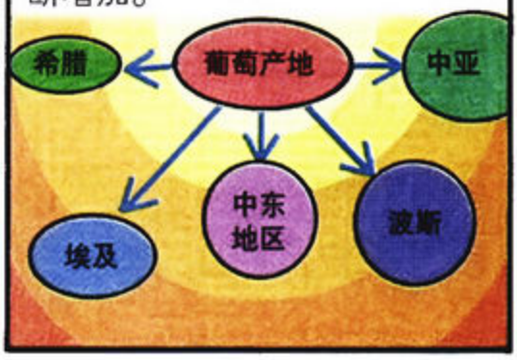
为了适应它的保质期，葡萄酒的交易市场也采取了相应措施。



在当时那种情况下，葡萄酒也变得弥足珍贵。



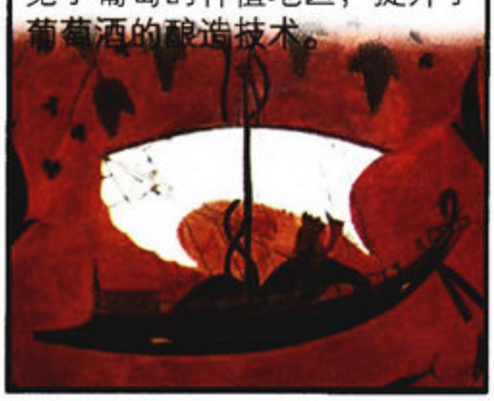
随着葡萄酒广受好评，其栽培地区逐渐扩大，交易市场也不断增加。



葡萄的栽培随着历史上人口的大面积迁移，而传播到了世界各处。



西方资本主义的殖民侵略，拓宽了葡萄的种植地区，提升了葡萄酒的酿造技术。



*希腊人正在运送葡萄酒。

再加上葡萄酒在宗教仪式上的重要位置，使其需求量和栽种量都有增无减。



葡萄酒的交易变得异常活跃，葡萄酒市场也是在各个国家随处可见。



而且它的利润要比一般的农作物高出许多倍。



葡萄酒的酿造不光是人类历史上最早的农耕产业，其地位也在千百年来毫无削减之势。



甚至有些经济学家认为，如今的市场经济正是由最早期的葡萄酒产业所引发并带动的。



从而让交易的过程中出现了货币规则的制定，以及交易方式的最终定型。



交易方式的成熟，让纠纷裁判制度也得到了确立和巩固。



葡萄酒对现代国际贸易的促成起到了不可估量的推动作用。





✣古代埃及的葡萄酒

埃及的气候地貌，导致该国不能自行酿制葡萄酒，而只能依靠进口，埃及也因此成为世界上主要的葡萄酒进口国之一。



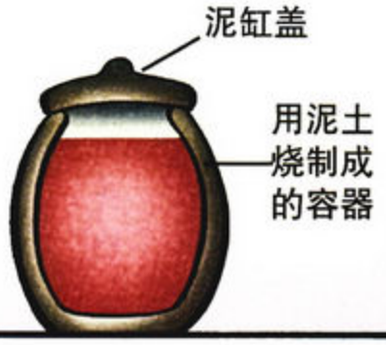
人们在挖掘公元前32世纪蝎王一世的墓穴时，竟发现了数百桶葡萄酒缸。



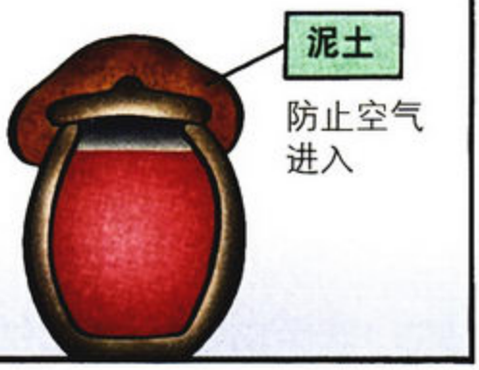
后来，埃及人克服自然条件，开始自主开发葡萄种植园，并酿造出了本国的葡萄酒。



他们把葡萄酒灌入泥土烧制成的容器中，盖上盖子密封保存。



为了不让外面的空气渗入，又在盖子上糊上了厚厚的泥土。



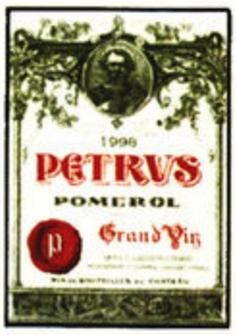
然后在容器壁上刻上葡萄园名称、制酒人姓名以及酿造年份等。



*泥缸表面上可以依稀看到制酒人的名字和酿制年份。



葡萄酒的标签，早在古埃及时期便已经出现了。



法国波尔多的波美候产区

柏图斯的标签，1998年生产

95%梅鹿辄
5%品丽珠

古埃及法老图坦卡门的墓穴在1922年被开掘，其中便存有36缸葡萄酒，上面清晰记录了酿制的时期。



其中一个泥缸上有这样一行文字：

继位四年，在象征生命、昌盛、健康的阿顿神殿酿造的葡萄酒。*

*《葡萄酒简史》，洛德·菲利普斯著。



*在酒庄内完成装瓶。



双耳瓶与巨爵

葡萄酒发展到产业化阶段，早在公元前3世纪的古希腊便已经开始了。



•古希腊时期的双耳瓶。

橄榄、谷物、葡萄在那个时期是最主要的三种农作产物。



当时的希腊人，每占领一片殖民区，便把葡萄的栽种技术传到当地。



•绘制在双耳瓶瓶壁上的葡萄种植的画面。

希腊人将葡萄的种植技术以及葡萄酒的文化传到了意大利、法国南部以及西班牙。



希腊人用泥土制成双耳瓶，并用它来存放葡萄酒。



双耳瓶，顾名思义，就是在瓶子的两侧分别长着一只“耳朵”，这两个“耳朵”是为了方便运送。



双耳瓶的底部是尖的，这是为了让葡萄酒内的杂质能沉淀到下面去。



在当时的希腊，葡萄酒便已成为十分普遍的饮品。



古希腊所饮用的葡萄酒会兑入水进行稀释。



兑水调和的容器被称做巨爵。



一般的巨爵都会有1 000升左右的容量。



那时候如果谁喝葡萄酒不兑点儿水的话，会被看成不会饮酒的怪人。



✣古希腊的酒宴

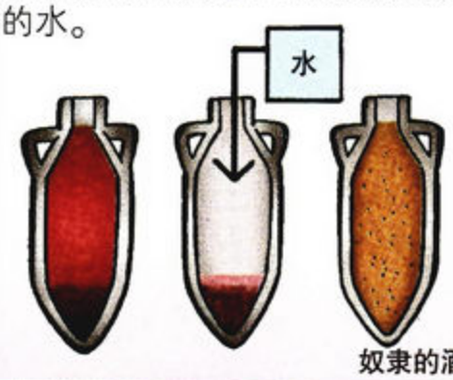
葡萄酒和啤酒被古希腊人当做提供热量与营养的优质饮品。



葡萄酒的饮用不受管制，任何阶层都可享用。



但奴隶们所喝的葡萄酒却是由双耳瓶内所沉淀下来的残渣兑的水。



在古希腊时期，女性是不允许饮酒的。



如果女性喝葡萄酒，会引起他人的反感。



在法治严酷的斯巴达，如果发现酩酊大醉的女性和奴隶，会处以游街示众的惩处。



贵族社会习惯在葡萄酒中加入大量的水来饮用。



他们在彻夜长谈时，便用这些淡淡的葡萄酒来助兴。

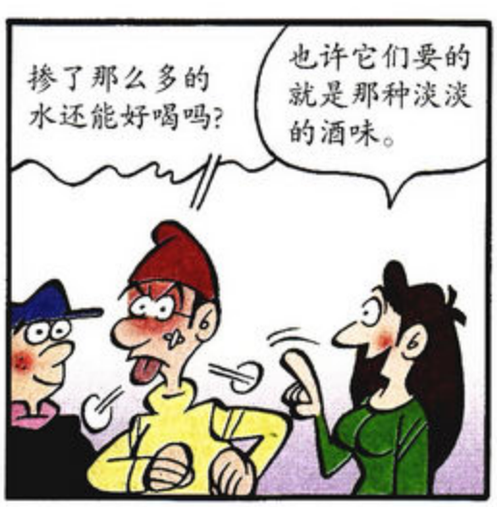


英文Symposium（酒宴），在希腊语里的意思便是“大家一同饮用”。



掺了那么多的水还能好喝吗？

也许它们要的就是那种淡淡的酒味。



古希腊人不习惯于喝得烂醉如泥，他们更喜欢微微醺醉的感觉，尽管葡萄酒好喝，他们也懂得克制自己的暴饮欲望。



*希腊人的酒宴，蛋彩壁画。约公元前475年。

✣古罗马的葡萄酒文化

罗马原先只是个人口不足10万的小国家，但该国的税收却在短时间内出现了迅速的攀升。



公元前300年左右，罗马逐渐成为人口超过百万的大国，



随之增长的还有葡萄酒的需求量。



罗马人每人每天要饮用约0.5升的葡萄酒，累积下来，全国每年就要消耗1.8亿升葡萄酒。



通过葡萄酒的热卖，罗马帝国从国内消费以及进出口贸易上都获得可观的利润。



罗马帝国见机行事，将葡萄酒推广到所有的殖民地。



公元79年，维苏威的火山喷发，淹没了庞贝城。



庞贝城是古罗马帝国最主要的葡萄酒交易市场。



庞贝城还是古罗马帝国重要的贸易港口。



•古罗马时期的庞贝城壁画。

庞贝城的覆灭，致使葡萄酒货源紧缺，葡萄酒价格也水涨船高。



在这种供求不平衡的情况下，一股生产葡萄酒的热潮骤然兴起。



但是由于过多的人投入到了这股淘金热潮中，没过几年，葡萄酒的市场便出现了供过于求的现象。




多米提安努斯皇帝在公元92年针对葡萄酒颁布了一项紧急法令。
罗马从今往后将禁止建立葡萄园！
葡萄酒价格暴跌
紧急策略
缩减葡萄产量
保护帝国农民
罗马帝国原有的一般葡萄园将改栽其他作物！
这可行吗？
葡萄园园主们当然不会因此而束手就擒。
这样的法令我们不能听从！
他们想来查封也是需要人力、物力的！
在矛盾的激化中，该法令终于在公元280年予以废止。
嗯哼！
以前什么样还什么样吧，这个法令可以忽略了！
公元2世纪，罗马人的主要食物从稀粥变成了面包。
食物从湿的变成了干的。
wet food
dry food
这就使葡萄酒的需求量成倍地增长。
咳！
噎死了，来点儿葡萄酒！
葡萄酒也终于向女性敞开了大门。
亲爱的，干杯！
国家都允许了，我也没话说！
但女性若是喝醉了，还是会被视为羞耻的行为。
这种感觉真是不错！
你疯了吗？
嗝
从外面归来的丈夫为了确定妻子是否在家偷偷地饮酒，
回来了？
会通过亲吻来进行判断，夫妻亲吻的风俗便由此而来。
嘴里没有酒味，看来没有喝酒！
我就知道他会来这一手，所以之前喝了点香水漱口！
啵
岂有此理，亲吻是表达双方的爱，怎么会是为了这种原因！
你不信我也没办法！

但此时的葡萄酒仍然受到保质期的制约，当年所酿的葡萄酒就必须在当年喝光。



葡萄酒只有短短一年的生命力，过期就会变成酸醋。



罗马时期，一些儒雅人士仍然喜欢在葡萄酒中掺入一些水来饮用。



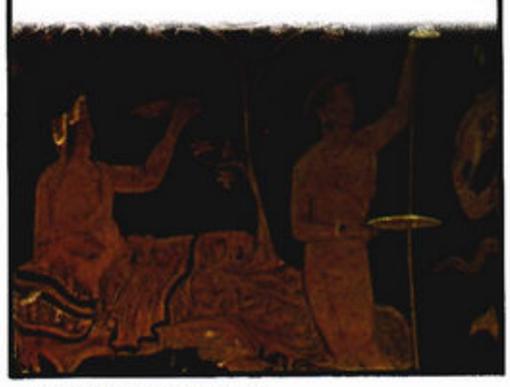
而那些喜欢喝纯正葡萄酒的人仍被视做异类。



对于古代的人们来说，葡萄酒不仅是美味的饮料，还是药剂、文化以及宗教信仰。



它是人们最喜爱的一种饮品。



*古希腊时期的葡萄酒文化。

雅典曾经有一位著名的演说家狄摩西尼，他在一次演说时发表了反对葡萄酒的言论。



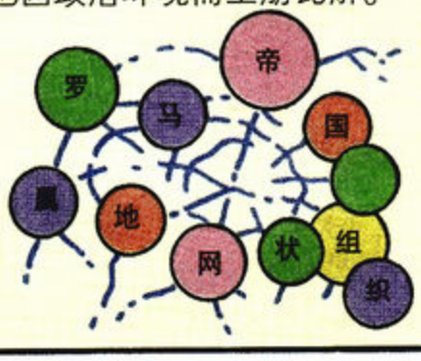
他的演说触犯了雅典市民，引起了民愤。



西罗马帝国的灭亡，也使葡萄酒经济陷入了长期的低迷状态中。



葡萄酒市场伴随着罗马帝国一同覆灭，曾经繁盛的贸易领域也因政治环境而土崩瓦解。



然而拜占庭帝国的葡萄酒产业却依然坚挺。



在他们的葡萄酒里，还会放入桂皮、胡椒、草药等添加物。



✣基督教的葡萄园

在公元1000年左右，葡萄酒产业随着欧洲人口的猛增，迎来了又一个春天，再加上基督教在欧洲的传播力度，整个欧洲开始为葡萄酒所倾倒。



*踩葡萄的耶稣。中世纪作品常以此为主题（16世纪）。

在基督教的修道院与教会附近开拓出了葡萄种植园。



葡萄酒是基督教仪式上的重要物品。



修道士们辛勤地酿制葡萄酒，



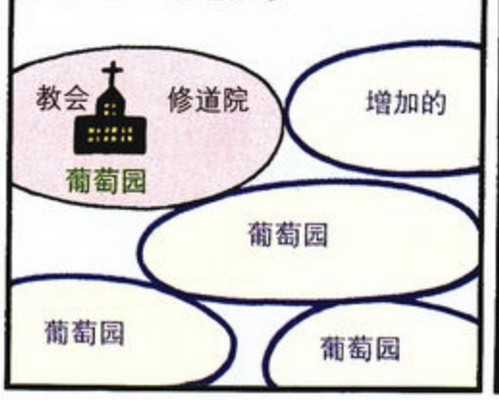
然后一同享用他们自己制造出的佳酿。



葡萄酒同时是教会谋求财富的一种手段。



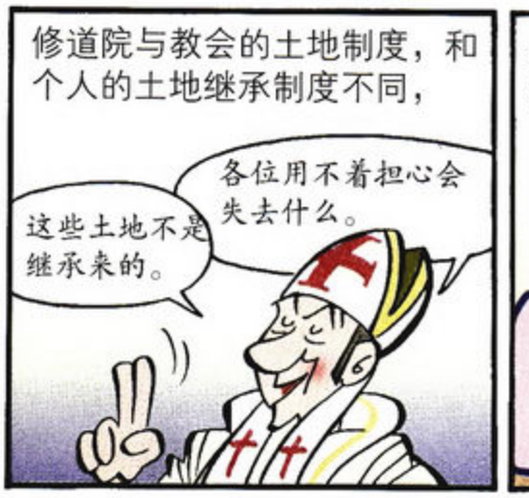
教会的葡萄园面积在十字军东征之后大幅增加。



参战的骑士们在临行前把自家的土地送给教会。



修道院与教会的土地制度，和个人的土地继承制度不同，



教会和修道院便成为最大的葡萄酒生产商。

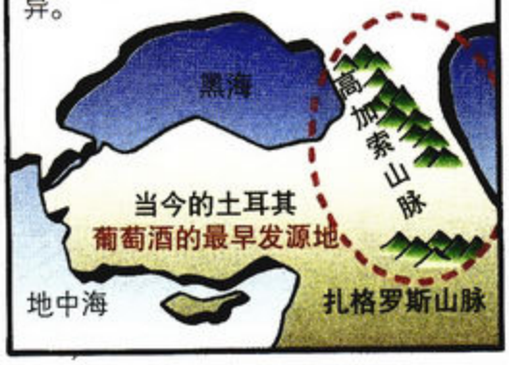


由于葡萄酒的保质期限短，出口存在很大风险，因此教会酿制的葡萄酒大部分都是在当地销售。



✣伊斯兰世界的葡萄酒

亚细亚地区是葡萄酒生产的起源地，该地区是以伊斯兰教为主的文化圈，与欧洲基督教国家存在着很大的差异。



但葡萄酒在伊斯兰世界的命运却显得更加多舛。



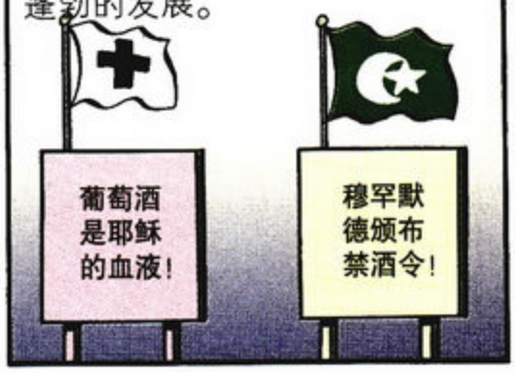
由于反伊斯兰势力的存在，让穆斯林对自己的宗教怀有了更高的护佑信念，他们积极地传教，不遗余力。



伊斯兰教先知穆罕默德还对信徒们下达了禁酒令。



伊斯兰世界逐渐抛弃了葡萄酒，而它却在基督教的领域里有了蓬勃的发展。



曾经深受伊斯兰教影响的西班牙，在一段时间内也险些将葡萄酒文化摒弃。



但由于当时西班牙的法令相对宽松，饮酒的文化得以幸免。



但要是用其他的水果或蔬菜来酿酒，兴许就没有什么关系了。那以后就用其他原料来顶替葡萄吧。



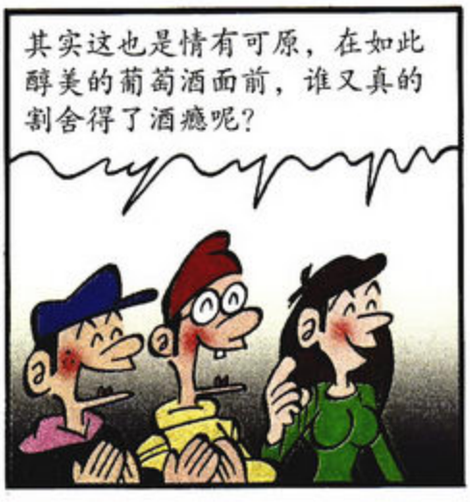




这种牵强的说法能够成立，主要还是由于西班牙所处的地理位置，由于远离阿拉伯地区，禁酒令便被巧妙地避开了。

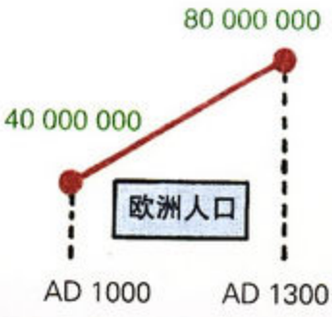


其实这也是情有可原，在如此醇美的葡萄酒面前，谁又真的割舍得了酒瘾呢？



✣法国王后埃莉诺的第二次婚姻

欧洲人口从公元1000年的4 000万猛增至1300年的8 000万。



随着新兴城市的出现，出现了中产阶级资本家这样一个阶层。



这也让葡萄酒的销量有了一个飞跃。



从罗马帝国时期便颇有名气的波尔多葡萄酒庄园，也从13世纪开始了葡萄酒的大规模生产酿造。



尽管在葡萄酒的产量方面，勃艮第地区也有了长足的进步，



然而，勃艮第凭地理位置的优越，本应比波尔多表现出更大的优势。



但由于一桩皇室的婚姻，改变了波尔多葡萄酒的命运。



埃莉诺是阿基坦公国的继承人。



她原本是国王路易七世的妻子，但两人在1152年便离婚了。



•法国国王路易七世与埃莉诺的婚姻（1137年）。

同年，埃莉诺又嫁给了安茹伯爵兼诺曼底公爵亨利。



当时的英格兰还是诺曼底的殖民地，亨利后来成为英国的国王。



法国的阿基坦地区以及诺曼底和英国都在亨利二世的控制范围内。



波尔多葡萄酒


波尔多便以此为契机，将大量葡萄酒运往了英国的各地区。
伦敦
大西洋
巴黎
波尔多
英国也因此成为波尔多最为重量级的客户。
好喝~
竟然到现在才喝到这么棒的美酒！
太美味了！
令波尔多人欣喜若狂的是，英国几乎从不在本地生产葡萄酒，这让波尔多葡萄酒的销量一路飘红。
出口量惊人！
波尔多的葡萄酒味道醇美，经济实惠，这简直是完美的合作！
波尔多
英格兰
但后来，由于英法两国发生了历时一个多世纪的战争，几乎所有的贸易往来都被掐断了。
波尔多的葡萄酒再不能输往英国，而西班牙逐渐替代了波尔多的位置。
伦敦
巴黎
西班牙
波尔多
里奥哈
这让西班牙的葡萄酒产业有了更大的提升空间。
这是我的联系方式！
我们那的葡萄酒味道也不错哦！
西班牙
法国
西班牙的葡萄酒看起来要比波尔多的色泽更为浓郁，香味也更重，这主要是因为西班牙有比波尔多更充足的阳光。
波尔多葡萄酒
西班牙葡萄酒
波尔多的葡萄酒则显得更加澄澈亮洁。
色泽浓郁！
澄澈亮洁！
波尔多的葡萄酒被英国人称为Claret，后来人们一提及这个单词，所指的便是波尔多红酒。
Claret
紫红色
在结束了那场长达一个多世纪的战争后，两国之间在后来也频频发生着矛盾与冲突。
不容
在西班牙成为英国的葡萄酒出口国之后，英国后来又与葡萄牙、南非进行了诸多的葡萄酒贸易往来。
西班牙
葡萄牙
南非
英国对世界葡萄酒产业的发展可谓作出了突出的贡献。
不能自产！
只能通过进口来享用葡萄酒。
欧洲最大葡萄酒进口国
同时还促进了各供应商的竞争，让酒的质量有了攀升。

✣隆河丘陵

国王与教皇的权力纷争在14世纪尤为突显。

我凌驾于万物之上！

那都是过去的事情了！

教皇被驱逐出罗马，逃亡到亚维农。

亚维农

罗马

新教皇顺利地在罗马继位，从而迎来了双教皇的时代。

你是打哪来的？

我是新生代宗教！

亚维农

罗马

封锁在亚维农的教徒们开始寻找葡萄酒的输入渠道，

我都快被气疯了……哪能弄点葡萄酒？

教宗宫
亚维农

这便促成了亚维农隆河流域的葡萄酒产业的发展。

隆(Rhône)河

瓦朗斯(Valence)

隆河流域

蒙特利马尔(Montélimar)

亚耳

亚维农

法国著名的隆河丘陵便是从此时开始兴盛了起来。



*培植葡萄园的农庄。

“Clos de Papes”是其中最上等的葡萄酒。

Clos de Papes 教宗酒庄

要是没有葡萄酒，我无法度过这段岁月！

葡萄酒和面包是中世纪时期饭桌上的主食。

它们同样也是军队中必不可少的补给物资。

葡萄酒

面包

武器

士兵不敢喝战场上的水。

敌人也许在里面投了毒药。

在他们的信念里，葡萄酒除了作为必备的日常饮品，还是祛病除疾的良药。

咕嘟

真是纯洁的甘霖。

它还能鼓舞军队的士气，让士兵们更英勇地迎击挑战。

进攻！

吟吟

✣宗教改革与葡萄酒

即使是波及面广泛的宗教改革，也没有办法影响葡萄酒产业的发展。

宗教改革

作为耶稣的血，葡萄酒是任何一个基督徒都不敢亵渎的，

改革

生产酿造葡萄酒的厂商反而享受了良好的待遇与特权。

vin

即使是加尔文这种态度强硬的宗教改革家，在葡萄酒面前也是一筹莫展。

加尔文

Jean Calvin
1509~1564

生于法国努瓦永
逝于瑞士日内瓦

他主张严肃的生活态度，连唱歌跳舞都是被禁止的。

但他唯独禁止不了人们去夜夜笙歌的酒吧，信徒们可以在那里任意饮用葡萄酒。

但绝不允许将《圣经》放在酒吧里！

在1899年，由企业家团体共同设立的国际基甸会主张了一项“酒店旅馆内应放置《圣经》”的提议。

HOTEL

国际基甸会

HOLY BIBLE

提出条例：
所有旅馆酒店应配备《圣经》。

葡萄酒的历史在17世纪出现了一个大转折。

17世纪

欧洲爆发了一场全欧参与的大规模国际战争——三十年战争。

*三十年战争持续时间为1618~1648年 。

这场持久的战争让众多的葡萄栽种园荒废，葡萄酒酿造产业停滞，人们能喝到的也都是品质低劣的葡萄酒。

这根本就是马尿嘛！

葡萄酒的衰落，给了白兰地崭露出头角的机会。

BRANDY

WINE

那些品质低劣的葡萄酒经过蒸馏之后，就变成了白兰地，这种酒的酒精浓度很高。

冷却

劣质葡萄酒

白兰地

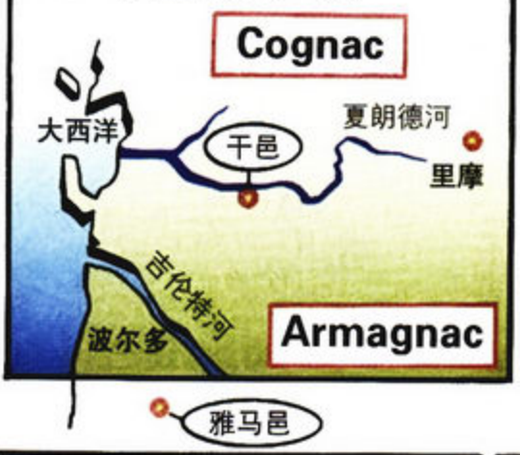
加热

✣白兰地的诞生

夏朗德河流域的葡萄，尽管在品质上并不出众，但却拥有着丰富的森林资源作为柴薪。



干邑和雅马邑在后来渐渐成为白兰地的主要生产地。





白兰地作为烈性酒，不像葡萄酒那样容易腐坏变质，可以长期贮存。



相对于葡萄酒而言，白兰地是一种浅尝辄止的烈性酒，因此带上稍许便可。



大航海时代的海员们，对白兰地的喜爱更是达到了空前高涨的程度。



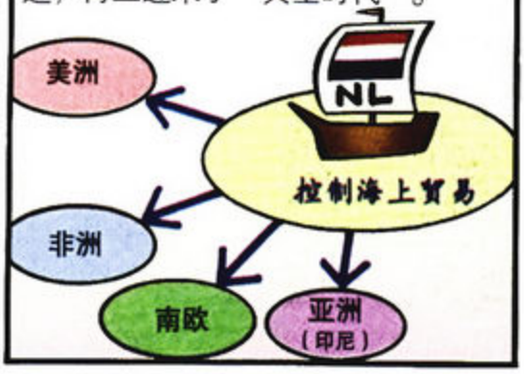
在白兰地出现之后，金酒和威士忌等烈性酒相继粉墨登场。



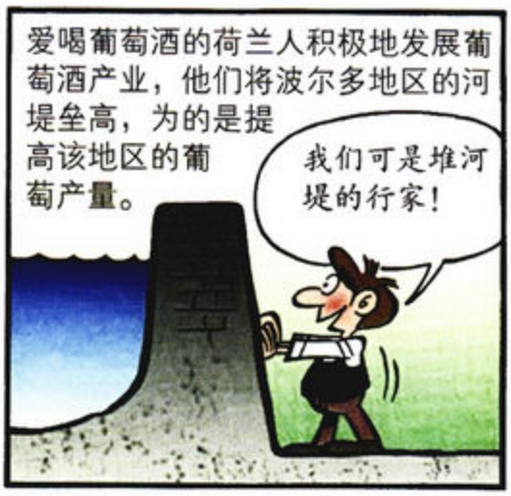
南北欧的饮酒格局自此定型。



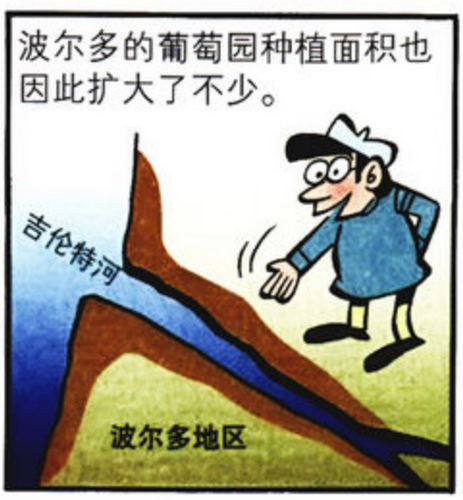
荷兰在17世纪成为海上第一霸权国，这意味着控制了世界贸易的来往通道，荷兰迎来了“黄金时代”。



爱喝葡萄酒的荷兰人积极地发展葡萄酒产业，他们将波尔多地区的河堤垒高，为的是提高该地区的葡萄产量。



波尔多的葡萄园种植面积也因此扩大了不少。

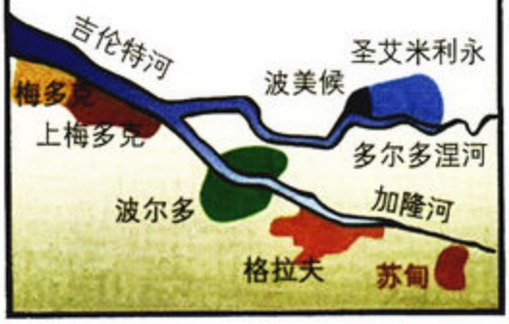


波尔多的红酒受到英格兰人的追捧，而荷兰人则更喜爱波尔多甜酒。



雪莉酒与波特酒

为了满足荷兰对甜葡萄酒的需求，波尔多地区的苏甸从1660年开始便专门生产甜葡萄酒。



其中的依肯酒庄生产着世界上最为昂贵的葡萄酒。



看到葡萄酒热销，法王路易十四开始征收高额的税款。



荷兰人的算盘打得一向精明，于是他们开始从西班牙和葡萄牙进口葡萄酒。



他们还大量进口添加了白兰地的酒精加强葡萄酒。



这就让西班牙的雪莉酒和葡萄牙的波特酒在葡萄酒市场上崭露了头角。



*赫雷斯又称弗隆特拉。

17世纪出现的软木塞，颠覆了葡萄酒的产业格局。





剥皮的软木橡树

希腊时代的人们为防止葡萄酒腐坏，就开始用软木塞或松脂来密封酒缸了。



软木塞再次成为封装葡萄酒的优质材料。



受潮的软木塞体积会膨胀，这样就使封装效果更加显著。



这么一个普普通通的软木塞，对于葡萄酒贸易来说是革命性的。

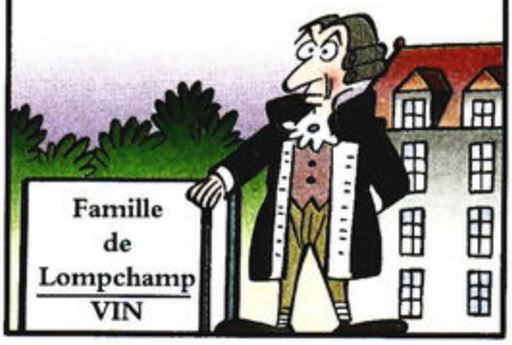


这也为香槟等气泡葡萄酒的发展铺平了道路。



✣葡萄酒的品牌化

随着葡萄酒产业的发展，酿制工艺精良的厂商逐渐脱颖而出。



品牌模式化的概念越发显现于葡萄酒领域当中。



有意地将葡萄酒的生产地和品种标在酒瓶上。



*blending:混合。

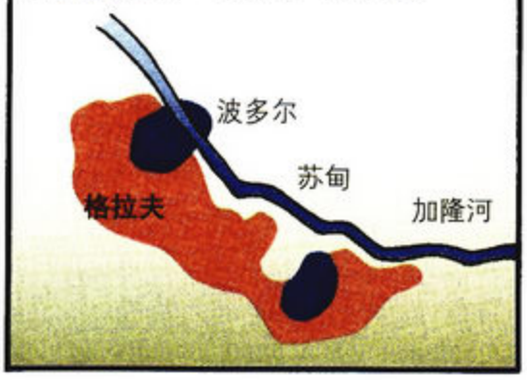
彭塔克出生于波尔多格拉夫地区的名门世家。



他继承了祖父的欧布里昂酒庄。



他将格拉夫地区酿造的葡萄酒命名为“欧布里昂”，而在其周边地区酿造的葡萄酒以自己的名字“彭塔克”来命名。



生产以下两种葡萄酒，



欧布里昂是最早实行品牌化的酒庄。



也就是说，第一个葡萄酒品牌就是“欧布里昂”和“彭塔克”咯！



欧布里昂酒庄由于其悠久的历史文化背景，受到了法国政府的特权保护。



欧布里昂葡萄酒只限拥有法国国籍的人购买！

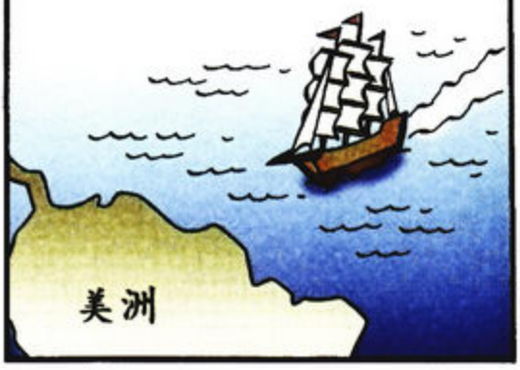
以下酒庄产业不得贩卖于非法国籍人士。

- Ch. Haut-Brion
- Ch. Lafite Rothschild
- Ch. Mouton Rothschild
- Ch. Latour
- Ch. Margaux

因为有了1935年美国银行家买走欧布里昂产权的前车之鉴，法国才会采取如此严格的措施。



欧洲人在开发新大陆的时候，将葡萄也一同带了过去。



占领了墨西哥的埃尔南·科尔特斯，在当地开垦了大面积的葡萄种植园区。



但由于当地的气候炎热，葡萄园的计划落空了。



西班牙殖民者后来又在南非进行了领土扩张。



西班牙侵略军奴役原住民。

西班牙侵略军奴役
秘鲁、玻利维亚、哥伦比亚、阿根廷原住民，种植葡萄



葡萄栽培的技术又相继传到了秘鲁和阿根廷等南美洲国家。



*这些葡萄园，起初是由基督教徒们为举行圣餐而准备的。

但美洲的葡萄酒产业却在16世纪末有了长足的进步，甚至危及西班牙本国的葡萄酒产业。



西班牙国王腓力二世针对这种情况，在1595年颁布了“西班牙葡萄酒保护措施”。



英国的葡萄酒一直依靠进口，在16世纪，他们打算在北美洲的詹姆斯镇栽种葡萄，但却失败了。



18世纪以后，加州纳帕谷地区开始栽种葡萄，直到1820年，葡萄园和葡萄酒的开发已经传播到了索诺马谷等地区。



欧洲种葡萄是输往美国的主要葡萄品种。



在美国，葡萄酒同样是上流社会享用的饮品。



✣喜爱葡萄酒的美国人

美国第一任总统和很多的开国元勋，都是葡萄酒的忠实爱好者。



第三任总统杰斐逊从法国进口葡萄树苗，打算自主栽培，但却以失败告终。



杰斐逊有感而发。



据说富兰克林每次喝葡萄酒，内心都充满幸福的喜悦。



富兰克林与莫尔莱之间曾有段十分精彩的对话。





南非等地区也在17世纪的后半期开始生产葡萄酒。



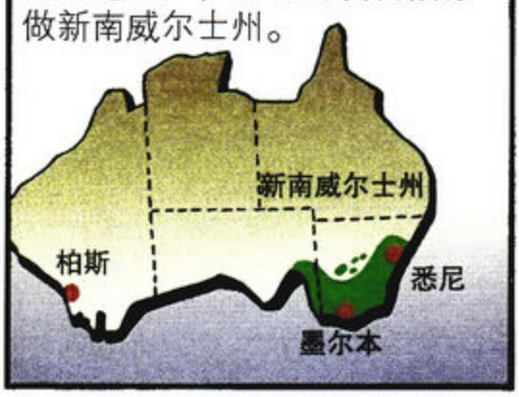
南非的殖民者，荷兰人里贝克在好望角地区种了葡萄树。



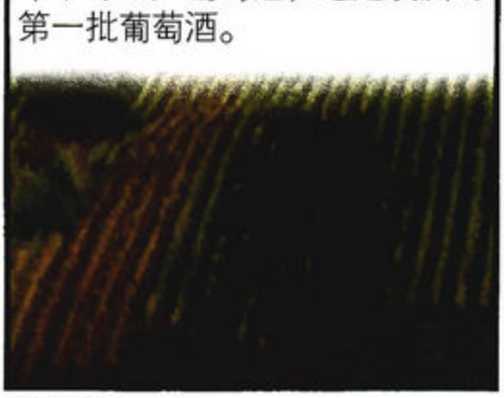
英国在1795年从荷兰的手中夺走了对南非的控制权，该地区后来便成为英国葡萄酒最大供应方。



澳洲在18世纪末开始了葡萄酒的酿造生产，当时的澳洲被称做新南威尔士州。



第一任总督菲利浦将军，在1788年下令生产葡萄酒，这是澳洲的第一批葡萄酒。





*位于澳洲的阿德莱。

葡萄酒能远销海外，促进各国间的贸易往来，基督教起着一部分作用，然而更重要的还是丰厚利润的诱惑。



与其他农作物相比，同样的土地，栽种葡萄，酿造葡萄酒，所得的利润是前者的30~40倍。



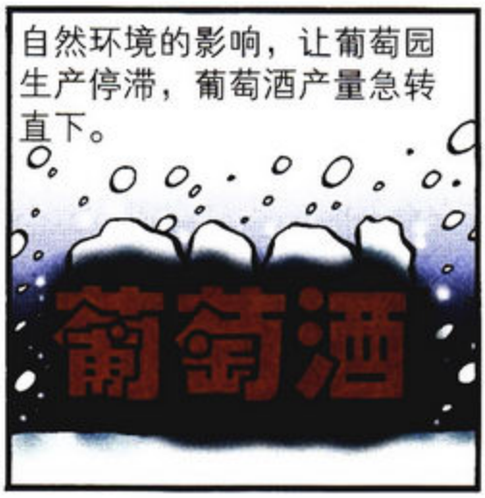
谁又会和这么高的产值与盈利过不去呢?



但葡萄酒产业在历史上可谓一波三折，1708年的暴雪灾害，让葡萄酒的生产再一次陷入低潮。



自然环境的影响，让葡萄园生产停滞，葡萄酒产量急转直下。



粮食、蔬菜等必需品在这种情况下大幅提升价格，作为嗜好品的葡萄酒则干脆无人问津，这就导致多家葡萄酒生产商破产。



投资者看到葡萄园地价下跌，便以前瞻性的眼光聚集到波尔多，打算在下一个回升期捞上一笔。



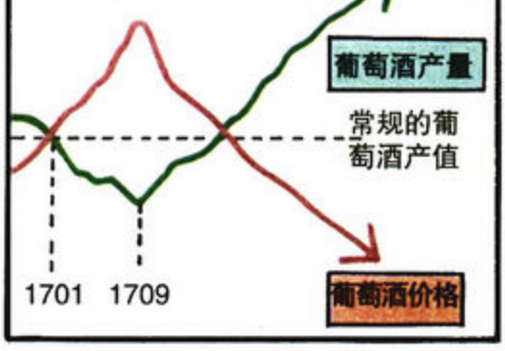
一些宣称自己破产的葡萄酒从业者也开始大量收购葡萄园。



然后大规模地生产葡萄酒。



这种社会态势导致了18世纪20年代葡萄酒生产过剩的局面，葡萄酒的价格再一次跌破历史纪录。



仿佛又回到了罗马帝国时期的那一次低谷。



1722年，三级会议颁布法令来改善当时的处境。



这一政策实行了很长一段时间。

自1724年起，除波尔多地区的优秀种植园区外，

其他但凡开垦于1709年之后的葡萄园，必须还以原貌。

从1731年起，未经国家允许，不论是个人或是集体，都不得擅自开拓新的葡萄园。

PARIS

尽管国家的态度十分坚决，但投机取巧、自作主张的葡萄园主仍然不肯舍弃自己的利益。

我就是不照办，又奈我何？

够了！

结果到了1759年，这一法令由于缺乏配合，最终予以废止。

真拿你们没辙……

但这样的事件却起到了催化的作用。

暴雪、寒潮等自然灾害 → 饥荒 → 价格猛增

过度竞争 → 价格暴跌 → 产业低潮

这让葡萄酒的生产商们急需开辟一条回归正轨的新的道路。

绝对不可以就这样轻言放弃。

找到正确的方针，挽救残局。

这条新的道路便是对葡萄酒品质的提高。

所有环节都要做到最好！

用精心酿造的葡萄酒，拯救产业危机。

●高级化
●品质改善

只有将葡萄酒实行品牌化，才能延续我们的生命。

葡萄酒产业转型
品质·品牌
追求高品质

前面提到的欧布里昂就是以这种策略来对葡萄酒进行新一轮的营销。



波尔多地区的拉菲酒庄、拉图酒庄、玛歌酒庄，由这些著名酒庄所生产的名牌葡萄酒在英国市场备受青睐。



巴黎王室则更喜爱罗曼尼·康帝、蒙哈榭*等高级勃艮第葡萄酒。



从1709年开始，多家葡萄酒生产商开始专注于提高品质与推广品牌。

大转型

昂贵精良的葡萄酒

薄利多销

*蒙哈榭法文名Montrachet。

✣葡萄酒的定义

玻璃瓶逐渐成为葡萄酒普遍的包装容器。

陶罐、瓷瓶

玻璃瓶

这种玻璃瓶在1821年也变得更加规范和统一化。



*波尔多酒庄的葡萄酒酒瓶规格。

葡萄酒基本可分为两类。

昂贵的高级葡萄酒

低廉的普通葡萄酒

(大批量生产)

在高级葡萄酒市场内，存在许多假冒伪劣产品。

拉菲酒庄的高级葡萄酒！

让利甩卖，机会有限！

市场的混乱，让消费者对葡萄酒的质量难以判定。

这也能叫葡萄酒？

既然里面加了葡萄，不是葡萄酒能是什么？

呸呸呸

里面掺杂了大量的其他水果！

谁规定不允许放其他水果了？

真是岂有此理，如果所有生产商都这么干，葡萄酒市场将会狼藉不堪！

法国政府在1907年颁布了一项关于葡萄酒原料定义的法令，并呼吁对葡萄酒的品质加以改善。

只有完全以葡萄或葡萄汁酿造的，才可以称为葡萄酒！

CODE DU VIN 法律

不准添加对人体有害的物质，不准谎报生产地，不准添加规定原料以外的物质。如有违背，必受重惩！

禁止添加有害物

禁止谎报生产地

禁止添加法律规定以外的物质

1789年爆发了法国大革命，葡萄酒产业不可避免地受到了影响。

哗

哗

革命的混乱肯定会对葡萄酒造成极大冲击！

这是当然的了，经济的发展还是要以政治的稳定为保证。

但实际情况却恰恰相反。

啊？！

✣法国革命和葡萄酒

尽管革命轰轰烈烈地展开着，但葡萄酒的产业却并没有因此而下滑，

看来贵族又惹麻烦了！

反倒出乎意料地出现了攀升之势。

教会因革命而走向了衰落。

原先的“十一奉献”也被彻底地消除。

革命前

革命后

教会十一奉献

3%~10%

由于葡萄压榨机太昂贵，导致葡萄酒的价格让普通百姓无法接受，只有贵族能够享用葡萄酒。

*葡萄压榨机。

农民要想使用压榨机必须支付高额的费用。

给钱！

但在法国革命以后，贵族势力土崩瓦解，农民可以免费使用压榨机。

压榨机是农民的共同财产

免费使用

普通老百姓当家做主，税额大幅度降低。

革命前

革命后

税金

税单

还是有点多！

原本的贵族阶级由资本家这个社会新势力所取代。

资本家阶层

贵族

以前只有贵族才能喝得起的葡萄酒被大量生产销售。

我们以后可以尽情享受佳酿了！

随着社会制度的更替与市场的快速膨胀，高级葡萄酒也进入了普通百姓家。

那原来可都是贵族才能喝的酒啊！

你开个价吧！

Petrus

Lafite

正是在这样的大背景下，葡萄酒产业顺势生长，得到了迅速的发展。

高级葡萄酒的需求量太大了！

✣大陆封锁令对葡萄酒市场的影响

原本平稳上升的葡萄酒市场，却在拿破仑掌权之后进入萎缩状态。



拿破仑曾经控制着欧洲3/4的领土面积。



拿破仑意识到用武力来征服英国是根本行不通的。



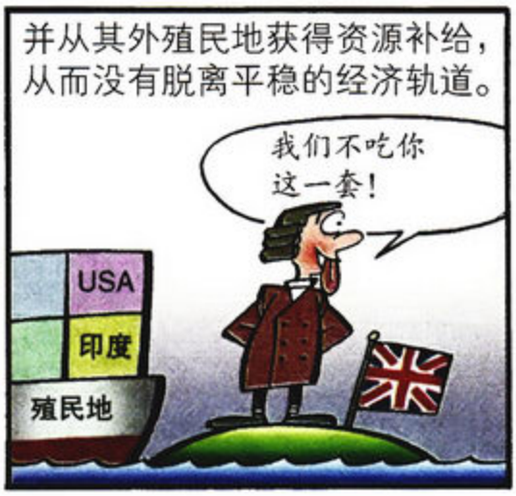
于是拿破仑便针对英国采取了“大陆封锁令”。



英国原本是欧洲许多国家的商品输出国，



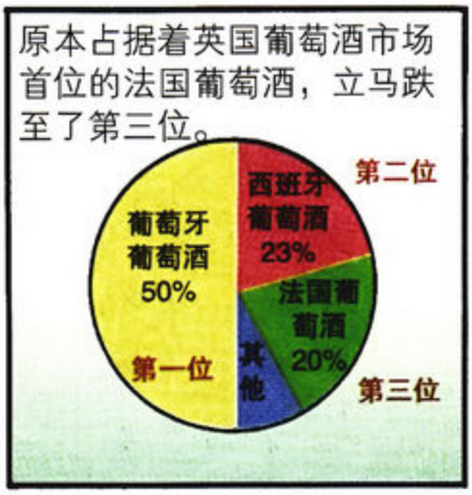
并从其外殖民地获得资源补给，从而没有脱离平稳的经济轨道。



英法当时处于交战状态，英国便从西班牙和葡萄牙那里引进葡萄酒。



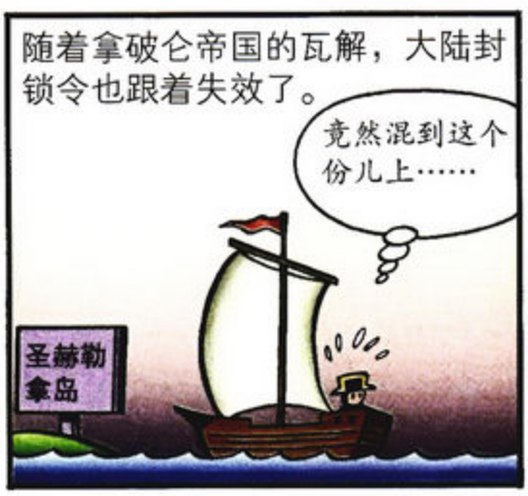
原本占据着英国葡萄酒市场首位的法国葡萄酒，立马跌至了第三位。



拿破仑情急之下竟率兵攻入了西班牙与葡萄牙。



随着拿破仑帝国的瓦解，大陆封锁令也跟着失效了。



拿破仑政权倒台后，欧洲的市场又恢复了原有的生气。



世界人民可以再次享用美味的法国葡萄酒了！



✣葡萄酒生产工艺的演变

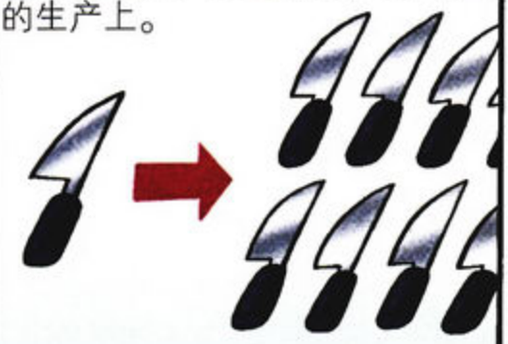
工业革命在19世纪后期有了更快速的发展。



葡萄酒的生产模式也有了很大程度的变化。

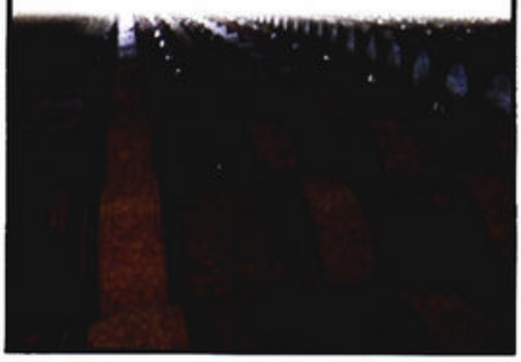


工业革命的一大特点是生产量与消费量提高，这也体现在葡萄酒的生产上。



*1885年出现了第一辆汽车。

为迎合市场对葡萄酒的需求量，出现了新兴的大批量生产体制。



以前是小型个人葡萄园的生产体系，



这时已改成了集团式的大规模葡萄园集中生产。



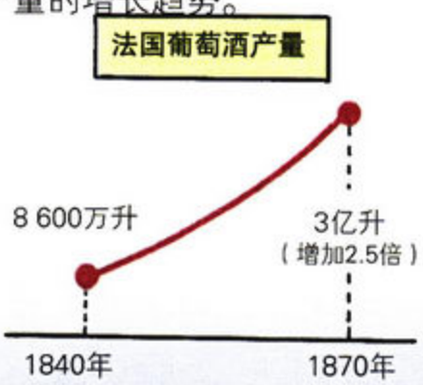
改进了生产方式，产量也有了明显的上升。



市场也被蒸汽火车扩展到了天南地北。



内需和外需共同支撑着葡萄酒产量的增长趋势。



法国在19世纪中期的葡萄酒产量，占据着全世界产量的40%之多，相形之下，意大利的产量仅是法国的1/5。



法国波尔多地区的酒庄也在这一时期发生了较大的变化。



当地的酒庄被赋予了浓重的贵族气质（Château）。

Château

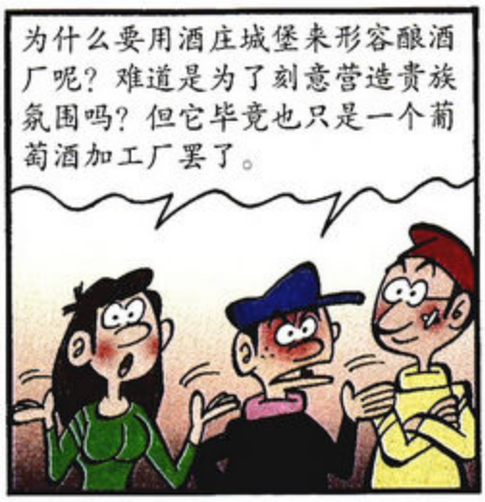
=城堡、宫殿、府邸

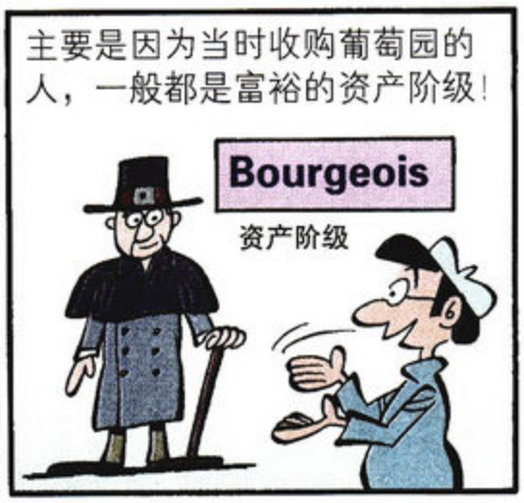
王公贵族的居所
=castle

*拉图酒庄。

✣酒庄城堡


酿酒的地方就是酿酒厂喽！
英文读做winery。


为什么要用酒庄城堡来形容酿酒厂呢？难道是为了刻意营造贵族氛围吗？但它毕竟也只是一个葡萄酒加工厂罢了。


主要是因为当时收购葡萄园的人，一般都是富裕的资产阶级！
Bourgeois
资产阶级


一场法国大革命把王室和贵族消灭殆尽。
支配法国的阶层
王室
贵族
资产阶级


资产阶级在之后成为社会的中流砥柱，尽管他们有权有势，但仍然是心有不甘。
律师
医生
银行家
企业家等等
知识
财富


不甘的是他们没有贵族的身份。
再厉害也只不过是一群低贱之人罢了！


对贵族文化的模仿在资产阶级当中流行起来。
这个纹章是家族流传下来的，
我以我的家族为荣！
R


这种风俗是对贵族身份的垂涎，是虚荣心在作祟。
怎么样才能让自己看着像个贵族呢？
别人都已经行动起来了。


用酒庄城堡来给酿酒厂冠名便是这样来的。
这名字不错吧。
酿酒厂也算城堡？
CHÂTEAU
SUNGRHIE
depuis
1886


只有波尔多地区的酿酒厂才会使用酒庄城堡这个名字。
CHÂTEAU
Lynch&
Bages
看名字就知道是波尔多产的酒！


开办葡萄酒庄的人并非贵族，而是新型的资产阶级。
贵族早就被消灭干净了！


因此，酒庄城堡与贵族文化毫无瓜葛，它只不过是一种贵族行销的用语罢了。

*依肯酒庄。

酒庄城堡与新兴贵族

巴黎银行家拉科洛尼拉（La Colonilla）侯爵在1836年收购了玛歌酒庄。



欧布里昂酒庄在1825年的时候，2/3的股份都握在证券商人和中间商的手中。



木桐·罗斯柴尔德葡萄酒是内森·罗斯柴尔德在1853年收购的木桐酒庄所酿造的。



木桐·罗斯柴尔德酒庄的庄主肖像画。

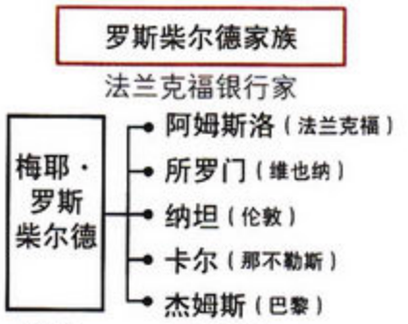


James(Jacob)
Rothschild

1792~1868

巴黎银行家

他们都是法兰克福的犹太裔银行家罗斯柴尔德家族的后代。

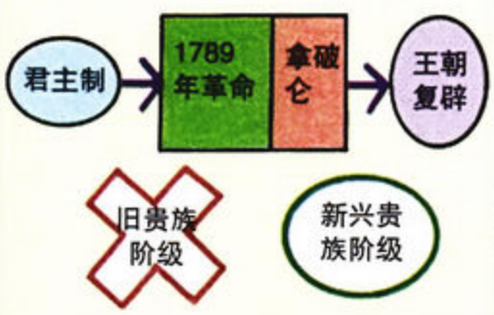




法国在拿破仑政权倒台之后，再次恢复了王朝统治。



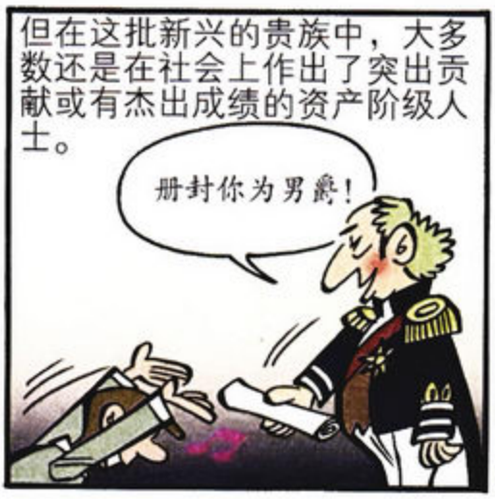
新兴的贵族阶层在君主立宪制得到还原后，又再一次回归法国。



有些贵族甚至还是当初逃亡国外的漏网之鱼。



但在这批新兴的贵族中，大多数还是在社会上作出了突出贡献或有杰出成绩的资产阶级人士。



为了迎合这种社会环境，葡萄酒的高贵属性又再一次得到了提升。



香槟酒的优雅气派也让它开始在资产阶级圈内大受欢迎。



✣巴黎万国博览会

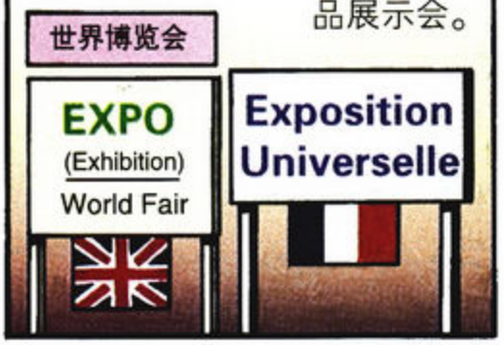
1855年对于葡萄酒来说是具有历史意义的一年，在这一年，高级葡萄酒有了一个规范的指标。



巴黎在1855年举办了世界博览会，上一届是在英国伦敦举办。



世界博览会是为了促进世界各地区的贸易，展示各国产品的盛大活动，它是工业革命的产品展示会。



*1855年在巴黎举办的世界博览会。

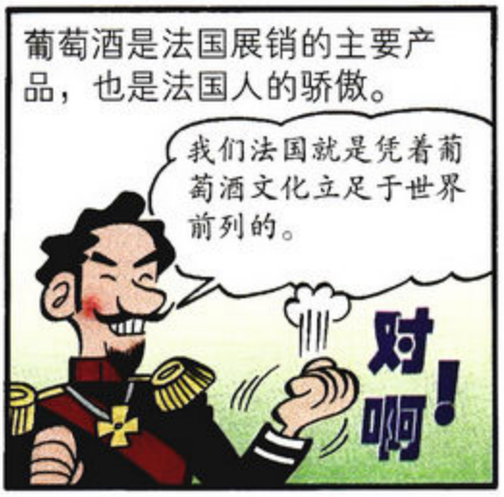
由于英国不能自主生产葡萄酒，因此在伦敦举办的世界博览会上，葡萄酒被禁止纳入展示品的行列。



法国作为世界上最富盛誉的葡萄酒生产及输出国，对英国的规定予以了驳斥。

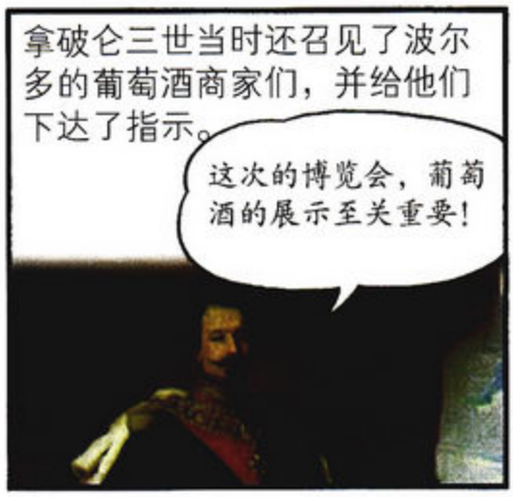


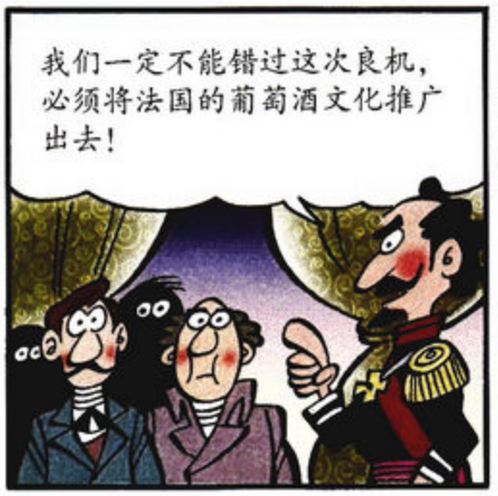
葡萄酒是法国展销的主要产品，也是法国人的骄傲。



*1851年在英国伦敦的水晶宫内举行了第一届世界博览会。

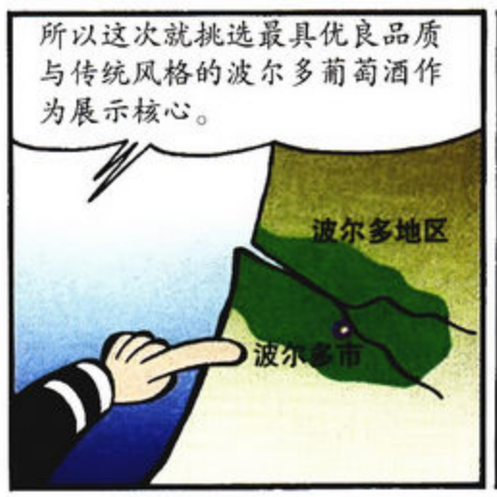
拿破仑三世当时还召见了波尔多的葡萄酒商家们，并给他们下达了指示。



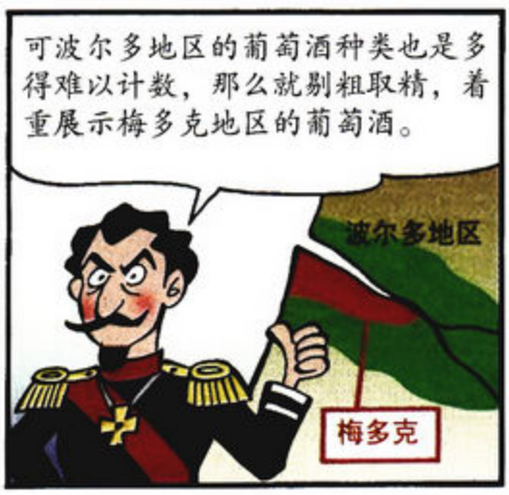




所以这次就挑选最具优良品质与传统风格的波尔多葡萄酒作为展示核心。



可波尔多地区的葡萄酒种类也是多得难以计数，那么就剔粗取精，着重展示梅多克地区的葡萄酒。





✣特级葡萄酒

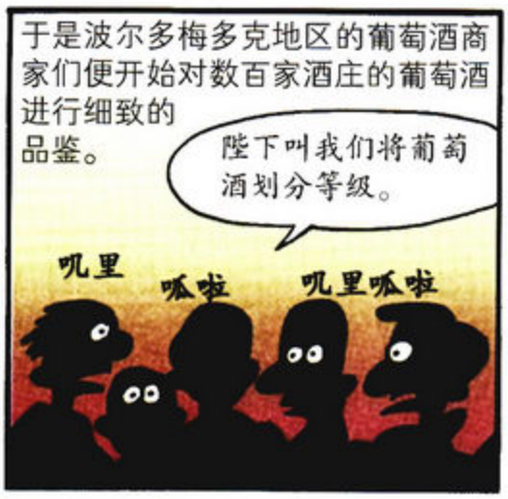






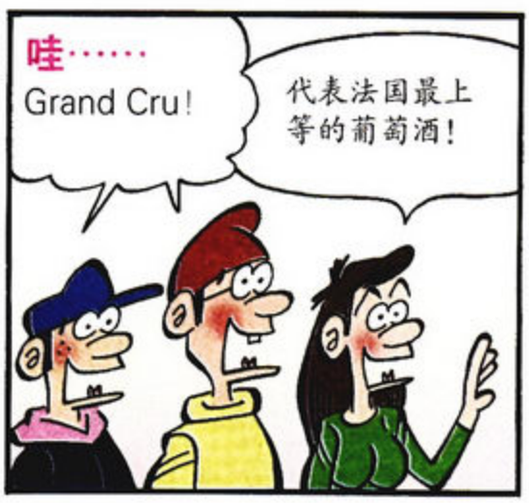












后来又从这61个特级葡萄酒酒庄中分出了5个等级，以此来突出梅多克葡萄酒的品质。

- Premiers Grands Crus Classés（一等酒庄）4家
- Deuxièmes Grands Crus Classés（二等酒庄）15家
- Troisièmes Grands Crus Classés（三等酒庄）14家
- Quatrièmes Grands Crus Classés（四等酒庄）10家
- Cinquièmes Grands Crus Classés（五等酒庄）18家

以上5个等级 → 特级葡萄酒 Grands Crus Classés

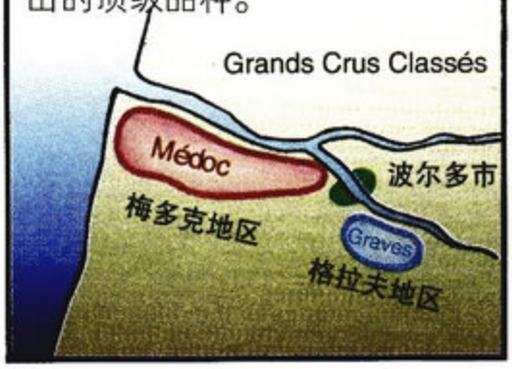


✣欧布里昂酒庄

不过还是有两个例外。



Grand Cru Classé 代表的本是梅多克地区的葡萄酒庄园选拔出的顶级品种。



但欧布里昂这个非梅多克地区的酒庄，却被纳入了其中，并且还排在了一等酒庄的位置。



*欧布里昂酒庄的标签：45%赤霞珠
37%梅鹿辄
18%品丽珠

其他地区的葡萄酒怎么可以混入梅多克地区的排名里呢？

也不是我做的决定……



欧布里昂这种知名的葡萄酒庄园若是在特级排名里缺席，那这个“特级”也太缺乏权威性了。

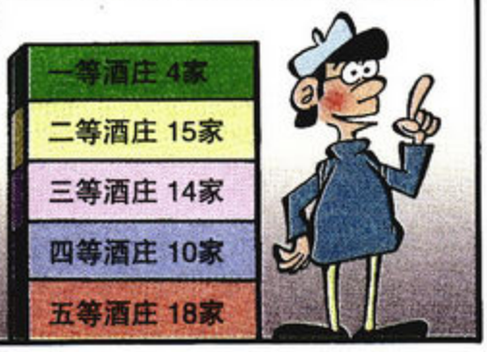


他肯定是收买了评审！

不排除这种可能性……



因此欧布里昂酒庄以梅多克特级酒庄的身份出现在了1855年在巴黎举办的世界博览会上。



除了欧布里昂酒庄以外，另一个例外便是木桐·罗斯柴尔德葡萄酒庄园。



在1855年的评审中，木桐酒庄获得的是二等A的评价。



*木桐酒庄的标志（波尔多地区的波亚克）。

一直对自己所产的葡萄酒充满自信的木桐酒庄，在得到这个评定之后，既感到失落又觉得愤懑。

竟然只评个二等……

其中肯定有什么诡计。



菲利普·罗斯柴尔德男爵在1922年继承了木桐酒庄的产业。



他立志要提高木桐庄园的葡萄酒品质，并在标语中表了自己的决心。



*巴龙·菲利普·德罗斯柴尔德（Baron Philippe de Rothschild 1902–1988）

✣木桐葡萄酒庄园

为了让木桐酒庄得到全面的升级，菲利普男爵建立了完善的管理制度，改良了葡萄园的栽[illegible]技术。



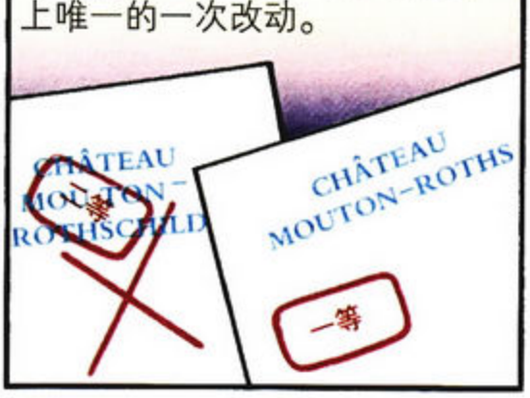
•将著名艺术家的作品引入品牌的标签内。

直到1973年，菲利普的努力终于收到了成效。



•荣升为一等的木桐酒庄在1973年所产葡萄酒的标签（毕加索）。

法国政府将木桐酒庄升为一等的举动是Grand Cru Classé历史上唯一的一次改动。

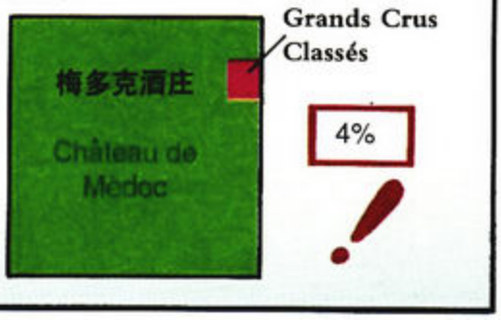


木桐的标语也发生了变化。





如今梅多克地区的葡萄酒庄园多达1 400家，按说能从中脱颖而出的这61家酒庄可谓满载了荣耀与赞誉。



能从这61家顶级酒庄中被推举为一等，更是显得超群绝伦。

- Ch. Lafite Rothschild（波亚克）
  拉菲罗斯柴尔德酒庄
- Ch. Mouton-Rothschild（波亚克）
  木桐罗斯柴尔德酒庄
- Ch. Latour（波亚克）
  拉图酒庄
- Ch. Margaux（玛歌）
  玛歌酒庄
- Ch. Haut-Brion（格拉夫）
  欧布里昂酒庄

这些葡萄酒的价格没有规定的限制，最低价甚至低于150美元。

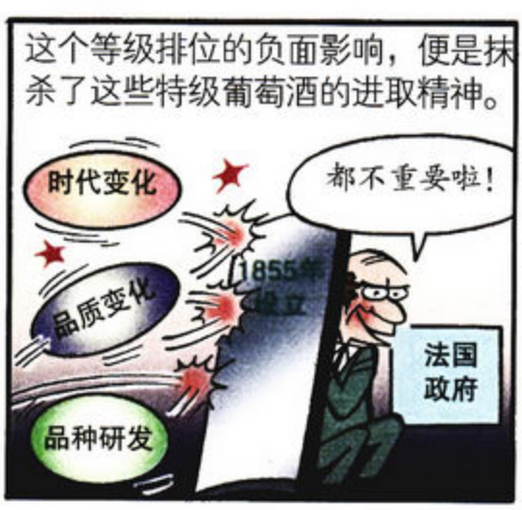


•1899年产于拉菲罗斯柴尔德酒庄，售价8 385欧元。

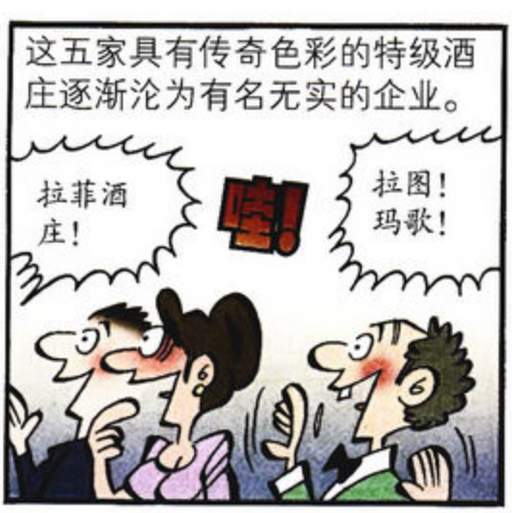
这个特级葡萄酒的等级制度在150多年当中未曾改变。



这个等级排位的负面影响，便是抹杀了这些特级葡萄酒的进取精神。



这五家具有传奇色彩的特级酒庄逐渐沦为有名无实的企业。



人们开始对酿造年份与葡萄酒味道的性价比例产生了质疑。



✣林卓·贝斯酒庄与庞马酒庄

二等以上的特级葡萄酒，在标签上只标有“Grand Cru Classé”。



碧尚女爵酒庄

（二等） Grand Cru Classé



在这61家顶级酒庄中，除了一等酒庄，其余的56家二等酒庄分别是：

二等酒庄

Château Brane-Cantenac
Château Cos d'Estournel
Château Ducru-Beaucaillou
Château Dufort-Vivens
Château Gruaud-Larose
Château Lascombes
⋮

*45%赤霞珠，35%梅鹿辄，12%品丽珠，8%小维尔多。

要是不把这些酒庄一一记牢的话，就不能从众多酒庄中分辨出优劣，因此在某种程度上讲，法国的葡萄酒文化也是较为复杂的。





波亚克地区的林卓·贝斯酒庄虽然只排在第五等，但该庄园所酿造的葡萄酒还是会以二等的价格销售，这主要还是因为他们的葡萄酒已经受到了业内的一致认可。



Ch. Lynch-Bages
五等
↓
出售价格
二等

73%赤霞珠，15%梅鹿辄
10%品丽珠，2%小维尔多

相同的情况还出现在玛歌地区的庞马酒庄，他们虽然是三等酒庄，但所产的葡萄酒却都以一等的价格出售。



这么说来“Grand Cru Classé”只能代表其酒庄的顶级地位，但却不能彻底保障葡萄酒的香浓程度咯？

Grand Gru Classé
特级葡萄酒庄园

我们的身份是毋庸置疑的。

生产自同一个酒庄的葡萄酒会依据“vintage”来划分等级差异。



很多非特级酒庄所酿的葡萄酒，在味道和口感上要远远胜于特级酒庄的产品，而且价格还更便宜。



因此，当挑选葡萄酒时，不能单凭等级和价格下定论。



选择适合自己的口味，才是品读葡萄酒的关键，不要因循守旧地追求档次。



✣波尔多酒庄的多种分级制

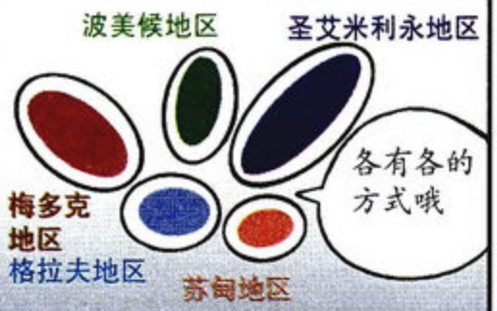
在波尔多地区，Grand Cru Classé只适用于梅多克地区的葡萄酒庄园。

Grand Cru Classé

一等酒庄
二等酒庄
三等酒庄
四等酒庄
五等酒庄



在其他的酒庄胜地都有各自专有的分类形式，因此在选酒时，不要对Grand Cru制度过分依赖。

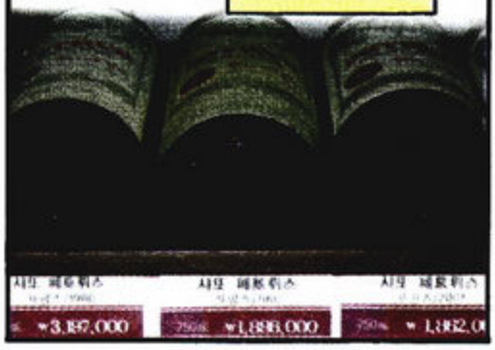


像是波美候地区就没有Grand Cru的分类。

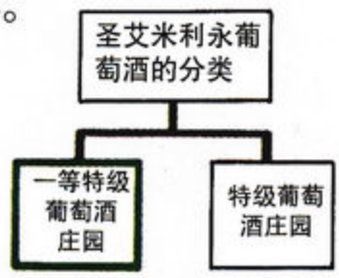


但在这里却出现了“柏图斯酒庄”这样的著名葡萄酒庄园。

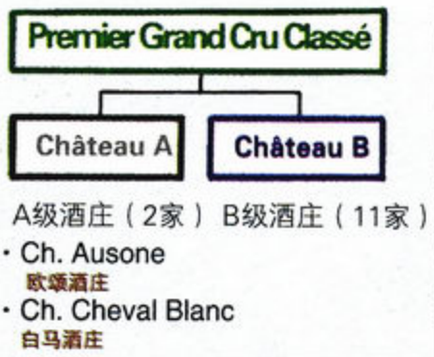
Ch. Petrus 柏图斯酒庄



圣艾米利永地区则用“特级酒庄”和“一等特级酒庄”*这两系统来对境内的酒庄进行周密的分类。



而在“一等特级酒庄”中又分出了A级和B级两种等级。



*Premier Grand Cru Classé.

甚至有些酒庄所产的葡萄酒干脆起名为“圣艾米利永特级”。

圣艾米利永葡萄酒

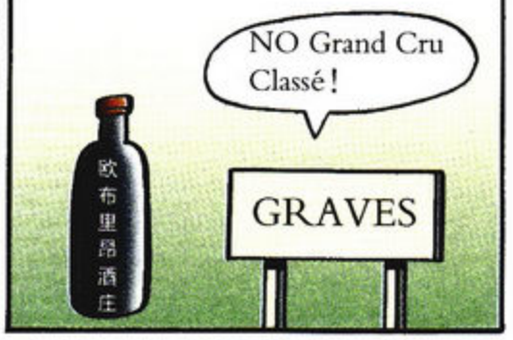
圣艾米利永

圣艾米利永特级

这种葡萄酒会在装瓶之前进行严格的检测和查验，然后在装瓶后的标签上标上特级或者一般的注释。



拥有欧布里昂这种大名鼎鼎的酒庄的格拉夫，却在本地区没有制定任何的等级划分。



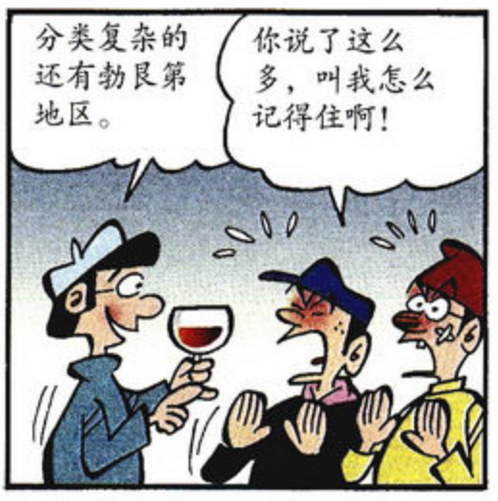
生产甜葡萄酒的苏甸也根本没有Grand Cru这样的名称。



该地区是将特级的葡萄酒分为了三个档次。

- ●Premier Cru Supérieur（特一等）
  1家/侬肯酒庄
- ●Premier Crus（一等）
  木桐·罗斯柴尔德酒庄
  11家
- ●Deuxièmes Crus(二等)
  拉图酒庄
  14家

苏甸
顶级葡萄酒
26家酒庄



✣什么是Grand Cru?

在谈到法国的葡萄酒等级时，总能提到“Grand Cru”，那“Grand Cru”的确切含义是什么呢?



按字面翻译就是：

Grand Cru =great growth

茁壮地成长



Cru是法语里Croître的过去分词。

croître → cru

成长　已成长（过去分词）



意思就是说，用葡萄园中品质最好的葡萄，酿制出上乘的葡萄酒来。



*拉菲·罗斯柴尔德酒庄的葡萄园和储藏库入口。

依照这样的方式酿造出的特级葡萄酒就叫做“Grand Cru”。



GRAND CRU CLASSÉ

特级葡萄酒庄园

而“Grand Cru”在波尔多地区代表的并不是葡萄酒，而是酒庄。

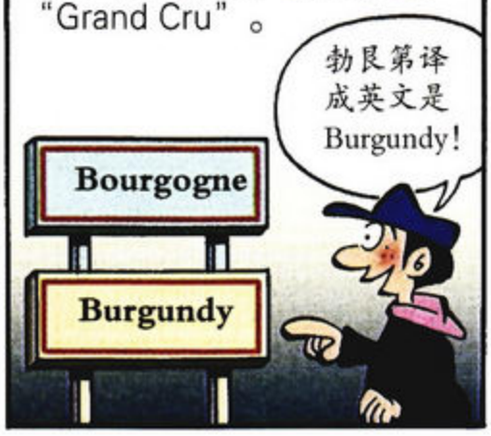


*二等葡萄酒庄园宝嘉龙（圣于连）。

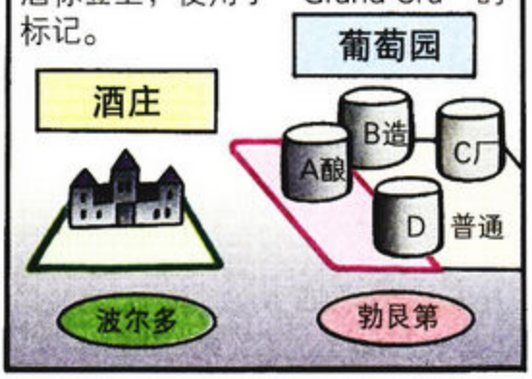
凡是从Grand Cru级别的酒庄生产出的葡萄酒，便允许在其产品标签上标上“Grand Cru Classé”。

梅多克地区	61家葡萄酒庄园
格拉夫地区	仅欧布里昂入选了梅多克的排名
圣艾米利永地区	66家葡萄酒庄园
波美候地区	没有
苏甸地区	没有

1935年，勃艮第首次引进了“Grand Cru”。



勃艮第并非为了将分级制度引入酒庄，而是在其所生产最优质的葡萄酒标签上，使用了“Grand Cru”的标记。



而在香槟酒上出现的“Grand Cru”标识，表示的则是该产品生产商的等级。



用17个Grand Cru级别的庄园所产的葡萄酿造的香槟酒，便可标识为Grand Cru。



1975年阿尔萨斯境内也出现了47个Grand Cru。



✣中等酒庄


在1855年的巴黎世界博览会上，只有被推选出的61家特级酒庄的葡萄酒参与了展示。
1855年
巴黎
世界博览会
PARIS
而其他的酒庄是不是就被遗弃了呢？
其余酒庄一定很沮丧！
就好像这61家特级酒庄瞬间成为独当一面的葡萄酒贵族，而剩下的那些难以计数的中下等酒庄便成了无人理睬的平民百姓！
Grand Gru
没能进入61强的酒庄决定在它们这批庄园当中也进行评比，评选出二级的优劣排位。
简直太残酷了！
难不成我们酿的酒只有喂猪的份儿吗？
我们也要有个名正言顺的称谓。
没错，至少让大家看到我们也是在精心制酒的！
特级排名
落选者的研讨会议
（置之死地而后生的决策）
既然“Grand Cru”是特级酒庄的分级制，那我们这些平民的分级制度，就取名为“Cru Bourgeois”吧！
Grand
Gru
BOURGEOIS
Cru Bourgeois?
中级酒庄分级制度？
好主意！
就这样，“Cru Bourgeois”这个中级的分级排位便出现了。
特级 Grand Cru
中级 Cru Bourgeois
尽管不是特级，但品质绝没问题。
后来又出现了更低一个档次的“匠级”（Cru Artisant），但在产品上，就不再注明了。
中级还说得过去。
既然是最低档次，就没必要大肆标榜了。
Grand Cru Classé
Cru Bourgeois
Cru Artisant
1932年Cru Artisant才得到承认，1979年受到欧共体法规的许可。
我承认你们的制度，但必须保障通过年检的质量关，未通过者立刻剔除资格！
认证书
每年的品质检验都会从这422家当中筛选出几家不合格的酒庄。
鉴别法国葡萄酒可不是件易事。
美洲的葡萄酒产业都已经后来居上了，我们还要墨守陈规吗？
直到2007年2月27日，中级制度被彻底取消。
以后用不着再标上“Cru Bourgeois”了。
反正在2007年以后的产品中不会再看到了。

✣香槟酒的诞生与香槟王

适合在各种场合畅饮的香槟酒，从19世纪以来，受到人们的热烈追捧。

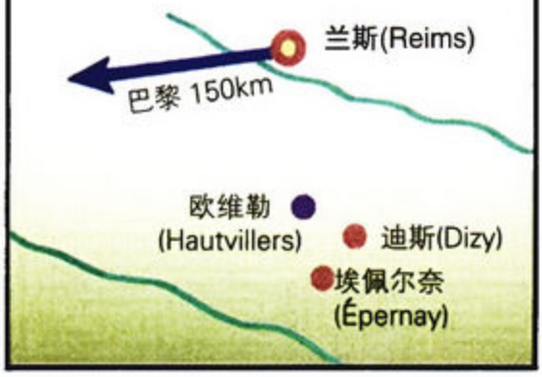
发明者是法国修道士多姆·佩里尼翁多。

Dom Pérignon

多姆·佩里尼翁

1638~1715

他在1688年担任香槟地区欧维勒修道院的厨师兼酒窖管理员。



多姆·佩里尼翁是一个盲人，可却用自己的独特方法发明了这种可以不断产生气泡，但又不使酒瓶破裂的葡萄酒。

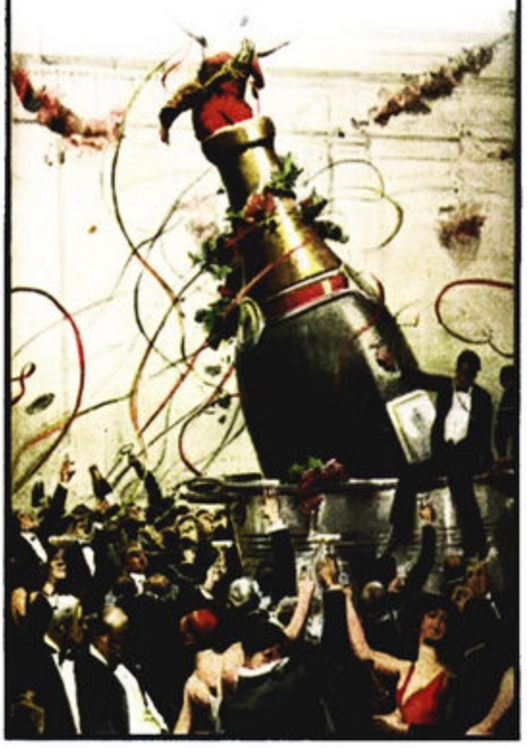
*转动酒瓶使残渣沉淀的方法，已从过去的手工操作发展为全机械操作。

这是一种甘甜又可口的新型葡萄酒。



*多姆·佩里尼翁喝了第一口香槟后的感受。

王公贵族对这馥郁、醇厚的气泡葡萄酒爱不忍释，就算在当今社会，香槟也一直作为欢乐喜庆仪式上必备的饮品。



在18世纪末期以前，法国的皇帝加冕仪式一直都是在香槟地区的兰斯举行，这也让出现于该地区的香槟酒带有一种高贵的皇族气质。

香槟能够名扬天下，一位叫做彭沙登的女士可谓是鞠躬尽力。



*凯歌香槟（Veuve Clicquot）。

她所缔造的凯歌酒庄让香槟产业达到了巅峰。

Veuve-Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin

1777~1866

彭沙登嫁到凯歌家族后，她的丈夫弗朗索瓦·凯歌在27岁时便英年早逝。



她用自己的努力让凯歌酒庄成为香槟酒历史上的一个奇迹。



*凯歌公司香槟储藏室门外的公告牌。

✣凯歌香槟

拿破仑帝国被反法同盟攻克后，欧洲各国领袖齐聚奥地利维也纳参加战后会议。凯歌夫人也是其中的与会人员。



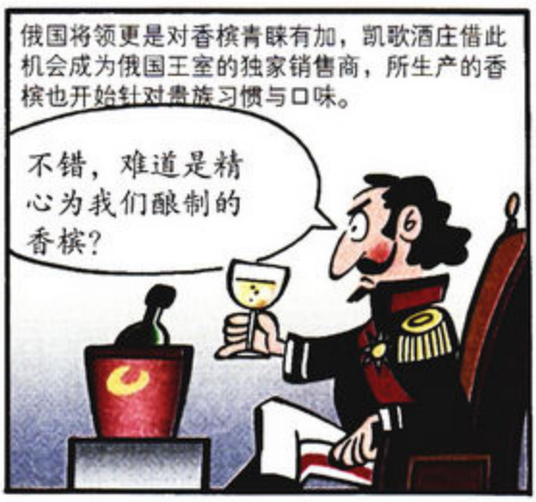
凯歌夫人施展灵活机敏的社交能力，博得了到场将领们的热切关注。



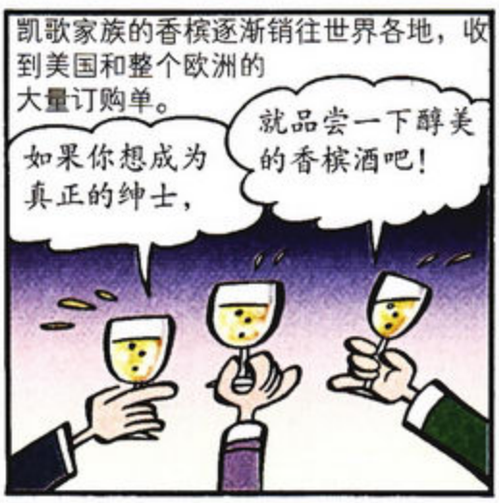
这也让香槟成为这段时期内诸多会议的指定用酒，香槟酒的名声开始传播开来。



俄国将领更是对香槟青睐有加，凯歌酒庄借此机会成为俄国王室的独家销售商，所生产的香槟也开始针对贵族习惯与口味。



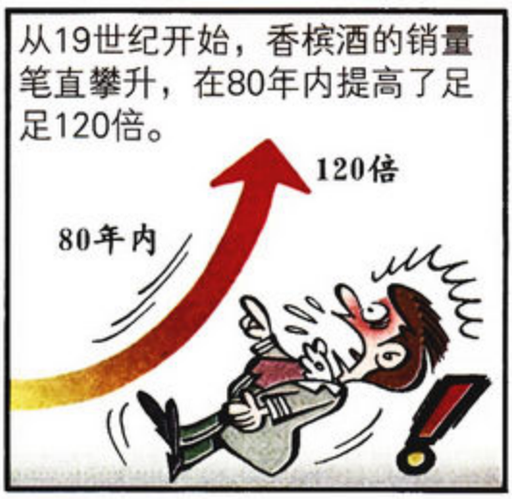
凯歌家族的香槟逐渐销往世界各地，收到美国和整个欧洲的大量订购单。



香槟也自此传播到世界各地，成为世界性的饮品。



从19世纪开始，香槟酒的销量笔直攀升，在80年内提高了足足120倍。



针对瓶内气压过大，瓶塞固定不牢的问题，发明了一种能绑牢瓶塞的铁丝。



美国与英国是香槟酒的最大消费市场。



在如今的高级派对和喜庆场合中，香槟已成为餐桌上的首选。



为了纪念研发出香槟的多姆·佩里尼翁，



顶级的香槟品牌酩悦香槟在1937年推出了一批以“唐培里侬”命名的产品。



*007系列之《金手指》中的詹姆斯·邦德。

✣美国与意大利的葡萄酒

19世纪的欧洲，北部习惯于喝蒸馏酒，南部则习惯于喝葡萄酒。

北欧

蒸馏酒（非葡萄酒生产地区）
威士忌、朗姆酒、伏特加等

南欧

葡萄酒
（葡萄酒生产地区）

拿破仑军队兵败如山倒，将领们纷纷陷入了惶恐不安之中。

我们的好日子到头了！

他们只能到美国去避难！

再不抓紧时间，就真的玩完了！

USA

这些逃亡美国的将领们开始大量种植欧洲种（Vinifera）葡萄。

不知道我为什么种葡萄？

有什么买卖能比种葡萄，造红酒更赚钱的吗？

这也让很多美国人尝到了向往已久的欧洲葡萄酒。

这都是正宗法国葡萄酿造的！

哇！欧洲货！

就连现在美国的许多葡萄酒仍旧是用欧洲种葡萄酿造成的。

美国高级葡萄酒

赤霞珠
品丽珠
黑比诺
西　拉
霞多丽等等

欧洲种葡萄

由于意大利长期处于混乱的内战状态，国内的葡萄酒产业没有机会得到发展，和法国的葡萄酒产业已经逐渐拉大了档次。

法国葡萄酒

意大利葡萄酒

意大利内部的分裂让境内的贸易活动无法正常展开。

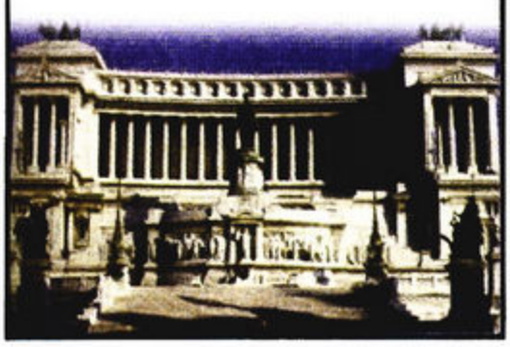
这是20盾。

我们的货币是塔勒，用塔勒付行不行？

这是最大的阻挠因素，它直接影响了各产业的平衡发展。

皮埃蒙特
伦巴第
特伦蒂诺
威尼托
艾米利亚·罗马涅
五花
托斯卡纳
八门

意大利终于在1870年完成了统一大业。



意大利也想像法国那样，拥有属于自己的葡萄酒文化。

看谁还敢说法国葡萄酒高级，意大利葡萄酒低级！

我们意大利才是葡萄酒的宗主国！

意大利便开始对本国的葡萄酒采取全面的升级措施。

意大利高级葡萄酒

品质改革

19世纪末

*统一意大利的国王维多利亚·伊曼纽尔二世的罗马纪念塔（建于1885~1911年）。

✣19世纪的考验



葡萄酒在19世纪受到两方面的重大考验。



一方面是各国相继对禁酒运动的呼吁，另一方面是欧洲葡萄园内泛滥的虫灾。



书籍捐赠：篮板

葡萄酒等发酵类饮品在19世纪20年代被证实含有酒精。



原本对葡萄酒抱有信心的社会各阶层开始出现骚动。



人们之前一直以为只有在威士忌、白兰地等蒸馏酒中才会含有酒精成分。



在发酵酒中发现酒精成分的结论对各界人士都产生了深远的影响。





那时候的人们对品尝这种仅仅用葡萄发酵成的饮料后所产生的麻醉感，一直以为是神所赐予的欢快心情。



而对饮用蒸馏酒后的醉酒现象，则视为酒精成分所引起的后果。



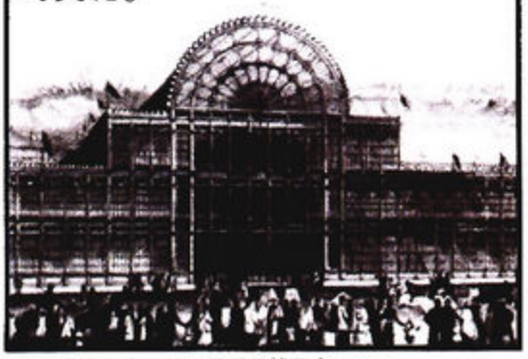


对于当时的人们来说，葡萄酒从饮料变成酒的事实，简直是难以接受的噩耗。



禁酒运动

在第二次工业革命的影响下，整个欧洲社会几乎发生了翻天覆地的变化。



*在水晶宫举办的第一届世界博览会。

各个国家从农业社会转型为工业社会，各地陆续开展起城市化建设。



*工业区域呈扩张之势。

积极的劳动工人们建立起工人组织，社会主义的热潮呼之欲出。



资本主义社会陷入了工人阶级与资本家激烈对峙的局面。



贫富的悬殊愈演愈烈，促使了大量贫民窟出现。



*1850年的伦敦贫民。

犯罪率逐年上升，劳动者们的劳动环境与劳动条件也越来越艰苦恶劣。



*在地下洞穴中劳作的孩子。

自杀、赌博、奸淫等丑恶现象泛滥成灾。



宗教信仰、政治秩序、社会管制，统统遭遇困难。



人们在无计可施的情形下，将罪过抛向了饮酒！



在1849年更是将酗酒行为判定为疾病。



禁酒运动的热潮便是在这种环境下慢慢地滋长而升。



这是在整个人类历史上，首次反对饮酒酒精的运动。



✣禁酒运动的扩大


美国和欧洲等地的禁酒之势尤为强烈。
禁酒运动
酒精
到了19世纪后期，酒精已经成了纯粹的医用麻醉药剂。
竟然混到这个份儿上了。
酒精
但由于葡萄酒所含的酒精成分相对较少，因此也有惊无险地渡过了这一劫难。
并不是所有的酒都叫葡萄酒！
我可是耶稣的血！
禁酒
VIN
在基督徒的信念里，葡萄酒更是必不可少的饮品和仪式道具。
用餐时必须要有葡萄酒。
否则就会像炒菜不放盐一样！
我主耶稣的血液！
葡萄酒里见真谛……
IN VINO VERITAS……
但由于其中含有酒精成分，令基督教信徒们陷入了矛盾和苦恼之中。
酒精可不是好东西！
但葡萄酒却又是个好东西！
《圣经》里也没说不让喝葡萄酒呀，再说它还是耶稣的血呢！
但葡萄酒里含有酒精，饮用酒精饮料是违背教义的……
如果吵到禁酒运动的支持者，葡萄酒可就没的喝了。
这就等于排斥耶稣的血……
真搞不懂……
太矛盾了！
如果适量地饮用葡萄酒，是不会喝醉的，而且对健康有帮助！
没错，它不像蒸馏酒那样容易让人产生醉意。
《圣经》所反对的不是健康温和的葡萄酒，而是浓烈的蒸馏酒！
这下搞清楚了！
啪
因此，蒸馏酒才是被禁止的对象，喝葡萄酒是没有关系的！

✣美国的禁酒令

禁酒运动在法国是不会产生那种轰轰烈烈的效果的。

人生若是没有了葡萄酒，简直不堪设想。

禁酒！

哗哗

尽管法国也开展了大规模的禁酒运动，但葡萄酒并没有被反对。

坚决抵制酒精！

但不包括葡萄酒！

ALCOOL NON!

VIN OUI!

当政府进行检查的时候，往往会将葡萄酒排除在外。

葡萄酒怎么能算？

一点文化常识都没有！

尽管葡萄酒并没有列入被禁止的清单上，但葡萄酒的销量竟和酒精饮品一道出现了下滑现象。

酒精饮品销量

葡萄酒销量

美国的禁酒运动却完全是另一幅模样。

葡萄酒被排除在外！

凡是含有酒精成分的饮品，格杀勿论。

哗哗

USA

信奉天主教的法国对规范制度较为宽容。

啊！我主耶稣！

然而信奉清教的美国却严格地执行禁酒规范。

罪孽祸乱的根源！

这时的美国恰好开展着女权运动。

EMANCIPATION

解放女性，赋予投票权

接受教育的权利，劳动权！

女性的酒精消费不多，因此更是对禁酒运动热烈拥护。

禁酒

缅因州在1851年成为第一个禁止饮用蒸馏酒的地区。

威士忌、朗姆酒

蒸馏酒

禁止销售

葡萄酒、啤酒、果酒除外

但是到了1919年，美国所颁布的禁酒令中，将所有含酒精成分的酒类饮品全都实行了禁止。

PROHIBITION

禁酒令

实行日期：1920.1.16

1919~1933

这对于美国的葡萄酒产业是毁灭性的打击。

禁酒令

美国葡萄酒产业

✣葡萄根瘤蚜虫病

美国葡萄酒产业在禁酒令的打压下完全没有了着落。



*美国人在销毁酒精饮料。

而欧洲葡萄酒的当头罹难却是病虫害。

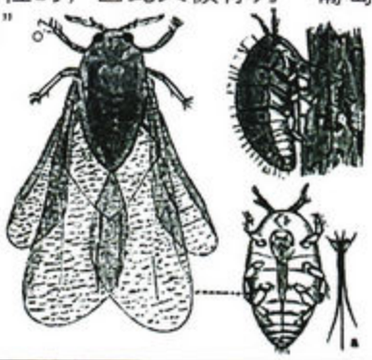


葡萄根瘤蚜虫*

纲：昆虫纲(Insecta)
目：异翅目(Hemiptera)
亚目：胸喙亚目(Sternorrhyncha)
科：根瘤蚜科(Phylloxeridae)
学名：Viteus vitifoliae

*根瘤蚜虫英文名Phylloxera。

这种害虫会给葡萄园带来严重的危害，它所造成的灾害对葡萄树来说是致命性的，因此又被称为“葡萄树黑死病”。



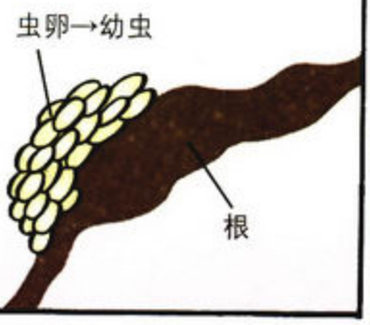
这种病虫害在19世纪40年代从美国随船而来，进入法国。



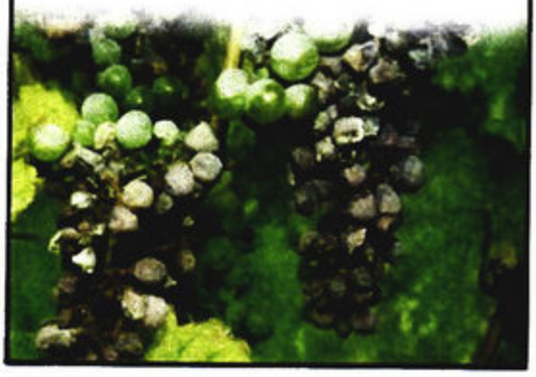
当初从美国进口葡萄品种进行研究时，顺便把这种害虫带了过来。



它们会寄生在葡萄树根部，然后吸食植物的水分。



这些寄生虫吸干了葡萄树的水分，让葡萄树无法正常生长。



这些树会在几年内枯萎死去。



就好像入侵的欧洲人将病毒传染给了美洲的印第安原住民一样，这造成了印第安大半人口的死亡。



美洲的葡萄根瘤蚜虫病侵入欧洲葡萄园也是同样的道理。



这或许就是大自然给欧洲人的惩罚吧！



✣葡萄根瘤蚜虫病所带来的灾害



✣嫁接美国葡萄树的根种

当葡萄根瘤蚜虫还在疯狂地啃食着葡萄园的树根时，普法战争却在这个时候爆发了。



这场战争最终以法国的投降而画上了句号。



法国的葡萄园产业从不被普鲁士政府所重视。



•1870年9月的色当战役。

葡萄根瘤蚜虫仍然以燎原之势在法国乃至整个欧洲大陆扩散蔓延着。



法国政府只能悬赏两万法郎来寻找治灾的良方，但赏金涨到了30万法郎，却还是没有出现真正的解决策略。





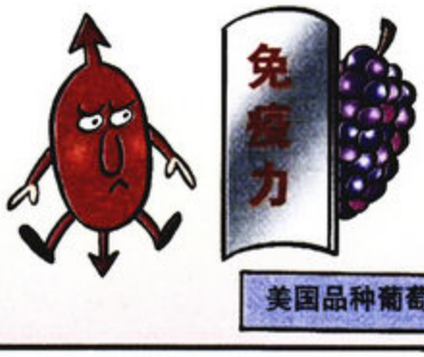
终于在1881年，波尔多地区提出了一个妙策。



来自美国的葡萄根瘤蚜虫对欧洲种葡萄树造成了难以计数的侵害！



葡萄根瘤蚜虫对美国的葡萄树却未能造成危害。

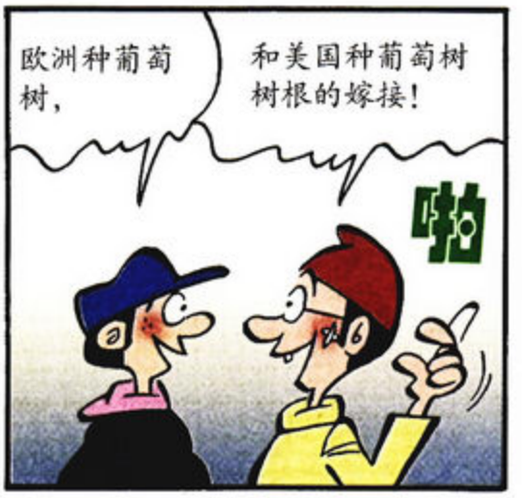


根据美国葡萄树的这一特性，便砍掉了欧洲种葡萄树的根部，从而使葡萄根瘤蚜虫灾得到抑制。



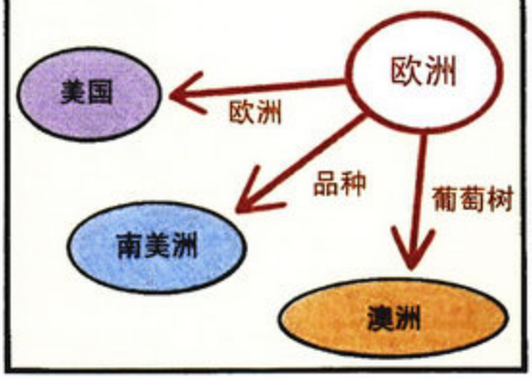
然后将欧洲种葡萄树嫁接到美国葡萄树品种的根部，





✣扩散到世界各地的葡萄根瘤蚜虫

葡萄根瘤蚜虫从美国进入欧洲之后，开始逐渐向世界各地蔓延。



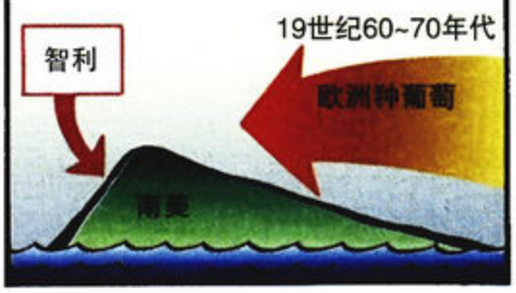
凡是引进了欧洲葡萄树品种的国家，



全都遭到葡萄根瘤蚜虫病的侵袭，这一灾情随着欧洲葡萄树种的引入传播到世界各地。



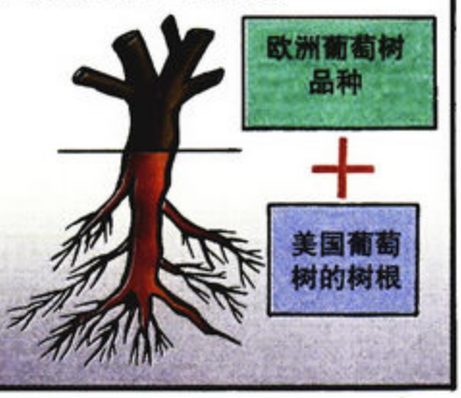
由于智利早在1851年便引入了美国葡萄树品种，所以在这次的病虫害传播中幸免于难。



因此，智利既保证了以欧洲种葡萄为原料的葡萄酒品质，又保障了葡萄园的产量。



欧洲所采取的葡萄树嫁接技术收到很好的成效。



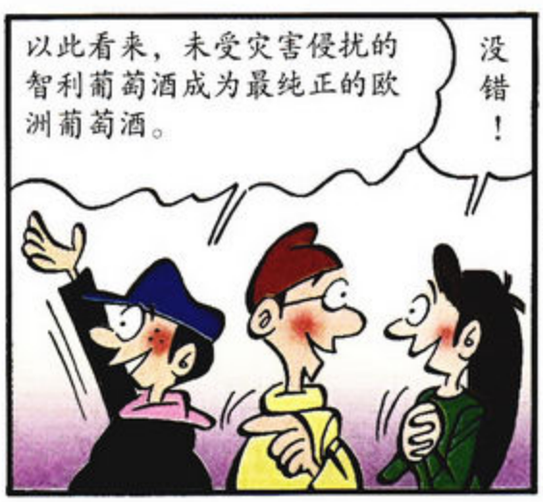
这让葡萄酒产业在即将崩溃的边缘临崖勒马，葡萄根瘤蚜虫的灾害逐渐得到了控制和预防。



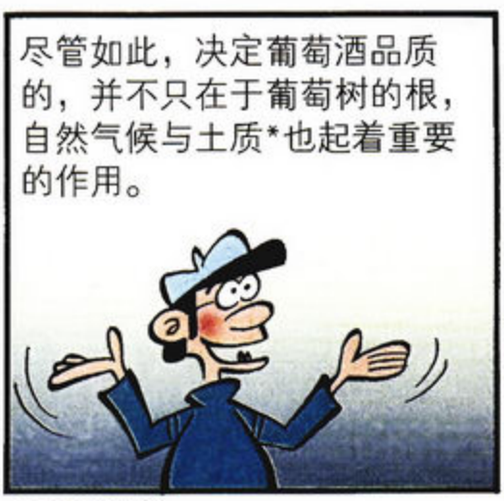


欧洲与美国的葡萄树嫁接技术挽救了葡萄酒产业，但这也同时影响了欧洲所产葡萄的纯正性。





尽管如此，决定葡萄酒品质的，并不只在于葡萄树的根，自然气候与土质*也起着重要的作用。



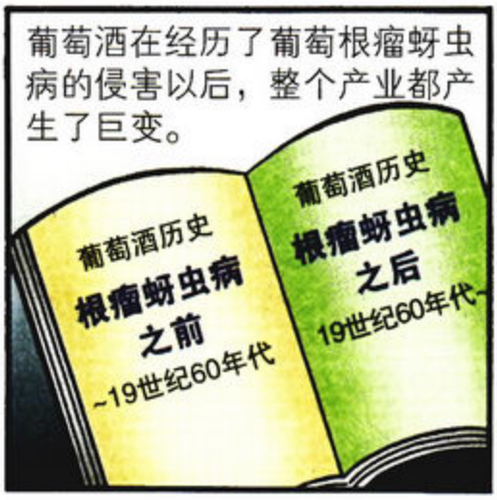
智利处于南美，与欧洲的自然环境存在着较大的差别，这便使得当地葡萄酒的味道发生了很大的变化。



*土质英文Terroir。

19世纪末的四重困境

葡萄酒在经历了葡萄根瘤蚜虫病的侵害以后，整个产业都产生了巨变。



房子倒塌了，若是要再修建一栋房子，一定会想着如何修建得更牢固，更别致。



这个道理一样可以用在葡萄酒产业在经历了葡萄根瘤蚜虫病之后的计划上。



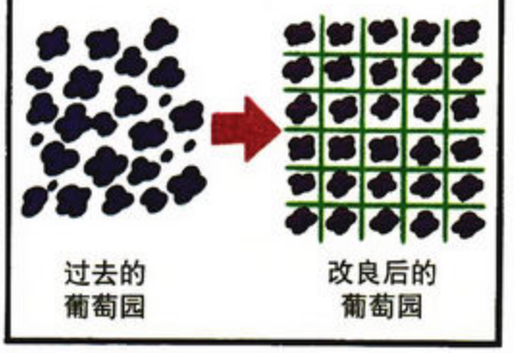
在葡萄园长期歉收期间，市场上开始出现葡萄酒假冒产品。



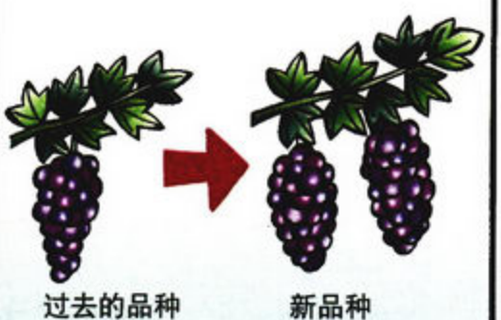
针对充斥假冒产品的葡萄酒市场，管理机构推行了一系列的措施予以管理。



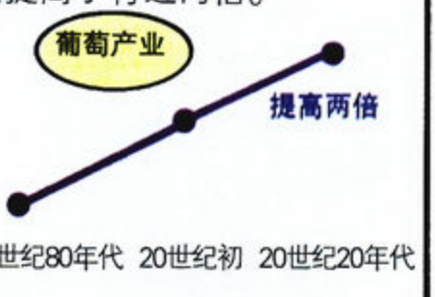
葡萄园为了提高产量，充分利用耕种面积，在栽种技术上实行了有效的调整。



对原有的葡萄品种也进行了更新。



在多方努力下，葡萄的产量与质量终于得到提升，从19世纪80年代到20世纪20年代，产量提高了将近两倍。



葡萄酒的产业在19世纪末也随着葡萄产量的提高而迅速复兴，各厂商间再次发生了激烈竞争。



这又重蹈了酒价暴跌，各企业破产倒闭的覆辙。



还有假冒产品在其中插科打诨，污染葡萄酒市场的环境。



葡萄酒产业面临着丧失信用、订购量缩减、销售市场委靡、价格暴跌的四重困境。



✣法定产区管制制度（AOC）

为了遏制葡萄酒市场中的假冒伪劣产品，愤怒的葡萄种植者们接连发起暴动，那些操控着酒类产品价格的中介商也同样被葡萄农们视做眼中钉、肉中刺。



*1911年葡萄农们愤愤不平于酒商们的价格操控，便以毁坏香槟酒桶来泄愤。

这种局势让当地政府觉察到了葡萄酒市场的危机，决议修订相应法规予以调和。

只有用新鲜葡萄或葡萄汁酿造成的产品才可称为葡萄酒。——1907年

葡萄酒

原料：葡萄或葡萄汁

法律上对葡萄酒所下的定义

凡是在葡萄酒中添加了除葡萄或葡萄汁以外的材料，必须在标签上明确说明

例：草莓葡萄酒

为了防止“香槟”、“波尔多”、“勃艮第”等名称的滥用，政府出台了一项名为AOC的制度，其全称为法定产区管制制度。

AOC

Appellation名称
d'**O**rigine原产地
管制 **C**ontrôlée

法定产区管制制度

法定产区管制制度？ AOC？ 这名称有点耳熟！

用波多尔地区的葡萄酒来举例，由于当地葡萄酒声名远播，就会有冒充的商家假冒波尔多这个名称。

要是在我生产的酒瓶上标上“波尔多”……

就会让消费者放心购买，从而提高销量……

在其他的地方购买低价产品，然后将它们伪装成波尔多地区的葡萄酒来进行高价出售。



通过AOC制度，严厉打击这些假冒行为。



对于葡萄酒的名称有了明确严格的管制，比如“波尔多葡萄酒”就只限生产于波尔多地区的葡萄酒使用。

Appellation Bordeaux Contrôlée

法定产区波尔多

= 波尔多名称的使用权限

除波尔多地区外，凡是其他地区生产的葡萄酒都不允许冠以波尔多的名称。

AOC制度是对葡萄酒产品和消费者的保护，杜绝了冒牌产品的施虐，巩固了葡萄酒市场的稳定。

AOC

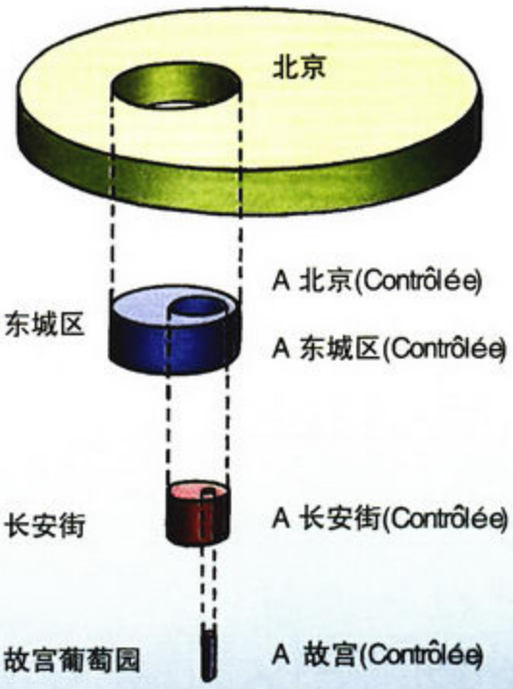
Appellation d'Origine Contrôlée

政府部门认可的地区名称

保证该葡萄酒为政府公认的□地区所产葡萄酒。

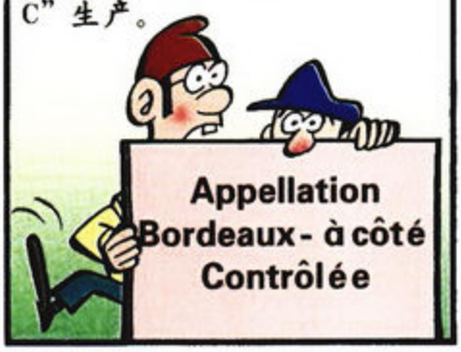
✣战争与葡萄酒

打个比方，假设北京是著名葡萄酒产地，其中以东城区生产的品质较为出色，尤其是长安街所产的葡萄酒尤佳，长安街上的故宫是最优秀葡萄园。



品质顺位：北京<东城区<长安街<故宫葡萄园

如果波尔多的临近地区生产劣质的葡萄酒，那么他们就可以在商品上标注“A波尔多邻村C”生产。



* à côté：临近。

为了与假冒伪劣产品斗争到底，AOC制度被推广到了全法国的400多个地区。

使用AOC制度的地区

全法国约有400个地区（著名葡萄酒产地）

其余的地区生产的不可使用AOC。

这样的话，只要葡萄酒冠以AOC名称，就代表它是法国地区的顶级葡萄酒。



有可能酒的味道不一定符合每个人的口味，但酒的质量是完全有保障的。

AOC葡萄酒

=法国政府监控下的产地所产的葡萄酒

=不保证酒的味道



20世纪，世界上发生了两次规模空前的战争。



葡萄酒在1914年第一次世界大战期间，产量剧增，法国地区生产了约60亿升的葡萄酒。



由于正值世界大战爆发，葡萄酒的商家们想到了一个精妙的主意。

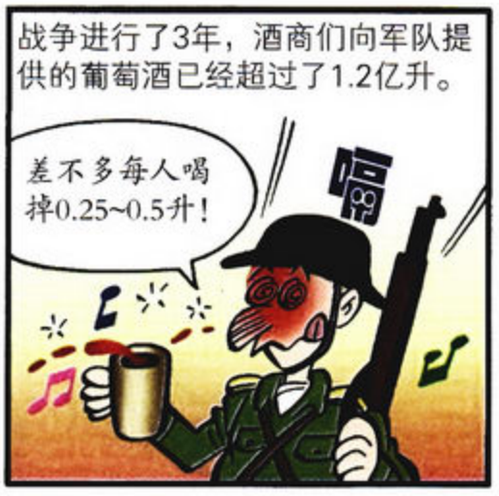




葡萄酒商家向军队无偿提供了约两千万升的葡萄酒。



战争进行了3年，酒商们向军队提供的葡萄酒已经超过了1.2亿升。

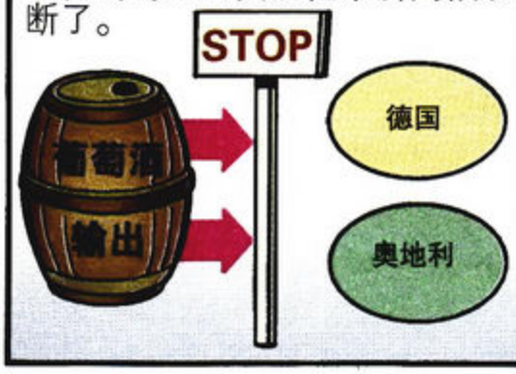


✣世界大战对葡萄酒的考验

伴随着第一次世界大战的持续，葡萄酒产业的处境越来越显得艰难。



由于战争的因素，本是葡萄酒贸易的合作伙伴都变成了敌对国家，葡萄酒的贸易往来瞬间被切断了。



俄国正进行着轰轰烈烈的国内革命，与俄国皇室的贸易也被迫停止。



尽管法国在后来获得了战争的胜利，但德国和奥地利这两个主要葡萄酒输出国的王室已被推翻。



而此时大西洋彼岸的美国，正如火如荼进行着禁酒运动。



20世纪20年代葡萄酒有1.2亿升的输出量，在10年之后已经减少了一半以上。



一块巨大的乌云笼罩在葡萄酒领域的上空。



从第一次世界大战到第二次世界大战的爆发，葡萄酒产业一直处在飘忽不定的境况中。



消费者减少，市场萎缩，而同行之间的竞争却越发的激烈残酷。



在此种形势下，对葡萄酒质量的保证就显得尤为重要。



法国的AOC制度在20世纪30年代正式出台。



在希特勒发动第二次世界大战之后，葡萄酒产业再一次跌入了谷底。

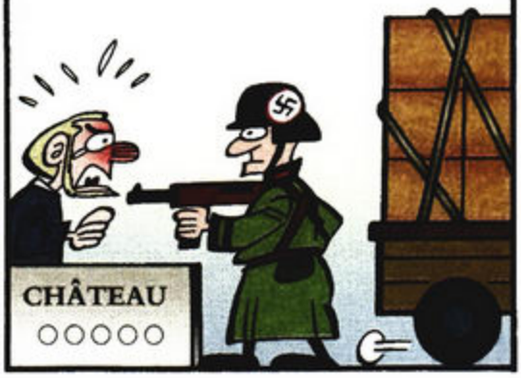


葡萄酒产业的觉醒

葡萄酒产业在第二次世界大战爆发之后，几乎面临着彻底的摧毁。



纳粹德国占领了法国，没收了各庄园的葡萄酒。



虽然也给了酒商些许的报酬，但实际上和抢掠没什么差别。



于是，波尔多、勃艮第等知名葡萄酒商家便联合起来，采取了相应的对策。



他们将高级葡萄酒统统藏了起来，以防德军的再一次抢掠。



那时葡萄酒商家与纳粹军之间的较量如同一场激烈的战争。



在第一次世界大战期间，这种情况也曾经发生过。



但第二次世界大战却给葡萄酒产业带来了前所未有的打击。



甚至到“二战”结束后的50年代，战前便陷入谷底的葡萄酒商家们都没有缓过劲来。



直到20世纪后期，这些企业才随着世界经济的迈进而渐渐得到了复苏。



葡萄酒产业也慢慢恢复了生机。



在和平繁荣的时代里，葡萄酒产业的命运依然在不断接受着考验。

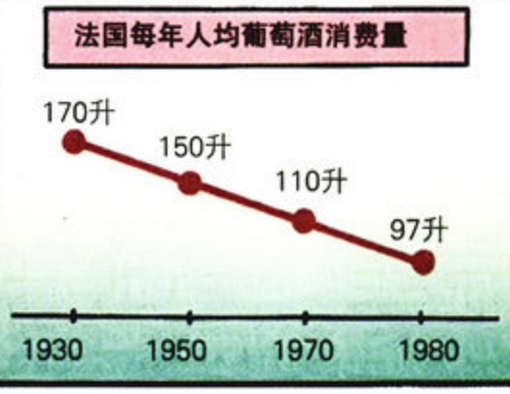


✣葡萄酒消费者的缩减

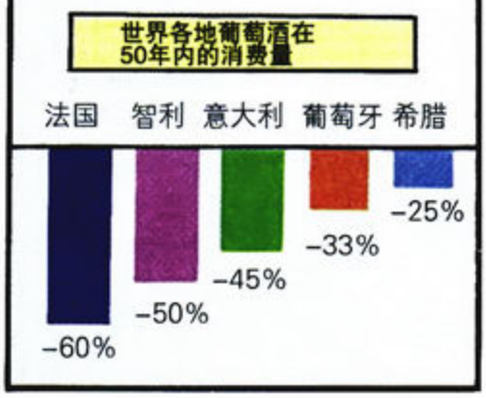
葡萄酒消费者越来越少，是葡萄酒产业所面临的最大的问题。



法国人在葡萄酒上的消费量在20世纪初期便开始呈现持续缩减的态势。



这种趋势不仅仅表现在法国的葡萄酒市场上，在世界各地都出现了相同的状况。



使葡萄酒产业出现这种状况的原因又是什么呢?



从日常饮用品变为嗜好品，便是导致消费量缩减的主要原因。



在葡萄酒的定义发生变化前，它就像饭桌上的饭菜一样，是每日的必备饮品。



不管家庭条件如何，用餐的时候，面前摆上一瓶葡萄酒是最基本的。



不过造成葡萄酒性质改变的，还是因为它的成分中含有酒精。



果汁、啤酒、纯净水开始逐渐代替了葡萄酒。



瓶装纯净水的消费量从20世纪70年代开始暴增。



健康饮食成为人们最关注的事。



酒精类饮品彻底败给了纯净水。



✣葡萄酒销量缩减的原因

为了不对工作产生影响，上班时间禁止饮用酒精饮料，这也是葡萄酒消费量减少的一个原因。

危险
上班时间
禁止饮酒

上班时间饮酒可能会导致意外事故。

上班时的禁酒命令，让葡萄酒的销量自然而然地缩减了。

喝啤酒总行吧？

谁告诉你啤酒不是酒了？

除此之外，还有另外一个重要的因素。

兼卖葡萄酒的咖啡馆在后来变得越来越少，这也影响了葡萄酒的销量。

café
BISTRO
Chez
Jean

café
停业

法国在第一次世界大战之前，拥有将近50万家咖啡馆。

每80人中就有1人开咖啡馆的。

CAFÉ

而在90年代之后就变成了16万家。

50万家

每360人中有1人。

咖啡馆数量

16万家

20世纪
10年代

20世纪
90年代

而现在，就算人们到咖啡馆点酒，也不单单只点葡萄酒了。

想来点什么？

啤酒反倒成了最受欢迎的酒类饮品，这也就让葡萄酒的消费量产生了大幅度缩减。

Une préssion, s'il vous plâit!*

D'acoord, merci!**

*我要一杯啤酒！ **好的，请稍等！

为什么要关掉那么多舒适闲逸的咖啡馆呢？

在那里聊天，看书，吃糕点，不是挺好的吗？

现在的人们都开始过上了快节奏的生活，已经很少能抽出时间来到咖啡馆里谈天说地了。

而且现在的家庭影音设备也越来越先进，将有空闲的人们留在了家里。

✣葡萄酒消费的大众化

葡萄酒产业努力坚持到了20世纪末，终于迎来了一片崭新的世界。



“二战”结束后，喜好葡萄酒的人慢慢变得越来越多。



关于葡萄酒的文化知识也逐渐在世界各地传播，激发了葡萄酒爱好者的兴趣。



消费者对葡萄酒的口味也变得更加挑剔。



在这种情势下葡萄酒厂商的首要任务就是提高酒的质量，从而抢占市场。



葡萄酒原来只是富人们享用的饮品。



不过到了现今社会，不论多大规模的超市，都可以购买得到葡萄酒。



葡萄酒的消费人群从富有的人扩展到中产阶级，后又扩展到一般大众。



葡萄酒从上流社会的专用饮品，普及成为所有人都能品尝的普通饮料。



变身为大众性质的葡萄酒，开辟出了另一片市场空间。

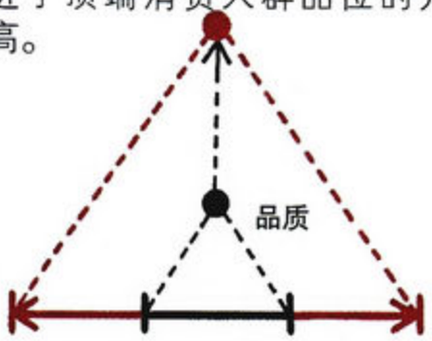


这就是酒杯、醒酒瓶、木塞等葡萄酒用具的器具市场。

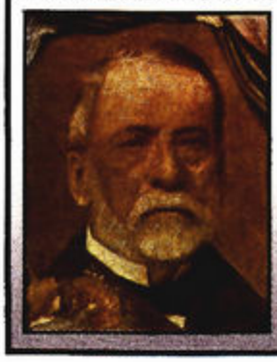


✣新大陆葡萄酒

走向大众化路线的葡萄酒，让消费者的基数增大，从而也推进了顶端消费人群品位的升高。



为满足这些高端客户对葡萄酒的品质需求，葡萄酒产业的高级化也随之水涨船高。



法国科学家路易斯·巴斯德（1822~1895）研究并证明发酵作用是由细菌所引发的效应，而非自然造就。

葡萄酒的质量也得到了全面的提高。

巴斯德的研究理论，让葡萄酒的酿制工艺发生了质的飞跃。

葡萄酒品质的改善将由科学技术来完成。

新大陆葡萄酒产业的发展与进步，对欧洲产生了极大的威胁，良性的竞争也变得越发激烈。

伙计！

欧洲葡萄酒

新大陆葡萄酒

葡萄酒产业的新大陆指的是不是美洲地区呢？

除了美国、智利等美洲地区外，南非、澳洲等地都是新大陆。

这些非欧洲地区所产的葡萄酒被统称为“新大陆葡萄酒”。

欧洲
旧大陆葡萄酒

新大陆葡萄酒

北美洲

南美洲

南非共和国

澳大利亚、新西兰

新大陆葡萄酒的历史不算短，产品质量也不错。

尝一尝来自新大陆的葡萄酒吧。

但新大陆葡萄酒却一直被压制在法国葡萄酒这个“欧洲贵族”的盛名之下。

让我喝那种次品？

它们始终在尝试着打开欧洲的市场。

这种葡萄酒的品质也不错啊，怎么就得不到赏识呢？

然而欧洲的葡萄酒消费者在新大陆的产品面前，却始终表现出赤裸裸的鄙夷。

真是反了天了！

这些人简直想发财都想疯了！

欧洲人对他们自身文化的优越感，在葡萄酒上表露无遗。

既然要喝葡萄酒，

当然就得选法国的！

欧洲人的这种思维定式在1976年前是根深蒂固、不容动摇的。

你顶多算是漱口水！

欧洲葡萄酒

新大陆葡萄酒

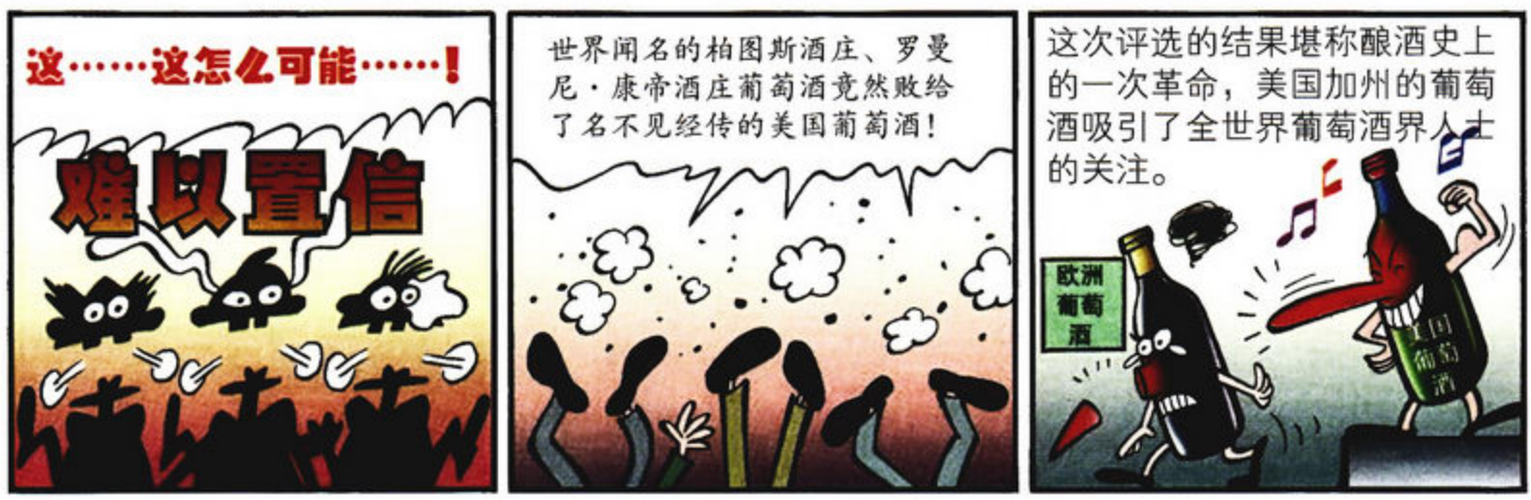
VIN

书籍捐赠：JUWEI


1976年正值美国独立200周年。
200周年
纪念美国独立200周年
1776～1976
巴黎举办了一场美法两国葡萄酒的评酒会。
法国—美国葡萄酒
评酒大会
评酒的方式是将两国葡萄酒的商标统统摘掉，然后进行盲品*。
*盲品，英文是blind tasting.


哇，听起来好刺激啊！
盲品的法语念为dègustation à l'aveugle!
用这种方式品鉴还是头一回。
那些生产葡萄酒的美国佬真是自不量力。
哈
哈
哈
芳香的法国葡萄酒，只要一开瓶盖，就能清晰辨知！
真不知道喝了美国葡萄酒会不会拉肚子！


但评比的结果却震惊了全球葡萄酒界。
经各位评委的打分和后期的统计，评选出了这次大会的最佳葡萄酒。
最佳红葡萄酒：美国加州纳帕谷地区的赤霞珠品种。
Best Red Wine
Napa Valley
California
USA
Cabernet
Sovignon
Wine
of
USA
最佳白葡萄酒：美国加州的霞多丽品种！
Best White Wine
California
USA
Chardonnay
Wine
of
USA


这……这怎么可能……！
难以置信
世界闻名的柏图斯酒庄、罗曼尼·康帝酒庄葡萄酒竟然败给了名不见经传的美国葡萄酒！
这次评选的结果堪称酿酒史上的一次革命，美国加州的葡萄酒吸引了全世界葡萄酒界人士的关注。
欧洲葡萄酒
美国葡萄酒

✣新大陆葡萄酒的战略

新大陆葡萄酒依靠在巴黎评酒会上所获得的殊荣，终于在葡萄酒领域里抬起了头。



但法国葡萄酒毕竟以其悠久的历史和沉淀下的丰富文化，盘桓在葡萄酒市场的头把交椅多年。



为了赶上法国葡萄酒的脚步，新大陆的葡萄酒商们决定采取另外一种对策。



新大陆（尤其是澳洲）的葡萄酒产业主要掌握在几个大企业家的手中。



采用机械化生产，以低廉的生产费用来降低产品价格，从而挤进世界市场。



掌握澳洲葡萄酒产业的大企业家主要有奔富、林德曼、哈迪。



Penfolds

Lindermann

Hardy

*巨大的葡萄酒桶。

加拿大的葡萄酒产业则由加洛公司掌控。



蒙太拿独占着新西兰葡萄酒产业。



怀持着优越感的欧洲葡萄酒商家们也开始大量进入新大陆考察。



*新西兰当地的鸟类——鹤鸵。

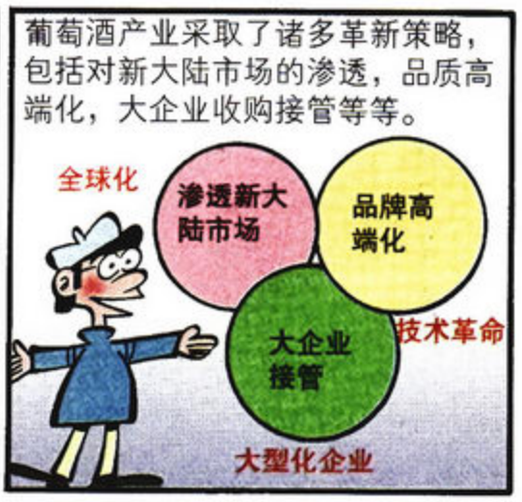
追求高级葡萄酒的热潮越涌越高涨。



原本那些著名的葡萄酒庄园被大企业家收购，但保留了酒庄名称。

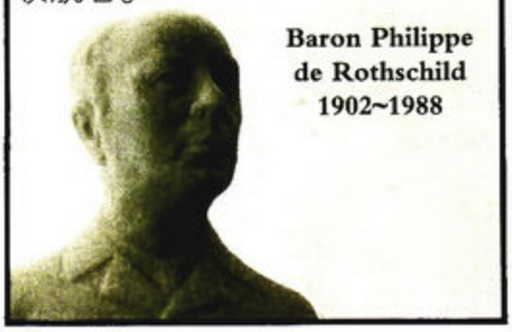


葡萄酒产业采取了诸多革新策略，包括对新大陆市场的渗透，品质高端化，大企业收购接管等等。



✣菲利普·罗斯柴尔德男爵

木桐·罗斯柴尔德酒庄的菲利普·罗斯柴尔德男爵，是20世纪将葡萄酒的发展推向高潮的领航者。



Baron Philippe de Rothschild
1902~1988

他在1924年做出了将“酒庄内完成装瓶”的字样印在产品标签上的创举。

Mis en bouteille au Château

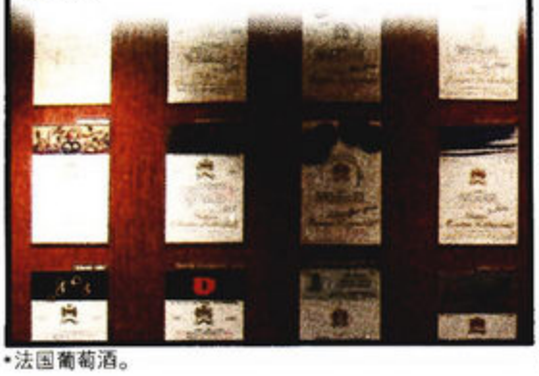
酒庄内完成装瓶

“此酒在酒庄内完成装瓶。”

这影响了后来所有法国葡萄酒的标签内容。



木桐·罗斯柴尔德酒庄从1945年起，将艺术家的作品加进产品标签内。



*法国葡萄酒。

这也表现出了葡萄酒与艺术品完美结合的效果。

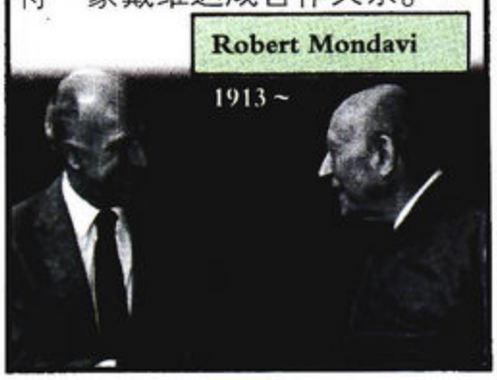


*1999年将雷蒙的作品印在了葡萄酒标签上。

1976年欧洲尝到了败绩。



木桐酒庄在1979年与美国加州纳帕谷的葡萄酒业巨头罗伯特·蒙戴维达成合作关系。



于是，“一号乐章”这个富有传奇色彩的葡萄酒从此诞生。



OPUS ONE

赤霞珠
品丽珠
梅鹿辄

*印有二人头像的“一号乐章”标签。

木桐酒庄还与智利的伊拉苏酒庄联手。



共同酿制出了红盾葡萄酒。

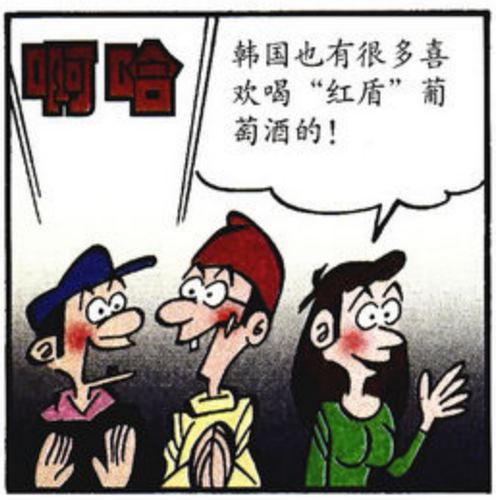


Escudo Rojo是Rothschild在西班牙语中的说法。

Roth schild
红色（Red）盾牌（shield）

Escudo Rojo
盾　　红色



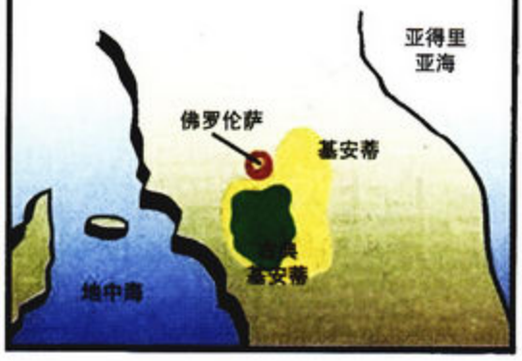


✣葡萄酒企业的变化

新大陆的一些葡萄酒商家也开始投资欧洲的葡萄酒产业。



澳洲的BRL哈迪公司收购了意大利的基安蒂地区的葡萄园。



还收购了法国南部的朗格多克葡萄园。



具有强大经济实力的集团企业也纷纷涉足葡萄酒产业。



法国的著名奢侈品牌路易·威登将酩悦香槟和轩尼诗干邑纳入了旗下。



LVMH这个世界头号产销集团横空出世。

LVMH

Louis Vuitton
Moët Henessy

Société Anonyme（股份有限公司）
创立：1987
总部：法国巴黎
CEO：Bernard Arnaud
员工：61 000人（2006）
www.lvmh.com

LVMH在1999年并购了以白葡萄酒驰名的依肯酒庄，美国第三任总统杰斐逊对该酒庄所产白葡萄酒一向青睐有加。



LVMH集团对依肯酒庄的收购令世人为之惊叹。



葡萄酒企业的兼并，仿佛春秋战国时期的战乱局面。



*依肯酒庄是1855年葡萄酒评级时唯一一个被分类为一级的酒庄。

在这个全球化的时代，出现这种情况的不只葡萄酒产业，其他领域亦是如此。



如果照这种情势发展下去，随着时间的推移，葡萄酒产业的全球化将更加蓬勃活跃。



真是担心法国的这些知名葡萄酒企业会不会哪天被美国、日本的大型财团吞并掉。



✣法国人的葡萄酒尊严

法国人一直以本国的葡萄酒而骄傲自豪。

A vôtre santé!

为您的健康干杯!

干杯!

葡萄酒是法国的象征。

VIN

FRANCE

对于法国来说，葡萄酒的价值不光体现在它的商业利润上，它的文化的内涵更是值得称赞。

文化

€

商业

内涵

精神

格拉夫地区的欧布里昂葡萄园是法国五大酒庄之一。



这家著名的葡萄酒庄园在1935年由于经营不善而几近破落，于是便转卖给了美国纽约的一位银行家。

CHÂTEAU HAUT-BRION

FAMILY DILLON

但这却激起了法国民众的强烈反对，对于以葡萄酒为荣的法国人来说，这简直是一种耻辱。

怎么可以这样!

简直是糟践我们的尊严!

因为这一事件的影响，法国政府后来将国内的五大酒庄以及其他一些著名酒庄统统纳入国家文化保护遗产的名单中。

CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD

国家文化保护遗产

法国政府

禁止非本国公民收购这些酒庄。

这点不是在之前已经提到了吗?

真是个很关键的事情，所以要着重强调!

法国政府通过这种措施来避免别国对法国“文化保护遗产”的收购。

我想买!

NON, MERCI!

不卖给外国人!

CHÂTEAU

葡萄酒酒庄竟成了文化遗产?

还是国家的重点保护对象?

法国人对葡萄酒真是呵护有加!

葡萄酒是法国文化中不可分割的重要组成部分。

✣葡萄酒历史与法国葡萄酒历史

意大利和西班牙等地，所生产的葡萄酒同样也经过了精心地栽培与酿造。

巴罗洛

花思蝶

里奥哈



Barolo,Frescobaldi

Rioja

但这些国家的葡萄酒，普遍是在20世纪以后才逐渐走向了成熟与高端化。

我们的葡萄酒采用法国的赤霞珠为原材料。

法国的葡萄酒是最大的劲敌！





意大利

西班牙

无论哪个国家，即使他们所酿的葡萄酒有再卓越的品质与芳香，在价格上都不会超过法国葡萄酒。

萨西凯亚

柏图斯酒庄

罗曼尼·康帝



€200

€800

€1200

法国葡萄酒本身所含的传奇色彩，让其他国家不敢望其项背。

玛歌酒庄

塔希酒庄

欧颂酒庄

喔！

蒙哈榭酒庄

葡萄酒爱好者无不为法国葡萄酒的深刻内涵所陶醉。

新大陆葡萄酒也是上乘之作！

品酒不能只追求味道，更要注重文化内涵！

因此，法国葡萄酒的历史几乎可以将葡萄酒的整个历史一语概括。

葡萄酒的历史

Histore du Vin

法国葡萄酒的历史

Histoire du Vin Français

从更狭义的角度讲，勃艮第地区的波尔多是葡萄酒历史中最为核心、最能涵盖整体思想的美酒之乡。

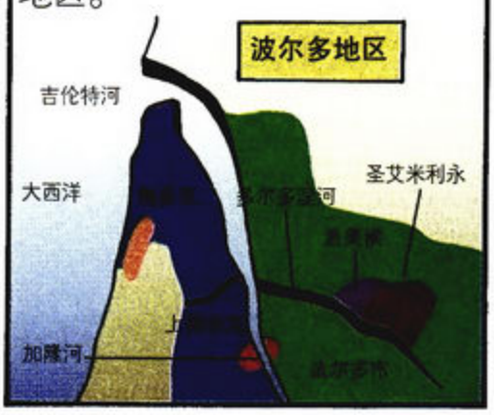
Histoire du Vin Bordeaux

葡萄酒历史

法国葡萄酒历史

勃艮第波尔多葡萄酒历史

波尔多位于法国南部的阿基坦地区。



这个地区在古罗马时期被称为“水之地”。

Aquitania ⇒ Aquitaine

阿基坦

↓

aqua + tania

阿奎=水/地

水之地



“波尔多”也有“水”的意思。

大西洋

Bordeaux

‖

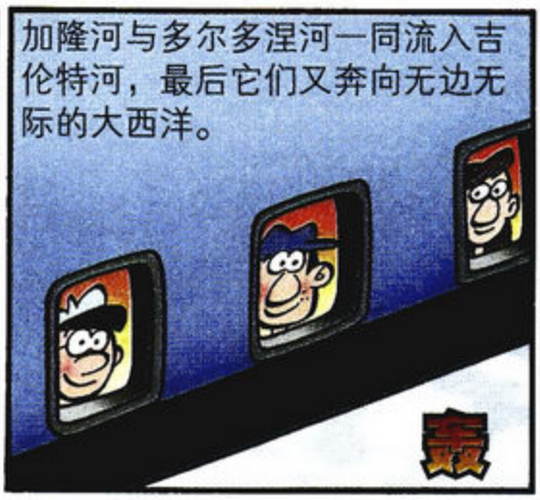
bord d'**eau**

边、周围 水

bord of water

吉伦特河

加隆河与多尔多涅河一同流入吉伦特河，最后它们又奔向无边无际的大西洋。



葡萄酒的历史便在这个傍水之地开花结果。

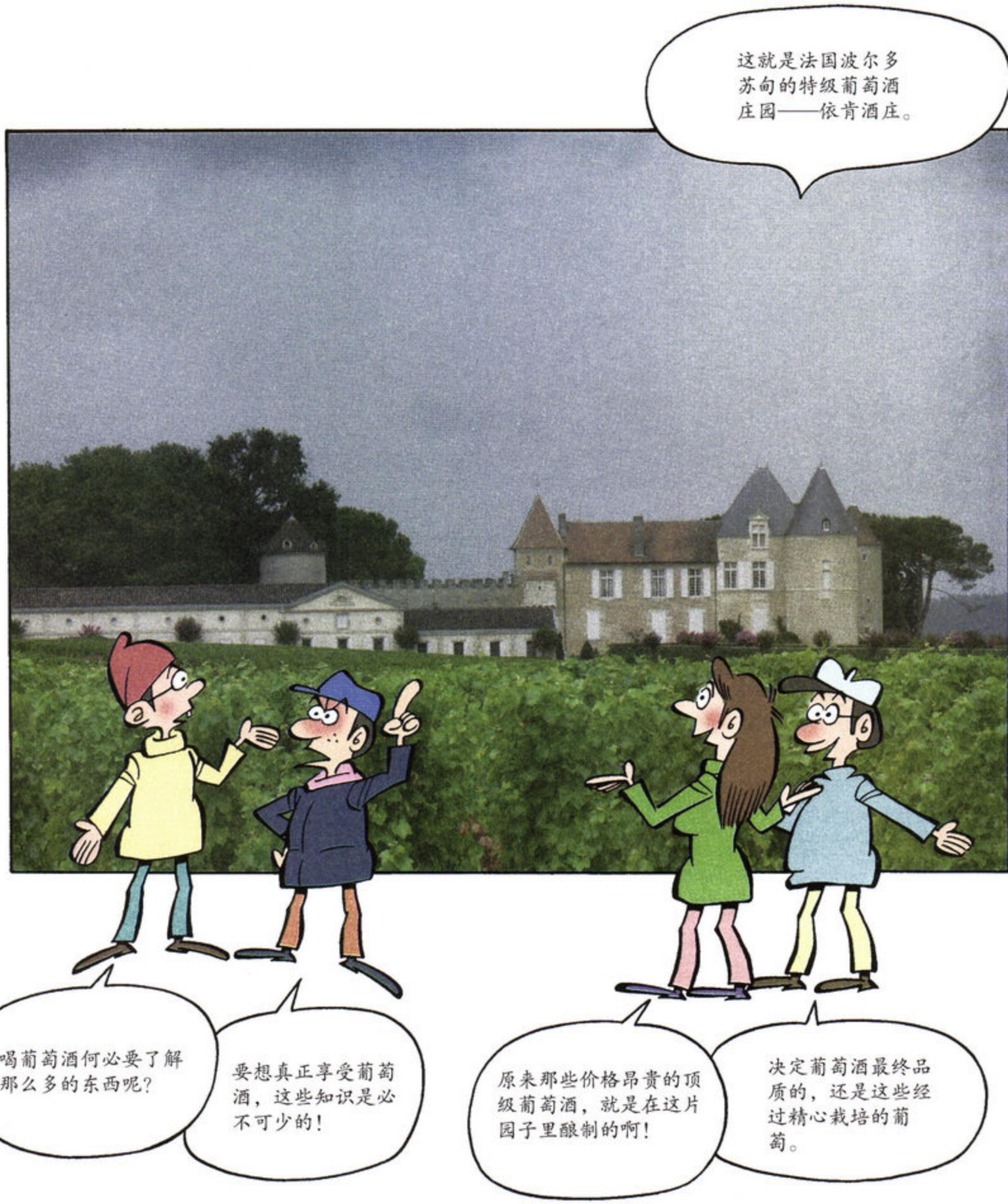
我们一起去法国！



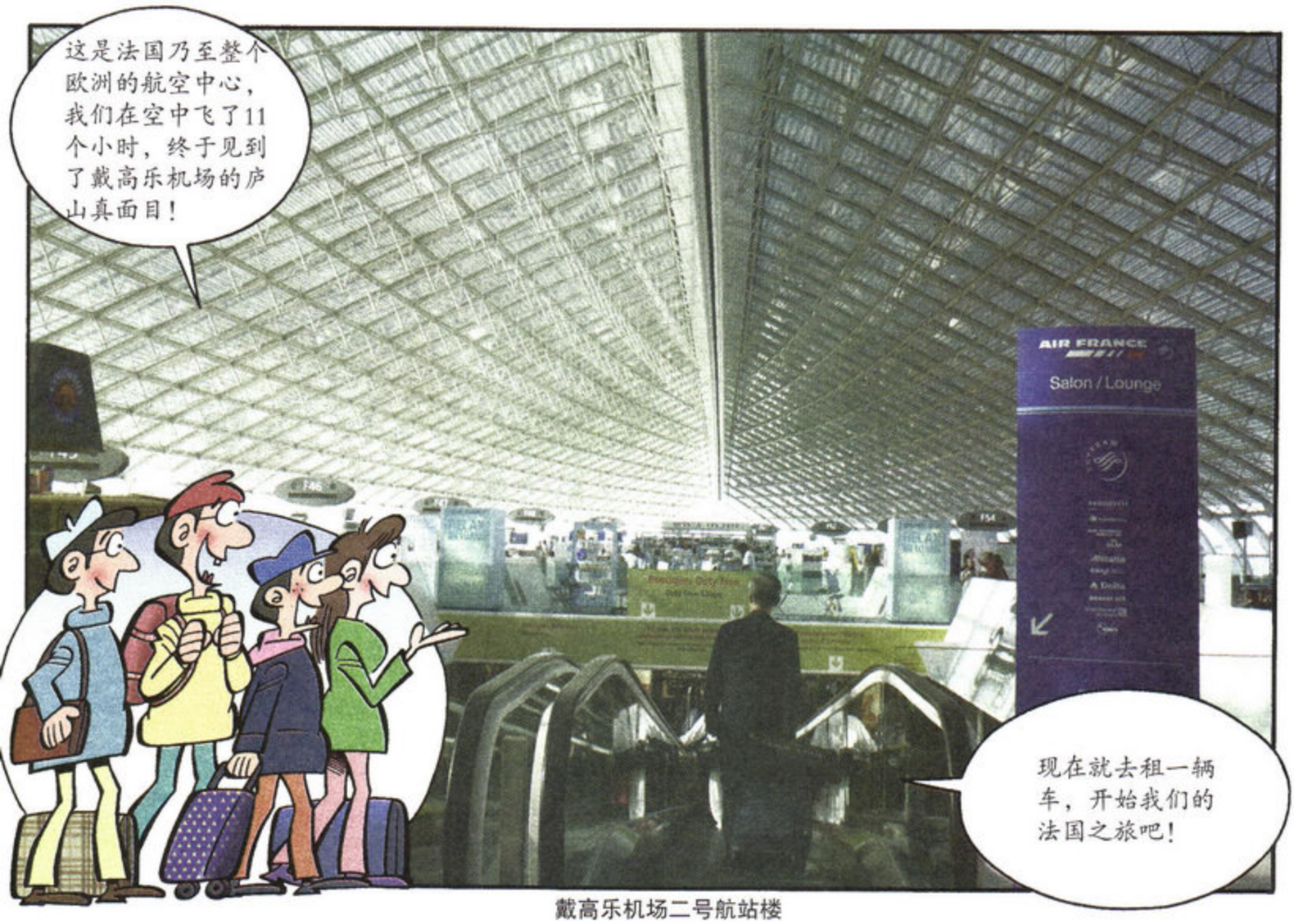
亲身感受一番！

葡萄酒所采用的原料与制造过程

葡萄的品种与葡萄酒酿造法



✣葡萄的品种



戴高乐机场二号航站楼







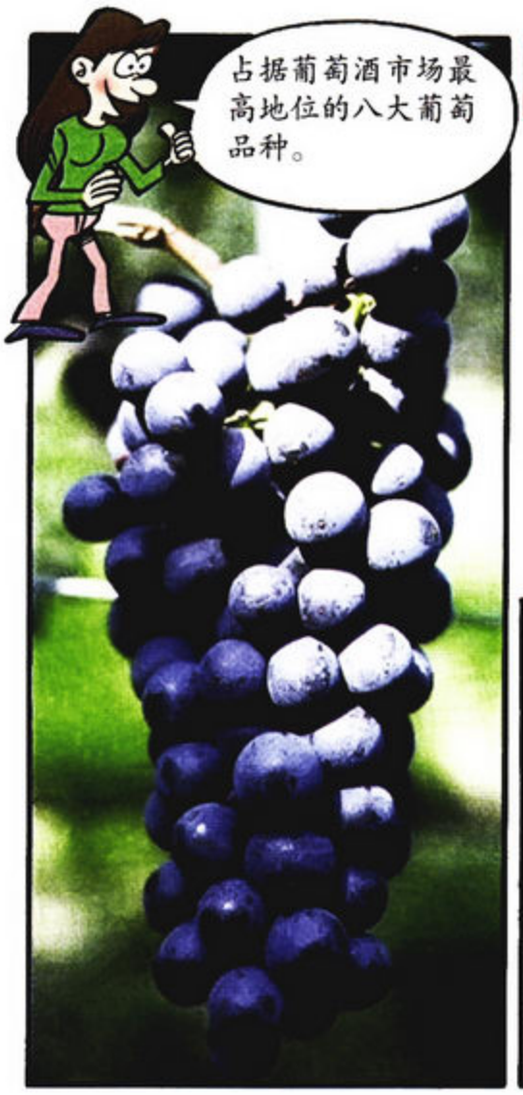






✣著名的葡萄品种


葡萄的品种数不胜数，让我们一一进行了解，是不是有点勉为其难了？
没错，葡萄的种类确实是多得难以估量。
葡萄品种大全
仅仅在百科全书上记录的就超过400种。
要是再根据不同国家的品种来算的话……简直难以计数！
天哪！
果真有那么多种葡萄！
在一些偏远的地区还生长着许多不为人知的葡萄品种。
没见过我？
没见过！
而在这众多的葡萄当中，不乏知名度极高的佼佼者。
好厉害！
葡萄里竟然还有明星角色！
那是当然，这种葡萄可是深受世界各地人们的喜爱哦！
葡萄酒市场上的顶级产品，便是采用这些明星葡萄为原料酿造而成的。
赤霞珠
梅鹿辄
西拉
就算没有高端专业的酿造手法，只要是选用品质上乘的葡萄为原料，所酿造出的葡萄酒，味道就肯定差不了。
赤霞珠葡萄酿造的葡萄酒果然名副其实！
每一个对葡萄酒稍有研究的人，对葡萄酒的原料都是非常讲究的，因为不同品种的葡萄所酿出来的味道是完全不同的。
梅鹿辄的温和是我的最爱！
黑比诺正合我的口味！
霞多丽是最棒的吧！
就像用猪肉、牛肉、鸡肉所烹制出的菜肴，味道也是完全不同的。
没错，因此葡萄的品种对葡萄酒的影响是具有决定性的。
接下来就给大家介绍几个用来酿造葡萄酒的著名葡萄品种。
世界知名葡萄品种
红葡萄酒8种
白葡萄酒8种



赤霞珠（R）*

Cabernet Sauvignon

不同名称

Bordeaux，Bidure，
Bordes tinto（西班牙），
Lafite（俄罗斯），
Sauvignon Rouge

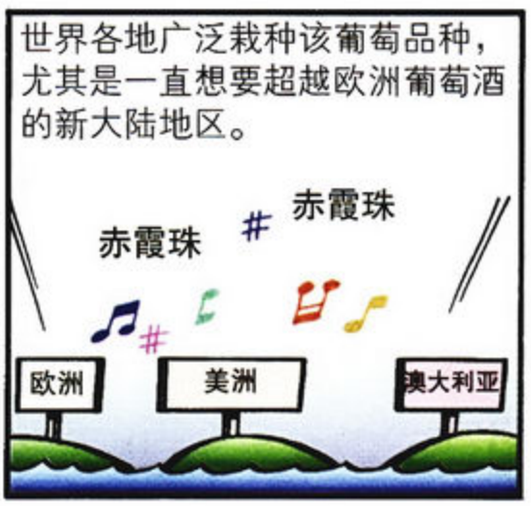
原产地：不详，估测为法国南部

*（R）=Red，红葡萄酒品种



*1公顷=100m×100m











*取自萨波科的作品内容。





*陈酿于酒窖中的葡萄酒。

赤霞珠是酸度较强的品种。

什么叫酸度？

酸度=Acidity=酸味。

葡萄的酸度直接影响所酿葡萄酒的味道，如果葡萄的酸度过高，会让葡萄酒有不适的口感，若是酸度过低，又会使葡萄酒缺失了本色。

太淡了，就没有什么余味了！

因此在用赤霞珠酿制葡萄酒的时候，不会单独用这一个品种，

Cabernet Sauvignon

而是添加其他的品种来加以混合调味，由添加物的不同来决定葡萄酒的风味。

波尔多葡萄酒的特点就是采用混合酿制技术。

波尔多

尽管赤霞珠葡萄酒是法国波尔多梅多克地区的代表品种，



但该地区葡萄酒的经典却是赤霞珠与梅鹿辄、品丽珠等品种混合酿制的葡萄酒。



不仅在法国地区，在其他国家赤霞珠同样是最受欢迎的酿酒原料，

在世界各地广泛地栽种！

其中包括意大利的葡萄酒之王西施佳雅酒庄的超级托斯卡纳葡萄酒，



西施佳雅

圣古都*酒厂
85%赤霞珠
15%品丽珠

具有传奇色彩的弗莱斯克巴尔迪酒园酿制的葡萄酒，



弗莱斯克巴尔迪

1 000公顷

原料品种
桑娇维塞
赤霞珠
品丽珠
梅鹿辄
西拉

*英文名是Tenuta San Guido。

智利的孔雀酒庄与法国木桐·罗斯柴尔德酒庄共同酿制的阿玛维瓦，

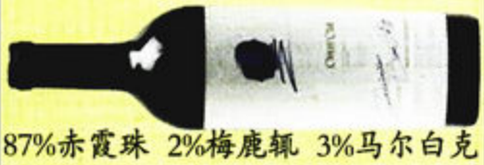


阿玛维瓦

85公顷
90%赤霞珠
7%佳美娜
3%品丽珠

美国的罗伯特·蒙戴维公司与法国的木桐·罗斯柴尔德酒庄一同研制的“一号乐章”葡萄酒。

一号乐章



87%赤霞珠 2%梅鹿辄 3%马尔白克
2%小维尔多 6%品丽珠

这些著名的顶级葡萄酒都是采用赤霞珠为主要原料酿制的，由此可见它在葡萄酒领域的重要性。





梅鹿辄（R）

Merlot

不同名称

Merlot noir，Petit merle，Crabutet，Béney，Médoc noir，Plant Médoc，Sémillon rouge

原产地：法国波尔多

梅鹿辄在全世界约有20万公顷的种植面积。

栽种地区

法国波尔多（圣艾米利永、波美侯、梅多克地区）、意大利、瑞士、美国（加州、华盛顿）等新大陆地区

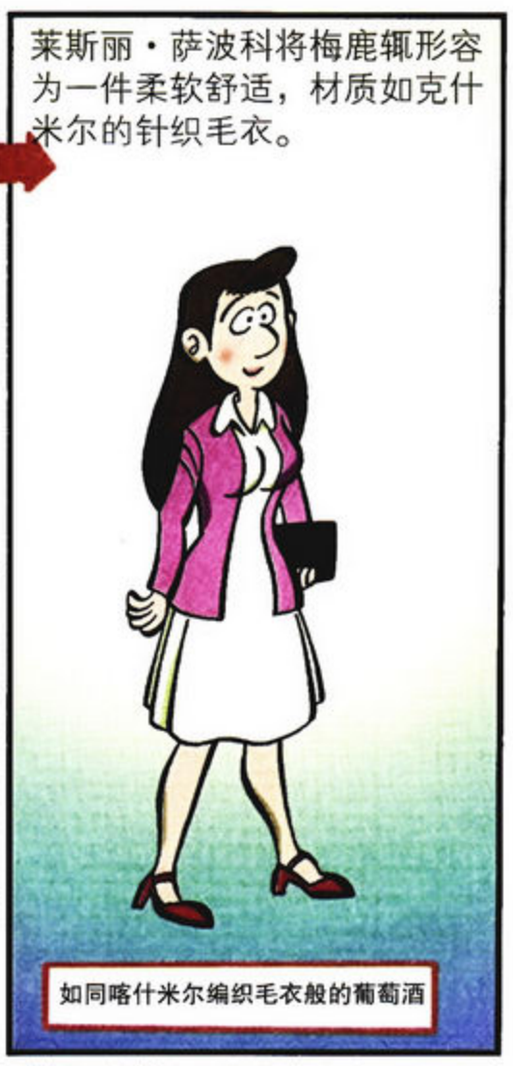




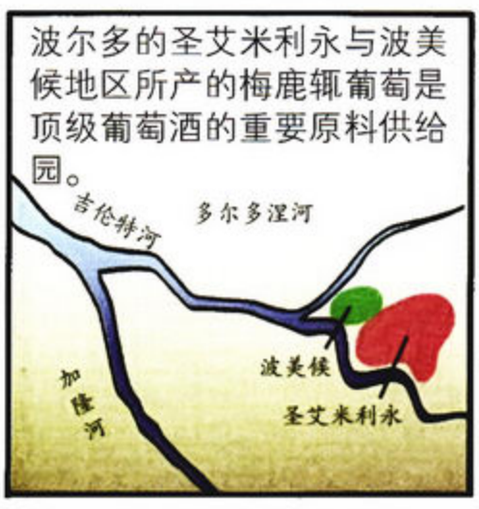
*鹍鸟分布区域。







*莱斯丽·萨波科。

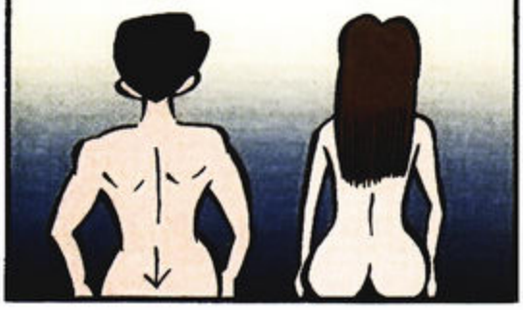




它恬淡的口感，很容易得到饮酒者的接纳，适合于大众饮用。



梅鹿辄那如丝般的顺滑恰好与味道浓郁强烈的赤霞珠形成鲜明对比。



为男性消费者生产赤霞珠，为女性消费者生产梅鹿辄，这样的酿造趋势已逐渐成为葡萄酒领域的基本规律。



赤霞珠与品丽珠的混酿位居次席。





*陈年于橡木桶中的梅鹿辄葡萄酒。

女性一般会最先钟情于这种口感温纯的葡萄酒。



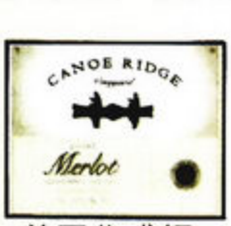
梅鹿辄的突出特征，让新大陆的葡萄酒商家嗅到了利润的气息。



新大陆葡萄酒产业的崛起又一次向欧洲葡萄酒发起了冲击与挑战。



经新大陆地区葡萄酒产业的不懈努力，美国华盛顿东南部地区和新西兰地区的梅鹿辄葡萄酒都得到了广泛的赞誉，堪称新大陆的佼佼者。



美国华盛顿



新西兰霍克湾

除了这两家企业的突出表现，澳大利亚、智利、阿根廷地区的梅鹿辄品种也不甘示弱，这些酒庄正以飞快的速度扩大着自己的销量。



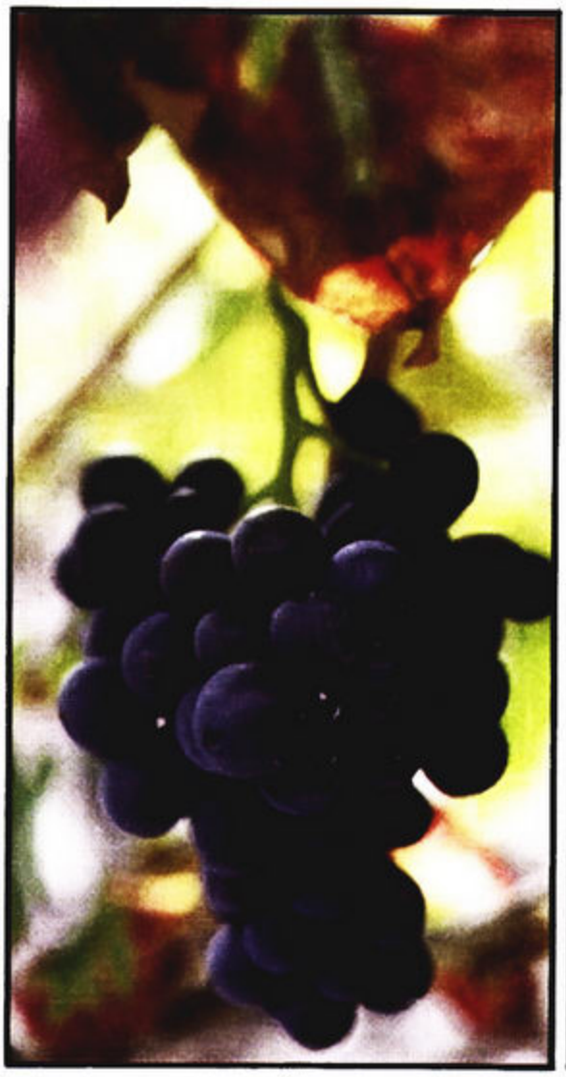
以梅鹿辄为原料酿制的葡萄酒，适合作为肉类或乳酪等较为肥腻的食物的佐餐饮料。



既然提到葡萄酒，就肯定不能忽略西方的食物！

我觉得单独享用葡萄酒比拿它作为佐餐品要好得多。





黑比诺（R）

Pinot Noir

不同名称
Spätburgunder，Pinot Nero，
Pignola（意大利），
Pinot Tinto(西班牙)
Blauburgunder

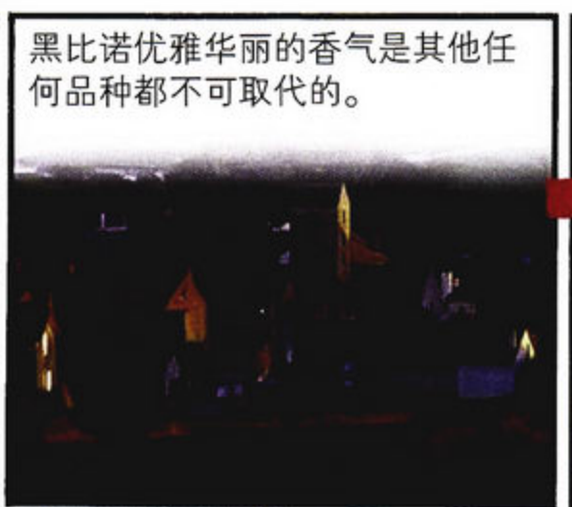
原产地：法国勃艮第











*沙隆内丘（勃艮第）梅克雷村。

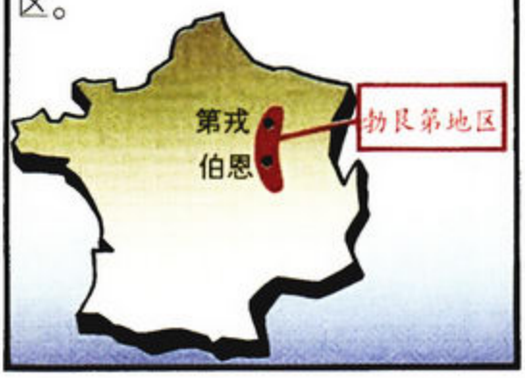


*莱斯丽·萨波科。





勃艮第位于法国中部，在伯恩和第戎之间的科多尔（金丘）地区。



该地区的黑比诺享誉世界，但每年产量很低，而来自世界各地的订单又络绎不绝，促使其价格不断地攀升。



①€84 ②€119 ③€79 ④€95 ⑤€75 ⑥€38 ⑦€89 （欧元价位）

•资料来源：Wein Katalog Winter 2006/2007

普通老百姓也只能望洋兴叹。



如果你想购买一瓶罗曼尼·康帝的话，必须先在网络上提前预订，而这瓶酒或许会在几年后才



•罗曼尼·康帝总公司。

买来的也只是一箱装有11瓶DRC*地区的葡萄酒和一瓶罗曼尼·康帝。价格约为5万多人民币。



•罗曼尼·康帝葡萄酒庄园。

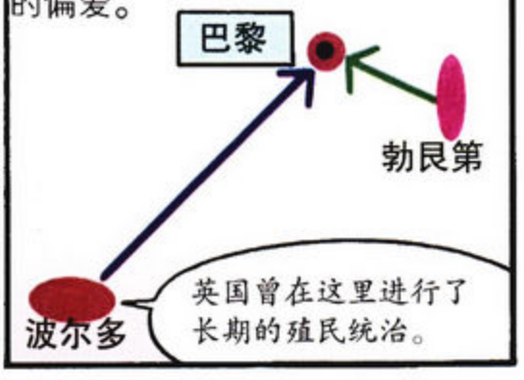
但在勃艮第地区生产的黑比诺品种葡萄酒当中，也有一些味道酸涩、气味平凡的葡萄酒。



黑比诺品种的葡萄酒在颜色上会稍微偏向于亮丽的樱桃红。



由于地理位置紧邻巴黎，勃艮第的葡萄酒得到了法国王公贵族们的偏爱。



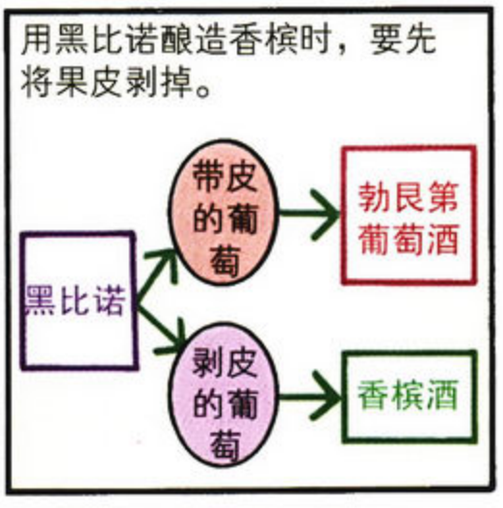
而距巴黎600公里外的波尔多地区，所酿的葡萄酒却深受英国人的喜爱，波尔多葡萄酒也成为英国的主要葡萄酒输入地区。

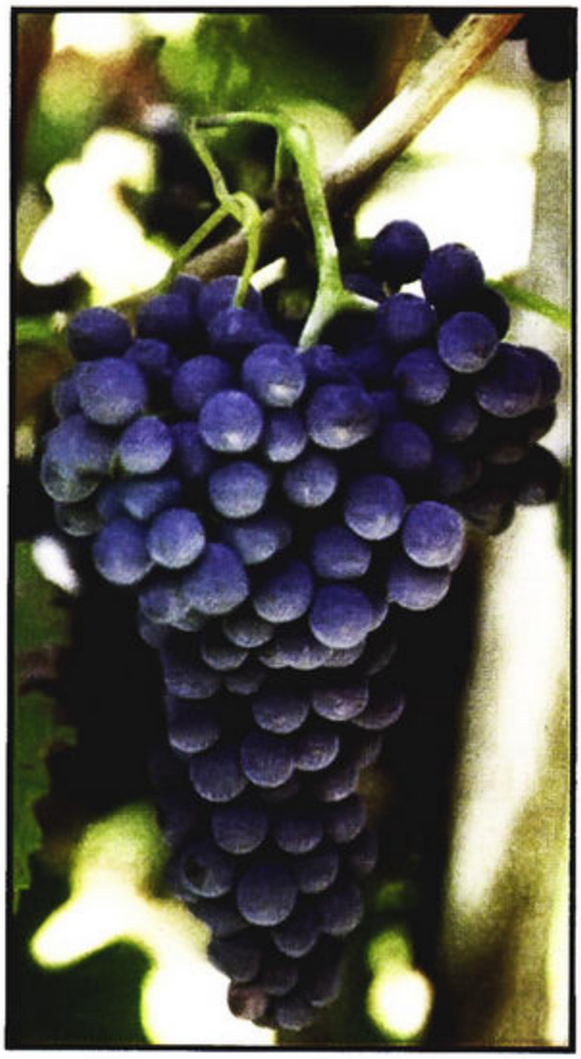


黑比诺不仅可以用来酿制葡萄酒，同时也是香槟酒的最佳原料品种。



用黑比诺酿造香槟时，要先将果皮剥掉。





西拉（R）

Syrah（法国）/Shiraz（新大陆）

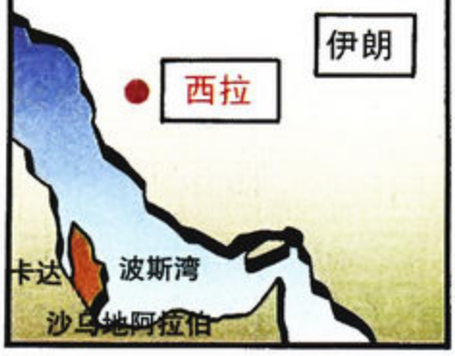
不同名称
Schiras，Sirac，
Balsamina(阿根廷)

原产地：伊朗（波斯）

栽种地区
法国隆河流域和朗格多克地区、澳大利亚、智利、美国、阿根廷、南非共和国、加拿大



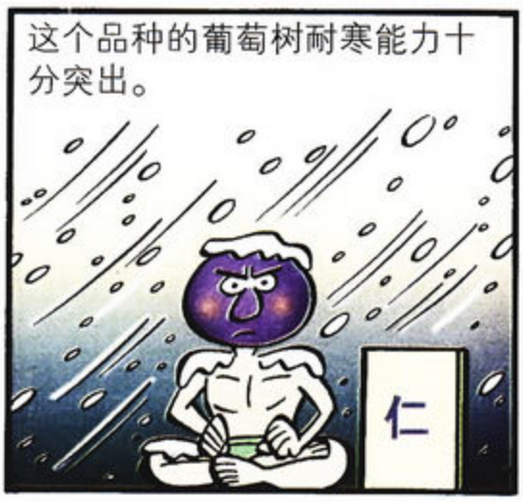
西拉品种是进入20世纪以来的新秀。



“西拉”的名字来源于古代波斯（现伊朗）的一座城市名。



这个品种的葡萄树耐寒能力十分突出。



即便是在荒凉贫瘠的土地上，也可以顽强地生长，它的这一优点让世界各地都对它青睐不已。



莱斯丽·萨波科对西拉的评价是，一只款式时髦、样式精美的红色休闲皮包。



西拉品种的葡萄酒色泽呈墨紫色。



其口感与气味属于极其浓烈型，是刺激性较强的葡萄酒。



*莱斯丽·萨波科。

西拉中单宁含量极高，因此该品种葡萄酒属于个性较强的葡萄酒。

这种酸涩感能让人感受到坚实涌动的内力！

西拉在这几年的表现尤为抢眼，并且还在呈逐年上升的态势。

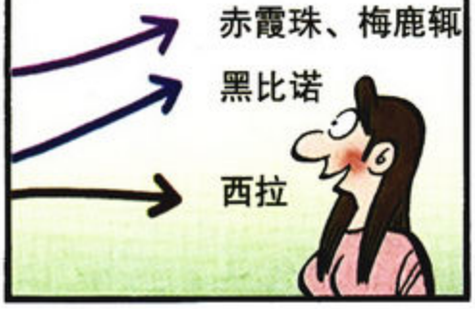


澳大利亚维多利亚产区的爵士山庄

尽管法国隆河流域的西拉也非常出名，



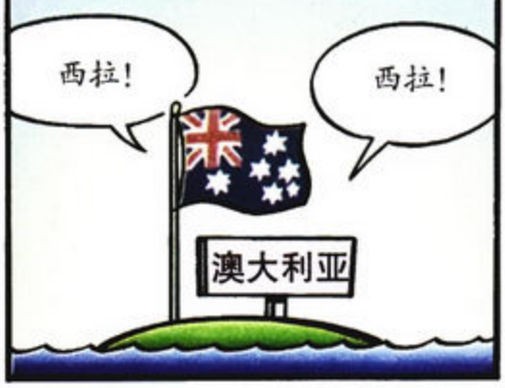
但在法国地区栽种西拉品种的葡萄园却在逐年减少。



而西拉却在新大陆葡萄产区有着广阔的种植面积，并且从原来的5万公顷扩张到了9万公顷。

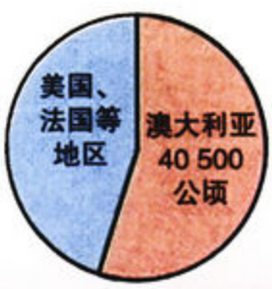


澳大利亚是新大陆国家之中，最重视西拉品种栽培的地区。



*澳大利亚猎人谷的西拉栽种园区。

全世界一半的西拉栽种区域，分布在澳大利亚境内，面积可达40 500公顷。



西拉与赤霞珠的混合酿制产品，成为近年来十分流行的葡萄酒品种，其酒精含量为15%。



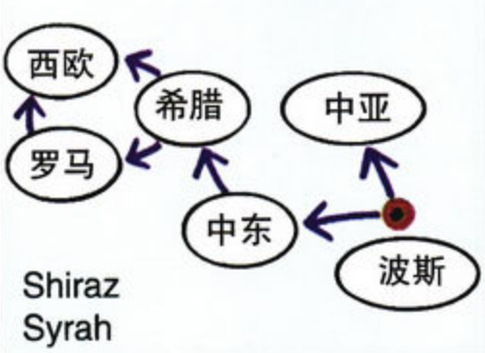
澳大利亚奔富公司所产的格兰奇是当地极为出众的葡萄酒品牌。



奔富-格兰奇

占有大面积葡萄园土地的葡萄酒公司
1844年由奔富博士创建

西拉品种的传播，是在11～13世纪，由波斯传到欧洲各地的。



直至19世纪，西拉才被传入澳大利亚，并且在数年内成为当地富有代表性的葡萄品种。

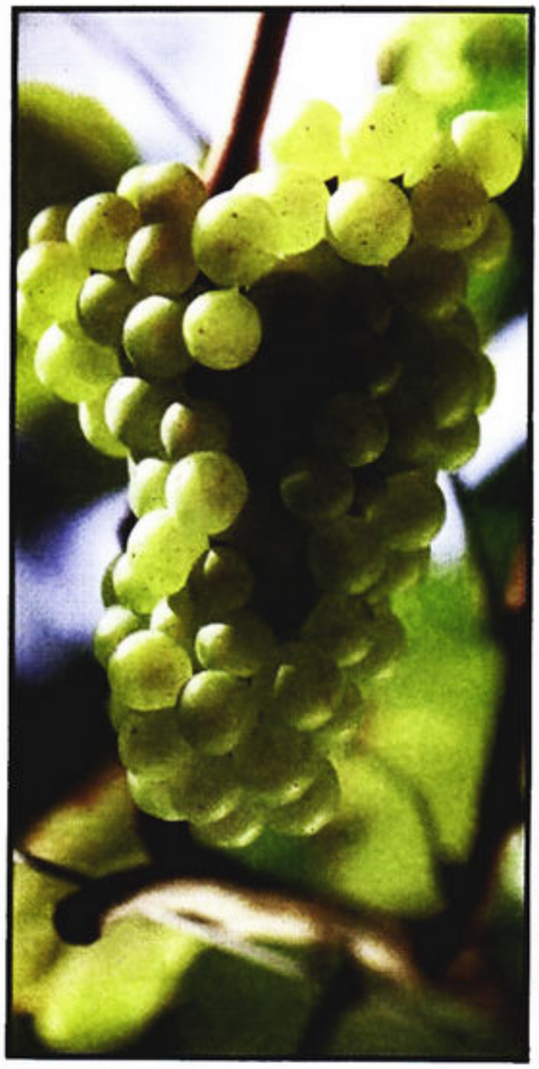
澳大利亚栽种的葡萄品种

西拉	●	24.3%
霞多丽	●	18.3%
赤霞珠	●	17.2%
梅鹿辄	●	6.5%
苏塔娜*	●	4.4%
赛美蓉	●	3.8%

*苏塔娜英文名Sultana。

西拉有种独特的诱人香气，汉感复杂多变，入喉有饱满充盈的厚重感，与法国的波尔多、勃艮第等传统酒乡的葡萄酒不同，给人完全不同的汉感。





霞多丽（W）*

Chardonnay

不同名称

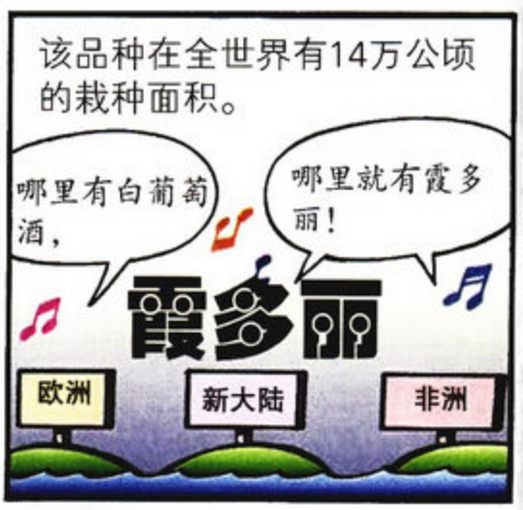
Pinot Chardonnay, Auxeras, Melon Blanc, Beaunois, Monillon,Gelber Weissburgunder

原产地：法国勃艮第

*（W）=White，白葡萄酒品种。

















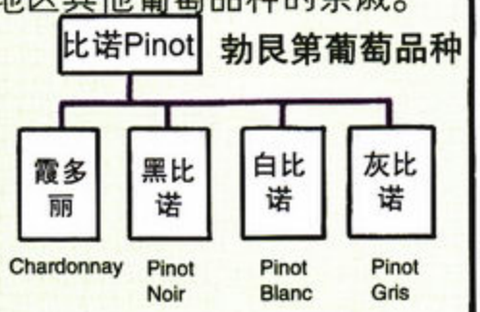
*20世纪70年代曾流行于美国的俚语。

*英斯丽·薇波利

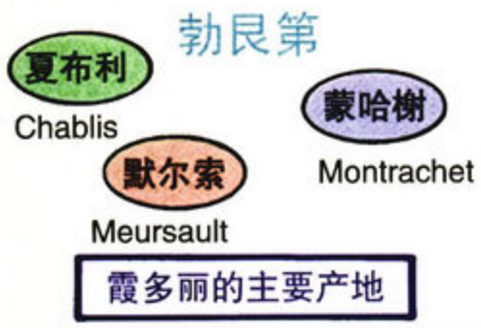
德国人将霞多丽称为“Weissburgunder”，其含义便是“白勃艮第”。

Weissburgunder
=Chardonnay

若是从植物遗传基因的角度分析，霞多丽其实是勃艮第地区其他葡萄品种的亲戚。



霞多丽品种在法国的栽种面积约为35 200多公顷，是勃艮第地区高级白葡萄酒的主要原材料。



霞多丽品种还广泛栽种于香槟地区，并且香槟酒的成分中有50%就是霞多丽。



法国酿的著名香槟酒“白中白”就是百分之百采用霞多丽酿制而成的。



美国是世界上最大的霞多丽栽种地区，其面积约为44 500多公顷。

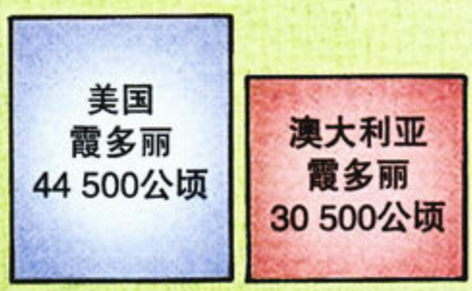


在加利福尼亚州的索诺马谷和纳帕谷，霞多丽的栽种面积占据了一半。



•纳帕谷的葡萄园。

在澳大利亚霞多丽栽种面积约为30 500多公顷。



在葡萄酒的领域里，霞多丽是仅仅屈尊于西拉的二把手。



美国曾经刮起一阵猛烈的霞多丽热潮，一时间霞多丽甚至成为白葡萄酒的代名词。



这在另一方面也致使霞多丽变成了泛滥的庸俗产品。





•意思是，除了霞多丽，任何饮料都可以。



雷司令（W）

Riesling

不同名称

Klingenberger，
Johannesberg Riesling（美国），
Rheinriesling，
Riesling renano bianco（意大利）

原产地：德国莱茵河上游

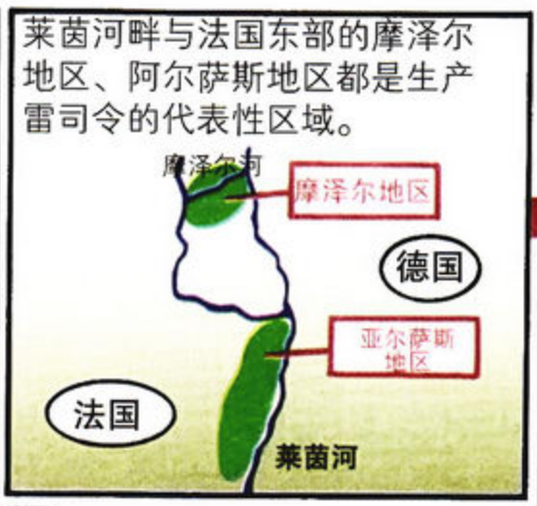








*约翰尼斯博格是世界上历史最悠久的雷司令品种酿造酒厂。

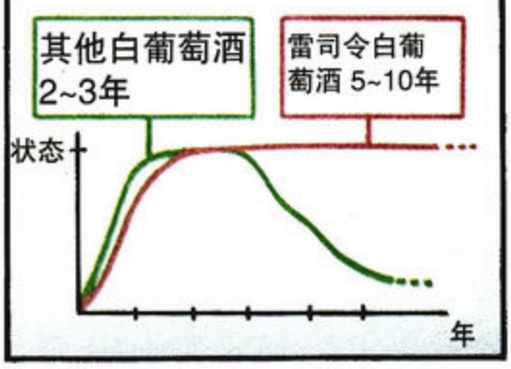




*莱斯丽·萨波科。



雷司令有别于其他白葡萄品种的是其较高的酸度，这就决定了该葡萄品种需要更长时间的陈酿才会达到成熟。



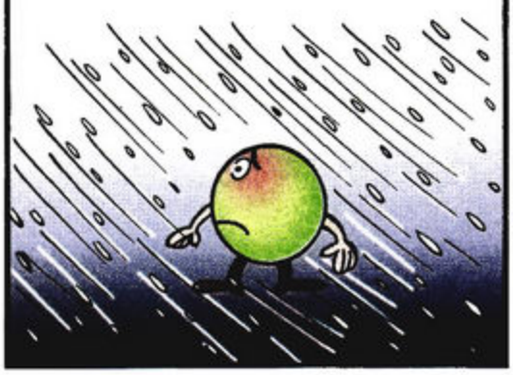
正是它漫长的成熟期，造就了它在香气方面的突出表现。



雷司令含糖量较高，使酿造出的葡萄酒风格更为丰富多样。



雷司令在初冬时节的含糖量是最高的。



所以也是酿制甜酒的最佳采摘时节。



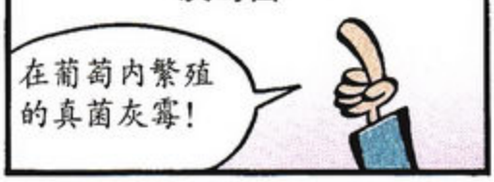
雷司令还可以酿制成顶级冰葡萄酒。



因为雷司令品种的葡萄果皮十分脆薄，遭到灰霉菌的侵蚀，变成了腐烂的葡萄。

Botrytis cinerea

灰霉菌



真菌导致葡萄里的水分被大量吸收，仅剩下果肉中的糖分。

贵腐：受贵腐霉菌感染

Pourriture noble（法国）
Edelfäule（德国）
Noble rot（英国）



成为适宜于在餐后享用的甘甜美酒。



用雷司令葡萄酿制的白葡萄酒是德国葡萄酒的象征。



*约翰尼斯博格酒庄，1832年铜版画。

雷司令葡萄品种，在德国的栽种面积约为两万多公顷，是法国阿尔萨斯地区的6倍，占全球总面积的20%。

德国雷司令栽种面积

20 000公顷

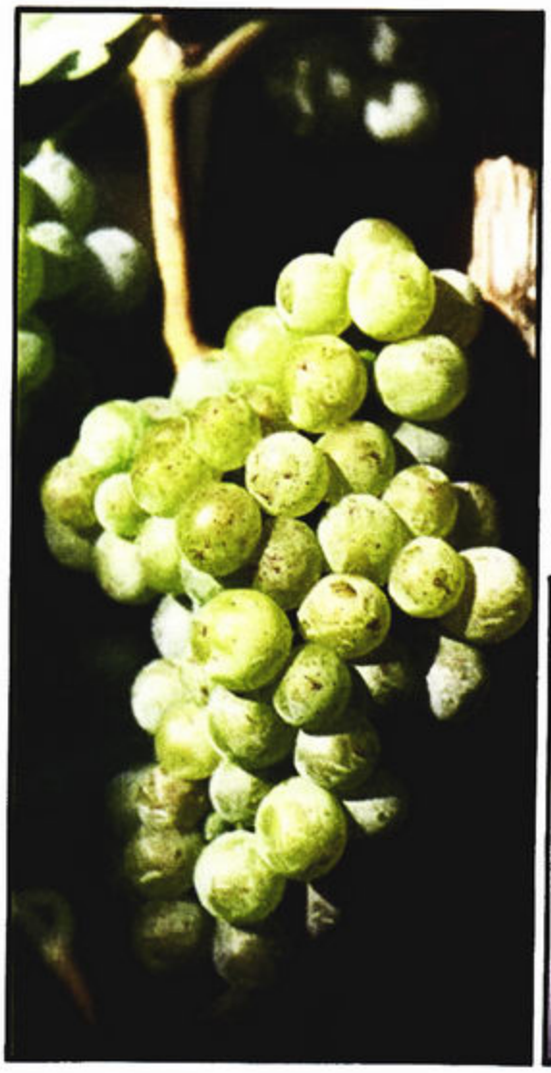


阿尔萨斯的雷司令栽种面积

3 000 公顷

雷司令葡萄园在摩泽尔河附近所延伸的土地，原是古罗马的特里尔（Trier）城。





长相思（W）

Sauvignon Blanc

不同名称

Fumé Blanc,
Gros Sauvignon,
Muskat-Sauvignon

原产地：法国波尔多

栽种地区

法国波尔多与卢瓦尔、
奥地利的施泰尔马克、
新西兰的马尔堡地区、
南非共和国、智利等地



在白葡萄酒领域里，长相思仅次于霞多丽。



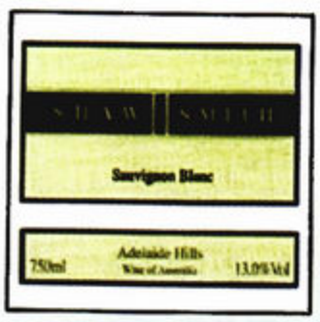
长相思与赛美蓉同属波尔多地区的普通品种，两者也是酿制干白的主要原料。



该品种的酸度较高，有香草的刺激性气味。



干味中略微透着隐隐的刺激性。



萧–史密斯

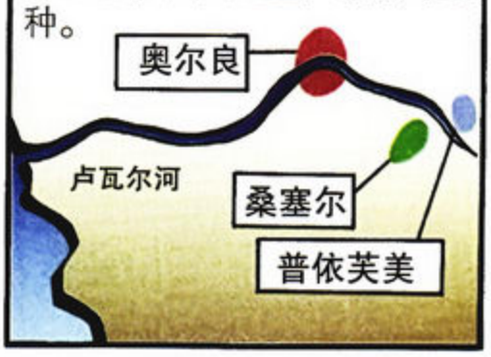
澳大利亚
阿德莱德丘

适合与生鱼片、寿司一同食用，配上芦笋味道更佳。



有如干净整洁的棉衫。*

富有盛名的不只有波尔多地区的长相思，卢瓦尔河畔的桑塞尔与普依芙美也盛产该葡萄品种。

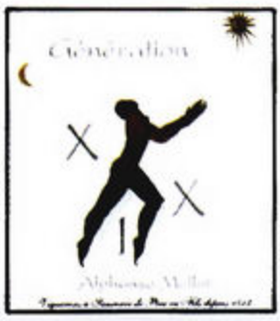


长相思与赛美蓉混合酿制的葡萄酒工艺在波尔多地区十分常见。



*莱斯丽·萨波科。

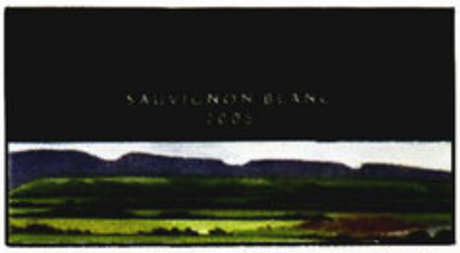
法国桑塞尔的土质最适宜于长相思葡萄品种的栽培。



阿尔冯斯·梅洛特卢瓦尔河谷桑塞尔

采用长相思酿制的白葡萄酒品质为最佳。

美国与新西兰也是长相思的忠实拥趸。



帕利瑟酒庄/新西兰马丁堡长相思

美国人第一次接触到长相思是在19世纪80年代。



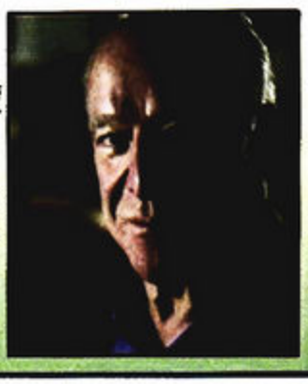
克瑞斯塔·布连卡酒庄的创始人查尔斯·威斯摩首次引进了法国苏甸地区依肯酒庄的长相思。



美国纳帕山谷的罗伯特·蒙戴维酒庄以长相思为原料酿制出了白葡萄酒。

罗伯特·蒙戴维

1913~1937年毕业于斯坦福大学



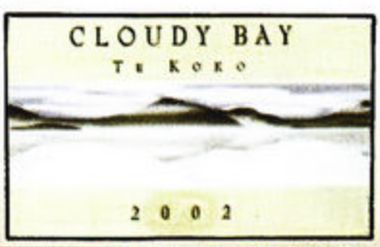
他将法语“Fumé Blanc”中的两个单词调换了一下位置，以“Blanc Fumé”作为自己产品的商标，上市之后，反响空前。



新泽西对长相思的接纳程度最为热烈。



最完美的土质被赋予了马尔堡的云湾酒庄。

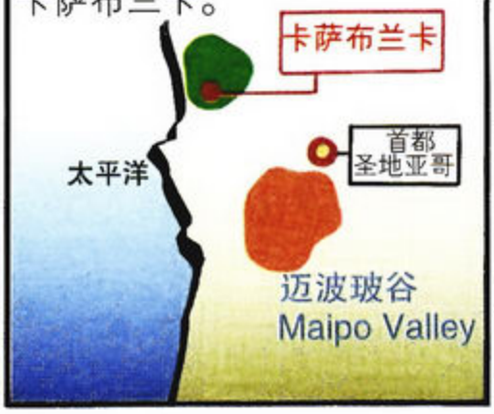


云湾酒庄 是新泽西酒庄的代表，属凯歌皇牌香槟酒公司旗下庄园。

长相思葡萄酒的拥护者们将云湾酒庄视做膜拜酒圣地。



同样拥有盛誉的还有智利的卡萨布兰卡。



南非共和国的长相思葡萄酒也越来越受到各界的关注与支持。



顾尔谷
长相思
南非共和国

因长相思清冽酸甜的味道，特别适合在夏季饮用，冰冻之后饮用风味更佳。





赛美蓉（W）

Sémillion

不同名称

Sémillon Muscat, Baol, Chevrier, Colombier, Green Grape, Malaga, St.-Émilion, Semilão

原产地：法国波尔多的苏甸

栽种地区

法国波尔多
苏甸
与巴萨克地区、卡迪拉克、
卢皮雅克，
澳大利亚、
智利、美国加州



法国波尔多格拉夫地区种植了大量的金黄色赛美蓉葡萄品种。



依肯酒庄在苏甸地区开垦的葡萄园是赛美蓉的主要栽种区域。



*苏甸的葡萄园。

该品种含有柠檬、苹果、桃子、蜂蜜等复合香气。



口感细腻，经常用来与长相思混合酿制出高级的干白葡萄酒。



美国的第三任总统杰斐逊，曾评价赛美蓉是所有葡萄品种当中白葡萄酒的最佳原料。



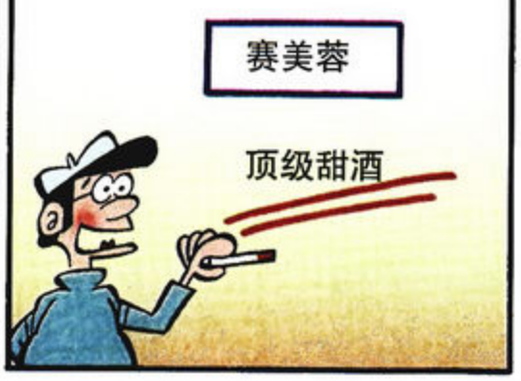
灰霉菌的生长，吸收了葡萄果实中的水分，增加了赛美蓉的糖分含量。



在特殊天气条件下生成的腐烂葡萄所酿制出的，便是贵腐葡萄酒。



波尔多苏甸地区的赛美蓉就是它的起源品种。



*贵腐葡萄。

粗犷的长相思加上纤细的赛美蓉，便形成了波尔多白葡萄酒的美味佳酿。



有的时候还会放入含糖量很高的密思卡岱加以调制。

密思卡岱

长相思与赛美蓉混酿的主要调配原料。

主产地：

波尔多的两河间产区（意为加隆河与多尔多涅河两河之间的区域）。



南非共和国曾一度大量种植赛美蓉葡萄品种。

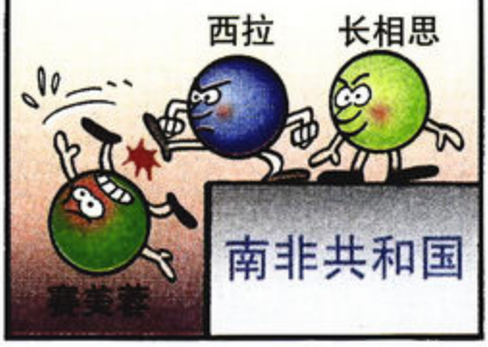


*南非葡萄园。

南非共和国在19世纪20年代的葡萄园中有90%栽培的都是赛美蓉。



但在今日南非赛美蓉已不再风光，1997年统计，赛美蓉的种植面积已不足总面积的1%。



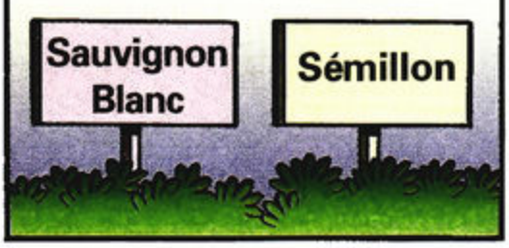
赛美蓉皮薄，易受感染，栽培管理较难，因此葡萄农们的种植意愿并不强烈。



但由于当地的病虫害并不严重，再加上它又是酿制贵腐酒的极佳品种，因此部分赛美蓉得到了保留。



美国加州将赛美蓉与长相思一同进行栽种。



澳大利亚栽种的赛美蓉是新大陆地区品质最佳的产品。



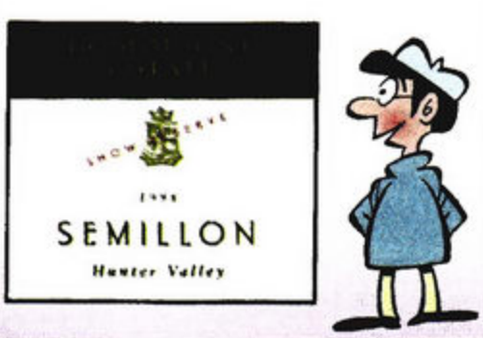
迪伯多利酒庄

新南威尔士
澳大利亚
贵腐葡萄酒

澳大利亚悉尼北部的猎人谷地区栽种的赛美蓉，



拥有一个响亮的名号——“猎人谷雷司令”*。



最佳的餐后甜饮，非赛美蓉白葡萄酒莫属，它是贵腐酒与甜白酒的代名词，赛美蓉干白也拥有极高的声望。



*猎人谷雷司令英文名Hunter River Riesling。

介绍完顶级的主角品种，接下来再讲讲12个配角品种。

品丽珠（R）

Cabernet Franc

不同名称
Breton（法国卢瓦尔地区），Grosse-Vidure，Bordo，Bouchet，Trouchet Noir

原产地：法国波尔多的礼布奈次（Libouinais）

栽种地区：法国波尔多与卢瓦尔地区、意大利东北部、新大陆地区



品丽珠经常被拿来和赤霞珠相比较。

我们是堂兄弟！

赤霞珠

品丽珠

由于其酸度低、单宁成分少，所以成为与赤霞珠混合酿制的理想搭配。

中和了赤霞珠酸涩凝重的味道！

混酿的葡萄酒味道温和圆润。

品丽珠

由于品丽珠的栽种量相对较少，就显得珍贵许多。



它比赤霞珠的成熟期要早，特点是陈酿时间长久。



果实成长发育快，并且有极强的耐寒性。



有时赤霞珠因气候恶劣会低产歉收，这时会采用栽种品丽珠以代替。

超级板凳品丽珠！

圣艾米利永地区的白马酒庄酿制的葡萄酒，60%的成分是品丽珠。



白马酒庄
圣艾米利永
顶级葡萄酒
60%品丽珠
40%梅鹿辄

白马酒庄生产的品丽珠与梅鹿辄的混酿酒，在该领域被公认为世界最顶尖的产品。



帕维酒庄
圣艾米利永
顶级葡萄酒
70%梅鹿辄
20%品丽珠
10%赤霞珠

尽管品丽珠在葡萄酒酿制工艺中只被封为配角，但在蜚声国际的波尔多葡萄园区所生产的顶级葡萄酒中，品丽珠又是不可取代的混酿原料。



马尔白克（R）

Malbec

不同名称

Auxerrois，Gros Noir，Pressac
Malbeck（阿根廷）

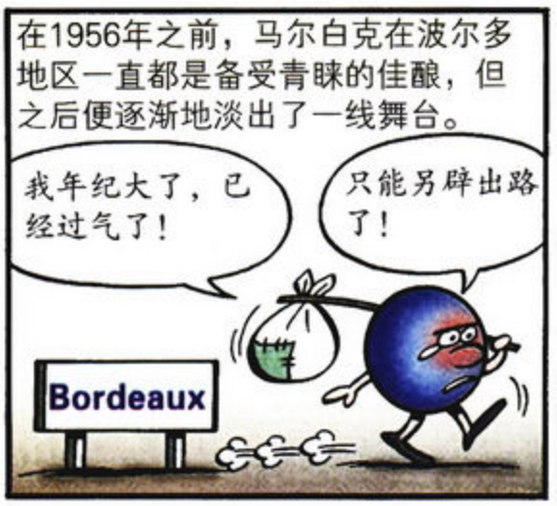
原产地：法国卡奥尔

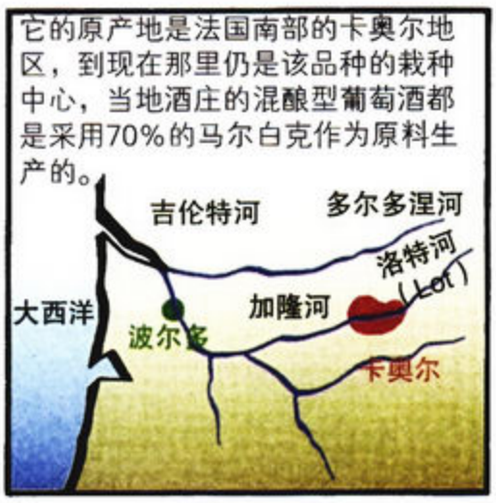
栽种地区：法国、阿根廷、智利、秘鲁、美国加州、澳大利亚

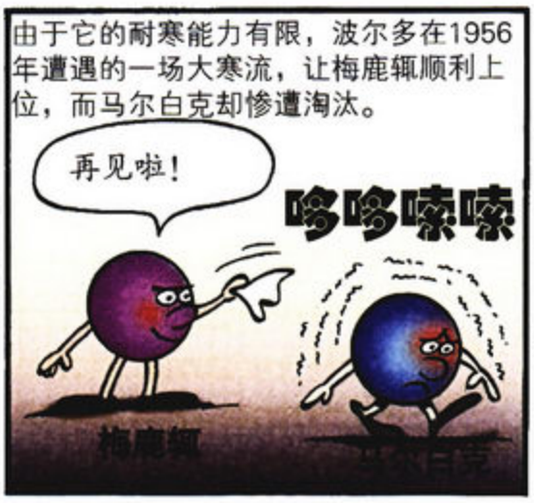






















内比奥罗（R）

Nebbiolo

不同名称

Chiavennasca，Spanna，Lampia，Micket，Picotrendo，Prugnet，Pugnet，Rose

原产地：意大利皮埃蒙特

栽种地区：意大利皮埃蒙特和伦巴第、瑞士、美国等地区







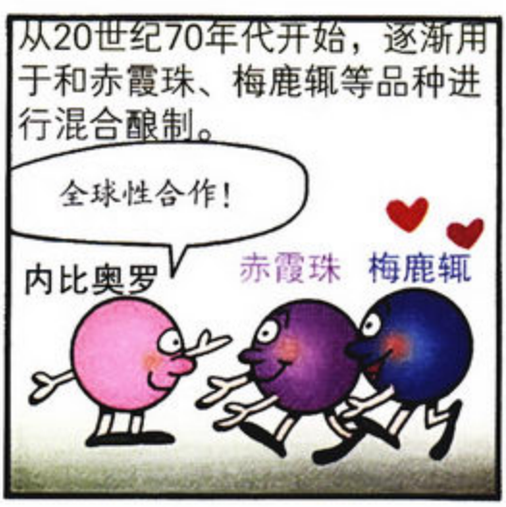


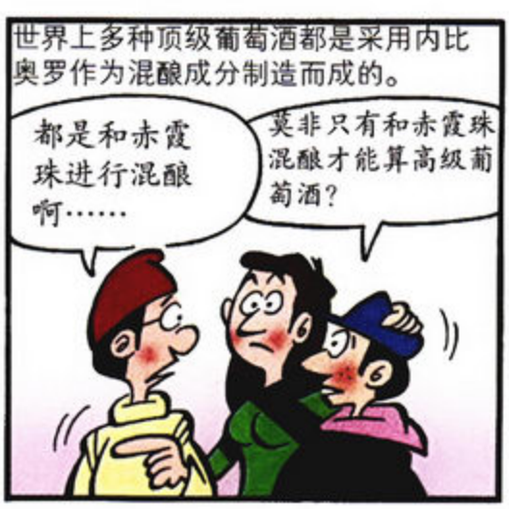
*DOCG：意大利特级葡萄酒产区名称制度。















桑娇维塞（R）

Sangiovese

不同名称

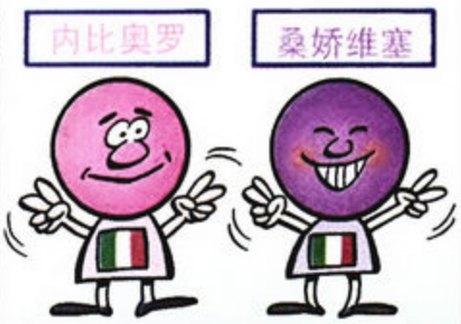
Brunello，Morellino，Nielluccio（法国科西嘉），Prunolo Gentile

原产地：意大利托斯卡纳

栽种地区：意大利、美国、加拿大、阿根廷



由桑娇维塞酿的葡萄酒色泽如红宝石般鲜艳澈亮，在意大利的葡萄品种中与内比奥罗的珍贵程度不分伯仲。



依陈酿年头与酿造工艺的差别，桑娇维塞葡萄酒可呈现多样风味，无论是单宁成分浓郁的酸涩感还是久酿后所散发的橡木香气，无不让人赞叹称绝。



它的变异品种多达15种，在各地所产的桑娇维塞也有其独特风味。



在诸多的桑娇维塞品种当中，可笼统地分成两类



北部地区生产的“小桑娇维塞”主要是以清新淡雅著称。



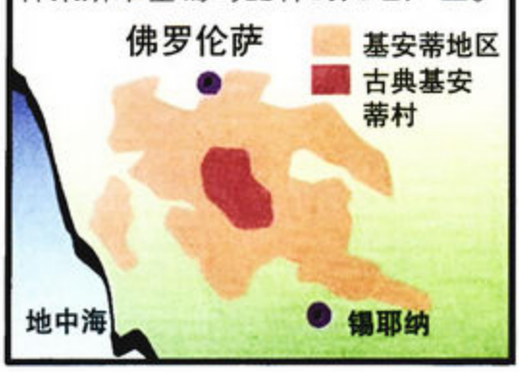
*意大利北部村庄。

托斯卡纳的“大桑娇维塞”则更显得雍容华贵。

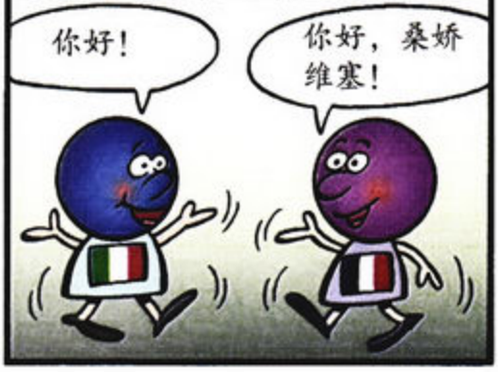


*莱斯丽·萨波科。

佛罗伦萨与锡耶纳之间的基安蒂地区有一座古典基安蒂村，那里是栽种桑娇维塞葡萄品种的知名产区。



托斯卡纳地区从20世纪70年代起，也开始用桑娇维塞与法国的高级葡萄品种混酿，随之掀起一股热潮。



桑娇维塞与赤霞珠、梅鹿辄混酿的“超级托斯卡纳”葡萄酒得到了广泛的好评与热捧。





添普兰尼洛（R）

Tempranillo

不同名称
Aragonez，Tinta Roriz（葡萄园），Cencibel，Tinto Finto，Tinte del pais

原产地：西班牙里奥哈地区

栽种地区：西班牙、葡萄牙、阿根廷等地区



Tempranillo源于西班牙语中的Temprano“早”。

temprano 早

tempranillo 小、早

=早些时候便可以采收

以此命名该品种，也就说明了添普兰尼洛是一种早熟的葡萄品种。



西班牙是世界上葡萄栽种面积最大的国家，其中添普兰尼洛的种植面积就占据了约11.3万公顷。



*西班牙的纳瓦尔葡萄园。

西班牙的葡萄酒，多数是以添普兰尼洛为主材，通过添加马佐罗和加尔纳恰进行调配混酿。



添普兰尼洛通常会占60%～90%的比重。



里奥哈葡萄酒是西班牙的杰出象征和代表，它的水果气味香浓，又含有气质优雅的单宁成分。



*里奥哈葡萄酒庄园。

里奥哈葡萄酒的特点是酸度低、酒精浓度低、口感温和。



*在橡木桶中陈酿的里奥哈葡萄酒。

温纯的香甜口味与淡淡的单宁成分，就算是酿时短暂的葡萄酒，味道也非常容易让人接受。



伊格堡
侯爵酒庄
78%添普兰尼洛、15%马佐罗、6%加尔纳恰、1%嘉西诺。
€33

恰好与赤霞珠那种熟透后才能品其芳香的久酿型葡萄酒形成鲜明对比。





金芬黛（R）

Zinfandel

不同名称
Primitivo，Primaticcio，
Plavac Mali

原产地：不详

栽种地区：意大利、美国加州



金芬黛的味道有一种独特的层层递进的特点，从温和到强劲，让品尝者流连忘返。



*吉布斯〔George Gibbs〕，葡萄品种研究专家。

但该品种的葡萄每一颗的成熟时期都不相同，这让采摘工作变得十分麻烦。

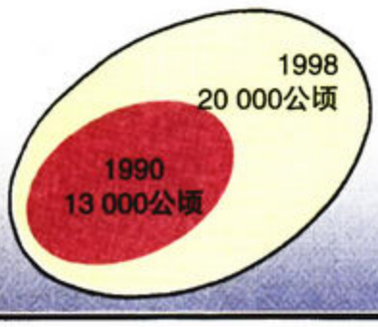


金芬黛酿制的葡萄酒酒精浓度相对较高，这主要还是由它本身的高含糖量所决定的。



*莱斯丽·萨波科。

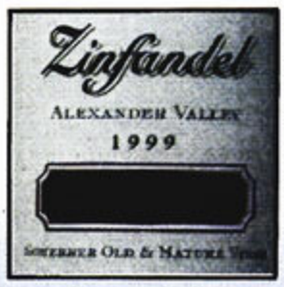
1990年左右，金芬黛在美国的种植面积为1.32万公顷，但在8年之后，种植面积就扩大到了2万公顷，占加州葡萄园总面积的11%。



在美国，金芬黛是唯一超过赤霞珠种植面积的葡萄品种。



该品种适合与碳烤肉类或者油腻的食品一同搭配食用。



谢勒酒庄
亚历山大谷
加利福尼亚州
美国
主要原料：金芬黛
其他原料：赤霞珠

将金芬黛去皮后酿制的葡萄酒，色泽呈浅淡的粉红色，这种酒叫做“白金芬黛”。



美国人对“白金芬黛”十分喜爱，这也是当地具有代表性的白葡萄酒。



在烈日炎炎的夏季品用“白金芬黛”，是一种无与伦比的享受。





白诗南（W）

Chenin Blanc

不同名称

Pineau de la Loire，Pineau d'Anjou，Franc-Blanc，Steen（南非共和国）

原产地：法国安茹（卢瓦尔地区）

栽种地区：法国卢瓦尔、美国加州、南非共和国、阿根廷















*法国的卢瓦尔葡萄酒百分百采用白诗南酿造。









琼瑶浆（W）

Gewürztraminer

不同名称

Traminer，Roter Traminer，Traminer Rosso，Traminer aromatico，Ranfoliza，Roz

原产地：意大利提洛尔或古希腊

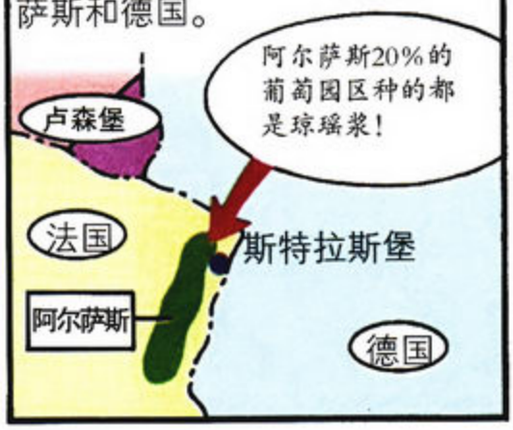
栽种地区：德国、法国阿尔萨斯、奥地利、意大利、匈牙利、澳大利亚、美国、西班牙



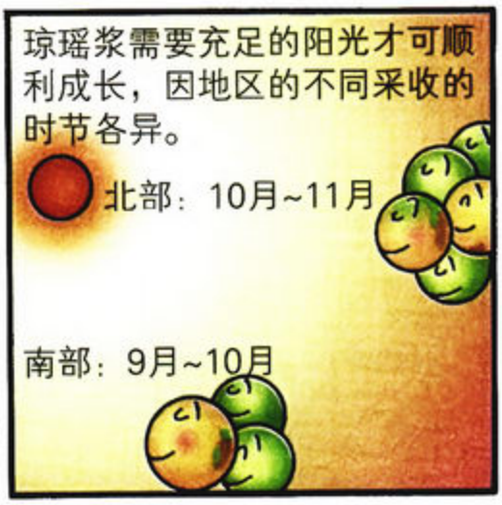
“Gewürz”在德语里是“香料”的意思，该葡萄品种也的确具有独特的芳香气味。



琼瑶浆主要栽种于法国的阿尔萨斯和德国。



琼瑶浆需要充足的阳光才可顺利成长，因地区的不同采收的时节各异。



采收较早的琼瑶浆会酿造出充满神秘芳香气味的葡萄酒。

Frühlese 早采摘



亮眼的黄色
优质品种能散发出玫瑰和荔枝的香气

而采收时期较晚的琼瑶浆会散发出浓烈的香气。

Spätlese 晚采摘



金黄色
如男性般的阳刚气质
酒精浓度13%以上

即便酒精浓度比较高，但其酸度却很低。



有玫瑰、热带水果和麝香等气味。



今年比较流行的新西兰葡萄酒
琼瑶浆

适宜与鱼肉、鸡肉、鸭肉或乳酪等食物一同享用。



琼瑶浆口味甘甜、风味多变、香气扑鼻、色泽瑰丽，是爱酒人士的得意之选。





灰比诺（W）

Pinot Gris

不同名称

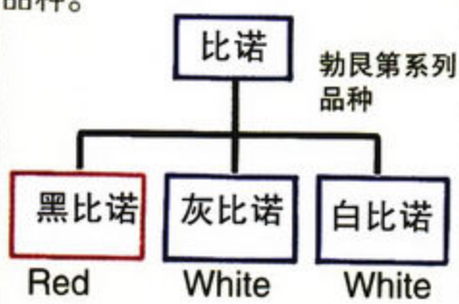
Grauburgunder，Ruländer，Pinot Grigno，Tokay Pinot Gris，Malvoisie（瑞士），Szürkebarát（匈牙利）

原产地：法国勃艮第地区

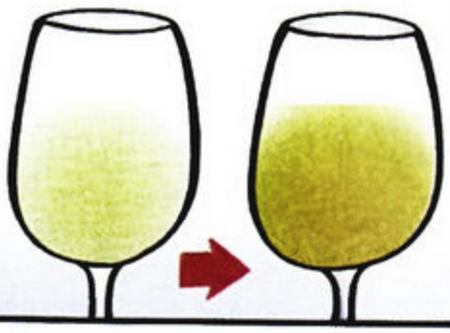
栽种地区：法国、德国、奥地利等地



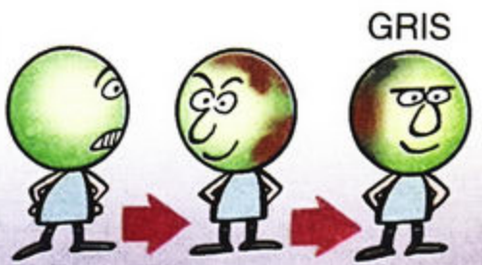
名字中带有“比诺”的几乎是勃艮第地区的葡萄产品代名词，而灰比诺更是该地区的代表性葡萄品种。



以灰比诺品种酿造的葡萄酒有淡褐色的，也有金黄色的。



灰比诺的果皮原本是红色，但在果实成熟后，就会变为灰色，因此用“gris”（法语：灰色）命名。



它的特点是酸度低，酒精浓度高，口感温和，有时带有苹果、杏仁和蜂蜜的味道。



与禽类、意大利通心粉、鳟鱼、牛肉、乳酪等食物一同食用效果更佳。



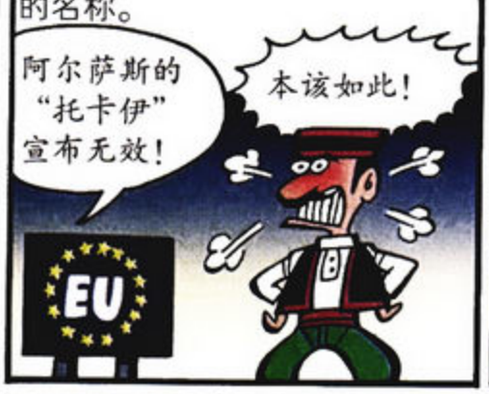
灰比诺在法国的阿尔萨斯地区被称为“托卡伊”，当地人将它酿造为贵腐酒当做饭后的甜饮。



但匈牙利一个著名的葡萄酒园区的名字也叫做托卡伊。



匈牙利当局向欧盟提出申请，要求限制其他地区使用“托卡伊”的名称。



阿尔萨斯的“托卡伊”因此改成了“阿尔萨斯的托卡伊”。





西万尼（W）

Silvaner

不同名称

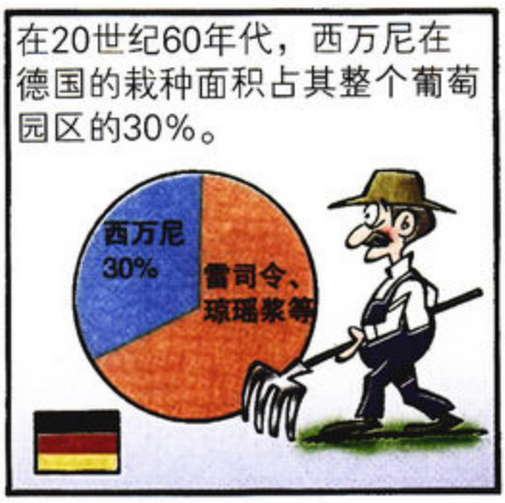
Sylvaner，Frankenriesling，Johannisberger，Arvine grande，Gros-Rhin，Gamay blanc

原产地：不详，估计为特兰西瓦尼亚、奥地利

栽种地区：德国、法国阿尔萨斯、瑞士、意大利、匈牙利、奥地利、克罗地亚、俄罗斯





















根据植物的DNA分析，维欧尼与意大利的内比奥罗还是亲戚关系呢。

维欧尼（W）

Viognier

不同名称
Petit Vionnier，Viogne，Vionnier，Galopine

原产地：不详

栽种地区：法国南部、奥地利、美国加州、阿根廷、巴西、西班牙等地区



根瘤蚜虫病的灾害，使维欧尼的产量急速降低。



1968年，在整个法国地区，维欧尼的种植面积只剩下8公顷，属于稀少的品种。



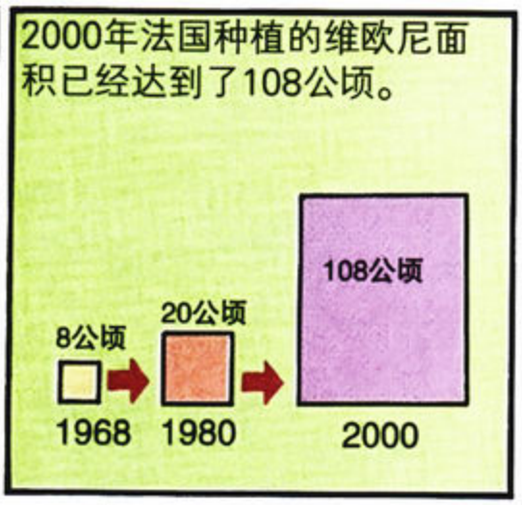
但由于维欧尼的独特口味，它的生产量再次得到提升。



法国和美国自20世纪80年代便开始大量种植维欧尼品种。



2000年法国种植的维欧尼面积已经达到了108公顷。



该品种的特点是酸度低、酒精浓度高、口感轻柔丝滑，适合与鸡肉、海鲜等亚洲菜肴一同食用。



这种葡萄要在完全成熟后采收才可以，它的产量不高，但到那时它会散发出芬芳的香气，令人陶醉不已。



维欧尼的另一个特点是不适宜陈年，这种酒通常要在生产后的两到三年内喝完才会得到理想的口感与香气。



它并不是一种长期熟成的葡萄酒！





白比诺（W）

Pinot Blanc

不同名称

Weissburgunder，Pinot Bianco，Clävner，Pinot Chardonnay，Beli Pinot，Chasselas dorato

原产地：法国勃艮第

栽种地区：法国阿尔萨斯、意大利、德国、奥地利、新西兰、匈牙利等






















葡萄酒的品种真是多得让人眼花缭乱啊！
前面所介绍的其实都是最基本的。


难道葡萄的品种对于葡萄酒消费者来说真的就那么重要吗？如果分不清品种的话该怎么办呢？


欧洲与新大陆地区的葡萄酒在标签上存在着明显的差异。
法国葡萄酒
新大陆葡萄酒


葡萄酒的重要资料都会显示在产品的标签上。
● 公司（酒庄）名称
● 葡萄品种
● 酿造年份
● 净含量
● 酒精浓度
等等


欧洲的葡萄酒产品通常会在标签上标上生产者的名字。
波美候的拉朗德
（葡萄园位置）
克罗伊圣安德烈酒庄
（酿造公司）
2000年
（酿造年份）

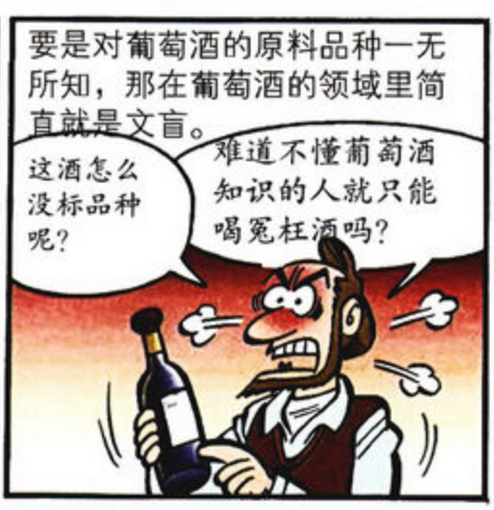

而葡萄的品种却没有加以标明。
喝法国葡萄酒的都是葡萄酒专业人士，会分辨清楚葡萄品种。
太狂了！
CHÂTEAU


然而对葡萄酒的知识不甚了了的消费者则会看着产品标签一头雾水。
这酒是用什么葡萄品种酿制的？
我也看不出他们搞的这是什么名堂！


新大陆的葡萄酒就不同了，他们会在产品标签上详细注明葡萄酒的原料品种。
南方露脊鲸
（酿造公司）
长相思
（葡萄品种）
2006年
（酿造年份）


消费者在选择这些葡萄酒时，就会通过标签而一目了然地知晓该葡萄酒的属性。
这瓶是用梅鹿辄品种酿制的！
霞多丽的口感最好了！
MERLOT
USA


可以先试一试本书中为大家讲解的几样品种，然后再根据自己的喜好进行选择不就可以了？


要是对葡萄酒的原料品种一无所知，那在葡萄酒的领域里简直就是文盲。
这酒怎么没标品种呢？
难道不懂葡萄酒知识的人就只能喝冤枉酒吗？


欧洲葡萄酒的标签在近年来受到越来越多人的不满，因此，欧洲葡萄酒也开始在标签上注明葡萄酒的原料品种。
CUVÉE PRESTIGE
2005
MERLOT
但也只是在中低档的葡萄酒上进行注明。
标注了葡萄品种的法国葡萄酒

葡萄的采摘

这里就是著名的波尔多圣艾米利永葡萄园，由这里栽培的梅鹿辄可是世界首屈一指的啊！

接下来就去看一看红酒、白酒、玫瑰红酒的酿造！

如果想看香槟酒的葡萄园，就得到香槟地区去？



这么大块头的拖拽机在种植如此密集的葡萄园中行驶，竟然不会对葡萄造成任何伤害！

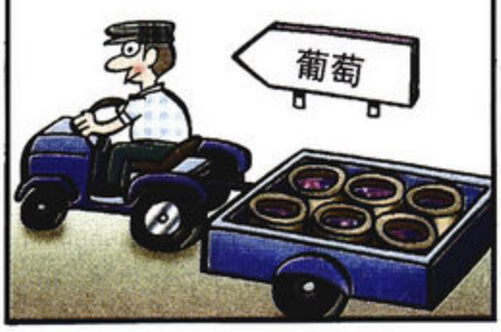


葡萄的采摘时节因品种而各有不同，但多数的品种都是在9月到10月期间进行采摘。

这里用机器进行采摘。

香槟地区就得全靠手工来完成！

将这些用机器采收下来的葡萄运送到酒庄，然后在那里进行葡萄酒的酿制。



判断各品种葡萄的采收时节，会利用糖度测定仪来进行测试。



糖分的浓度不同，光线的强弱会有差异，从而判断葡萄的成熟程度。

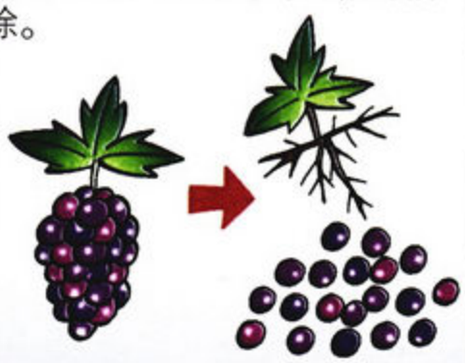


从夜幕降临到清晨的这一段时间，是采收葡萄的最佳时机，这一时段所采收的葡萄会保持足够的新鲜度。



✣葡萄压榨

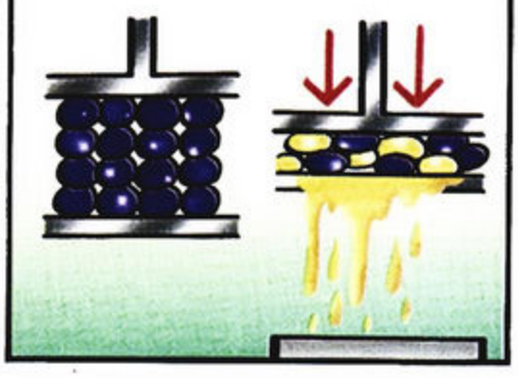
将刚刚运送来的葡萄装进剥皮去梗机内，并将葡萄的枝叶摘除。



此时的葡萄可以直接装入发酵槽酿制红葡萄酒，而不用去除果皮和葡萄籽。



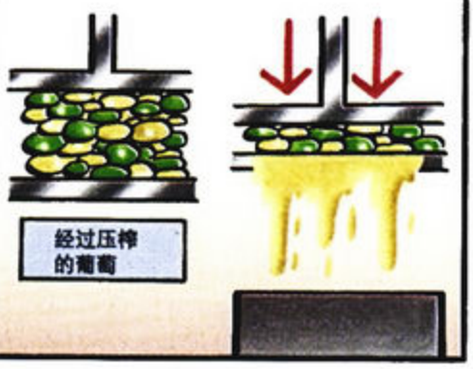
而酿制白葡萄酒，就将未破皮的葡萄进行压榨。



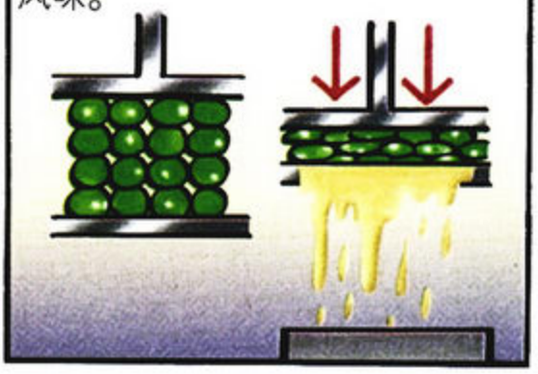
如果破完皮的话，葡萄皮的颜色会染到葡萄汁里。



如果用青葡萄进行酿制，也可以采用先破皮再压榨的方式。



或者不破皮直接压榨，这两种方式所酿制出的葡萄酒会有不同的风味。



要注意的是，在压榨的过程中不可以让葡萄籽破碎，否则酒内就会掺进葡萄籽的苦涩味。







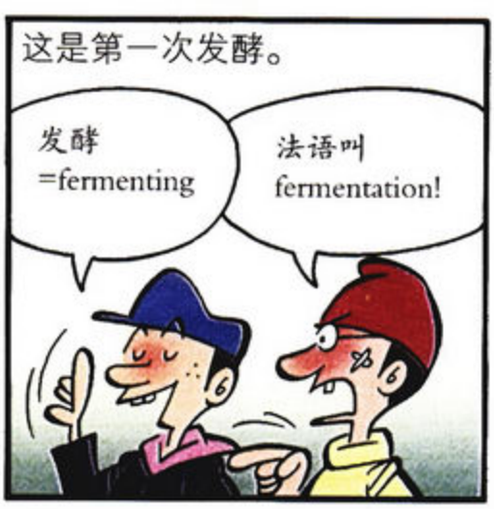
去除枝叶后压榨出的葡萄汁叫做葡萄醪。



若是想要酿制红葡萄酒，就要先将葡萄皮、葡萄籽、葡萄汁置入木制的或混凝土、不锈钢制成的发酵槽里。



这是第一次发酵。



✣葡萄的发酵过程

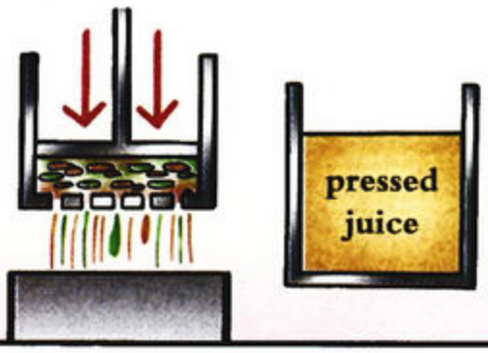
首先拿白葡萄酒为例，将去除了枝叶的葡萄压榨成葡萄醪。



其中自然渗出的叫做“自流汁”，而在葡萄醪中残留含有汁液的果皮和葡萄籽。



将果皮和葡萄籽进行强制压榨，这些压榨后所流出的汁液叫做“压出汁”。





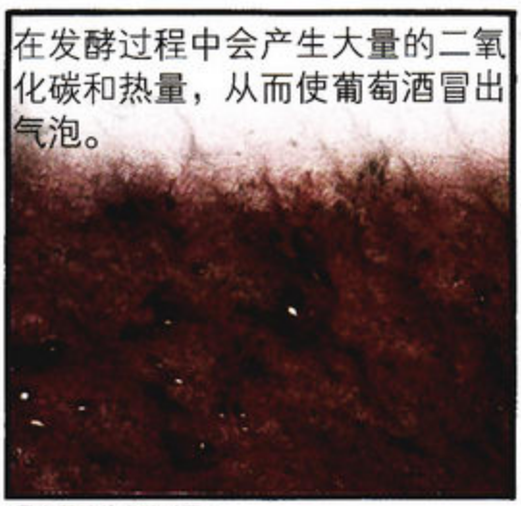
这两种汁液可以分别酿制出葡萄酒，也可以二者混合酿制。



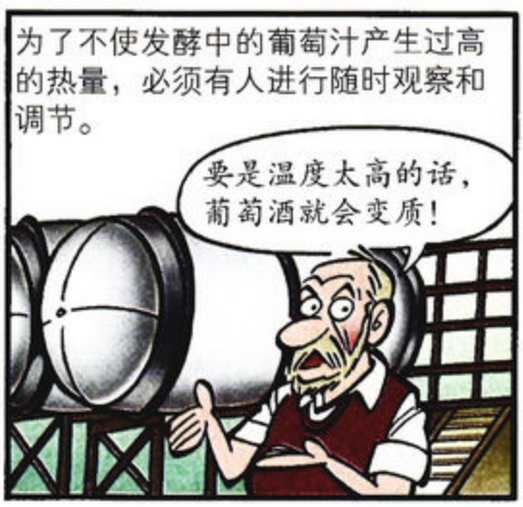
然后将葡萄汁倒入发酵槽内，进行10～20天的发酵。



在发酵过程中会产生大量的二氧化碳和热量，从而使葡萄酒冒出气泡。



为了不使发酵中的葡萄汁产生过高的热量，必须有人进行随时观察和调节。



现代社会已经开始使用计算机来调控发酵中的葡萄酒了。



*冒泡翻腾的发酵过程。

有时气候的影响使葡萄的含糖量降低。



在发酵前，为了让葡萄酒的糖分达到适度的平衡，就要在葡萄汁当中添加砂糖，该方法被称为“沙普塔尔加糖法”。沙普塔尔是这一调配方法的发明人。



Chaptalisation

沙普塔尔加糖法

在各个国家，砂糖的添加量会有所控制，还有一些国家完全禁止添加砂糖。



让-安东尼·沙普塔尔

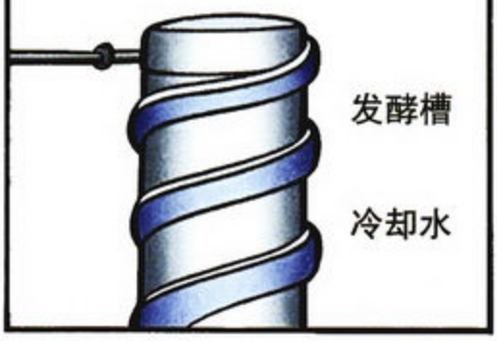
Jean-Antoine Chaptal

1756～1832

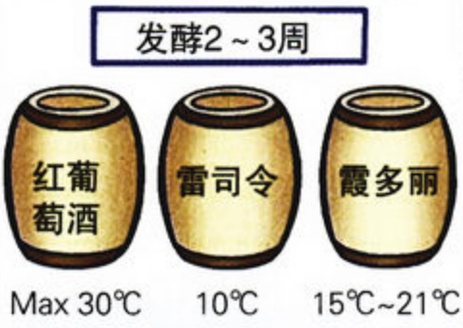
法国化学家

✣添加酵母

在对红葡萄酒进行发酵时，其温度不能超过30℃。



在对白葡萄酒进行发酵时，雷司令的温度标准为10℃，霞多丽为15℃～21℃，发酵期为2～3周。

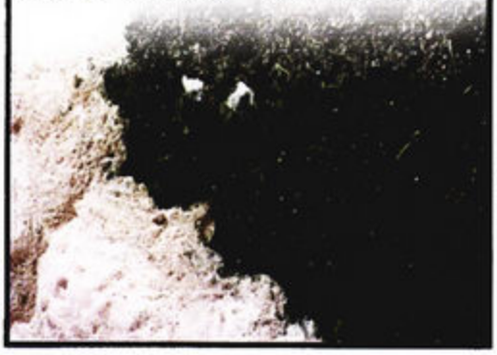


葡萄本身所含有的糖分会全部转化为酒精和二氧化碳。

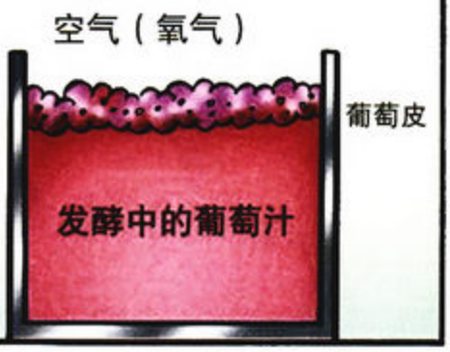
$$C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$$

葡萄糖	乙醇	二氧化碳
100g	513g (641ml)	48.7g

在发酵过程中，在二氧化碳和热量的作用下，葡萄皮会浮到表层，并形成一层厚厚的膜。



这些厚膜会阻断葡萄汁与氧气的接触，妨碍葡萄汁的发酵。



因此要有人来随时搅动葡萄汁，防止厚膜影响发酵。



*浮上来的葡萄皮。

尽管葡萄皮表面有酵母菌，对葡萄酒的发酵有益，但为了让发酵过程更加顺利，就得另外添加酵母。



大多数情况下会采用人工培养的酵母，这种酵母的发酵效率很高。



之前所说的红葡萄酒的发酵温度不能超过30℃，其主要原因就是不要杀灭酵母菌，影响葡萄酒的发酵。



筛选出第一次发酵过程中产生酒精的葡萄汁，这些自然流出的纯粹汁液叫做自流汁。



强制压榨出含有酒精的果皮和葡萄籽中的汁液，就得到了压出汁。





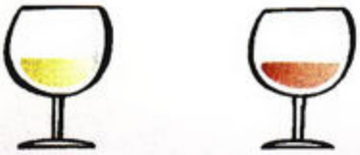
✣后发酵

在刚刚发酵完的葡萄酒中所残留的少量糖分叫做残糖。



白葡萄酒会根据残糖的含量来划分为甜酒和干白两个品种。

干白	甜酒
2 ~ 4g/l	50 ~ 150g/l



当完成第一步主发酵之后，将红酒灌进橡木桶或不锈钢桶内，进行后发酵。

主发酵（第一次发酵）糖分→酒精

↓

后发酵（第二次发酵）酒精→熟成

红酒的后发酵



葡萄酒的品质，很大程度上取决于第二次发酵。



葡萄酒中的苹果酸变成了乳酸，味道会变得更加柔和。

Malic Acid

↓

Lactic Acid

酸味→柔和



葡萄酒中的酵母也会沉淀下来，酸度降低，因此这一过程也可称为减酸发酵。

减酸发酵

1g → 0.67g + 0.33g

苹果酸　乳酸　二氧化碳

在第二次发酵当中，会产生微量的二氧化碳，因此葡萄酒的总质量会有所减少。



顶级的葡萄酒，都需要在后发酵过程中进行细致的管理。

第一次发酵	刚发酵完成的葡萄酒酸涩，有苦味。
↓	
第二次发酵	酸涩、苦味↓ 芳香、柔和↑

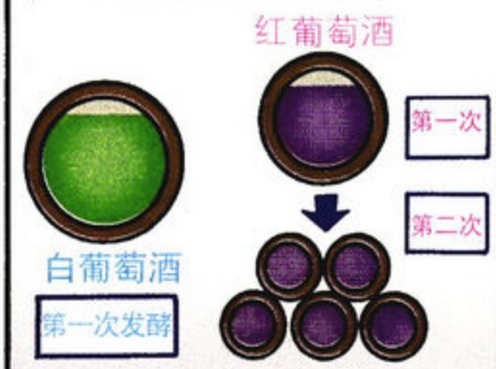
“后发酵”是酿制红葡萄酒的必要过程。

红葡萄果皮中的单宁比青葡萄的含量多了好多！

要是不经过后发酵，真是没法下咽。



然而大多数的白葡萄酒则经过第一次发酵就可以饮用。

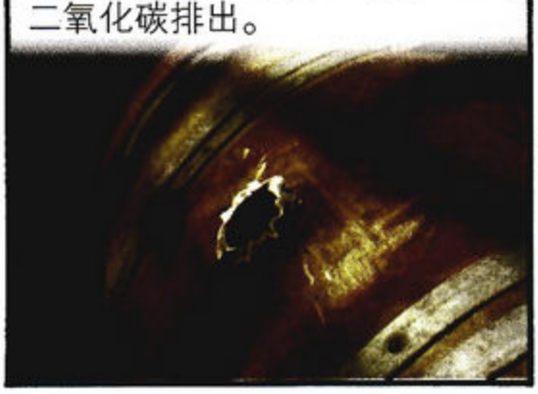


经过后发酵的红葡萄酒口感圆润、香气弥漫。

这个口感才是真正的红葡萄酒。



在进行后发酵的橡木桶上会挖一个小洞，让红葡萄酒中所产生的二氧化碳排出。



然后用一个玻璃盖将其盖住。



✣装入橡木桶

红葡萄酒在发酵完成后，要装入橡木或者其他材质做成的桶内进行一到两年的陈酿。



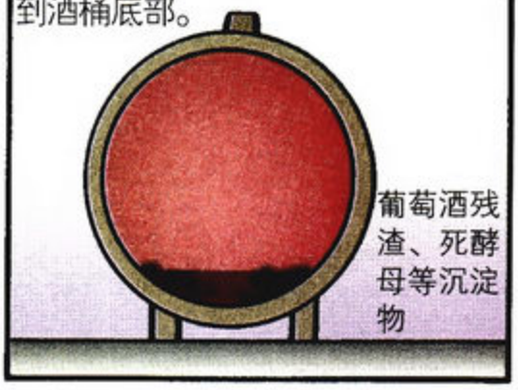
在陈酿过程中，加入一些蛋白，用以去除葡萄酒中的酵母等残渣物质。



假如以225升的橡木桶容量为例，便要加入4～5个蛋。



蛋白质会使单宁的苦涩度降低，酵母等残渣遇到蛋白质会增重，沉淀到酒桶底部。



多次加入蛋白后，将橡木桶中的葡萄酒灌入另外一个桶内，在这一过程中顺便将残渣物质去除掉。



第二次发酵的过程也是让葡萄酒成熟的过程。



橡木桶的质量决定着陈酿的效果。



波尔多地区的传统橡木桶通常为225升的容量，勃艮第为228升容量。



一种叫做“巴立克”的橡木桶，可以显著提高葡萄酒的品质。



采用法国中部利穆赞地区的橡木制作出的木桶，是世界上最好的巴立克橡木桶。



这种用纯手工制作的橡木桶造价高达60万韩元。



目前世界上的顶级葡萄酒一般都是在“巴立克”橡木桶中陈酿而成的。



酒窖

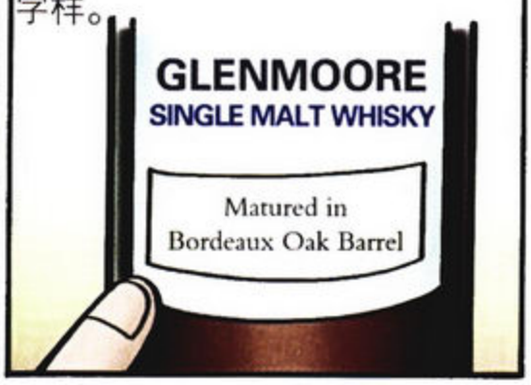
在使用过多次的巴立克中陈酿的葡萄酒，其价格要远远低于陈酿于新制造的巴立克中的葡萄酒，因为两者所酿葡萄酒的香气会有很大的差异。



使用了5～6年的旧巴立克可以转卖给酿制威士忌的酒庄。



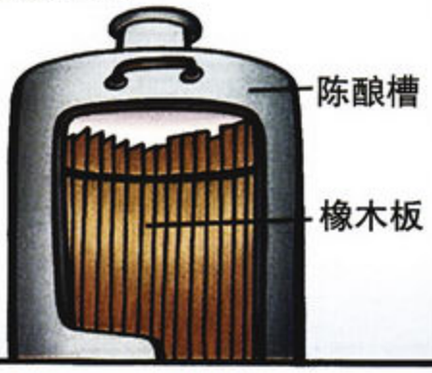
在高级威士忌的标签上常常可以看到“陈酿于波尔多巴立克”的字样。



由于巴立克价格昂贵，许多酿酒厂商不舍得使用这种高级橡木桶。



他们为了让葡萄酒中能有橡木的味道，便在陈酿葡萄酒的容器内放置一层橡木板。



或者将搅碎的橡木倒入陈酿容器内，让橡木气味扩散到葡萄酒中。

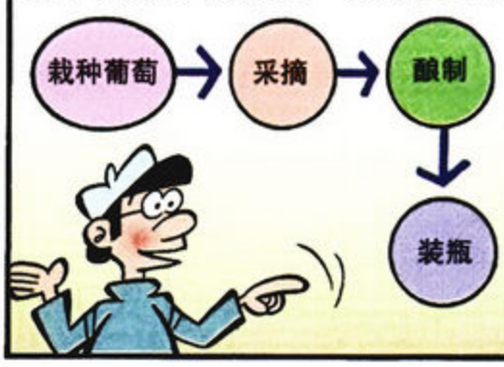


*橡木碎块。

这些经过一到两年陈酿的葡萄酒就可以装瓶进行出售了。



一些拥有自己的葡萄园的酒庄，可以自行完成栽种、采摘、发酵、陈酿、装瓶的一系列工序。



在装瓶的葡萄酒标签上标明“在酒庄内完成装瓶”。



在一般情况下，直到将葡萄酒装入包装瓶内，还需要最后一道工序。



*陈酿槽或巴立克。

装瓶后的葡萄酒还要经过3～6个月的陈放，高级葡萄酒一般都是在横放状态下陈放的，这些瓶装葡萄酒要贮存在阴暗潮湿的地下仓库内，这个地下仓库就被称为酒窖。



*罗曼尼·康帝的酒窖。

✣混合酿制

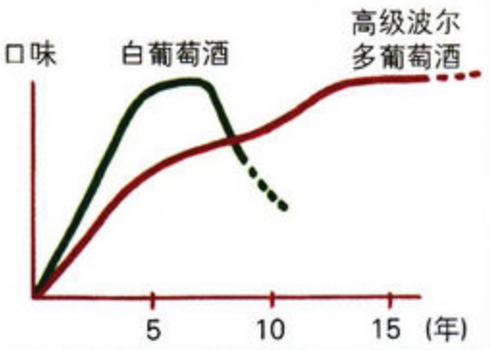
葡萄酒在酒窖内陈酿的过程中，绝对不可以让酒瓶的瓶塞出现故障，否则当空气进入瓶内，葡萄酒就会变质。

葡萄酒变质了！

一定是软木塞出了什么问题！

嗅嗅

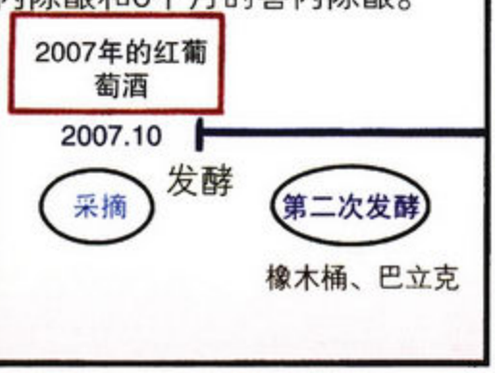
不同的葡萄酒在酒窖内的陈酿年份会不同，有些葡萄酒需要10～20年的陈酿，才会挖掘出其本身最理想的潜质。



可以从专业的葡萄酒销售人员那里和酒类书籍上更多了解这一方面的内容。

这瓶酒最好在5年之后再打开饮用。

如果是用2007年采摘的葡萄酿制的葡萄酒，要让它经过1年的桶内陈酿和6个月的窖内陈酿。



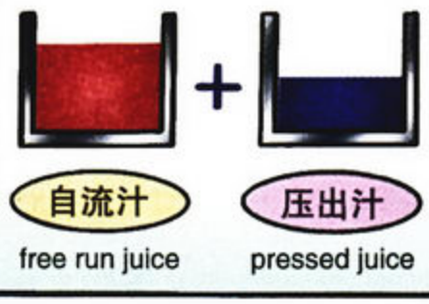
直到2008年下半年或2009年才可以到市场上销售。



什么时候开始进行混合酿制？

肯定是在装瓶之前啊！

除了使用自流汁和压出汁按一定比例进行混合酿制之外，



还可以将不同年份、不同产地、不同品种的葡萄酒进行混合酿制。



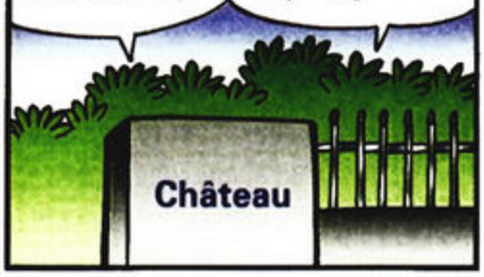
在专业的葡萄酒酿制人员精心研制下，出现了很多种混合酿制的美味佳酿。



混合酿制技术就等于产品的商品性，商品性则是决定企业成败的关键。

我们自行研制的葡萄酒品种，

是我们酒庄的专利产品。



我们说混酿技术主导着葡萄酒庄园的成败，这种论断是毫不夸张的。



欧布里昂酒庄1999

波亚克
一等特级
45%赤霞珠
37%梅鹿辄
18%品丽珠

就像是用多种材料制造珠宝一样！

没错，如何取材、如何安放、如何调配，都会制造出不同类型的产品。

葡萄酒的酿制过程

白葡萄酒的酿制过程

葡萄
↓
去皮
↓
压榨
↓
压榨果皮、葡萄籽 ／ 自流汁 free run juice
↓
压出汁 pressed juice
↓
发酵 ← 酵母
↓
停止发酵 ／ 完成发酵
↓
甜酒、淡酒 ／ 干酒
↓
过滤
↓
桶内陈酿 ／ 槽内陈酿
↓
过滤，去除杂质
↓
装瓶
↓
瓶内陈酿
↓
包装出售

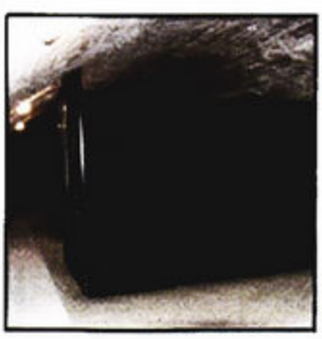


红葡萄酒的酿制过程

葡萄
↓
去梗，破皮
↓
第一次发酵 ← 加入酵母
↓
压榨，分离出果皮和籽
↓
压榨果皮和籽 ／ 自流汁 free run juice
↓
压出汁 pressed juice ← 混合酿制
↓
第二次发酵 ← 橡木桶（巴立克）
↓
过滤
↓
桶内陈酿 ← 1~2年
↓
过滤，去除杂质
↓
装瓶
↓
瓶内陈酿 ← 至少3~6个月
↓
包装出售


第一次发酵/木桐・罗斯柴尔德

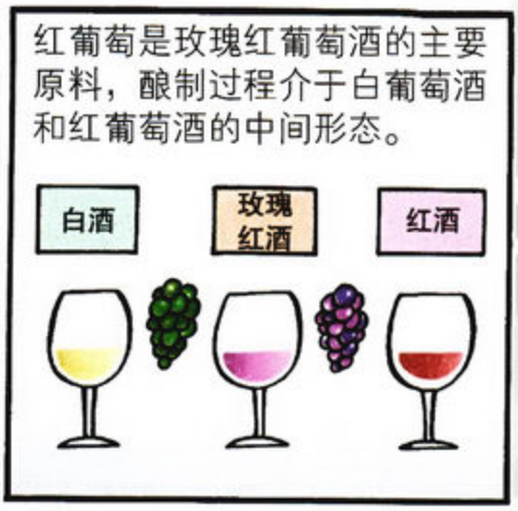

第二次发酵/木桐・罗斯柴尔德


瓶内陈酿/罗曼尼・康帝

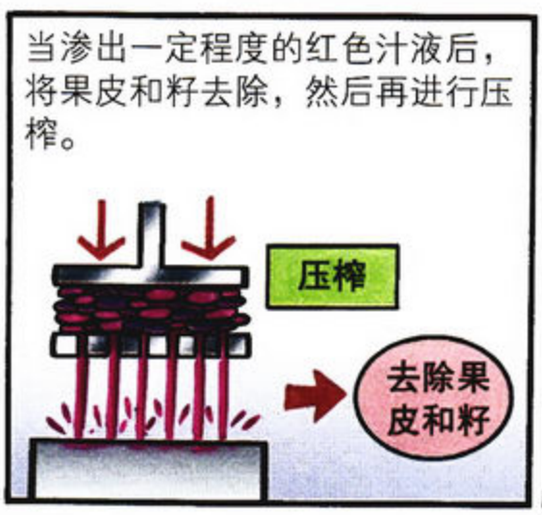
✣玫瑰红葡萄酒的酿制过程





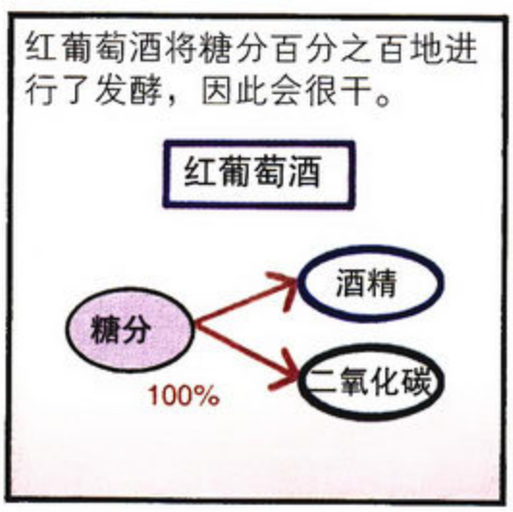


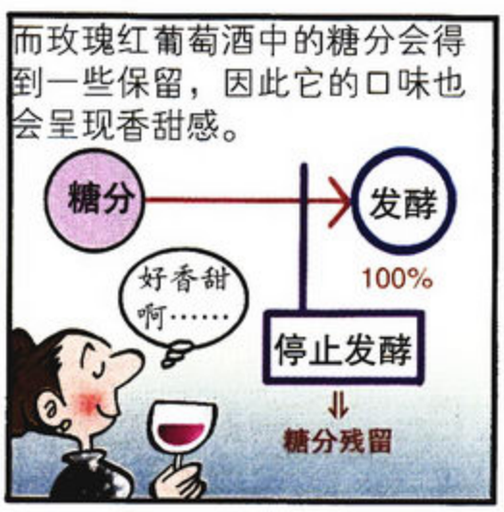




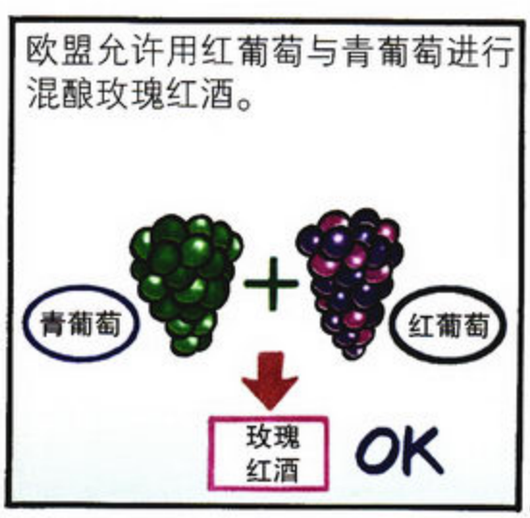


*不锈钢发酵酒槽。





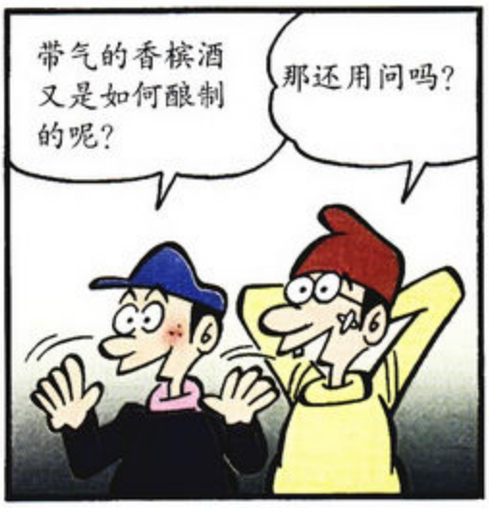








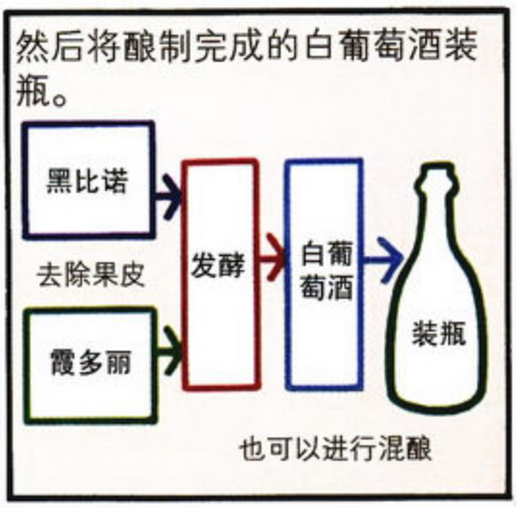
香槟酒的酿制流程


带气的香槟酒又是如何酿制的呢?
那还用问吗?

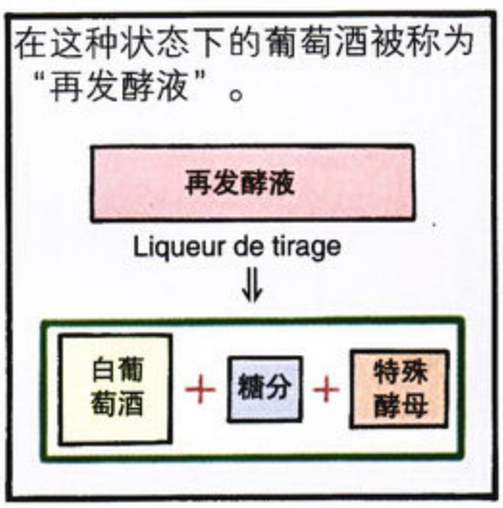

你没有喝过可乐和苏打水吗，往白葡萄酒里放入二氧化碳不就行了。
你又开始胡诌了，葡萄酒和可乐能一样吗?

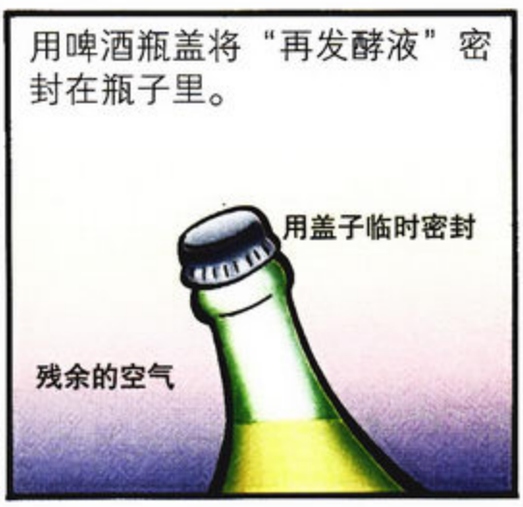

虽然很多气泡酒的确是用这种方式制成的，但香槟酒却完全不是。
低价位的气泡葡萄酒
灌入二氧化碳
纯正香槟

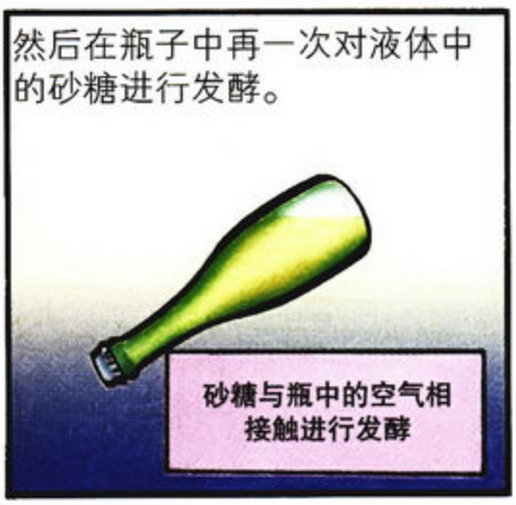

酿制香槟酒的第一步就是要选择黑比诺或霞多丽为原料，然后将果皮去除，酿制成白葡萄酒。
CHAMPAGNE
黑比诺
霞多丽
酿制香槟酒的主要品种选料

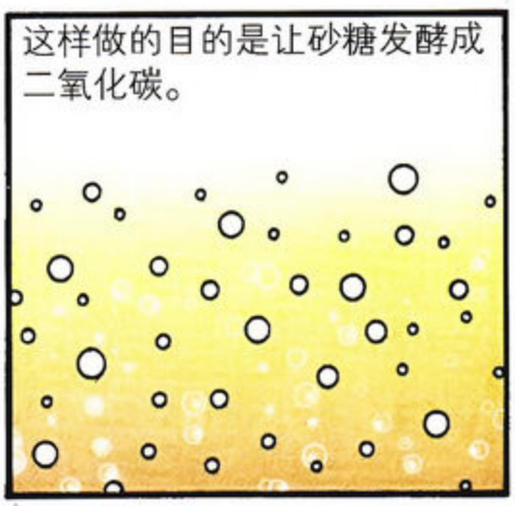

然后将酿制完成的白葡萄酒装瓶。
黑比诺
去除果皮
霞多丽
发酵
白葡萄酒
装瓶
也可以进行混酿

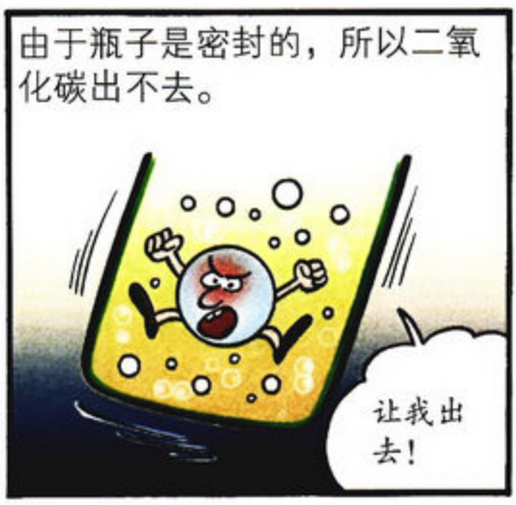

然后在白葡萄酒当中加入适量的砂糖（每升24克）和特殊酵母。
砂糖
（糖分）

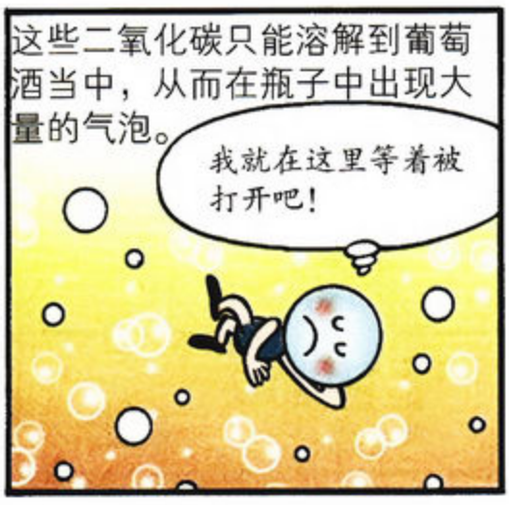

在这种状态下的葡萄酒被称为“再发酵液”。
再发酵液
Liqueur de tirage
白葡萄酒
糖分
特殊酵母


用啤酒瓶盖将“再发酵液”密封在瓶子里。
用盖子临时密封
残余的空气

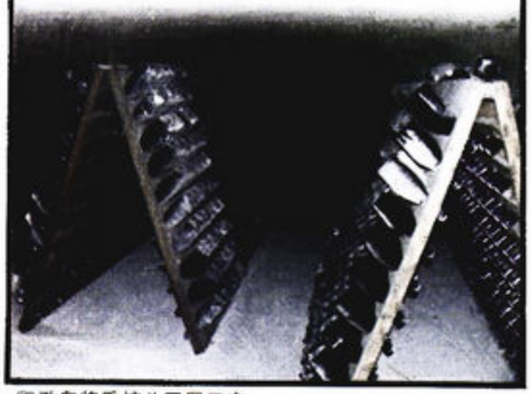

然后在瓶子中再一次对液体中的砂糖进行发酵。
砂糖与瓶中的空气相接触进行发酵


这样做的目的是让砂糖发酵成二氧化碳。


由于瓶子是密封的，所以二氧化碳出不去。
让我出去!


这些二氧化碳只能溶解到葡萄酒当中，从而在瓶子中出现大量的气泡。
我就在这里等着被打开吧!

将这些密封起来的香槟酒，瓶口斜冲下摆放。

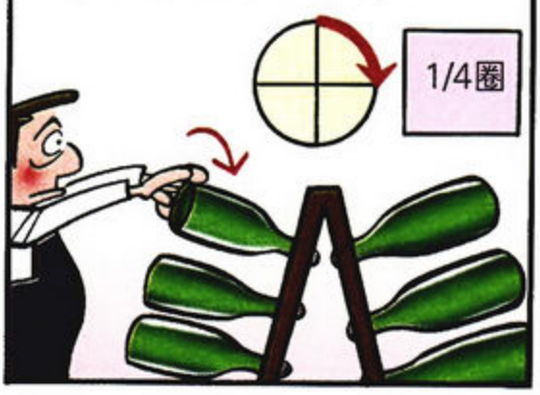


每天将酒瓶旋转1/4圈，持续三周，让香槟葡萄酒当中的杂质沉淀到瓶口。



*凯歌皇牌香槟公司展示室。

在过去，人们用手工的方式，每天将葡萄酒瓶旋转一次。



现在的香槟酿造公司都已经配备了大型机器进行自动转动。

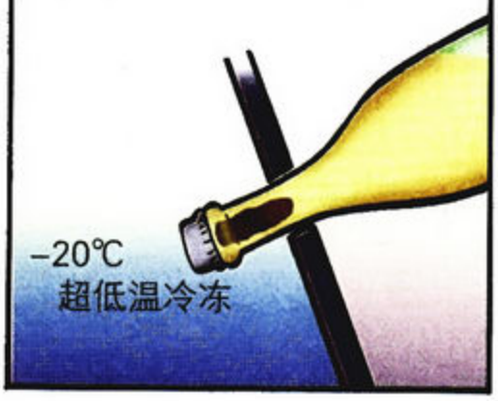


经过三周的旋转与沉淀，瓶内的杂质就会集中沉淀到瓶口处。



*初期转动香槟酒的机器，凯歌皇牌香槟公司。

然后将瓶口放置于超低温环境下进行40秒钟的冷冻。



这时沉积于瓶口的杂质和部分葡萄酒就会凝结成冰。



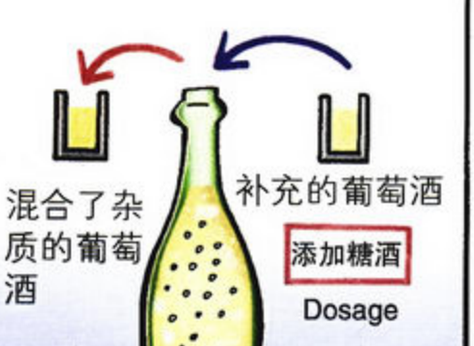
将瓶盖打开，瓶口凝固的杂质会在二氧化碳的作用之下喷射出来。



去除了杂质的香槟，看上去就会变得纯净透明。



再向瓶中倒入一些葡萄酒，来填补之前喷射出的凝结物。



最后一道工序就是用软木塞将瓶口盖严，为防止瓶内的二氧化碳溢出，要用铁丝将瓶口牢牢绑紧。



✣气泡葡萄酒

气泡葡萄酒这一技术是由19世纪的传奇女性——凯歌夫人研究出来的。



*兰斯的凯歌皇牌香槟公司品酒室。

在将产品进行最后封装之前，向瓶中注入的葡萄酒被称为“添加糖酒”。



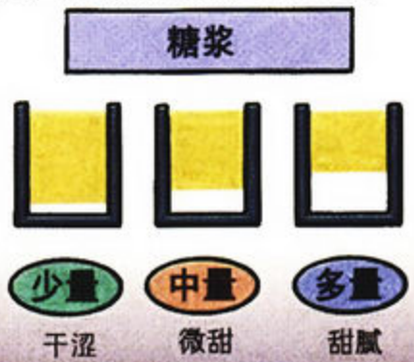
这一部分葡萄酒是白葡萄酒与糖浆的混合液。



根据注入糖浆的剂量不同，最后形成的香槟，在口感上也会有干涩和香甜的差异。



不注入糖浆或者只加入少量糖浆，它的味道就是干涩的。



糖浆注入得越多，其风味就会越香甜。

香槟的添加糖酒	（糖）g/l
Brut Nature Dosage Zéro	3g
Extra Brut（dry）	不足6g
Brut*	不足15g
Extra Sec	12~20g
Sec**	17~35g
Doux	50g以上

*Brut=极干的 **Sec=中等干涩。

香槟的意思就是指在法国东部的香槟地区，所酿造的带有气泡的葡萄酒。



Appellation
Champagne
Contrôlée

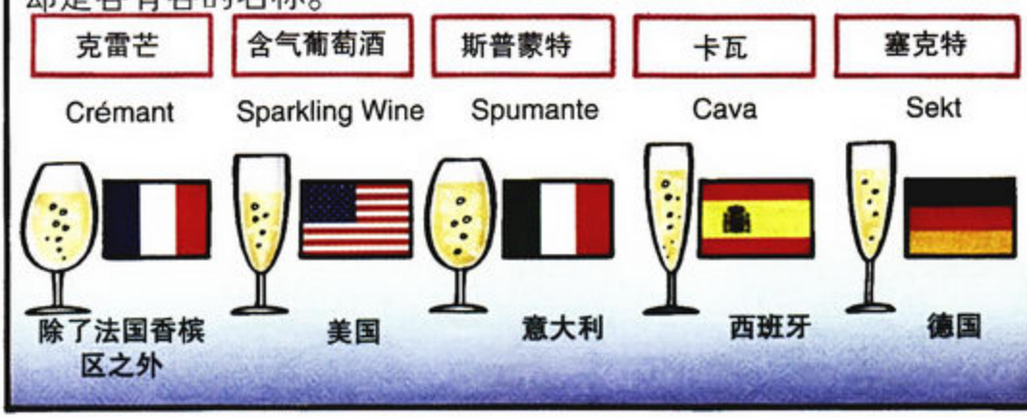
在其他地区所生产的气泡葡萄酒，就不可以在产品标签上标有香槟的字样。



气泡葡萄酒因其酸甜爽口的风味和营造气氛的气泡，风靡全球。



不同的国家有其各自的气泡葡萄酒，虽然酿制工艺基本相同，但却是各有各的名称。





雪莉酒的酿造流程



在夏朗德地区，通常都会将品种不太好的葡萄酿制成葡萄酒，然后进行蒸馏，从而酿制成白兰地。



然后将这些蒸馏酒灌入橡木桶内进行陈酿，最后生产出传统的白兰地，干邑是其代表。



•法国干邑区的圣马丁教堂。

在大航海时期，葡萄酒经常在航海途中发生变质。



为了在漫长的航海旅途中一直都能喝到葡萄酒，人们就研制出了酒精强化葡萄酒。



白兰地的保存时间长，不易变质，还因其酒精浓度减少了航行时所携带的数量。



但由于白兰地的烈性程度过高，无法弥补葡萄酒的香甜风味，因此酒精强化葡萄酒就成了最适宜的选择。

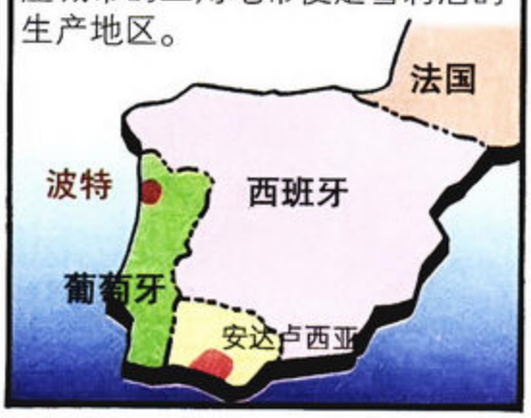


其中西班牙的雪莉酒、葡萄牙的波特酒和马德拉酒、意大利的马沙拉酒都是酒精强化葡萄酒的代表。

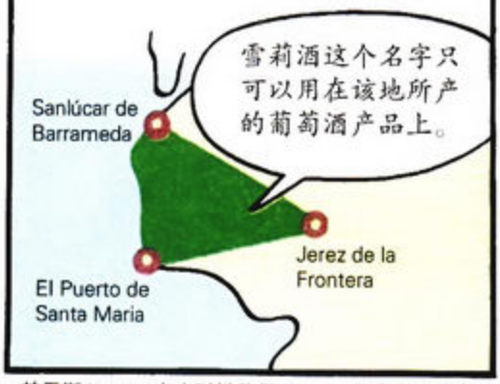
- Sherry 西班牙
- Port 葡萄牙
- Madeira 葡萄牙
- Marsala 意大利



西班牙南部安达卢西亚地区的三座城市的三角地带便是雪莉酒的生产地区。



这三座城市分别是赫雷斯、桑卢卡、圣玛利亚港。



•赫雷斯Jerez，在古时被称做Ceres，雪莉的名字便来源于此。

帕罗米诺品种的葡萄是酿制雪莉酒的主要原料，这种干性白葡萄酒的酒精浓度大概为11%~12%。



品种：帕罗米诺
也叫做帕罗米诺·菲诺

干性白葡萄酒

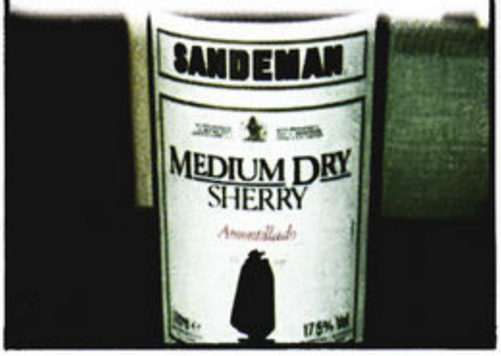
酒精浓度：11%~12%

为了让它得到酒精强化作用，需要加入适量的白兰地，从而让酒精浓度提高到15%~18%。



菲诺与欧洛罗索雪莉酒

除了以干性白葡萄酒为基本原料的雪莉酒之外，还有甜味较浓的雪莉酒。



在雪莉酒陈酿的过程中，可以根据它不同的酒精浓度，将其分为菲诺雪莉酒和欧洛罗索雪莉酒。



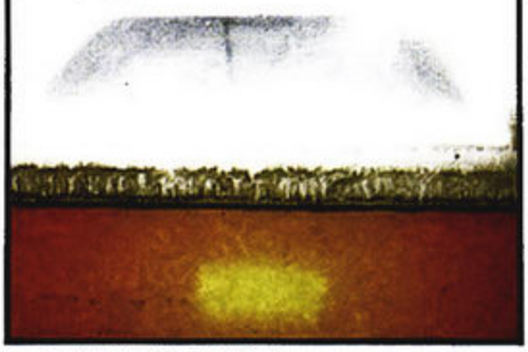
菲诺的酒精浓度约为15%，欧洛罗索的酒精浓度约18%。



菲诺雪莉

极干（very dry）
酒精浓度15.5%

由于化学作用，酒精含量相对较少的菲诺雪莉酒，表面会浮起一层酵母。



这层酵母可以将雪莉酒和空气进行隔绝，防止酒的氧化。



所以这种酒的色泽一般都与白葡萄酒相似，将其冷冻后再进行饮用，味道会更好。



*浮在菲诺雪莉酒表面的酵母。

而酒精浓度较高的欧洛罗索则不会出现这种情况，它可以贮存在橡木桶中，在与空气相接触的环境下进行陈酿，它的色泽比菲诺要暗淡得多。



雪莉酒的陈酿需要容量600升的橡木桶。



在雪莉酒当中，混酿的奶油色雪莉酒具有甜美的味道。



然而只有菲诺和欧洛罗索以其纯正与干性，被认为是高级品种。



很多人认为奶油色雪莉酒是破坏雪莉酒形象的市场用甜酒。



波特酒

西班牙的强化酒精葡萄酒是雪莉酒，而葡萄牙的特产是波特酒。



波特酒的名称来源于该酒的运输港口波特港。



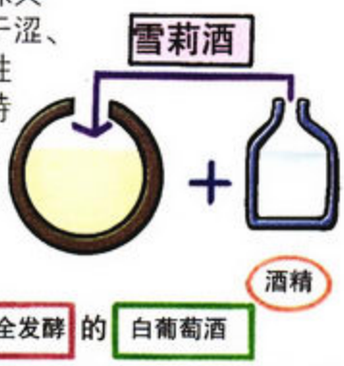
*波特港：波特酒货物集中地。

葡萄牙北部杜罗河流*域栽种的葡萄是波特酒的主要原料。

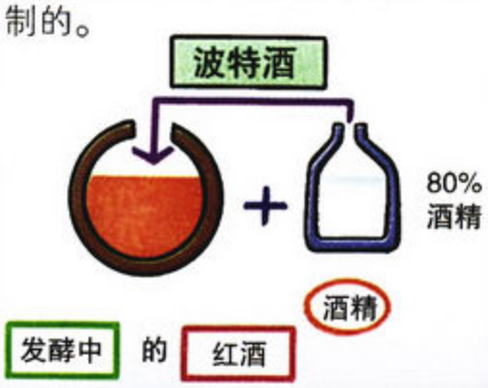


*杜罗河，英文Douro。

雪莉酒是在完全发酵的白葡萄酒中加入酒精制成的强化葡萄酒，它的风味具有干涩、烈性的特点。



而波特酒是用发酵中的葡萄酒和浓度80%的酒精进行混合酿制的。



浓度较高的酒精含量让发酵终止，残留的糖分让雪莉酒的味道更甜，这也是波特酒有别于其他雪莉酒的特点。



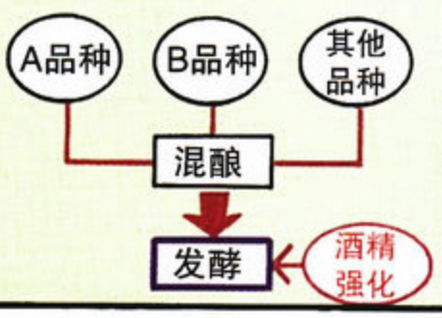
波特酒的酒精浓度通常在20%左右，是一种适合在饭后饮用的甜酒。



波特酒的酿造过程，与其他葡萄酒的最大区别在于酒精的添加，这也就决定了波特酒的品质取决于它的混酿和陈酿技术。



在规定范围内的48种葡萄中选取原料，在发酵后的第二天就可以混入80%的酒精。



波特酒大致可分为三类：

露比波特酒	Ruby Port	最少需要两年陈酿
木桶陈年波特酒	Tawny Port	
年份波特酒	Vintage Port	

露比（宝石红）葡萄酒是用红葡萄酿制的，白波特酒是用青葡萄酿制的，两种都是市面上最为普遍的波特酒。



这两种都是价格较为低廉的葡萄酒，一般大众都可以接受得了。



陈年（黄褐色）波特酒是用红葡萄酒和白葡萄酒混合酿制的。

tawny: yellow brown

Red + White → Tawny

经历了10年、20年、40年甚至更多年份的高级陈年波特酒，是用高级的红葡萄酒在橡木桶内陈酿而成的。

至少2～3年→高级陈年波特酒

在小型橡木桶内进行10～40年的陈酿

葡萄酒中的单宁在长期的陈酿过程中变得柔和，浓醇的香气从陈年波特酒中散发出来。

餐后的甜酒，

陈年波特酒和马德拉酒最棒！

*Old tawny或Aged Tawny：10年以上陈酿的波特酒。

使用最高级的葡萄品种进行至少两年以上陈酿的波特酒被称为年份葡萄酒。

最佳时期采收的葡萄

年份认可

品质最好的葡萄品种

有最完整的果实

由于气候与土质等自然因素的影响，不能保证每年的葡萄都是在最佳时期采收的，因此不能保证所有年份波特酒的标签上都注有特定年份的标识。

今年收成不好！

如果葡萄不是在最佳时期采收的，在酒标上列出特定年份就属于违法！

葡萄牙

只有使用在最好的时节所采收的葡萄酿制的波特酒，才有权利标有特定年份，因此每年或许只有三四次的机会。

必须有研究所认可才能冠以“年份波特酒”！

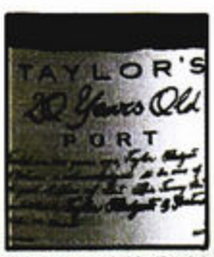
国立波特酒研究所

年份波特酒由于未经过滤，所以装在黑颜色的玻璃瓶中。



瓶中会存有一些杂质，若想过滤就需要在饮用前进行醒酒。

露比波特酒和陈年波特酒则不用醒酒！



经过20年以上陈酿的波特酒才称得上高级品质！

其长久的陈酿过程，也使得高级波特酒的价格十分昂贵。



平常的露比波特酒



价格最低的露比波特酒

一般的波特酒都是经过2～3年陈酿后装瓶，而晚装瓶的年份波特酒则需要经过4～6年的陈酿才可装瓶。

LBV

=Late Bottled Vintage

晚装瓶的年份波特酒

过滤的LBV	未过滤的LBV
可立即饮用	饮用前需醒酒

在一般情况下，LBV的价钱是年份波特葡萄酒的一半，但根据生产商的不同，品质上也会出现较大的差异。



陈酿过程中的葡萄酒被堆放在波特港的岸边或者是船上，这已经成为当地的一道亮丽风景线。



✣ 干邑与雅马邑白兰地

将葡萄酒蒸馏制成白兰地时，会散发出浓重的酒精臭味。



陈酿的时间越久，酒中的魅力与芳香就会越明显地展现出来。



*熟成中的干邑。

夏朗德地区的干邑和加斯科涅地区的雅马邑是白兰地的著名生产地。



*蒸馏葡萄酒酿制干邑的过程。

根据陈酿时间的长短，干邑被分为若干个等级。



- VS
- VSOP
- Napoléon
- XO

VS=Vieille Reservé
长期陈酿

VS（三星）属于二级酒，代表的是等级最低的干邑，价格也是最低廉的。而VSOP则是至少需要4年以上的陈酿，属于一级酒。



*①€28.90 ②€49.90 ③€115 ④€135 ⑤€650 ⑥€700 ⑦€750 （欧元价位）

而Napoléon干邑最少需要6年以上的陈酿，但在市面上销售的该品种白兰地通常都是经过了更长时间的陈酿。



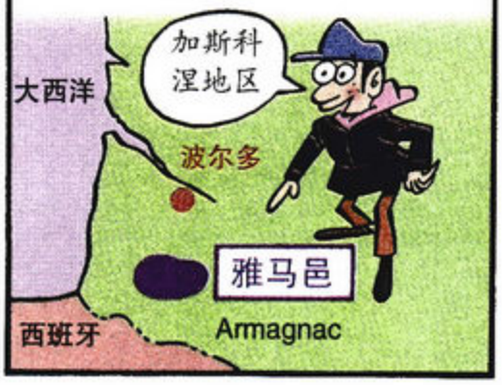
特级酒XO需要8年以上的陈酿。

VS=Very Special
VSOP=Very Special Old Pale
4～6年

Napoléon 6年以上
XO=eXtra Old
8年以上

VSOP也被称为VO（Very Old）

VSOP和XO的等级标识就出现在雅马邑的白兰地产品上。



雅马邑自身的等级制度和干邑等级制度，从1999年开始一同出现在产品标签中。

- 雅马邑 Armagnac
  2~6年陈酿
- 长期陈年 Vieille(old)
  至少需要6年
- 年 份 Millésime (vintage)
  至少需要10年







接触葡萄酒之前

——应该先了解的内容



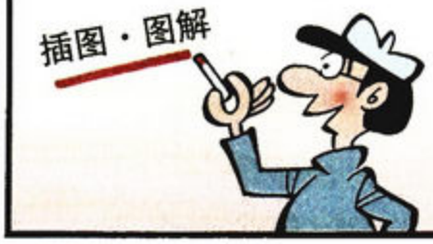
书籍扫描：铜板＋西瓜

- 风土（Terroir）
- 葡萄收获与酿酒季节(Vintage/Millésime)
- 单宁 (Tannin)
- 巴立克 (Barriqe)
- 空气与温度
- 葡萄酒价格的诞生
- 品鉴葡萄酒
- 巴黎评判





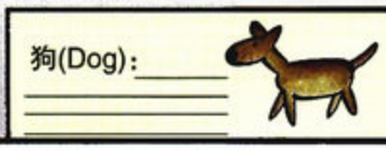
这个名词是在20世纪80年代才出现的，最开始代表“插图”的意思。



不过这个单词所具有的实际意义要比“插图”和“图解”宽泛得多。

插图 插入文章的图片

图解 为更具体阐明内容而画的图



在译文当中，有些意义与“illustration”并不太相符的内容就一概用它来表示。

illustration

- 除文字（text）以外的所有图像内容（包括照片）。
- 不同于实物照片的绘制图案。
- 在排版的基础上，添加的花纹图案。

等等

法语中的Terrior也具有相同的情况，这个单词在全世界得到广泛的使用，尤其是在法国的葡萄酒领域里。

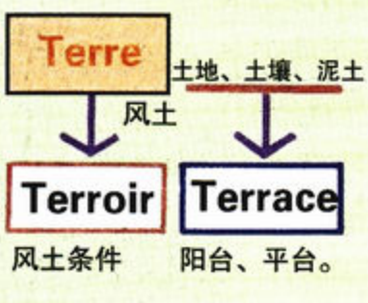


它也同样代表了很多的含义，很难进行准确翻译。



*Savior Vivre：了解人生的含义，懂得处世之道。

Terrior一词源于拉丁文，由“Terre”衍变而来。



如果将它翻译过来的话，就是土壤、风土条件的意思。



当把Terrior使用在葡萄酒的领域里，就代表了更多的含义。



葡萄酒商家们习惯用Terrior来形容葡萄酒的味道。

amer!
(苦涩)

chaleureux!
(辛辣)

味道差、泥土气味重、品质低劣的葡萄酒一般都用Terrior来表示。

啊~
Terrior!

呸

泥土味很浓，太Terrior了，味道不好……

今年的葡萄酒怎么都有这股味道！

不过到了20世纪90年代，在全球的葡萄酒领域内，Terrior的含义竟然从差评变成了优质葡萄酒的必要条件。

Terrior Terrior Terrior
Terrior
Terrior Terrior

欧洲 新大陆 美国

葡萄酒商家和葡萄酒爱好者认为Terrior是高级葡萄酒的重要因素。

没有Terrior就没有高级葡萄酒。

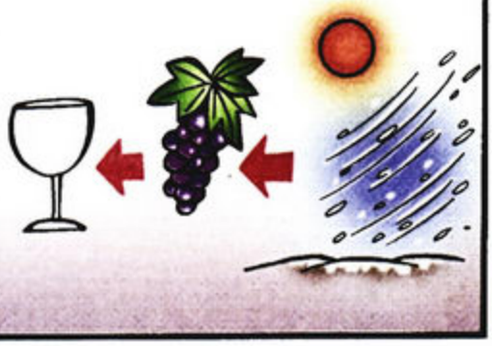
高级葡萄酒=Terrior因素！

Terrior就这样咸鱼翻身了。

到底什么是Terrior啊？

它不是土壤的意思吗？

在这里所提的Terrior，代表的是葡萄生长的所需条件。



• 自然气候（Climate/Climat）：温度和降水。



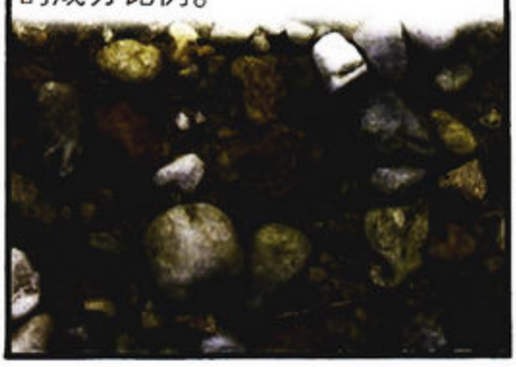
• 光照条件：日照量、日照的时段。



• 土壤：葡萄的生长土地、生长环境，如丘陵、平原、河流沿岸等不同的环境因素。



• 地质情况（Geology）：葡萄园的泥土性质，碎石块和黏土的成分比例。



• 湿度（Hydrology）：空气和地表中水的运动和分布情况。



还有葡萄酒酿造者的酿制水平。

这些酿制葡萄酒的自然和人为因素都可以囊括进Terrior的含义中。



法国波尔多梅多克地区的爱士阁尔葡萄酒庄园*庄主普拉**曾说：

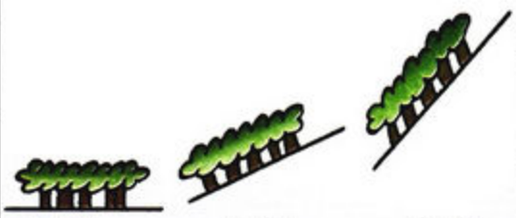
Terrior在法国的定义是：

*Château Cos d'Estournel **Bruno Prats

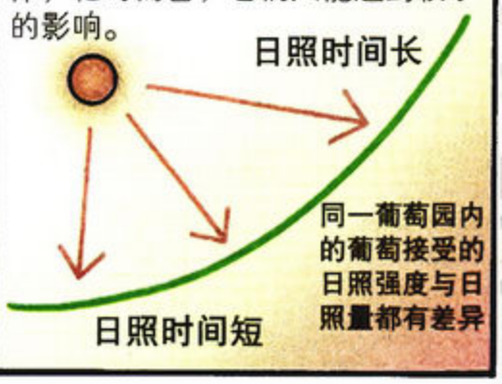
所有可以对葡萄的生长产生影响的自然条件。



自然气候、土壤成分、地域环境等因素构成了Terrior的重要组成部分。



日夜的温差、降雨量、日照量、日照时段以及空气中的水分运动规律，相对而言，它们只能起到较小的影响。



由以上所讲的这些相互影响的因素构成一个综合的条件，这个条件在法国就被称为Terrior。

其中法国的Terrior是最理想的！

哇……

这样看来，全世界的Terrior一定是各不相同的！

也就是说，肯定不存在完全相同的两瓶葡萄酒！

就像人类一样，地球上的66亿人口都各有各的特征，葡萄园中的果实也是在Terrior的作用下产生了差异。



就比如在勃艮第的罗曼尼・康帝葡萄园内，即使是距离10米的两棵葡萄树，它们所结的果实也会存在比较明显的差异。

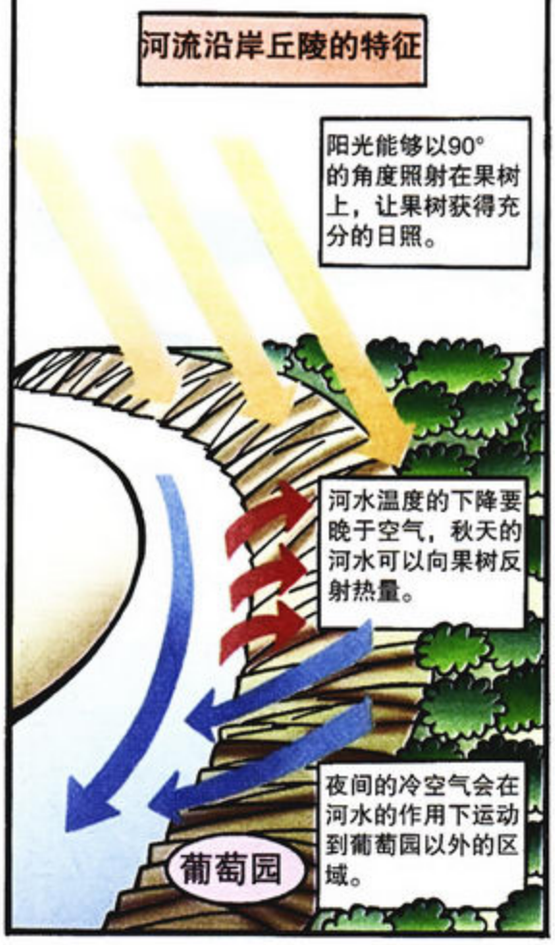


在法国的酒庄分级制度中，优质的Terrior也被当做重要的评判标准。



二等特级
蒙特罗斯酒庄
圣埃斯泰夫
上梅多克
波尔多
法国

河流沿岸丘陵地带的环境是最理想的Terrior。



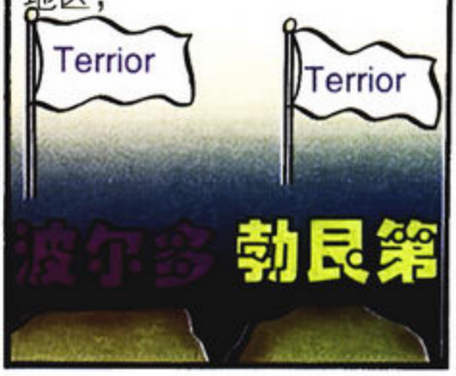
尽管如此，Terrior也只是代表栽培出优质葡萄的前提条件。



而不可以用Terrior来直接指代高品质的葡萄酒。



同理，法国的波尔多和勃艮第尽管是Terrior最佳的生产地区，



但并不能一概断定这两个地区所酿造的葡萄酒都是高品质葡萄酒。



也有一些人对Terrior十分看重，于是那些在完美的条件中长成的葡萄所酿制的葡萄酒被称为Terrior Wine。



法国人只愿意将terrior wine这个名字用在他们本国的葡萄酒上。



要是将Terrior解释为优质葡萄的生产条件，

那在其他国家也应该有自己所定义的Terrior吧？



但是法国人在Terrior这方面只认可法国的葡萄酒，而且称它是Terrior Wine也确实是实至名归。



然而其他国家，认为法国葡萄酒商家是在利用Terrior的概念，过分强调Terrior的优势，从而以非客观的形式来进行推广销售。



酿造技术要比葡萄酒原材料的Terrior条件更能决定葡萄酒品质，这也是专业研究和实验所得出的结论。



有人曾经对1990年波尔多地区所生产的100种葡萄酒进行过比较。



酿这些葡萄酒的葡萄品种相同，葡萄生长的Terrior条件相似，唯一的差别是在不同的酒庄酿造出来的。

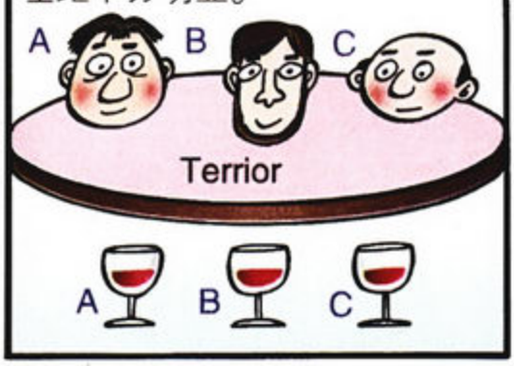


*相同的Terrior

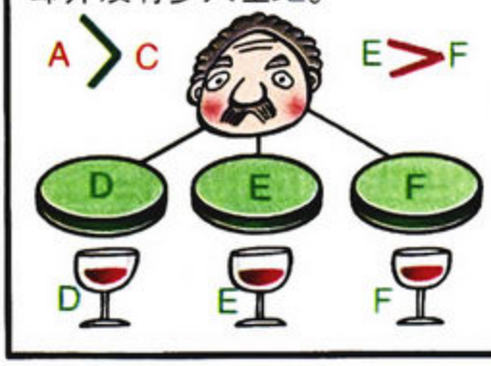
经过评选，结果表明，决定葡萄酒优劣的并不在于Terrior，而是酿造者的技术水平。



由几个人分别用相似Terrior的葡萄进行酿制，所得出的结果差距十分明显。



而由一个酿造者对不同Terrior的葡萄进行酿制，得出的结果却并没有多大差距。

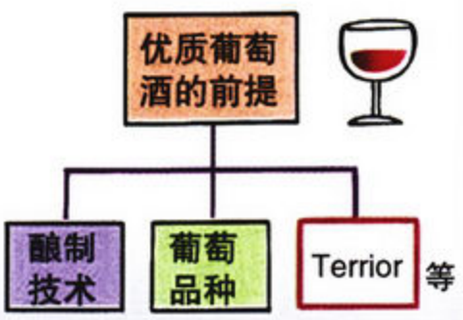


通过这样的比较，可以明显看出什么才是决定葡萄酒品质优劣的关键要素。Terrior固然重要，但酿制技术其实才是重中之重。





Terrior只能作为优质葡萄酒的前提条件而已。



Terrior最好并不能直接代表该葡萄酒就是最好的。



因此，Terrior只能算做葡萄酒领域的一个流行词而已，葡萄酒的品质并不受其主导。



因此消费者大可不必因勃艮第、波尔多、纳帕谷Terrior的盛誉而草率地购买葡萄酒。



选择葡萄酒还是要依据自己的喜好来判断，不要被外界的不确定因素所影响。



葡萄收获与酿酒季节



柏图斯酒庄2003年酿制葡萄酒€1 800













*对古板的人的一种戏称。







就是指葡萄酒产品标签上注明的葡萄采收、酿酒年份。

2001

2001年采收的葡萄酿制的葡萄酒

用该年份采收的葡萄酿造的葡萄酒

=Same Year Content (SYC)

不同的国家会有不同的规定，有些地方还允许将两种或多种不同年份生产的葡萄进行混酿。

2007年份

2007年采收的葡萄+2006年采收的葡萄



但由于葡萄并不易于保存一年或者更久的时间，因此一般都是将不同年份采收的葡萄所酿制的葡萄酒进行混合调配。

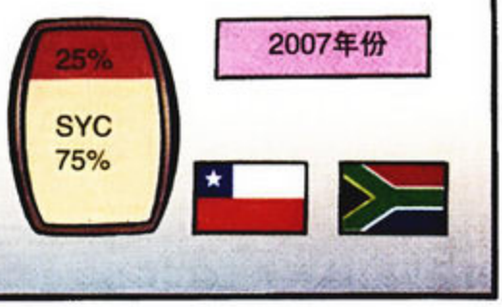


不保存葡萄

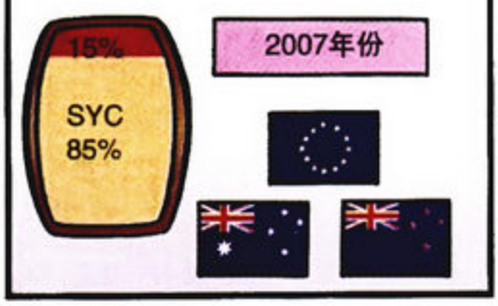
葡萄酒 Old（去年酿制）

今年的酿酒 SYC

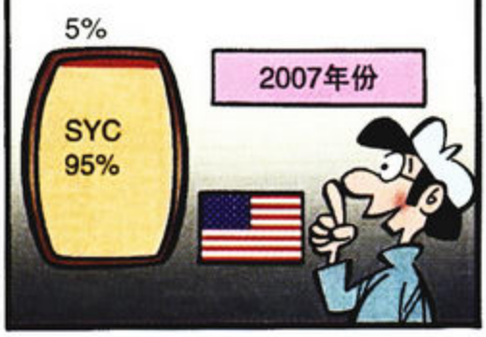
智利和南非共和国只允许SYC的比率占75%以上时，才会标注年份的标识。



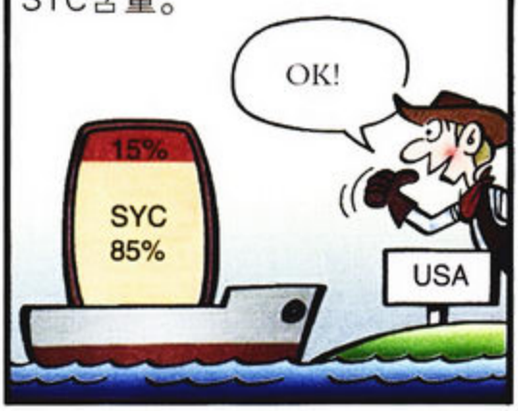
而在欧盟、澳大利亚以及新西兰，SYC的比率要85%以上才可达标。



美国的SYC比率则要达到95%。



进口的葡萄酒的指标是85%的SYC含量。



还有一些葡萄酒在产品标签上并没有年份的标识。



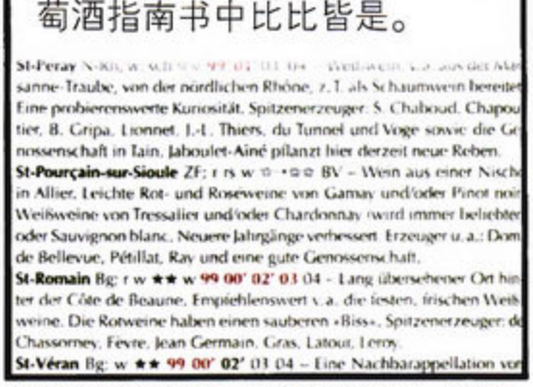
这些酒一般都是利用超过两年以上的葡萄酒进行混合酿制的，属于低劣的大众消费酒。



即使是同一品牌的葡萄酒，依据年份的性质，在价格上也会出现悬殊的差异。



评价葡萄酒的品质离不开年份的鉴定，有关年份的介绍在葡萄酒指南书中比比皆是。

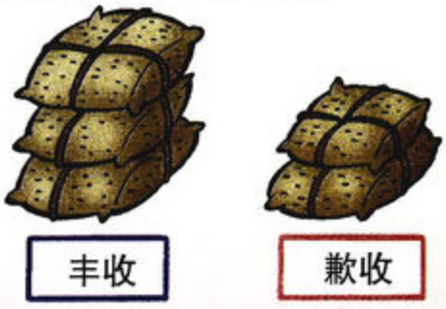

St-Peray
sanne-Traube, von der nördlichen Rhône, z.T. als Schaumwein bereitet
Eine probierenswerte Kuriosität. Spitzenerzeuger: S. Chaboud, Chapou
tier, B. Gripa, Lionnet, J.-L. Thiers, du Tunnel und Voge sowie die Ge
nossenschaft in Tain. Jaboulet-Ainé pflanzt hier derzeit neue Reben.
St-Pourçain-sur-Sioule ZF; r rs w ☆ •☆☆ BV – Wein aus einer Nische
in Allier. Leichte Rot- und Roséweine von Gamay und/oder Pinot noir.
Weißweine von Tressalier und/oder Chardonnay (wird immer beliebter
oder Sauvignon blanc. Neuere Jahrgänge verbessert. Erzeuger u. a.: Dom
de Bellevue, Pétillat, Ray und eine gute Genossenschaft.
St-Romain Bg: r w ★★ w 99 00' 02' 03 04 – Lang übersehener Ort hin
ter der Côte de Beaune. Empfehlenswert v. a. die festen, frischen Weiß
weine. Die Rotweine haben einen sauberen »Biss«. Spitzenerzeuger: d
Chassornay, Fèvre, Jean Germain, Gras, Latour, Leroy.
St-Véran Bg: w ★★ 99 00' 02' 03 04 – Eine Nachbarappellation von

*有关年份内容的指南书：粗体字年份表示佳品，红字年份表示极佳，普通字体表示一般。

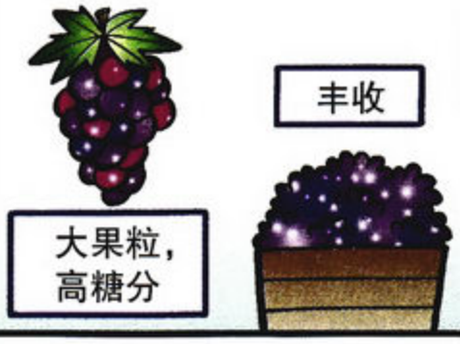
但在年份问题的争论上，对立方的争执也越发激烈。



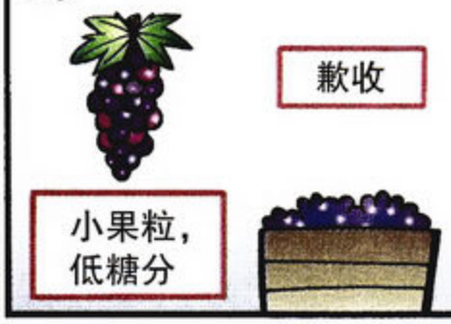
普通产业和所有的农作物产业一样，根据气候的变化，丰收和歉收都是不确定的。



在同一个葡萄园内，某些年份会生产出品质极佳的果实。



若是某年雨量过大、天气阴冷，果实中的糖分得不到充分累积，那么就会出现歉收的情况。



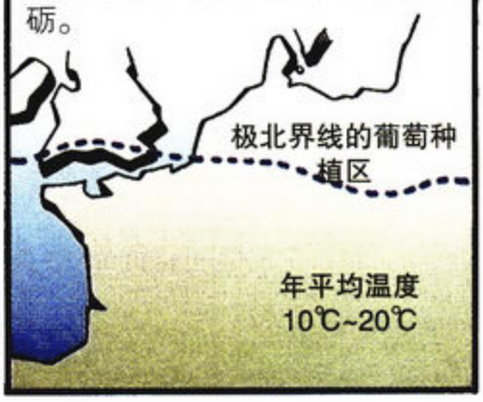
用不同品质的葡萄所酿造的葡萄酒，其品质也是不同的。



所以，就算是再知名的葡萄园，因年份的不同，所酿制的葡萄酒也会存在一定程度的差别。



尤其是极北界线地区，当地栽种的葡萄因无常的气候，而饱受磨砺。



当碰到光照充足、气候炎热的夏季，葡萄就能得到充分的滋养，从而结出丰硕的果实。



但遇到恶劣的气候，葡萄酒的品质将会受到直接影响。



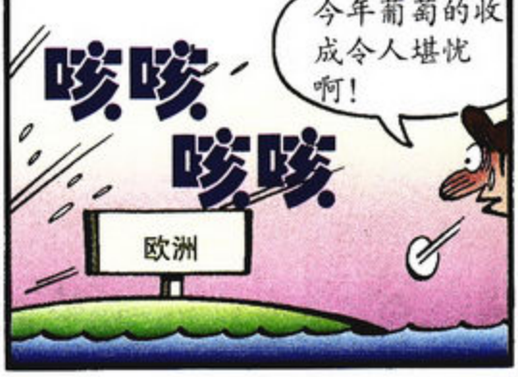
所以，葡萄生长熟成的年份受到葡萄农们的极度重实。

玛歌酒庄

· Normal 普通		· Good 良好		· Very Good 极好
1978	1981	1982	1983	1984
1986	1987	1988	1989	1990
1995	1995	1998	1999	2000
2001	2002	2003		

*Johnson 2006

尤其是欧洲地区的葡萄对气候十分敏感。



法国波尔多地区的葡萄收成在不同年份的浮动是最为突出的。



这时候就有一些人提出了质疑的声音。



全球的葡萄酒产业主要分为旧大陆和新大陆两大类。

旧大陆葡萄酒

法国、意大利、德国等

欧洲

新大陆葡萄酒

美国、澳大利亚、新西兰、南非、智利等

新大陆

新大陆的气候稳定，每年的葡萄收成起伏不大。

所以葡萄酒年份在新大陆的意义并不是特别重要。

年份不重要吗？

只看品种就行了！

大多数葡萄酒消费者对欧洲葡萄酒的产品模式习以为常，从而对那些没有标注年份的葡萄酒怀有偏见。

没有年份标识的葡萄酒肯定就是摆在超市里的低档货！

为了迎合消费者这种缺乏辨识能力的观点，葡萄酒生产商只好在所有的产品上都标注了生产年份。

这个牌子的葡萄酒哪年的最好？

这么多酒庄，我怎么会一一记得住呢？

年份对于新大陆来说没什么意义！

由于当地的气候特征，决定了产品品质的稳定。

其实旧大陆的气候起伏变化也没有严重到让葡萄酒的价格出现令人咂舌的差距。

欧洲其他地区各年份价位走势

波尔多地区各年份价位走势

年份的重要性，除了波尔多地区，在其他地区并没有太大的意义。

除了波尔多

年份≠品质

葡萄酒的陈酿时间则显得更加具有价值。

1995年酿制！

陈酿了15年了，味道一定不错！

唯有法国的波尔多地区，对年份特别看重。

波尔多顶级葡萄酒！

我们就卖这个价！

不同年份酿的酒，售出的价格悬殊得惊人。

除了年份，其他都一样。

难道因为年份不同，就把价位抬高了两倍吗？

例如含单宁成分比较多的长期陈酿型高级葡萄酒，年份的差别，对其价格的影响极其显著。

这些都是富有传奇性的1986年份的酿酒，5 000美元起价！

木桐·罗斯柴尔德酒庄作为波尔多五大酒庄之一，其产品标签上都是艺术家的作品，这也是其独特之处。



逝世于1988年的木桐酒庄庄主菲利普·罗斯柴尔德男爵。

Baron Philippe de Rothschild
1902~1988





他从1945年开始，每年都邀请一位知名的艺术家为木桐酒庄的葡萄酒产品设计一个酒标。



菲利普·朱利安

Philippe Julien

众多的艺术家从20世纪后半叶开始，纷纷参与到木桐酒庄的酒标设计工作中，这也让该酒庄的产品标签成为一种艺术品。



但是产品的价位仍然是根据酿制的年份来确定，参与标签设计的艺术家无论有多伟大也是改变不了价格的。



艺术家们因年份而荣，又因年份而损，年份对他们来说真是不可撼动啊！



比如像毕加索、达利、米罗这样蜚声国际的艺术巨匠的作品，就因年份不佳，遭遇价格跌落的惨境。



1958 达利　1969 米罗　1973 毕加索

而以夏卡尔、安迪·沃霍尔、约翰·休斯顿等艺术家的作品为标签的葡萄酒，却因极佳的年份，而成为顶级葡萄酒的名标。



1970 夏卡尔　1975 安迪·沃霍尔　1982 休斯顿



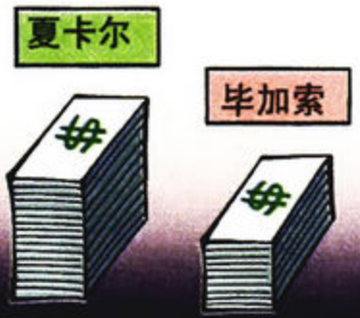
他们设计这些标签的酬劳就是4箱葡萄酒，相当于7 500美元。作品费是4箱以自己作品为标签的葡萄酒。



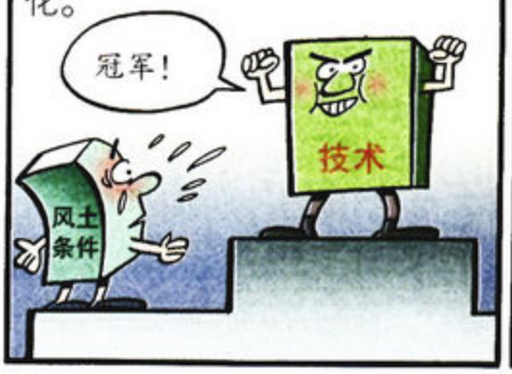
$ 7 500

4箱=24瓶

这样算的话，夏卡尔的酬劳是毕加索的好几倍。



随着酿酒技术的进步，原本占重要地位的风土条件逐渐被弱化。



葡萄酒生产年份的主导地位也大不如前。



有很多人认为在标签上标注“年份”是在肆意炒作。



《纽约时代》葡萄酒评论家普莱尔*对“年份”一说颇有微词，





葡萄酒因年份而决定品质的内容在该书中有详细地撰述。



*Frank J. Prial

但品种繁多的葡萄酒的年份让消费者根本没有办法完全记牢。



所以出现了一部年份表供葡萄酒爱好者在选购时进行参考。



最近多个专家的研究结果表明：



在如今的现代化社会中，技术已经可以弥补很多缺憾了，高品质的葡萄酒可以靠人的技术酿制。



就算某个年份的葡萄收成再差，也同样可以在当年酿造出品质卓越的葡萄酒，风土条件已经不再是评定产品品质的决定因素了，技术才是最重要的！



技术的发展与革新，让葡萄的酿造工艺更加能满足人们的愿望，年份与风土条件的制约已经逐渐被生产企业所摆脱。



曾经在一次品评会上，所有参与品评的葡萄酒都被包裹了起来，产品的标签被遮挡住了。



挡住标签的葡萄酒

大多数的品评者都没有辨清这些葡萄酒的年份。



他们分辨出的结果往往与年份表上的资料相去甚远。



葡萄酒的品质，也要根据个人的喜好来断定。



而年份表只是专家所罗列出的参考而已。



消费者不要被年份表所束缚。



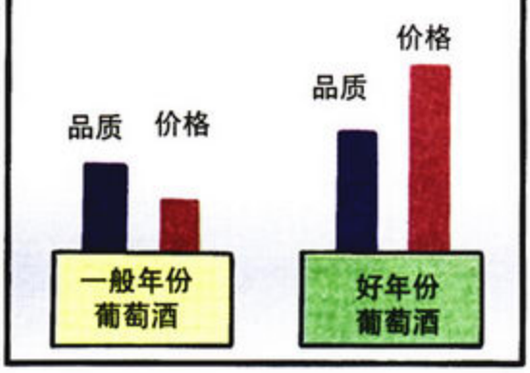
葡萄酒酿造学的权威专家威尔*教授曾说：



年份不佳的葡萄酒虽然在实际品质上仍有待考察，但它们低廉的价位，对于消费者来说仍然是一个划算的交易。



然而好年份葡萄酒的性价比要远远低于一般年份的葡萄酒。



*威尔（Roman Well），美国芝加哥大学教授，酿造学会联合会长。

换句话说，好年份和坏年份的品质差距，并不像两者之间的价格差距那样悬殊。



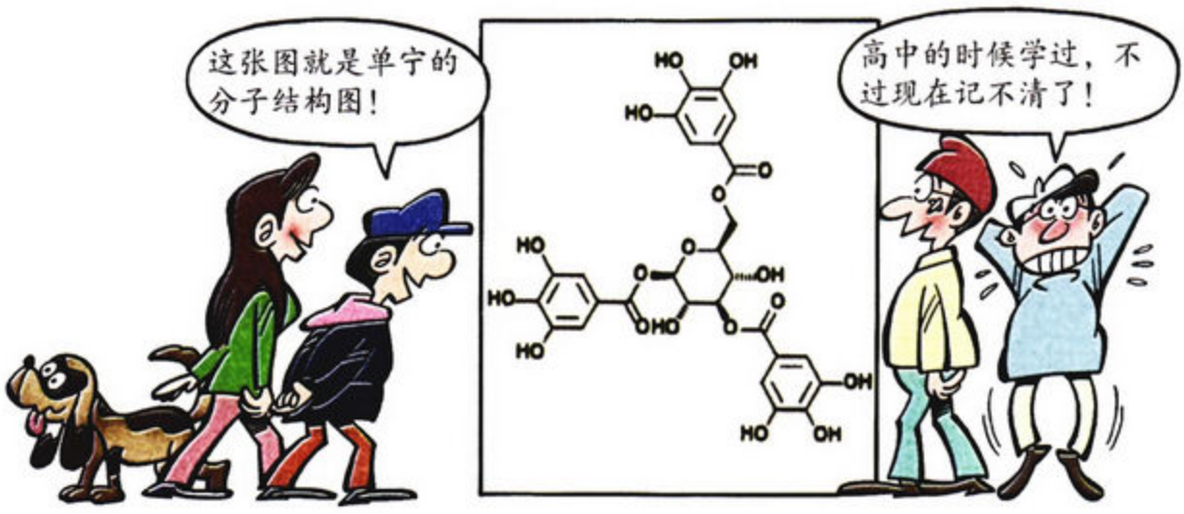
这样的结论在葡萄酒领域中是一种警示，对于波尔多这种以年份为着力卖点的高级葡萄酒产业来说，更是如此。



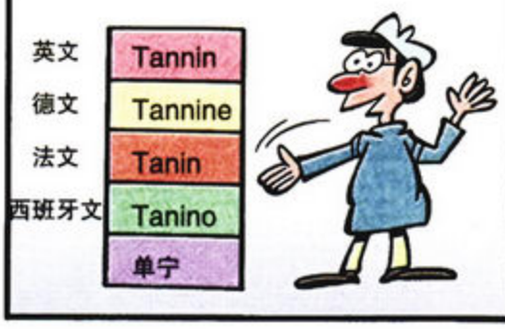
这也让消费者清楚，并不是只有昂贵的葡萄酒才有优良的品质，不要仅仅依据酒庄的知名度来盲目草率地消费。



单宁
Tannin/Tanin



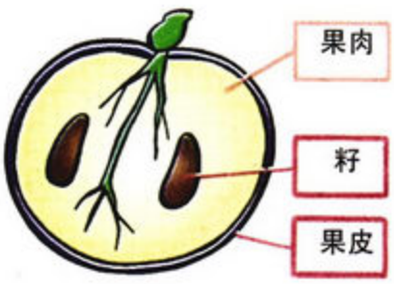
多种植物中含有单宁。



茶叶、葡萄、橡树中所含单宁较多。



在葡萄中，单宁主要聚集在果皮和籽当中。

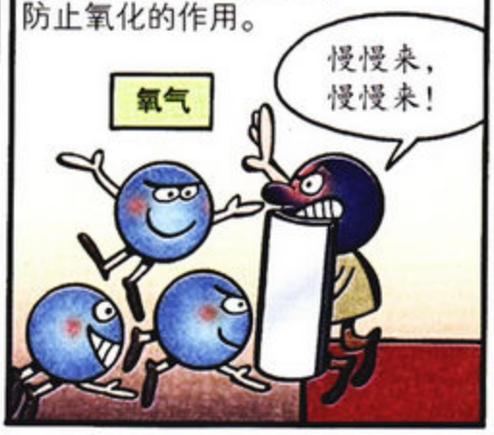


单宁的聚集区域

单宁可以使植物产生自我保护能力，有效避免病虫害侵袭。



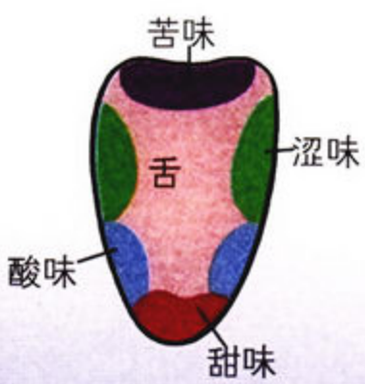
它在葡萄酒中还能起到防止氧化的作用。



对于葡萄酒来说，单宁对其品质起着很重要的作用。



单宁中含有较重的苦涩味。



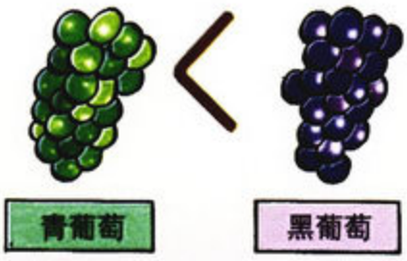
但是经过陈酿的葡萄酒，苦涩味会变淡，甚至消失，从而让葡萄酒的口感得到很好的改善。



而一些葡萄酒中的苦涩味依然很难去除，让人饮用之后感觉味蕾不适。



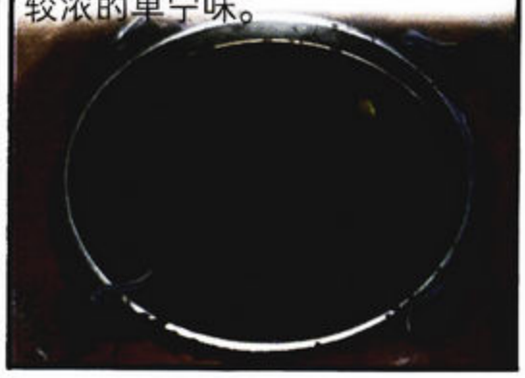
单宁在黑葡萄的果皮和籽当中含量较多，而在青葡萄当中含量相对较少。



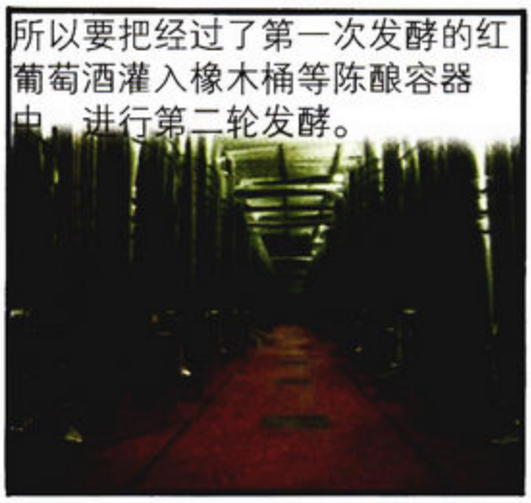
所以在酿制白葡萄酒时，压榨破皮的青葡萄汁只需要进行一次发酵就可以了。



红葡萄酒在发酵时，并没有去除果皮和籽，所以会散发出比较浓的单宁味。



所以要把经过了第一次发酵的红葡萄酒灌入橡木桶等陈酿容器中，进行第二轮发酵。



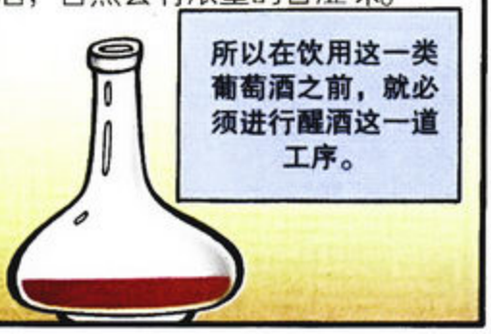
那么苦涩的单宁味道在最短为一到两年的陈酿过程中，又是如何被淡化、去除的呢？



这一过程是影响葡萄酒品质的关键。



市面上买到的味道苦涩的葡萄酒，一般都是没有经过合格的陈酿时间。没有彻底将单宁柔和的葡萄酒，自然会有浓重的苦涩味。



单宁本身就具有抗氧化的功效。



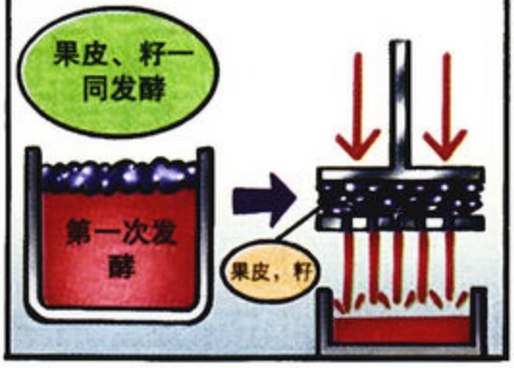
葡萄酒中的单宁含量，决定着葡萄酒的保存时间。



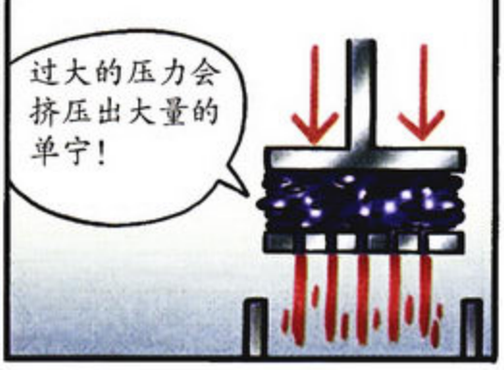
葡萄酒的酿造工艺研究人员，为了让葡萄酒中单宁的苦涩味得到淡化，做出了多方面的努力。



经过研究得出一个方法——当第一次发酵完成后，不要过于用力地压榨果皮和籽。



否则就会使果皮和籽当中的单宁成分大量流入葡萄酒当中。



波尔多红葡萄酒之所以在经过了长期的陈酿之后，还能够保存那么长的时间，并保持品质的卓越，



玛歌酒庄
1983年（左）

拉图酒庄
1982年（右）

就是因为在波尔多栽种的葡萄都含有丰富的单宁成分。



经过了长期陈酿之后，单宁的苦涩变得柔和圆润。



•波尔多葡萄园。

在橡木桶中进行第二次发酵的红葡萄酒。



橡木中所含有的单宁也深入到葡萄酒当中。



这让葡萄酒的味道有种复合式的美感。



最新研究表明，胜肽（peptide）结合和生成，会导致动脉硬化。

胜肽　氨基酸的聚合分子

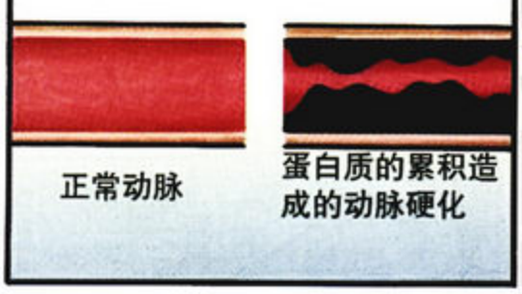
一般情况下，少量氨基酸构成的叫胜肽，大量氨基酸构成的叫蛋白质。



单宁刚好可以仰制胜肽对人体的慢性侵害。



含有单宁成分的葡萄酒，可以预防动脉硬化。



由于法国西南部和意大利撒丁岛的居民长期饮用富含单宁的葡萄酒，所以长寿者颇多，这也是对该项研究的一个证实。



这些地方所生产的葡萄酒，都含有较多的单宁成分。





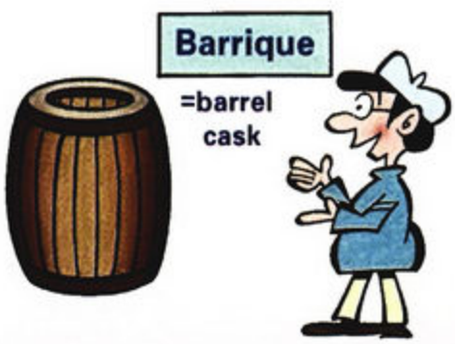
巴立克
Barrique







巴立克在法语中的原意为“木桶”，但在葡萄酒领域里，



用来陈酿葡萄酒的橡木桶就是巴立克。



波尔多橡木桶的容积为225升，勃艮第橡木桶的容积为228升。



在葡萄酒的发展过程中，人们逐渐将容积为225升的用以酿酒的橡木桶统称为巴立克。



现在将“在橡木桶中陈酿的葡萄酒”也标为“巴立克”。



法国在1830年发生了七月革命。



*取材于法国“七月革命”《自由引导人民》的油画。

革命军在与政府军队作战时，曾用灌满了沙土的巴立克当做防御工事。



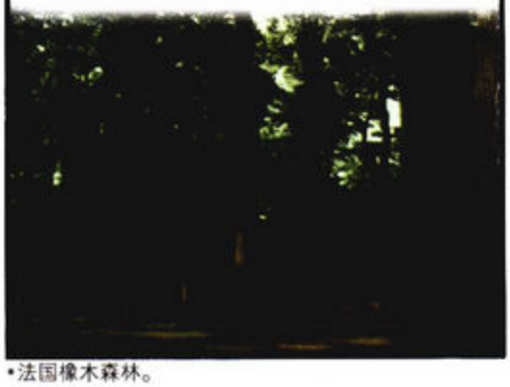
路障（barricade）一词便由此诞生。



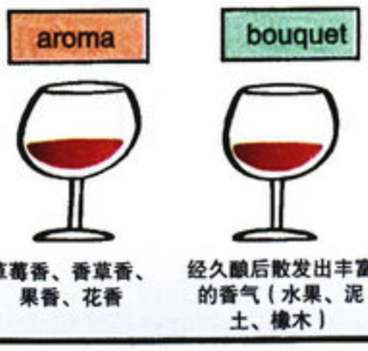


*圣德尼门战役。

巴立克橡木中含有单宁和香草的香气。



在对葡萄酒进行陈酿的过程中，巴立克橡木桶起到很重要的作用，它能让葡萄酒的香气更加浓郁。



用刚刚制造的橡木桶来陈酿葡萄酒会有更好的效果。



•法国橡木森林。

顶级的葡萄酒都是用崭新的橡木桶酿制的，这也是葡萄酒行业中一个毋庸置疑的规律。





但也不是所有的葡萄酒都适合用橡木桶来进行陈酿。



用赤霞珠、霞多丽等品种的葡萄酿制比较烈性的葡萄酒，橡木桶可以让它的香气与味道更加的饱满甘醇。



但橡木桶中渗出的浓郁香味对于像雷司令这样风味清淡、口感爽滑的葡萄酒来说，反倒会适得其反，让葡萄酒原有的特色流失。

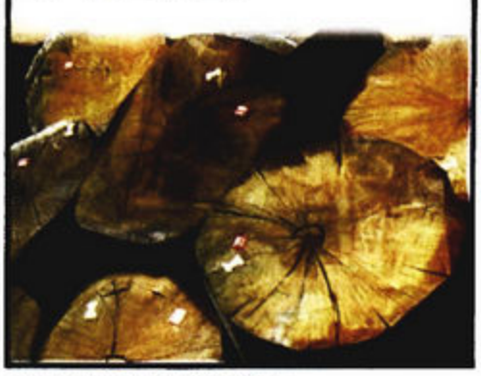




法国的利穆赞和阿列等地区是橡木桶的最佳生产地。



但橡木如今已经在世界各地得到广泛的种植。



在法国、匈牙利、美国、南美洲、澳大利亚等地区所栽种的橡木都有不同的气味，这也是神奇的大自然对人类的一份赐福。



•用于制造巴立克酒桶的圆橡木。

世界上最好的橡木桶在法国利穆赞地区生产，售价也是最为昂贵的，每个桶约为60万～70万韩元。

美国所生产的橡木桶在30万～40万韩元不等。

€500～600

€250～300

橡木桶需要经验丰富、技术专业的工作人员来制造。

一般人可做不出来！

价格如此高昂的巴立克让许多葡萄酒生产商望而却步，但如果葡萄酒没有橡木的香气，又不能充分发挥出葡萄酒的优质风味。

所以有很多生产商想出将橡木板放置于酿酒的桶内的办法。

用其他木质制造的木桶

橡木板

还有成本投资更低的方法，那就是在酒桶内放入橡木碎块，从而增加葡萄酒中的橡木气味。使用这种技术酿制的葡萄酒被称为“Barriqué”。

BARRIQUÉ

巴立克

添加橡木板和橡木碎块陈酿的葡萄酒

巴立克的制作工艺十分考究，必须有专业的技术才能完成此项工作，尤其是桶内的烘烤技术更是[illegible]

葡萄酒中所含有的熏烤味就是源自这项技术。

对橡木桶进行不同程度的烘烤，会对葡萄酒的风味产生明显的影响。

熏烤味很重。

橡木桶一定烘烤了很久！

对于资深的葡萄酒爱好者来说，葡萄酒中的这股烘烤味是评定葡萄酒品质的重要因素，这味道让他们痴迷。

多么诱人的熏烤气味啊！

只有高级葡萄酒才会有这种味道！

葡萄酒生产商们为了迎合消费者们对熏烤气味的爱好，使用各种手段来增强葡萄酒中的巴立克香气。

小块的橡木片

磨成粉末状的橡木

但过于浓重的巴立克气味反倒会损害葡萄酒的口感和香气。

除了橡木味，我什么都尝不出来！

盲目添加橡木，让葡萄酒失去了本色！

欧盟曾颁布一项法令，禁止在葡萄酒陈酿过程当中放入橡木片。

禁止那些非正常模式下生产的葡萄酒！

保护巴立克。

但到了2006年10月份，这项法令又被撤销。

新大陆的葡萄酒对我们的压力太大了，我们要放宽政策！

不过在葡萄酒中添加人工香料还是不允许的，为了鼓励使用传统陈酿技术的葡萄酒生产商，政府允许他们将那些在巴立克橡木桶中陈酿的葡萄酒产品在标签上注明这一点。

在巴立克中陈酿

骄傲！自豪！

matured in Oak Barrel
mûri en Barrique
gereift im Eichenfass

巴立克的重要性只是体现在橡木气味和熏烤气味上吗？

应该不仅如此吧！

葡萄酒在巴立克中陈酿之所以强过在不锈钢容器中陈酿，



是因为橡木桶不单单可以防止空气的渗入，



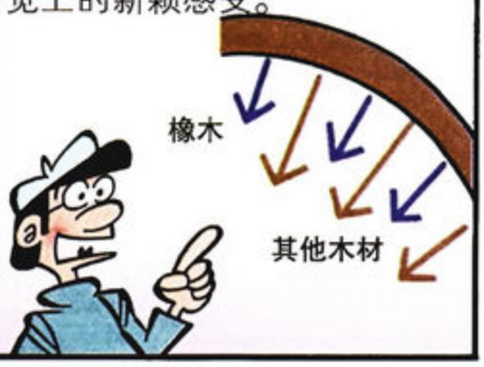
还可以将陈酿的葡萄酒中所产生的二氧化碳通过橡木桶上细小的缝隙排出，这样可以防止葡萄酒的味道变得粗糙。



葡萄酒中的杂质也容易得到集中沉淀，使葡萄酒清澈透明。



即使不用橡木桶，采用其他的木桶也会给葡萄酒带来一些味觉上的新颖感受。



酒色变得更加鲜艳，单宁得到更好的柔化。



葡萄酒中的酒精也在漫长的氧化过程中，散发出令人陶醉的迷人香气。



现在终于明白了，顶级的葡萄酒都要用巴立克进行陈酿！



坚韧的橡木曾经是制造船只的最佳材料，它也是世界上最为昂贵的木材。

从古罗马时代开始，就用橡木制作的酒桶贮藏葡萄酒了。

在法国的利穆赞，橡木的种植面积约为400万公顷，然而这仅仅是国家允许的、有据可查的面积。这里是世界上最优秀的橡木生产地。

以正方形来看

4 000 000 ha

200km

200km

绝不允许擅自砍伐！

17世纪，路易十四在位期间，财政长官柯尔贝尔颁布了此一法令。

Jean-Baptiste Colbert

1619.8.29~1683.9.6

橡木卓越的陈酿价值，是英国人最先发现的。

Very good!

英国本土不能生产出葡萄酒，葡萄酒都是从国外进

这里的气候不适合种葡萄。

所以英国人钻研的目标就定位在了葡萄酒的运输和保存上。

把葡萄酒装在什么容器里，才能让它安然无恙呢？

法国的波尔多地区在很长一段时间内由英国所占领。

英国（诺曼底）领地（1175年）

法国

波尔多

他们发现了用橡木制造的酒桶可以让葡萄酒在最大程度上保持其风味，还能防止葡萄酒腐败变质。

*一直持续到百年战争的结束。

在当时的英国人看来，葡萄酒只是他们的消费品，而不是生产品，所以他们的角度决定了他们所研究的对象。

我们的葡萄酒最棒！

和它们相比呢？

生产者

消费者

法国和意大利是世界顶级葡萄酒生产地的代表。

波尔多、勃艮第、阿尔萨斯、香槟……

皮埃蒙特、托斯卡纳……

但英国和美国的葡萄酒评论界却是人才辈出，在世界范围内都是首屈一指。

这个葡萄酒如何如何……

美国文化传承于英国！

有一个关于橡木桶的小故事。

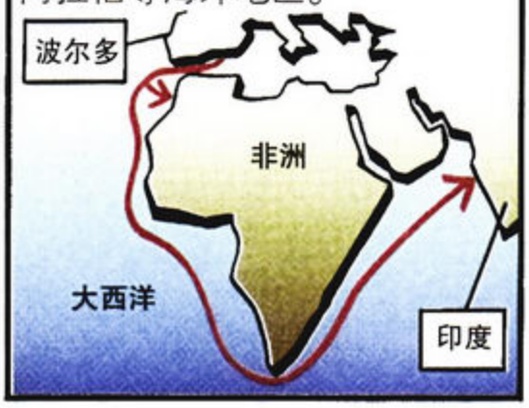
在19世纪初，在波尔多圣埃斯泰夫地区有一位名叫爱士图尔的酒庄庄主。

Louis-Gaspard Estournel



波尔多圣埃斯泰夫地区的爱士图尔酒庄*

这家酒庄的葡萄酒远输印度和阿拉伯等海外地区。



*二等酒庄。

一些没有卖出的葡萄酒用橡木桶封装，然后运回了法国，爱士图尔在这些没有卖出的葡萄酒上做了“R”的记号。

R=Retour des Indes：从印度运回的产品

后来他惊奇地发现这些没有卖出的被标上记号的葡萄酒，竟然比已经销售出去的葡萄酒味道好很多。



经研究发现，让葡萄酒发生这种变化的原因，就是巴立克在起作用。



*味道真是好极了！

于是他便将爱士图尔酒庄的所有葡萄酒全都装进了巴立克当中，然后再远销。从此以后，巴立克的名声便开始享誉全球。



巴立克陈酿葡萄酒的技术从20世纪80年代开始，传播到了世世界各地。



著名的玛歌酒庄十分看重巴立克的效用，于是便自己建了一座巴立克的生产工厂。



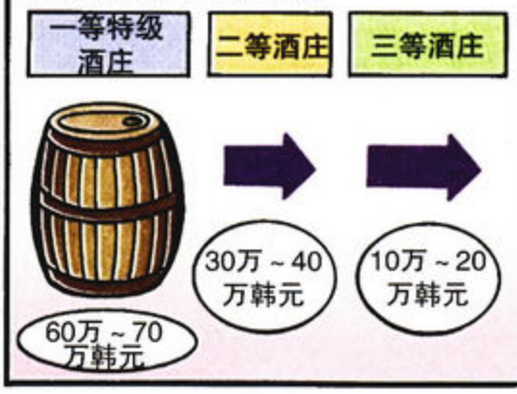
全世界因此承认了巴立克葡萄酒=高级葡萄酒。



既然高级的葡萄酒需要在崭新的巴立克中陈酿，那么用久了的巴立克难道都要丢掉吗？



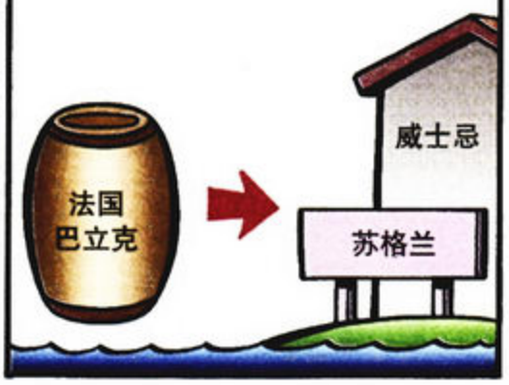
不会！这些使用时间长久的巴立克会转卖给他人。



经过那么多次使用之后的巴立克，肯定会失去它本身的特质啊，那么这些巴立克又该如何处理呢？

那些使用了六七年的巴立克，还是会像贵族一样受到大家的热捧，然而到底谁会去买使用到这种程度的巴立克呢？

那就是英国的威士忌生产商。



威士忌 ？？？

威士忌是蒸馏酒，优质的香气要比口味更重要。



用来陈酿威士忌的木桶是决定威士忌香气的关键因素，而橡木巴立克就是最佳的选材。



不过刚制造的新巴立克，会因其过于浓重的香气，对威士忌产生负面的影响。



然而经过了长久使用的巴立克，浓重的橡木香气被弱化。



淡淡的葡萄酒气味会渗入到陈酿的威士忌中，这也是威士忌爱好者们十分注重的酿酒工艺。



因此在高级的威士忌产品标签上，都会注明“采用波尔多巴立克陈酿”。



这与大家所熟知的混合型威士忌是有区别的。



在巴立克中陈酿的威士忌，含有一种固有的麦芽的芳香气味。



空气与温度

决定葡萄酒的风味！





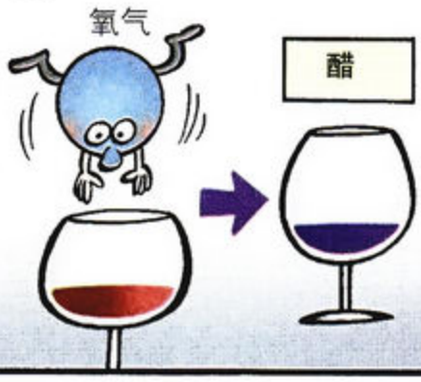
对于葡萄酒来说，空气既是它最好的伙伴，又是最大的宿敌。



葡萄汁与氧气接触后发酵，从而酿制出美味的葡萄酒。



但氧气同时还能让葡萄酒变成醋。



想要控制葡萄酒的品质，就必须调控好它与氧气之间的关系。



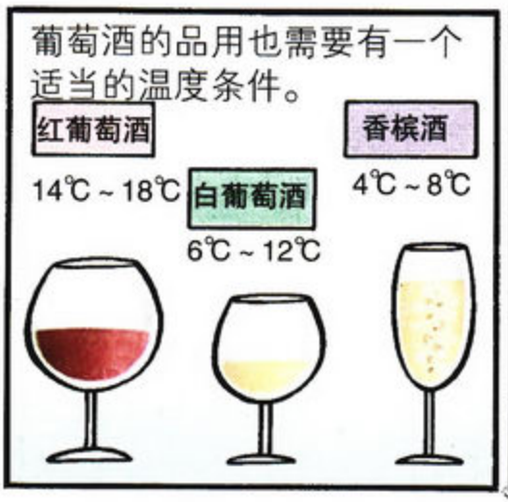
在发明出用软木塞封存葡萄酒之前，千百年来，葡萄酒一直都被当做无法长期保存的饮品。



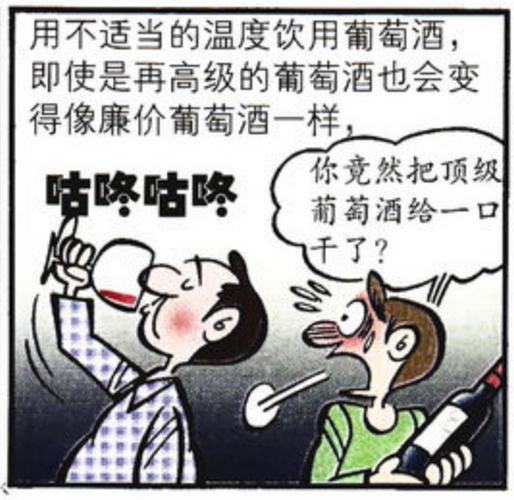
让葡萄酒变质的主要原因就是它与氧气的接触。



葡萄酒的品用也需要有一个适当的温度条件。



用不适当的温度饮用葡萄酒，即使是再高级的葡萄酒也会变得像廉价葡萄酒一样，



用适合的温度品尝的话，葡萄酒中的美妙滋味会慢慢浸透你的身体。



软木塞

软木塞是封存葡萄酒的最理想工具。



软木塞的最初使用，可以追溯到18世纪的葡萄牙。

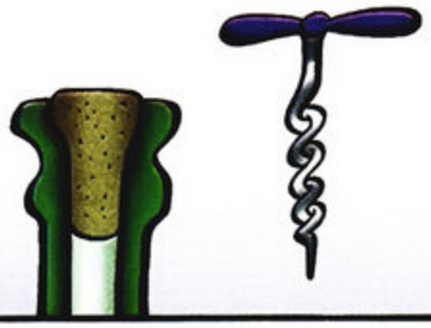


直到现在，葡萄牙的软木塞产量占全球产量的90%。

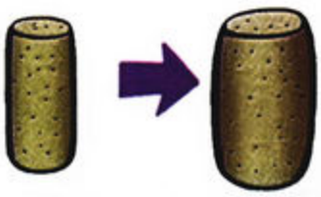


*软木树。

富有弹性的软木塞，容易塞入和拔出。



软木塞受潮后会膨胀，这样就有效避免了氧气的渗入，所以它也成为全世界所有葡萄酒瓶盖。



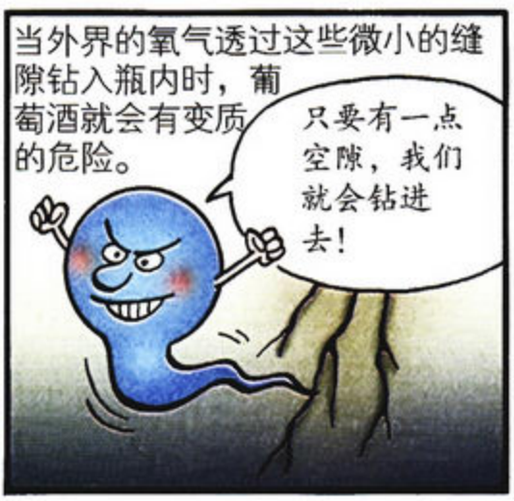
为了让软木塞能够潮湿膨胀，将葡萄酒封装在玻璃瓶里要横向放置，这样就避免了瓶塞干裂，并防止空气进入。



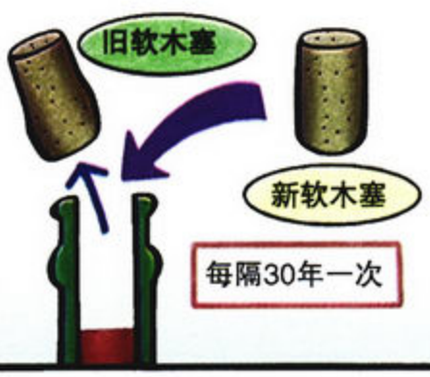
不过使用时间太久的软木塞还是会出现细微的开裂现象。



当外界的氧气透过这些微小的缝隙钻入瓶内时，葡萄酒就会有变质的危险。



贮存高级葡萄酒时，会每隔30年进行一次瓶塞的更换。



软木塞的出现，对于葡萄酒的贮存是具有革命意义的。



而在软木塞的作用被发现以前，葡萄酒在生产之后，必须要在当年饮用。



那时的人们根本无法享受到经过陈酿的美味佳酿。



•1920年酿造的罗曼尼·康帝。

葡萄酒在瓶内长期贮存，不接触外界的空气。



当拔出软木塞，空气迅速进入瓶口，沉睡的葡萄酒在接触到空气后渐渐苏醒。



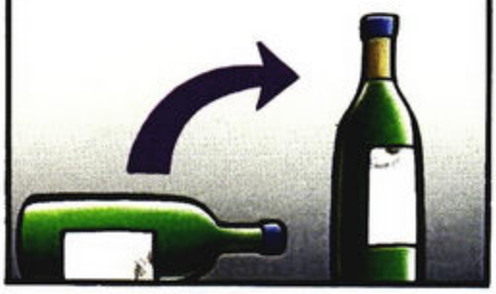
葡萄酒开始进入“呼吸”（Breathing）的状态



在瓶内经历了长期陈酿的葡萄酒，打开后应让瓶身直立2~3小时。



这样做的目的是为了让葡萄酒有一段呼吸时间。



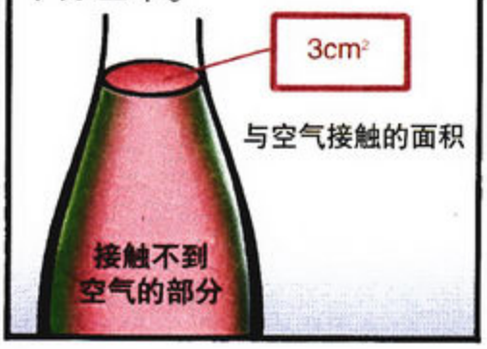
也是为了让葡萄酒与氧气充分接触，让酒中的香味得到释放。



但最近一些专家指出，这种方式是没有科学依据的。



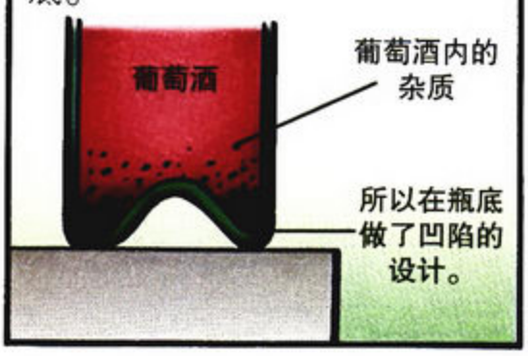
首先，瓶内的葡萄酒能够接触到空气的面积只不过是3平方厘米。



这么小的接触面积，对于葡萄酒的呼吸几乎起不到什么有效的作用。



第二点，将葡萄酒直立放置，是为了让酒内的杂质沉淀到瓶底。



不过以目前的酿制水平看来，葡萄酒中存有残渣的概率基本为零。



所以没有必要在饮用前两个小时开瓶。



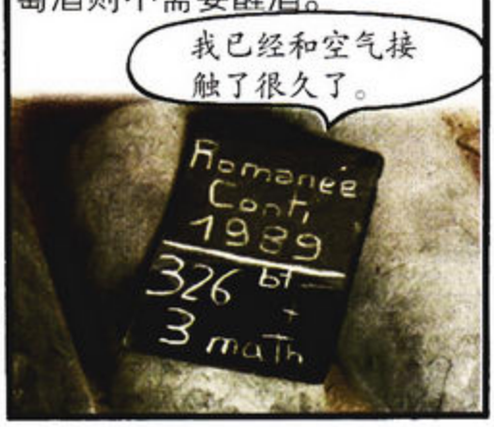
将葡萄酒倒入醒酒瓶，就是为了能让葡萄酒和空气得到充分的接触。



为了让接触时间久一点，要将酒以细带状倒入醒酒瓶内。



但是已经陈酿很久的高级葡萄酒则不需要醒酒。

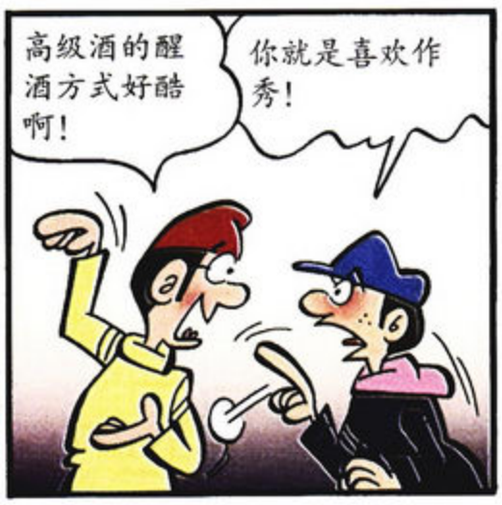


而是要把酒直接倒入适合与空气接触的酒杯内，然后直接饮用。



所以在品尝葡萄酒的时候，找一个适合该葡萄酒的酒杯也是个很重要的环节。





值得注意的是：酿制时间不久的葡萄酒，



因为没有经过长期的陈酿，酒中的单宁成分没有得到弱化，而没有进入到“开”的状态中。



通过醒酒来让它与空气接触。



•阿尔贝－奥古斯特的作品，1886年。

“开”了的葡萄酒会降低单宁的苦涩味，散发出温存的香气。



而陈酿了很久的葡萄酒和白葡萄酒，绝对不要醒酒。



只有年轻的葡萄酒才需要与氧气相接触，来改善味道。



螺旋帽







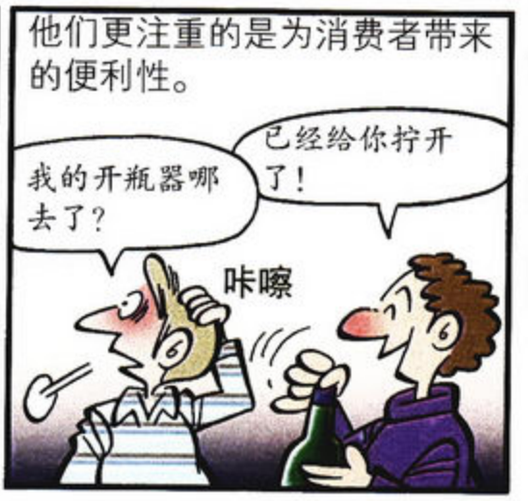








*大批量生产的葡萄酒。









✣饮用葡萄酒的适合温度

白葡萄酒的最佳饮用温度是6℃～12℃。



而香槟要在冰水中浸泡一会儿再喝。



红葡萄酒则更适于在室温状态下饮用，这里所指的室温并不是我们现在的室内温度。



•在冰水中降温的白葡萄酒，查尔斯·梅尔作品，1883年。

过去由于科技的限制，冬天的室内温度很低，人们要穿厚厚的衣服才可以御寒。



而现在有了暖气和空调，室内的温度几乎和夏天一样，人们也用不着在家里面穿厚重的衣服了。



现在的室内温度一般都是在20℃左右。



过去的室内温度平均为18℃，这个温度是最适合饮用红葡萄酒的温度。



14℃~18℃是红葡萄酒的最佳饮用温度，这样酒中的美味芳香才能完全展现。



而酿制时间较短的年轻葡萄酒，饮品温度越低，越会降低其苦涩程度。



而经历了长期陈酿的葡萄酒，在18℃饮用，才能真正享受它的内在魅力。



现在贮藏红葡萄酒的冷藏箱，一般都会把温度调到14℃左右。



其目的就是为了还原过去酒窖的温度，当时酒窖里的温度一般在14℃左右。



✣葡萄酒杯

据说倒入酒杯的葡萄酒对温度十分敏感。

是啊，葡萄酒的味道好像会随着温度的不同产生变化。

举杯时，手要拿着杯脚，以免让葡萄酒的温度发生变化。



这些说法是毫无根据的，你喜欢怎么拿就怎么拿！

有人觉得用手托着酒杯的杯底，手心的温度会传到葡萄酒当中。



但实际的情况却是，直到这杯酒被喝光，手的温度对葡萄酒的影响是微乎其微的。

我既然想要喝你，我想怎么喝就怎么喝！

世界上最著名的水晶玻璃杯制造厂，是奥地利的力多（Riedel）公司。



•照片来源：http://www.riedel.com

该公司的数十种葡萄酒酒杯都是世界上最高级的产品。



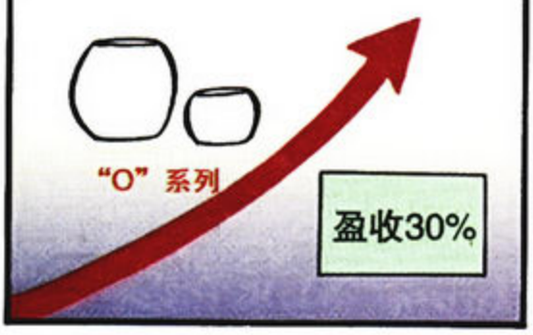
其中的“O”系列，是在几年前开始制造的产品。



它的设计师将杯脚去除，饮酒时用手直接托着杯壁喝。



该产品上市后，反响空前，销售额达到了全公司总销售额的30%。



从这个产品的热销可以看出，饮酒时不论用手握着杯子的哪个部位，体温对葡萄酒的影响完全是可以忽略不计的。





葡萄酒价格的诞生



在全世界的所有商品中，葡萄酒的价格差距是最为惊人的。



从几十元的佐餐酒到高达几十万元的顶级葡萄酒。



根据消费者的购买能力，葡萄酒的价位十分庞杂。



葡萄酒的价格是如何确定的呢？葡萄酒的成本又是多少呢？



拉菲·罗斯柴尔德酒庄
2003
€565



拉菲罗氏传奇
2004
€565

这是一家葡萄酒生产商提供的葡萄酒零售价。



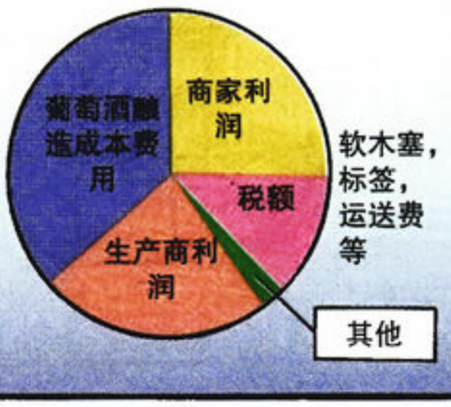
$ 12.30

葡萄酒零售价

约11 500韩元

其中750毫升（一瓶）的葡萄酒的成本费只占零售价格的1/3还不到。

零售价格	$ 12.30
葡萄酒的酿造成本	$ 4.03
软木塞、标签	$ 0.26
运送费（每瓶）	$ 0.36
生产者利润	$ 0.93
税额	$ 2.27
商家利润	$ 2.62
消费税	$ 1.83



韩国的葡萄酒价格比欧美的零售价格还要高出20%~50%。



比如零售价为2万韩元的葡萄酒，其成本费用仅仅为4 000韩元左右。



20 000韩元

12 000韩元

欧美零售价

4 000韩元

成本价钱

✣葡萄酒的交易方式

既然弄清了葡萄酒的成本，那么葡萄酒是通过怎样的流程进行交易的呢？

葡萄酒在过去的20年间掀起了一股热潮，这也让葡萄酒的价格大幅度上升。

葡萄酒热潮

法国的高级葡萄酒和新大陆地区的膜拜葡萄酒，其价格的暴涨更是让人瞠目结舌。

法国高级葡萄酒

新大陆地区的膜拜酒

膜拜酒是什么？

就是限量生产的葡萄酒，物以稀为贵嘛。

其中法国柏图斯酒庄和木桐·罗斯柴尔德酒庄生产的顶级葡萄酒，更是在一年之内价格连翻两番。

甚至一些二等、三等的高级葡萄酒，其价格也上涨了50%以上。

Ch. Léoville-las-Cases

Ch. Pichon Longueville de Lalande

50%

- 里欧维-拉斯-卡斯酒庄
- 皮琼·龙戈维·拉兰酒庄

这些酒的价格，在近20年来上涨势头十分强劲。

高级葡萄酒价格

葡萄酒价格

过去20年内

在如此的暴涨情势下，许多人开始以投资目的购买收藏高级葡萄酒。

=

财产

高价葡萄酒

膜拜酒

葡萄酒的收藏者死亡之后，其继承人若是继承该葡萄酒，还需要交纳高得惊人的遗产税。

葡萄酒收藏品也是贵重的财产，必须要交税。

咚咚咚

葡萄酒的销售，并不是在酒庄和消费者之间直接进行，而是通过中间商来完成。

酒庄 → 中间商 → 消费者

葡萄酒的销售流程与大多数商品类似！

酒庄通过采收葡萄，将葡萄酿制成葡萄酒，然后再装入巴立克内进行陈酿。

然后酒庄和中间商进行交易。

今年的收获不错吧？

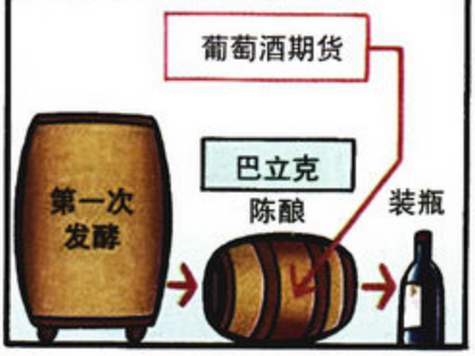
欢迎光临！

酒庄

*罗曼尼·康帝的巴立克。

✣葡萄酒期货市场

在将葡萄酒装瓶之前，贮藏于巴立克内进行陈酿的葡萄酒都称为葡萄酒期货。



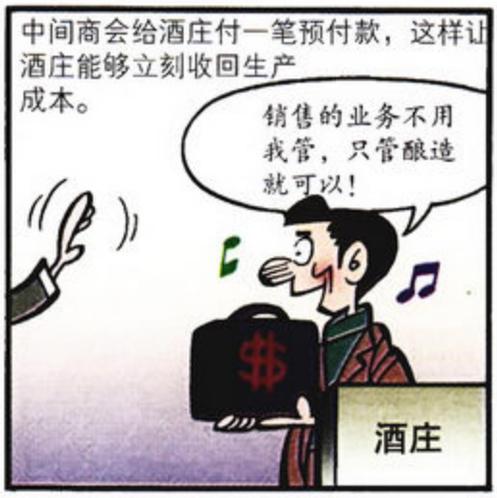
还没有完成所有酿造流程的葡萄酒，酒庄就已经将其卖给了中间商。



三年后将成熟的货物交给中间商。



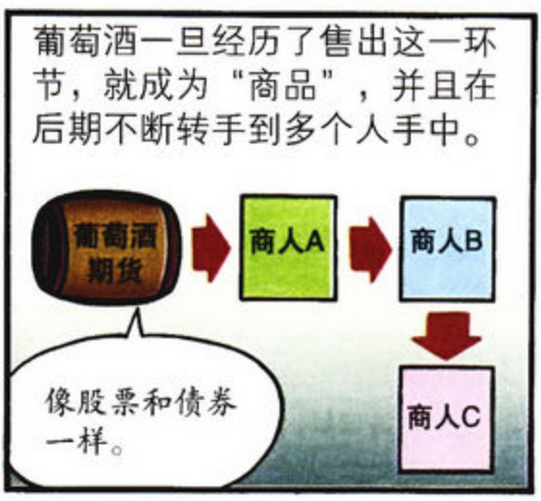
中间商会给酒庄付一笔预付款，这样让酒庄能够立刻收回生产成本。



买家不过问葡萄酒的品质，所以酒庄会以低于市场价的价格卖给中间商。



葡萄酒一旦经历了售出这一环节，就成为“商品”，并且在后期不断转手到多个人手中。



因此构架出一个买卖未来商品的期货市场。



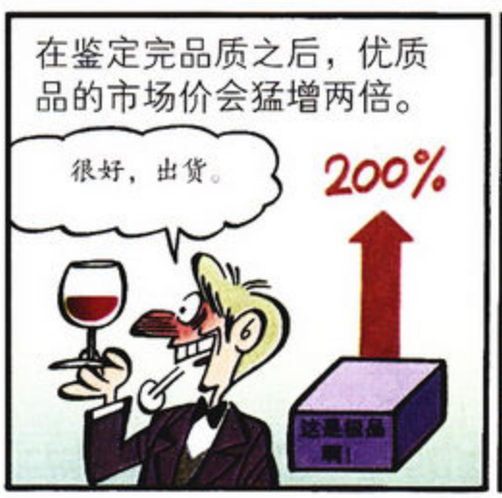
在出货之前可以在市场上继续进行交易。



直到三年后的葡萄酒在市场上揭开神秘的面纱。



在鉴定完品质之后，优质品的市场价会猛增两倍。



而那些品质达不到要求的葡萄酒，则要面临降价的处境。



在这时，年份便成为葡萄酒至关重要的因素，波尔多也习惯性地将葡萄酒生意称为年份生意。



✣波尔多葡萄酒的价格

波尔多1982、1986、1990年生产的葡萄酒被鉴定为最上等的葡萄酒。

波尔多 Bordeaux

1982
1986
1990
极品



在那一年原本以低价交易的葡萄酒期货，在一年之后价格涨了1倍。



100%

陈酿于橡木桶中的葡萄酒

一年后

1982年和1990年生产的葡萄酒，其价格甚至暴增10倍。



1 000%

出库之后的交易价

然而1997年的交易价却比期货价还要低。



葡萄酒期货

降价

现在终于搞清楚波尔多的葡萄酒生意与年份生意的关联了！

是啊

葡萄酒的价格在很大程度上取决于专家团的鉴定结果。



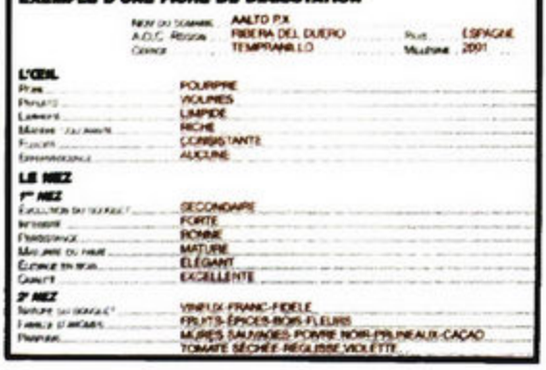
波尔多的酒庄在每年4月份的第一周，都会打开大门，欢迎客人的到来。



前来光顾的客人主要是葡萄酒商人和专业的品鉴师。



这些品鉴师品尝完葡萄酒后会给予相应的分数。


EXEMPLE D'UNE FICHE DE DÉGUSTATION

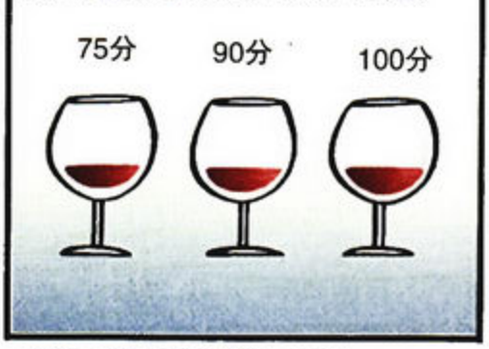
AALTO P.X.
RIBERA DEL DUERO
ESPAGNE
TEMPRANILLO
2001

L'ŒIL
POURPRE
JAUNES
LIMPIDE
RICHE
CONSISTANTE
AUCUNE

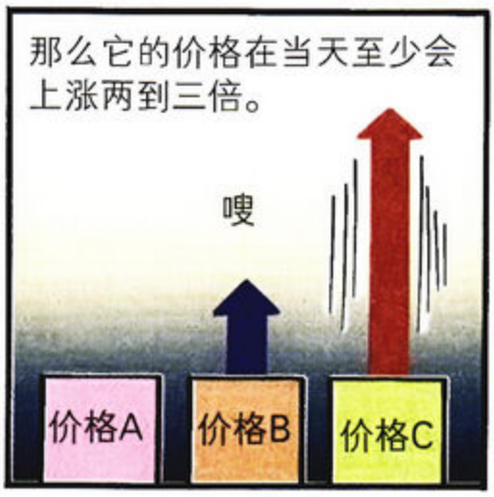
LE NEZ
1er NEZ
SECONDAIRE
FORTE
RONDE
MATURE
ÉLÉGANT
EXCELLENTE

2e NEZ
VINEUX-FRANC-FIDELE
FRUITS-ÉPICES-BOIS-FLEURS
MÛRES SAUVAGES-POIVRE NOIR-PRUNEAUX-CACAO
TOMATE SÉCHÉE-RÉGLISSE-VIOLETTE

若是像罗伯特·帕克*这样拥有世界级影响力的品鉴专家为某葡萄酒打了99或100分的话，



那么它的价格在当天至少会上涨两到三倍。





*罗伯特·帕克，英文原名Robert Parker。

✣葡萄酒价格的上涨

自从葡萄酒成为人们的财产之后，



一些数量稀有的葡萄酒便成为抢手的收藏对象，它们被称为膜拜酒。



成为具有财产价值的膜拜酒，至少需要以下三个条件：

CULT WINE 膜拜酒

受狂热追捧的稀有葡萄酒



•加利福尼亚州的各种膜拜酒。

第一点，由于生产量极少，因此很难购买。



第二点，由于它具有很高的收藏价值，所以必须经得住长期的存放。



第三点，它必须是经过专家鉴定师评定出的高分葡萄酒。



新大陆地区的膜拜酒有很多，美国加利福尼亚州和澳大利亚的葡萄酒占据多数。

- Astralis Shiraz Clarendon Hills
- Balmoral Shiraz Rosemount

等等



还有欧洲意大利的超级托斯卡纳葡萄酒。



西班牙也有几种膜拜酒，受到葡萄酒爱好者的追捧。



种植面积：5公顷

品种：添普兰尼洛

平古斯酒庄
Domino de Pingus

•奥那尼亚／9公顷的栽植面积／赤霞珠、梅鹿辄、品丽珠等。

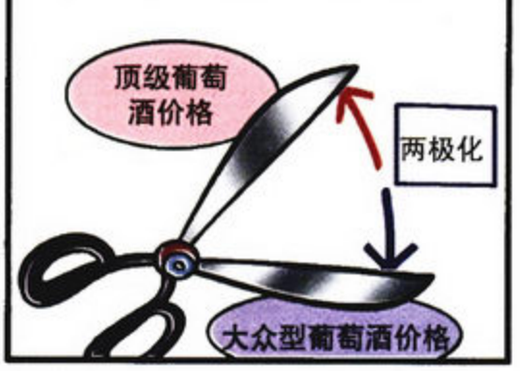
如今愿意品尝葡萄酒的人变得越来越多，



掌握一定葡萄酒知识的爱好者也再不断增多。



高级葡萄酒就在这种情势下价格暴涨，使它与大众型葡萄酒的价格差距越拉越大，形成明显的两极化。



最昂贵的葡萄酒

那么现在到底哪种葡萄酒是售价最高的呢？

价格昂贵的葡萄酒在一般情况下都不是在商家与个人间进行交易的，而是在拍卖会上进行竞标。

世界著名拍卖行

- Christie's
- Sotherby's
- Bonhams
- Dorotheum
- Lyon & Turnball

哈伦公司生产的一款红葡萄酒是目前为止拍卖价格最高的葡萄酒。

Harlan Esate

加利福尼亚州



种植面积：16公顷

根据数据显示，哈伦公司葡萄酒的垂直酿制年份，自1987年到1996年一共生产25瓶。

垂直酿制年份

按年份排列的葡萄酒产品

1987—1996年生产

25瓶

这25瓶葡萄酒一共售出了70万美元。

天啊

70万美元？

25瓶卖70万美元的话，那么每瓶就是28 000美元。

价格如此高昂的葡萄酒买来喝岂不是太可惜了，我想他们一定是买回收藏的。

美国著名导演弗朗西斯·科波拉的儿子，曾在2004年购买了一瓶依肯酒庄在1847年生产的葡萄酒，他以71 675美元购得，这也创下了历史上最高的单瓶交易价格的纪录。

$71 675

约6 700万韩元

Château d'Yquem
1847

在1787年，美国的亿万富翁福布斯以185 600美元购买了一瓶拉菲酒庄酿制的葡萄酒。



185 600美元！

花1亿7000万多韩元买一瓶葡萄酒？

不会吧？

*由福布斯创建的福布斯杂志社。

美国第三任总统杰斐逊是一个资深的葡萄酒爱好者，是他将这瓶葡萄酒进口到美国的。



杰斐逊将自己名字的头一个字母嵌在了这瓶葡萄酒的瓶壁上，从而让它拥有了另一番深远意义。

Th.J.

它的价值不光体现在它的品质上，更重要的是它承载了美国总统杰斐逊所赋予它的纪念价值。

这瓶葡萄酒其实已经因瓶塞龟裂而无法饮用。

售价185 600美元的一瓶醋。

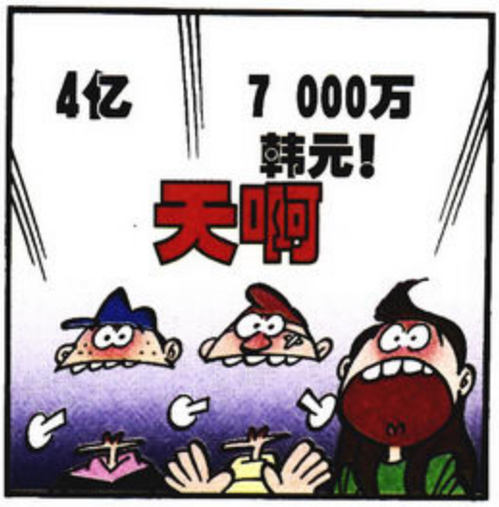
Th.J.

*葡萄酒酒瓶在1640～1850年的演变过程。

一瓶来自玛歌酒庄在1787年生产的葡萄酒





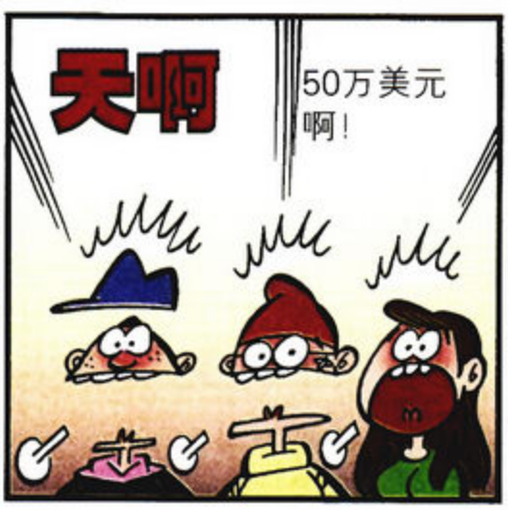






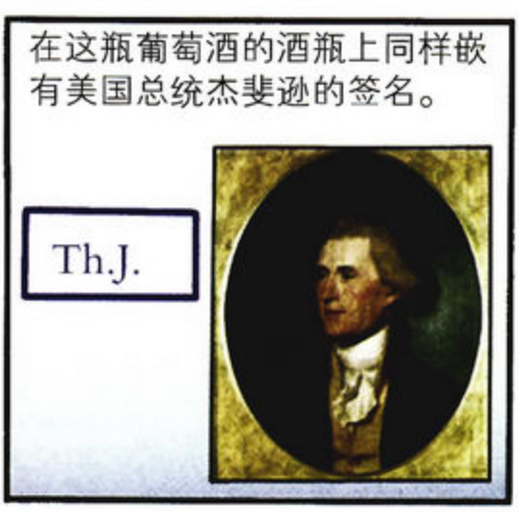














品鉴葡萄酒

观点不一的品鉴师们！



•汉密尔顿18世纪30年代作品《品尝葡萄酒的绅士》。

世界各地的葡萄酒种类繁多，样式繁杂，消费者不可能对所有产品了解。



那么在如此多的葡萄酒中，该如何对这些葡萄酒大致进行区分和界定呢？



选择自己喜欢的那瓶不就好了？

难道你这一辈子就只喝哪一种葡萄酒了吗？



葡萄酒领域的专业人士或许能够给我们指点迷津。



在这个领域里，专家们的意见和观点会产生很大的影响力。



知名的葡萄酒品鉴师们在评价葡萄酒时都会有各自的一套理论和观点。

世界知名的葡萄酒品鉴师

- Roert Parker
- Hugh Johnson
- René Gabriel
- Stuart Pigott
- Luigi Veronelli
- Michael Broadbent
- Jean-Mare Quarin
- Jancis Robinson
- Armin Diel
- Rohály Gabor

迈克尔·布罗德本特是英国著名的葡萄酒品评家。

Michael Broadbent

1927.5~
创办了国际葡萄酒杂志《Vinum》
葡萄酒试饮杂志《Decanter》
英国伦敦佳士得拍卖行葡萄酒部门负责人



英国传统的葡萄酒评论制度是用星号的多少来作为葡萄酒的分数。

最优等级 ★★★★★ 5颗星

最低等级 ★★ 两颗星

里欧维酒庄在1864年生产的葡萄酒和拉菲酒庄在1871年生产的葡萄酒被他分别评为7颗星和6颗星。这些都是他评选出的特例产品。

Château Léoville 1864

★★★★★★★

Château Lafite 1871

★★★★★★

✣罗伯特·帕克

意大利的葡萄酒评论家罗斯*用酒杯的数量来对葡萄酒进行评价，这也是意大利的传统评定方式。



用三个酒杯来形容品质最优的葡萄酒，而一个酒杯则代表品质最差的低级葡萄酒。



这个评定方式被称为“三杯评分体系”。



*罗斯英文原名Gamboro Ross。

美国的罗伯特·帕克是对世界葡萄酒生产商影响最大的评论家。

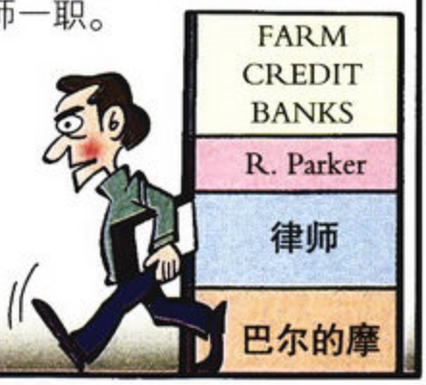
Robert Parker

1947.7.23~

出生于美国马里兰州巴尔的摩



他在大学攻读的是法律专业，后来又从事了农业信用银行的律师一职。



他在年轻的时候到女友在阿尔萨斯的家乡探访时，被当地的葡萄酒文化深深吸引，从此便一发不可收拾。



*阿尔萨斯的葡萄园。

从1975年，也就是他20多岁开始，他撰写了无数篇有关葡萄酒的评论与研究报告。



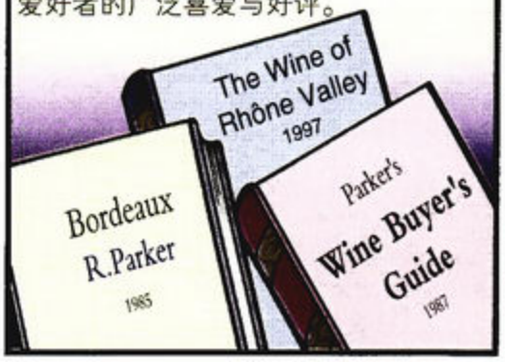
随后，他在1978年创办了名为《葡萄酒倡导家》的杂志，该杂志的主要用图便是作为葡萄酒消费者的指南书。



他在1984年彻底放弃了律师的工作，开始全身心地投入到了葡萄酒评论和作家的工作中。



由他撰写的《隆河区的葡萄酒》、《波尔多》、《帕克的葡萄酒消费指南》等一系列葡萄酒的相关书籍，受到了业内爱好者的广泛喜爱与好评。



法国、意大利、美国加州的葡萄酒是他评论的主要产品，他还被法国政府授予了法国荣誉军团勋章。



还被特设为法国隆河丘陵地区教皇新堡的荣誉市民。



✣帕克评分制度


法国总统希拉克在1999年为罗伯特·帕克颁发法国荣誉军团勋章的时候曾说：
罗伯特·帕克是当今世界上最有影响力的评酒家，他对法国葡萄酒所做的贡献是无人可以代替的。
美国总统克林顿在访问法国时，为了用最好的佳酿来招待友人，我第一个想到的就是征求罗伯特·帕克先生的意见。
如果对当今的评酒家们进行排位的话，罗伯特·帕克将毫无争议地坐上头把交椅，经过他评选的葡萄酒，价格会涨得让人惊叹。
PARKER
WINE
美国小学生的成绩通常是按照65~100分进行评判。
100分
满分
上限就是100分！
65分
最低
低于65分不及格！
这种评分方式被罗伯特·帕克套用在了葡萄酒的评分模式中。
100分
满分
PARKER POINT
（PP）
50分
最低
各分数段的葡萄酒被归类为一个等级，例如50~59分的葡萄酒属于低级葡萄酒。
这种产品简直都有愧于葡萄酒的名称。
呸呸
60~69分的葡萄酒
还是不及格！
这个分数段的葡萄酒也是没有达到指标的低等葡萄酒，它们的酸度和单宁的苦涩味往往没有柔和彻底，葡萄酒中弥散出来的气味同样也是让人不敢恭维。
70~79分的葡萄酒
（PP 70~79）
达到了最低要求的葡萄酒，尚且能喝。
平凡的味道！
80~89分的葡萄酒
（PP 80~89）
水准较高，几乎找不出什么缺点，可以让品酒者有一种享受的感觉。
喔……
90~95分的葡萄酒
（PP 90~95）
酒质卓越，有突出的特色，让品酒者赞不绝口的优质佳酿！
96~100分的葡萄酒
（PP 96~100）
极品中的极品，值得珍藏！
NON PLUS ULTRA!
这已经是葡萄酒的极致了！
凡是罗伯特·帕克给出90分以上的葡萄酒，都以令人咂舌的高昂价格进行出售。
帕克
评分制
100
多亏了帕克先生！

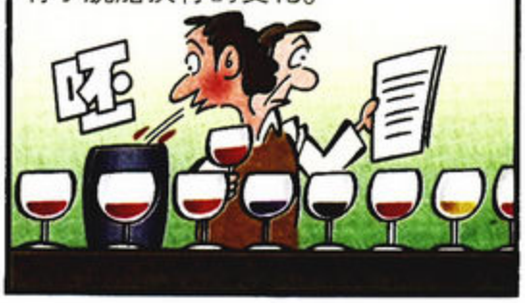
✣备受争议的罗伯特·帕克



其实这样的争议在葡萄酒界由来已久，单凭一位专家的观点来决定葡萄酒的命运，这多少让人感觉缺乏客观。



由于罗伯特·帕克每年都要评论成百上千种葡萄酒，因此他评定每款葡萄酒的时间仅仅是几秒钟而已，然而就是这几秒钟，让葡萄酒价格有了脱胎换骨的变化。



其他的评酒家在评定一种葡萄酒的时候，通常要进行长时间的细致观察才能得出全面周详的评定结果，可帕克却仅用一个分数便给简单概括了。



罗伯特·帕克也曾坦言，他的评分并非绝对的正确严谨。



帕克的评分在主导着整个葡萄酒市场的同时，也同样受到了诸多人的质疑与声讨。



曾经有一位名叫塞雷娜·萨克利夫的英国评酒家史无前例地为某葡萄酒评出了101分，这个分数超过了最高的分数上线。



但这瓶葡萄酒却被罗伯特·帕克评为83分，人们在这时对帕克评分制的客观性存有了更大的质疑。



人们总结出他在评酒时的一些规律，一般味道甜美柔和的葡萄酒会被帕克评出较高的分数，而具有开创型的个性葡萄酒却往往受到他的冷落。



车库酒（私房酒）通常都是少量生产酿制，因其产量的稀少，它也被称为精品酒。



这种稀有的葡萄酒得到了罗伯特·帕克的青睐。



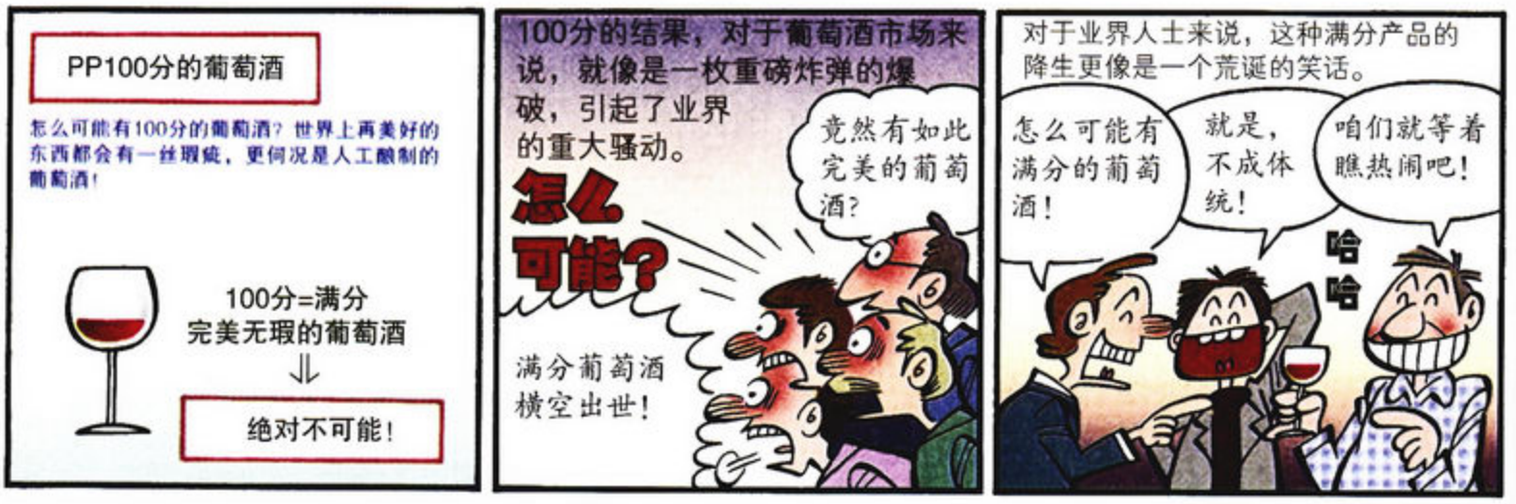
据说这种酒是葡萄酒生产商们依据罗伯特·帕克的口味特意酿造的。



✣德沃夏克对帕克的批评


葡萄酒销售专柜将罗伯特·帕克的评分作为一种宣传手段。
PP 95
对这位著名评酒家有一定了解的人，看到帕克评出的高分酒，通常会争先恐后地购买。
这么贵，你确定它物有所值吗？
这上面有PP95的评分，品质肯定差不了！
有赞誉就有批评，还是有一部分人对帕克的评分并不抱有多大信心，他们更相信自己的选择。
现在的人们就是喜欢随波逐流，毫无个人主见！
帕克评分制


帕克评分制甚至遭到了一些人赤裸裸地抨击与指责。
他的分数完全是根据他的个人嗜好评的！
盲目追随只会让葡萄酒界失去公平的竞争！
其中的代表人物就是德沃夏克，他自诩为葡萄酒保护者。
德沃夏克
John Dvořák
Wine Protector
帕克评出的分数受到他的强烈质疑和批评，他还对其评分标准进行了另一番解构，请看。
帕克一个人的狭隘观点，影响了整个市场的价值平衡！
如此庞大的葡萄酒领域，不能被单一的某个观点所束缚！


PP100分的葡萄酒
怎么可能有100分的葡萄酒？世界上再美好的东西都会有一丝瑕疵，更何况是人工酿制的葡萄酒！
100分=满分
完美无瑕的葡萄酒
⇓
绝对不可能！
100分的结果，对于葡萄酒市场来说，就像是一枚重磅炸弹的爆破，引起了业界的重大骚动。
怎么可能？
竟然有如此完美的葡萄酒？
满分葡萄酒横空出世！
对于业界人士来说，这种满分产品的降生更像是一个荒诞的笑话。
怎么可能有满分的葡萄酒！
就是，不成体统！
咱们就等着瞧热闹吧！
哈哈


PP99~95分的葡萄酒
这个分数段葡萄酒的市场行情是毋庸置疑的……
喔……
PP 98
但是不认可帕克分数制的消费者，对高分葡萄酒发出质疑时，同样也会立刻受到他人鄙夷的嘲讽。
这一点都不合我的口味……
这可是98分的葡萄酒，你真是个门外汉！
罗伯特·帕克都已经给出98分的高分了！
还有谁敢对评价如此之高的葡萄酒发出质疑呢？

PP94~91分的葡萄酒

这种酒的味道绝对差不了，但你也不能说它是完全让人陶醉的美酒佳酿。

嗯……

从91分到94分的3分之差，到底能反映出葡萄酒的多少品质区别呢？这3分的差距是帕克的主观判断，还是货真价实的一分钱一分货？

到底是判92分呢……

还是判93分呢……？

不过帕克评分制中的每一分差距在人们眼中都是对葡萄酒进行判断的关键。

真的有那么精确的差距吗？

那是当然的咯！再见！

93 92 91 94

A B C D

尽管帕克的评分有待推敲，但他评判出的高分酒至少也属于优质酒的行列，也许只有耗费巨资购买高分酒的消费者才会有底气不足的状况吧。

这么高的评分，怎么就喝不出什么所以然呢？

我也有同感……

PP90分的葡萄酒

分数虽然也很高，但它的味道很可能会像鸡粪一样。

这个味道真是让人困惑！

评酒家在面对这种葡萄酒时也会犯难。

这可是著名的某某酒庄酿造的葡萄酒啊！

怎么会弄出这种味道呢？总之分数得控制在90分以内！

为了不得罪酒庄，只能给出较高的分数，但又因其古怪的味道，若是评分过高，又会毁了自己的名声。

要是给了他们不到90分的分数……

他们说不定会和我闹个没完……

也许它是打89分的那种葡萄酒。

其实这瓶酒的水准连80分都很难达到！

PP 90

这些到底代表了什么意思呢？

葡萄酒最后流进的是你自己的肚子，

用自己的判断来为葡萄酒打分！

PP89~86分的葡萄酒

喝起来味道还不错的葡萄酒。

不过在这其中也有可能存在猫腻，谁又能说得清楚呢？

这个味道肯定是不能给太高的分数的！

80多分的话，对哪一方面都能有个交代！

综合分数 87

PP85~81分的葡萄酒

也许只有在你口渴难忍的时候才会选择喝掉这种葡萄酒！

咕咚

咕咚

PP80~75分的葡萄酒

这种葡萄酒的瓶盖你最好还是不要打开为妙。

这意思难道是不想让大家买吗？

PP 78

PP75分以下的葡萄酒

这种葡萄酒的真实面目一旦见光，极有可能引来执法机构的干预。

葡萄酒界的捣乱分子！

虽然都是以幽默的口吻阐述的，但德沃夏克不同的观点还是一目了然。

以前就算是75分的葡萄酒，品质都是让人十分满意的。

能够出现抨击与反驳的舆论，也正说明了罗伯特·帕克在葡萄酒界的主导地位以及无人可以望其项背的影响力度。

在过去的20年里，一共有127种葡萄酒被罗伯特·帕克打了100分的满分。

满分100分

=

127个

然而帕克却认为这127种满分葡萄酒，已经是在十分苛刻的情况下评选出来的了。

这127种葡萄酒在我总共品鉴的葡萄酒中仅占总数的0.1%。

也就是说，我每品鉴1 000种葡萄酒，才会给出1个满分！

按照帕克的话，他所品鉴的葡萄酒总数几乎已经达到了13万种。

每一个被他评为满分的葡萄酒，不管舆论发出怎样的质疑与批评，这种葡萄酒的价格在一夜之间的暴增都是必然的。

原来的价格

PP 100

€100

⇒ €450

毫无名气的酒庄也因为帕克的一个分数，摇身一变为世界级的知名酒庄。

宝罗美酒庄的葡萄酒在今年可是获得了满分啊！

怎么从没听说过这个酒庄！

说实话，我也是第一次听说！

哗哗哗哗

一个葡萄酒销售专柜曾出售过名为“一份完美的礼物”的一套葡萄酒。

a perfect gift

A PERFECT GIFT ON SALE

这套葡萄酒汇集了12瓶曾被罗伯特·帕克评为满分的葡萄酒，售价为1万美元。

PP 100 收藏

PP 100 一套 12瓶

$10 000

在2004年，原本100箱售价15万美元的葡萄酒，在被罗伯特·帕克评为满分之后，它在拍卖会的价格当天就上涨到了30万美元。

$150 000 → $300 000

PP 100

当天

✣由罗伯特·帕克选定的最佳酿酒

在2000年的时候，罗伯特·帕克曾宣布当年的波尔多酿酒是最完美的。

2000年生产的葡萄酒是极品中的极品

史无前例的美酒佳酿！

于是这一年的葡萄酒被波尔多的商家们调到了极其高昂的价格。

€350	€290	€450	€299
~~€150~~	~~€78~~	~~€150~~	~~€89~~



正是由于这样的市场形势，促使罗伯特·帕克拒绝再次评审2001年的波尔多葡萄酒。

我不作任何评论！

我一给高分，你们就乱涨价！消费者就全都来骂我！



于是商家们只好又将价格调低，接近于最初的那个价位。

€150	€98	€250	€110
~~€350~~ ~~€115~~	~~€290~~ ~~€78~~	~~€450~~ ~~€150~~	~~€299~~ ~~€89~~



他在葡萄酒界简直就像是古代的皇帝一样，一句话就能让整个大局发生剧烈的变革！



后来他又开设了一所培训机构，教授学员们如何品酒，并将他评选出的最佳葡萄酒拿给学员们亲自进行品鉴。



培训课程共提供12种葡萄酒进行试品，以不同的年份分别试饮一杯。



每个人的学费是2 000千美元。

$2 000

花2 000美元品尝12杯佳酿！



罗伯特·帕克评选出的12种最佳葡萄酒（按年份排列）

- 1975 La Mission-Haut-Brion
- 1976 Penfolds Grange(澳大利亚)
- 1989 Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande
- 1986 Château Mouton Rothschild
- 1990 Paul Jaboulet Aîné Hermitage La Chapelle
- 1991 Marcell Chapoutier Côte-Rôtie La Mordorée
- 1992 Dalla Valle Vineyards Maya Cabernet Sauvignon
- 1996 Château Lafite-Rothschild
- 1997 Screaming Eagle, Napa Valley Cabernet Sauvignon(美国)
- 2000 Château Margaux
- 2000 Château Pavie St.-Émilion
- 2001 Harlan Estate

2 000美元？

要花190多万韩元试饮12种葡萄酒？



我觉得花2 000美元品尝世界上最优质的12种葡萄酒还是物有所值的！



1976年5月24日

巴黎评判

Judgement of Paris



*《最后的审判》米开朗琪罗。

法国在1976年以前，是毫无争议的世界最佳葡萄酒生产地。

葡萄酒还得说是法国的最出色！

其他国家的只是大众货色罢了。

直到1976年5月24日举行了那次品酒会，让法国这只居高临下高卢雄鸡哑口无言了。

本书101页有详细记述。

美国加利福尼亚州的葡萄酒在这一次品酒会中轰然崛起，这也在葡萄酒领域中具有里程碑的意义。



在1976年，在巴黎从事葡萄酒中介行业的英国人斯珀里尔为纪念美国独立200周年，

斯珀里尔

Steven Spurrier



提议举办一场法国和美国的葡萄酒盲品会。

据说美国加利福尼亚州纳帕谷的葡萄酒进步很快……



法国和美国的所有参评葡萄酒都被遮住了标签。

尽管美国的葡萄酒在近几年有了一点小小的进步，

但是想和历史悠久的法国葡萄酒比高下，很明显就是在班门弄斧！



评审团人员组成方面，除了有提出举办这次品酒会的斯珀里尔外，还另外抽选出了10名资历深厚的评审人员。

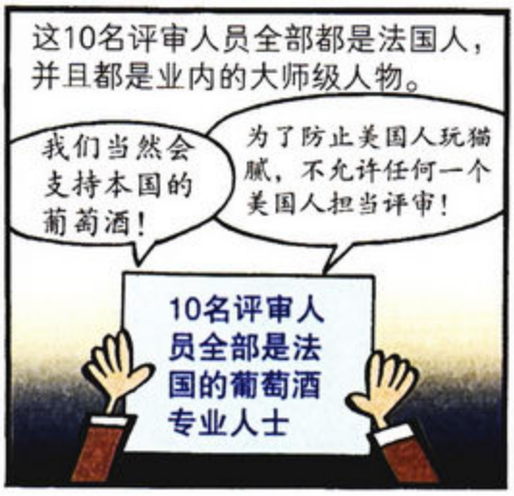


这10名评审人员全部都是法国人，并且都是业内的大师级人物。

我们当然会支持本国的葡萄酒！

为了防止美国人玩猫腻，不允许任何一个美国人担当评审！

10名评审人员全部是法国的葡萄酒专业人士



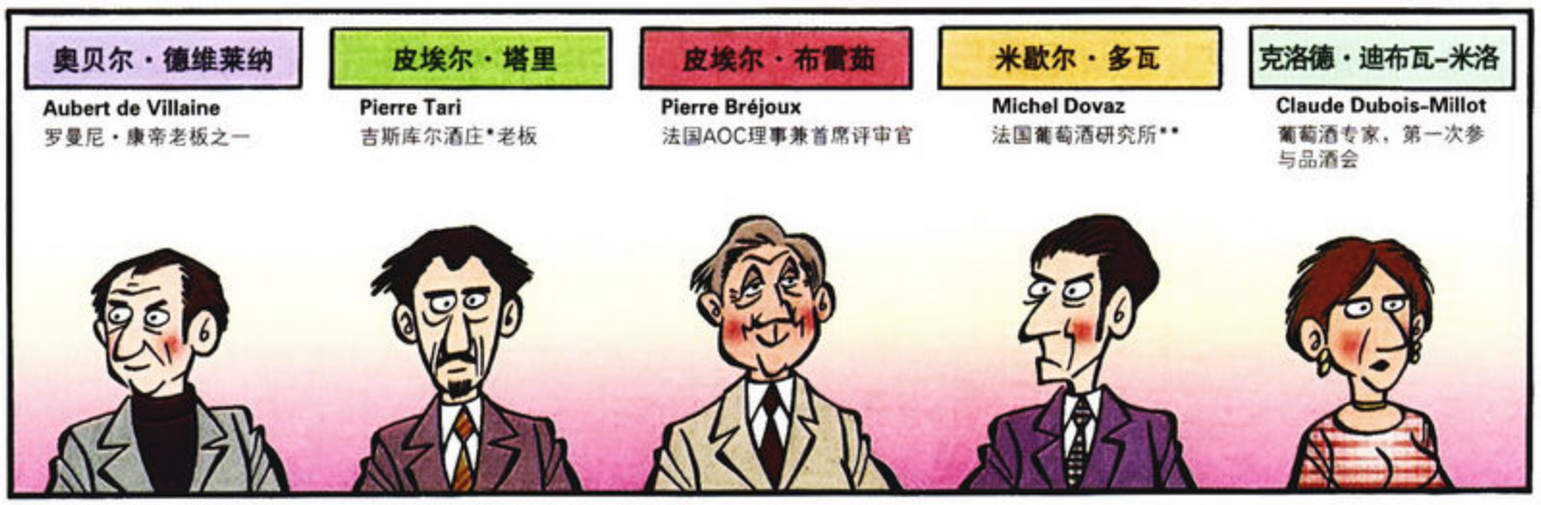
这场品酒会的结果在当时所有人看来似乎是不言而喻的。

美国葡萄酒竟然敢公开向至高无上的法国葡萄酒宣战，简直太狂妄了！





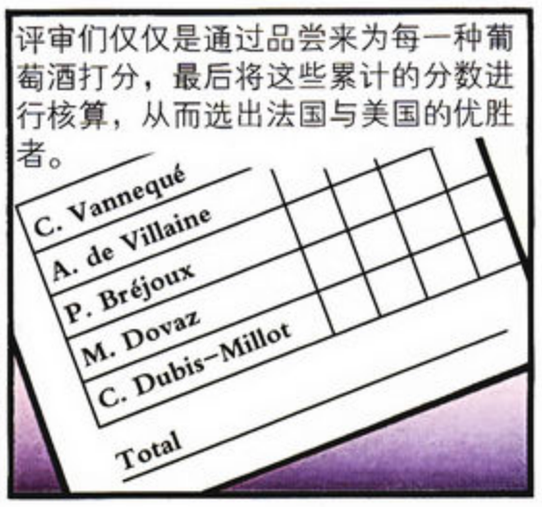
*《法国葡萄酒评论》创刊于1972年。



*波尔多地区玛歌三等特级酒庄。 **Institute Oenologique de France。

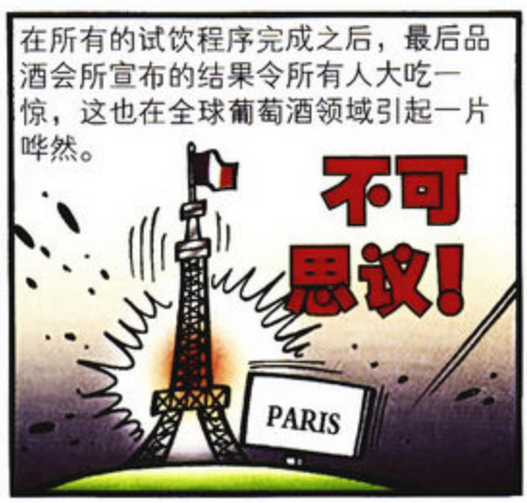






*从左起加拉格尔、斯珀里尔、卡恩。







白葡萄酒的盲品结果

将法国勃艮第和美国加利福尼亚州的霞多丽葡萄酒进行比较

1. Chateau Montelena 1973	美国
2. Meursault Charmes Roulot 1973	法国
3. Chalone Vineyard 1974	美国
4. Spring Mountain Vineyard 1973	美国
5. Beaune Clos des Mouvhes, Joseph Drouhin 1973	法国
6. Freemark Abbey Winery 1972	美国
7. Batard-Montrachet, Ramonet-Proudhon 1973	法国
8. Puligny-Montrachet Le Pucelles, Domaine Leflaive 1972	法国
9. Veedercrest Vineyard 1972	美国
10. David Bruce Winery 1973	美国

红葡萄酒的盲品结果

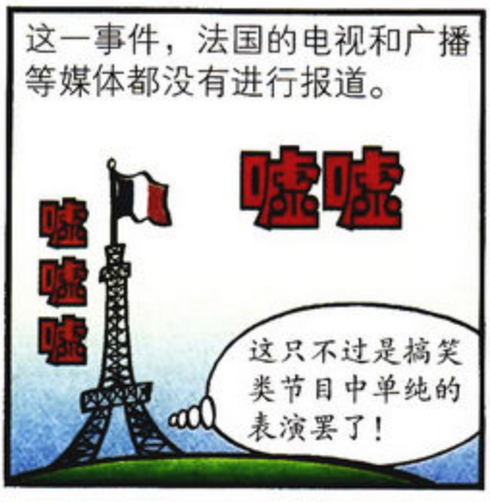
（）内为评判分数　20分满分

1. Stag's Leap Wine Cellars 1973	美国（14.14）
2. Château Mouton Rothschild 1970	法国（14.09）
3. Château Montrose 1970	法国（13.64）
4. Château Haut-Brion 1970	法国（13.23）
5. Ridge Vineyards Monte Bello 1971	美国（12.14）
6. Château Léoville-las-Cases 1971	法国（11.18）
7. Heitz Wine Cellars 'Martha's Vineyard' 1970	美国（10.36）
8. Clos Du Val Winery 1972	美国（10.14）
9. Mayacamas Vineyards 1971	美国（9.77）
10. Freemark Abbey Winery 1967	美国（9.64）













公布结果之后，品评会陷入了一片混乱。



评审团一再要否决这次盲品的结果。



评审们极力要求收回自己的评分表，但主办单位并没有采纳这种无理的要求。



他们以被操控为借口，否定评判出的结果，甚至还恳请主办方把这次品评会当做一件没有发生的事情。



对于法国葡萄酒产业乃至整个法国来说，这次品评会简直就是一场难以相信的噩梦。



但在兴奋的美国人眼里，这是他们崛起的契机。



为了挽回颜面，法国在随后的几年曾举办了多次品酒会，目的就是要从1976年的阴影中走出来，但令人失望的是，每次都是美国以压倒性的优势获胜。

1986年的评判结果

1. Heitz Wine Cellars 1970	美国
2. Mayacamas Vineyads 1971	美国
3. Ridge Vineyards Monte Bello 1971	美国
4. Stag's Leap Wine Cellars 1973	美国
5. Clos Du Val Winery 1972	美国
6. Château Montrose 1970	美国
7. Château Mouton Rothschild 1970	美国
8. Château Léoville-las-Cases 1971	美国
9. Freemark Abbey Winery 1967	美国
10. Château Haut-Brion 1970	美国



2006年评判结果

经过30年陈酿的红葡萄酒

1. Ridge Vineyards Monte Bello 1971	美国
2. Stag's Leap Wine Cellars 1973	美国
3. Mayacamas Vineyards 1971	美国
4. Heitz Wine Cellars 1970	美国
5. Clos Du Val Winery 1972	美国
6. Château Mouton Rothschild 1970	美国
7. Château Montrose 1970	美国
8. Château Haut-Brion 1970	美国
9. Château Léoville-las-Cases 1971	美国
10. Freemark Abbey Winery 1967	美国





几次评判的结果让法国人得到了刻骨铭心的反省。



从这次品酒会上就可以看出，价格昂贵的葡萄酒不一定就是味道最好的！

不要被价格高昂的名牌葡萄酒那光鲜华丽的外壳所迷惑。

既然决定要买一瓶好酒，当然要选法国产的了！

这么高的价格，味道一定是最好的！

寻找适合自己口味的葡萄酒才是理智的选择。

这瓶酒的品牌我从来没有听说过，不知道品质怎么样。

这是一瓶性价比很高的佳酿，绝对物超所值！

葡萄酒是供消费者来选择的，而不应制约消费者的。

如此醇美的芳香，也就只有波尔多地区能够酿造了……

别再暴露你那短浅狭隘的眼光了！

意思就是说，葡萄酒是被人支配的，而不是让人类受葡萄酒的支配！

非常正确！

即使是享誉全球的帕克评分制，也只是供消费者参考的资料，不要完全依赖于它，而丢弃了自己的喜好。

你也很不错嘛！

也许帕克评了满分的葡萄酒，对于其他人来说还不如80多分的葡萄酒喝着顺口，毕竟人们的口味是千差万别的。

抛弃对葡萄酒的成见是享受葡萄酒之前最重要的环节。

好好去享受适合你的那瓶葡萄酒，把主动权掌握在自己的手里！

价格昂贵的葡萄酒不一定适合每一个人的口味，低廉的葡萄酒也代表不了其品质的优劣，只要是适合自己的就是好葡萄酒！

不要被酒庄和评酒家的评论所左右，葡萄酒是一种饮品，它是我们生活中的一道美丽色彩。

请继续阅读第二册《世界的葡萄酒》。

附录

深度分析葡萄酒的世界





- 全世界的葡萄品种
- 陈年葡萄酒的酒位高度
- 1978年以来的世界最佳侍酒师
- 不同种类的葡萄酒瓶
- 各种葡萄酒的最佳饮用温度
- 全球的葡萄酒生产状况
- 人均葡萄酒消费量排在前15位的国家
- 十大葡萄酒出口国家或地区
- 十大葡萄酒进口国家或地区
- 葡萄酒的酒体
- 世界五十大蓝筹股葡萄酒
- 世界五十大膜拜酒
- 葡萄酒专用术语词典

● 全世界的葡萄品种

代表品种

- 葡萄（Vitacaae）
  - 欧洲系葡萄（Vitis vinifera）
    - 东方产葡萄（Orientalis）
      - 西南亚系（Antasiatica）——淑女指（Lady finger）、罗沙克（Rosaki）、亚力山大麝香葡萄（Muscat of Alexandria）、无核白葡萄（Thompson seedless）等。
    - 西方产葡萄（Occidentalis）——赤霞珠、梅鹿辄、西拉、黑比诺、品丽珠、桑娇维塞、添普兰尼洛、霞多丽、雷司令、赛美蓉、白诗南、灰比诺等。
    - 黑海沿岸产葡萄（Pontica）
      - 巴肯系（Barcanica）——红大粒（Black Hamburg）、大柯尔曼（Gros Colman）等。
      - 裘基系（Georgica）
  - 美洲系葡萄——康拜尔早生（Campbell Early）、尼亚加拉（Niagara）、康克（Concord）、波特兰（Portland）、达洛维（Dalloway）等。
  - （Vitis labrusca）——也被称做“狐狸葡萄”（fox grape）。它有种被淋湿的狐狸毛的味道，而得此名。种植于美国中部的佐治亚州和加拿大的南部地区，是北美洲本土葡萄品种。
  - （Vitis riparia）——也被称做“河滨葡萄”(riverbank grape)或者“霜葡萄”（frost grape）。也属于美国本土葡萄品种。
  - （Vitis rupestris）——美国本土葡萄品种，多种植于美国西南部地区。
  - 阿穆尔系（Vitis amurensis）——该品种原来生长在中国与俄罗斯的交界处黑龙江（俄罗斯称阿穆尔河）流域，有耐寒抗冻的特性。
  - 山葡萄（Vitis coignetiae）——东亚地区的葡萄品种，是生长于韩国和日本地区的野生葡萄，用它来酿造葡萄酒的效果较差，欧洲等国在20世纪初遭受病虫害侵袭时，日本将该葡萄品种酿造成葡萄酒出口到了欧洲地区。

可以酿制成葡萄酒的葡萄品种用专业术语“可酿酒的天然葡萄”（Vitis vinifera silbestris）来形容。



vitis=葡萄
vini=葡萄酒

viticulture=葡萄栽培
viniculture=葡萄酒酿造学

*参考资料：WINE GUIDE（2005年发行）

●陈年葡萄酒的酒位高度

陈年的葡萄酒会通过瓶塞上细微的缝隙在长久的贮存过程中慢慢地向外渗出，这就使瓶内的酒量出现缩减的情况，所以消费者在购买陈年葡萄酒的时候，一定要注意瓶内酒位的高度，看看已经有了多少的流失量。服务周到的拍卖行工作人员会在拍卖20年以上的陈酿时对酒位的高度进行一番确认。在如今的葡萄酒拍卖会上，一般都会有确认酒位高度这样一个环节。即使是装在瓶内的葡萄酒，还是会因环境的干燥或湿润而出现蒸发速度快慢的差异。



●1978年以来的世界最佳侍酒师

1978年：朱塞佩·瓦卡里尼（Giuseppe Vaccarini，意大利）
1983年：让-吕克·普托（Jean-Luc Pouteau，法国）
1986年：让-克洛德·让邦（Jean-Claude Jambone，法国）
1989年：塞日尔·迪布斯（Serge Dubs，法国）
1992年：菲利普·富尔-布拉克（Philippe Faure-Brac，法国）
1995年：田绮真也（Shinya Tasaki，日本）
1998年：马库斯·德尔·莫内戈（Markus Del Monego，德国）
2000年：奥利维耶·普西耶（Olivier Poussier，法国）

●不同种类的葡萄酒瓶

大瓶是最受葡萄酒收藏者喜爱的种类，不光是因为它具有良好的装饰性，还因为大瓶中的陈酿效果要优于小瓶，充足的空间让氧气能够均匀地与葡萄酒相接触。一般在大型的宴会上常常会使用大瓶来盛装葡萄酒。



常规	大酒瓶	特大酒瓶	大香槟酒瓶	因佩里	萨曼以色	巴尔塔萨	尼布甲尼撒
0.75l	1.5l	3l	5L	6L	9L	12L	15L
Normal Bottle	Magnum 在香槟地区称之为“耶罗波安”	Double Magnum	Jeroboam 主要出现在波尔多地区	Impériale 在香槟地区称为“玛士撒拉”	Salmanasar	Balthasar	Nebukadnesar

●各种葡萄酒的最佳饮用温度（白葡萄酒、红葡萄酒）

温度	法国	意大利	德国	西班牙	新大陆地区葡萄酒
6度	地区餐酒 玫瑰红葡萄酒	普罗赛柯汽酒 加列斯托 灰比诺	优质餐酒（甜） 干白 Winzer-Sparkling	玫瑰红酒	白金芬黛
8度	香槟 勃艮第白葡萄酒 桑塞尔白葡萄酒 密斯卡得 夏布利 波尔多干红 普罗旺斯玫瑰红葡萄酒	普罗赛柯起泡酒 南蒂罗尔 霞多丽 索阿维白葡萄酒 佳味干白葡萄酒 阿内斯葡萄酒	高级优质葡萄酒 Vintage Sparkling	阿尔巴利诺白葡萄 卡瓦酒	长相思
10度	普侬-芙美 夏布利特级布郎修 默尔索干白葡萄酒 琼瑶浆 顶级雷司令 塔维玫瑰红 利哈克 普罗旺斯玫瑰红葡萄酒 索泰纳（甜）	橡木桶熟成的 霞多丽 维迪奇诺 Friaul（白葡萄酒）	晚摘葡萄酒 Auslese-trocken 浆果极品葡萄		英美
12度	皮里尼-蒙哈榭 蒙哈谢 科尔登-查理曼 穆西尼（白） 灰比诺	马沙拉白葡萄酒 圣酒	灰比诺干白葡萄酒	雪莉酒	橡木桶熟成的霞多丽
14度	地区餐酒 博若莱新酒	Kalterer Sea 瓦尔波利塞拉 蓝沐斯	托林歌		
16度	地区餐酒 梅尔居雷 马孔 希侬 博若莱特级 勃艮第葡萄酒 波尔多特级	基安蒂 Vino Nobile 蒙塔尔奇诺红酒 特巴贝拉红酒 梅鹿辄 黑比诺 勒格瑞玫瑰红葡萄酒 Cabernet Friaul 罗马涅桑娇维塞 瓦尔波利塞拉红酒	斯贝博贡德 丹菲特	瓦尔德佩纳斯	黑比诺
18度	梅多克 上梅多克 波亚克 玛歌 圣艾米利永 玻美候 格拉夫白葡萄酒 卡奥尔 朗格多克区 鲁西荣区 普罗旺斯区 教皇新堡 罗蒂丘 赫米塔希	基安蒂珍藏酒 布鲁诺的蒙塔奇诺 阿里亚尼考 图拉斯 阿斯蒂巴贝拉 巴巴莱斯科 巴罗洛酒 阿玛洛 梅鹿辄		里奥哈 西班牙斗罗河区 Tinto Navarra 普里奥拉托	赤霞珠 金芬黛 西拉 比诺塔基 马尔白克

●全球的葡萄酒生产状况

前15名	国家或地区	种植面积（ha）	产量（hl）
	欧洲		
13	希腊	122,000	3,477,000
8	德国	104,000	8,891,000
12	罗马尼亚	247,000	5,090,000
	卢森堡	1,000	135,000
	马其顿	30,000	1,000,000
	马尔蒂	200	50,000
	比利时	35	2,000
	波黑	4,000	50,000
	保加利亚	11,000	2,260,000
	瑞士	15,000	1,113,000
3	西班牙	1,235,000	30,500,000
	斯洛伐克	18,000	480,000
	斯洛文尼亚	17,000	645,000
	阿尔巴尼亚	6,000	142,000
	英国	1,000	15,000
	奥地利	49,000	2,531,000
	塞尔维亚	67,000	2,100,000
2	意大利	908,000	50,093,000
	捷克	14,000	518,000
	克罗地亚	63,000	1,950,000
9	葡萄牙	248,000	7,789,000
1	法国	914,000	53,389,000
11	匈牙利	93,000	5,406,000
	东欧		
	格鲁吉亚	64,000	1,326,000
14	俄罗斯	70,000	3,430,000
	立陶宛		60,000
	摩拉维亚	110,000	1,400,000
	白俄罗斯		99,000
	亚美尼亚	15,000	35,000
	阿塞拜疆	11,000	400,000
	爱沙尼亚		21,000
	乌兹别克斯坦	135,000	435,000
	乌克兰	105,000	1,296,000
	哈萨克斯坦	11,000	300,000
	吉尔吉斯斯坦	8,000	17,000
	塔吉克斯坦	36,000	56,000
	土库曼斯坦	28,000	240,000

前15名	国家或地区	种植面积（ha）	产量（hl）
	大洋洲		
	新西兰	15,000	530,000
7	澳大利亚	148,000	10,163,000
	非洲		
10	南非	118,000	6,471,000
	马达加斯加	2,000	89,000
	摩洛哥	50,000	286,000
	阿尔及利亚	61,000	420,000
	坦桑尼亚	3,000	
	突尼斯	28,000	321,000
	美洲		
	墨西哥	39,000	1,411,000
4	美国	415,000	19,200,000
	委内瑞拉	1,000	
	玻利维亚	4,000	20,000
15	巴西	63,000	2,968,000
5	阿根廷	205,000	15,835,000
	乌拉圭	11,000	1,000,000
10	智利	178,000	5,658,000
	加拿大	9,000	445,000
	巴拉圭		60,000
	秘鲁	12,000	128,000
	中东		
	黎巴嫩	15,000	195,000
	塞浦路斯	18,000	503,000
	以色列	6,000	50,000
	埃及	67,000	42,000
	土耳其	564,000	265,000
	亚洲		
	印度	46,000	
	日本	21,000	1,100,000
6	中国	359,000	10,800,000
	泰国	4,000	
	韩国	29,000	

*1ha=100m × 100m=10 000m^2 资料来源：OIV2001
1hl=100l

● 人均葡萄酒消费量排在前15位的国家

1.卢森堡：63升
2.法国：57升
3.意大利：55升
4.葡萄牙：50升
5.瑞士：41升
6.阿根廷：39升
7.西班牙：36升
8.奥地利：32升
9.乌拉圭：32升
10.匈牙利：30升
11.丹麦：29升
12.希腊：25升
13.德国：23.7升
14.澳大利亚：20.4升
15.美国：7.8升

● 十大葡萄酒出口国家或地区（以订购量为准）

1.法国
2.意大利
3.西班牙
4.美国
5.澳大利亚
6.智利
7.德国
8.葡萄牙
9.摩拉维亚
10.南非



● 十大葡萄酒进口国家或地区（以订购量为准）

1.德国
2.英国
3.法国
4.美国
5.比利时
6.加拿大
7.荷兰
8.丹麦
9.日本
10.俄罗斯

资料来源：OIVC（Organisation Internationale de la Vigne et du vin：国际葡萄酒组织）

● 葡萄酒的酒体

轻的白葡萄酒
葡萄牙青酒
阿尔萨斯酒（白比诺）
桑塞尔/普依-芙美
勃艮第葡萄酒（马孔，一些夏布利酒）
灰比诺（俄勒冈，美国加州）
新世界长相思
阿尔萨斯酒（灰比诺，琼瑶浆，雷司令）
波尔多白葡萄酒/格拉夫白葡萄酒
勃艮第葡萄酒（夏布利酒和博讷区酿干红葡萄酒）
维欧尼
新世界霞多丽
重的白葡萄酒

轻的红葡萄酒
博若莱红葡萄酒
里奥哈（陈酿）
多切托
勃艮第红酒
新世界黑比诺
勤地酒（不是伊萨利）
罗纳河谷
里奥哈
基安蒂
新世界品丽珠
波尔多红葡萄酒
梅鹿辄
普里米蒂沃
马尔白克
金芬黛
西拉
布鲁诺
高级餐酒
新世界赤霞珠
赫米塔希和罗蒂丘
巴罗洛酒和巴巴莱斯科干红葡萄酒
重的红葡萄酒

●世界五十大蓝筹股葡萄酒（高价葡萄酒）

法国
Château Mouton-Rothschild
Château Lafite-Rothschild
Château Latour
Château Margaux
Château Haut-Brion
Château d'Yquem
Château Ausone
Château Cheval Blanc
Château Léoville-Las-Cases
Château Pichon Lalande
Château la Mission Haut-Brion
Château Ducru-Beaucaillou
Pétrus
Château le Pin
Château l'Evangile
Château l'Eglise-Clinet
Château Lafleur
Romanée Conti/Dom.Rom.-Conti
La Tâche/Dom.Rom-Conti
Montrachet/Dom.Rom-Conti
Montrachet/Comtes Lafon
Musigny/Comte de Vogue
Clos de Vougeot/Domaine Leroy
Richebourg/Méo-Camuzet
Châteauneuf-du-Pape/Rayas
Hermitage La Chapelle/Jaboulet
Hermitage/Jean-Lois Chave
Cornas/Auguste Clape
Côte Rôtie La Mouline/Guigal
Montus Cuvée Prestige/Brumont
Champagne Clos du Mesnil/
Krug
Champagne Grand Cru/Sélosse
Champagne Vielles Vignes/
Bollinger
Champagne Cuvée S/Salon
Champagne Cristal/Roederer

西班牙
Unico/Vege Sicilia
Pesquera Res. Janus/
A.Fernandez

葡萄牙
Vintage Porto/Taylor's

意大利
Sassicaia/Tenuta San Guido
Ornellaia /Tenuta dell'Ornellaia
Solaia/Marchesi Antinori
Sori San Lorenzo/Gaja
Barolo Ris.Monfortino
G.Conterno

澳大利亚
Grange/Penfolds
Hill of Grace Shiraz/Henschke

美国
Opus One/Robert Mondavi
Dominus/Christian Moueix

奥地利
Grüner Veltliner Smaragd M/
F. X. Pichler
Grande Cuvée/Alois Kracher

德国
Riesling Eiswein/Egon Müller

●世界五十大膜拜酒（产量稀少的珍贵葡萄酒）

法国
La Tâche/Dom.Rom-Conti
Montrachet/Dom.Rom.-Conti
La Mondotte/Comtes Neipperg
Valandraud/Jean-Luc Thunnevin
La Gomerie/G. et D. Bécot

美国
Cab. S./Screaming Eagle
Cab. S./Bryant Family
Cab. S. Eisele Vyd/Araujo
Cab. S. Herb Lamb Vyd/Colgin
Cab.S.Volcanic Hill/Diamond
Creek
Maya/Dalla Valle
Harlan Estate
Cab. S./Grace Family
Cab. S. Hillsde Select/Shafer
Cab. S. Howell Mountain/Dunn
Cab. S. Spec. Selection/Caymus
Cab. S. Montebello/Ridge
Pinot Noir/Marcassin

澳大利亚
Astralis Shiraz/Clarendon Hills
Balmoral Shiraz/Rosemount
Cab. S. BIN 707/Penfolds
Cab. S./Greenock Creek
Cab. S. Merlot/Cullen
Mount Edelstone/Henschke
Odyssey Shiraz/Katnook Estate
Run Rig Shiraz/Torbreck
Shiraz Hanish/Veritas
Shiraz Reserve/Fox Creek
Shiraz Reserve/Noon
Shiraz/Turkey Flat
Spatacus Shiraz/Punter's
Corner
Terra Rossa First Growth
Parker

南非共和国
Cab. S. Peter Barlow/Rustenberg
Cab. S./Thelema Mountain
Merlot/Veenwouden
Shiraz/Boekenhoutskloof
Vergelegen

智利
Almaviva
Montes Alpha M/Montes
Seña

意大利
Babera d'Asti Quorum/Hastae
Masseto/Ornellaia
Merlot Vigna l'Apparita/Ama
Montiano/Falesco
Paleo/Le Macchiole
Redigaffi/Tua Rita
Rubino/Palazzola
Tenuta di Trinoro
Vigna Larigi/Elio Altare
Villa Fidelia/Sportoletti

西班牙
L'Ermitâ/Alvaro Palacios
Pingus/Domino de Pingus

A

Abboccato（意大利文）微甜葡萄酒 带有略微甜味的葡萄酒。

Acidity酸度 葡萄酒中的酸味程度表现多样，在进行发酵的过程中产生的“酒石酸”是产生葡萄酒中酸味的源头，酸度是葡萄酒中最重要的因素之一，如果缺少了酸味，葡萄酒就会变得枯乏无味。但是过高的酸度又会遮盖住酒中原有的香甜，因此酸度的变化让葡萄酒表现出更加多层次的魅力。

Adega（葡萄牙文）酿酒厂 酿制葡萄酒的工厂。

Alcohol酒精 对葡萄进行压榨后，汁液中的糖分会在无氧条件下发酵，生成酒精。酒精是葡萄酒的重要组成因素，但并不代表它是必需的成分。葡萄酒当中的酒精浓度一般为7%~15%。

Amabile（意大利文）半甜葡萄酒 原意为“愉快的、亲切的、可爱的”，这种葡萄酒的甜味比微甜葡萄酒更浓。

Amber琥珀色 对白葡萄酒的金黄色深浅程度进行描述时常使用的词，影响这一因素的是葡萄酒的酸化程度。

Amontillado阿蒙提那多 将西班牙雪莉酒标准型的比诺酒进行长期陈酿的葡萄酒。它的琥珀色比比诺酒更深，含有坚果的芳香。

Ampelography葡萄品种学 对不同品种的葡萄进行分类研究的学科。

Anthocyanin花青素 存在于葡萄皮中的水溶性色素，未经陈酿的葡萄酒中那些没有成熟的花青素会让酒色呈现为紫色，但随着贮存时间的延长，单宁会逐渐柔化，从而让葡萄酒的颜色变得如红宝石一般鲜艳。

AOC法定产区管制制度 对农作物和食用类产品进行依法保护的管制制度。由法国国家法定产区管理局全权管理。葡萄酒酿造产业单位要完全遵循关于生产地区、原料品种、葡萄中糖分的含量、酒精浓度、平均亩产量、葡萄栽种方式、酿造方式等方面条例。

Aroma芳香 葡萄本身的果香。经研究表明，果香可分成三个阶段：第一阶段的果香是葡萄皮中所含的香料，这一阶段的果香会根据葡萄的不同品种，而产生出不一样的香味。第二阶段的果香是葡萄在发酵过程中，在酵母的作用下所产生的香气。当葡萄酒刚酿成时，第一和第二阶段的香气会明显体现出来。而经过久酿的葡萄酒，第三阶段的果香会代替第一和第二阶段的果香，这一阶段的香气被称为“酒香”，其中包含着香菇、皮革、沥青、石油等复杂但却让人舒适的气味。

Assemblage调配 将不同酒庄、产区、品种的葡萄酒进行混合酿造，这在各葡萄酒生产商内都属于不可对外公开的秘方。

Ausbruch晚收甜酒 用晚收的葡萄酿制的甜酒，甜度低于干浆果佳酿，高于逐粒挑选酒。

Auslese精选葡萄酒 用完全成熟的葡萄酿制成的德国与奥地利高级葡萄酒，精选的干葡萄酒在近年来产量呈上升趋势。

B

Barrica（西班牙文）葡萄酒桶 进行葡萄酒陈酿或盛装已经熟成的葡萄酒的木制容器，容量一般为225升。

Barrique巴立克 在法国的波尔多指的是225升容量的橡木桶。过去常在运输中使用，现在已广泛用于葡萄酒陈酿和贮存。意大利密思卡岱使用的是228升容量，安茹和都兰为232升，巴立克的容量依地区而不同。

Baumé波美度 法国的糖度单位，尤其指糖分在发酵后所产生的酒精浓度。

Beerenauslese逐粒挑选酒 挑选色泽浓郁的葡萄所酿造的德国和奥地利葡萄酒，甜味极浓。

Blanc de Blanc（法文）白之白 由酿白葡萄酒的酿酒葡萄品种酿制的白葡萄酒，尤指以霞多丽所产的香槟酒。

Blanc de Noir 红葡萄香槟 用红葡萄酿制的香

槟酒。

Blending混合酿制 参见Assemblage。

Blush粉红葡萄酒 美国加利福尼亚州酿造的色泽呈粉红色的香甜玫瑰酒。

Bodega（西班牙文）酒窖 储藏葡萄酒的空间。

Body酒体 葡萄酒在口中的质感以及酒中所含的风味层次、酒精浓度的描述用词。

Bordeaux mixture波尔多液 参见Bouillie bordelaise。

Botrytis cinerea灰葡萄孢菌 形成贵腐（参见Noble rot）的物质学名，葡萄中所含的糖分通过它来凝结。高级的甜葡萄酒就是在灰葡萄孢菌的作用下形成的。波尔多的苏甸、匈牙利的托卡伊（Tokaji）、德国的干浆果佳酿（Trockenbeerenauslese）等高级贵腐酒便是其中的典型代表。

Botrytized贵腐酒 在灰葡萄孢菌的作用下酿制成的葡萄酒。

Bouillie bordelaise波尔多液 由硫酸铜和石灰制成的白霉菌杀菌剂。

Bouquet酒香 对久酿葡萄酒的描绘用词，与未经久酿的葡萄酒中所散发出的香气（参见Arome）形成对比，主要是指葡萄酒在第三阶段时所具有的芳香气味。

Boutique winery精品型酒厂 一般是指美国和澳大利亚生产优质葡萄酒的小型酿酒厂。

Branco（葡萄牙文）白葡萄酒 用白葡萄酿制的葡萄酒。

Brown sherry紫红雪莉酒 味道浓郁、色泽呈紫红色的雪莉葡萄酒。

Brown wine深色白葡萄酒 色泽深暗的白葡萄酒。

Brut极干的 常用来形容气泡酒，尤指香槟酒。

Brut nature 天然香槟 天然的气泡酒。

Budburst萌芽 形容刚刚钻出嫩芽的葡萄树。

C

Canopy management 棚架管理 对葡萄树进行棚架管理，以维持果树的最佳状态。

Cantina sociale合作酿酒厂 意大利的合作酿酒厂，Cantina具有酒吧、酒窖的含义。

Cap酒帽 在对葡萄汁进行发酵时，浮上来的果皮、籽、枝叶等杂质。

Carbonic maceration二氧化碳浸泡法 直接将整串的葡萄装入封闭的容器中进行酿制；为防止微生物的活动，注入适量的二氧化碳予以抑制。与传统的红葡萄酒酿造方法不同的是，该方法不用事先将葡萄破皮去籽，而是通过自然压榨，降低苦涩程度，葡萄中的香味可以被最大程度提炼出来，这种方式多用于酿制博若莱葡萄酒。

Cava(西班牙文)卡瓦 西班牙语中的葡萄酒窖，也指采用传统的香槟酿造法酿制的气泡酒；希腊用该词形容优良的佐餐酒。

Cave酒窖 法语中的西班牙地下酒窖。

Cave coopérative（法文）葡萄酒合作社 由多个葡萄酒生产商共同建立的合作组织。

Cépage（法文）葡萄品种 葡萄的品种。

Chai酒库 葡萄酒在装瓶之前贮藏的区域，波尔多梅多克的酒库是其中的典型代表。

Chaptalization夏普塔加糖法 在葡萄汁中添加糖分，以增加葡萄酒的酒精浓度。

Charmat method罐式香槟法 气泡酒的酿制过程需要进行两次发酵，第一次与传统的葡萄酒发酵方式相同；因添加了糖分和酵素后，葡萄酒会产生大量的二氧化碳，随后便开始第二次的发酵。

Charta 卡塔协会 德国莱茵高地区生产中干和干雷司令的葡萄酒生产商联合会。

Château（法文）酒庄 原是城堡的意思，后来被广泛使用在了葡萄酒庄园上。

Chef de culture 葡萄栽培师 酿酒厂的负责人。

Claret波尔多红葡萄酒 色泽鲜嫩的红葡萄酒，和Clairet意思相近，泛指波尔多的红葡萄酒。

Classed growth葡萄生长等级 “Cru classe”的英文读法。

Classico（意大利文）传统产地 历史久远的葡萄酒生产地区，这些地区一般都有严格的界定。

Climat（法文）气候 在法国的勃艮第地区也是对葡萄园的一种称呼。

Clonal selection无性系选择 将抗病能力强、生长速度快、果实品质优良的品种进行克隆繁殖。

Cloning克隆 从优质的果树中萃取遗传基因，采用复制的方式扩大它的繁衍数目。

Clos围墙酒庄 产品规范的酒庄，在波尔多地区常出现。

Collage粘合过滤法 参见Fining。

Coopérative（法文）合作社 葡萄农们成立的合作生产、合作经营的组织。

Corked木塞味 由品质不良的软木塞所造成的异味，类似发霉的树木或潮湿纸板的气味。

Coulure（法文）早期落果 因恶劣的气候或病虫害，造成葡萄园的减损。

Courtier葡萄酒中间商 用较低的价格从葡萄酒生产商处买进产品，然后再以稍高的价格转卖给葡萄酒商家（参见Négociant），在其中担任代理、受委托的角色。

Cream奶油雪莉酒 色调暗淡、带有甜味的欧洛罗索（参见Oloroso）雪莉酒。

Crémant气泡酒 除法国香槟地区以外生产的气泡酒，以传统的香槟酿造法（参见Méthode traditionnelle）酿成。

Cru 葡萄酒或葡萄酒庄园 采用特定的葡萄园中生长的果实酿造的高级葡萄酒，原指成长（growth）。

Cru bourgeois中级酒庄 没有在1855年的等级评审中入围，与波尔多梅多克的特级酒庄相比略逊一筹，但不影响其高品质葡萄酒的信誉。

Cru Classé（法文）等级 葡萄酒或葡萄酒庄园的等级。

Crushing压迫 对葡萄酒进行压榨的过程。

Cultivar栽培品种 南非共和国在酿制葡萄酒时所采用的品种。

Cuvasion酒桶发酵 在酿制红葡萄酒时，将葡萄的果皮和籽浸泡在汁液中，滤除其中的单宁（参见Tannin）和色素成分。

Cuve酒桶 用来贮藏和陈酿葡萄酒的容器。

Cuvée特酿 采用第一次榨取的优质葡萄汁来酿制葡萄酒，原是“酒桶”的意思。

D

Decanting醒酒 由于经过陈酿的红葡萄酒中，单宁和色素会在漫长的陈年岁月里形成沉淀物，倒在杯中直接饮用会有苦涩味。所以开瓶之后，应该把葡萄酒缓慢地注入宽底、长嘴的玻璃或水晶器皿中，从而让杂质沉淀到瓶底，让酒香达到饱满。

Dégorgement, disgorging去除酵母 气泡葡萄酒的一个酿制环节，为了让含糖量和透明度达到平衡，要将瓶口的少量葡萄酒和软木塞快速地冷却然后拔出，从而去除第二次发酵后所产生的酵母残渣。

Demi-sec半甜 含糖量和干度呈中等的气泡葡萄酒。

Deposit沉淀物 经过长期存放的葡萄酒中所含的杂质。白葡萄酒中会出现透明晶莹的酒石酸盐结晶体，红葡萄酒中会出现单宁和色素所凝结的复合物。醒酒（参见Decanting）过程中会过滤掉这些残渣。

DO（Denominación de Origen）原产地名称葡萄酒 西班牙高级葡萄酒类别里的中低档品种。

DOC（Denominasao de Origem Controlada）法定产区葡萄酒 与法国的AOC相类似的保护制度。

DOC（Denominación de Origen Calificada）西班牙特级葡萄酒的简称。

DOC（Denominazione di Origine Controllata）法定产区葡萄酒 意大利的特级葡萄酒保护制度。

Doce高甜度葡萄酒 甜度很高的葡萄牙葡萄酒。

DOCG（Denominazione di Origine Controllata e

Garantita）法定产区葡萄酒 意大利最高级法定产区的优质葡萄酒。

Domaine酒庄 等同于Château，意指勃艮第的葡萄园。

Dosage加糖葡萄酒 向去除了杂质的香槟酒中添加糖和白兰地。根据糖的添加量，可分为brut（每升添加15g）、extra dry（每升添加12~20g）、sec（每升添加17~35g）、demi-sec（每升添加33~55g）等几个类型。

Doux甜香槟 每升含糖量达45克的气泡酒，最甜的气泡酒。

Dry干 含糖量低或者是不含糖的葡萄酒（参见Brut）。

Dulce高甜度葡萄酒 西班牙和意大利生产的含糖量极高的葡萄酒。

E

Eiswein（德文）冰葡萄酒 一般用来酿酒的葡萄含有大约80%的水分，晚收的葡萄经过风吹冰冻之后明显脱水，其糖分和酸度都会大大提高，采用这种葡萄酿制的冰葡萄酒，是独一无二的葡萄佳酿。

Elevage（法文）成熟过程中的控制调配 原是畜牧、饲养的意思。为了让葡萄酒获得较好的平衡而进行的成熟度控制及幼年酒调配的一种操作。

En primeur（法文）葡萄酒期货市场 未经装瓶的葡萄酒交易市场。

Encépagement葡萄品种混合 葡萄园中栽培品种的比例，多在波尔多地区使用。

Extra dry稍带甜味的气泡酒 依含糖量的比例所划分的气泡酒中的一种产品。参见糖酒（Dosage）。

Extract萃取物 溶解于葡萄酒中的物质，萃取物的多少影响着的葡萄酒的酒体感。

F

Fattoria酿酒厂 意大利的葡萄酒酿造工厂。

Fermentation，alcoholic第一次发酵（酒精发酵） 葡萄酒中的糖分被添加的酵母分解为二氧化碳的过程。

Fermentation，malolactic第二次发酵（苹果酸-乳酸发酵） 在葡萄酒的慢性发酵过程中所产生的细菌，使幼年酒中的苹果酸分解为乳酸菌和二氧化碳，葡萄酒的风味会因而变得圆润、丝滑。

Filtering过滤 将葡萄酒中的死酵母菌等杂质排除的过程。

Fining下胶（澄清） 利用皂土或蛋白等凝固剂过滤葡萄酒中的悬浮物质，以增加葡萄酒在装瓶后的透明度。

Fino菲诺酒 在陈酿过程中利用佛罗尔酵素制成的淡、干雪莉酒。

Flor佛罗尔酵素 酿制菲诺葡萄酒的特殊酵素，可以有效防止菲诺酒酸化变质。

Fortified wine酒精强化葡萄酒 为提高葡萄酒的酒精浓度，在进行过发酵之后添加白兰地。代表酒类有：雪莉酒、波特酒、马德拉酒、马沙拉酒、法国的利口酒等。

Foudre大葡萄酒桶 容量达万2万~3万升的葡萄酒桶。

Foxy酒香 原意为“狡猾”，北美洲的野生葡萄酒厂酿制生产的带有麝香、肥皂、指甲油等混合气味葡萄酒。

Free run juice自流汁 在对去除了果皮和籽的葡萄进行第一次压榨过程中流出的葡萄汁。

Frizzante微泡葡萄酒 气泡较少的意大利葡萄酒。

G

Garrafeira嘉洛菲拉 经过两年的陈酿后装瓶的顶级葡萄酒，装瓶后还要陈放于酒窖中。

Goblet高脚杯栽培法 以高脚杯的形状捆绑葡萄树，这样就可以让栽培工作更加方便进行。适合

在西班牙这种阳光充足、雨量少的地区实施。

Grafting嫁接 为了防御葡萄根瘤蚜虫的侵害，将葡萄树的一部分稼接到对病虫有免疫力的另一株葡萄树根上。

Gran reserva特级陈酿酒 至少在巴立克中贮存两年，并在瓶中至少贮存三年，直到第六年才可上市的红葡萄酒。

Grand Cru特级葡萄酒庄园 生产法国特级葡萄酒的庄园。波尔多、勃艮第、阿尔萨斯等地区都是Grand Cru的代表性酒庄。

Grande marque杰出商标 在香槟地区的“杰出商标协会”登记在案的香槟酒生产商。目前在该协会登记的总共有28家公司。

Grand vin优质葡萄酒 仅在波尔多地区使用。采用最好的葡萄酿造的葡萄酒。

Grey rot灰霉病 与贵腐病相类似，但它会使受感染的葡萄腐坏，它在收获期对作物的影响最大，严重时甚至会导致颗粒无收。

H

Harbtrocken（德文）中干 对葡萄酒口味的一种形容。

Hectolitre，hl百升 即100升。

Hybrid杂交品种 两种或两种以上的葡萄品种的交配种。

I

INAO（Institut National des Appellations d'Origine）国家法定产区管理局 法定产区管制制度（参见AOC）的制定单位。

IPR（Indicação de Proveniencia Regula-mentade）特定产区葡萄酒 分级制度的第二等级。

J

Joven（西班牙文）幼年葡萄酒 酿造时间短暂的葡萄酒。

K

Kabinett卡比内（清单型） 德国葡萄酒最高等级之一，以采收时葡萄中的含糖量来划分等级，Kabinett代表最低的含糖量。

L

Landwein地区餐酒 原指地方葡萄酒。这是一种最普遍的日常饮用餐酒。

Lees酒泥 又称酒渣，指发酵过程中沉积在槽底的沉淀物，主要由酵素、果皮、籽构成，在换桶（参见racking）的过程中被过滤掉。

Liquoroso利口型甜葡萄酒 餐后饮用的酒精强化葡萄酒。

M

Maderized过分成熟的马德拉 未经精心调配的葡萄酒在过度陈酿后，出现南瓜的色泽，并且有类似于马德拉酒一般的焦糖气味，属于腐坏现象。

Magnum马格侬 容量为1.5升的酒瓶，它的体积是常规葡萄酒瓶的两倍，贮藏效果也要比普通酒瓶好。

Manzanilla曼萨尼亚酒 西班牙雪莉酒中最干最轻的品种。

Medium中甜 对阿蒙提那多（参见Amontillado）雪莉酒的含糖量的描述用词。

Méthode rurale一次酿造法 酿制气泡酒的方式，在葡萄酒发酵到一定程度后将酒瓶密封，从而制造出二氧化碳。

Méthode traditionnelle传统香槟酿制法 法国香槟地区在欧盟认可的条件下酿造香槟酒的方法。在装瓶的葡萄酒当中添加一种名为“再发酵

液”的由酵素和糖分混合制成的溶液。在这种情况下若是再向酒中添加糖分，酒瓶会在压力的作用下爆裂。将添加完工的葡萄酒密封存放于阴凉干燥的地方进行第二次发酵，让瓶中的糖分和酵素能够转变为香槟泡沫中的二氧化碳。直到18个月以后，这瓶葡萄酒就可以正式称为高级香槟酒了。

Mildew白霉菌 对生长在温暖潮湿地区的葡萄树形成危害的病菌。

Millésime（法文）年份 葡萄的采摘和酿造年份。

Mistelle蜜甜尔酒 将蒸馏酒加入到葡萄汁当中酿成的强化葡萄酒，味道香甜、酒劲浓烈。

Moelleux（法文）甜酒 甜味的白葡萄酒。

Mosto（意大利文）葡萄醪 可以用来当做果糖剂的葡萄破碎物。

Must葡萄醪 尚未经过发酵的葡萄压榨物，酒精发酵前的状态统称。

Mutage（法文）为了防止发酵而添加酒精 原意为“强化”。

N

Négociant（法文）葡萄酒商 指购入葡萄酒后加以陈酿、混合再装瓶，然后进行出售的葡萄酒商家。

Noble rot贵腐病 将葡萄特意放置在秋天的炙热阳光下让葡萄腐烂，从而催生出灰霉菌。压榨这种状态的葡萄，会产生浓度极高的糖分。

Nouveau（法文）新酒 用新鲜的葡萄酿制的葡萄酒。

Novello（意大利文）新 新鲜的。

NV无年份酒 没有表明采摘、酿制年份的气泡酒。

O

Oenology葡萄酒酿造学 研究葡萄酒酿造工艺的学科。

Oïdium粉孢菌病 一种白粉病，会对葡萄树的花、叶、果实造成危害。

Oloroso欧洛罗索酒 添加酵素的西班牙雪莉酒，口味极干。

Oxidation氧化 葡萄酒与空气中的氧气相作用，让酒的颜色和气味发生一连串的变化。该现象有时对葡萄酒的影响是正面的，有时也会让葡萄酒发生酸化。

P

Paddock葡萄园 澳大利亚的葡萄园。

Pajarete中甜葡萄酒 甜味中等的西班牙葡萄酒。

Pale cream淡色甜霜酒 以菲诺酒的甜味为基础的雪莉酒。

Palo cortado帕洛-科尔达多酒 酿制方法与菲诺酒相同，但口味更趋近于欧洛罗索酒。

Pasada陈酿雪莉酒 先熟成后酿制的曼萨尼亚（Manzanilla）雪莉酒。

Passito帕西多酒 用干燥的葡萄酿制的甜味葡萄酒。

Pasteurization巴斯德杀菌法 利用去除微生物的方式，来稳定品质中等的葡萄酒，和给牛奶加温杀菌是一个道理。

Pétillant（法文）微气泡酒 气泡较少的葡萄酒。

Petit château子酒庄 波尔多地区未被纳入等级制度的葡萄酒庄园。

Phylloxera葡萄根瘤蚜虫 19世纪末从美洲地区传播到欧洲，对欧洲各国的葡萄园造成了极大的侵害。后来通过嫁接的方式才抑制住根瘤蚜虫的灾害。

Podere（意大利文）葡萄农场 葡萄酒的生产地。

Predicato普里迪卡托酒 托斯卡尼地区生产的高级葡萄酒。

Premier Cru一等特级葡萄酒 波尔多和勃艮第

地区酿造的第一等级葡萄酒。

Pressed juice压出汁 在压榨出自流汁之后，进行再次压榨所流出的汁液，压出汁有时会和自流汁进行混合酿造。

Pressing压榨 将葡萄转化成葡萄汁的过程。

Primeur新鲜葡萄酒 将当年酿制的葡萄酒拿到市面上出售。例如博若莱新酒。

Q

QbA（Qualitätswein eines bestimmten Anbaugebeites）特定种植区的高品质葡萄酒 德国葡萄酒等级之一。QmP等级的下一个阶段。

QmP（Qualitätswein mit Pradikat）特级优质葡萄酒 德国葡萄酒等级之一。QbA和QmP葡萄酒的差异在于采收时期与含糖量。QmP根据葡萄醪（参见Must）的浓度而分为六个档次。

Quinta（葡萄牙文）农场 种植葡萄的农场。

R

Racking换桶 为去除沉淀物，将葡萄酒转移到另一个桶中。

Rancio陈年葡萄酒 故意酸化或变成褐色的葡萄酒。也指色泽深暗、酒精浓度高的西班牙加泰罗尼亚地区的葡萄酒。

Recioto甜型葡萄酒 将风干了一段时间的葡萄进行压榨后所酿成的甜蜜意大利红葡萄酒。

Récolte（法文）采收 采摘已经达到成熟的葡萄。

Rendement（法文）产量 原意是收获的意思。

Reservé特藏 在合法的条件下才能明示于标签的用词，使用于比同年度生产的葡萄酒陈酿时间更长的葡萄酒。这种酒的价格要高于一般酒的售价，但性价比却很难保障。被称为特藏的条件是：红葡萄酒至少要在酒窖中陈酿三年，而白葡萄酒和玫瑰酒需要陈酿两年，然后在巴立克中陈酿六个月左右，用西班牙文称之为Reserva。

Residual sugar残糖 葡萄本身所含有的天然果糖，经过发酵后，还是会存留在葡萄酒当中。

Rich饱满酒 味道极甜的气泡酒。

Riserva陈酿或特酿 装瓶或者装桶之后，进行较长时间陈酿的意大利DOC或DOGG葡萄酒种类。

Rosado（西班牙文）玫瑰酒 意大利文称做Rosato。

Rôti（法文）果粒脱水缩扁 原意为“烤”的意思。将患有贵腐病（参见Noble rot）的葡萄酿制成贵腐酒时的用词。

Ruby露比（宝石红）波特酒 经过三年左右陈酿的葡萄牙葡萄酒。

S

Sec中干 在西班牙语和葡萄牙语中称为Seco，在意大利语中称为Secco。

Second vin副牌酒（二军酒） 选用边陲地区的葡萄或者品质不够好的葡萄酿制成的葡萄酒。酿造流程与正牌酒（Grand vin）相同。

Sin crianza幼年新酒 在不锈钢酿酒槽陈酿一年左右的时间，然后在瓶中陈酿六个月左右时间的西班牙葡萄酒。

Solar（葡萄牙文）酒庄 等同于法国的Chateau。

Solera多层木桶陈酿法 雪莉酒的混酿(参见blending)技术。

Sparkling气泡酒 含有二氧化碳的葡萄酒，开瓶后会涌出气泡。有传统香槟酿造法（参见Mèthode traditionnelle）、夏马法（Charmat mathod）、槽中酿造法（Cuve close）等多种酿造方式。有时为了产生足够的气泡，会另添加一些二氧化碳。

Spätlese（意大利文）晚收酒 气泡葡萄酒。

Stabilize安定化 为了让装瓶的葡萄酒保持正常的状态，采用冷冻、低温杀菌、换桶（参见racking）、过滤等技术来进行后期加工。葡萄酒一旦进入安定化流程，酒质在一般情况下不会再发生变化。

Sulphur dioxide二氧化硫 可防止酸化和杂菌的污染。长期陈酿贮存的葡萄酒必须使用该物质。大部分的药品和饮料中也常常会含有二氧化硫成分。

Superiore（意大利文）特级 比标准的DOC葡萄酒的酒精浓度更高的葡萄酒。

Sur lie酒渣浸泡发酵（不经陈酿） 意思是将发酵槽中酿制成的葡萄酒不经陈酿直接装瓶。这轮发酵会在葡萄酒中沉淀一层具有独特香气的残渣。

T

Tafelwein（德文）日常餐酒 最低级葡萄的佐餐酒（table wine）。

Tanning单宁 葡萄的果皮、籽、枝梗中所含的酚（phenol）成分。单宁渗入发酵后的葡萄酒中。过量的单宁，会使葡萄酒有种未熟透的柿子一般的涩味。但葡萄酒的酿制却又万万缺不了单宁，它可以起到一种防腐的作用，因此单宁成分含量越高的葡萄酒就越不容易变质。它也为葡萄酒的丰富香味增添了一种神秘的气质。

Tawny陈年（黄褐色）波特酒 经过5年陈酿的波特葡萄酒。

Tenuta（意大利文）酿造厂 酿造葡萄酒的工厂。

Tinto（西班牙文）红 红颜色。

Tries（法文）挑选采收法 仅仅采收充分成熟了的葡萄。

Trockenbeerenauslese干浆果佳酿 最高级的QmP等级葡萄。和逐粒葡萄酒一样，都是采用晚收的葡萄进行酿制，因此甜味很浓。这种葡萄酒一般都是采用贵腐葡萄为原材料，用浓缩的葡萄汁进行酿制，所以价格相对较高。

Trocken（德文）干浆果葡萄酒 采用干葡萄所酿制的葡萄酒。

V

Varietal单一品种葡萄酒 用单一的品种酿制的葡萄酒。

Vat-room葡萄酒贮藏室 陈酿葡萄酒的储藏空间。

VdM（Vin Délimité de Qualité Supérieure）优良地区葡萄酒 法国AOC等级以下的葡萄酒。

VdT（Vin de la Tierra）（西班牙文）地区餐酒 地方所产的佐餐酒。

Vecchio（意大利文）陈酿 在酒桶或酒瓶中长期陈酿的葡萄酒。

Vendange（法文）采收 采摘已经达到成熟的葡萄。

Vendange tardive（法文）迟摘型葡萄酒 对已经成熟的葡萄实行晚采收的措施。泛指甜美的阿尔萨斯葡萄酒。

Vendange verte（法文）绿色采收 初夏时节，为了调节葡萄产量对未成熟的葡萄进行的采摘工作。

Veraison（法文）转熟期 葡萄变色时果肉腐坏的阶段。

Vigna（意大利文）葡萄园 种植葡萄的田园。

Vigneron（法文）葡萄农 种植葡萄的人员。

Vigneto（意大利文）葡萄园 种植葡萄的田园。

Vignoble（法文）酿酒厂 单指某地区的酿酒厂时使用的名词。例如波尔多Vignoble。

Vin de garde熟成葡萄酒 熟成酿制的葡萄酒。

Vin de goûtte自流汁 参见Free run juice。

Vin de l'année近年产葡萄酒 在近几年酿成的葡萄酒。

Vin de liqueur利口葡萄酒（酒精强化甜酒） 参见蜜甜尔酒（Mistelle）。

Vinde paille（法文）麦秆酒 先将葡萄放置于干草上晒干，再酿造出的葡萄酒。

Vin de pays（法文）地区餐酒 地方所产的葡萄酒。是日常餐酒（参见Vin de table）中的上乘葡萄酒。

Vin de presse压出汁 参见Pressed juice。

VDQS:（法文）优良地区餐酒，仅低于AOC级别的葡萄酒。

Vin de table日常餐酒 法国最低级葡萄，档次最低的葡萄酒。

Vin doux naturel，VDN（法文）天然甜葡萄酒 为了保存葡萄中的残糖，以强化的天然糖酿造的香味饱满的葡萄酒。

Vin gris淡粉红葡萄酒 单独采用黑葡萄的果肉酿制的葡萄酒。

Vin jaune黄葡萄酒 由侏罗酿造的添加了佛罗尔酵素的葡萄酒。

Vin ordinaire葡萄餐酒（评价酒） 最常见也是最容易接触到的、按照规格化批量销售的葡萄酒。

Vin santo圣酒 选取干燥的葡萄酿制而成的帕西多（参见Passito）葡萄酒。

Vino da tavola（意大利文）日常餐酒 佐餐酒（table wine）。

Vino de crianza（西班牙文）佳酿 用贮藏了两年的葡萄醪酿制的高级葡萄酒，然后再经过六个月的木桶陈酿。

Vino joven（西班牙文）幼年葡萄酒 适合在开瓶后当天饮用，也被称做vino del ano。

Vintage年份 原指葡萄的采收，但后来基本用在某一特定的采收年份。

图书在版编目(CIP)数据

漫话葡萄酒 /（韩）李元馥著；千太阳译.— 北京：中信出版社，2010.11

ISBN 978-7-5086-2336-8

Ⅰ.漫… Ⅱ.①李… ②千… Ⅲ.葡萄酒—基本知识 Ⅳ.TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第190107号

Professor Rhie, Won-Bok's the World of Wine Series

Copyright © 2007 By Rhie, Won-Bok

All rights reserved

This simplified Chinese edition in China © 2010 By CHINA CITIC PRESS

This edition is published by arrangement with Gimm-Young Publishers Inc.

through PK Agency, Seoul, Korea

本书仅限中国大陆地区发行销售

漫话葡萄酒（《葡萄酒的世界》《世界的葡萄酒》）

MANHUA PUTAOJIU

著　　者：［韩］李元馥

译　　者：千太阳

策划推广：中信出版社（China CITIC Press）

出版发行：中信出版集团股份有限公司（北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029）

（CITIC Publishing Group）

承 印 者：北京京师印务有限公司

开　　本：787mm × 1092mm 1/16　　**印　　张**：14　　**字　　数**：189千字

版　　次：2010年11月第1版　　**印　　次**：2010年11月第1次印刷

京权图字：01-2009-6361

书　　号：ISBN 978-7-5086-2336-8/G · 549

定　　价：128.00元（上下册）

版权所有 · 侵权必究

凡购本社图书，如有缺页、倒页、脱页，由发行公司负责退换。　　服务热线：010-84849283

http://www.publish.citic.com　　服务传真：010-84849000

E-mail: sales@citicpub.com

author@citicpub.com

最值得信赖的葡萄酒知识漫画！
从葡萄酒爱好者到侍酒师都可用的葡萄酒全书！

人类最初的饮料——葡萄酒！
人类的文明是和葡萄酒一起开始的！

在拿破仑战争中用于治疗的葡萄酒，贝多芬临终时苦苦寻找的葡萄酒，给舒伯特带来灵感的葡萄酒，拜伦盛赞且升华为诗的葡萄酒，蓬帕杜夫人和弗朗索瓦王子展开对决的葡萄酒，葡萄酒中装载着丰富多彩的历史和各色各样的人生！

“我想没有任何偏见地享受葡萄酒。”
“口味柔软、细腻的葡萄酒让我陶醉！”
“葡萄酒，我的最爱！我想了解关于它的全部！”



总有一瓶葡萄酒是只为你而存在的！

无论是谁，都可以找到一瓶“相看两不厌”的葡萄酒

不管价格，不拘泥于别人的评论，可以选择适合自己的葡萄酒，这就是葡萄酒最大的魅力！

一杯葡萄酒中溶解着人类的历史文化和社会变迁

葡萄酒是文化史酿成的酒，从人类起源、文明萌芽、帝王封建、民主革命、产业发展到世界大战，人类的历史逐一溶进葡萄酒中，让它成为了充满故事的酒。

挑逗五官的葡萄酒诱惑

眼看酒色，鼻闻香气，舌尝韵味，唇齿留香，耳听人声：为了葡萄酒，干杯！

本书目的是为了让人们轻松又舒坦地亲近葡萄酒，因此以有关葡萄酒的种种故事为中心进行铺陈解说，让你从对葡萄酒的过度神圣化和对名牌葡萄酒的推崇中摆脱出来，可以说是一本让读者成为葡萄酒的主人及爱好者的入门书。

——李元馥

이원복 교수의

와인의 세계

上册