

大师典藏版

看图学葡萄酒

WINE FOLLY

THE MASTER GUIDE

美食界奥斯卡「詹姆斯·比尔德奖」获奖图书

【美】玛德琳·帕克特 贾斯汀·海默克-著

黄瑶-译 马会勤-审订



中信出版集团

版权信息

书名:看图学葡萄酒 : 大师典藏版

作者:[美]玛德琳·帕克特 [美]贾斯汀·海默克

译者:黄瑶

ISBN:9787521704549

中信出版集团制作发行

版权所有·侵权必究

本书所受赞誉

近年来非常优秀的葡萄酒入门书。

——《华盛顿邮报》

葡萄酒是妙趣横生的。它纷繁复杂、生机勃勃、颇具意义。

它应该是你生活的一部分……这本书也一样。

——杰夫·科鲁特，侍酒大师，Guildsomm.com 玛德琳运用巧妙的图表创作了一本葡萄酒指南，轻松地引导葡萄酒新晋爱好者更好地理解葡萄酒。

——安德鲁·沃特豪斯博士，加利福尼亚大学戴维斯分校

我希望自己刚开始接触葡萄酒时就能拥有这样一本时髦、方便易查、极易理解的书。

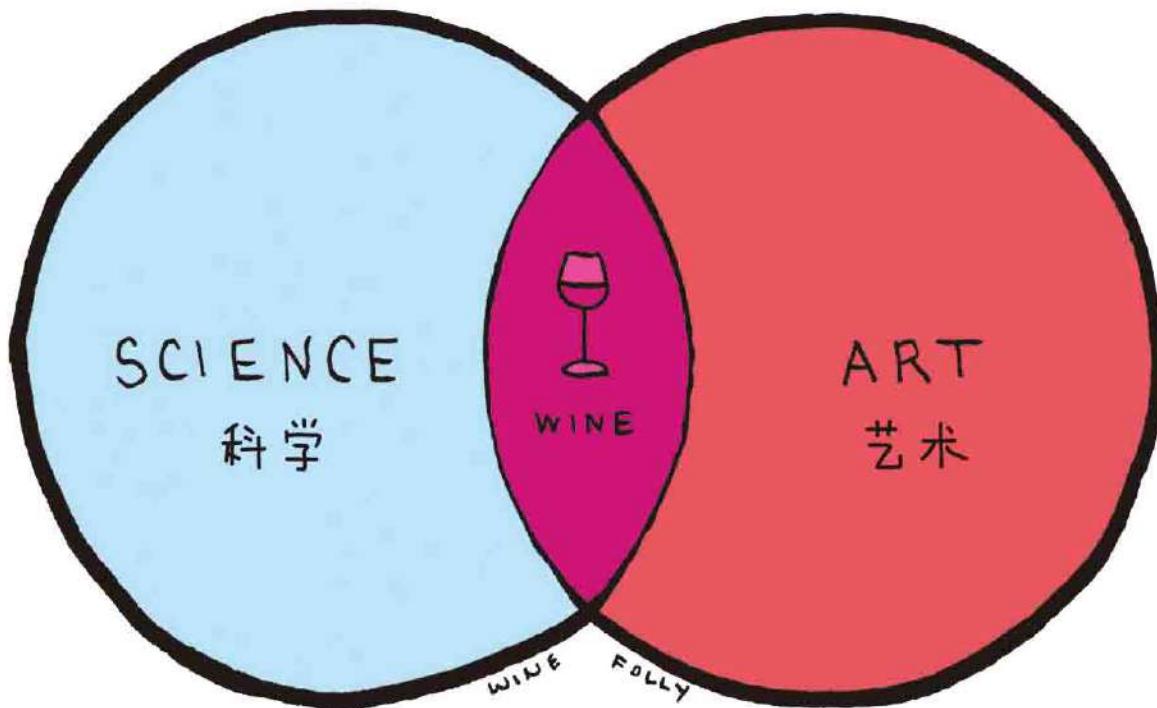
——卡伦·麦克尼尔，《葡萄酒圣经》（*The Wine Bible*）
作者

在我们这个信息时代，它是一本生动得不可思议的葡萄酒指南，如同一把砍开香槟的军刀，在葡萄酒纷繁复杂的信息中独辟蹊径。

——马克·奥尔德曼，《奥尔德曼智饮葡萄酒指南》
(*Oldman's Guide to Outsmarting Wine*)、《如何像亿万富翁一样饮酒》（*How to Drink Like a Billionaire*）
作者

引言

是什么让葡萄酒如此特别？它为什么被视为地球上最美妙的饮品？



为何热爱葡萄酒？

葡萄酒令人兴趣盎然的显见原因在于其中含有少量(10%~15%)能够使人心情转变的物质——乙醇。没错，就是酒精。然而，仅有乙醇(一种简单化合物)的存在，是无法解释“为什么了解葡萄酒需要具备一定水平的科学严谨性”的。要掌握的知识有很多，其中包括葡萄酒的酿造方法、口感与风味背后的原理，更不必说

其健康益处与文化传统，以及它是如何融入我们的历史与发展之中的。简而言之，葡萄酒之所以有趣，正是因为它纷繁复杂。

一个人知道的越多，不知道的就越多。

有多愿意潜心钻研，葡萄酒话题就能有多深入。正因如此，关于葡萄酒的书已经多达上百本。它们中有的学问精深，有的厚重、专业，有些则是酒鬼的托辞！

本书与上述风格都不尽相同，它是实用主义者的工具，为踏上了解葡萄酒之路的你指引方向。无论此路通向何方，它将向你展示葡萄酒的基本要素，为你提供坚实的基础。

本书的创作者？

本书由“Wine Folly.com”（葡萄酒评论家网站）的联合创始人创作。玛德琳·帕克特是一名葡萄酒侍酒师、作家、视觉设计师。贾斯汀·海默克是一名数字分析师、网页开发者、企业家。

在本书的创作过程中，一些人在审核信息的准确性上投入了一定的精力。坎成·辛德拉尔、马克·克雷格、希拉里·拉森、文森特·伦多尼、黑利·梅塞德丝与斯蒂芬·赖斯做出了非常多的贡献。信息来源可参见本书末尾的《资料来源》。

关于本书

本书的基础版曾登上《纽约时报》畅销书排行榜，位列“亚马逊2015年度美食图书”之一，

在亚马逊网站上获得4.8星的评价，已被译成20多种语言（甚至还有蒙古语）出版。

世界各地的葡萄酒教育工作者、侍酒师与餐厅经理都会使用本书向人们传授葡萄酒知识。

在全球的葡萄酒教学网站中，Wine Folly.com高居访问量首位。最棒之处在于，它是免费的。

本书并非某一个人的思想结晶。

网站的知识基础来自众多葡萄酒专家、作者、酿酒师、科学家与医生的贡献。

大师典藏版

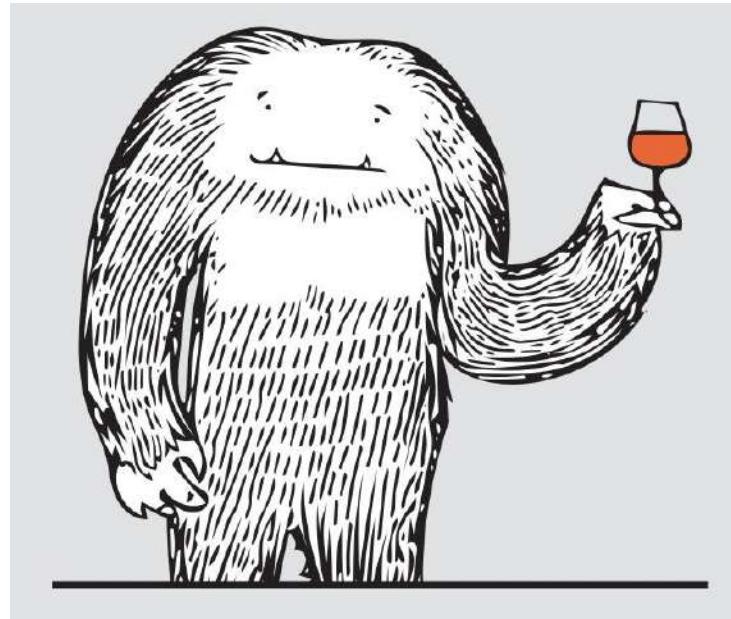
你会爱上这本书，如果你……

- 想要提高自身对于葡萄酒的认知，却又不知从何开始。
- 曾在葡萄酒的货架通道里面对琳琅满目的商品无从选择。
- 买到过令人失望的葡萄酒，或是曾犹豫是否该尝试新酒。
- 不确定自己喝到的是否是好酒，担心上了营销的当。

它将能帮助你……

- 学会评价葡萄酒的品质。
- 处理、盛倒、储存与陈化葡萄酒。
- 寻找可能喜欢的新酒。
- 获得专业侍酒师水平的葡萄酒知识。
- 避免买到品质低劣的葡萄酒，即便预算并不充裕。
- 更加负责任地饮用葡萄酒。
- 用美食来搭配美酒。
- 提及葡萄酒时充满自信。

本书是基础版的改良与扩充，所包含的内容是它的两倍，其中包括全新的章节、葡萄酒地图、信息图表以及更新后的数据。



充分利用这本书

以下是你每次尝试一款新酒时的任务：

- 积极地品尝。

- 在本书的“葡萄与百种佳酿”章节（去查找葡萄酒或葡萄品种。
- 了解葡萄酒的产区。
- 了解与葡萄酒搭配最佳的食物。
- 获得开启葡萄酒瓶的自信。
- 清洗酒杯，再次尝试！

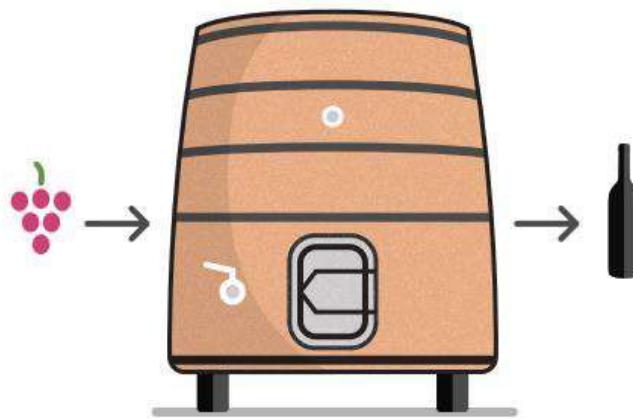
1

葡萄酒基础知识

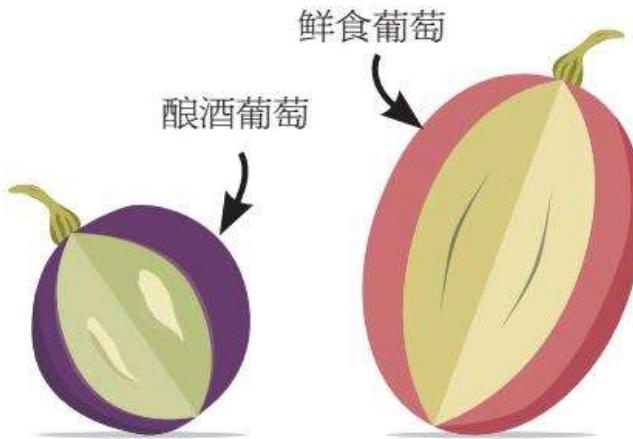
这一部分将探索的葡萄酒基础知识包括：

- 如何酿造葡萄酒
- 如何品尝葡萄酒
- 如何侍酒
- 如何储藏葡萄酒

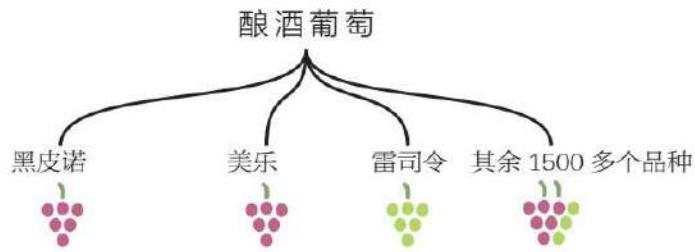
葡萄酒百科



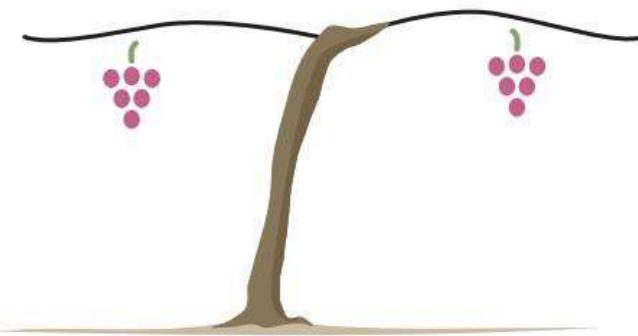
葡萄酒是由葡萄发酵而成的一种酒精饮料。严格来讲，这种酒可以由任何水果制成，但大部分是用酿酒葡萄制作的。



酿酒葡萄不同于鲜食葡萄，它更小、更甜，有籽，果皮更厚。经证明，这些特点更有利酿酒。



葡萄拥有数千个**不同品种**，大多数属于同一种植物——葡萄 (*Vitis vinifera*) ——的栽培品种。



葡萄为多年生木本植物，一年一熟，生长地的不同气候会影响所产葡萄酒的甜度（或酸度）。



年份是指酿酒葡萄收获的年份。

未标明年份的葡萄酒或“NV”葡萄酒是由不同年份的酒混合调制而成的。



单一品种葡萄酒是主要使用或仅使用某一品种葡萄酿成的酒
(例如，美乐酒、阿斯提可酒等)。



混酿葡萄酒是由不同品种的葡萄混酿而成的。

田间混酿葡萄酒是由同一收获的不同品种的葡萄混酿而成的。



葡萄酒可以分成不同的类型，包括**起泡酒**、**不起泡酒（静酒）**、**加强酒**与**芳香酒**（又称“味美思”）。

美国标志



欧盟标志



在美国，**有机葡萄酒**必须由有机种植的葡萄酿成，不添加亚硫酸盐。在欧盟，有机葡萄酒中可能含有亚硫酸盐，但其含量最大值比非有机葡萄酒中的含量最大值稍低。

三种命名方式



依据品种命名

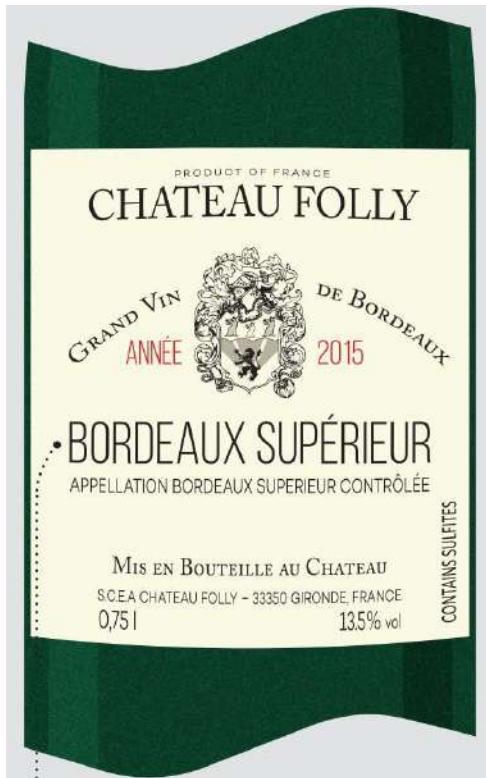
单一品种葡萄酒（依葡萄品种命名的葡萄酒）由一种或主要由一种葡萄酿制而成。各国都要求将所涉品种的最低含量标注在酒瓶上。

75%

美国

85%

澳大利亚、奥地利、阿根廷、智利、法国、德国、意大利、新西兰、葡萄牙、南非、匈牙利、希腊、加拿大

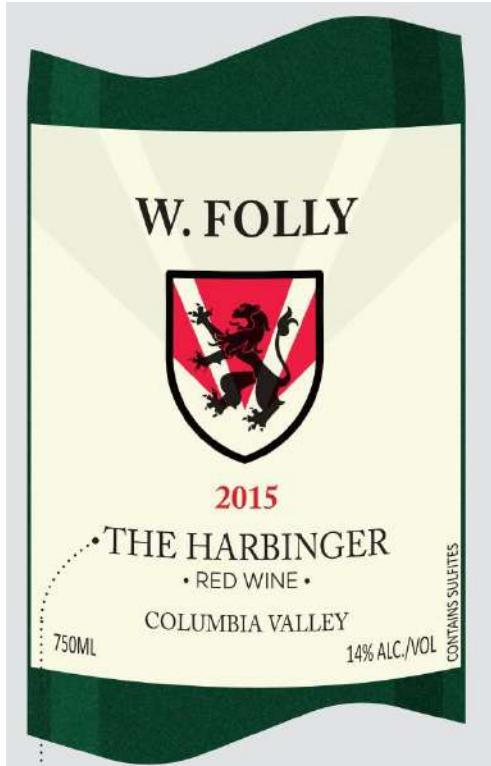


依据产区命名

依据产区命名的葡萄酒要遵循该地区严格的法律规定，标明酿酒的葡萄。比如，桑塞尔酒主要由长相思葡萄酿成。

依据产区命名的方式在以下国家十分普遍：

- 法国
- 意大利
- 西班牙
- 葡萄牙
- 希腊
- 匈牙利



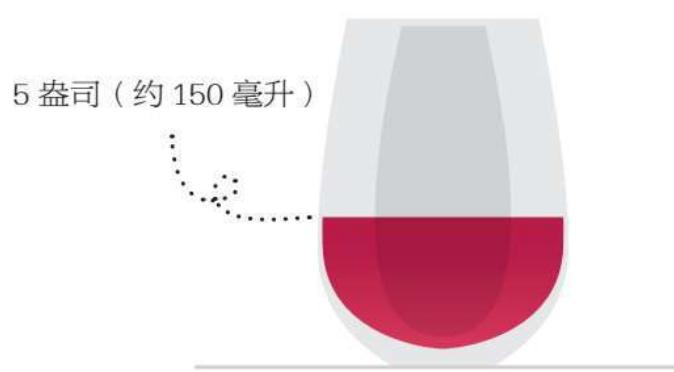
依据自造名称命名

这类葡萄酒使用的是自造名称。

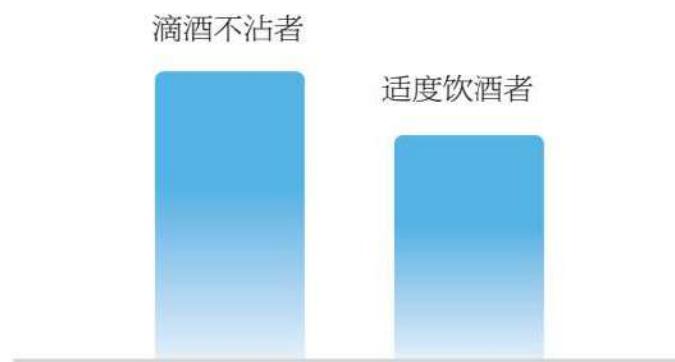
该名称既可以是酒庄创造出来的，用于指代某种特殊的调配葡萄酒，也可以是某处葡萄庄园的名称或地名。

比如，“Les Clos”（雷克罗）就是法国夏布利的一处葡萄庄园。

与饮酒有关的事实



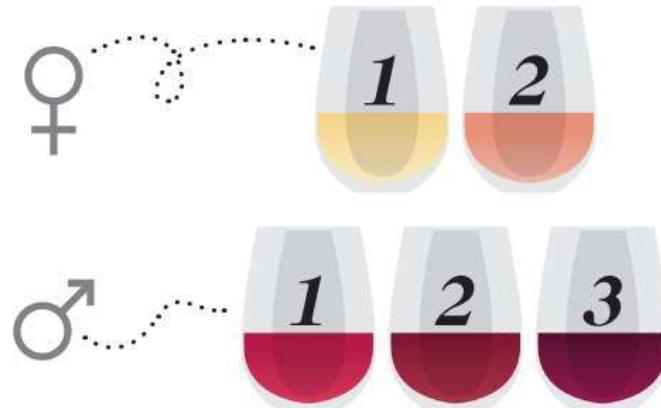
一杯葡萄酒的**标准容量**为5盎司。一瓶标准葡萄酒（750毫升）可倒5杯。



据美国心脏协会，适度饮酒者的心脏病发病率低于滴酒不沾者。



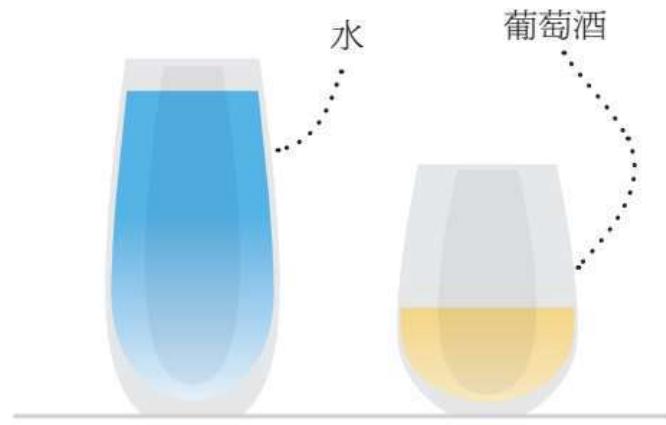
何为“**适度**”？美国癌症协会建议男性每日饮酒不超过2杯（每周14杯），女性每日不超过一杯（每周7杯）。



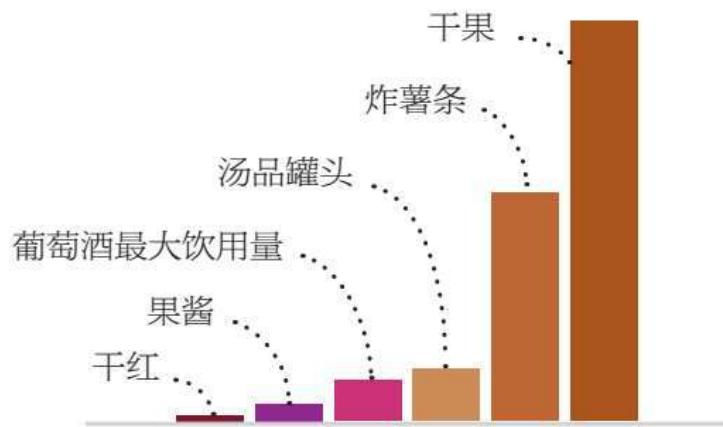
要是我在开派对怎么办？男性一天之内饮酒不应超过3杯。女性不应超过2杯。可以戒酒一天，弥补杯数上的差异。



酒后头痛的主要原因不在于亚硫酸盐——而是脱水！另一主要原因被认为是发酵所衍生的生物胺，例如酪胺。



要想避免饮酒带来的头痛，每喝一杯酒可饮用8盎司（约250毫升）的水。



若亚硫酸盐含量超过10ppm（百万分之十），葡萄酒的标签中会进行标注。该含量的法定上限为350ppm，大部分介于50ppm~150ppm之间。与此相比，一罐苏打水的亚硫酸盐含量为350ppm。

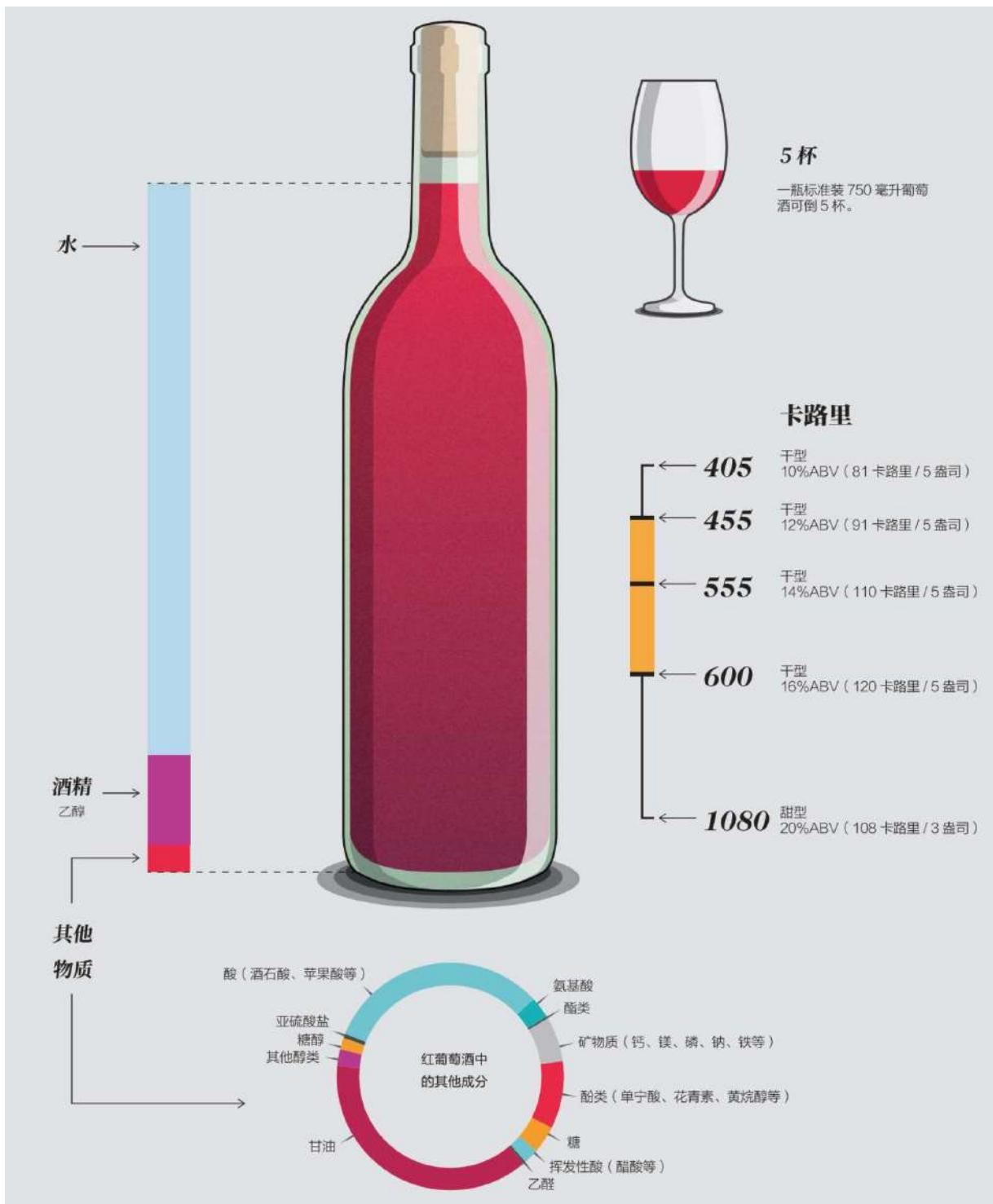


通常，红葡萄酒的亚硫酸盐含量低于白葡萄酒。干型葡萄酒的亚硫酸盐含量低于甜型葡萄酒。在大多数情况下，较低品质葡萄酒的亚硫酸盐含量会高于较高品质的葡萄酒。



葡萄酒中的卡路里？一杯酒精含量为13%ABV的标准容量干型酒不含碳水化合物，包含103卡路里。一杯甜度为5%、酒精含量为13%ABV的甜型酒含有29克碳水化合物（来自糖分）和132卡路里。

一瓶酒的组成



葡萄酒的特征

了解葡萄酒的各个特征是如何影响其品质与口感的。本书会通过5点来描述葡萄酒的特征：酒体、甜度、单宁、酸度与酒精。

酒体

酒体并不是一个科学术语，而是依据葡萄酒的浓郁度，从最低到最高进行分类的方法。

分辨酒体的“轻盈”与“饱满”和分辨牛奶的脱脂与全脂类似：牛奶中的脂肪越多，口感就越厚重。

尽管这一概念适用于所有饮料，尤其是葡萄酒，但是味觉感受器在感受葡萄酒酒体时，我们还会使用到单宁、甜度、酸度与酒精这些特征。

每一特征对葡萄酒酒体的影响都稍有不同：

- 单宁会增加葡萄酒的酒体。鉴于红葡萄酒含有单宁，而白葡萄酒不含，红葡萄酒的口感往往比白葡萄酒更加厚重。

- 甜度会增加葡萄酒的酒体。这就是甜型葡萄酒为何往往比干型葡萄酒喝起来更加饱满的原因，也是某些干型葡萄酒为了增加酒体而时常要维持一定甜度的原因。

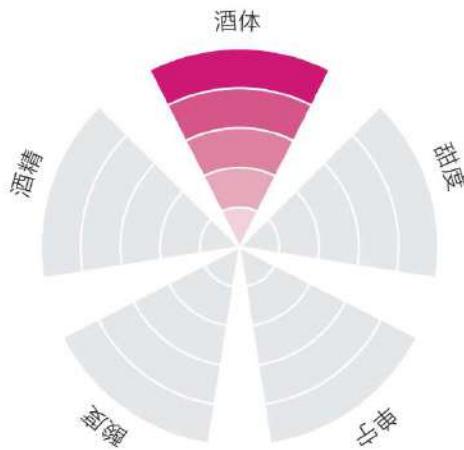
- 酸度会减少葡萄酒的酒体。

- 酒精会增加葡萄酒的酒体。和酒精度较低的葡萄酒相比，酒精度较高的葡萄酒（包括加强型葡萄酒）喝起来更饱满，原因就在于此。

- 碳酸饱和度会减少葡萄酒的酒体。起泡型葡萄酒通常比不起泡型葡萄酒的口感更轻盈，正是这个原因。

在酒体方面，酿酒商还有许多其他的把戏可耍，比如选择橡木桶来陈化葡萄酒，或是使用氧化酒来进行陈化，以增加葡萄酒的酒体。

我们会在“如何酿造葡萄酒”（第44~51页）中进一步讨论葡萄酒的酿造方法。



酒体等级1~5

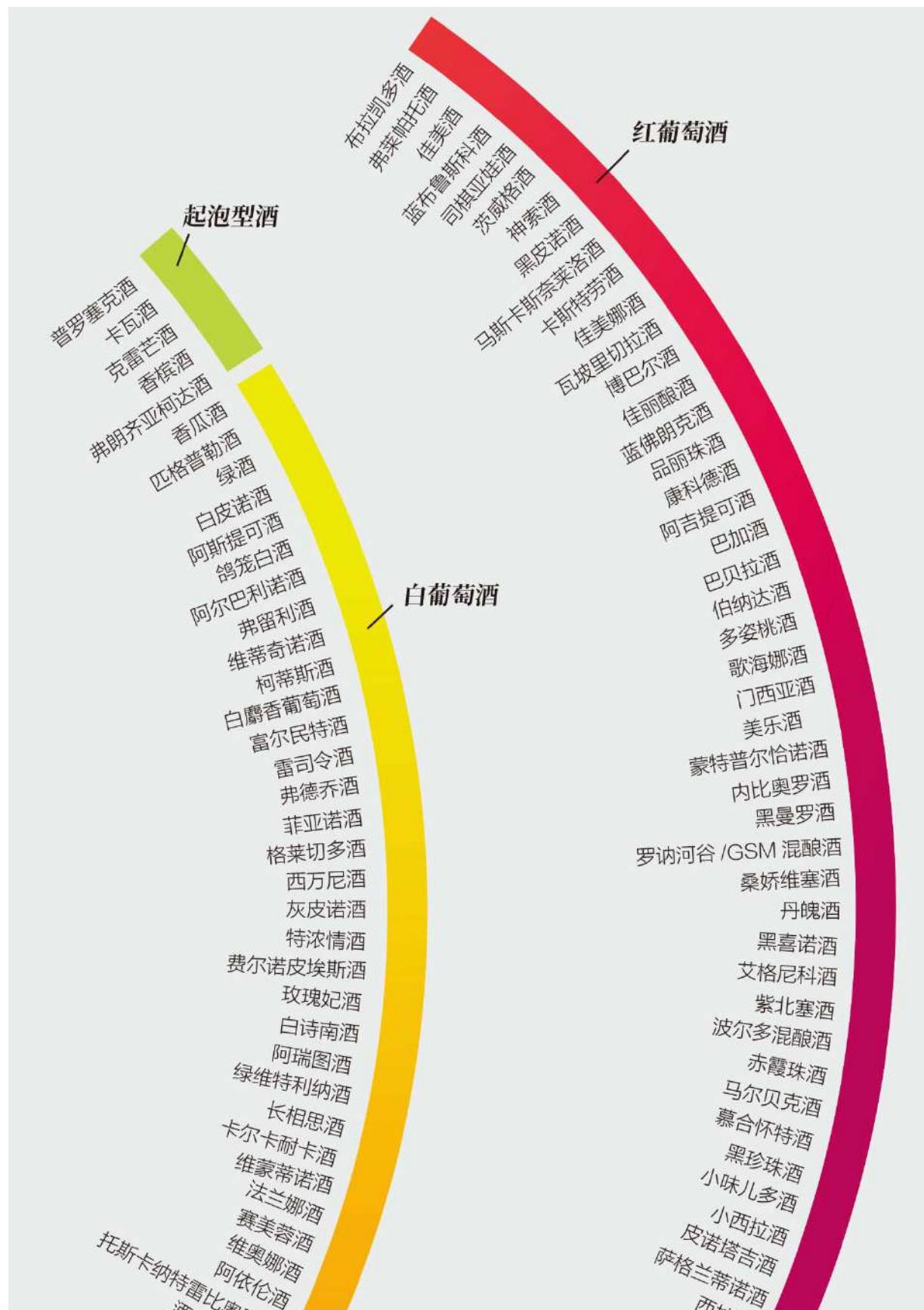
以某种葡萄酒的单宁、酒精和甜度与其他葡萄酒相比较为基础，本书将葡萄酒的酒体分为1至5级。



感受酒体

品鉴葡萄酒时，可将葡萄酒“轻盈”与“饱满”酒体之间的区别想象成脱脂与全脂牛奶之间的区别。

按酒体分类





经证实，某些葡萄酒会比图中显示的更加轻盈或者更加浓郁！

甜度

葡萄酒中的糖被称为“残糖”（RS），是葡萄酒发酵完成后残留的未发酵糖。

葡萄酒的甜度范围十分广泛，从完全没有甜味——0克/升到600克/升。举例而言，牛奶的残糖量约为50克/升，可口可乐约为113克/升。糖浆几乎全部是糖，残糖量为70%或700克/升。残糖量越高，葡萄酒越黏稠。比如，一瓶百年历史的佩德罗-希梅内斯酒流动的速度就和枫糖浆一样缓慢！

不起泡型葡萄酒（静酒）

大部分专业人士在形容葡萄酒的甜度水平时都会使用以下这些常用语：

- 极干型（Bone Dry）：每杯0卡路里 (<1克/升)
- 干型（Dry）：每杯0~6卡路里 (1~17克/升)
- 半干型（Off-Dry） 每杯6~21卡路里 (17~35克/升)
- 半甜型（Medium Sweet）：每杯21~72卡路里 (35~120克/升)
- 甜型（Sweet）：每杯72+卡路里 (>120克/升)

这里指的是残糖的卡路里。

在品糖方面，我们的味蕾并非十分敏感。干型葡萄酒的残糖量通常可达17克/升，即每杯6卡路里的糖。因此，如果你试图计算碳水化

合物，可以尽力在网上寻找一张“技术参数表”——酒厂通常会在其中列出酒的残糖量。

起泡型葡萄酒

与静酒不同，起泡型葡萄酒（包括香槟酒、普罗塞克酒和卡瓦酒）在制酒的最后一步会添加少量的糖——通常是以浓缩葡萄汁的形式。因此，起泡型葡萄酒的酒瓶上肯定会标示其甜度水平：

- 天然干型 (Brut Nature) : 0~3克/升 (无添加糖)
- 超天然干型 (Extra Brut) : 0~6克/升
- 天然型 (Brut) : 0~12克/升
- 极干型 (Extra Dry) : 12~17克/升
- 干型 (Dry) : 17~32克/升
- 半干型 (Demi-Sec) : 32~50克/升
- 甜型 (Doux) : 超过50克/升



甜度等级1~5

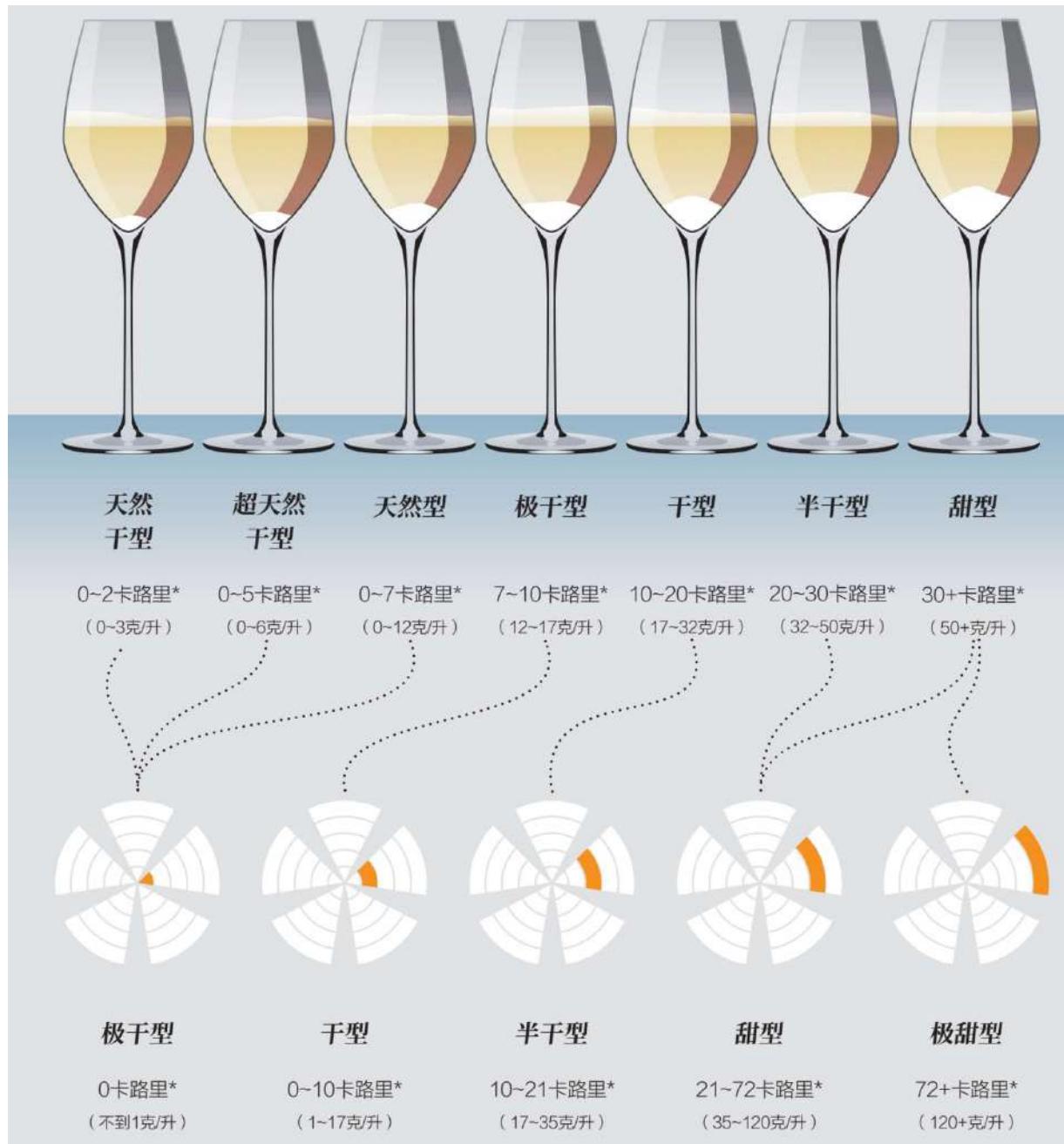
本书以通常可以被感知的甜度水平为基础，为葡萄酒划分等级。鉴于葡萄酒的甜度是有可能被控制的，你看到的也许是一个范畴。



我们对甜度的感知并非十分准确

准确地感知葡萄酒的甜度是十分困难的，因为葡萄酒的其他特征会扭曲我们的感觉！举例而言，单宁和/或酸度更高的葡萄酒口感就没有实际上那么甜。

甜度水平



*5盎司葡萄酒的卡路里。

单宁

单宁在葡萄酒的品质中扮演着十分重要的角色，是葡萄酒有益健康的主要原因。然而，单宁也许是葡萄酒所有特征中最不受欢迎的特征之一。为什么？很简单：因为单宁的口感是苦涩的。

何为单宁？

单宁是自然存在于种子、树皮、木头、树叶和果皮中的多酚，在许多植物与食物中都能找到，尤其是绿茶、超黑巧克力、胡桃皮与八屋涩柿。在葡萄酒中，单宁存在于葡萄皮与葡萄籽中，也存在于木桶之中。单宁是有益的，因为它们有助于葡萄酒的稳定性，还能减缓氧化。

感受单宁

想要亲自感受纯粹的单宁？在舌头上放置一个湿润的茶包，你所感受到的那种苦涩就是单宁的味道！

在葡萄酒中，单宁有些难以察觉，近似某种会让双唇粘在牙齿上的沙质干涩感。本书将按照单宁的苦涩程度、余味的持久度，将其等级划分为1至5级。

单宁与健康

许多科学研究都曾发现单宁对于健康的作用。大部分研究表明，单宁具有以下益处：

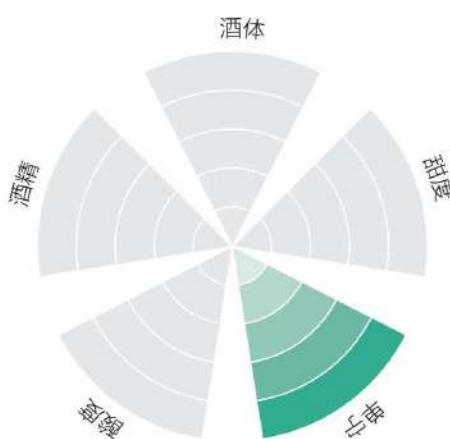
·原花青素（即浓缩单宁）能够抑制胆固醇，从而有益于对抗心脏疾病。

·在有盖培养皿中，鞣花单宁（存在于橡木桶中）能够阻止癌细胞的扩散。

·在实验老鼠身上，鞣花单宁还有降低脂肪肝、对抗肥胖的效果。

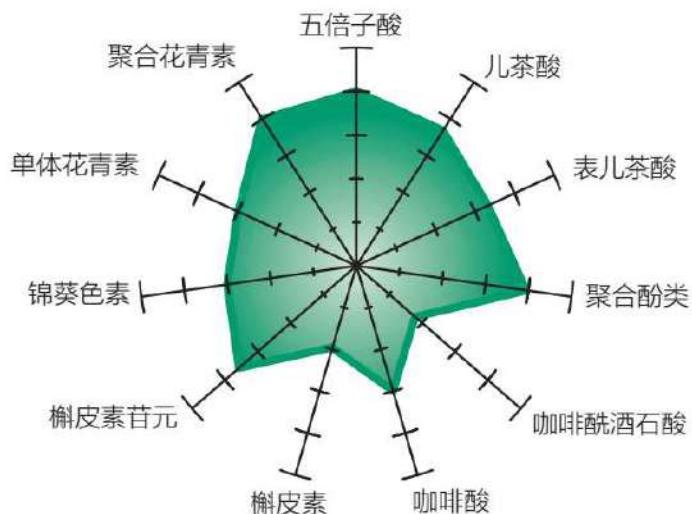
·在人类实验中，儿茶酸和表儿茶酸（原花青素的两种）能够降低总胆固醇，提高“有益”胆固醇（高密度脂蛋白胆固醇）与“有害”胆固醇（低密度脂蛋白胆固醇）的比率。

·不过，尚无研究发现单宁会引发头痛或偏头疼。当然，学无止境！



单宁等级1~5

年份新的葡萄酒单宁含量高。本书基于葡萄酒口感的苦涩程度来为单宁分级。单宁含量在酿酒的过程中是可控的，并会随着葡萄酒的陈化而降低。

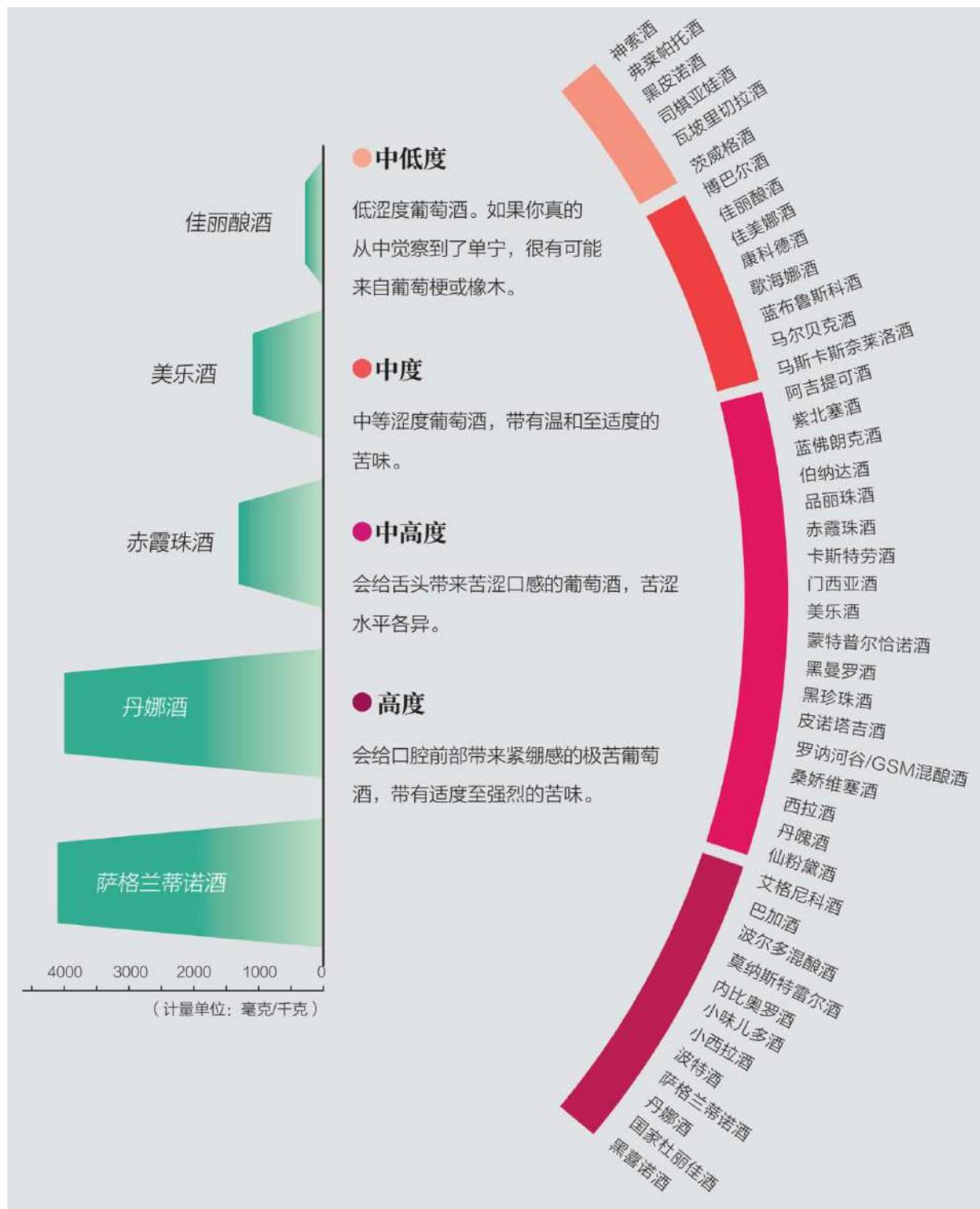


酚类物质表

这张雷达图显示的是一瓶黑皮诺酒所含的酚类物质分析：

- **儿茶酸**与表儿茶酸属于浓缩单宁，都是“有益”的单宁。
- **锦葵色素**和单体花青素赋予了葡萄酒红润的色泽。
- **咖啡酰酒石酸**和咖啡酸被认为是白葡萄酒色泽的来源。
- **五倍子酸**来自葡萄籽，但大部分源于橡木桶陈化。
- **槲皮素**与花青素起反应，能使颜色变深。

葡萄酒中的单宁



某些葡萄酒中的单宁含量比本图中显示的更多或更少。

酸度

酸度赋予了葡萄酒酸涩的味道。所有的葡萄酒都呈酸性，PH值为3~4（水为中性，酸碱度为7）。酸度在葡萄酒的特征中尤为重要，因为它能减缓导致葡萄酒变质的化学反应速度。

感受酸度

想象一下饮用柠檬汁。注意到自己猛然溢满口水、紧皱嘴唇、嘴巴四周刺痛的感觉了吗？那就是酸在起作用。在品酒记录中，充满活力、明快、酸涩、刺激、清爽之类的形容词时常会被用来形容酸度较高的葡萄酒。

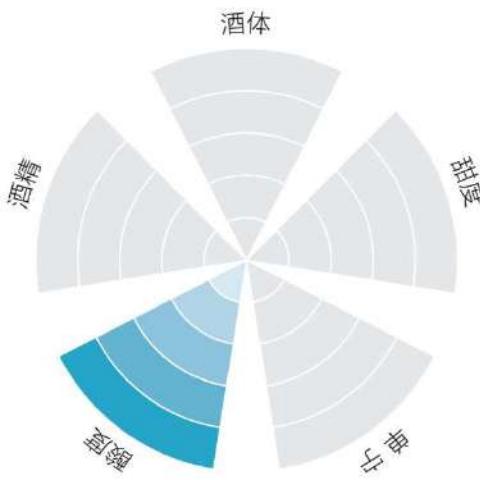
- 酸度较高的葡萄酒尝起来酒体更轻盈，甜感也更低。
- 酸度较低的葡萄酒尝起来酒体更饱满、更甜。
- 酸度过低时，葡萄酒通常会被形容为口感单调、乏味、温和或无力。
- 酸度过高时，葡萄酒通常会被形容为口感辛辣、强烈或太过酸涩。
- 酸碱度为4以上的葡萄酒（低酸）不如酸碱度在4以下的葡萄酒稳定，更有可能变质。

因此，下一次品尝葡萄酒时，可以注意酒是如何让嘴巴分泌唾液、产生刺痛感的。通过实践，你就能在脑海中创造出属于自己的酸度基准。当然，人各有所好——有些人会比其他人更嗜酸。

葡萄酒中的酸

葡萄酒中最普遍的酸为酒石酸（较为柔和，存在于香蕉中）、苹果酸（带有果味，存在于苹果中）和柠檬酸（会引发刺痛，存在于柑橘类果实中）。当然，酸的种类还有许多，每一种都会以不同的方式影响口感。普遍而言：

- 随着葡萄酒年份的增加，酸会发生变化，最终大部分变为乙酸（醋中最主要的酸）。
- 有些（气候较为炎热的）地方允许加酸，通过酸添加物（粉状酒石酸与苹果酸）来增加酸度。大部分注重品质的酿酒商都会尽量少用这种方式。
- 葡萄酒的总酸度介于4%~12%之间（起泡型葡萄酒的总酸度偏高）。



酸度等级1~5

本书将按葡萄酒中可以被感知的酸度或其代表性口感的酸度进行排列。



葡萄酒较之其他食物

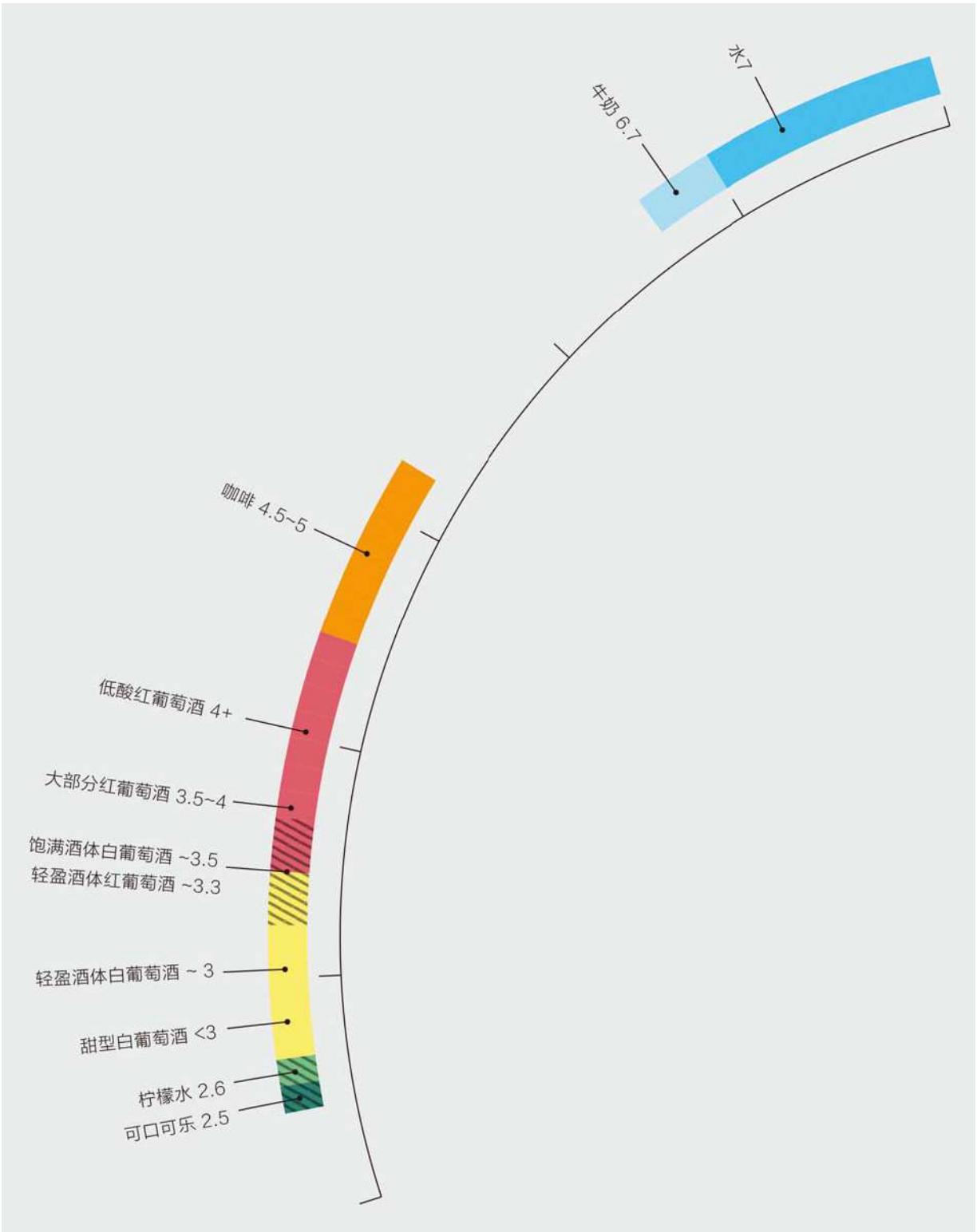
高酸度葡萄酒的口感与柠檬不相上下，PH值约为2.6。低酸度葡萄酒的口感也许和希腊酸奶一样平淡，酸碱度约为4.5。

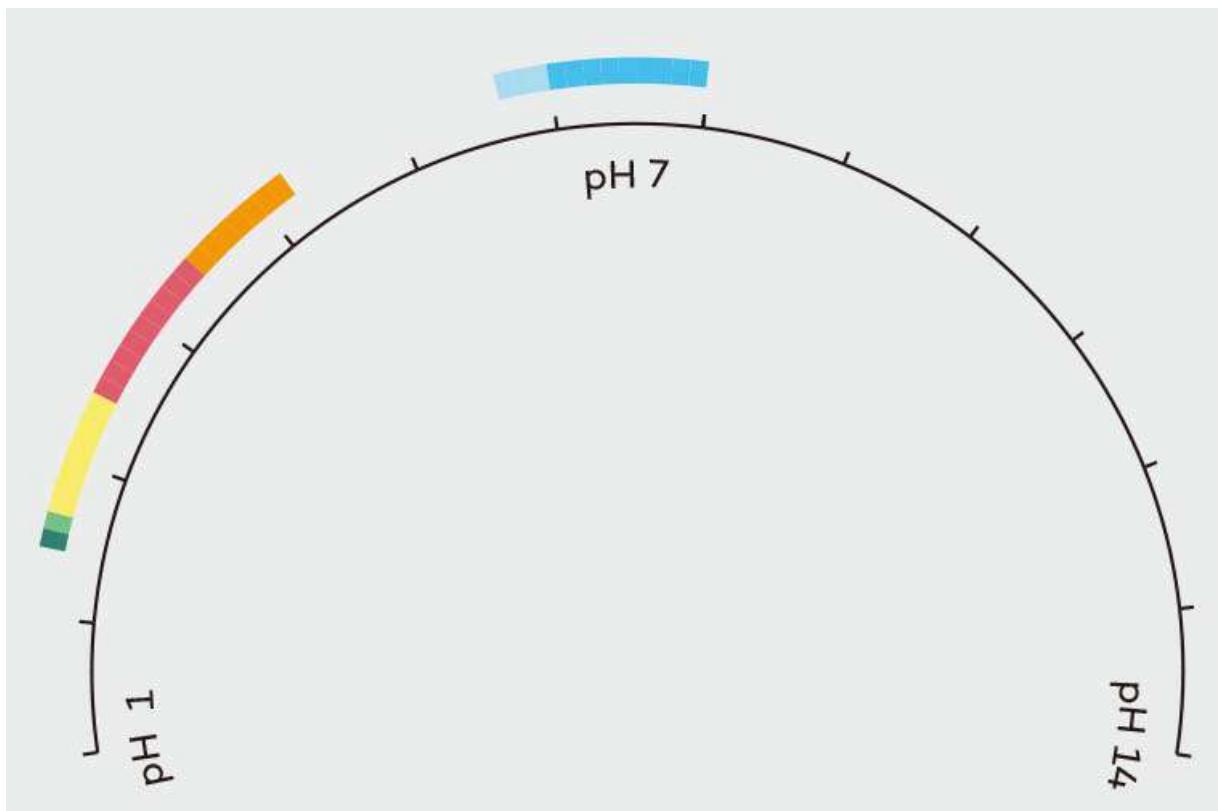
葡萄酒的酸度

酸碱度vs酸度

酸碱度较低（即远离中性）的葡萄酒口感更酸。

准确地说，酸碱度衡量的不是葡萄酒中酸的量，而是游离氢离子的浓度。对于我们的味觉感受器来说，氢离子的味道就是酸味。





酸碱度标度

酸碱度标度上相邻数值表示的总酸度都为10倍关系。比如，酸碱度3的总酸度是酸碱度4的10倍，是酸碱度5的100倍。

通过实践，你就能品尝出酸碱度为3.6和3.5的葡萄酒在酸度上的差异。

酒精

葡萄酒的乙醇含量多为12%~15%。这种简单化合物对于葡萄酒的口感、陈年潜力以及人类健康都具有深刻的影响。

酒精与健康

适度也许是“健康”饮酒的关键，但究竟何为适度？这个概念十分简单：饮酒不要超出身体所能代谢的量。

乙醇在肝脏和胃部代谢时会变成毒素。在此过程中，氢原子会从乙醇分子中剥离，使乙醇变为乙醛。大量乙醛是有毒的（酗酒致命的原因就在于此），不过人体能够利用酶来代谢小部分乙醛。

当然，个人的生理机能有所不同。基于自身特点，你可能需要比别人少饮酒。打个比方来说：

- 女性的乙醇脱氢酶少于男性。因此，不建议女性过多饮酒。

- 某些人（比如那些拥有东亚和美洲印第安血统的人）体内的酶就不善于代谢乙醛。如果你饮酒时容易起皮疹、脸红、头痛和恶心，那就计划进一步节制饮酒。

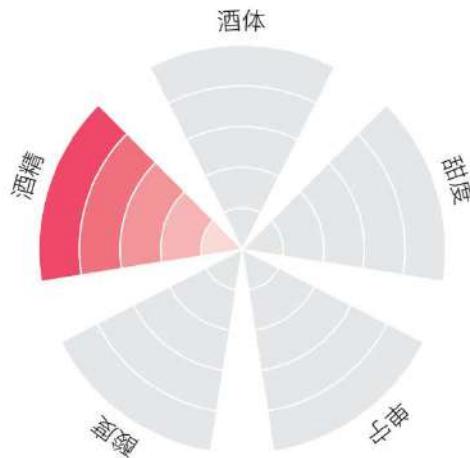
- 酒精在消化过程中有可能引发轻微的血糖上升，但最终会导致血糖下降。因此，如果正在接受血糖异常（糖尿病）的治疗，应格外谨慎。

- 某些人无法控制自己的饮酒量（一杯接一杯，总是没完没了）。如果你的情况如此，自制也许是最好的解决方法。你并不是一个人：在美国，每16个人中就有1人受到酗酒问题的困扰。

葡萄酒中的酒精

葡萄酒的酒精度与葡萄的甜度存在直接关系。葡萄越甜，酒精度可能越高。

在某些气候凉爽的地方，葡萄并非总能成熟，因此通过添加糖分的方式来增加酒精度是合法的。这种做法被称为“加糖”，在法国和德国等地是允许的。许多人对加糖存在争议，因为它直接“篡改”了葡萄酒成品。因此，大部分注重品质的葡萄酒制造者都会避免这样的做法。



酒精等级1~5

本书将按照葡萄酒中的普遍酒精含量进行分级：

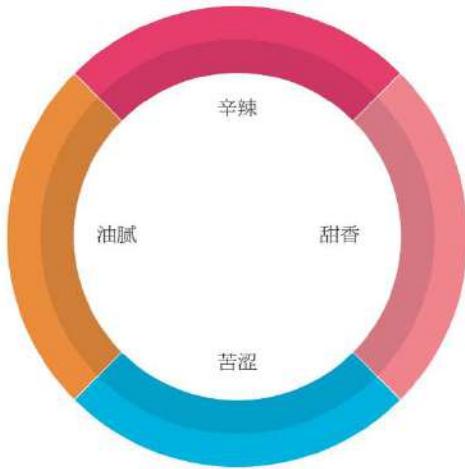
1=低酒精度，5%~10%ABV

2=中低酒精度，10%~11.5%ABV

3=中酒精度，11.5%~13.5%ABV

4=中高酒精度，13.5%~15%ABV

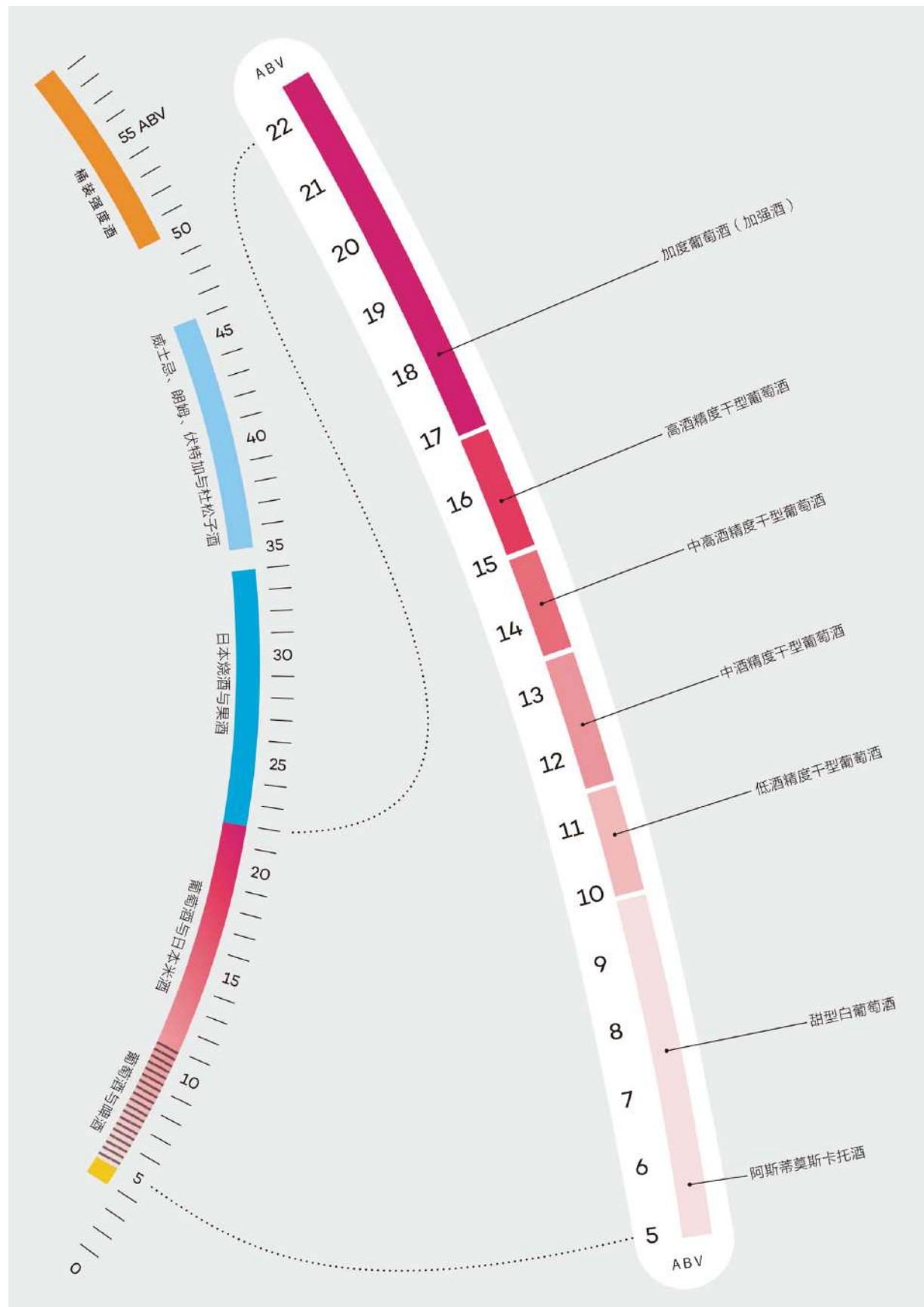
5=高酒精度，超过15%ABV



酒精的口感

我们在感受酒精时会用到许多味觉感受器，这也是酒精的口感为何既苦涩又甜香、既辛辣又油腻的原因。基于基因的差异，有些人会觉得酒精发苦，而其他人会觉得甜。

葡萄酒中的酒精



品尝葡萄酒

想要成为一位伟大的品酒师，你不需要什么大鼻子或是特殊数量的味蕾，仅仅依赖不断积累的品鉴技巧就可以。你尝试的每一瓶新酒都是一次练习的机会！

本章所述的“四步品酒法”正是葡萄酒专业人士使用的技巧。它简单易学，需要实践方能掌握。该方法的基本步骤如下：



观色

在自然光线下将酒杯举到白色背景前，从三方面进行观察：

- 色泽
- 颜色深度
- 黏稠度



闻香

闻杯中的酒，尝试在品酒之前对其香气做一番描述，找寻：

- 两三种水果风味（描述性的）
- 两三种草本或其他风味
- 任何橡木或泥土风味（如果存在）



品味

大口啜上一口酒，在吞咽之前让其流经上腭各处。试着分辨：

- 葡萄酒的结构（单宁、酸度等）
- 味道

·葡萄酒的综合平衡



归纳

终于，是时候将所得拼凑起来，对整个体验进行评估了。

- 写下你的品鉴笔记
- 对葡萄酒进行评价（可选）
- 与其他葡萄酒进行对比（可选）

观色

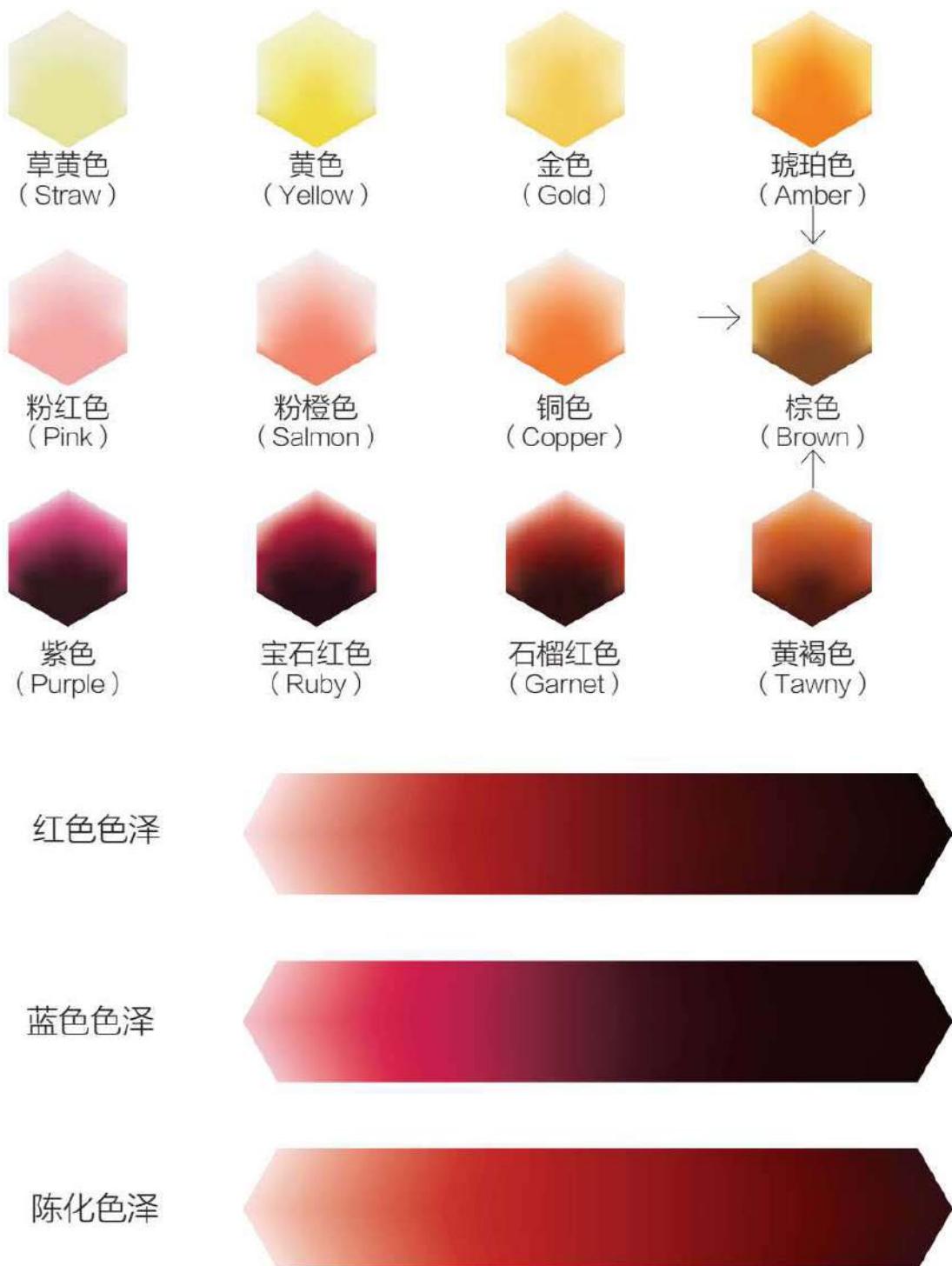
色泽与颜色深度

白葡萄酒：白葡萄酒的颜色较深，通常显示酒的陈化或氧化。举例而言，用橡木桶陈化的白葡萄酒就比用不锈钢容器陈化的葡萄酒颜色更深，因为后者隔绝了氧气。

桃红葡萄酒：鉴于桃红葡萄酒的颜色深度可由酿酒商操控，颜色越深只意味着葡萄皮在葡萄酒中浸渍的时间越长。

红葡萄酒：观察酒液边缘的色调，再观察酒液的中央，察看其颜色的不透明度。

- 色泽泛红的葡萄酒可能酸度较高（PH值更低）。
- 色泽更紫或更蓝的葡萄酒酸度较低。
- 颜色深、不透明的红葡萄酒可能年份短，单宁含量较高。
- 红葡萄酒的年份越久，色泽越浅，呈黄褐色。



黏稠度

黏稠度越高的葡萄酒酒精含量或残糖量越高，抑或两者都高。

挂杯/酒泪：葡萄酒的“挂杯”或“酒泪”是一种被称为“吉布斯-马兰哥尼”的效应，由酒精蒸发所引起的液体表面张力造成。在受控环境下，“挂杯”多代表葡萄酒的酒精含量更高，它会受温度与湿度的影响。

沉淀物：未经过滤的葡萄酒通常会在杯底留下颗粒。这些颗粒并无害处，通过不锈钢过滤器（例如滤茶器）便可轻易去除。



葡萄酒的颜色



淡草黄色 (Pale Straw)

绿酒、密斯卡岱酒、弗德乔酒



中度草黄色 (Medium Straw)

雷司令酒、特浓情酒、莫斯卡托酒



深草黄色 (Deep Straw)

阿尔巴利诺酒、维蒂奇诺酒



浅黄色 (Pale Yellow)

绿维特利纳酒



中度黄色 (Medium Yellow)

长相思酒、赛美蓉酒、维蒙蒂诺酒



深黄色 (Deep Yellow)

索泰尔讷酒、陈年雷司令酒



浅金色 (Pale Gold)

白诗南酒、灰皮诺酒



中度金色 (Medium Gold)

维欧尼酒、特雷比奥罗酒



深金色 (Deep Gold)

霞多丽酒、陈年白里奥哈酒



浅铜色 (Pale Copper)

普罗旺斯桃红酒、灰皮诺酒



浅琥珀色 (Pale Amber)

橙酒、白波特酒



中度琥珀色 (Medium Amber)

托卡伊奥苏酒、圣酒



深琥珀色 (Deep Amber)

茶色波特酒、圣酒



中度铜色 (Medium Copper)

黑皮诺桃红酒



浅棕色 (Pale Brown)

陈年白酒、雪莉酒



中度棕色 (Medium Brown)

雪莉酒、白波特酒



深棕色 (Deep Brown)

佩德罗-希梅内斯酒



深铜色 (Deep Copper)

堤布宏桃红酒、西拉桃红酒

利用本图分辨与明确你所品鉴的葡萄酒色泽与颜色深度。

本图所包含的例子旨在帮助你入门，并不详尽。

注意：经过色彩校正的本图海报可在winefolly.com在线获得。



浅粉红色 (Pale Pink)

邦多勒桃红酒



中度粉红色 (Medium Pink)

歌海娜桃红酒



深粉红色 (Deep Pink)

塔维尔酒



浅紫色 (Pale Purple)

佳美酒、瓦坡里切拉混酿酒



中度紫色 (Medium Purple)

马尔贝克酒、西拉酒、特洛迪歌酒



深紫色 (Deep Purple)

紫北塞酒、皮诺塔吉酒



浅粉橙色 (Pale Salmon)

普罗旺斯桃红酒、白仙粉黛酒



浅宝石红色 (Pale Ruby)

黑皮诺酒



中度宝石红色 (Medium Ruby)

丹魄酒、GSM混酿酒



深宝石红色 (Deep Ruby)

赤霞珠酒、丹娜酒



中度粉橙色 (Medium Salmon)

桑娇维塞桃红酒



浅石榴红色 (Pale Garnet)

内比奥罗酒



中度石榴红色 (Medium Garnet)

陈年阿玛罗尼酒、巴罗洛酒



深石榴红色 (Deep Garnet)

陈年红酒、蒙塔尔奇诺布鲁奈罗酒



深粉橙色 (Deep Salmon)

西拉桃红酒、美乐桃红酒



浅黄褐色 (Pale Tawny)

茶色波特酒、陈年内比奥罗酒



中度黄褐色 (Medium Tawny)

陈年桑娇维塞酒、布尔马德拉酒



深黄褐色 (Deep Tawny)

陈年年份波特酒

闻香

葡萄酒含有数百种香气成分。分辨某种香气的最佳方法是在品尝前嗅闻一番。

闻香技巧

将酒杯举到鼻子下方，轻轻嗅一嗅，让感官“做好准备”。然后，旋转葡萄酒，缓慢而优雅地轻吸一次。在若有所思地嗅闻与停顿间转换，给自己留出分辨每一种香气的时间。



将鼻子放置于酒杯上方，
缓缓拉近，直到可以辨认
出某些气味。



杯口上缘的优雅花香会更
加浓郁，下缘则是果香更
加浓郁。



旋转葡萄酒能使香气集中。

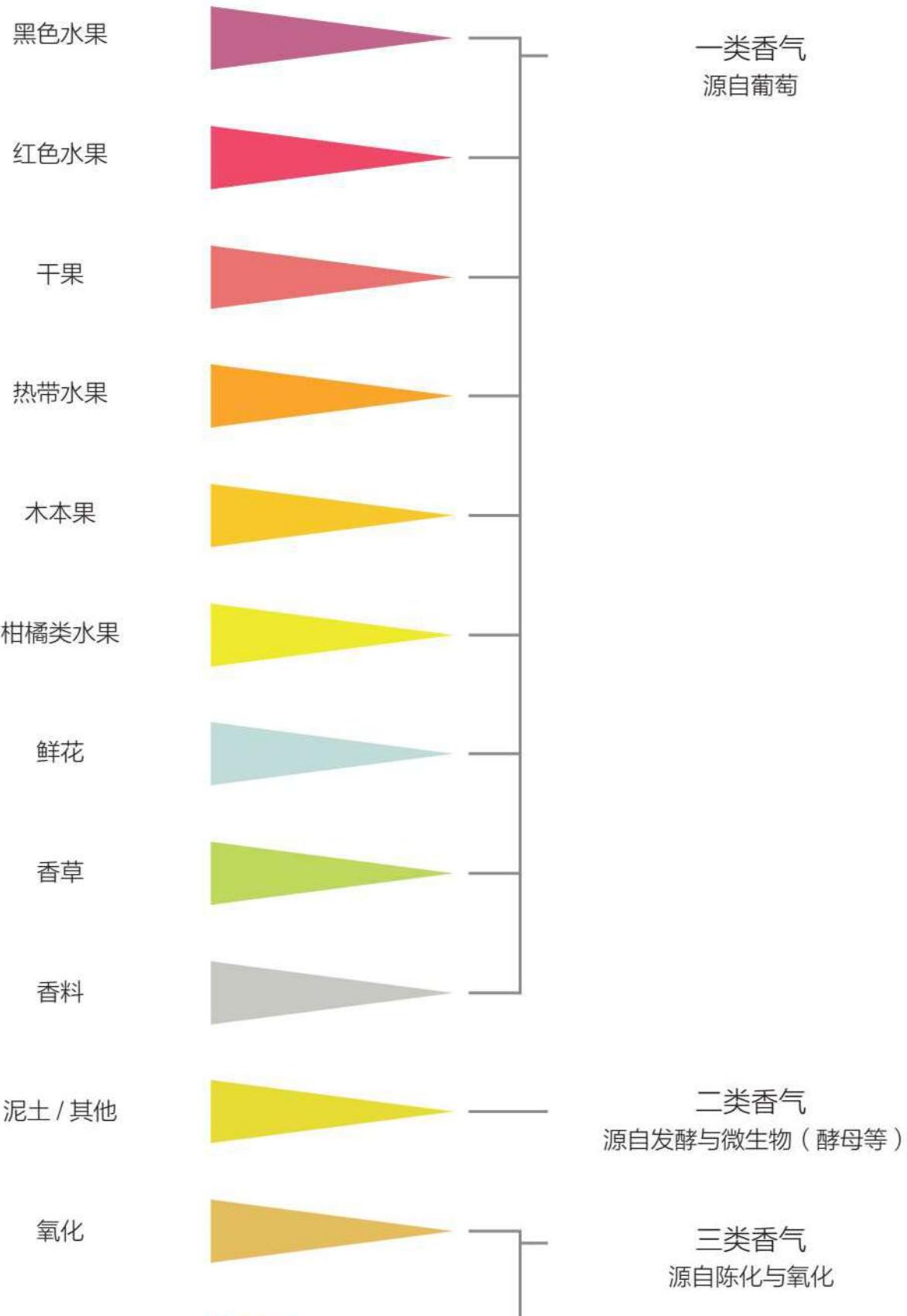
寻找什么

果香：首先，试着挑出一种果香，然后看看自己能否加入一个形容词。如果你闻到的是草莓香，那么它是哪种草莓呢？新鲜的，成熟的，烂熟的，还是风干的？以两三种果香为目标就够了。

草本/其他香气：某些葡萄酒比其他酒更可口，拥有包括草本香、花香与矿物味在内的许多非果类香气。细细描述一下。没有哪种答案是错误的！

橡木香：如果某种葡萄酒拥有香草、椰子、甜胡椒、牛奶巧克力、可乐、雪松、莳萝或是烟草的香气，那么它可能曾被放置在橡木桶中陈化过！不同种类的橡木（以及不同的橡木制备方法）会带来不同的香味。美国橡木（白栎）通常会有更多的莳萝、椰子香味，但欧洲橡木（白橡木）的香草、甜胡椒与肉豆蔻的香气更浓。

泥土气味：你如果闻到了泥土气味，就试着弄清它闻起来是有机的（壤土、蘑菇、森林地被物），还是无机的（板岩、白垩、碎砾石、黏土）。人们认为，这些香气源自微生物，可为葡萄酒的来源提供线索。记下你所闻到的泥土气味种类，以及它是有机的还是无机的。

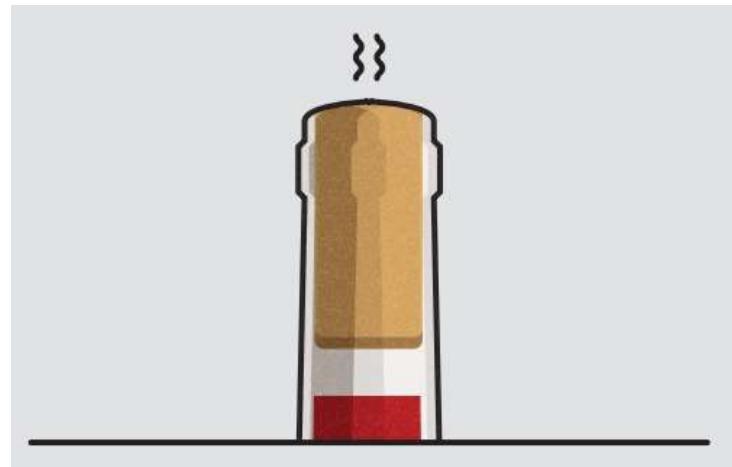


橡木



葡萄酒的瑕疵

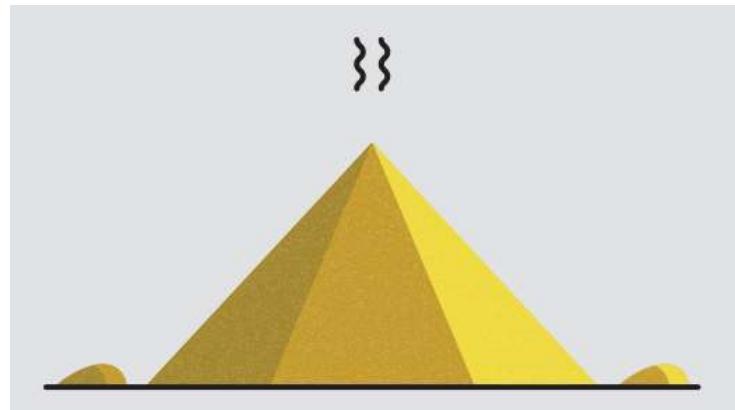
在餐厅里品尝试饮葡萄酒，就是在检查葡萄酒的瑕疵！导致这些瑕疵的原因通常是储存与处理不当。下文列举的就是葡萄酒最常见的瑕疵，以及如何将它们一一辨别出来。



软木塞污染

(三醋酸纤维素，2，4，6-三氯苯甲醚，总胆汁酸等)

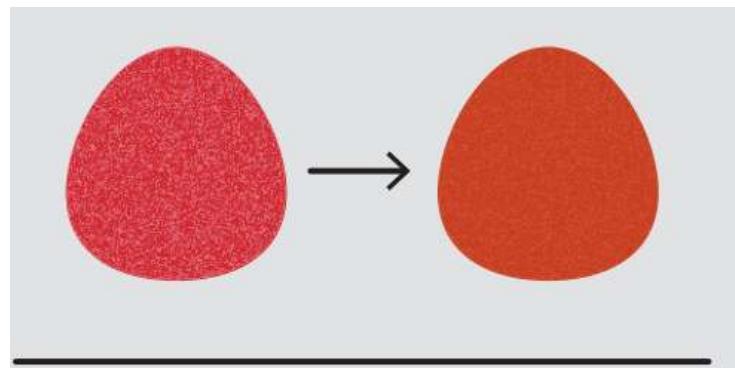
如果葡萄酒闻起来有强烈的潮湿硬纸板、落水狗或地下室发霉的气味，那就是软木塞变质了。这一瑕疵可能是由软木塞接触氯而引起的。使用软木塞的酒瓶中有1%~3%会受其影响。餐厅中大部分的侍酒师都能帮助辨别这一瑕疵。没有什么简单的解决方法，将酒退回即可。



还原反应

(还原反应、硫醇、含硫化合物)

如果葡萄酒闻起来有大蒜、熟卷心菜、腐烂的鸡蛋、熟玉米或燃烧过的火柴异味，便是有了硫黄味道，也即还原反应。制作葡萄酒的过程中氧气不足便会出现还原反应。醒酒能够大大改善葡萄酒的气味，如若不行，可以尝试用银汤匙搅拌葡萄酒。如果这种做法也无用，可以将酒退回。



氧化

(葫芦巴内酯及各种醛)

如果葡萄酒闻起来有碰伤后的苹果、菠萝蜜与亚麻籽油的明显气味，看起来还带有些许棕色（却不是陈年马尔萨拉酒或马德拉酒），

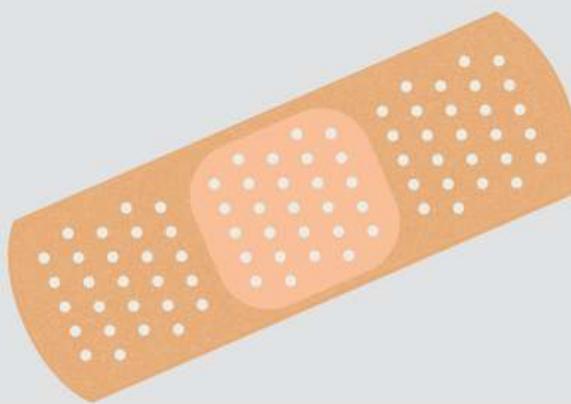
那就是被氧化了。所有葡萄酒随着时间都会氧化，但储存条件不当会导致氧化提前。在将酒退回之前，可以试着弄清它是否理应氧化。



挥发性酸

(挥发性酸、醋酸、乙酸乙酯)

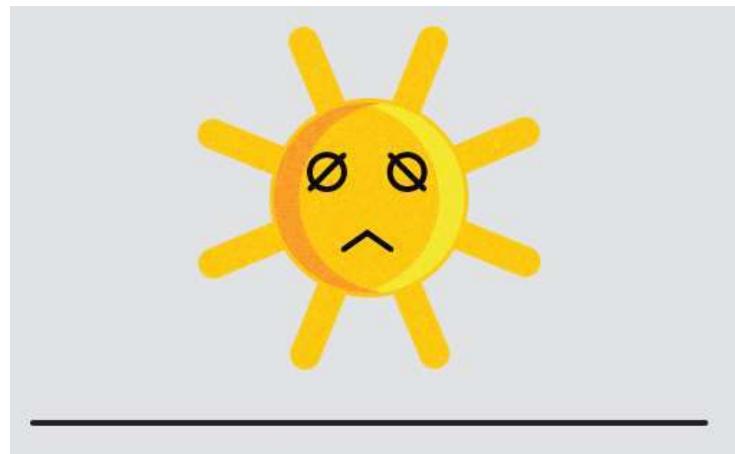
如果葡萄酒闻起来有明显的醋味或卸甲水味，很有可能是受到了挥发性酸的影响。按照法律规定，每升葡萄酒可以含有1.2克的挥发性酸。少量挥发性酸有助于丰富葡萄酒的口感。即便如此，有些人对于挥发性酸极度敏感，不喜欢它。如果你的情况正是如此，看看能否将其换成不同的葡萄酒。



酒香酵母

(又被称为“布雷特”)

如果葡萄酒闻起来有类似创可贴、被汗水浸湿的鞍皮、谷仓院落或是小豆蔻的气味，里面就含有酒香酵母。这是一种野生酵母，能够与葡萄酒酵母（酿酒酵母）一同发酵。从严格意义上来说，它并非有害，有些酒厂会毫无保留地接受它。许多品酒者都很享受酒香酵母的加入带来的充满泥土气息的淳朴香味。其他人则对它嗤之以鼻。如果你不喜欢，可以尝试换饮其他的酒。

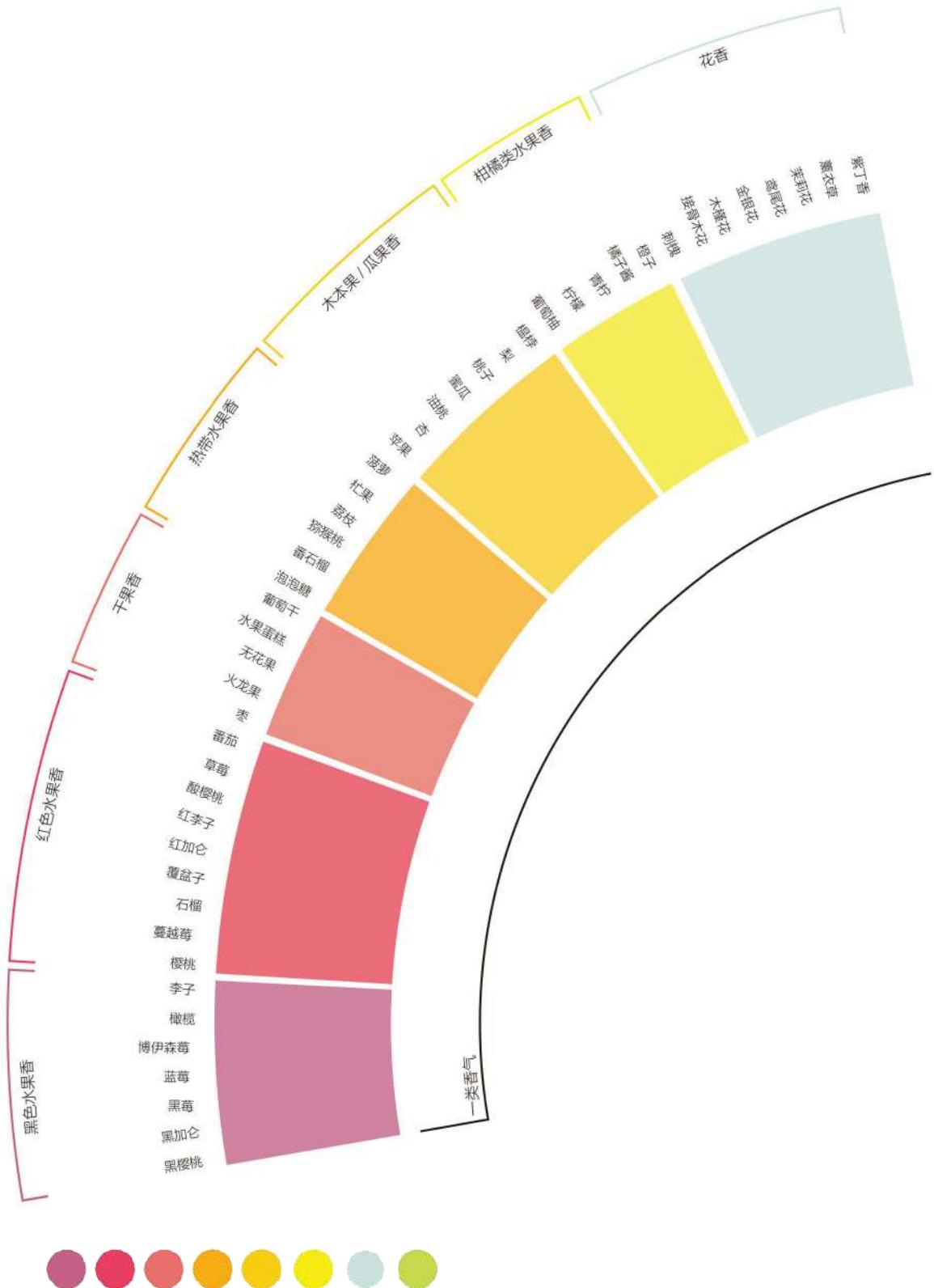


紫外线破坏

(又被称为“光线破坏”)

光线破坏发生在葡萄酒暴露于直射阳光或被长时间遗留在人造光下之时。光线会加剧葡萄酒中的化学反应，从而引起过早陈化。白葡萄酒与起泡型葡萄酒最容易受其影响。可以将酒退回。

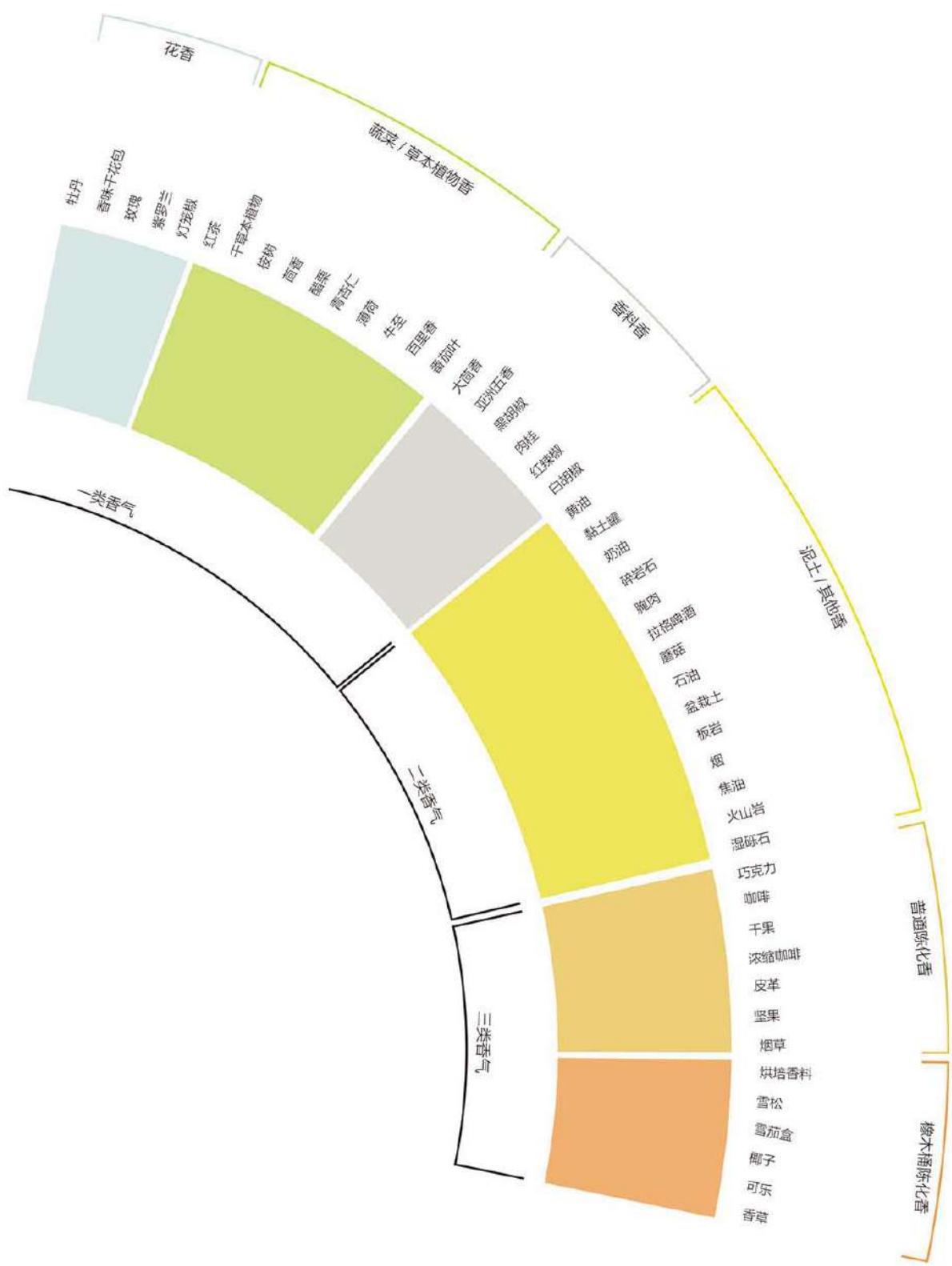
葡萄酒的香气



一类香气

这组香气主要源自葡萄的多样性。

熟知一类香气，你就能在盲品过程中更好地分辨不同种类的葡萄酒。





二类香气

这组香气主要源自与发酵有关的微生物反应。

研究二类香气有助于分辨葡萄酒的产地。



三类香气

这组香气主要源自氧化与陈化。

熟知三类香气，你就能分辨一瓶酒的年份及其陈化方式（是否是橡木桶陈化等）。

品味

取一杯酒，适当抿上一口，“咀嚼”一番，让酒液触碰到每一个角落，然后将其吞下（或吐出），之后缓缓用嘴巴吸气，用鼻子呼气。

结构

甜度：这酒是甜还是干？甜度是你的舌尖能够品尝到的第一个特征。

酸度：这酒会不会让你流口水？高酸度会让你的嘴分泌唾液并产生刺痛。

单宁：这酒有多涩（令人口干）或苦？单宁的味道可被舌头中部和唇齿之间的部位感知。来源于葡萄本身的高含量单宁往往会在口腔前部产生较涩的感觉。橡木单宁通常更容易被舌头中部感知。

酒精：你的喉咙会感到一阵温暖或炙热吗？那就是酒精！

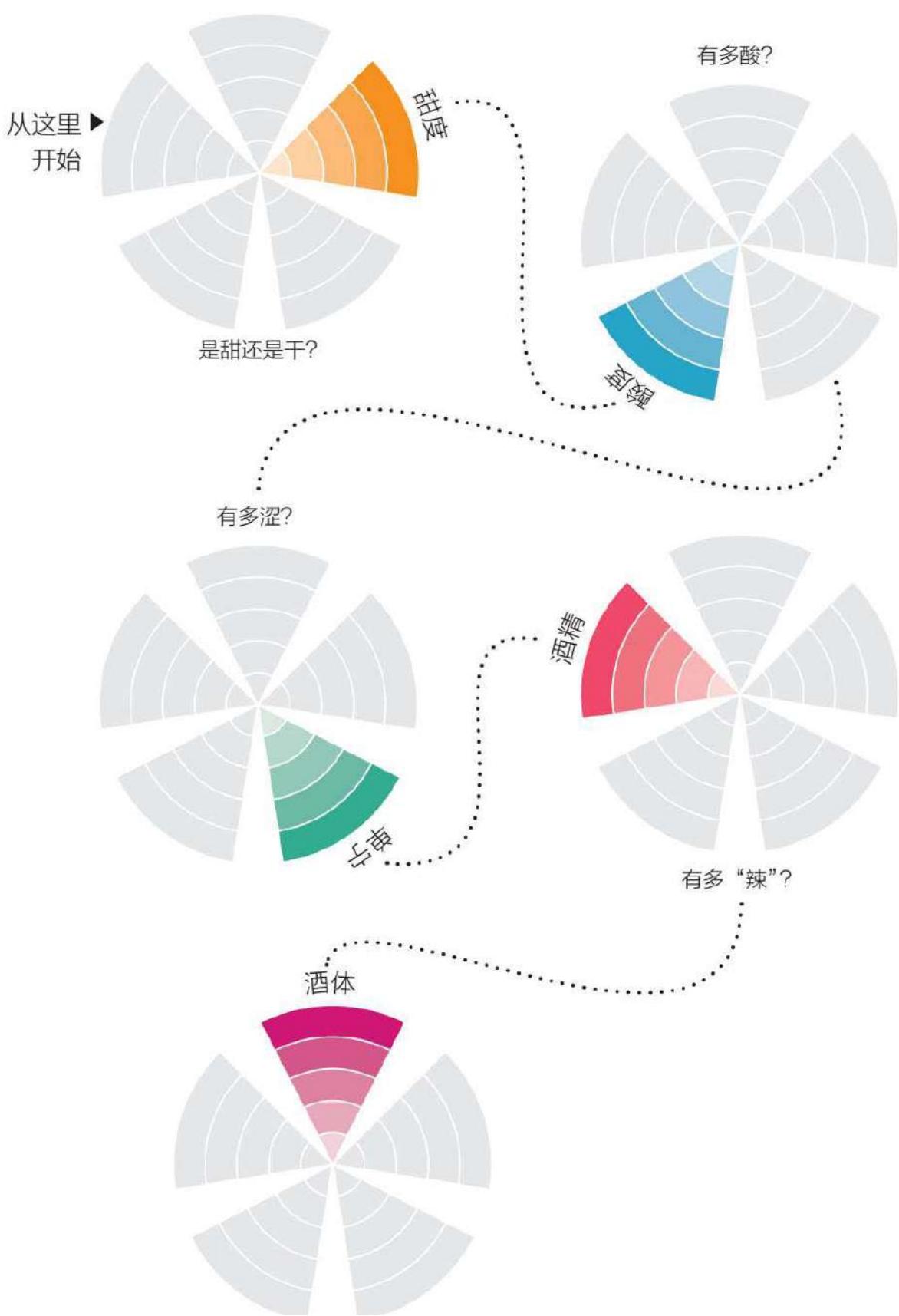
酒体：这酒会让你的嘴里充满味道（酒体饱满）还是几乎没有味道（酒体轻盈）？

回味：这酒最后留下了什么味道？是苦，是酸，还是莫名发咸？其他味道（烟熏味、草本味、香味等）也要留意。

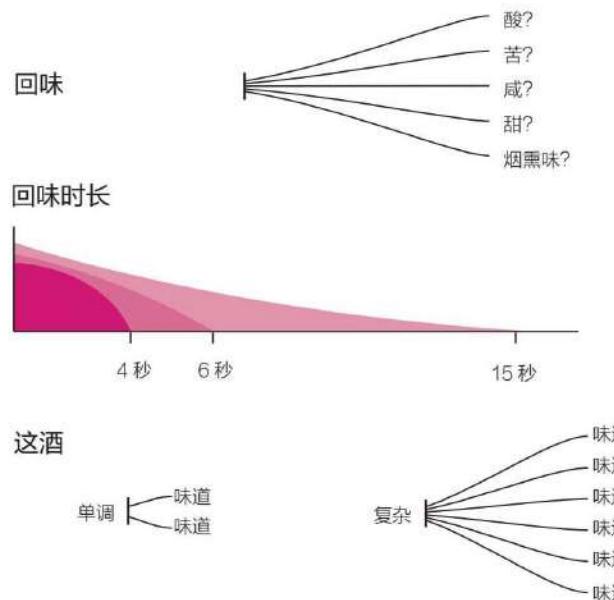
持久度：回味消失要花费多长时间？

复杂程度：辨认出不同的味道和香气是难还是易？滋味众多=复杂。

层次：抿上一口的过程中，酒的味道会不会发生改变？某些批评家会颇具诗意图地将这种感觉说成葡萄酒的“层次”或“维度”。



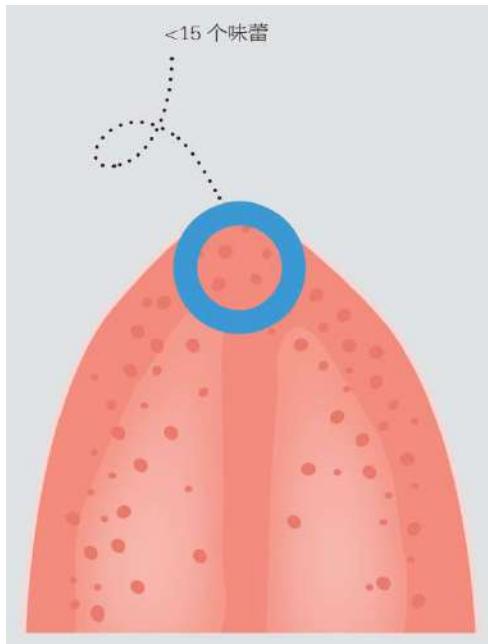
是粗犷还是优雅?



你是哪种品酒者？

一个人的味觉与喜好既会被环境左右，也会受到遗传的影响。某些品酒者天生就比其他人更加敏感。幸运的是，通过练习，人人都能进步。

在舌头上打孔机尺寸的空间里，你能数出多少个味蕾？



不敏感

10%~25%的人

在舌头上打孔机尺寸的区域内，如果你能数出的味蕾数量少于15个，那么你有可能属于不敏感人群。

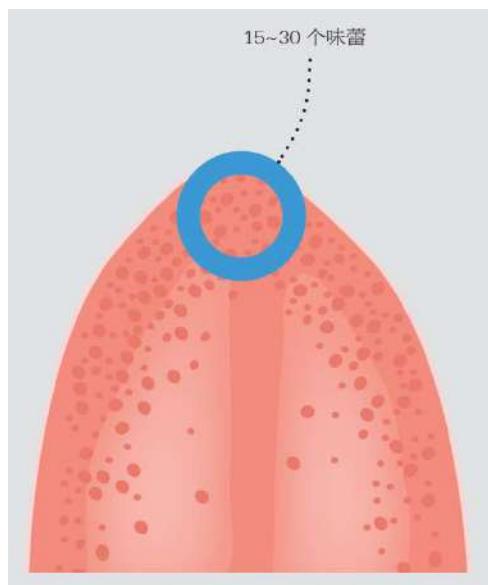
你无法和其他人一样尝出苦味。事实上，某些不会品酒的人根本就尝不出苦味！你在饮食方面更具探索性，喜欢口味丰富、强烈的食 物。

可以尝试的葡萄酒

- 高单宁红葡萄酒
- 饱满酒体白葡萄酒
- 甜型白葡萄酒



1%~2%的人患有嗅觉缺失症——无法觉察或感知气味。



普通敏感

50%~75%的人

在舌头上打孔机尺寸的区域内，如果你能数出的味蕾有15至30个，你很有可能是一个普通敏感的品酒者。

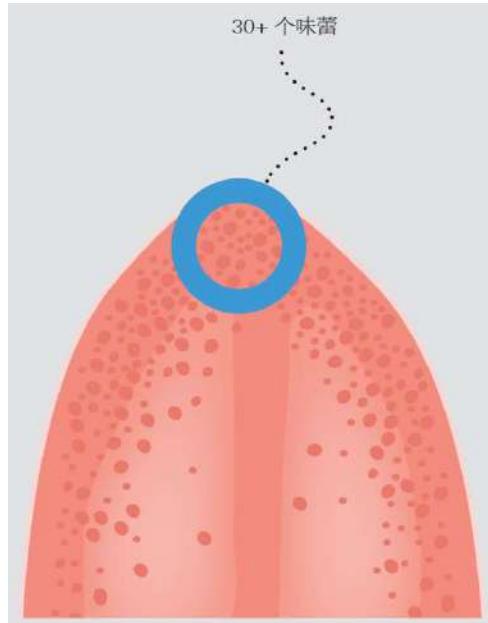
和高度敏感的品酒者一样，普通敏感的品酒者还是能够品尝到苦味的，但不会引发极度不适。这类人既有可能十分挑剔，也有可能颇具探索性。

可以尝试的葡萄酒

- 味道可口的葡萄酒
- 所有葡萄酒。别停止探索！



女性拥有高度敏感味觉的概率是男性的两倍多。



高度敏感

10%~25%的人

在舌头上打孔机尺寸的区域内，如果你能数出的味蕾超过30个，那么你就是一个高度敏感的人（又被称为“超级味觉者”）。

所有的味道对你来说都是强烈的，你对食物的质地、香味与温度也很有可能十分敏感。你也许是个挑剔的食客。

可以尝试的葡萄酒

- 甜型白葡萄酒
- 低单宁红葡萄酒



相较于白种人，亚洲人、非洲人和南美人拥有高度敏感味觉的比例更高。

归纳

味觉的培养不能一蹴而就，而是一个积极品味的过程。更重要的是，你需要思考自己的喜好与原因。

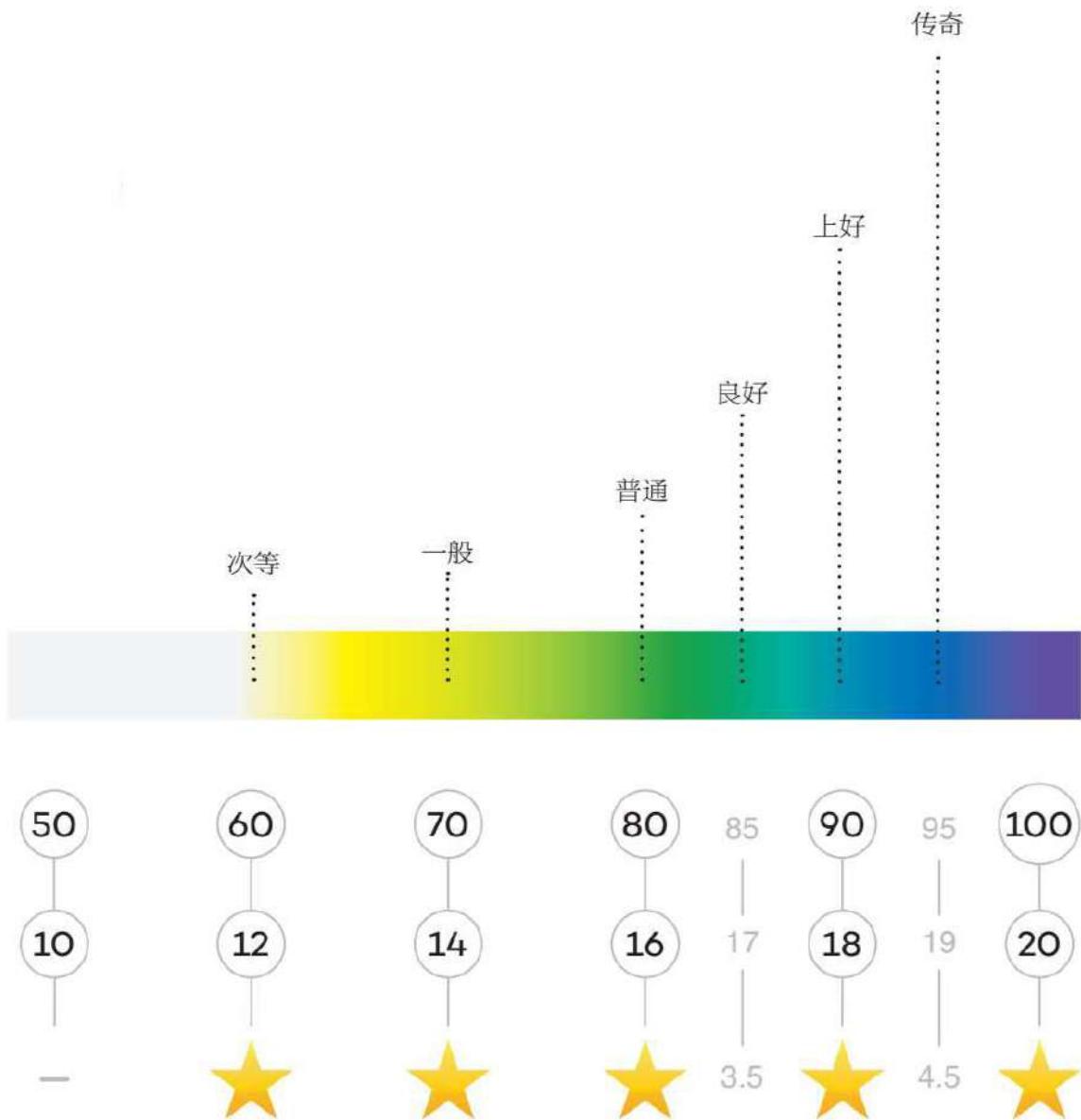
葡萄酒的等级评定

20世纪80年代，随着罗伯特·帕克的百分制评分体系的引入，葡萄酒的等级评定第一次普及开来。如今的评分量表不止一种，包括五星体系、百分制与二十分制。

得分高并不能保证你会喜欢，但是，它可以按照批评家针对这款酒的质量等级的观点为你提供一个笼统的概念。最优秀的评定总是会包括细致的品评笔记。

品评葡萄酒始终需要数年的实践。提升技能的一种方法就是练习比较品鉴。

葡萄酒评价量表



比较品鉴

比较品鉴，是将存在关联的葡萄酒放在一起同时品评的过程，更易分辨出葡萄酒的异同。这里有几个可供尝试的比较品鉴案例：

- 阿根廷马尔贝克酒与法国马尔贝克酒

- 橡木桶陈酿与非橡木桶陈酿霞多丽酒

- 长相思酒与绿维特利纳酒
- 美乐酒与品丽珠酒、赤霞珠酒
- 不同国家的黑皮诺酒
- 不同国家的西拉酒
- 各个年份的同种酒（又被称为“纵向对比”）



通过比较品鉴的练习，你能学会盲品葡萄酒

建立有用的品鉴笔记

你无法记住自己品尝过的每一款葡萄酒。幸运的是，你可以记下有用品鉴笔记，快速回忆起好酒及品鉴经历。一份有用的品鉴笔记内容包括：

LARKMEAD 2014
CABERNET SAUVIGNON
NAPA VALLEY

TASTED FEB 25, 2017



DEEP PURPLE w/
STAINING OF THE TEARS.

HIGH INTENSITY AROMAS OF
BLACK BERRY, BLACK
CURRANT, VIOLETS, MILK
CHOCOLATE, CHERRY SAUCE
& CRUSHED GRAVEL.

ON THE PALATE: BOLD &
TOOTH-STAINING. MEDIUM
ACIDITY. POWDERY & SWEET
HIGH TANNINS. LAYERS OF
PURE CHERRY FRUIT, COCOA
POWDER & THEN VIOLETS
FINISHING WITH SWEET
POWDERY TANNINS.

93% CABERNET
7% PETIT VERDOT

MY FAVORITE FROM NAPA
VALLEY VINTNER'S BARREL
AUCTION.

你所品鉴的葡萄酒
生产商、产区、品种、年份及任何特殊的称号
(珍藏酒、白中白等)。

品鉴时间
葡萄酒的味道会随陈化的过程而改变。

你的观点
坚持使用对你行之有效的某一评分体系。

所见
在你去闻葡萄酒之前，去了解它！

所闻
要尽可能具体，列举最明显到最不明显的味道，表明重要性的层次等级。

所尝
鉴于我们已经用鼻子“品尝”了很多，可以试着通过甜度、酸度、单宁和酒精这些结构特征来关注这一部分。也要囊括气味中没有体现出来的一切。

你做了什么
你身在何处？吃了什么？和谁一起？

需要帮助吗？试试这种品酒垫：



winefolly.com/tasting-mats/

从开瓶、侍酒到储藏

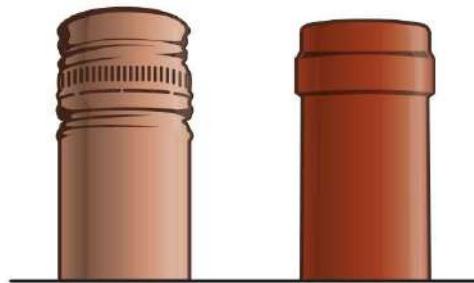
开启不起泡型葡萄酒



开启葡萄酒：按照惯例，撕开瓶口下方的箔纸（不过老实说，这不要紧）。



插入开瓶器：旋转，直到它几乎穿透软木塞。缓缓将软木塞拔出，避免其损坏。



螺旋帽与软木塞：对于葡萄酒饮用者来说，螺旋帽与软木塞不存在什么实际差别。许多优质葡萄酒使用的都是螺旋帽。

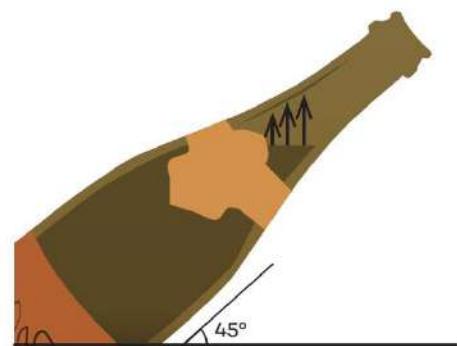
开启起泡型葡萄酒



移除箔纸，扭转锁扣6次，将其松开，用拇指按住锁扣与软木塞的顶部，抓紧瓶颈。随锁扣一起移开软木塞的做法更加安全。



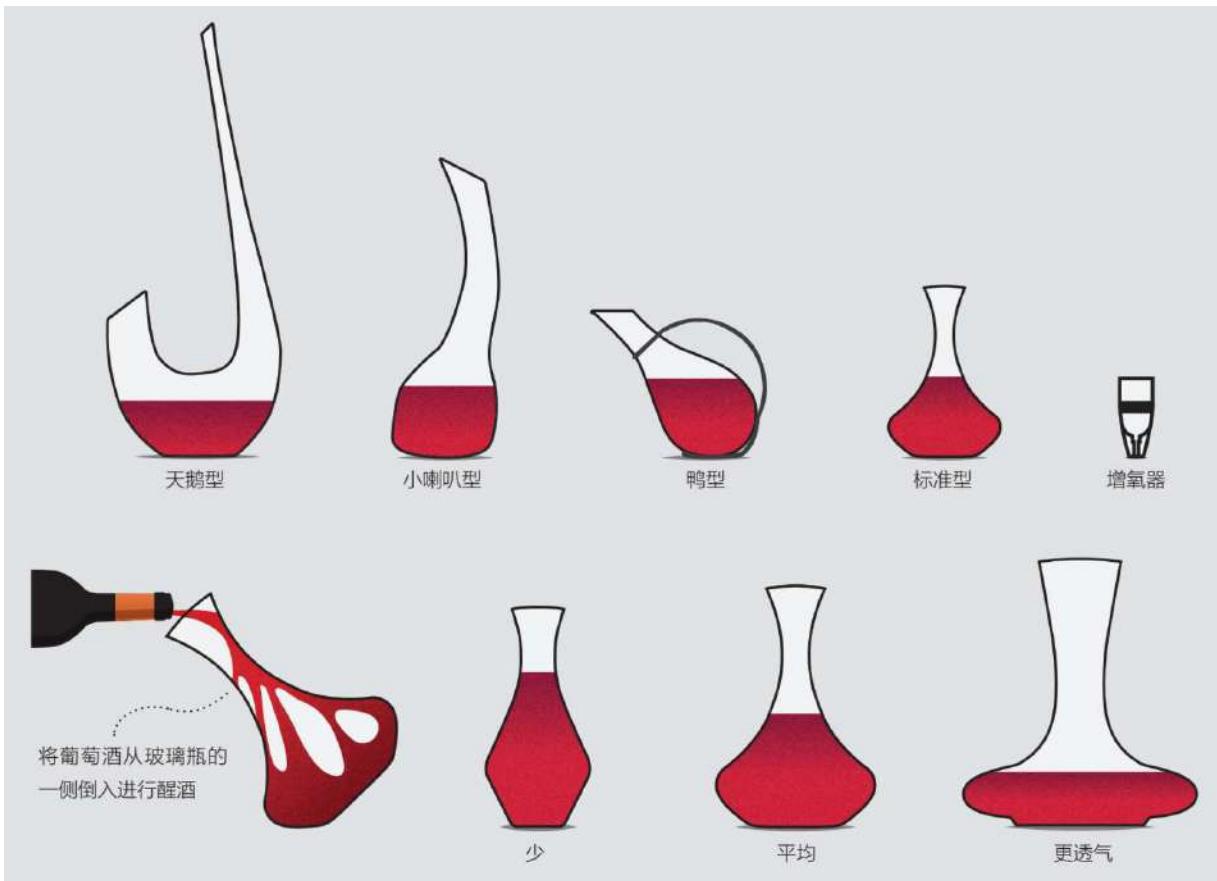
一只手紧抓软木塞与锁扣，另一只手旋转瓶底。在软木塞开始推动时施力将其按住，放慢其推动速度。



伴随微弱的“砰”一声，**缓慢拧开**软木塞与锁扣。打开酒瓶后继续以45°角握住瓶身，在释放压力的同时不让气泡喷出。

醒酒

醒酒，是将葡萄酒从酒瓶倒入另一容器中让其“呼吸”。醒酒能使葡萄酒氧化，减少某些酸与单宁的浓度——让葡萄酒的口感更加顺滑，还能将带有臭味的硫化物（参见“葡萄酒的瑕疵”，第29页）变成不太容易察觉的气味。总而言之，这一过程十分神奇！



如何醒酒

对于所有红葡萄酒而言，醒酒几乎都是有益的。通常，如果酒中含有黏性单宁，或是口感浓烈、辛辣，醒酒便大有裨益！它是改善未熟葡萄酒与平价葡萄酒的好方法。

顺便说一句，醒酒不仅仅是针对红葡萄酒的。香槟、浓郁的白葡萄酒与橙酒也是有可能醒酒的。

醒酒时间

总而言之，葡萄酒的口感越粗犷、单宁含量越多，醒酒的时间就越长。本书为各种葡萄酒推荐了醒酒时间，从“无须醒酒”（针对酒体轻盈的白葡萄酒）到“一小时以上”（针对酒体饱满的高单宁红葡萄酒）。

注意，葡萄酒有可能“醒酒过度”。陈年葡萄酒通常是最敏感的。

选择一款醒酒器

几乎任意一款惰性器皿（玻璃器皿、水晶器皿、瓷器）都可以用来醒酒，所以喜欢哪款，就用哪款好了！只要考虑它是否易于清洗与储存。

如果空间对你来说是个问题，葡萄酒增氧器是个十分普遍的替代品。增氧器能够快速引入大量的氧气，使氧化过程瞬间发生。虽然增氧器对于陈年葡萄酒来说太过激进，但是对于大部分每日饮酒的人来说还是十分实用的。

酒杯



尺寸

要确保玻璃杯的尺寸足以集中香气。白葡萄酒酒杯的总容量应在13~20盎司左右，红葡萄酒酒杯的总容量应在17~30盎司左右。

形状

杯身宽大的酒杯敞开面积更大，能够增加蒸发作用与香味浓度。

杯身窄小的酒杯则相反，适用于“辛辣”或酒精含量高的葡萄酒。

杯口

杯口的尺寸会带来两方面的影响：香气入鼻时的集中程度，以及能否把手伸进玻璃杯中进行清洗！

- 杯口较大的酒杯往往能够传递更多的花香。

- 杯口较小的酒杯往往可以集中果香与香料香。

厚度

薄沿玻璃杯能够增加液体的暴露面。

玻璃器皿的选择

酒杯的选择因人而异。即便如此，以下有几条建议：

- 要考虑玻璃杯的清洗难易程度。

- 家中有难以控制的孩子或宠物？无柄酒杯也许是最好的选择。

- 考虑摔碎一只玻璃杯的成本因素。

- 选择一只或两只最符合自己品酒喜好风格的酒杯。

- 计划为陪你一同饮酒的朋友购买足够的玻璃杯！

水晶杯

水晶杯这个名称有些用词不当，因为这种酒杯实际上并不具备晶体结构。相反，水晶杯含有例如铅、锌、镁和钛之类的矿物质。

水晶杯的好处是比标准酒杯更耐用。这意味着水晶杯可以很薄。

此外，水晶酒杯中的矿物质还能折射光线，让酒杯闪闪发光。

含铅水晶杯用于饮酒是安全的，只要不在杯中隔夜放置液体就好。

含铅水晶杯具有可渗透性，应该用无香香皂手洗。

如果你不能手洗，许多无铅水晶杯也可用洗碗机清洗。

有柄与无柄

准确而言，杯柄并不会影响口感，但手是能温暖酒杯的。根据情况择优选择杯型即可。

酒杯的类型



起泡型葡萄酒

酒杯越薄、越高，就越有利于气泡的保存。香槟杯对于清淡的起泡型葡萄酒来说是极好的。郁金香杯总体来说更适用于普罗塞克酒或陈年起泡酒之类较为浓郁或果香更浓的起泡型葡萄酒。冰激凌杯不算理想，但无疑看起来十分美观！



白/桃红葡萄酒

较小的杯身能让白葡萄酒维持低温，也能让鼻子更加靠近香气。
较大的杯身更适合霞多丽酒之类的橡木桶陈化白葡萄酒。



红葡萄酒

宽大的圆形杯身有助于集中香气，是黑皮诺酒理想的容器。中型红葡萄酒酒杯十分契合桑娇维塞或仙粉黛之类的辛辣葡萄酒。超大玻璃杯的杯沿较宽，有利于缓和（例如赤霞珠酒或波尔多混酿酒的）高含量单宁。



其他酒杯

雪莉酒与波特酒之类的许多葡萄酒都拥有特殊的酒杯。无柄酒杯也是水杯的很好选择。

侍酒

倒酒顺序

举办葡萄酒品鉴会时，有一个十分简单的窍门：点酒要从最清淡到最浓郁，餐后甜酒最后上桌。



从这里开始 →

温度

和苏打水或啤酒相似，葡萄酒也有最佳的侍酒温度。



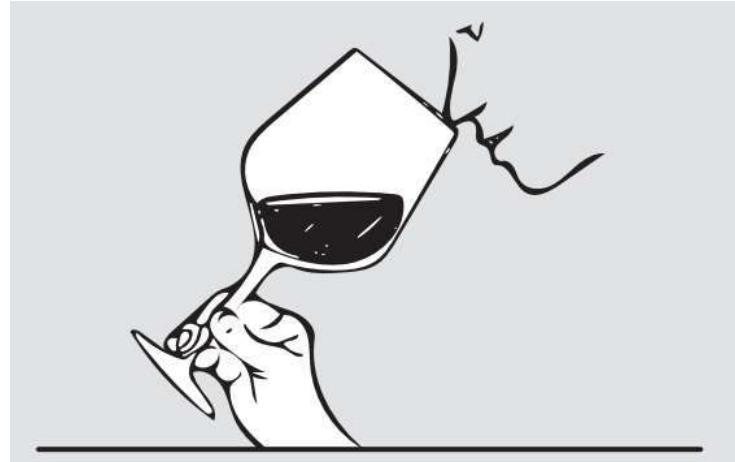
葡萄酒礼仪小贴士



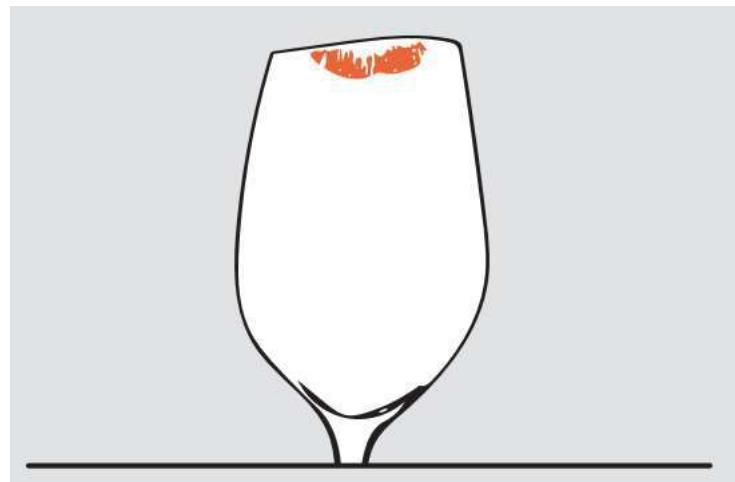
为什么？表面看来，礼仪是看似愚蠢的事情之一，却在某些场合下十分有用。



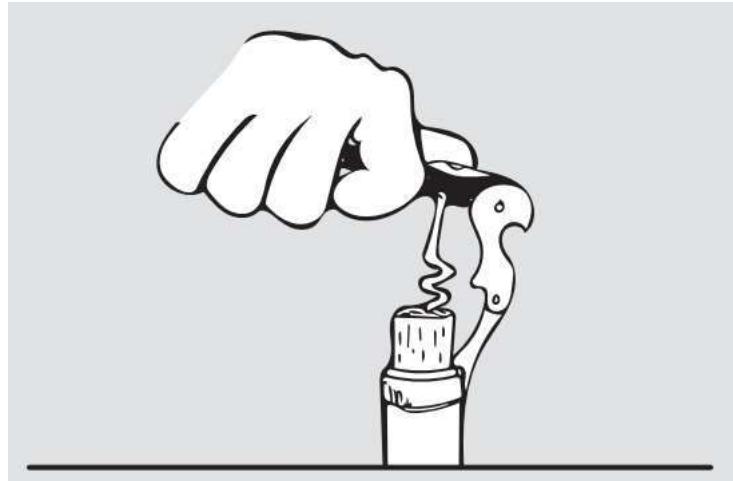
握住酒杯的杯柄或杯座。炫耀一下自己讲究卫生（不留指纹！）和谨慎对待易碎物品的能力。



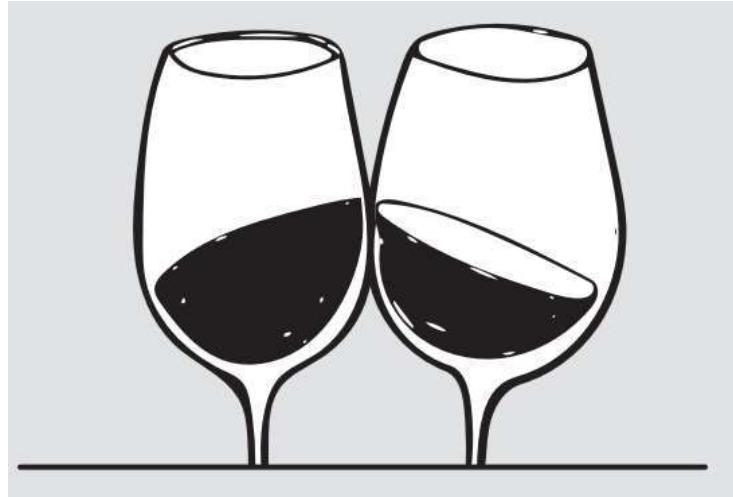
闻一闻你的葡萄酒。向旁观者展示一下你有多细腻！研究人员认为，我们的味觉80%来自嗅觉。



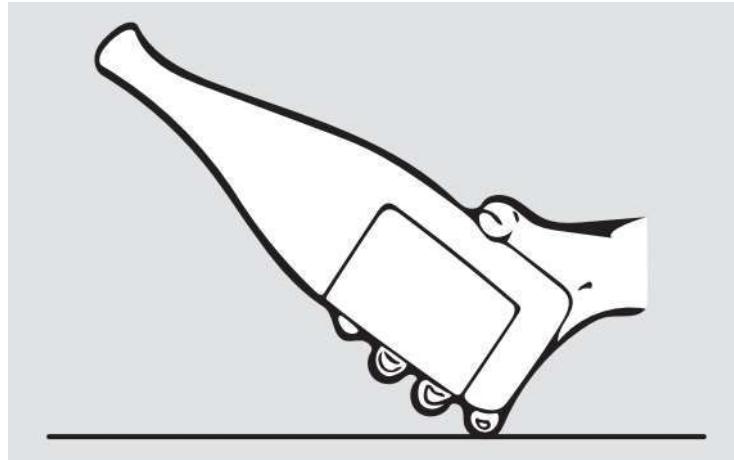
使用酒杯的同一位置饮酒。这样做不仅能够减少酒杯上的唇印，还能防止你每喝一口都会闻到自己口中的气味。



开启一瓶酒时，试着保持安静……像个忍者一样。当然，在某些场合下，发出“嘭”的声响能让所有人心情都雀跃起来。



碰杯时，望向与你碰杯的对象，以示尊敬。同时要将杯身相碰，降低撞破酒杯的可能性。



倒酒时，握住酒瓶靠近瓶底的位置。这一小技巧不仅能够显示你的灵巧，也是讲究卫生的另外一个要点。



在给自己添上第二杯之前，先为其他人添酒。这能展现你的无私。你就是这种慷慨大方的人！



试着不要成为房间里醉得最厉害的那个人。在需要你随机应变的商务场合下，这一点尤为有用。

储存开启后的葡萄酒



起泡型葡萄酒

1~3天*

放置于冰箱内，使用起泡型葡萄酒酒塞。



轻盈酒体白葡萄酒和桃红葡萄酒

5~7天*

放置于冰箱内，使用软木塞。



饱满酒体白葡萄酒

3~5天*

放置于冰箱内，使用软木塞。



红葡萄酒

3~5天*

放置于阴凉处，使用软木塞。



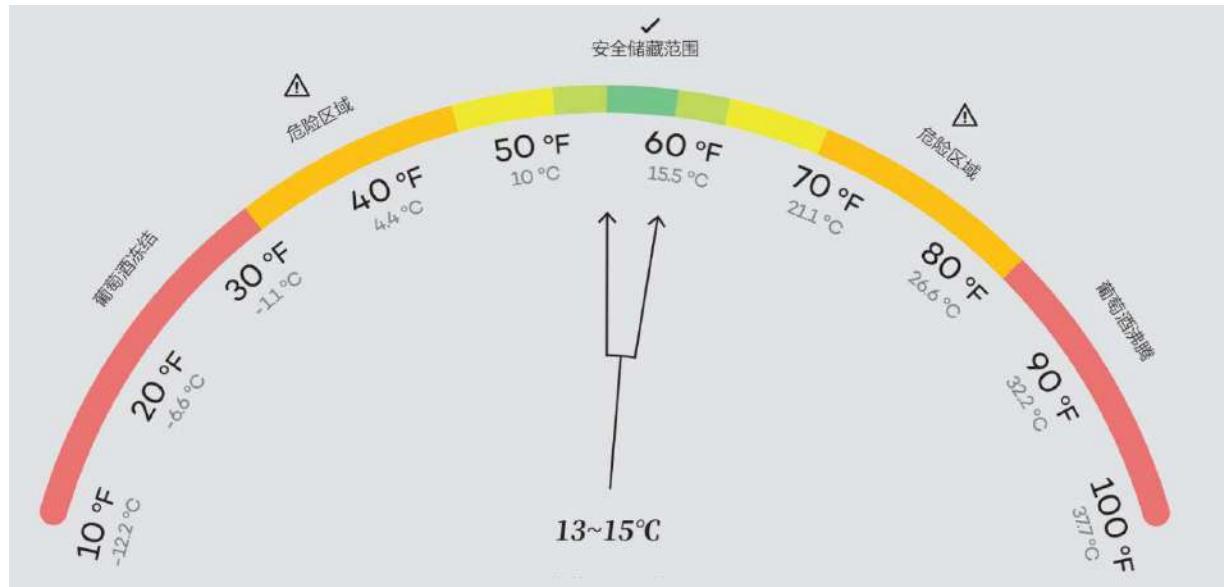
加强型葡萄酒和盒装酒

28天*

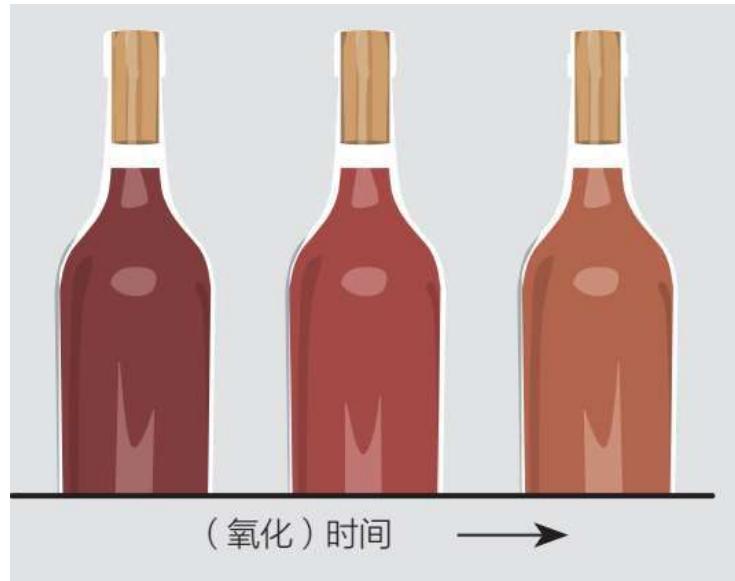
使用软木塞或封口放置于阴凉处。

*某些葡萄酒的保鲜期更长。

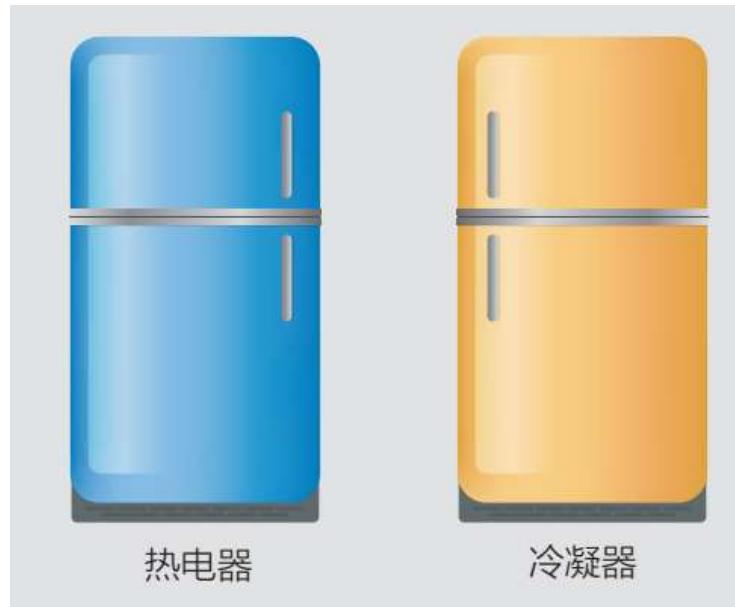
窖藏



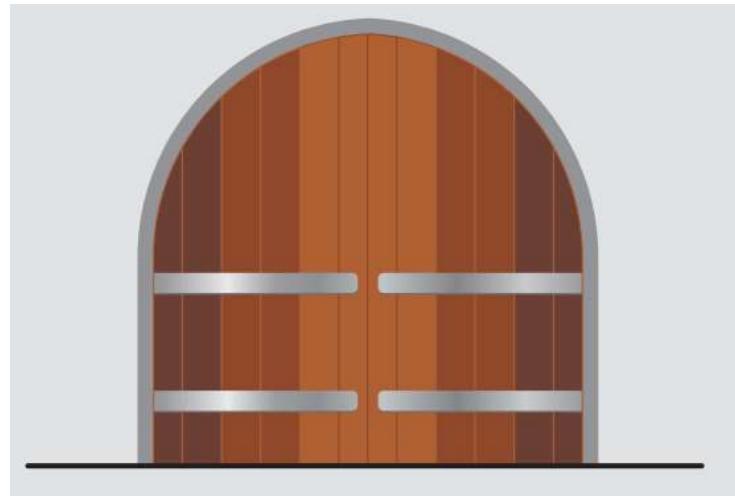
葡萄酒理想的储藏温度为13~15°C，湿度为55%~75%。



葡萄酒在室温下变质的速度比在气候受控条件下快4倍。如果你没有酒窖或制冷机，尽量将酒储存在阴凉处。



葡萄酒制冷机：酒柜主要有热电型与冷凝型两种。热电型酒柜的温度会随室温上下浮动，但较为安静。冷凝型酒柜声音较大，需要定期维修，但温度更加稳定。



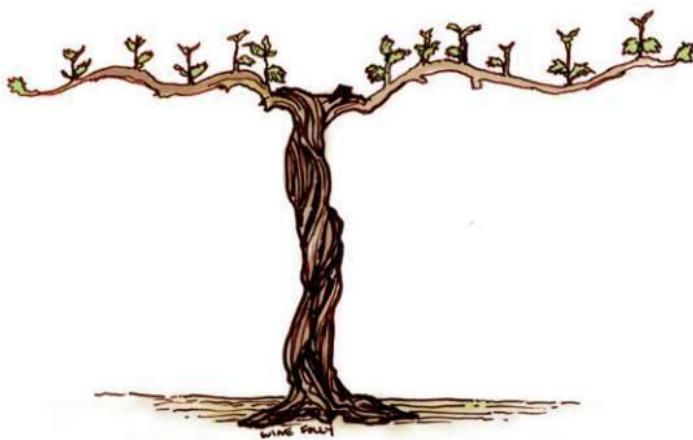
如果你没有酒窖或酒柜，应计划在购买葡萄酒后的一两年内将其饮用。储藏在温度多变环境下的葡萄酒更容易出现瑕疵。

葡萄酒的酿造

好的葡萄酒是用高质量的葡萄酿造而成的。让我们来看看一株葡萄藤的生命周期，了解每个季节是如何影响当年的年份酒的。

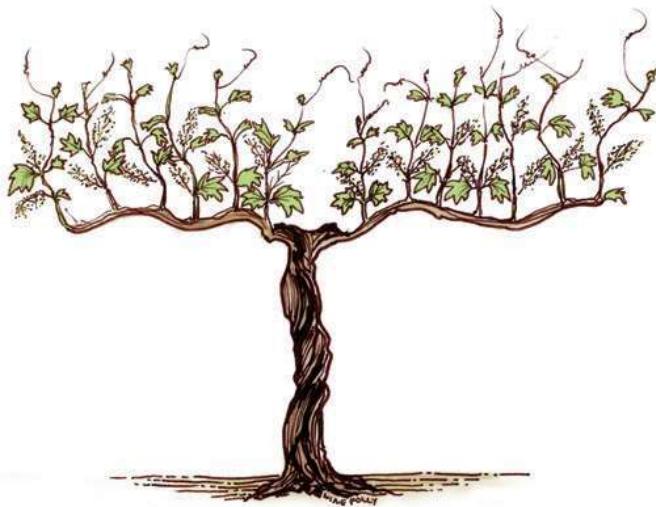


冬季修剪：修剪去年的老枝老叶。为了来年的产量，修剪者会选留最好的一年生枝用于生长新梢。这是个关键性时刻，能够决定葡萄藤的未来。

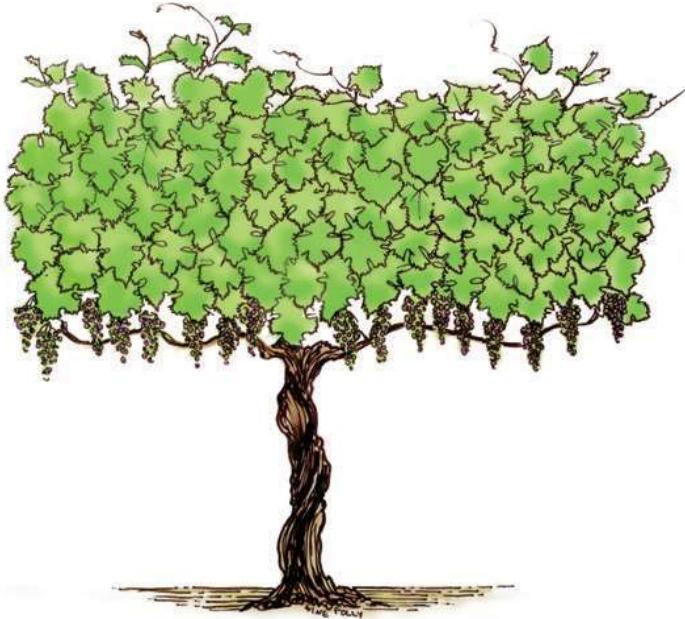


春季发芽：生机从根部萌发，葡萄庄园里展露新枝。萌芽还非常脆弱，春季的雹灾就能将其摧毁，缩短生长周期（降低葡萄酒的成

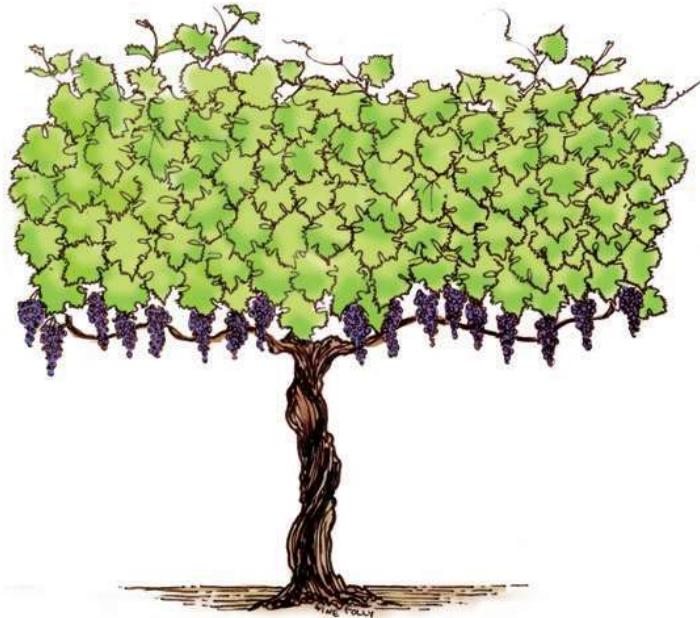
熟度)。



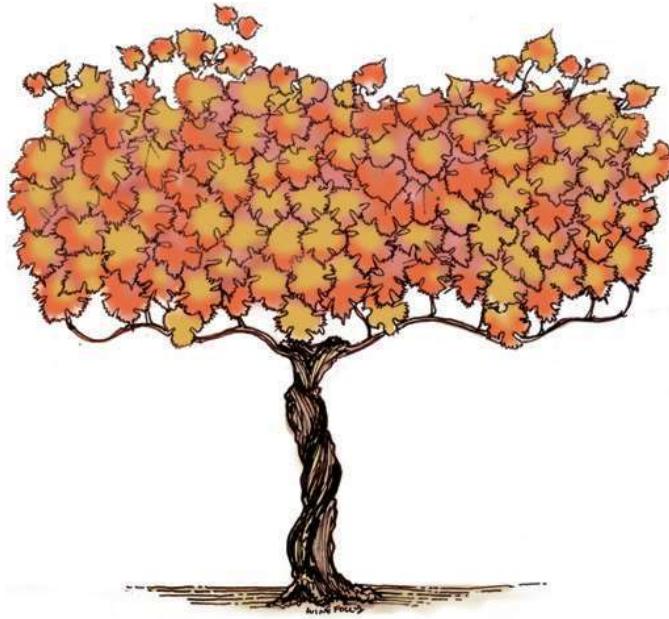
春季开花：若是萌芽存活下来，便会长出嫩枝、开出花朵。葡萄花被称为“完全花”，它们无须蜜蜂便能授粉。



夏季结果：葡萄串直到夏末都会维持绿色。转色期是果实由绿变红的时期。在转色期之前，一些种植者会摘除成串的绿色果实，让剩余的果实串口感更加浓郁。

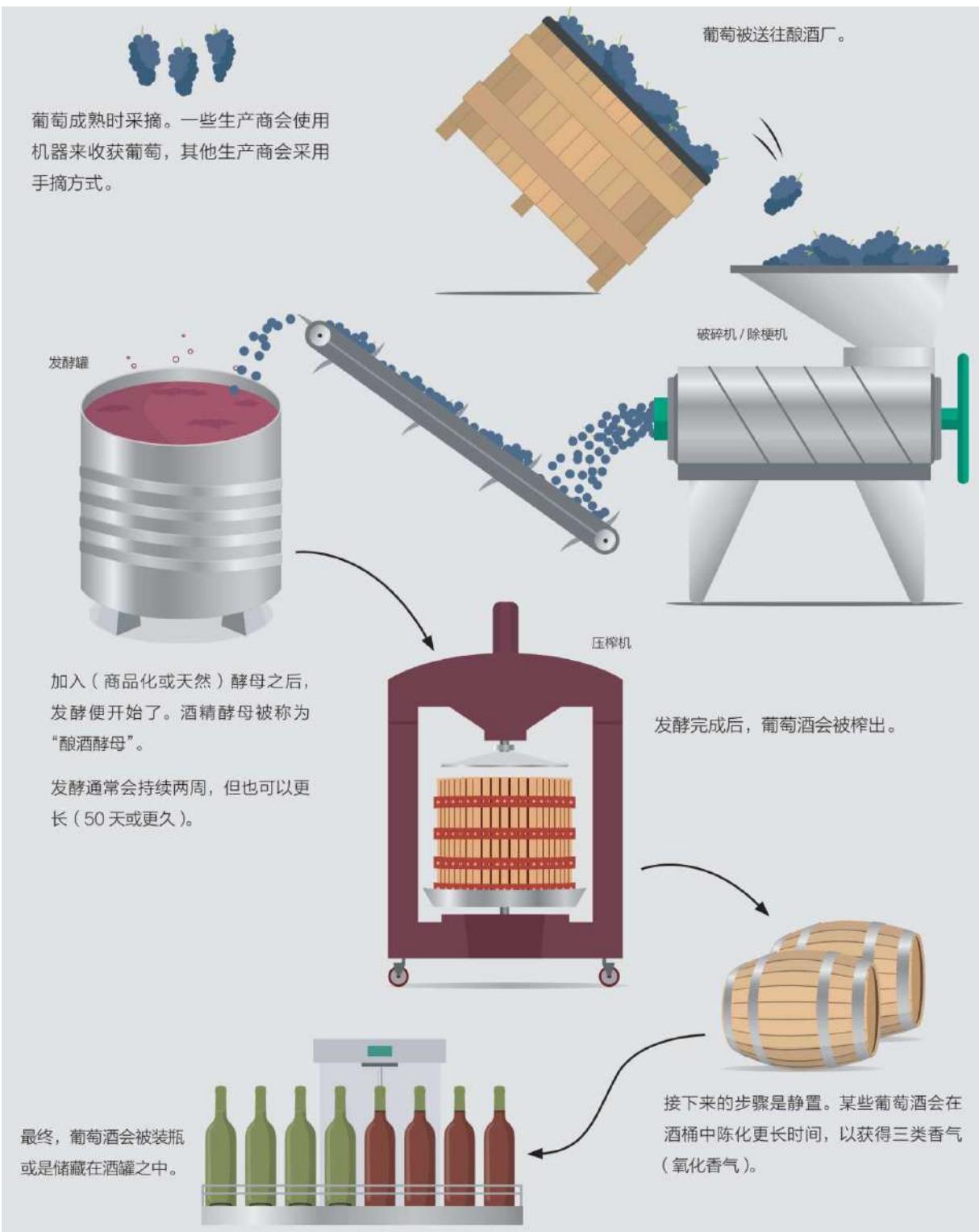


秋季收获：在葡萄完全成熟之前，果实的糖分水平会上升，酸度水平则会下降。和其他水果不同，葡萄在采摘之后是不会成熟的，所以采收者总是要抓紧时间！这一时期若是不幸遭遇暴风雨，葡萄会腐烂，酿出的酒风味也会变得寡淡。

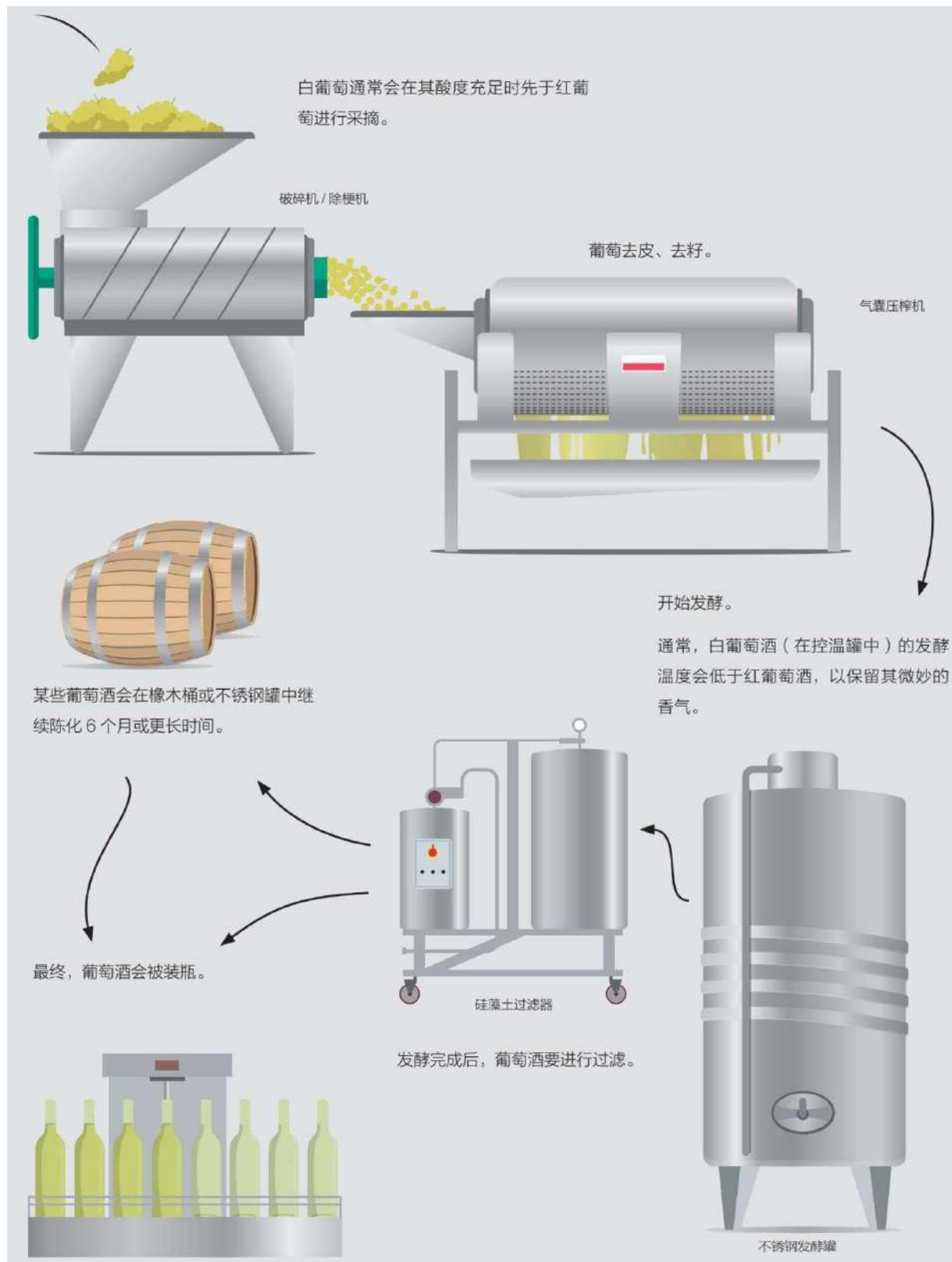


晚收与冬眠：如果一切顺利，某些葡萄酒生产商会在藤上留下几串葡萄，将其晒干，榨成甜甜的“晚收葡萄”餐后甜酒。叶子枯死，葡萄藤将进入越冬休眠期。

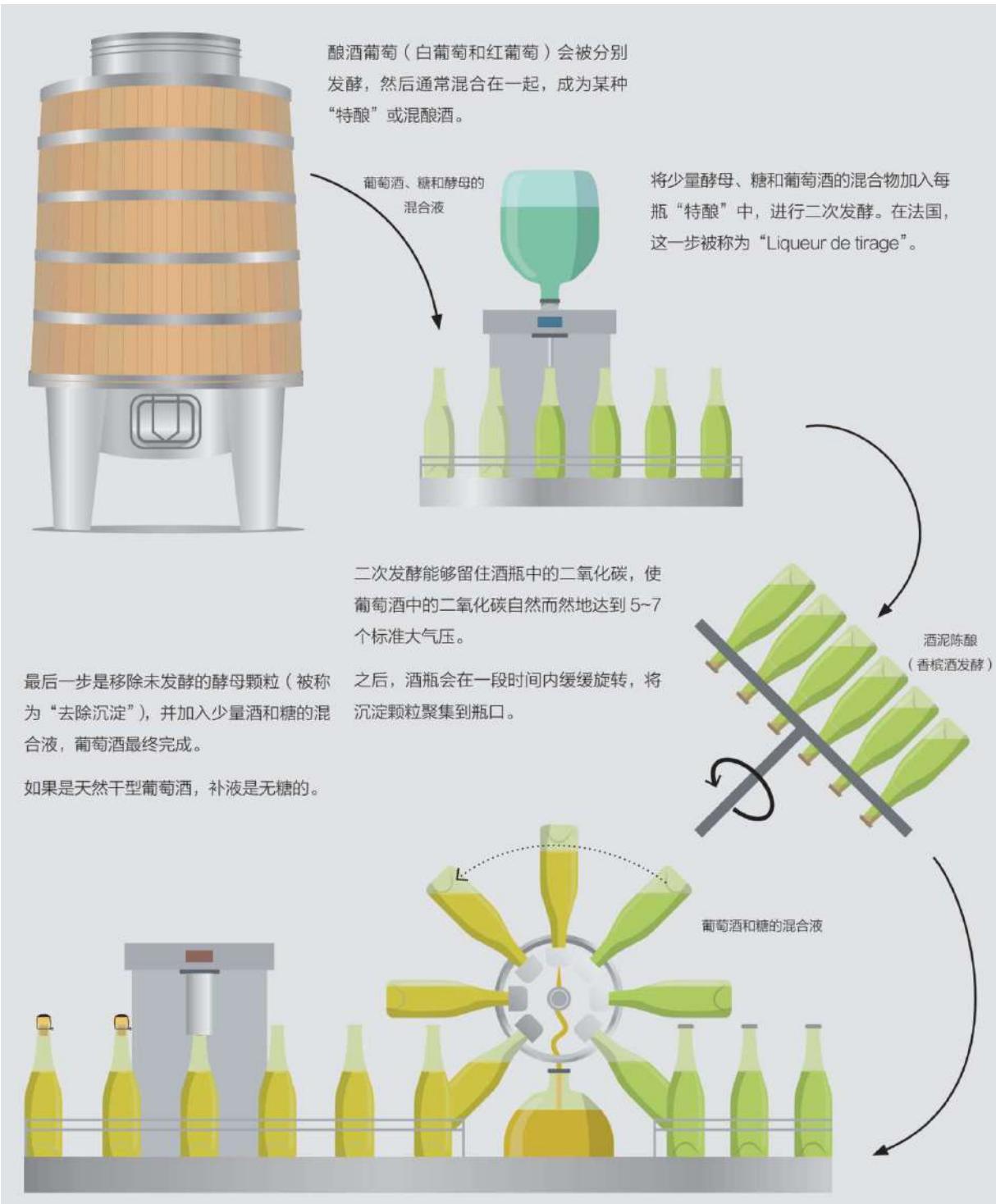
红葡萄酒的酿造



白葡萄酒的酿造



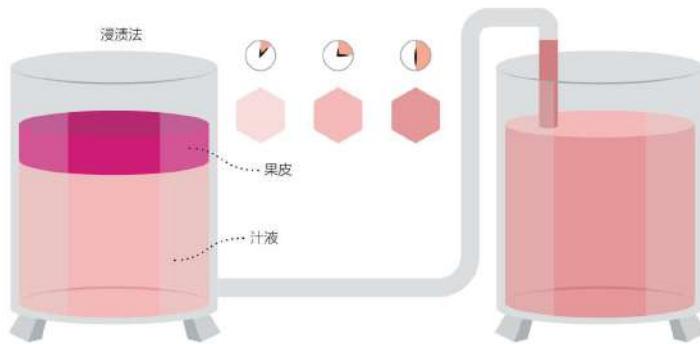
起泡型葡萄酒的传统酿造方法



其他风味葡萄酒的酿造

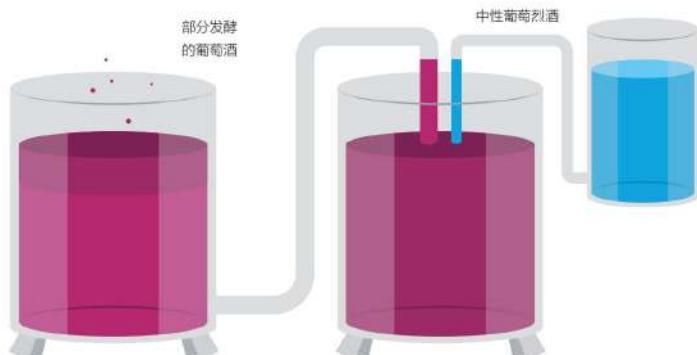
桃红葡萄酒

制作桃红葡萄酒的方法不止一种，但最受欢迎的是浸渍。为此，红葡萄的果皮会被短暂留存在汁液中进行浸渍（通常4~12个小时）。当汁液呈现理想颜色时，汁液与果皮分离，和白葡萄酒一样完成发酵。



加强型葡萄酒

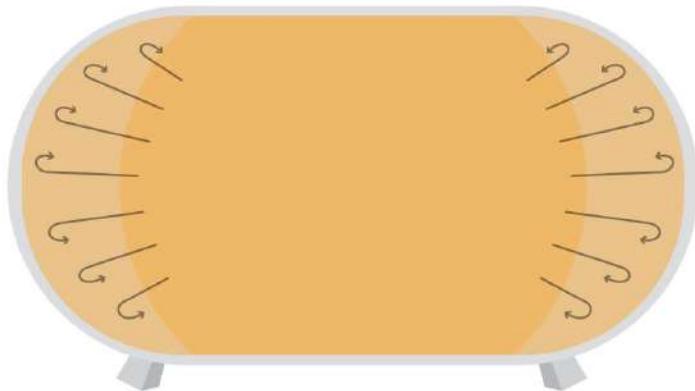
加强型葡萄酒或“天然甜味葡萄酒”是通过在葡萄酒中加入中性烈酒（通常为清澈的葡萄白兰地）制成的。酿造波特酒时，烈酒是在发酵中途加入的。酒精会终止发酵，稳定葡萄酒，留下部分甜味。



罐式发酵起泡型葡萄酒

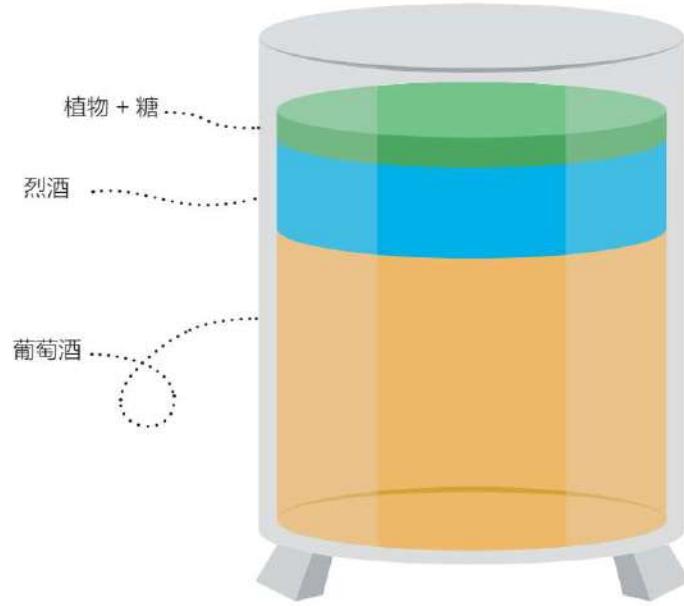
罐式发酵是一种更加实惠的起泡型葡萄酒酿造方法，通常被用于制作普罗塞克酒和蓝布鲁斯科酒。二次发酵会在加压（达到3个标准大气压左右）的巨大酒罐中完成，酿出的葡萄酒会在过滤后装瓶。

高压“查玛”酒罐



芳香型葡萄酒

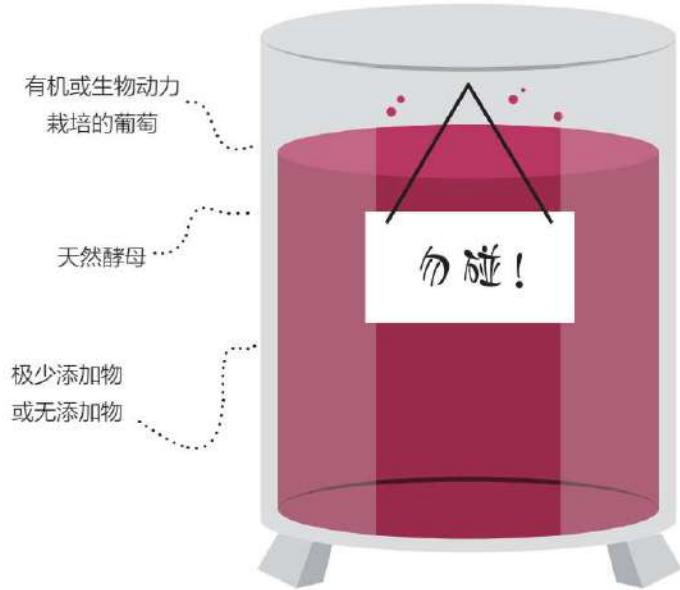
味美思酒之类的芳香型葡萄酒属于葡萄酒、植物与部分糖（或葡萄汁）及烈酒的混合物——加强了葡萄酒的风味。加入其中的植物包括草本植物、香料与苦根，能够赋予芳香型葡萄酒独特的口感。味美思酒的主要类型分为干型（味美思干型白葡萄酒）、甜型（味美思甜型红葡萄酒）和白酒（味美思甜型白葡萄酒）。市场上的大部分味美思酒都是以白葡萄酒为基础的。



“天然”型葡萄酒

如今还没有官方术语能够定义自然发酵葡萄酒。普遍接受的做法可能包括：

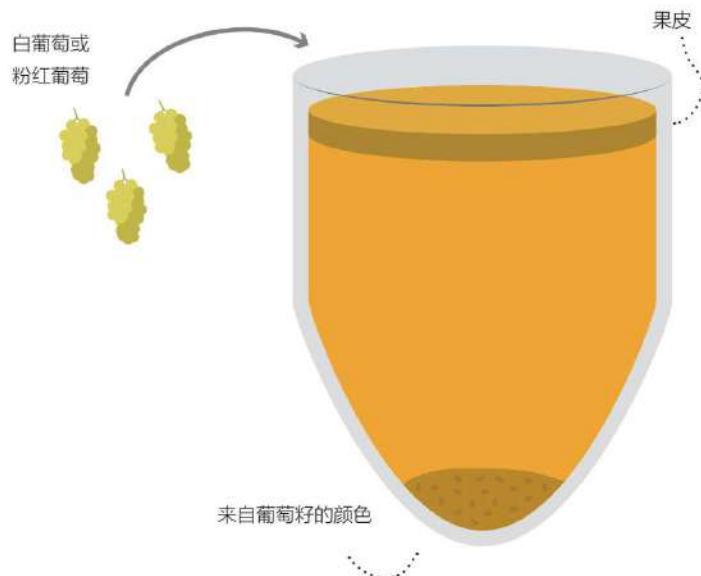
- 通过有机或生物动力学的方法栽培并人工采摘的葡萄。
- 仅使用天然或“野生”酵母发酵。
- 不使用酶或添加剂，即便使用，最多只有50ppm的亚硫酸盐。
- 未经过滤。



“橙色”葡萄酒

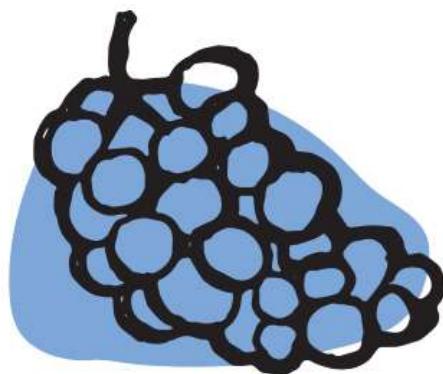
这一口头术语形容的是用白葡萄酿造的某种天然葡萄酒（亦被称为“橙酒”）。与红葡萄酒类似，这种酒是带着果皮发酵的，其成品会被葡萄籽中的木质素染成橙色。橙酒的单宁和酒体与红葡萄酒相近。

橙酒源自意大利东北部地区与斯洛文尼亚。由灰皮诺、丽波拉和玛尔维萨葡萄酿造的橙酒是很好的例子。

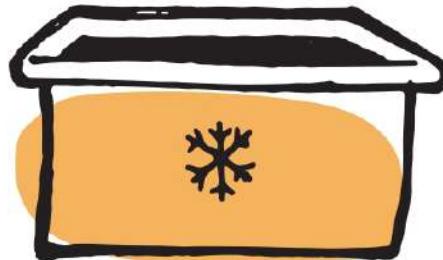


葡萄酒的酿造技术

葡萄酒酿造过程中的许多环节都会彻底改变最终的成品。让我们来探讨一些最常用、最常被提及的葡萄酒酿造技术，看看它们是如何影响葡萄酒的口感的。



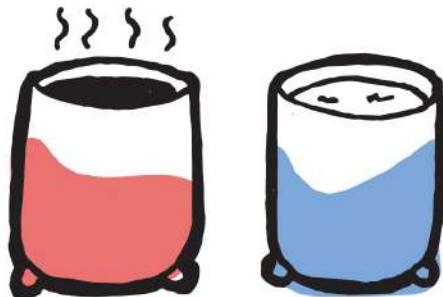
整串发酵使用的是整串的葡萄——包括葡萄梗。葡萄梗通常能为清淡可口的葡萄酒增加单宁与结构。



冷浸渍是在发酵前将汁液与果皮低温静置的过程，有助于从果皮中萃取更多的颜色和风味。



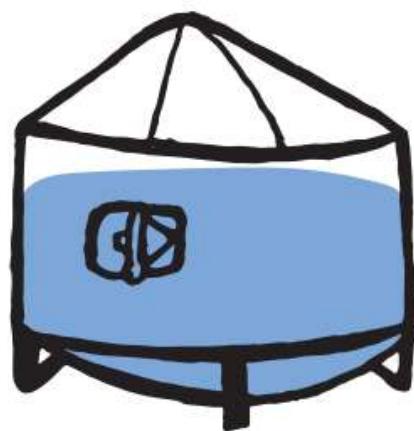
抽血法或“放血法”是在红葡萄酒发酵时排掉一些汁液的过程，能够增加酒水的浓度。剩下的汁液会被用于酿造深色桃红葡萄酒。



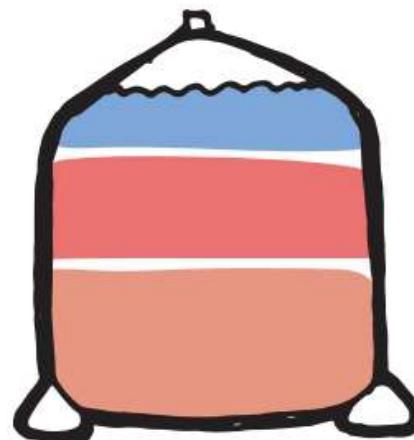
冷发酵vs热发酵。冷发酵能够保留微妙的花香与果香（在酿造白葡萄酒时颇受欢迎），而热发酵能够软化单宁、简化风味（在制作商品酒时颇受欢迎）。



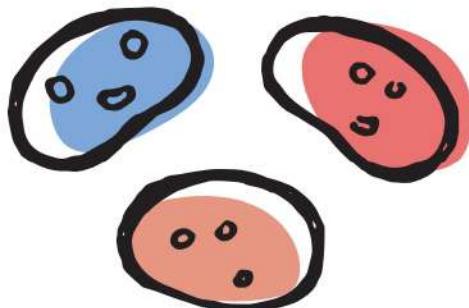
敞开式发酵允许更多的氧气参与发酵过程，最常用于红葡萄酒的酿造。



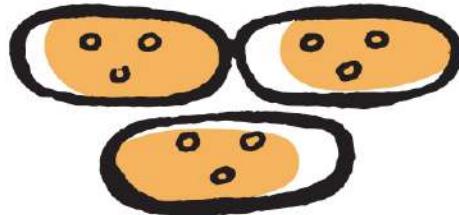
封闭发酵限制了发酵过程中起促进作用的氧气的含量，在白葡萄酒的酿造中颇为流行，能够保留微妙的风味。



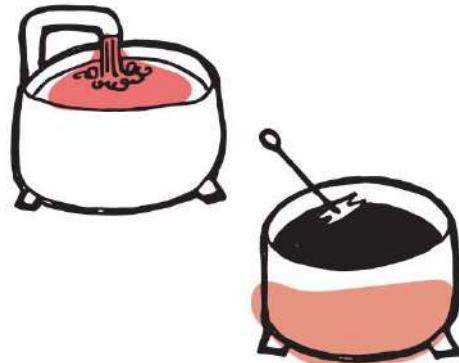
二氧化碳浸渍法是一种密封的整串发酵方法，能够减少苦涩的葡萄单宁，保留红葡萄酒中微妙的花香。这种方法在博若莱会被用于酿造佳美酒。



天然酵母。仅使用在酿酒厂或在葡萄上发现的酵母进行发酵。该做法十分少见，一般见于小规模生产的葡萄酒。



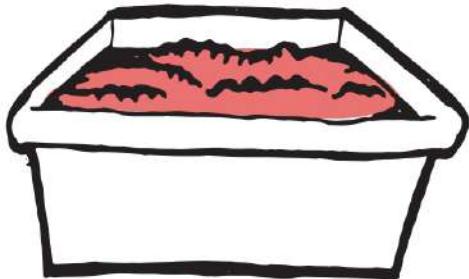
商业酵母。使用商品化生产的酵母来发酵葡萄酒。该方法非常常见，特别用于大规模生产葡萄酒。



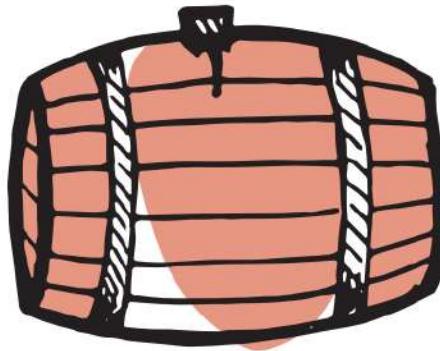
淋皮和压帽是混合发酵物的方法。前者可以强势提取红葡萄酒的风味，后者则更加柔和，在制作轻盈酒体红葡萄酒的过程中很受欢迎。



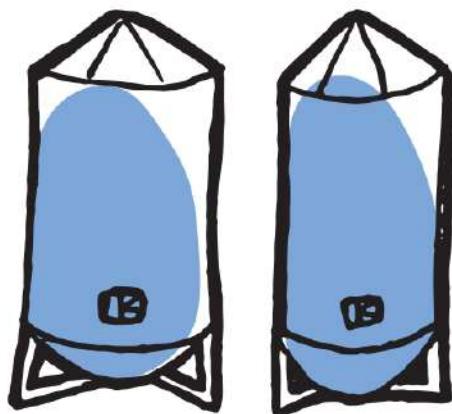
微氧化。红葡萄酒在发酵过程中会释放氧气，以帮助软化单宁。这一方式在酿造各种波尔多混酿酒时很受欢迎。



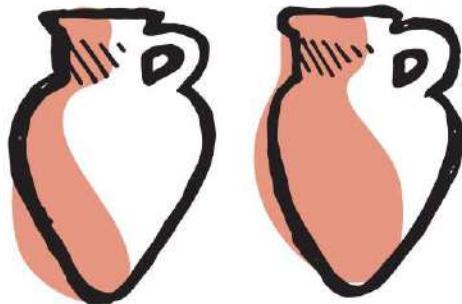
延长浸渍。发酵完成后，红葡萄酒会和果皮一起再浸渍一段时间。这一过程能使酒的味道变得柔和，减少刺激性强的单宁。



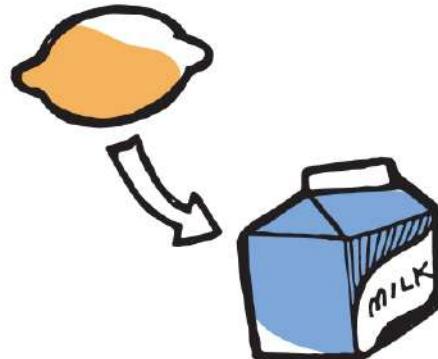
橡木桶陈化。橡木桶陈化能够实现两个目标：氧化与添加橡木风味。新橡木能给葡萄酒增添更多的橡木风味（香草味、可乐味、丁香味）。



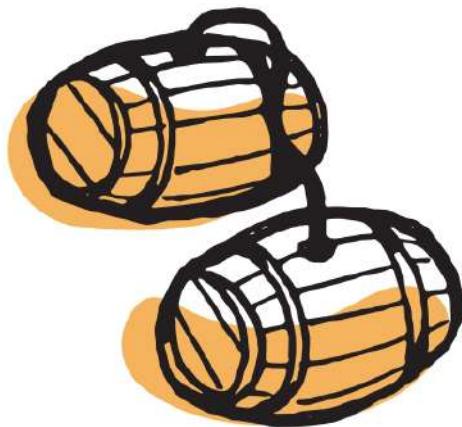
不锈钢/惰性陈化。 不锈钢器皿能够减缓氧化，帮助保留葡萄酒的主要味道，是酿造白葡萄酒的热门选择。



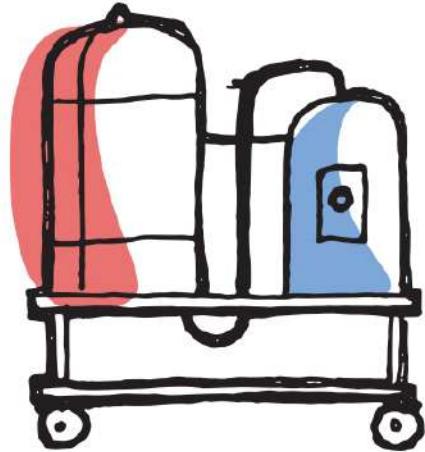
混凝土/双耳陶罐。 生混凝土与双耳陶土容器往往能够降低葡萄酒的酸度，从而软化其口感。这一做法仍旧相对少见。



苹果酸-乳酸发酵。 几乎所有的红葡萄酒都要经过苹果酸-乳酸发酵的过程，由被称为“酒球菌”的细菌将强烈的苹果酸变为更加柔和顺滑的乳酸。



澄清与倒桶。澄清是在葡萄酒中加入酶，从而进行净化。这些酶能够抓住沉在桶底的蛋白质。倒桶是将葡萄酒转移到新的酒桶中。



过滤vs不过滤。葡萄酒会流经微型过滤器，过滤掉酒液之外的所有物质。未经过滤的葡萄酒含有沉淀物，但这有助于促成其丰富性。

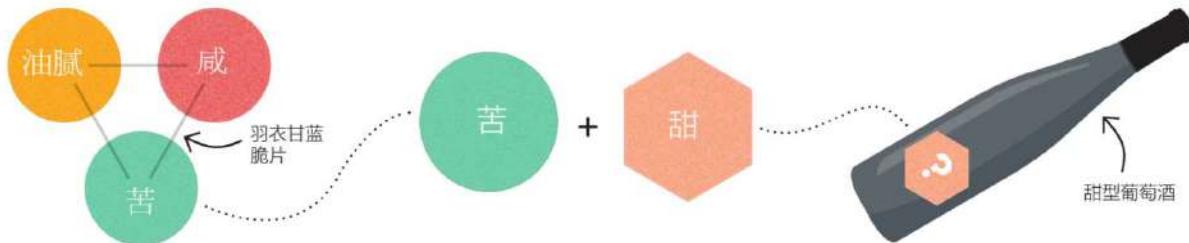
2

葡萄酒与食物的搭配

这一部分探索的是风味搭配方面的基本原理，以及如何用葡萄酒来搭配美食，并收录了几张便于快速索引的搭配图表。

葡萄酒的搭配

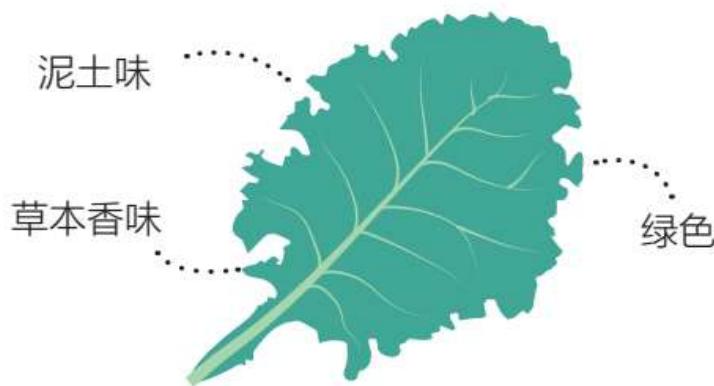
是什么让美食与美酒成为绝配？是葡萄酒的口感与食材之间的平衡。尽管口味搭配这门科学纷繁复杂，其基本原理却是人人都能学会的。首先要从把葡萄酒当作一种原料着手。



分辨菜肴的基本味道（甜、酸、咸、苦等）。比如，奶酪通心粉既油腻又咸，羽衣甘蓝脆片是又苦又咸。

选择一种能够让葡萄酒平衡食物基本味道的搭配方法论。举例而言，这里就有几种经典的搭配：甜+咸，苦+油腻，咸+酸，油腻+酸，甜+酸。

选择一种符合搭配方法论的葡萄酒。比如，如果你的搭配是油腻+酸，那么你就会想要选择一款酸度较高的葡萄酒。



接下来，分辨食物中具有细微差别的口味。这些口味上的细微差别可能来源于香料、香草或辅料（橄榄、草莓、培根等）。



紧接着，选择一款也具备类似细微差别口味的葡萄酒，来配合这一搭配。比方说，上述所有葡萄酒都具备微妙的草本植物味道。



把少量食物与葡萄酒一起放入口中，测试你的搭配。如果你口中的味道达到了平衡，这样的搭配便胜出了。



由于单宁的缘故，红葡萄酒的口感较苦。

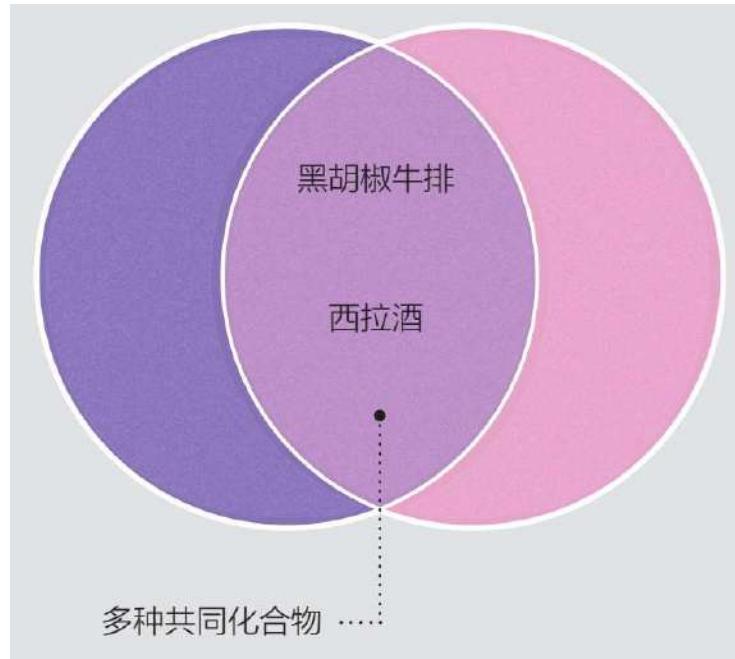


白葡萄酒、桃红葡萄酒和起泡型葡萄酒更酸。



甜型葡萄酒更甜！

搭配方法论



和谐性搭配

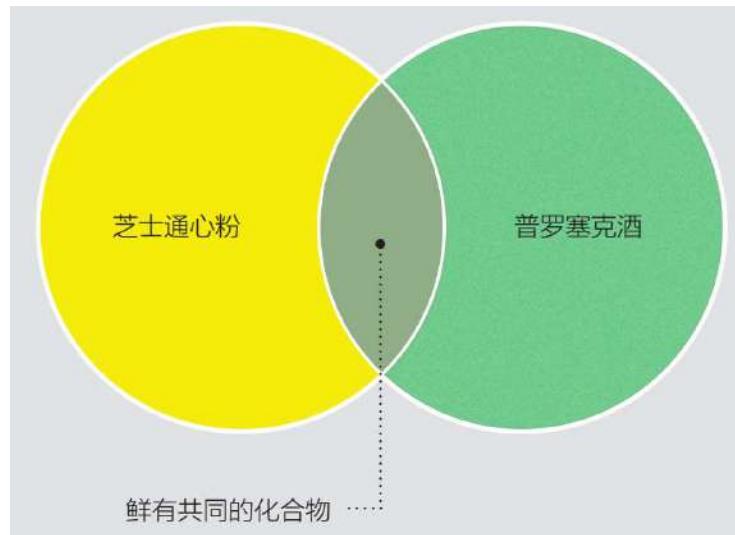
和谐的搭配能够通过放大共有的化合物风味来创造平衡。这种味道的搭配在西方文化中十分常见。

举例而言，西拉酒与调味牛排中的黑胡椒就共享包括莎草薁酮在内的多种化合物。

例子：

- 黄油爆米花搭配橡木桶陈化霞多丽酒
- 烧烤猪肉搭配仙粉黛酒
- 黄瓜沙拉搭配长相思酒
- 菠萝翻转蛋糕搭配托卡伊甜酒

- 小红莓果酱火鸡搭配黑皮诺酒
- 意大利风干牛肉搭配经典基安蒂酒



差异性搭配

互补的搭配可以通过对比鲜明的口感与风味制造平衡。这种口味搭配（比如酸甜搭配等）是许多东方菜系的基础。

举例而言，浓郁软黏的芝士通心粉与高酸度的葡萄酒对比鲜明，葡萄酒可以解腻。

例子：

- 蓝纹奶酪搭配宝石红波特酒
- 猪排搭配雷司令酒
- 牛肝菌烩饭搭配内比奥罗酒
- 烤鳟鱼搭配曼萨尼娅雪莉酒
- 枫糖培根搭配香槟酒
- 椰汁咖喱搭配绿维特利纳酒

搭配窍门

如果你刚刚入门，会发现这些经过检验的可靠做法格外有用。在你越来越熟悉各种葡萄酒的过程中，可以试着打破规则！（有没有人愿意试试佳美酒配鳟鱼？）



葡萄酒应该比食物更酸。



葡萄酒应该比食物更甜。



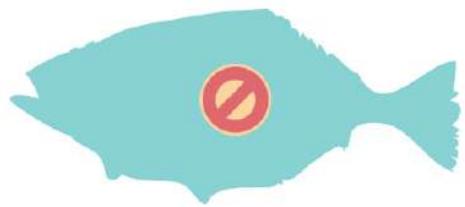
葡萄酒与食物的浓度应该相同。



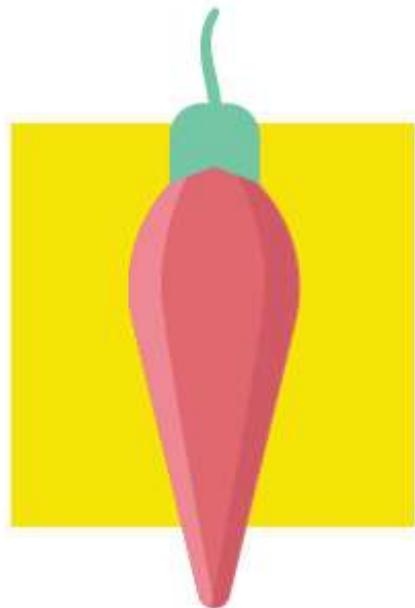
苦味的食物往往不与苦味的葡萄酒（比如干红葡萄酒）搭配。



脂肪和油能与单宁含量高的葡萄酒相互制衡。



葡萄酒中的单宁与鱼油相冲突。这就是红葡萄酒为何通常不与海鲜搭配的原因。



带有甜味的葡萄酒有助于中和食物的辣味。

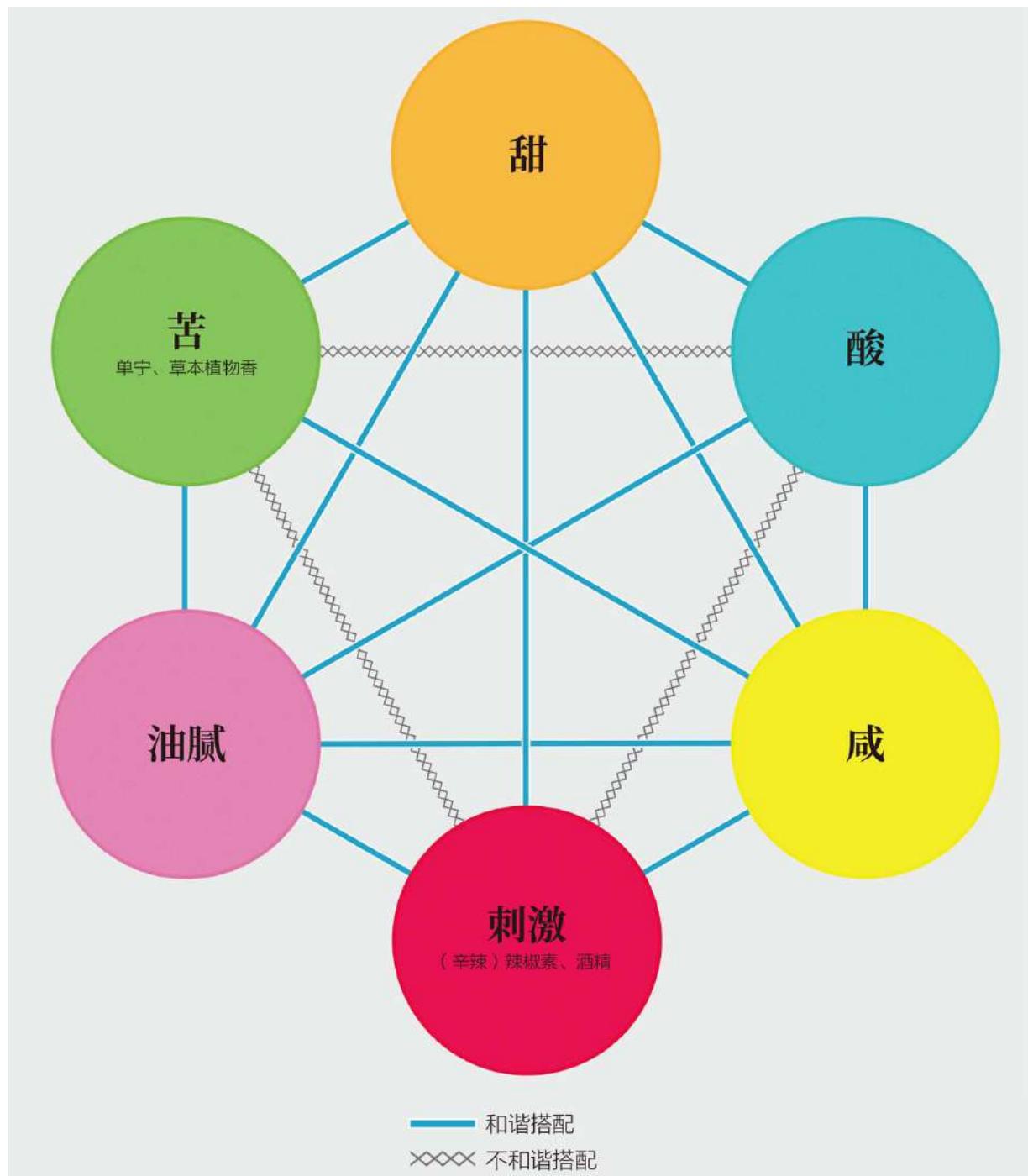


白葡萄酒、起泡型葡萄酒与桃红葡萄酒往往能够制造出差异性搭配。



红葡萄酒通常能够制造出和谐性搭配。

口味图



本图展示了影响食物与葡萄酒搭配的6种主要味道。选择能够创造出和谐搭配的葡萄酒。

搭配葡萄酒时，要确保食物口味的浓淡与之相符。比方说，风味优雅的食物最好搭配风味优雅的葡萄酒。

图中所展示的6种味道仅是人类所能感知到的一部分。其他味道还包括气泡味、（肉的）鲜味、麻味、电气味、肥皂味和清凉味（薄荷醇）。

搭配练习

在这项练习中，你将尝试6种简单的食物与4种风味的葡萄酒（饱满酒体红葡萄酒、甜型白葡萄酒、轻盈酒体白葡萄酒和起泡型葡萄酒）。该练习的目的在于学习如何在实践层面上搭配食物与葡萄酒。



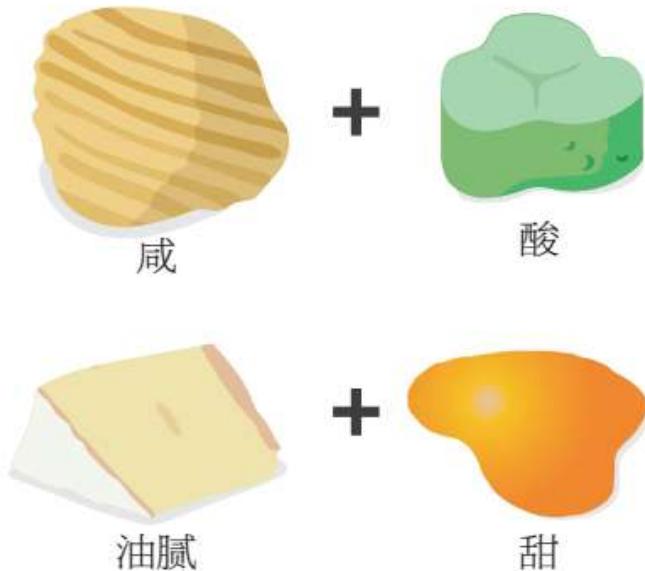
选择葡萄酒：基于现有的葡萄酒品类做出选择。比方说，你可以选择卡瓦酒、灰皮诺酒、马尔贝克酒和半干型白诗南酒。



第一步：咬一口其中的一种食物（参见对开页），咀嚼一番，然后在吞咽之前啜一口酒。

	Wine 1	Wine 2	Wine 3	Wine 4
Cheese 1				
Cheese 2				
Cheese 3				
Cheese 4				

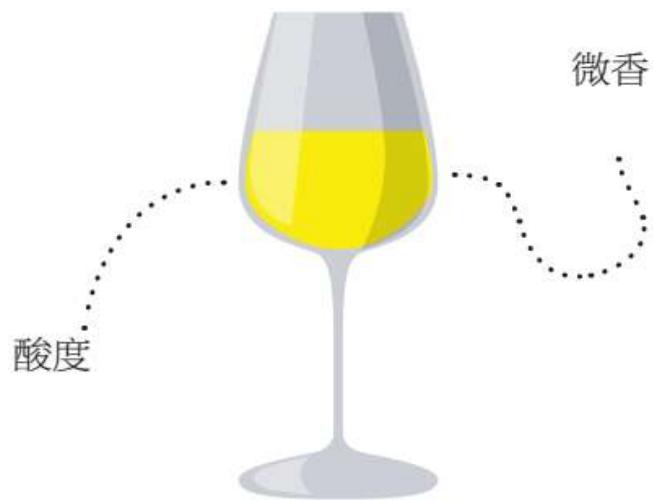
第二步：边吃边针对该搭配在1~5（1=差劲，5=优秀）的范围内做出评估。



第三步：尝试多种口味的组合（甜+油腻，酸+咸，油腻+苦，等等），并重新尝试葡萄酒。



针对起泡型葡萄酒提出问题：碳酸化作用对于搭配有所助益吗？有没有一种搭配能和起泡型葡萄酒相互协调？



针对白葡萄酒提出问题：提高酸度对于搭配有益吗？和用红葡萄酒搭配相比，白葡萄酒的表现如何？



针对红葡萄酒提出问题：葡萄酒中的单宁与6种味道的互动如何？哪些搭配绝对行不通？



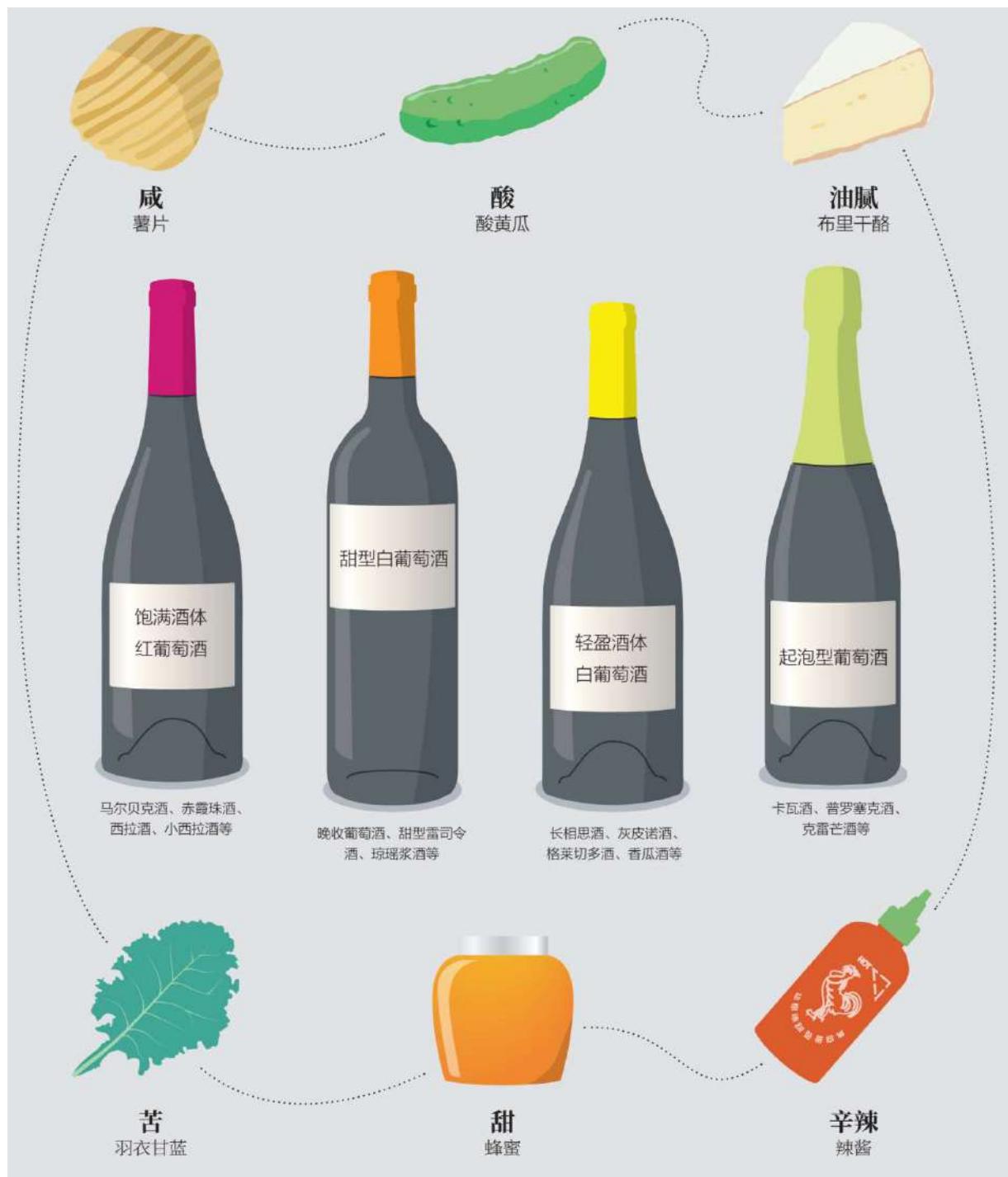
针对甜型葡萄酒提出问题：甜味方面有没有什么惊喜？这种风味能与多少种味道进行搭配？



记住：没有错误的答案，你的发现总是能给自己带来惊喜！

搭配练习

葡萄酒与原料清单



与奶酪的搭配

✓ = 很好

● = 普通

✗ = 糟糕



咸香、酥脆的奶酪

菲达奶酪、
柯提亚奶酪、
墨西哥奶酪、
哈罗米奶酪、
希腊奶酪

辛辣的蓝纹奶酪

斯提尔顿奶酪、
蓝纹奶酪、
洛克福奶酪、
戈尔根朱勒奶酪

酸干酪和奶油

酸奶油、
奶油奶酪、
意大利乳清奶酪、
哈瓦蒂奶酪、
山羊奶酪、
茅屋奶酪

精致的黄油奶酪

布里奶酪、
卡门培尔奶酪、
埃波斯奶酪、
布拉塔奶酪、
勃艮第德利杰奶酪

坚果味硬质奶酪

格鲁耶尔奶酪、
孔泰奶酪、
波罗伏洛奶酪、
荷兰球形奶酪、
瑞士多孔奶酪、
马苏里拉奶酪、
斯卡莫扎奶酪

果味的鲜味奶酪

切达奶酪、
荷兰高达奶酪、
烟熏高达奶酪、
科尔比氏奶酪、
奥索-伊拉蒂奶酪、
陈年曼切格奶酪
门斯特奶酪

干咸奶酪

帕玛森奶酪、
波河奶酪、
佩科里诺奶酪、
阿齐亚戈奶酪、
陈年曼切格奶酪



起泡型葡萄酒



●



●



●



●



●



●



●



●



轻盈酒体白葡萄酒



✓



✗



✓



✓



✓



✓



✓



✓



饱满酒体白葡萄酒



✗



●



✗



✓



●



●



●



●



芳香型白葡萄酒



✓



●



●



●



●



●



●



●



桃红葡萄酒



✓



●



●



●



●



●



●



●



轻盈酒体红葡萄酒



●



✗



●



●



●



●



●



●



中度酒体红葡萄酒



✗



✗



●



●



●



●



●



●



饱满酒体红葡萄酒



●



✗



●



●



●



●



●



●



餐后甜酒



✗



✓



●



●



●



●



●



✗

与高蛋白质食物的搭配



软体动物



有鳍鱼类



甲壳类动物



白色食材



红肉



腌肉

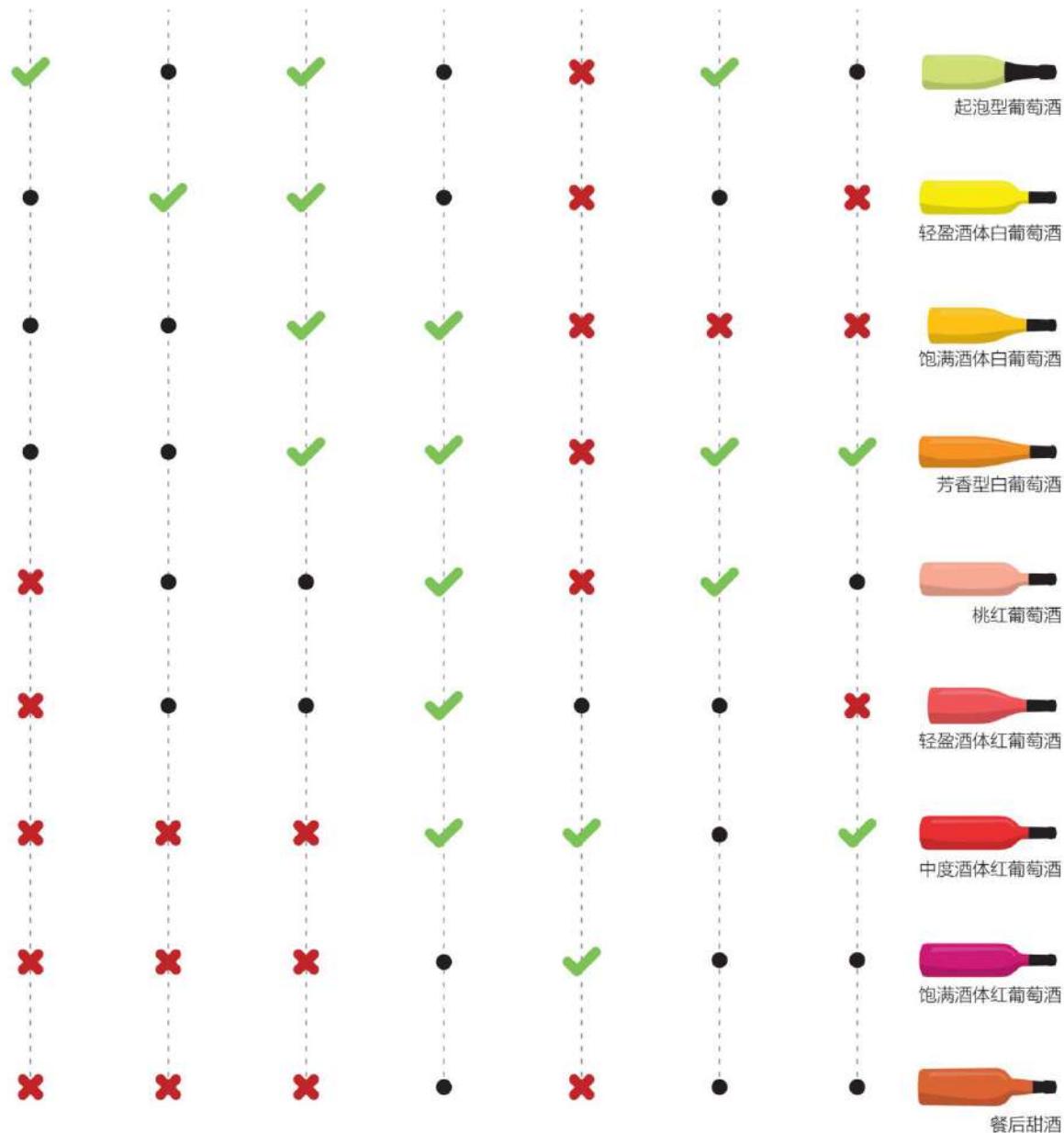


浓郁腌汁

蛤、牡蛎、扇贝

大比目鱼、
鳕鱼、鲑鱼、
鲈鱼、鳟鱼

龙虾、螃蟹、虾

鸡肉、猪排、
豆腐、面筋牛肉、羊肉、
鹿肉烟熏肉、培根、
熟食肉、火腿烧烤酱汁、
醋、腌汁

与蔬菜的搭配

✓ = 很好

● = 普通

✗ = 糟糕



十字花科蔬菜

卷心菜、西蓝花、
花椰菜、抱子甘蓝、
芝麻菜



绿色蔬菜

青豆、豌豆、
羽衣甘蓝、
莴苣、牛油果、
菊苣、青椒



秋季蔬菜

山药、胡萝卜、
南瓜、大头菜、
西葫芦



葱类

洋葱、大蒜、
青葱、韭葱



茄科植物

辣椒、西红柿、
茄子、青椒



豆类 / 豆科植物

黑白斑豆、黑豆、
菜豆、小扁豆



菌类

双孢蘑菇、牛肝
菌、香菇、舞茸、
鸡油菌、平蘑



起泡型葡萄酒

●

●

✓

●

✗

●

●



轻盈酒体白葡萄酒

●

✓

✓

✓

●

●

✗



饱满酒体白葡萄酒

✗

●

●

✓

✗

✗

✓



芳香型白葡萄酒

●

✓

✓

●

✗

✗

✗



桃红葡萄酒

●

●

✓

●

●

●

●



轻盈酒体红葡萄酒

●

●

✓

✓

●

●

✓



中度酒体红葡萄酒

✗

✗

●

✓

✓

✓

✓



饱满酒体红葡萄酒

✗

✗

✗

●

✓

✓

✓



餐后甜酒

✗

✗

●

✗

✗

✗

✗

与香料、香草的搭配



芳香型绿色香草

薄荷、罗勒、
芫荽、紫苏、
细叶芹



干草本植物

牛至、百里香、
莳萝、牛至、
欧芹



树脂香草

迷迭香、鼠尾草、
冷杉、薰衣草、
月桂叶



异域香料

茴芹、小豆蔻、
亚洲五香、姜



烘焙香料

肉桂、甜胡椒、
香草、丁香、
葫芦巴、肉豆蔻



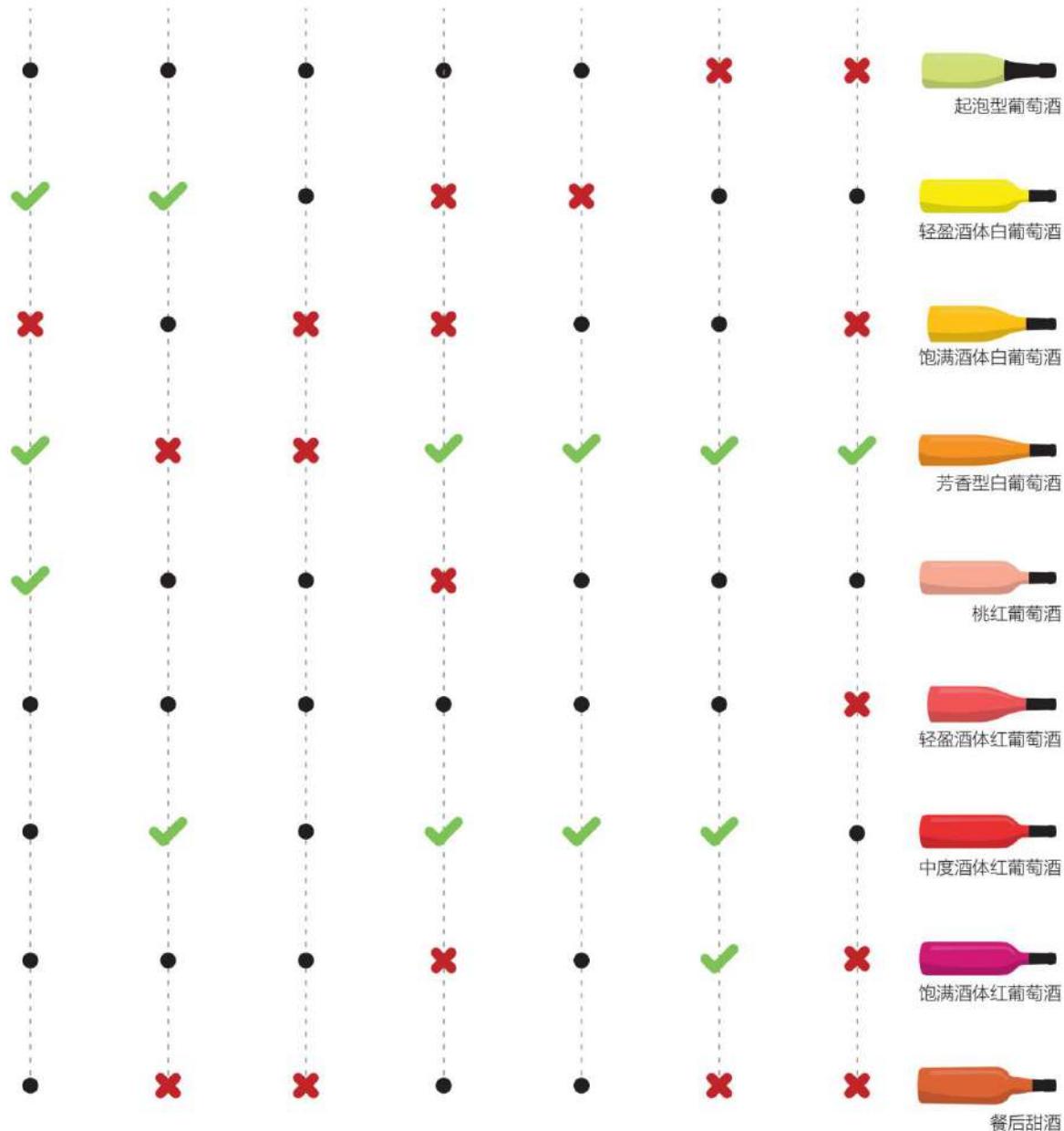
鲜味香料

香菜、孜然芹、
葛缕子、姜黄



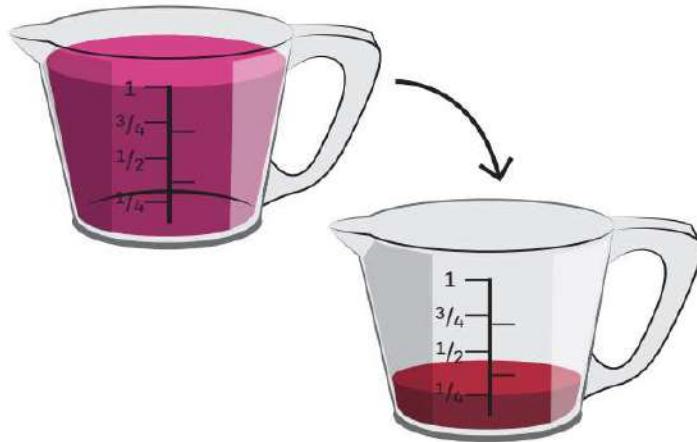
红辣椒

卡宴辣椒、阿勒
颇辣椒、红灯笼
辣椒、安祖辣椒、
墨西哥烟椒



使用葡萄酒烹饪

将葡萄酒用于烹饪不仅有趣，还能大大提升食物的风味。以酒入菜的方法有三种：浓缩酱汁、腌泡汁与去渣/烹调汁。



浓缩酱汁

1杯葡萄酒 = 1/4杯浓缩酱汁

葡萄酒浓缩酱汁是利用葡萄酒独特风味、酸度与果味的绝佳方式，对开胃菜和甜味菜都能起到补充作用。为了获得最真实的味道，需将葡萄酒小火慢炖。酒精会在炖煮的过程中蒸发，但小火有助于将葡萄酒的芳香留在酱汁中。



2份葡萄酒



1份食用油



调味品

腌泡汁

2份葡萄酒、1份食用油、调味品

腌泡汁是酸、油、草本植物与香料（有时是糖）的调和物，是为软化蛋白质、为食物增添风味专门调配的。葡萄酒中既有单宁又有酸，在腌泡汁中充当酸这一上好软化剂的角色。在为腌泡汁调味时，仔细想想所有原料该如何搭配在一起。浸泡时间取决于蛋白质——时间过长会使蛋白质呈糊状。鱼肉仅需腌制15~45分钟，而牛胸肉也许需要浸泡一夜。



去渣/烹调汁

少量或每杯1~2汤匙

将葡萄酒作为烹调汁入菜的好处在于，你既能得到葡萄酒天然的酸度，又能获得其风味。去渣的过程是将凉酒倒入热锅的过程。该过程能够刮掉粘在平底锅底的所有棕色碎渣（由美拉德反应产生）。你可以用这种去渣汁制作肉汁或汤底。

此外，你还可以直接将葡萄酒加入慢炖菜肴中。只要确保加酒的时间够早，足以让酒精挥发完（至少一个小时）。

用于烹饪的葡萄酒



干型白葡萄酒与红葡萄酒

非常适合用于烹制炖牛肉、奶油汤、白酒黄油沙司、贻贝、蛤和去渣汁。

这里指的是日常饮用的白葡萄酒和红葡萄酒。入菜最好的葡萄酒通常是与饭菜搭配最佳的那些。一般而言，你应该选择果香浓郁、酒体轻盈的白葡萄酒和果香味十足、酒体轻盈至适中、酸度较高的红葡萄酒（以及桃红葡萄酒）。

例如：灰皮诺酒、长相思酒、阿尔巴利诺酒、弗德乔酒、鸽笼白酒、白诗南酒、雷司令酒



坚果味的氧化葡萄酒

非常适合烹制肉汁，可用于鸡肉、猪肉、大比目鱼之类的肥厚鱼肉以及虾和汤的烹饪。

氧化会为葡萄酒增添许多复杂而强烈的风味，如坚果味、烤水果味和微妙的红糖香味。许多氧化葡萄酒也是加强型的，能够制作出高度浓缩的浓缩酱汁。虽然氧化葡萄酒通常用于经典的欧式菜肴，但是它们也能够烹制口味浓郁的亚洲与印度风味料理。

例如：雪莉酒、马德拉酒、马尔萨拉酒、橙酒、黄葡萄酒



浓郁甘甜的餐后甜酒

非常适合调配带有坚果和焦糖的甜点及香草冰激凌所用的糖浆。

甜型红葡萄酒和白葡萄酒能够制作出美味的葡萄酒浓缩酱汁。在选择一款葡萄酒时，记得要与菜肴口味的浓烈程度相匹配。举例而言，香浓巧克力口味的甜点最好搭配由宝石红波特酒之类口感浓郁、强烈的葡萄酒制作的酱汁。

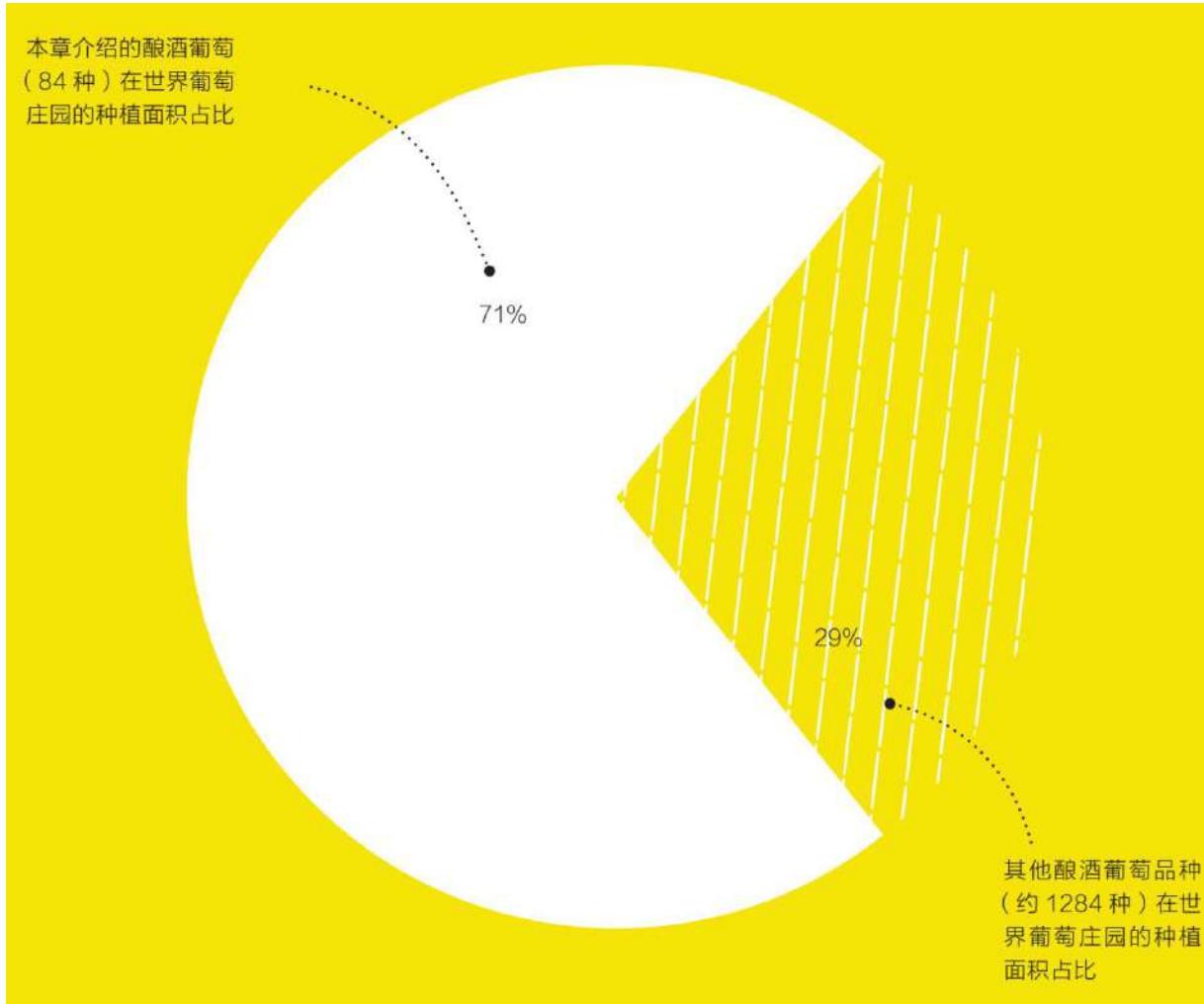
例如：索泰尔讷酒、波特酒、冰酒、甜型雷司令酒、博姆-德沃尼斯麝香葡萄酒、圣酒、琼瑶浆酒、佩德罗-希梅内斯酒

3

葡萄与百种佳酿

本部分包含了100种常见的葡萄酒与相应的品鉴笔记、食物搭配、侍酒建议及葡萄种植区域。

世界上的酿酒葡萄



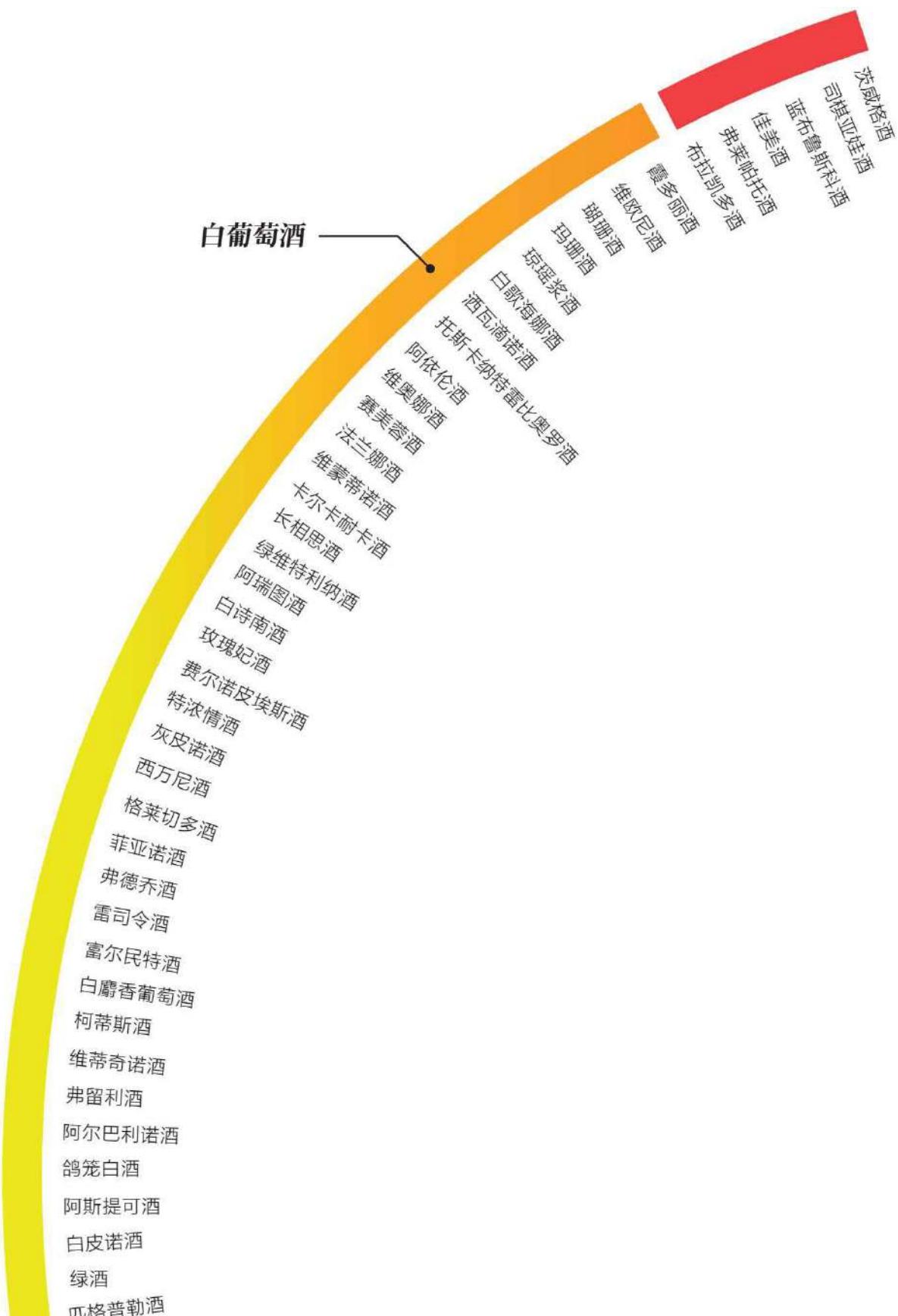
当今最深入的酿酒葡萄指南[《酿酒葡萄》(Wine Grapes)，杰西斯·鲁宾孙、朱利亚·哈丁、乔斯·伍意拉莫斯著，2012]涵盖了1368种用于商业葡萄酒生产的酿酒葡萄品种。这些品种中，只有一小部分在全世界绝大多数酒用葡萄庄园中种植。

因此，为了加速对葡萄酒的理解，我们仅收录了100种葡萄酒（确切地说，是84种单一品种葡萄酒与16种其他葡萄酒）。它们所使

用的葡萄代表了酿酒葡萄中最受欢迎的品种，覆盖全球葡萄栽种面积的71%。

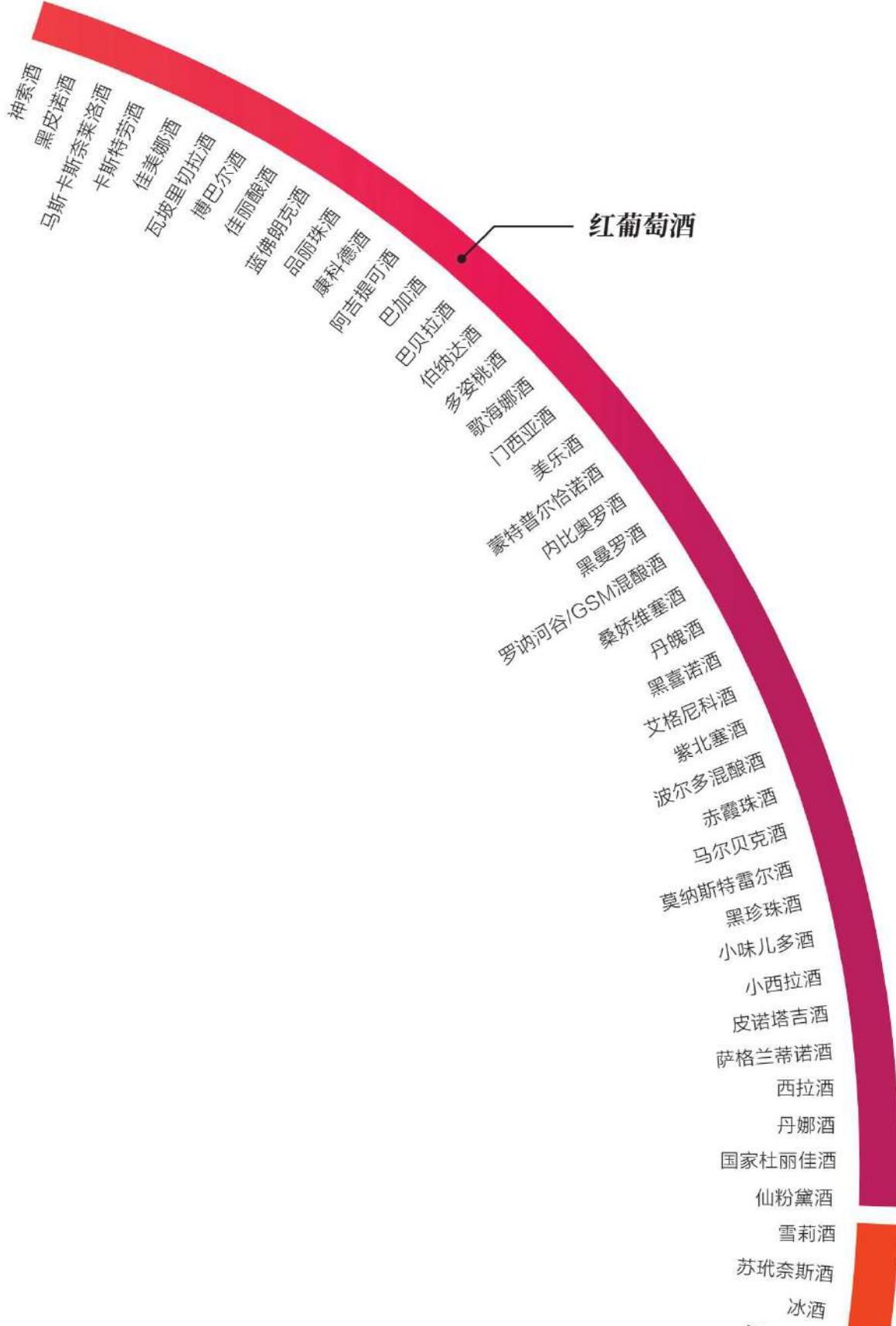
当你遇到本书中没有包含的某个稀有品种时，可以访问Wine Folly.com的免费资源。我们希望能够继续添加世界上更多的葡萄酒与酿酒葡萄品种。

不同风味的葡萄酒





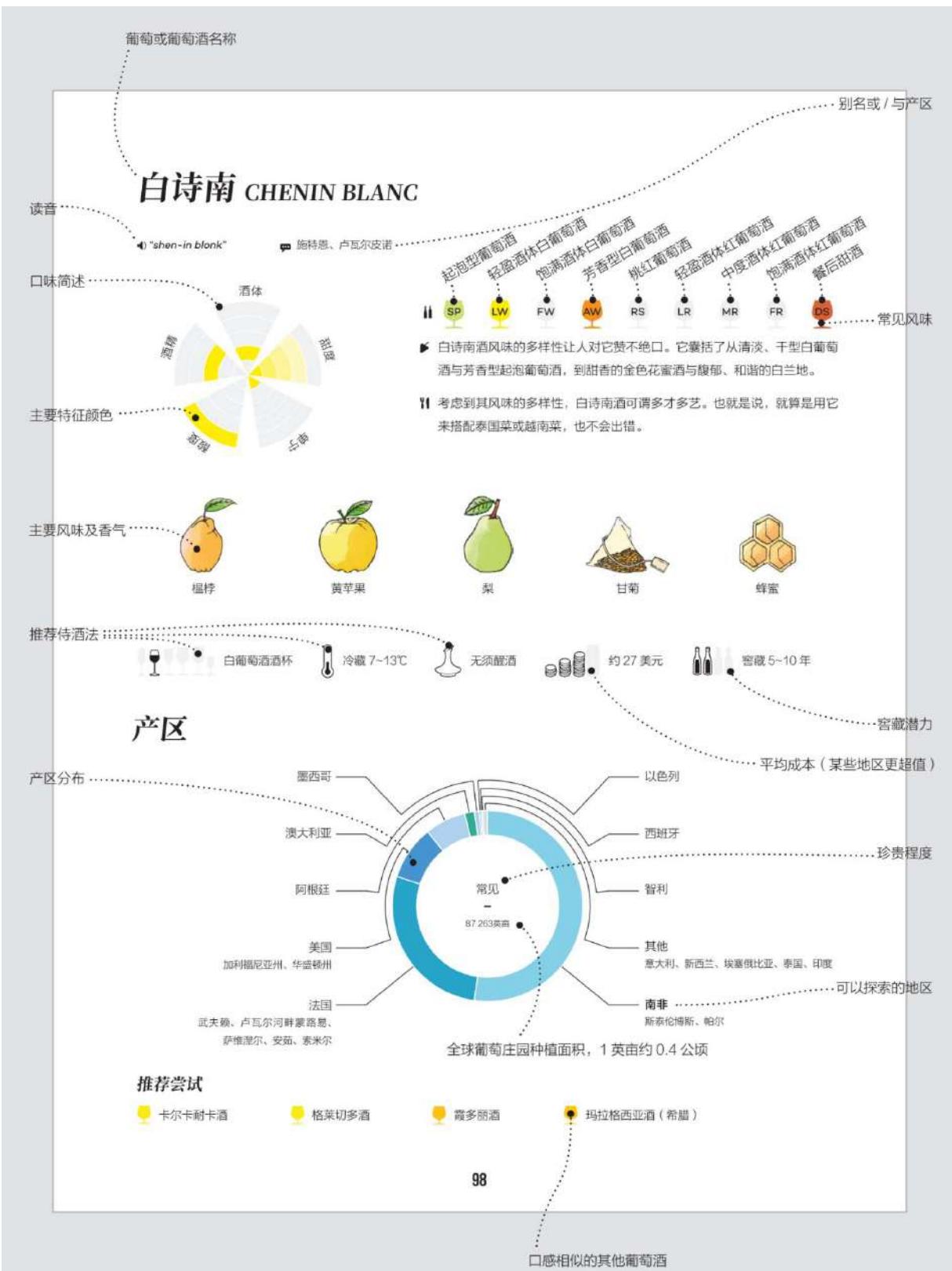
个别葡萄酒的风味可能比本图中描述的更淡或更浓。



马德拉酒
马尔萨拉酒
塞图巴尔麝香葡萄酒
圣酒
亚历山大玫瑰葡萄酒
波特酒

餐后甜酒

章节指南



阿吉提可 AGIORGITIKO

◆ "ah-your-yee-k-tee-ko"

❖ 圣乔治，奈迈阿



❖ SP LW FW AW RS LR MR FR DS

❖ 这个希腊顶级红酒品种，风味众多，从桃红到深红葡萄酒，应有尽有。最出色的阿吉提可酒是产自伯罗奔尼撒半岛奈迈阿的酒体饱满的红葡萄酒。

❖ 阿吉提可酒蕴含隐约的肉豆蔻与肉桂香气，能够完美搭配烤肉、番茄酱及中东至印度的各种添加了香料的菜肴。



覆盆子



黑莓



梅子酱



黑胡椒



肉豆蔻



超大尺寸酒杯



室温 16~20℃



醒酒 60+分钟

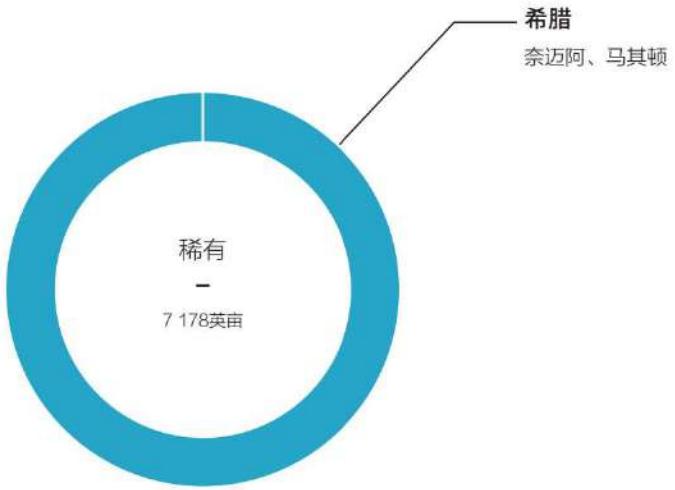


约15美元



窖藏5~25年

产区



推荐尝试



黑喜诺酒



美乐酒



巴贝拉酒



黑珍珠酒

艾格尼科 AGLIANICO

◀ "olli-yawn-nee-ko"

图拉斯



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 内比奥罗酒也许是意大利北部的葡萄酒之王，但在南部称雄的则是艾格尼科酒。这种葡萄酒拥有上佳的品质，陈化最佳时带有独特的咸鲜风味。

▶ 艾格尼科之类的美酒特别适合搭配野味菜肴乃至得克萨斯风味的烤肉。一瓶充分陈化的艾格尼科酒最好是慢慢品味，与醇正的苏格兰艾雷岛威士忌一样。



白胡椒



黑樱桃



烟



野味



加应子



超大尺寸酒杯



室温 16-20°C



醒酒60+分钟

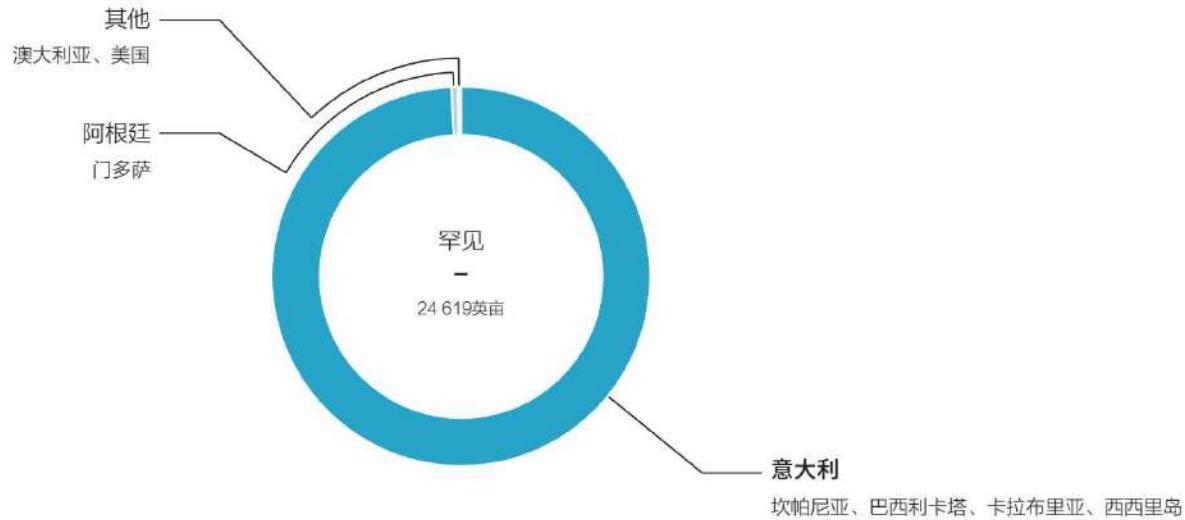


约26美元



窖藏5~25年

产区



推荐尝试

内比奥罗酒

慕合怀特酒

黑曼罗酒

丹魄酒

阿依伦AIRÉN

“air-ren”

艾伦



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

西班牙种植的多数葡萄主要被用于酿造白兰地，能够留给葡萄酒酿造商的并不多。为了酿酒，他们令抗旱的古老灌木式葡萄藤焕发了活力。

由于风味较为强劲、酸度较低，阿依伦葡萄时常会与包括维奥娜、弗德乔、长相思在内的其他酿酒葡萄混酿，生产出风味更加和谐的葡萄酒。



苹果



菠萝



葡萄柚



香蕉



玫瑰



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13°C



无须醒酒

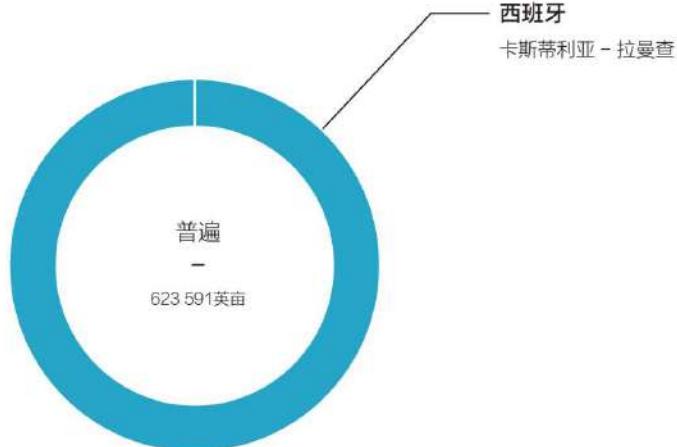


约10美元



窖藏1~3年

产区



推荐尝试



酒瓦滴诺酒



托斯卡纳特雷比奥罗酒

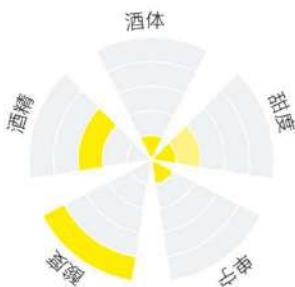


瑚珊酒

阿尔巴利诺 *ALBARIÑO*

◆ “alba-reen-yo”

■ 阿尔瓦里尼奥



■ SP LW FW AW RS LR MR FR DS
作为最令人神清气爽的白葡萄酒之一，阿尔巴利诺酒来自伊比利亚半岛。

■ 阿尔巴利诺酒搭配带鳍鱼类、白肉、叶状香草相得益彰。你会爱上它与墨西哥鱼卷的搭配。



柠檬皮



葡萄柚



蜜瓜



油桃



盐水



白葡萄酒酒杯



冰镇 3-7°C



无须醒酒

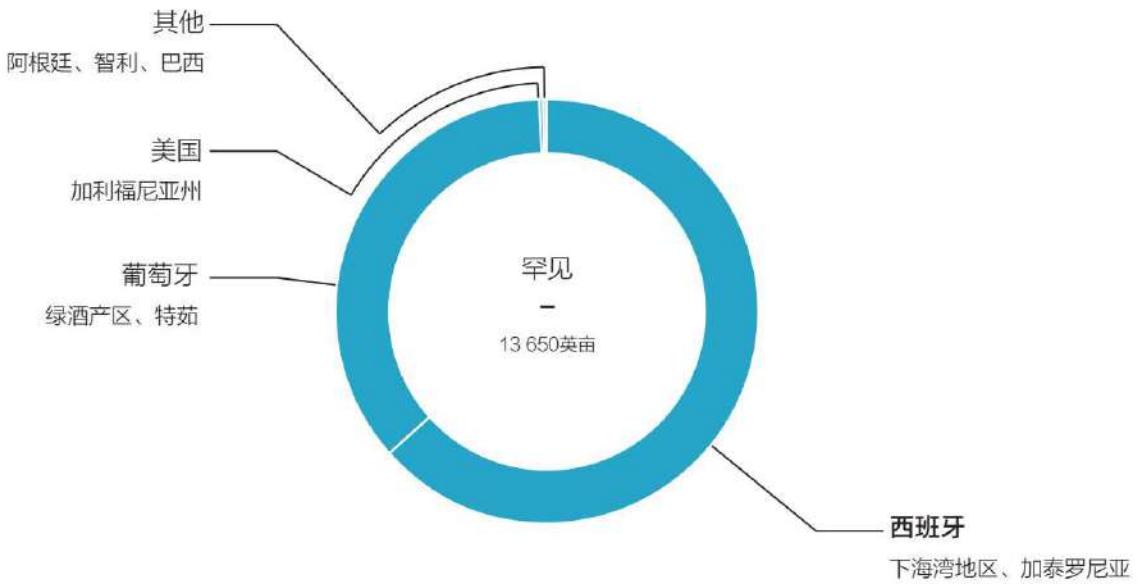


约12美元



窖藏1~5年

产区



推荐尝试

 洛雷罗酒 (葡萄牙)

 雷司令酒

 富尔民特酒

 弗德乔酒

 绿酒

紫北塞 ALICANTE BOUSCHET

◀ “olly-kan-tay boo-shay”

廷托雷拉歌海娜



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

紫北塞是一种被称为“泰图里”的罕见葡萄，拥有红色的果皮与果肉，由植物学家亨利·北塞在法国南部用歌海娜与小北塞杂交而成。

紫北塞酒浓郁的烟熏甜香风味极其适合与同样浓香的食物相搭配，包括烧烤、照烧、烤牛肉与烤蔬菜。



黑樱桃



野生黑莓



乌梅



黑胡椒



甜烟草

超大尺寸酒杯

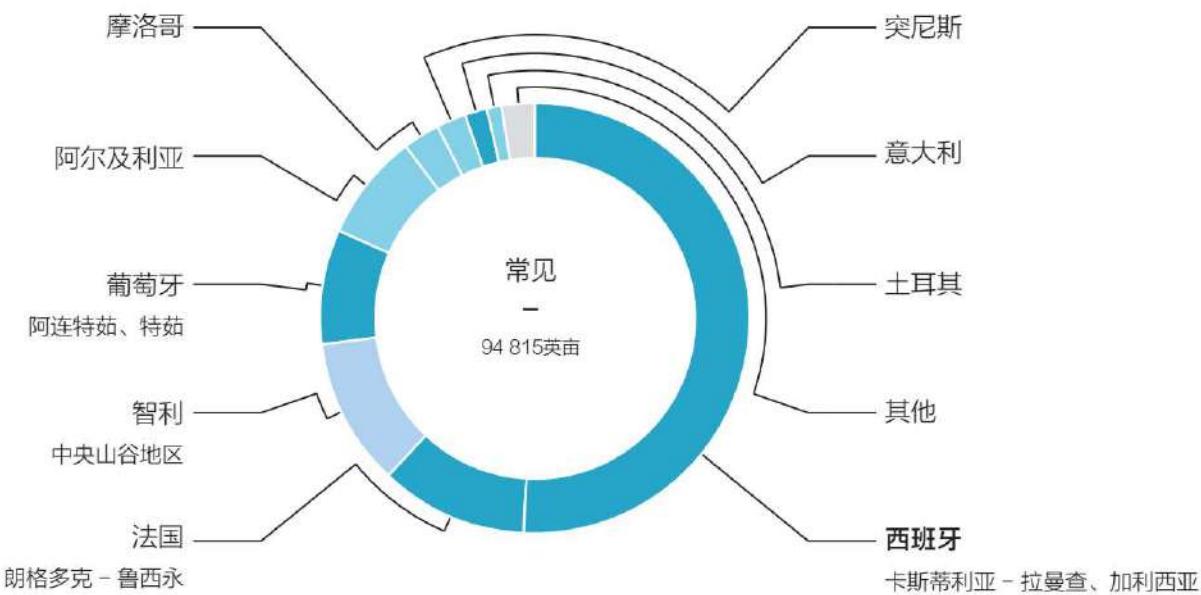
室温 16~20°C

醒酒30分钟

约10美元

窖藏3~7年

产区



推荐尝试

🍷 慕合怀特酒

🍷 西拉酒

🍷 小西拉酒

🍷 仙粉黛酒

🍷 国家杜丽佳酒

阿瑞图ARINTO

◆ "ah-reen-too"

■ 塔德尔纳



■ 阿瑞图是葡萄牙的本土葡萄，可以酿造出适合陈酿的优质白葡萄酒。随着时间的推移（7年以上），这款酒能够散发出蜂蜡与坚果的风味。

■ 由于酸度高，且带有柠檬皮风味，阿瑞图酒非常适合搭配包括葡萄牙名菜马介休（盐腌鳕鱼）在内的浓香海鲜。



榛子

葡萄柚

蜂蜡

甘菊



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13℃



无须醒酒

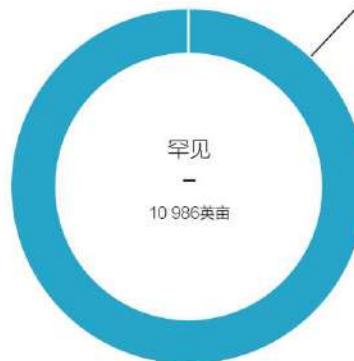


约10美元



窖藏5~10年

产区



葡萄牙

绿酒产区、阿连特茹、特茹

推荐尝试

 卡尔卡耐卡酒

 法兰娜酒

 托斯卡纳特雷比奥罗酒

 白歌海娜酒

 赛美蓉酒

阿斯提可 ASSYRTIKO

◀ "ah-seer-teeko"



▶ 就葡萄庄园占地面积而言，阿斯提可也许十分稀有，却是希腊最负盛名的葡萄之一。你能在圣托里尼岛上找到一些最好的酒款。

▶ 阿斯提可酒非常适合搭配贝类食物，当然还有希腊经典的西红柿菲达奶酪沙拉。你会发现这种葡萄酒极其万能，可以搭配许多不同的料理。



青柠



百香果



蜂蜡



燧石



盐水



白葡萄酒酒杯



冰镇 3~7°C



无须醒酒

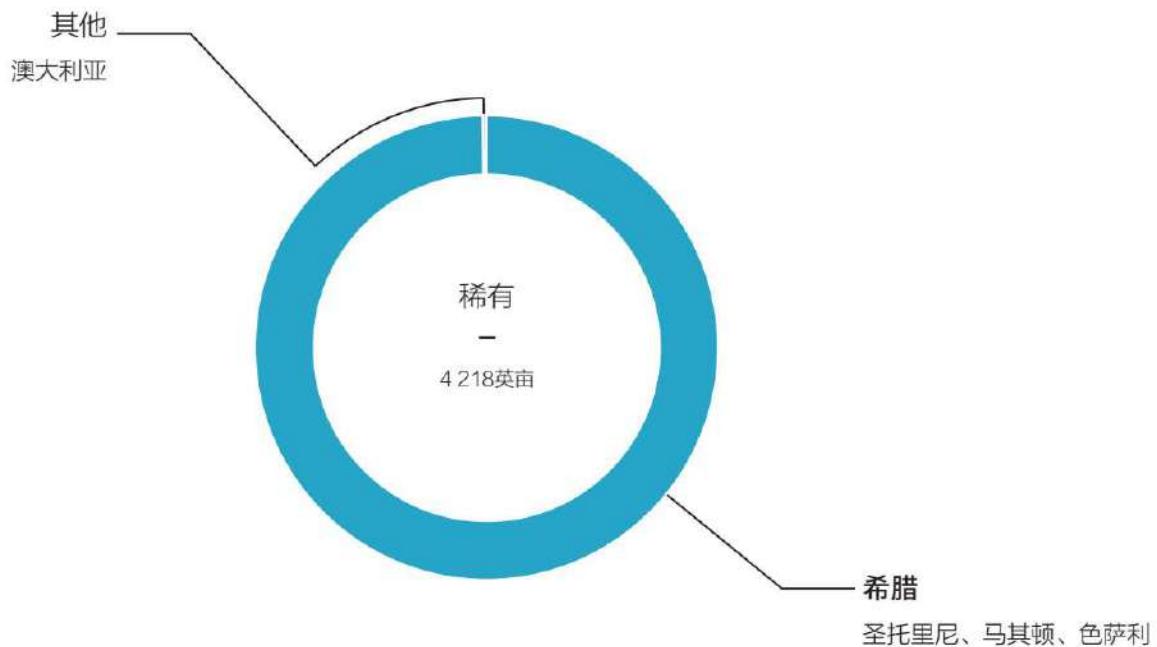


约20美元



窖藏5~10年

产区



推荐尝试

干型雷司令酒

阿尔巴利诺酒

富尔民特酒

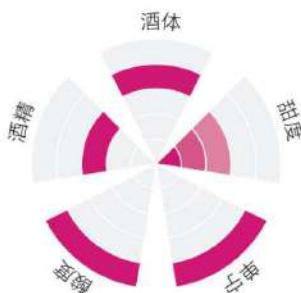
匹格普勒酒

阿瑞图酒

巴加 BAGA

● "bah-gah"

廷塔百拉达



▶ 尽管大部分的巴加葡萄都被用于酿造葡萄牙一流的马刁士蜜桃红葡萄酒，
它也能酿造值得陈化的红葡萄酒及口味丰富的起泡型桃红葡萄酒。

¶ 这是一款馥郁的红葡萄酒，应该搭配调香后油脂丰富的烤肉，这样才能补
足其时而强劲、粗糙或类似焦油的风味。



黑莓



黑加仑



樱桃干



可可



乌梅



红葡萄酒酒杯



窖藏 13-16℃



醒酒60+分钟

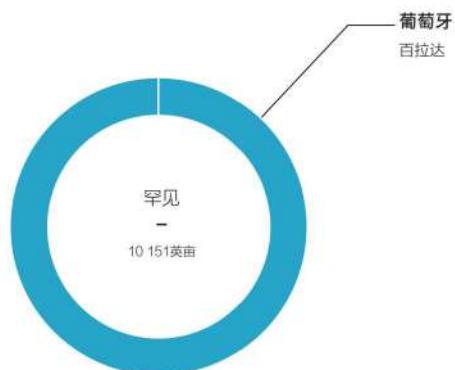


约15美元



窖藏5-15年

产区



推荐尝试

 多姿桃酒

 伯纳达酒

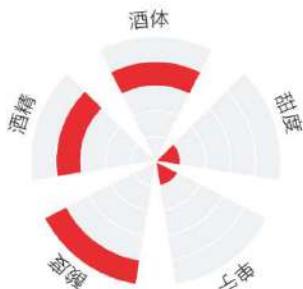
 慕合怀特酒

 黑曼罗酒

 皮诺塔吉酒

巴贝拉BARBERA

❶ "bar-bear-ruh"



II SP LW FW AW RS LR MR FR DS

❷ 巴贝拉酒是意大利皮埃蒙特人日常饮用的红葡萄酒。它亲民且实惠，带有会令人抿起嘴巴的浓烈酸味。

❸ 尝试用巴贝拉酒搭配以烤肉和蔬菜为主的菜肴。用樱桃、鼠尾草、大茴香、肉桂、白胡椒或漆树调香能使这样的搭配更受欢迎。



酸樱桃



甘草



黑莓



干草本植物



黑胡椒



集香型酒杯



室温 16~20℃



醒酒30分钟

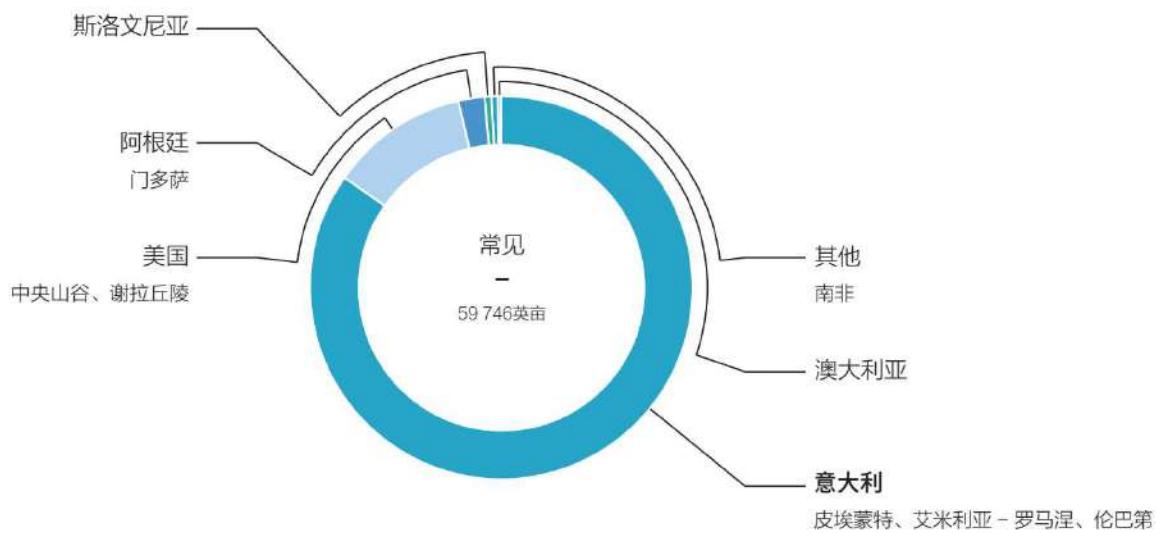


约15美元

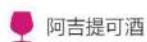


窖藏3~7年

产区



推荐尝试



阿吉提可酒



门西亚酒



多姿桃酒



蓝佛朗克酒



蒙特普尔恰诺酒

蓝佛朗克 BLAUFRÄNKISCH

● "blauw-frank-keesh"

莱姆贝格、卡法兰克斯



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 蓝佛朗克酒充满了浓郁辛辣的黑色水果风味与激爽的酸味，是十分理想的配餐红葡萄酒。有趣的是，蓝佛朗克葡萄与佳美、茨威格两种葡萄都有关联。

¶ 只需看一看这种葡萄的生产区域，就能找出其完美的搭档，包括烟熏香肠、红皮马铃薯牛肉浓汤与奶酪味的意大利饺子。



野生黑莓



黑樱桃



甜胡椒



黑巧克力



辣椒



红葡萄酒酒杯



室温 16~20℃



醒酒30分钟

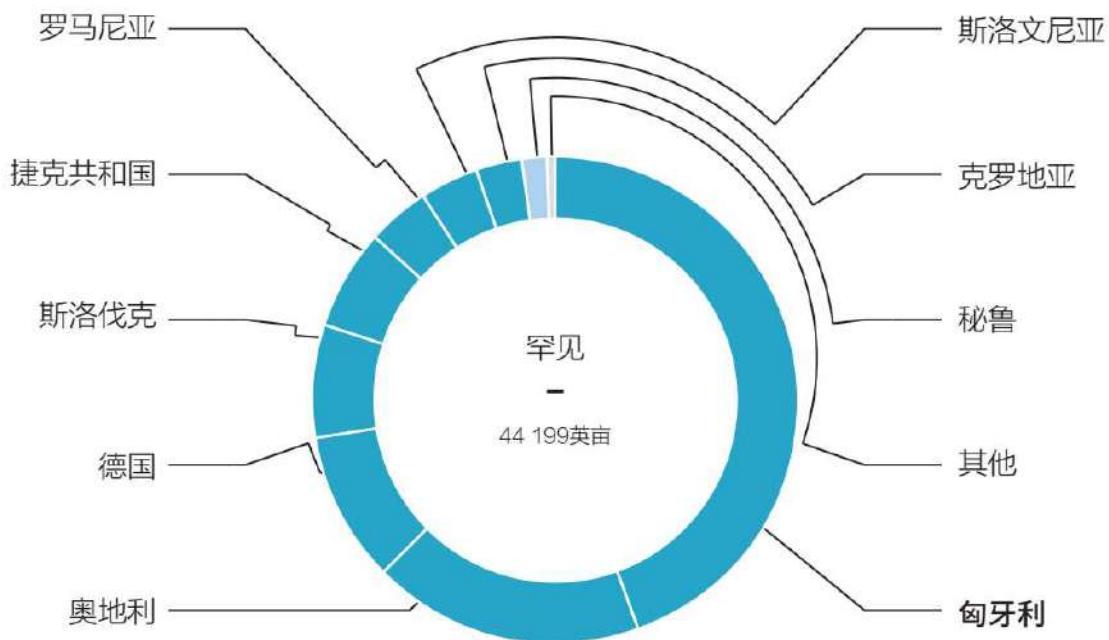


约15美元



窖藏3~7年

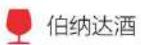
产区



推荐尝试



西拉酒



伯纳达酒



马尔贝克酒



慕合怀特酒



皮诺塔吉酒

博巴尔BOBAL

◀ “bo-bal”



■ SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 低调的博巴尔恰好是西班牙种植第二广泛的红酒葡萄，所酿之酒因其水果风味、柔和的单宁口感与醇和的回味备受追捧。

▶ 陈皮鸡、烤鸡配石榴-糖蜜酱之类加入真正水果的菜肴，能激发出博巴尔酒的果香风味。



黑莓



石榴



甘草



红茶



可可粉



红葡萄酒酒杯



室温 16~20℃



醒酒30分钟

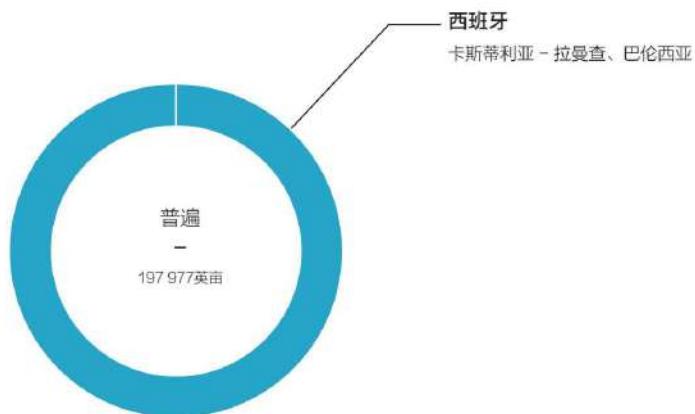


约10美元



窖藏3~7年

产区



推荐尝试

 佳美酒

 丹菲特酒

 多姿桃酒

 茨威格酒

 蓝佛朗克酒

伯纳达BONARDA

❶ “bo-nard-duh”

❷ 黑多切、沙帮乐



❸ SP LW FW AW RS LR MR FR DS

❹ 这里所说的伯纳达葡萄与生长在意大利北部的不同。它又被称为“黑多切”，与马尔贝克葡萄一同生长在阿根廷，能够酿出口感顺滑、果香四溢的葡萄酒。

❺ 搭配伴有巧克力酱与咖喱土豆的菜肴时，伯纳达酒堪称不二之选。你也会喜爱用它来搭配恩帕纳达斯肉馅卷饼和玉米饼碎肉卷。



梅子酱



樱桃



小豆蔻



无花果酱



石墨



红葡萄酒酒杯



室温 16~20°C



醒酒 30 分钟

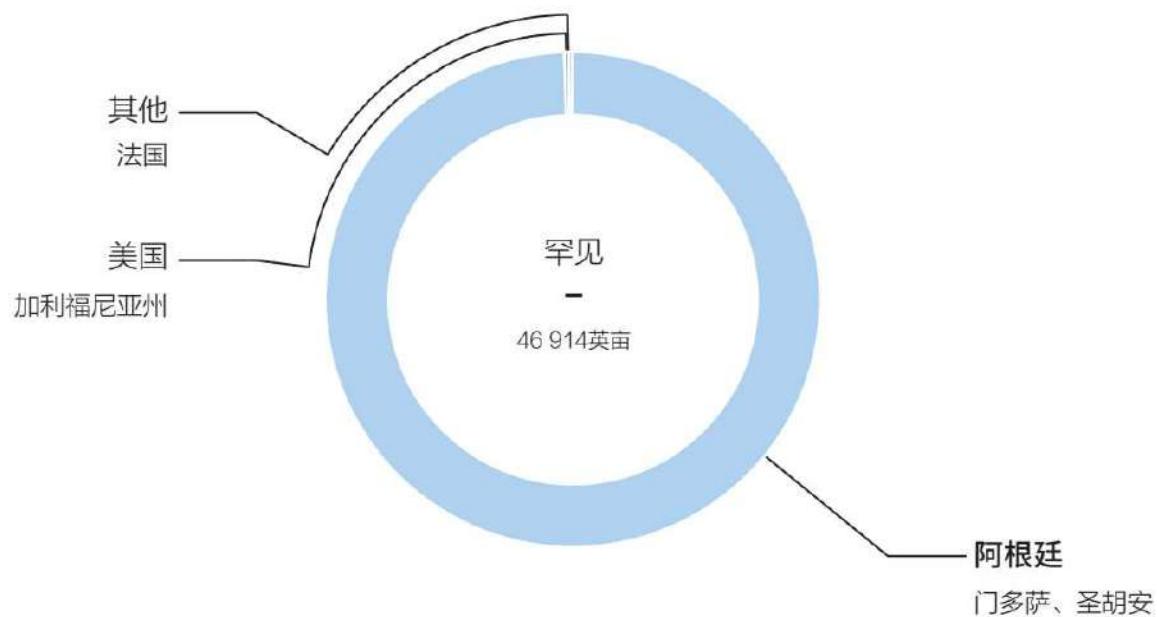


约 10 美元



窖藏 3~7 年

产区



推荐尝试



美乐酒



西拉酒



多姿桃酒



小西拉酒

波尔多混酿（红） *BORDEAUX*

BLEND (Red)

❶ “bore-doe”

梅里蒂奇、赤霞珠-美乐



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

❷ 一种主要由赤霞珠与美乐葡萄混酿而成的红酒，其中还添加了源自法国波尔多的其他几种葡萄。

❸ 这种混酿酒中的单宁使之成为搭配牛排与其他红肉菜肴的绝妙选择。调味要简单——考虑盐和胡椒即可。



黑加仑



黑樱桃



石墨



巧克力



干草本植物



超大尺寸酒杯



室温 16~20℃



醒酒 60+ 分钟

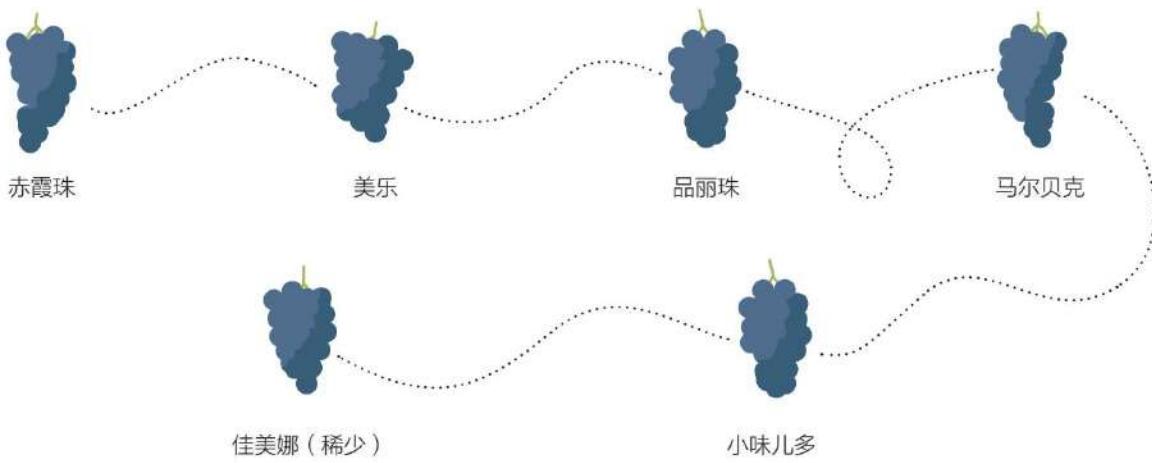


约 25 美元



窖藏 5~25 年

混酿葡萄



推荐尝试

赤霞珠酒

美乐酒

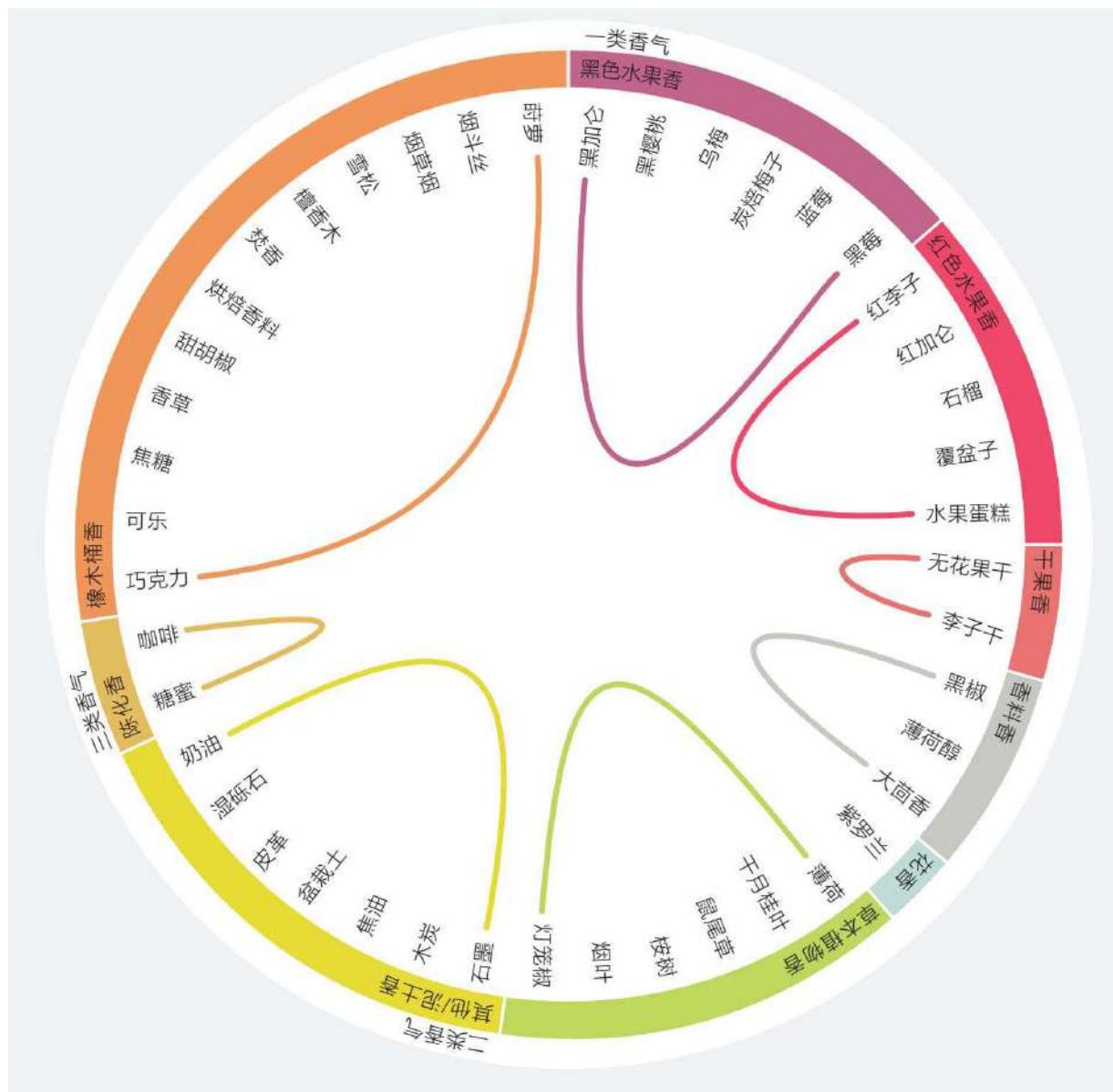
品丽珠酒

马尔贝克酒

小味儿多酒

波尔多混酿酒（红）

附加品鉴笔记



法国波尔多

波尔多的夏天十分炎热，但时常会戛然而止。秋天的气温能够留住果香、维持酸度，为成品葡萄酒增添草本香味的特色。梅多克与格拉夫的碎石-黏土土壤赋予了葡萄酒更多的单宁，而利布尔讷的黏土土壤则会带来果香更加浓郁的果实。

黑加仑

大茴香

烟叶

梅子酱

烘焙香料

西澳大利亚

作为波尔多混酿酒在澳大利亚的顶级产区，这里有印度洋吹来的冷风，能够赋予葡萄酒更多的红色水果香味与优雅风味。该地区的风化花岗岩碎石与黏土基土壤为当地葡萄酒带来了标志性的鼠尾草与月桂叶香味，因而颇受好评。

红加仑

黑樱桃

鼠尾草

咖啡

月桂叶

意大利托斯卡纳博格利

托斯卡纳出产的是以美乐、赤霞珠为主的混酿酒，有时也会混入桑娇维塞。“超级托斯卡纳”是这种混酿酒更为人所知的名称。在波尔多混酿酒最著名的博格利产区，最好的土壤都是肥沃的棕色碎石质地黏土，赋予了葡萄酒浓郁的果香与充满灰尘气息的皮革风味。

黑樱桃

黑莓

檀香木

皮革

大茴香

布拉凯多 BRACHETTO

◆ "brak-kett-toe"

◆ 阿奎布拉凯多



► 这是皮埃蒙特的一款稀有甜型红葡萄酒，以其芬芳与丰富的奶油色气泡著称。

► 布拉凯多酒可以完美搭配浓郁细滑的巧克力松露球、奶油巧克力甜酱与慕斯。除此之外，如果你追求的是令人叹为观止的高级雪顶饮品，可以尝试用它来搭配冰激凌。



糖渍草莓



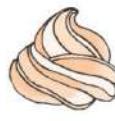
橙皮



黑加仑



杏



奶油



红葡萄酒酒杯



窖藏 13~16℃



无须醒酒

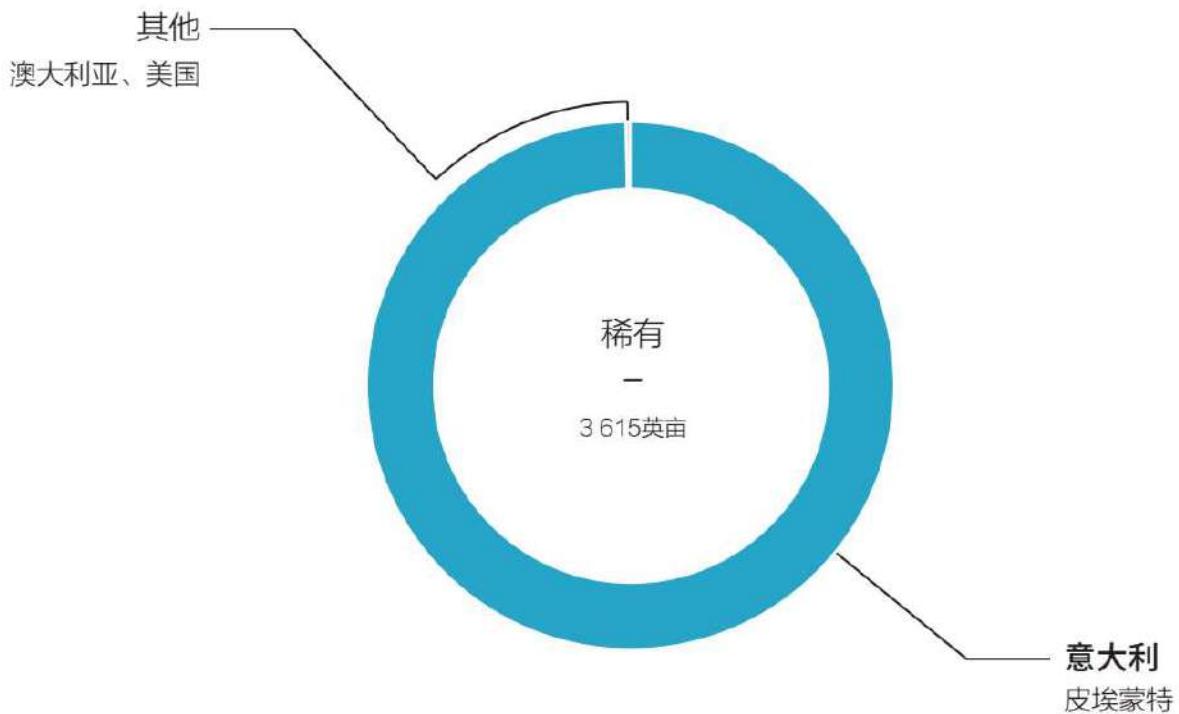


约 12 美元



窖藏 1~3 年

产区



推荐尝试

蓝布鲁斯科酒

黑麝香葡萄酒

弗雷伊萨酒 (意大利)

康科德酒

品丽珠 CABERNET FRANC

◀ "kab-err-nay fronk"

▶ 布莱顿、希农、布尔格伊



■ SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 品丽珠是美乐与赤霞珠的亲本葡萄，可能源自西班牙的巴斯克地区，不过这还有待商榷。

▶ 较高的酸度使得品丽珠酒得以搭配以西红柿为基础的菜肴、用醋打底的酱汁（有人喜欢烟熏烧烤酱吗？）或浓郁的黑色鲟鱼鱼子酱。



草莓



覆盆子



灯笼椒



碎砾石



辣椒



红葡萄酒酒杯



室温 16~20℃



醒酒 30 分钟

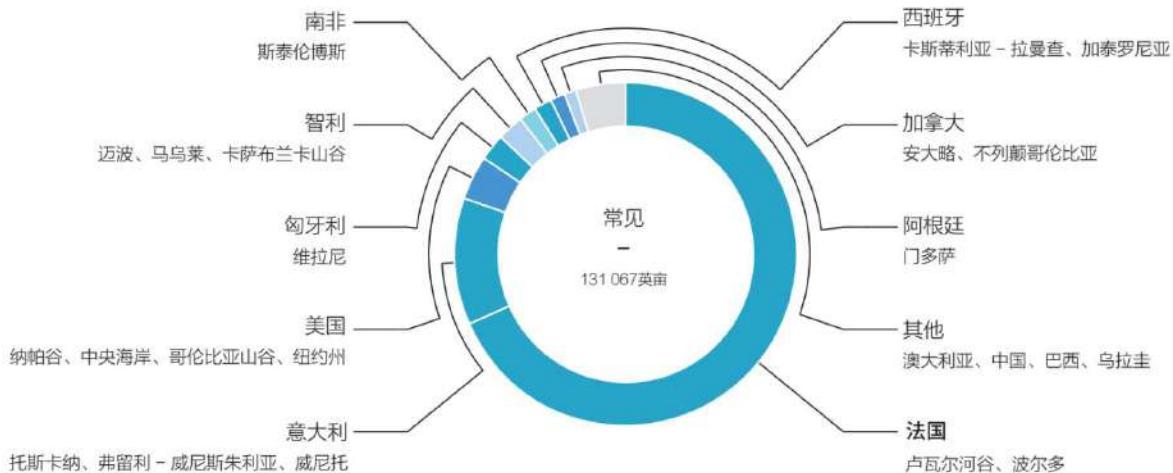


约 20 美元



窖藏 5~10 年

产区



推荐尝试

佳美娜酒

桑娇维塞酒

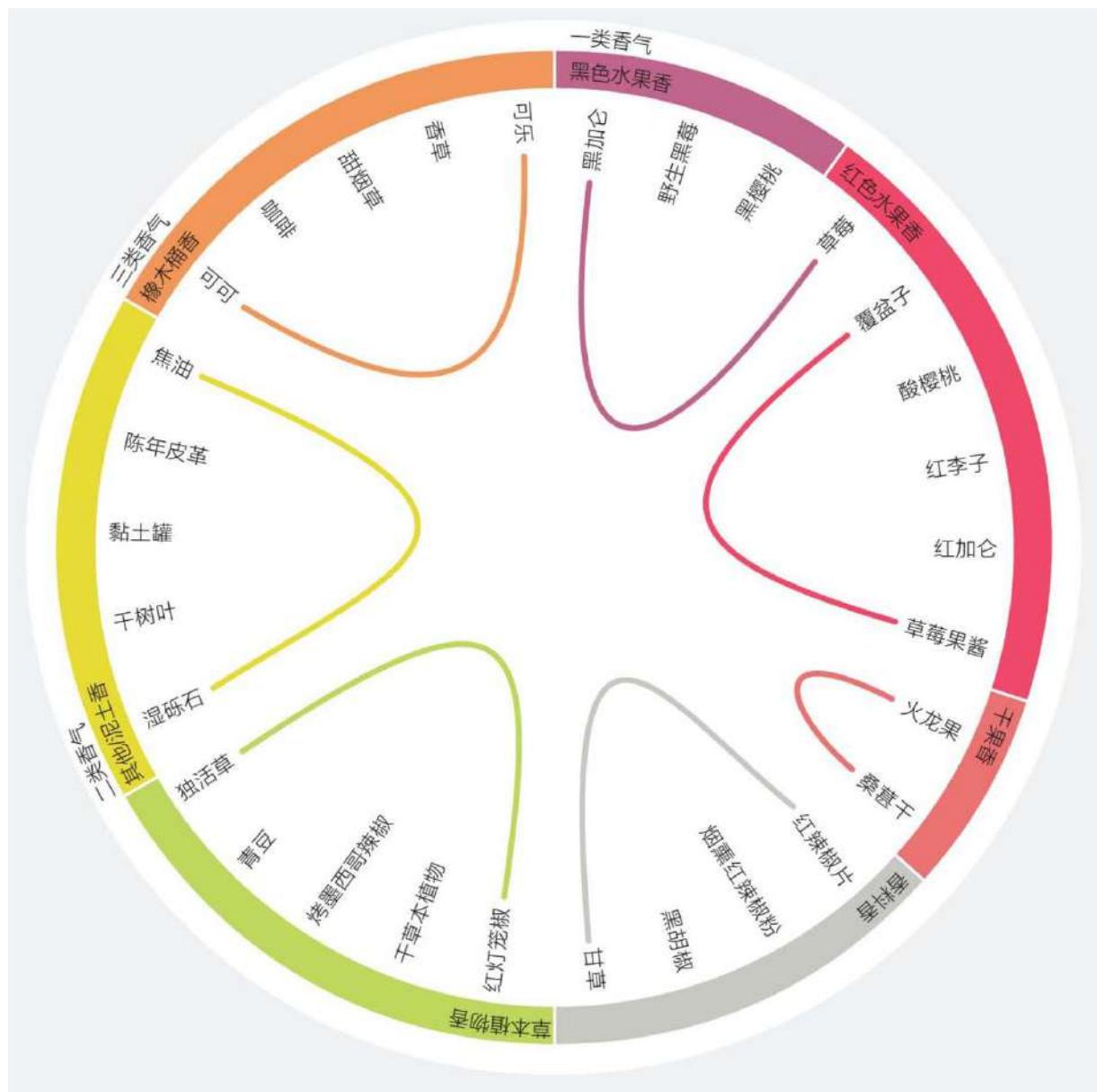
丹魄酒

仙粉黛酒

卡斯特劳酒

品丽珠酒

附加品鉴笔记



法国希农

卢瓦尔河谷中部附近（希农、布尔格伊、安茹等）以出产优质的单一品种品丽珠葡萄酒著称。较为凉爽的气候适宜出产颜色较淡、酒体较轻盈、酸度较高的葡萄酒，并能赋予其独特的草本植物风味。

红灯笼椒

红辣椒片

覆盆子酱

湿砾石

干草本植物

意大利托斯卡纳

托斯卡纳较为温暖的气候赋予了品丽珠酒更为浓郁的果香。该地区的红色黏土土壤通常会增加单宁的含量。鉴于品丽珠葡萄并非意大利本土的品种，其酿造的葡萄酒被降级为优良地区餐酒（IGP，见第253页），标签标明的是葡萄品种或自造的名称。

樱桃

皮革

草莓

甘草

咖啡

加利福尼亚州谢拉丘陵

谢南多厄河谷地区、埃尔多拉多、费尔普莱与菲德尔敦温暖、稳定的气候有助于培育酸度较低的成熟型甜葡萄，因而酿造的葡萄酒通常以果味为主，果酱气息浓郁，酒精度更高，还带有些许干树叶味道。

草莓干

覆盆子

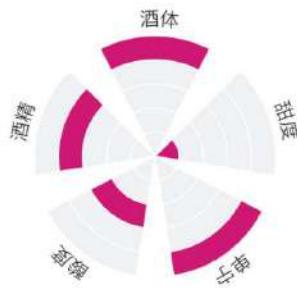
烟叶

雪松

香草

赤霞珠 CABERNET SAUVIGNON

◀ "kab-er-nay saw-vin-yawn"



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 全世界最受欢迎的赤霞珠酒，由源自波尔多的品丽珠与长相思自然杂交的赤霞珠葡萄酿造而成，酒体浓郁，具备陈年潜力。

▶ 赤霞珠酒风味浓郁、单宁含量高，非常适合搭配浓香的烤肉、胡椒酱及口感浓郁的菜肴。



黑樱桃



黑加仑



雪松



烘焙香料



石墨



超大尺寸酒杯



室温 16~20℃



醒酒 60+ 分钟

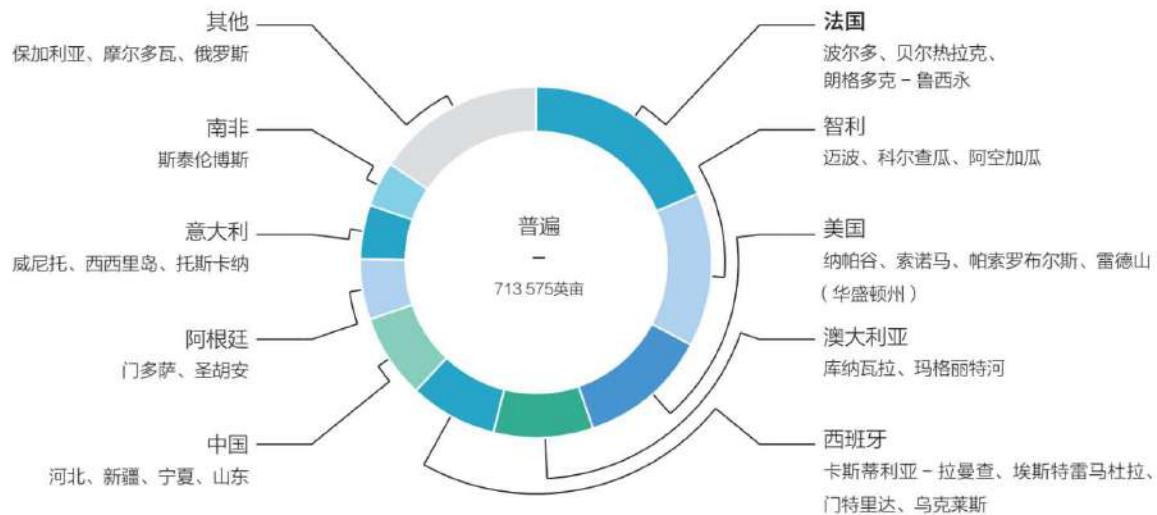


约 20 美元



窖藏 5~25 年

产区



推荐尝试

波尔多混酿酒

美乐酒

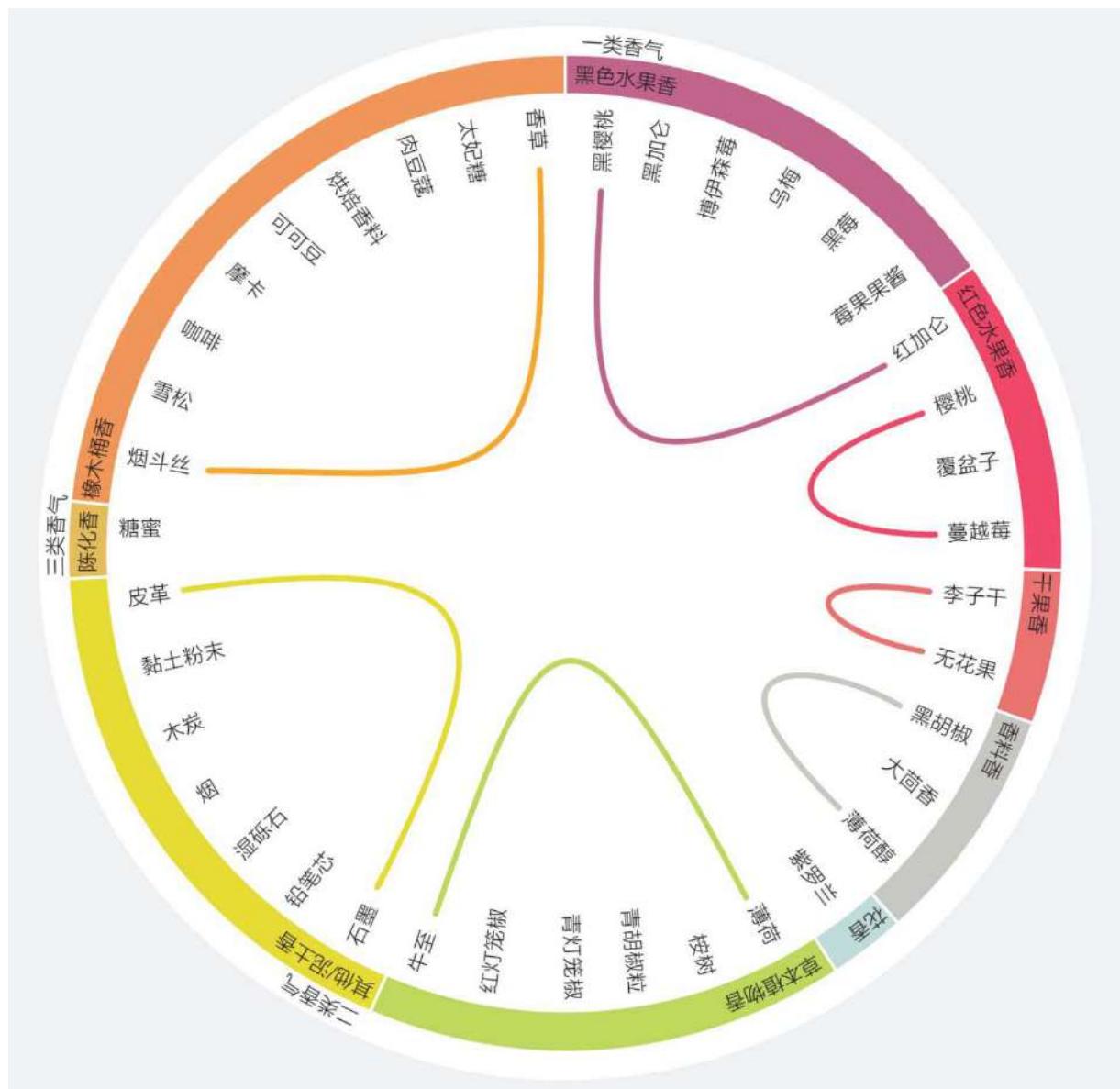
品丽珠酒

佳美娜酒

黑珍珠酒

赤霞珠酒

附加品鉴笔记



智利

阿空加瓜、迈波、卡恰布谷与科尔查瓜山谷出产的赤霞珠酒出类拔萃。在迈波，来自太平洋的冷风创造了理想的地中海气候，成就了智利酒体最浓郁的赤霞珠酒。阿特-迈波是赤霞珠葡萄最著名的子产区。

黑莓

黑樱桃

无花果膏

烘焙香料

青胡椒粒

加利福尼亚州纳帕谷

纳帕谷最显著的特点之一是火山土壤，它赋予了葡萄酒独特的灰尘风味与矿物味特色。该山谷谷底出产的葡萄酒往往带有黑樱桃气息，并富含单宁。产自坡地的葡萄酒，酸度更高，带有黑莓香气与淳朴的单宁口感。

黑加仑

铅笔芯

烟草

黑莓

薄荷

南澳大利亚州

南澳大利亚州的库纳瓦拉以其温和的气候及富含氧化铁的红色黏土土壤（被称为“红土”）而著称。这里的赤霞珠酒酒香浓烈、果香馥郁，但口感均衡，单宁含量较高，带有白胡椒与月桂叶的淳朴气息。

乌梅

白胡椒

醋栗糖

巧克力

月桂叶

佳丽酿 CARIGNAN

◆ "kare-rin-yen"

❖ 马士罗、萨姆索，卡里尼亚诺



❖ SP LW FW AW RS LR MR FR DS

❖ 这种高产又抗旱的葡萄曾经口碑不佳，直到某些酿酒商近来开始使用源自古老葡萄庄园的葡萄酿酒，它才得以正名。

❖ 佳丽酿酒非常适合搭配使用肉桂调香的菜肴、以莓果为基础的酱汁与烟熏肉类。换句话说，选择它来搭配感恩节与假日美食，效果令人惊艳。



蔓越莓干



覆盆子



烟叶



烘焙香料



腌肉



红葡萄酒酒杯



室温 16~20°C



醒酒 30 分钟

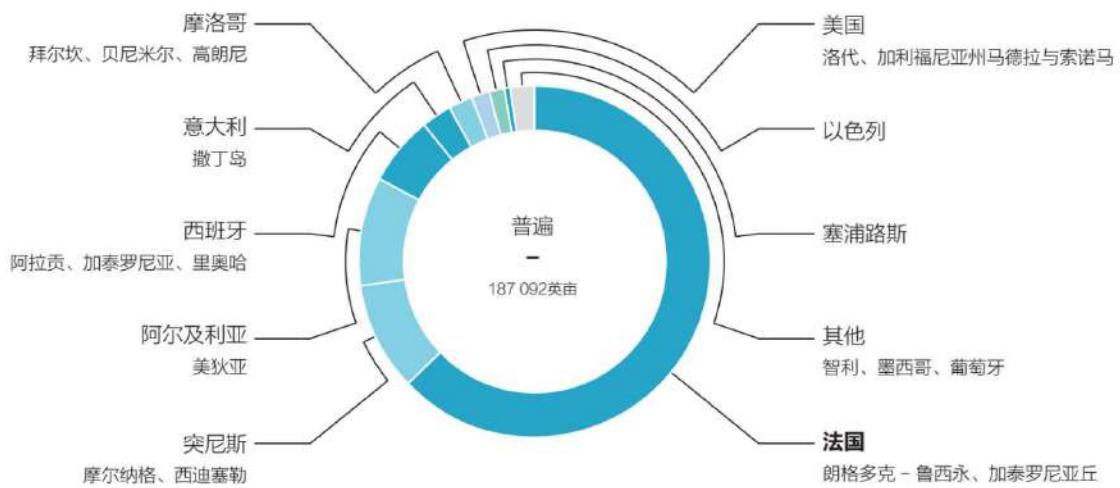


约 15 美元



窖藏 5~10 年

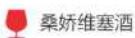
产区



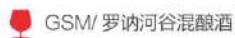
推荐尝试



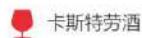
歌海娜酒



桑娇维塞酒



GSM/ 罗讷河谷混酿酒



卡斯特劳酒



仙粉黛酒

佳美娜 CARMÉNÈRE

◀ "Kar-men-nair"

▣ 蛇龙珠



■ SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 佳美娜葡萄一度被认为是一种几乎绝种的波尔多品种。人们后来才得知，智利种植的近 50% 的美乐葡萄实际上就是佳美娜葡萄！

■ 佳美娜酒所拥有的草本植物香味与胡椒粒风味是烤肉（从鸡肉到牛肉）的上好点缀，它与用莳萝调香的食物都非常百搭。



覆盆子



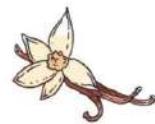
灯笼椒



乌梅



辣椒



香草



红葡萄酒酒杯



室温 16~20℃



醒酒 30 分钟

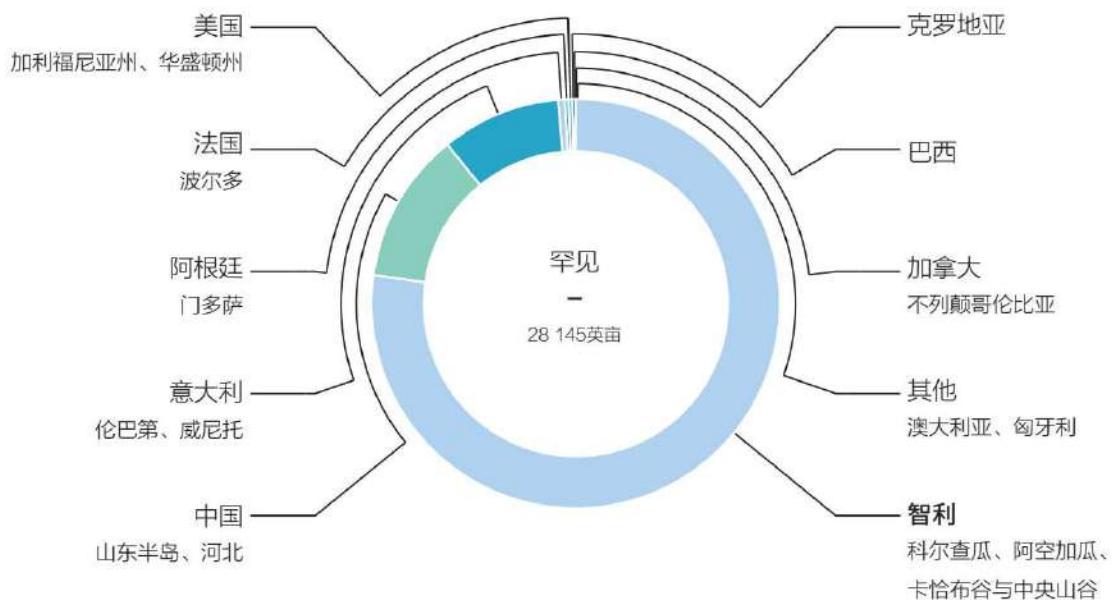


约 15 美元



窖藏 5~15 年

产区



推荐尝试

品丽珠酒

赤霞珠酒

红贝尔萨酒（西班牙）

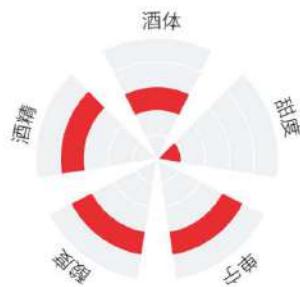
波尔多混酿酒

美乐酒

卡斯特劳 CASTELÃO

◀ "Kast-tall-ow"

普卢齐达



SP LW FW AW RS LR



FR

DS

卡斯特劳葡萄在葡萄牙种植广泛，在其他地区却很少见。它能够酿造出带有丝丝烟熏风味的浓郁果香型葡萄酒，是“地区餐酒”(vinho regional)混酿中颇具代表性的一种葡萄。

如果你能够弄到葡萄牙章鱼（和土豆一起烤制），可以制作一些用黑豆搭配的手撕鸡炸玉米饼。这就能让你找到幸福。



红加仑



李子



草莓



肉干



摩卡



红葡萄酒酒杯



室温 16~20℃



醒酒 30 分钟

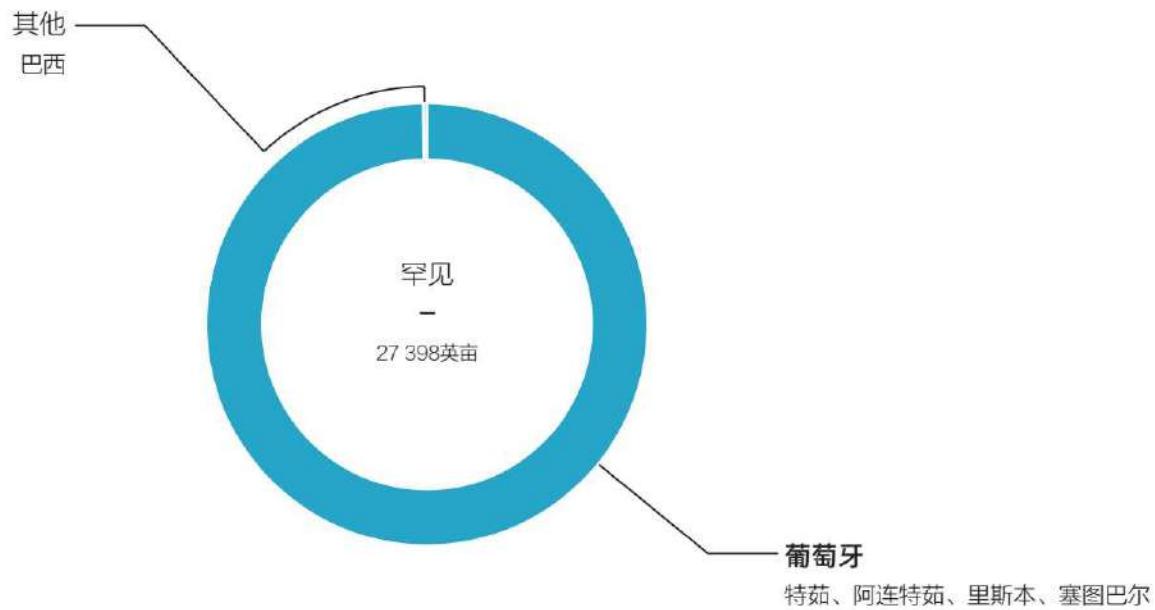


约 10 美元



窖藏 5~10 年

产区



推荐尝试



佳丽酿酒



仙粉黛酒



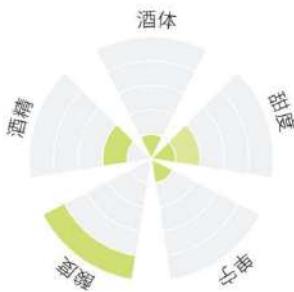
歌海娜酒



神索酒

卡瓦 CAVA

◀ "Kah-vah"



卡瓦酒是西班牙上好的起泡型葡萄酒，采用的是与香槟类似的质量等级体系，却优于好几种本土的西班牙葡萄酒。

卡瓦酒与西班牙菜肴中最受喜爱的餐前小吃及肉菜饭搭配起来令人惊艳，还能完美搭配墨西哥食物——注意，还有红豆辣椒。



榅桲



青柠



黄苹果



甘菊



杏仁



长笛形香槟杯



冰镇 3~7℃



无须醒酒

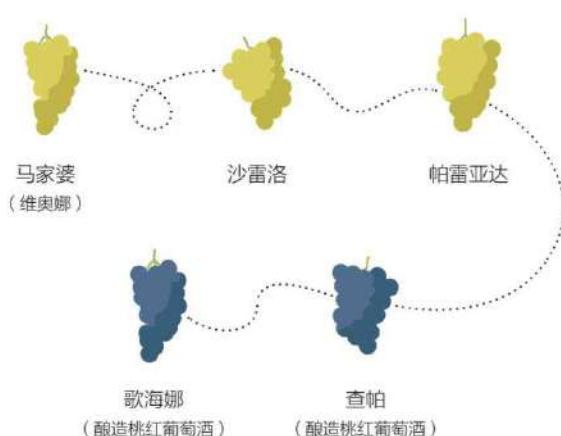


约 18 美元



窖藏 1~5 年

葡萄与风味



寻找瓶盖上的封印。



卡瓦酒

酒泥（失去活力的酵母颗粒，能够增强口感，增加“奶油质地”）陈酿至少 9 个月。



珍藏卡瓦酒

酒泥陈酿至少 15 个月。



顶级珍藏卡瓦酒

酒泥陈酿至少 30 个月，标注为年份酒。

推荐尝试

 克雷芒酒

 香槟酒

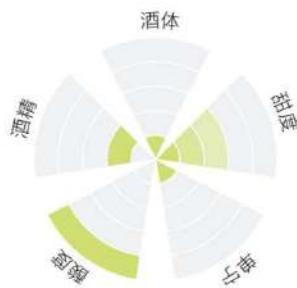
 塞克特酒
(奥地利和德国)

 意大利经典起泡酒

 开普经典酒(南非)

香槟 CHAMPAGNE

◆ “sham-pain”



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

☛ 香槟是由霞多丽、黑皮诺与莫尼耶皮诺酿成的最具代表性的起泡型葡萄酒。最珍贵的香槟陈酿 3 年或 3 年以上。

☛ 任何咸味或煎炸食物都能奇迹般地与香槟酒配合得天衣无缝。香槟酒不只是一种开胃酒——它也可以用来搭配主菜！



柑橘



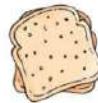
黄苹果



奶油



杏仁



吐司



长笛形香槟杯



冰镇 3~7℃



无须醒酒

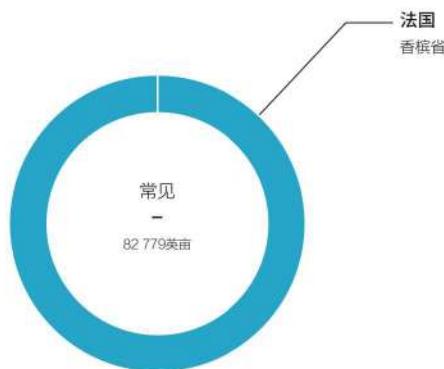


约 52 美元



窖藏 5~20 年

产区



推荐尝试

克雷芒酒

卡瓦酒

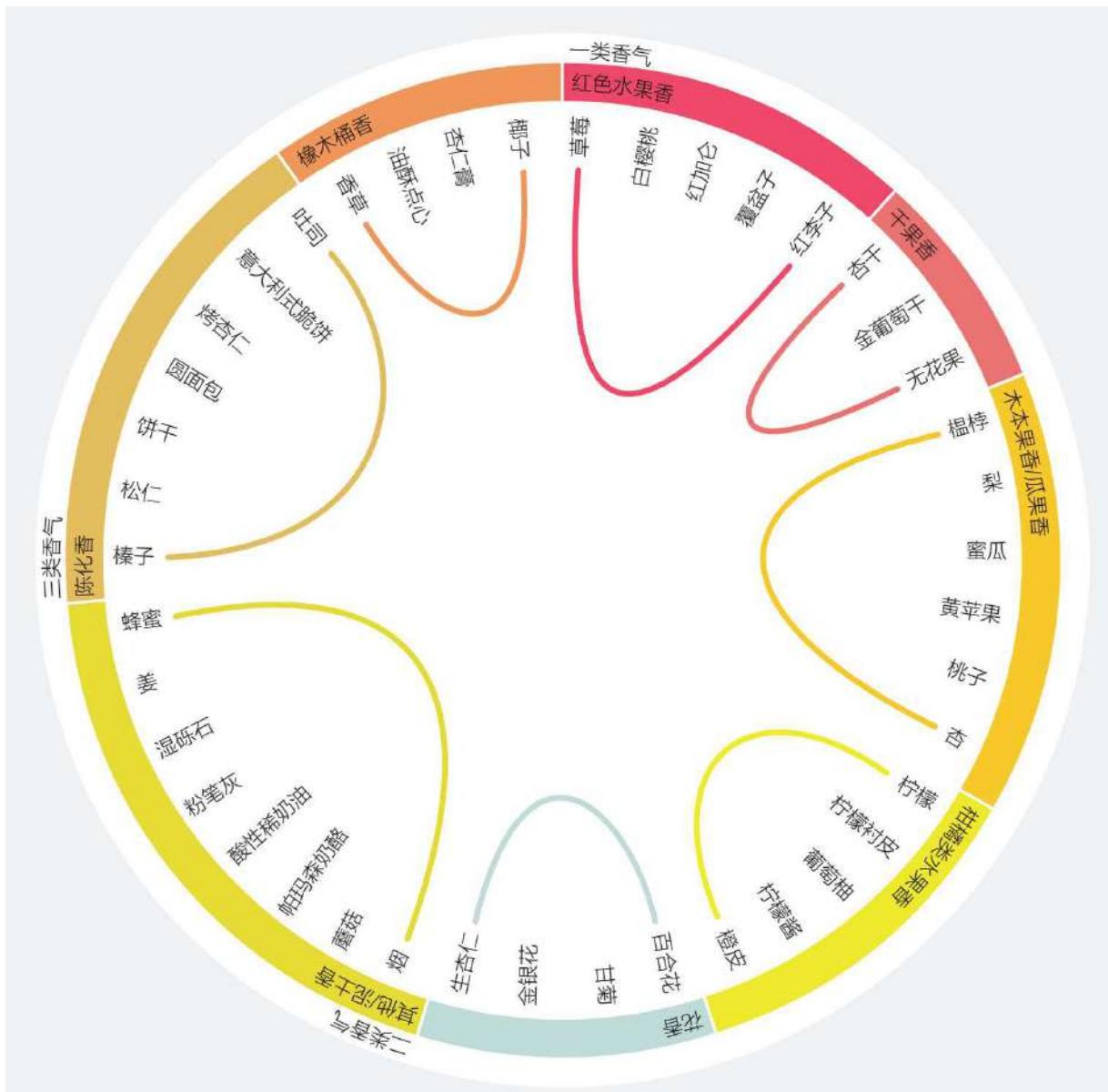
意大利经典起泡酒

塞克特酒
(奥地利和德国)

开普经典酒
(南非)

香槟酒

附加品鉴笔记



兰斯山脉

这条山脉光照充足，足以让黑皮诺葡萄与莫尼耶皮诺葡萄成熟。随着混酿酒中红葡萄含量的增加，起泡型葡萄酒的风味往往会被变得更加馥郁，果香更浓。许多顶级香槟酒庄的上好葡萄都源自那里的10家特级葡萄庄园。

白樱桃

金葡萄干

柠檬皮

帕玛森奶酪

圆面包

白丘

这座东向的山坡上覆盖着白垩，以出产单一品种的白中白香槟酒而著称。98%的霞多丽酒所用的葡萄都栽种在这一区域。同时，这里还以拥有6座特级葡萄庄园而自豪。对于许多人来说，这座山坡完美地诠释了香槟酒。

黄苹果

柠檬酱

金银花

酸性稀奶油

杏仁膏

马恩河谷

马恩河畔的河谷恰好拥有一座名叫艾镇的特级葡萄庄园，正位于埃佩尔奈城外。这里重点种植比黑皮诺葡萄更易成熟的莫尼耶皮诺葡

萄，它可以酿造出更加浓郁、油滑并带有烟熏与蘑菇风味的起泡型葡萄酒。

黄梅

榅桲

酸性稀奶油

蘑菇

烟

霞多丽 CHARDONNAY

◀ "shar-dun-nay"

▶ 夏布利、莫里利恩、勃艮第白



▶ SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 作为世界上最受欢迎的葡萄之一，霞多丽葡萄能够酿造出多种风味的葡萄酒——从起泡型白中白到浓郁绵密的橡木桶陈化白葡萄酒。

▶ 霞多丽酒的“最佳拍档”是味道微妙的香料与调味料。举例而言，可以尝试用它来搭配带有奶味、黄油风味与口感柔滑的食物。龙虾就是个不错的选择。



黄苹果



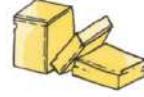
阳桃



菠萝



香草



黄油



集香型酒杯



冷藏 7~13℃



无须醒酒

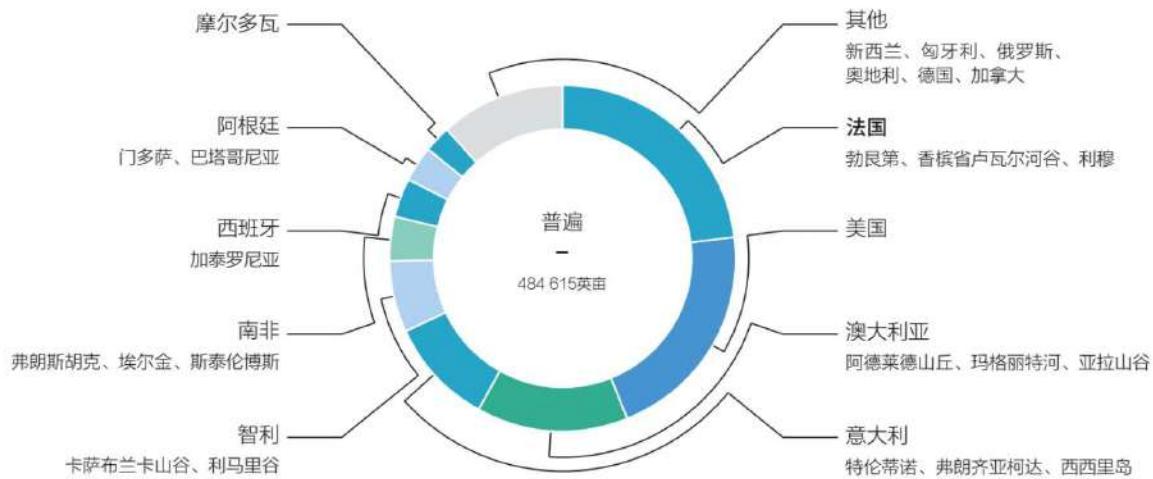


约 40 美元



窖藏 5~10 年

产区



推荐尝试

玛珊酒

琥珀酒

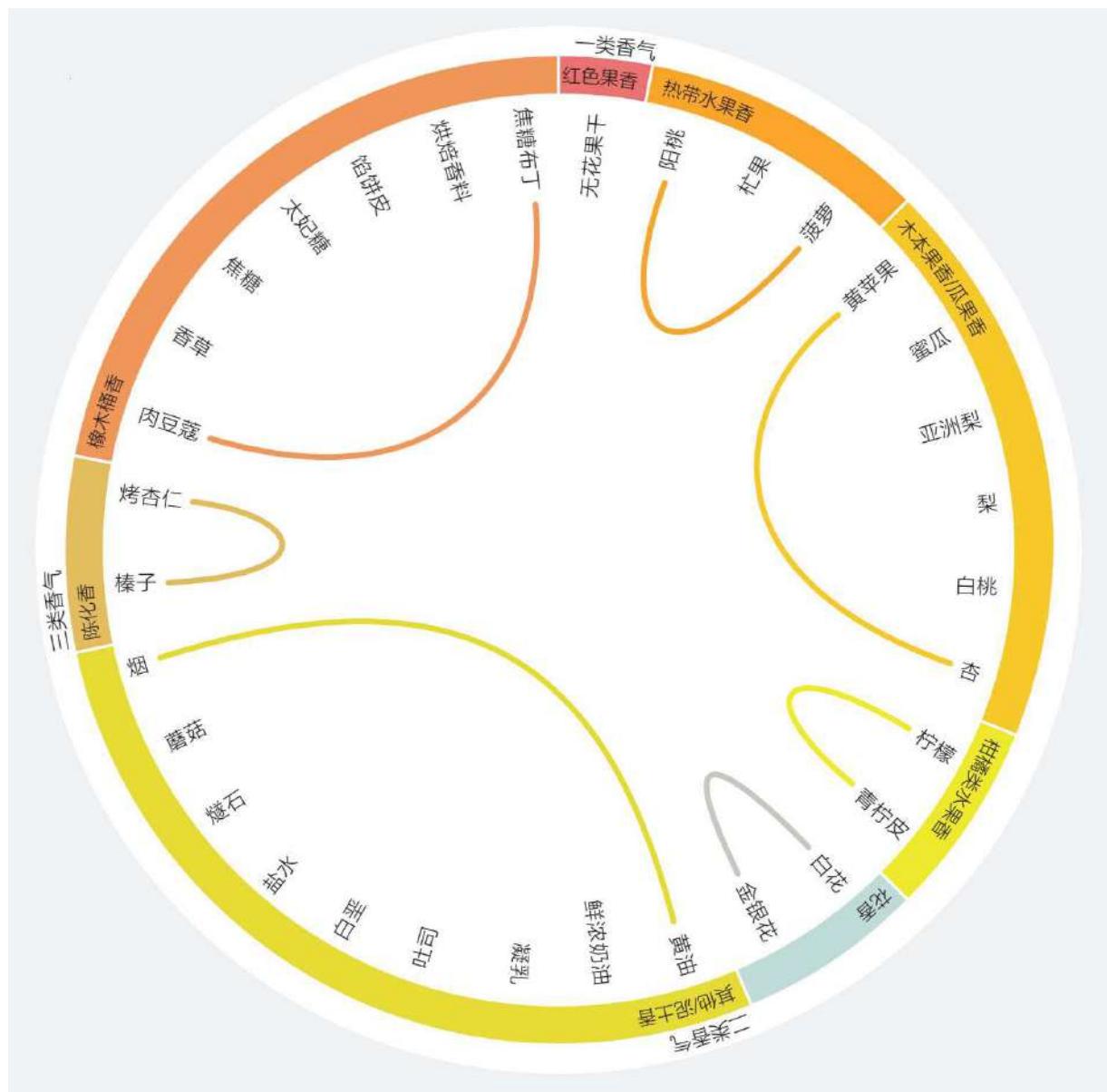
维欧尼酒

酒瓦滴诺酒

托斯卡纳特雷比奥罗酒

霞多丽酒

附加品鉴笔记



法国夏布利

勃艮第大部分地区出产的都是风味较为浓郁、经橡木桶陈化的霞多丽酒。夏布利地区出产的则是更加清淡、通常未经橡木桶陈化的葡萄酒，酸度较高。该地区的白垩土壤是夏布利酒以矿物味为主的清冽口感的源泉。

榅桲

阳桃

青柠皮

白花

白垩

加利福尼亚州圣巴巴拉市

圣里塔山与圣玛丽亚地区的凉爽气候，对于酿造上好的霞多丽酒再合适不过了。这里的霞多丽酒风味成熟得多，通常带有熟苹果与热带水果的风味。橡木桶陈化与苹果酸-乳酸发酵赋予了它们奶油般的绵密质地，以及肉豆蔻、烘焙香料的风味。

黄苹果

菠萝

柠檬皮

馅饼皮

肉豆蔻

西澳大利亚

玛格丽特河以花岗岩为底的土壤，创造出了一种更为优雅的芳香型霞多丽酒。然而，这里的气候仍旧温暖得足以出产成熟的水果。一些酿酒商会将一小部分橡木桶陈酿葡萄酒与未经橡木桶陈酿的葡萄酒混合在一起，创造出清爽水果与绵密奶油之间的奇妙平衡。

白桃

蜜橘

金银花

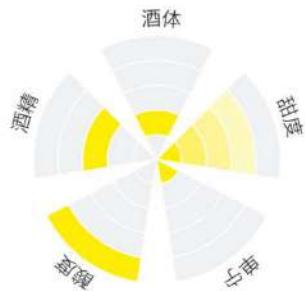
香草

柠檬酱

白诗南 *CHENIN BLANC*

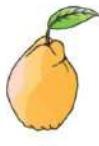
◀ "shen-in blond"

▣ 施特恩、卢瓦尔皮诺



■ SP LW FW AW RS LR MR FR DS
白诗南酒风味的多样性让人对它赞不绝口。它囊括了从清淡、干型白葡萄酒与芳香型起泡葡萄酒，到甜香的金色花蜜酒与馥郁、和谐的白兰地。

■ 考虑到其风味的多样性，白诗南酒可谓多才多艺。也就是说，就算是用它来搭配泰国菜或越南菜，也不会出错。



榅桲



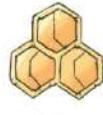
黄苹果



梨



甘菊



蜂蜜



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13℃



无需醒酒

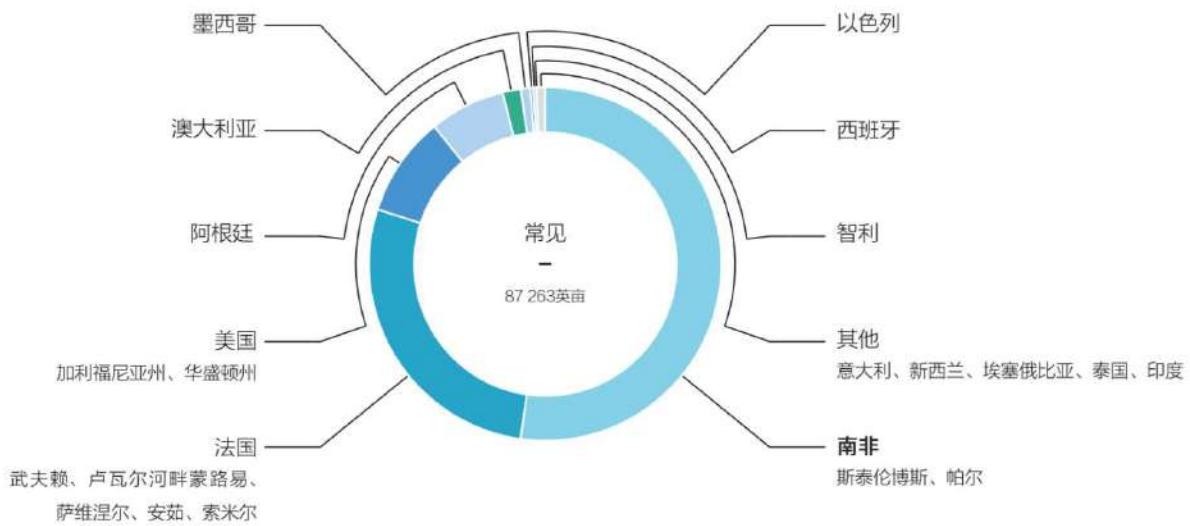


约 27 美元



窖藏 5~10 年

产区



推荐尝试



卡尔卡耐卡酒



格莱切多酒



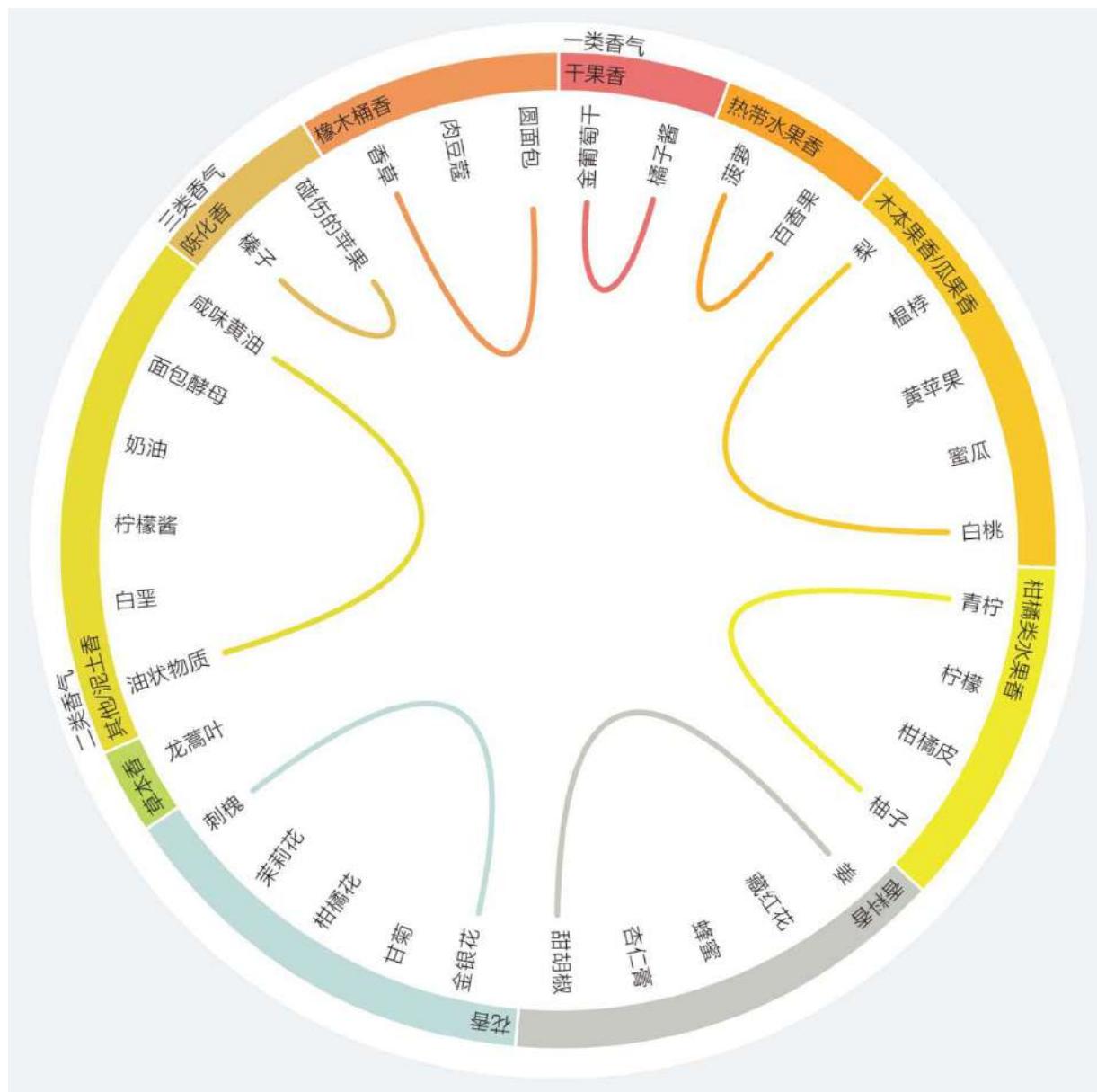
霞多丽酒



玛拉格西亚酒 (希腊)

白诗南酒

附加品鉴笔记



浓香型与半干型

每个专门出产白诗南酒的地方都会创造出多种多样的风味，其中最浓郁的往往源自最成熟的葡萄。这些葡萄酒拥有浓烈甜美的果香与油滑的口感。在诸如南非帕尔产区之类的某些地方，酿酒者还会对葡萄酒进行橡木桶陈化，赋予其一丝隐约的甜胡椒风味。

亚洲梨

黄苹果

金银花

橙花

甜胡椒

清淡型与干型

清淡与干型风味的白诗南葡萄酒使用的成熟葡萄较少，且常见于卢瓦尔河谷的武夫赖之类气候较为凉爽的产区。这样的口感也是南非出产的商业价值驱动型白诗南酒的标准。该类葡萄酒拥有更多的酸水果特色，酸度较高，还带有不易察觉的绿色植物气息。

榅桲

梨

柚子

姜

龙蒿叶

起泡型

起泡型白诗南酒主要有天然型（干型）或半甜型（果香与半干型）。可以尝试南非的开普经典葡萄酒，以及法国卢瓦尔河谷武夫赖出产的单一品种白诗南起泡酒。

蜜瓜

瓜

茉莉花

柠檬酱

奶油

神索 CINSAULT

◀ "sin-so"

辛索



酒体 SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 神索是罗讷河谷 /GSM 混酿酒与普罗旺斯桃红酒之中少数混酿品种之一，它酿出的一定是清新而强劲的红葡萄酒，且花香、果香并重。

▶ 可以尝试用神索酒搭配口感较为轻盈却五味俱全的印度素食美味。由于单宁含量低，这也是一款与食物十分百搭的红葡萄酒。



覆盆子



红加仑



酸樱桃



紫罗兰



红茶



集香型酒杯



室温 16~20℃



醒酒 30 分钟

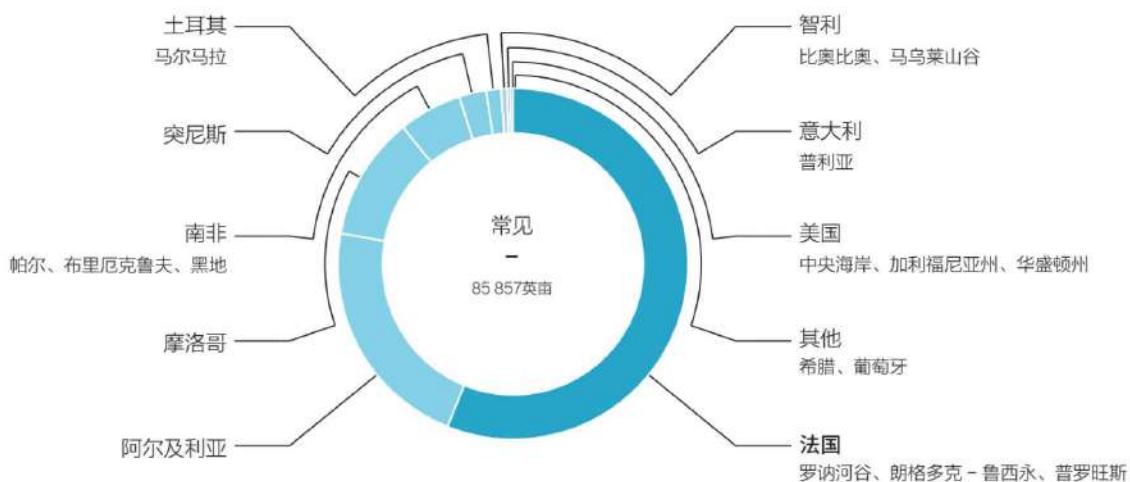


约 15 美元



窖藏 3~7 年

产区



推荐尝试

 黑皮诺酒

 茨威格酒

 佳美酒

 卡斯特劳酒

鸽笼白 COLOMBARD

◀ "kall-lum-bar"

☛ 哥伦巴



酒体 SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 尽管鸽笼白葡萄遍植全球，你能找到的鸽笼白酒却少之又少。这种葡萄更适合酿造白兰地，是法国雅文邑产区（阿马尼亚克地区）的传统。

☛ 鸽笼白通常会与长相思、霞多丽混酿，创造出一种令人口水直流的高酸白葡萄酒。可以试着用它来搭配口感较为清淡的菜肴，比如沙拉或寿司。



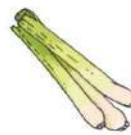
青苹果



蜜瓜



白桃



香茅草



杏仁



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13℃



无须醒酒

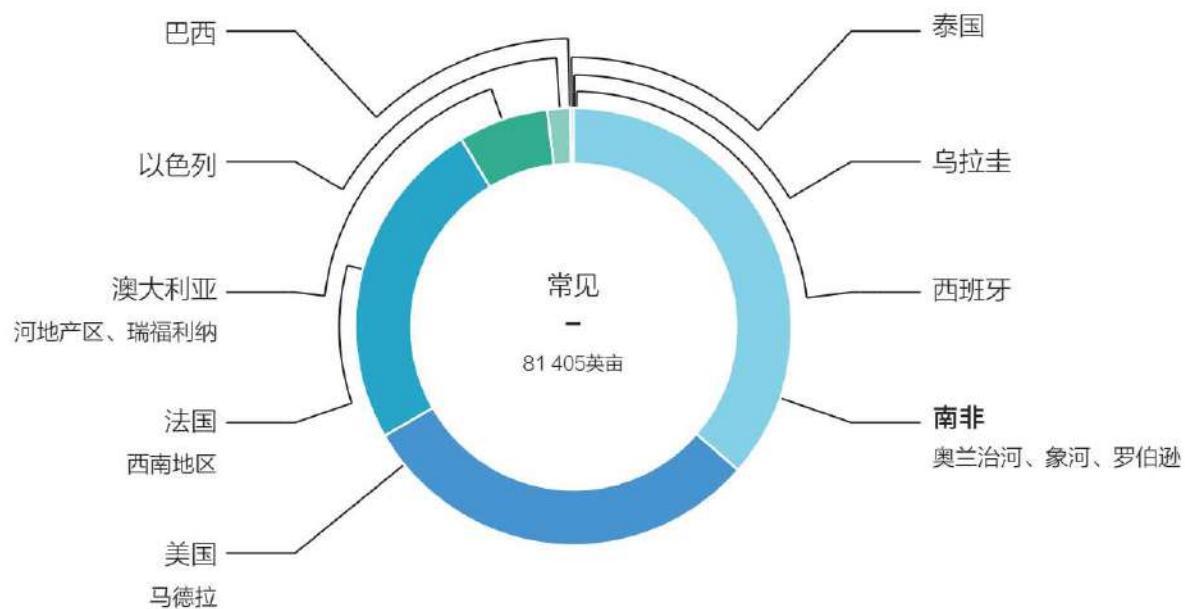


约10美元



窖藏1~3年

产区



推荐尝试



长相思酒



弗留利酒



匹格普勒酒

康科德CONCORD

◀ "kahn-kord"

康可



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 这种美洲葡萄培育自马萨诸塞州康科德当地的葡萄品种拉布鲁斯卡，是纽约种植最广泛的葡萄品种，用于制作果汁和调味品。

▶ 没有什么能比一份花生黄油三明治配一杯康科德葡萄酒更加美好的了，二者加起来就是“花生黄油和果酱三明治”般的味道。



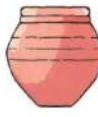
葡萄



梅子酱



麝香



盆栽土



莳萝



红葡萄酒酒杯



窖藏 13~16℃



醒酒30分钟

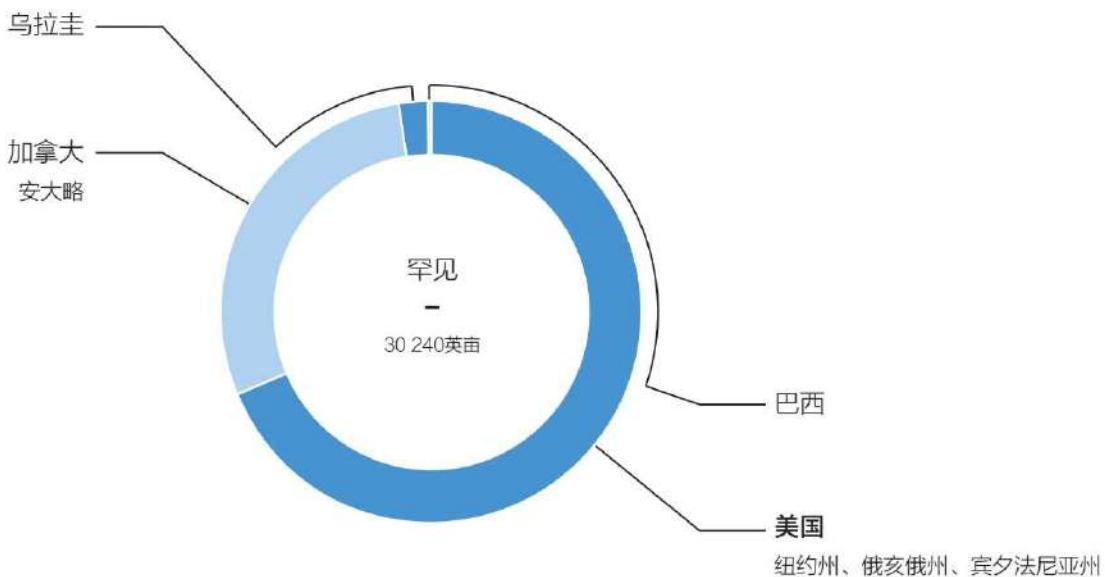


约8美元



窖藏1~3年

产区



推荐尝试

🍷 卡托巴酒 (美国)

🍷 尼亚加拉酒 (美国)

🍷 玛斯克汀酒 (美国)

🍷 蓝布鲁斯科酒

柯蒂斯 CORTESE

◀ “kort-tay-zay”

加维



SP SP SP SP SP SP SP SP
FW FW FW FW FW FW FW FW
AW AW AW AW AW AW AW AW
RS RS RS RS RS RS RS RS
LR LR LR LR LR LR LR LR
MR MR MR MR MR MR MR MR
FR FR FR FR FR FR FR FR
DS DS DS DS DS DS DS DS

▶ 这种被称为“加维柯蒂斯”或“加维”的葡萄生长在意大利的皮埃蒙特。由它酿造的葡萄酒口感鲜明、干涩，回味中夹杂着青杏仁的香气。

▶ 这款酒是意大利北部沿海地区菜肴的绝佳搭配。这类食物包括喷香的青酱意大利面及佐以罗勒、柠檬的海鲜菜肴。



柠檬



嘎啦苹果



蜜瓜



海贝



杏仁



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13℃



无须醒酒

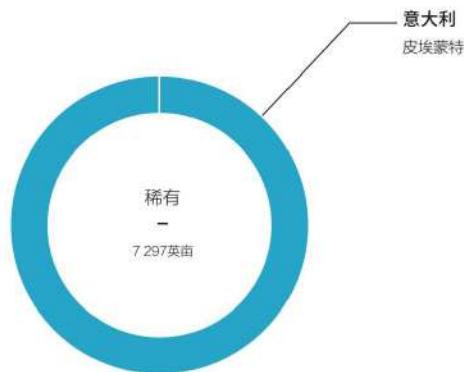


约15美元

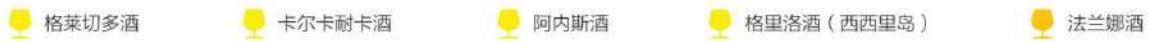


窖藏1~5年

产区



推荐尝试



格莱切多酒

卡尔卡耐卡酒

阿内斯酒

格里洛酒（西西里岛）

法兰娜酒

克雷芒CRÉMANT

❶ “krem-mont”



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

这类起泡型葡萄酒多见于法国，使用与香槟一样的传统起泡型葡萄酒酿造方法，但通常选用产区当地的葡萄品种进行酿造。

从白葡萄酒到桃红葡萄酒，克雷芒酒的风味各不相同，有很多种类。当你无法确定用克雷芒酒来搭配什么食物时，选择炸物、软奶酪与咸开胃菜是不会错的。



柠檬



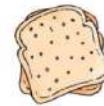
白桃



白樱桃



杏仁



吐司



长笛形香槟杯



冰镇 3-7°C



无须醒酒



约24美元



窖藏1-5年

流行风味



阿尔萨斯克雷芒酒
黑皮诺、白皮诺、灰皮诺、霞多丽等



利穆克雷芒酒
霞多丽、白诗南、莫扎克等



勃艮第克雷芒酒
霞多丽、黑皮诺等



卢瓦尔克雷芒酒
白诗南、品丽珠、黑皮诺



波尔多克雷芒酒
美乐等



迪镇克雷芒酒
克莱雷特



萨伏依克雷芒酒
贾给尔、阿尔迪斯、莎斯拉等



汝拉克雷芒酒
霞多丽、黑皮诺、普萨等

推荐尝试

 香槟酒

 卡瓦酒

 塞克特酒
(奥地利和德国)

 弗朗齐亚柯达酒

 意大利经典起泡酒

多姿桃DOLCETTO

► “dol-chet-to”



► “Dolcetto”在意大利北部意指“又甜又小的东西”。令人吃惊的是，用这种葡萄酿造的葡萄酒通常很酸，伴随浓郁的黑色水果香，偶尔还会有强劲的单宁口感。

► 作为意大利的经典配餐酒之一，多姿桃酒最适合搭配佐以烤西红柿、茄子与大蒜的口感较为浓郁的深色肉类和蔬菜菜肴。



李子



黑莓



可可



黑胡椒



紫罗兰



红葡萄酒酒杯



室温 16~20℃



醒酒30分钟

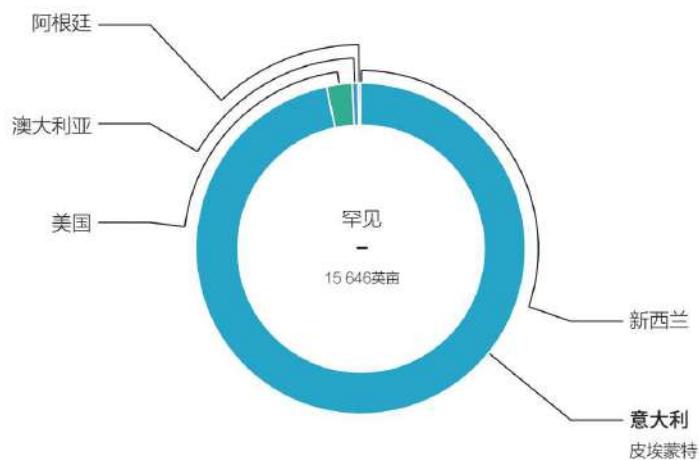


约16美元



窖藏1~5年

产区



推荐尝试

 蓝佛朗克酒

 伯纳达酒

 美乐酒

 蒙特普尔恰诺酒

 马尔贝克酒

法兰娜FALANGHINA

❶ "fah-lahng-gee-nah"



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 两种独特的葡萄品种（法兰娜的贝内文塔娜与弗莱格蕾亚）成就了坎帕尼亞的这款标志性白葡萄酒。法兰娜酒口感强劲，矿物气味中伴有桃子与杏仁的气息。

¶ 法兰娜酒天生就适合搭配扇贝、明虾与蛤，还可以尝试用其搭配任何一种意大利面，再撒上欧芹，佐以大蒜，饰以柠檬。



柠檬



柑橘花



桃子



蜂蜜



杏仁



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13°C



无须醒酒

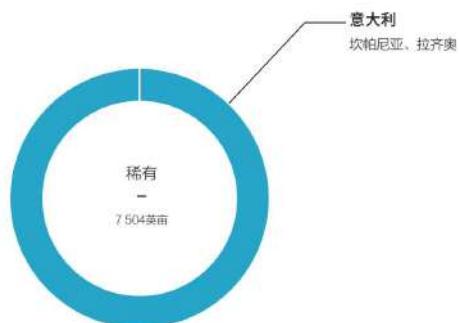


约15美元



窖藏1~5年

产区



推荐尝试

 玛珊酒

 琥珀酒

 卡尔卡耐卡酒

 霞多丽酒

 托斯卡纳特雷比奥罗酒

费尔诺皮埃斯 FERNÃO PIRES

❶ “fer-now peer-esh”

❷ 玛利亚秉莫斯



酒体
SP LW FW AW RS LR MR FR DS

作为葡萄牙的顶级白葡萄，费尔诺皮埃斯能够酿造出散发着高浓度花香的中度酒体葡萄酒。近来，它还与维欧尼葡萄成功混酿。

费尔诺皮埃斯酒需要搭配带有草本气息的新鲜绿色食物，例如黄瓜莳萝沙拉、经典加利福尼亚寿司卷或越南鲜春卷。



青柠



桃子



橙花



金银花



丁香



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13°C



无须醒酒

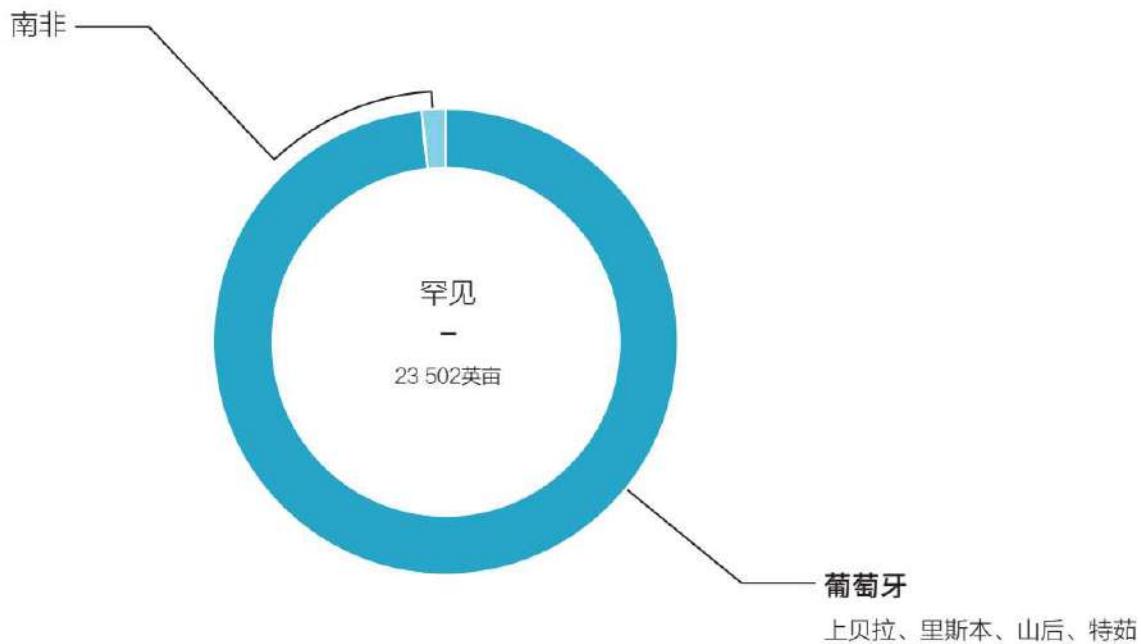


约10美元



窖藏1~3年

产区



推荐尝试

特浓情酒

玫瑰妃酒

格拉塞维纳酒
(克罗地亚)

米勒-图高酒

白皮诺酒

菲亚诺 FIANO

◆ “fee-ahn-no”

❖ 阿韦利诺菲亚诺



❖ 这款具备陈酿潜力的、令人着迷的意大利南部白葡萄酒馥郁浓香，带有类似蜡质的口感。它很容易找到（价格还实惠得令人吃惊），被标记为“坎帕尼亚阿韦利诺菲亚诺酒”。

❖ 菲亚诺这种较为浓郁可口的白葡萄酒很适合搭配油亮的白肉，例如橙子 - 迷迭香烤鸡肉与豆烧三文鱼。



蜜瓜



亚洲梨



榛子



橙皮



松木



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13℃



无须醒酒

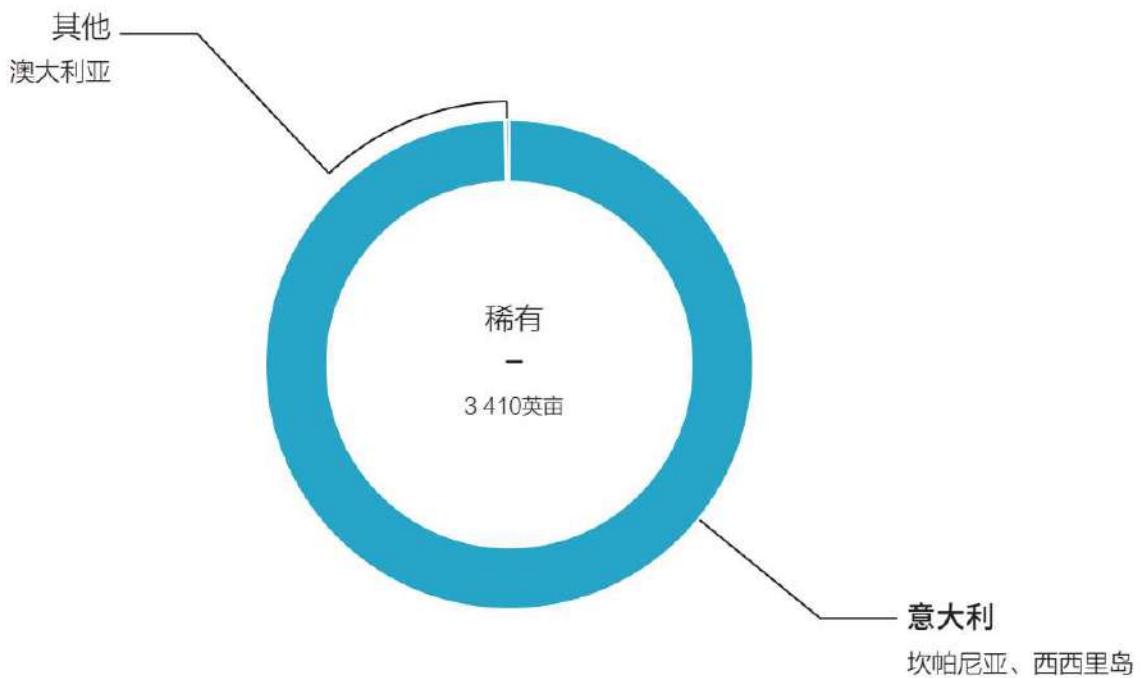


约18美元



窖藏5~10年

产区



推荐尝试

维蒙蒂诺酒

白羽酒

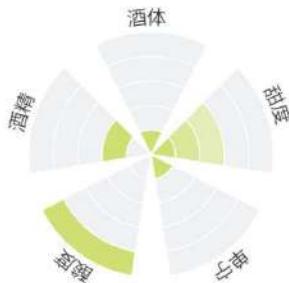
洒瓦滴诺酒

白歌海娜酒

琥珀酒

弗朗齐亚柯达 FRANCIACORTA

◀ “fran-cha-kor-tah”



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

■ 弗朗齐亚柯达产区位于意大利的伦巴第，致力于用传统酿造法酿造起泡型葡萄酒，它采用与香槟酒相同的葡萄，还会加入白皮诺进行混酿。

■ 弗朗齐亚柯达之类的果香起泡酒能够完美搭配柔和的成熟干酪（例如布里干酪）、干果（例如杏干与樱桃干）以及盐焗坚果。



柠檬



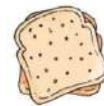
桃子



白樱桃



杏仁



吐司

长笛形香槟杯

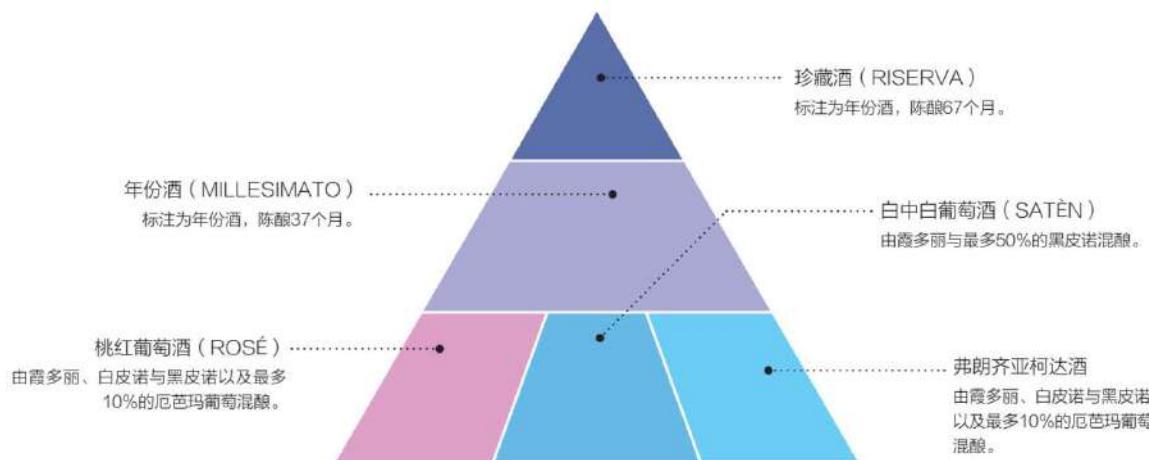
冰镇 3~7°C

无须醒酒

约40美元

窖藏5~20年

类型



推荐尝试

 香槟酒

 克雷芒酒

 卡瓦酒

 意大利经典起泡酒

 开普经典酒

弗莱帕托FRAPPATO

◀ “fra-pat-toe”



■ SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 这种植于西西里岛的罕见葡萄能够迸发出香甜的红色浆果与焚香的气息，有时它还会与黑珍珠葡萄混酿，以增加葡萄酒风味的多样性。

■ 弗莱帕托酒是以烤红辣椒、番茄干为特色的菜肴的极佳搭配，还可以试着用它来搭配蔓越莓果酱和烤火鸡。



草莓干



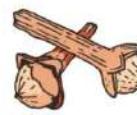
石榴



白胡椒



烟草



丁香



集香型酒杯



窖藏 13~16℃



无须醒酒

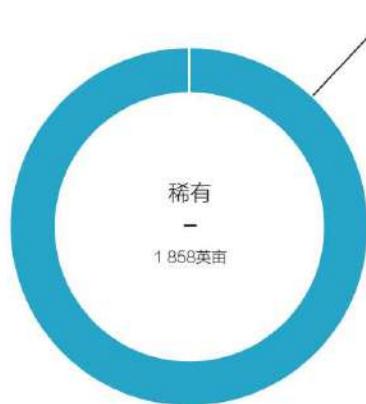


约16美元



窖藏1~3年

产区



意大利
埃特纳火山（西西里岛）

推荐尝试

 司棋亚娃酒

 仙粉黛酒

 黑皮诺酒

 马斯卡斯奈莱洛酒

 布拉凯多酒

弗留利FRIULANO

“free-yu-lawn-oh”

青长相思、苏维浓纳斯



这种被正式称为“苏维浓纳斯”的清淡干型白葡萄酒时常被误认为是长相思酒，不过它的果香更浓，稍带有草本植物气息。

它是搭配沙拉、烤绿色蔬菜的上好选择。想要更具挑战性的话，可以用它来搭配青豆、朝鲜蓟、卷心菜和抱子甘蓝。



葡萄柚



青梨



白桃



龙蒿叶



碎砾石



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13°C



无须醒酒

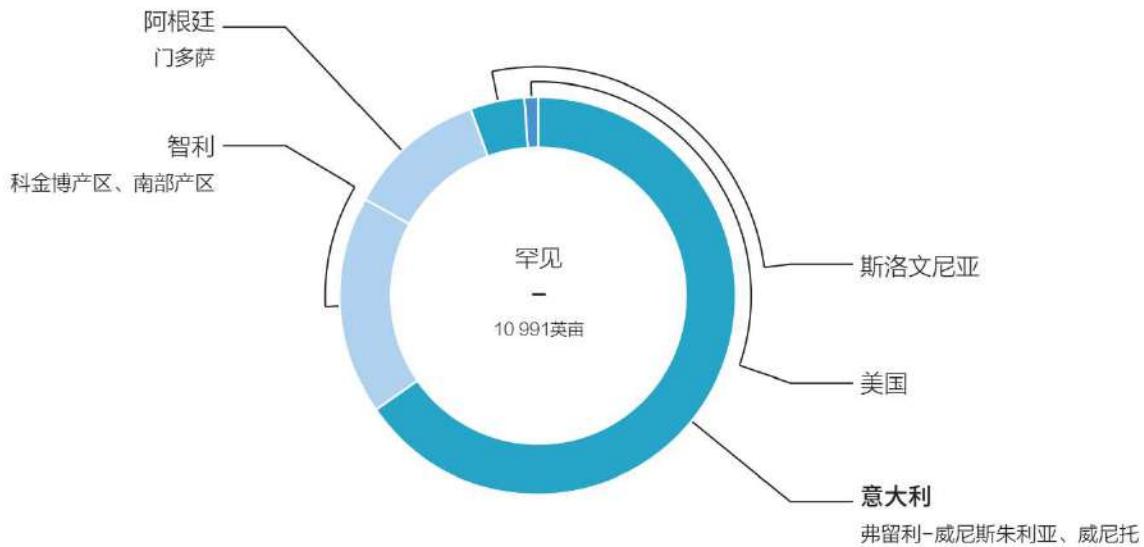


约17美元



窖藏1~5年

产区



推荐尝试

长相思酒

香瓜酒

弗德乔酒

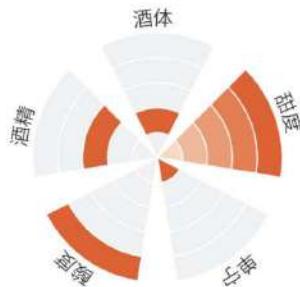
阿尔巴利诺酒

富尔民特酒

富尔民特 *FURMINT*

❶ "furh-meent"

❷ 托卡伊



❸ SP LW FW AW RS LR MR FR DS

❹ 富尔民特是匈牙利最著名的一种葡萄，因用于酿造托卡伊甜酒而闻名。不过，它也可以用于酿造干白葡萄酒，其口感与雷司令酒相似。

❺ 富尔民特酒口感青涩辛辣，带有令人吃惊的酸度。它还是香草烤家禽或鱼类菜肴的最佳拍档，也可以试着用它来搭配寿司与水饺。



柠檬



青苹果



姜



烟



小红辣椒



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13℃



无须醒酒

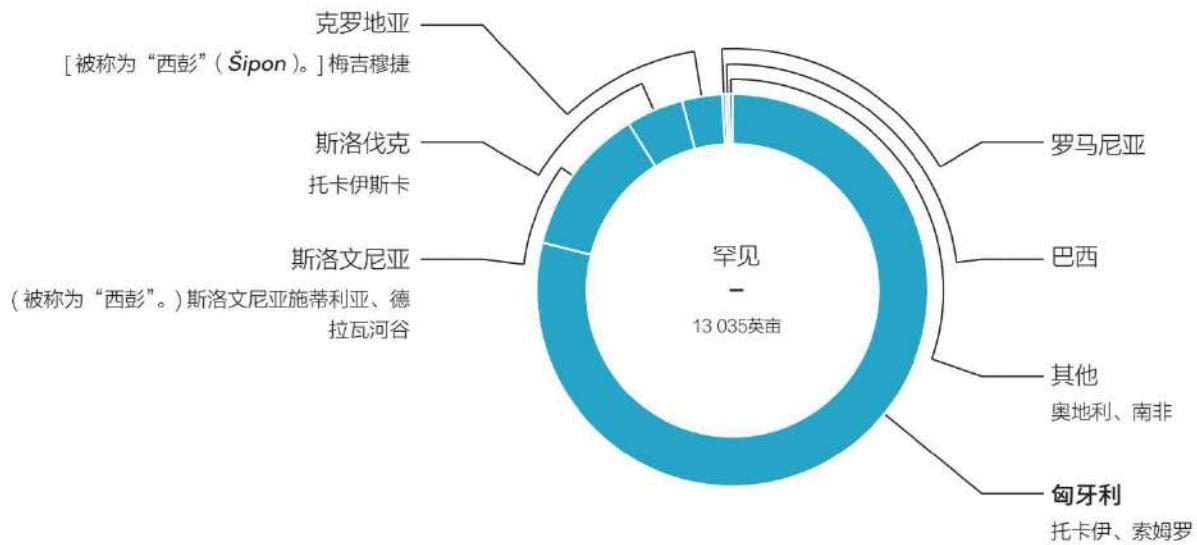


约20美元



窖藏5~20年

产区



推荐尝试



雷司令酒



阿斯提可酒



白羽酒



洛雷罗酒 (葡萄牙)



阿尔巴利诺酒

佳美 GAMAY

◀ “gam-may”

➡ 黑佳美



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 这款酒体轻盈的佳美酒蕴含着果香与花香，偶尔还散发着泥土的气息，其所用葡萄是博若莱地区主要种植的品种。在法国之外，佳美酒的爱好者不多，却十分忠诚。

▶ 佳美酒属于能够搭配各式菜肴的红葡萄酒，从糖醋三文鱼到俄式牛柳丝，甚至是芝麻丹贝，无所不能。



石榴



野生黑莓



紫罗兰



盆栽土



香蕉



集香型酒杯



窖藏 13~16℃



醒酒30分钟

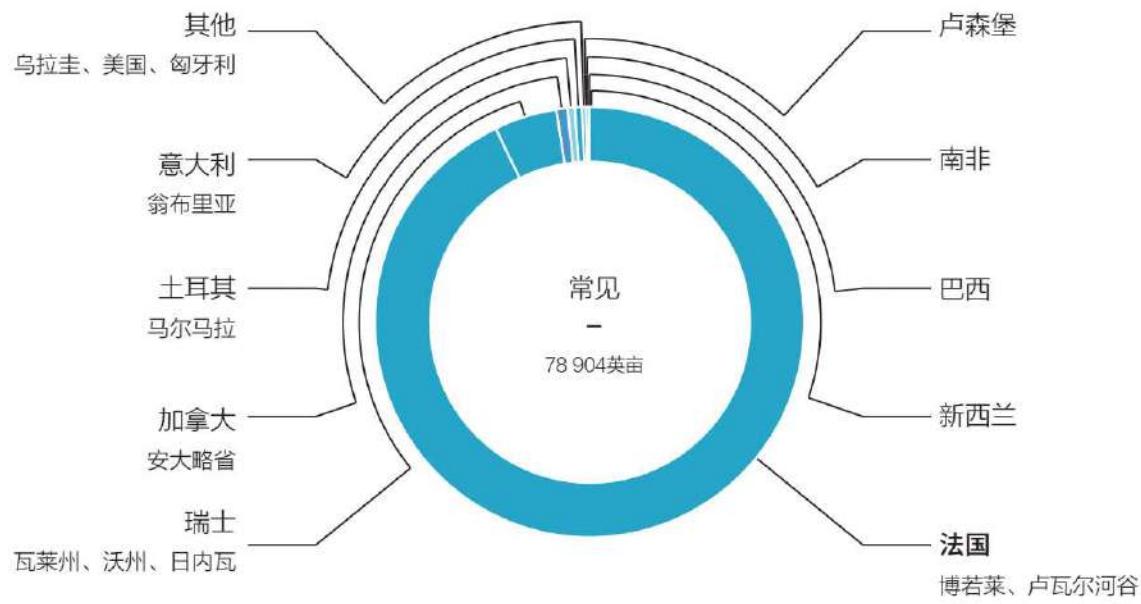


约15美元



窖藏1~5年

产区



推荐尝试

🍷 茨威格酒

🍷 司棋亚娃酒

🍷 黑皮诺酒

🍷 瓦坡里切拉酒

🍷 弗莱帕托酒

卡尔卡耐卡 GARGANEGA

◆ "gar-gah-neh-gah"

❖ 格来卡尼科，索阿韦、甘贝拉拉



❖ 作为意大利十分重要的一款白葡萄酒，卡尔卡耐卡酒因其清淡、干型的风味而备受喜爱。随着陈化年份的推移，这种酒还会散发出浓郁的橘子与烤杏仁风味。卡尔卡耐卡是索阿韦产区的主要葡萄品种。

❖ 可以尝试用卡尔卡耐卡酒来搭配较为清淡的肉类、豆腐或鱼，并佐以柑橘-龙蒿叶调味品及其他芳香型绿色草本植物。



桃子



蜜瓜



橘子



牛至



盐水



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13°C



无须醒酒

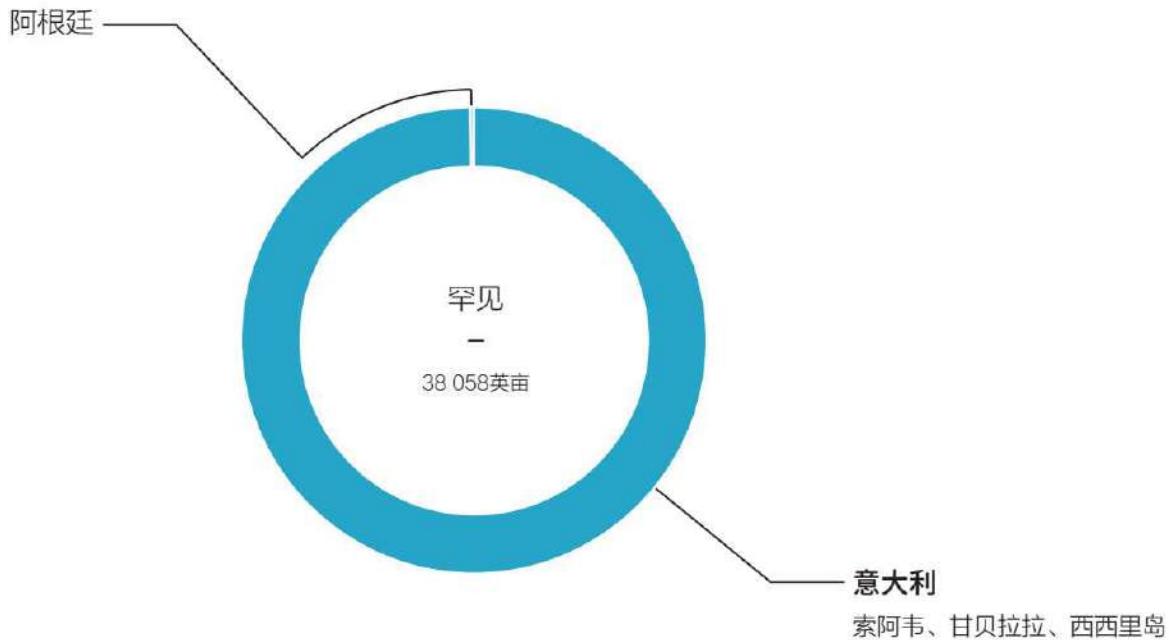


约12美元



窖藏3~7年

产区



推荐尝试

 白诗南酒

 格莱切多酒

 阿尔巴利诺酒

 弗留利酒

 阿内斯酒

琼瑶浆 *GEWÜRZTRAMINER*

◆ "ga-vurtz-tra-me-ner"

塔明娜



■ 琼瑶浆酒因其浓烈的花香而备受珍视，在欧洲已经盛行了几个世纪。这种葡萄酒最好在其年份较短、酸度最高时饮用。

■ 甜美的花香、与姜类似的香料味以及较为饱满的酒体，使得琼瑶浆酒极其适合搭配印度与摩洛哥菜肴。



荔枝



玫瑰



葡萄柚



橘子



姜



白葡萄酒酒杯



冰镇 3~7°C



无须醒酒

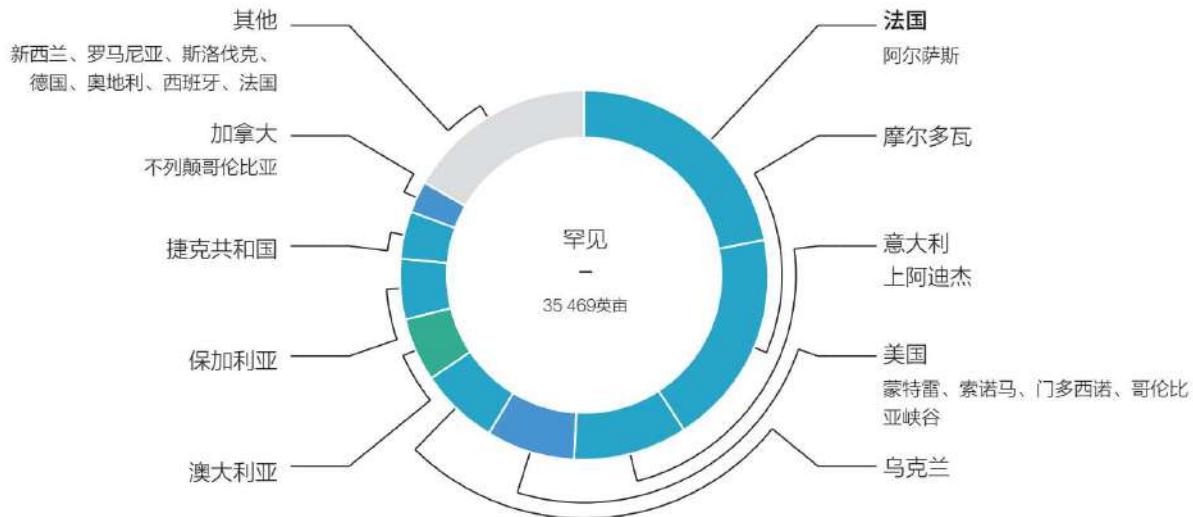


约15美元

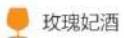


窖藏1~5年

产区



推荐尝试



玫瑰妃酒



白麝香葡萄酒



特浓情酒



全盛酒 (匈牙利)



米勒-图高酒

格莱切多 GRECHETTO

● "greh-ketto"

奥维多



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

意大利著名的奥维多酒所使用的葡萄产自翁布里亚与拉齐奥。即便它是白葡萄酒，你若是闭上双眼，几乎还是能够闻到类似干型桃红葡萄酒的味道。

格莱切多葡萄也许生长在内陆的翁布里亚省，但这并不妨碍由它酿的酒与金枪鱼及其他海鲜食品成为绝配。



白桃



蜜瓜



草莓



野花



海贝



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13℃



无须醒酒

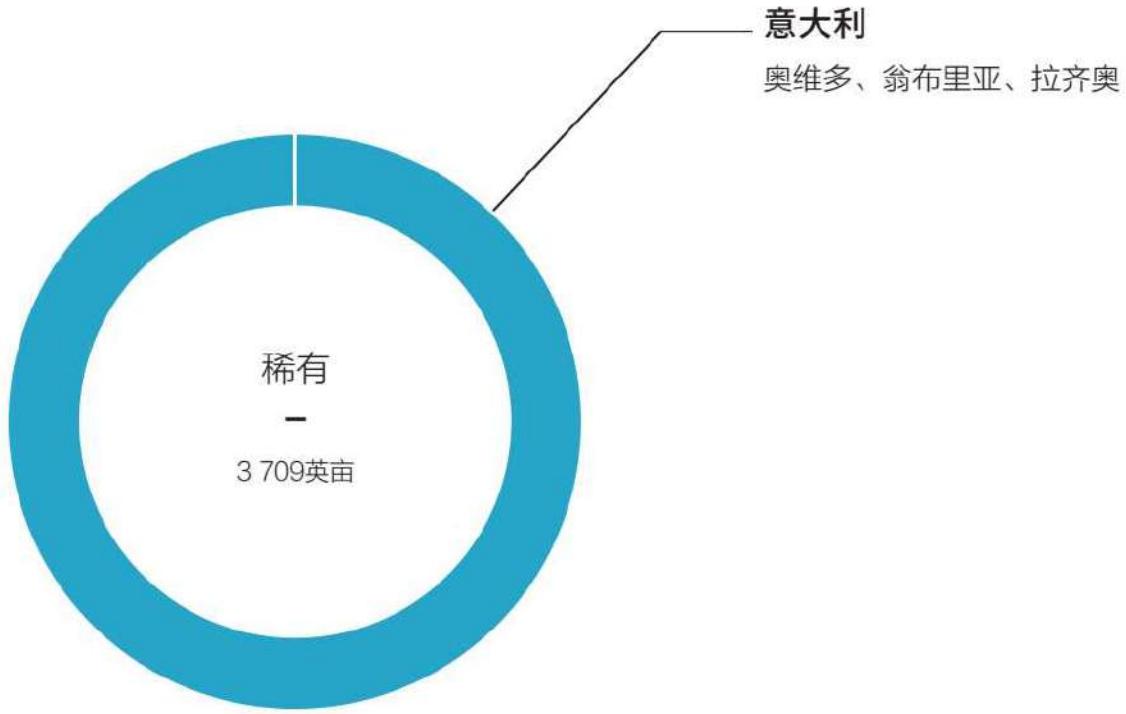


约18美元



窖藏1~5年

产区



推荐尝试

弗留利酒

阿尔巴利诺酒

白诗南酒

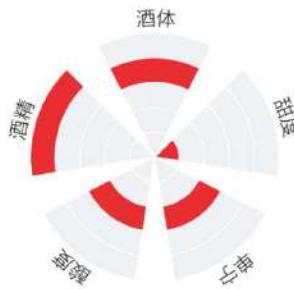
卡尔卡耐卡酒

香瓜酒

歌海娜 *GRENACHE*

❶ “gren-n-nosh”

❷ 加尔纳恰、卡诺娜



❸ SP LW FW AW RS LR MR FR DS

❹ 歌海娜葡萄既能酿出浓香可口的红葡萄酒，又能酿就深宝石红色的桃红葡萄酒，堪称教皇新堡与罗讷河谷/GSM混酿中最重要的一种葡萄。

❺ 歌海娜葡萄酒极其浓郁的口感可以搭配佐以小茴香、甜胡椒与亚洲五香之类似异域香料的烤肉、烤蔬菜。



炖草莓



烤李子



皮革



干草本植物



血橙



红葡萄酒酒杯



室温 16~20℃



醒酒30分钟

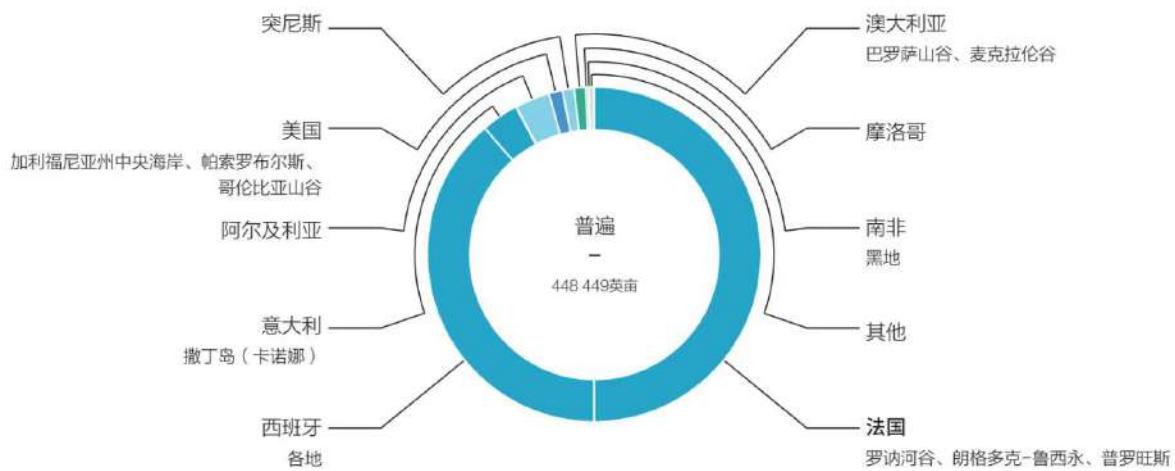


约23美元



窖藏5~10年

产区



推荐尝试

佳丽酿酒

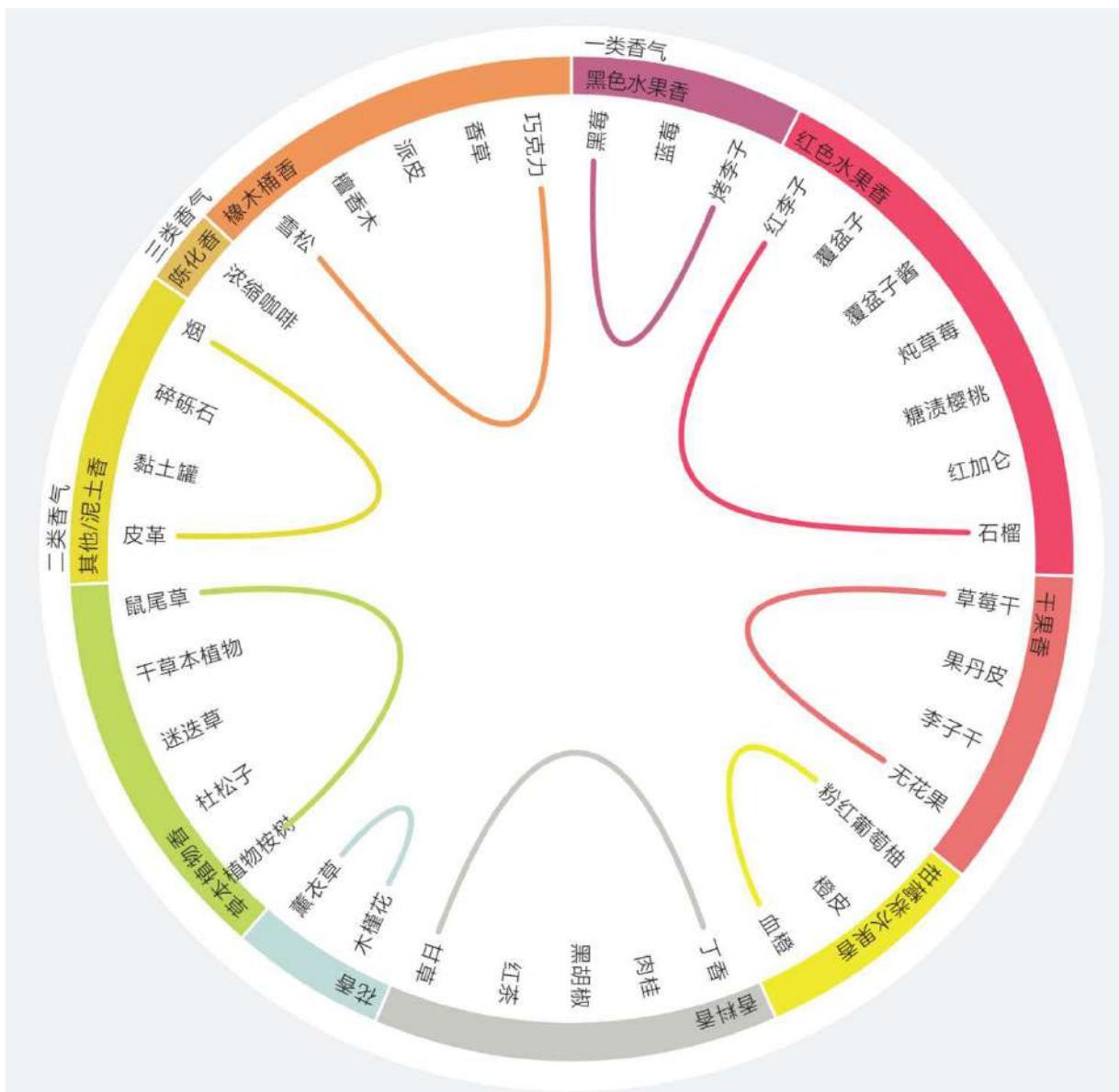
仙粉黛酒

美乐酒

瓦坡里切拉酒

歌海娜酒

附加品鉴笔记



西班牙阿拉贡

西班牙北部地区（索蒙塔诺、博尔哈、卡里涅纳、卡拉塔尤）出产以果味为主、高酒精度的上好歌海娜葡萄酒。这种葡萄酒散发着强烈的红色水果香气，还带有一丝香甜粉红葡萄柚与木槿花的气息。

覆盆子

木槿花

粉红葡萄柚

干草本植物

丁香

法国罗讷河谷

罗讷河谷南部与教皇新堡以歌海娜、西拉、慕合怀特的混酿酒而闻名。令人吃惊的是，这里出产的众多顶级葡萄酒都大量使用歌海娜葡萄。在这里，你将能喝到更加可口、充满草本植物风味与花香的葡萄酒。

烤李子

覆盆子酱

红茶

薰衣草

碎砾石

意大利撒丁岛

撒丁岛以出产歌海娜——或在那里被称为“卡诺娜”的葡萄见长。这里的酒酒体轻盈，氤氲着朴实的皮革、红色果干与野味气息。这里也有果味更加浓郁的葡萄酒，但口感质朴的很值得一尝。

皮革

红李子

野味

血橙

黏土罐

白歌海娜 *GRENACHE BLANC*

◀ "gren-nash blonk"

白加尔纳恰



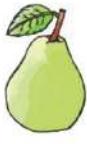
SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 白歌海娜是歌海娜果色突变的品种，由它酿造的白葡萄酒酒体饱满，有时在橡木桶中陈化后会散发出吐司式的奶香与类似莳萝的气味。

▼ 白歌海娜酒是搭配金枪鱼、剑鱼、烤青花鱼与麒麟鱼这些鱼类鱼排的上佳选择。



黄梅



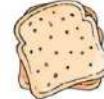
梨



柠檬皮



金银花



吐司面包



白葡萄酒酒杯



冷藏 7-13℃



无须醒酒

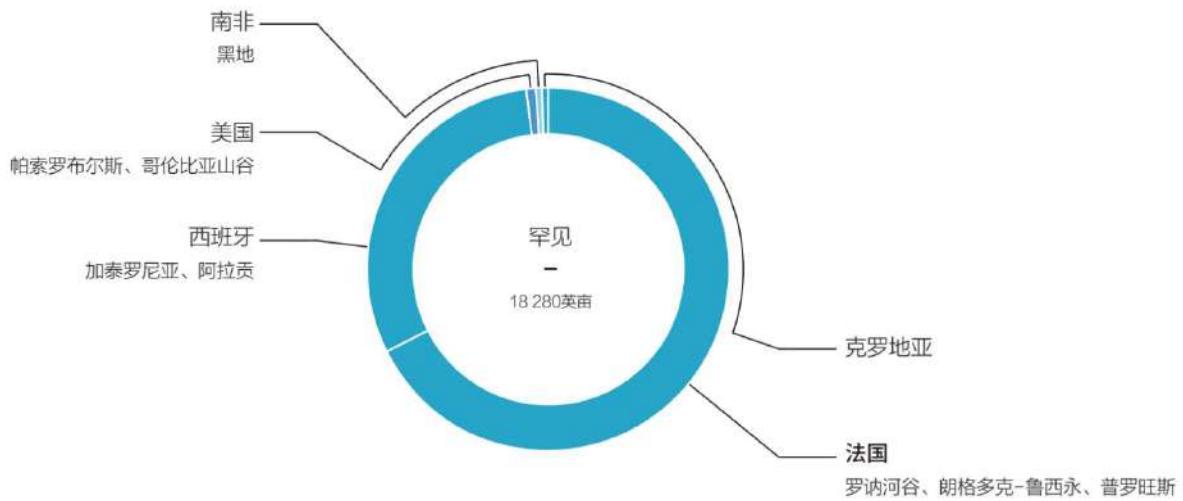


约22美元



窖藏1-5年

产区



推荐尝试

琥珀酒

洒瓦滴诺酒

白羽酒

维奥娜酒

卡尔卡耐卡酒

绿维特利纳 GRÜNER VELTLINER

❶ "grew-ner felt-lee-ner"



II SP LW FW AW RS LR MR FR DS

■ 作为奥地利最重要的葡萄酒，绿维特利纳酒风味各异，其中最受欢迎的是那些酸得令人垂涎、清淡而充满草本气息、口感辛辣的品种。

■ 这款全能的配餐酒是十分理想的味蕾清洁剂。可以尝试用绿维特利纳酒来搭配白肉与海鲜，比如龙蒿鸡肉、生鱼片。



黄苹果



梨



芦笋



白胡椒



燧石



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13℃



无需醒酒

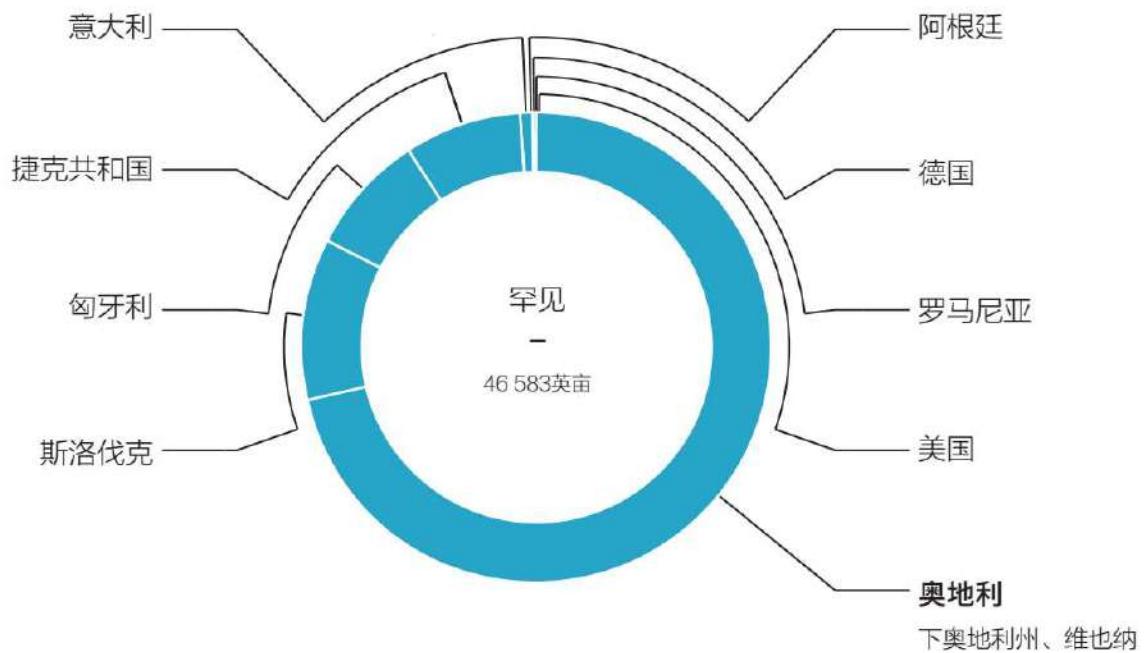


约20美元



窖藏5~15年

产区



推荐尝试

长相思酒

绿酒

维蒙蒂诺酒

弗留利酒

弗德乔酒

冰酒 ICE WINE

德国冰酒



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

这是一种晚收甜酒，只能在葡萄庄园中的葡萄自然冻结时制作。常见的酿造冰酒的葡萄品种包括雷司令、白威代尔与品丽珠。

冰酒与水果挞、芝士蛋糕、冰激凌及布里干酪、卡门培尔奶酪之类的辛辣软奶酪堪称绝配。



菠萝



柠檬酱



金银花



杏



荔枝

餐后甜酒酒杯

冷藏 7~13℃

无须醒酒

约40美元

窖藏5~10年

葡萄与风味



雷司令



绿维特利纳



白威代尔



品丽珠



白诗南



琼瑶浆

要想被标记为冰酒，酿酒的葡萄必须在自然冻结的情况下进行采摘与压榨。这种情况只存在于晚收时节气温低于-7°C的寒冷天气下。

加拿大是冰酒的最大出产国，紧随其后的是德国、奥地利和美国。

由于葡萄的汁水很甜，发酵时间很长，需要2~6个月。

冰酒的酒精度低，甜度却很高（10%ABV，残糖量160~220克/升）。

推荐尝试



索泰尔讷酒



富尔民特酒（托卡伊奥苏酒）



晚收雷司令酒

蓝布鲁斯科 LAMBRUSCO

❶ "lam-broos-co"



► 蓝布鲁斯科意为“野葡萄”，实际上包含 8 种意大利本土葡萄。由蓝布鲁斯科葡萄酿成的酒通常带有气泡，从干型到甜型都有。

► 作为一款出色的配餐葡萄酒，蓝布鲁斯科可以搭配任何食物，从披萨饼到汉堡，无所不能。可以试着用它来搭配帕尔马生火腿与帕玛森干酪，获得原汁原味的享受。



草莓



黑莓



大黄



木槿花



盆栽土



红葡萄酒酒杯



冷藏 7~13℃



无须醒酒

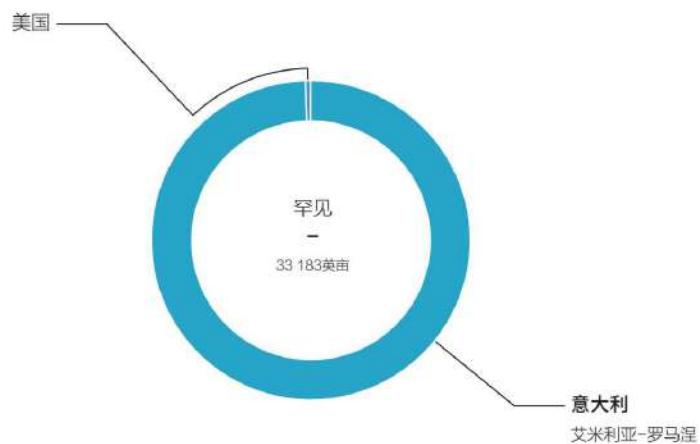


约10美元



窖藏1~3年

产区



推荐尝试

司棋亚娃酒

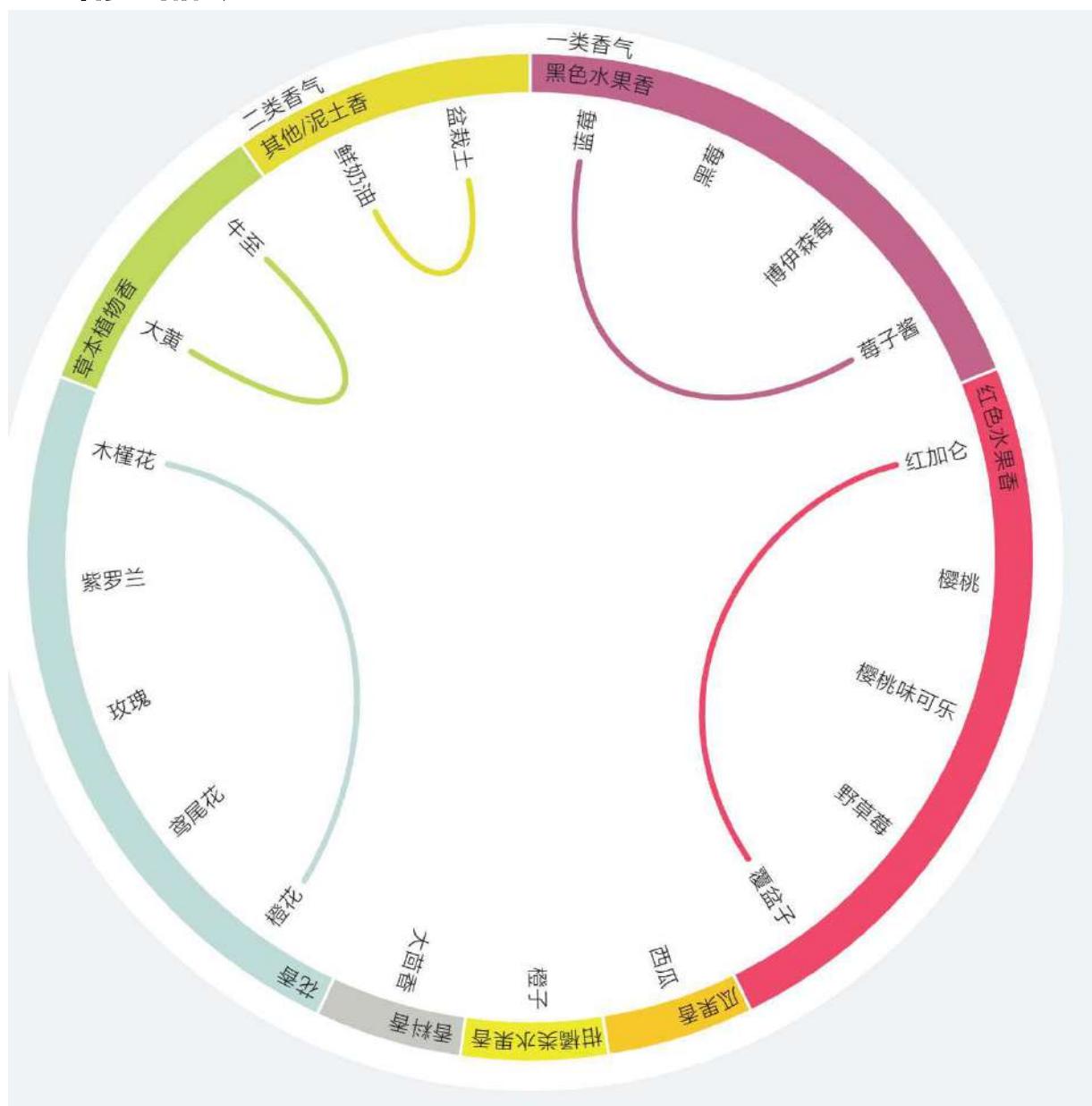
阿奎布拉凯多酒

茨威格酒

康科德酒

蓝布鲁斯科酒

附加品鉴笔记



索巴拉蓝布鲁斯科

这种葡萄酿出的是蓝布鲁斯科酒中最为清淡可口、花香四溢的一种，往往呈浅粉色调。极佳的索巴拉蓝布鲁斯科酒口感干涩清爽，氤氲着令人愉悦的橙花、柑橘、樱桃、紫罗兰与西瓜香气。

橙花

蜜橘

樱桃

紫罗兰

西瓜

蓝布鲁斯科格斯帕罗萨

作为风味最醇厚的一种蓝布鲁斯科酒，它带有蓝莓与黑加仑的风味，单宁中度偏高，令人口干。酿造起泡型葡萄酒时的罐式法还赋予了它平衡味蕾的美妙绵密口感！你会发现这种酒会被标记为卡斯泰尔韦特罗-蓝布鲁斯科格斯帕罗萨酒（蓝布鲁斯科格斯帕罗萨葡萄的含量为85%）。

黑加仑

蓝莓

牛至

可可粉

酸性稀奶油

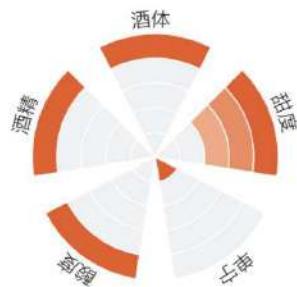
甜度水平

蓝布鲁斯科酒的风味从干型到甜型皆有，可使用的术语如下：

- 干型 (Secco) : 带有花香与草本香的干型葡萄酒。
- 半干型 (Semisecco) : 带有更多果香的半干型葡萄酒。
- 半甜型和甜型 (Amabile and Dolce) : 带有明显的香甜风味，非常适合搭配甜品，尤其是牛奶巧克力。

马德拉MADEIRA

◀ “ma-deer-uh”



这种经过氧化的加强型餐后甜酒仅产自葡萄牙的马德拉岛，它的稳定性令人不可思议，有些还能陈化百年以上。

由于带有核桃风味，马德拉酒是烹饪收汁时的热门选择。尽管如此，你会吃惊地发现，它与洋蓟、豌豆汤及芦笋竟能如此相配。



焦糖



核桃油



桃子



榛子



橙皮



窖藏 13~16℃



无须醒酒



约43美元



窖藏5~100年

风味



雨水风味

一种与黑莫乐葡萄混酿的常见风味。



舍西亚尔风味

由舍西亚尔葡萄酿成，口感最为清淡。



华帝露风味

由华帝露葡萄酿成，口感清淡，芬芳馥郁。



布尔/波尔风味

由玛尔维萨葡萄酿成，甜度水平排名第二。



马姆齐风味

由玛尔维萨葡萄酿成，口感最为甜香。

甜度水平

- 极干型：残糖量0~50克/升
- 干型：残糖量50~65克/升
- 半干型：残糖量65~80克/升
- 半浓/甜型：残糖量80~96克/升
- 浓型/甜型：残糖量96+克/升

酿造方式

高级马德拉化酿酒法

将葡萄酒放置在酒桶或大玻璃罐中，在温暖的房间内或日光下自然陈化。

初级马德拉化酿酒法

将葡萄酒放置在酒槽中短时间加热。

年份酒类型

单一年份酒/收获型酒

陈酿5年以上的单一年份马德拉酒。通常使用单一品种葡萄酿造。

索莱拉酒

使用高级马德拉化酿酒法的多年份混酿酒。罕见。

年份酒/特级珍藏酒

使用高级马德拉化酿酒法陈酿20年以上的单一年份酒。十分罕见。

非年份酒类型

佳酿/精选/特选酒

经初级马德拉化酿酒法陈化3年，是烹饪葡萄酒的实惠之选。黑莫乐葡萄。

雨水风味酒

半干风味，陈化3年，是非常实惠的烹饪葡萄酒。黑莫乐葡萄。

5年/珍藏/熟酒

5~10年陈酿。啜饮品质。

10年/特级珍藏酒

经高级马德拉化酿法陈化10~15年。通常属于单一品种葡萄酒。
品质优。

15年/极致珍藏酒

经高级马德拉化酿法陈化15~20年。通常属于单一品种葡萄酒。
品质优。

推荐尝试



干型马尔萨拉酒

马尔贝克 *MALBEC*

◀ “mal-bek”

☛ 科特



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

☛ 马尔贝克是从法国传入阿根廷的最重要的葡萄品种之一，在法国通常被称为“Côt”（科特）。用它酿造的葡萄酒凭借浓郁的果味与顺滑的巧克力回味备受喜爱。

☛ 与赤霞珠酒不同，马尔贝克酒并不具备悠长的回味，因此与较为精瘦的红肉（鸵鸟肉有人愿意吃吗？）搭配是上佳的选择，搭配融化的蓝纹奶酪也会带来惊人的效果。



红李子



黑莓



香草



甜烟草



可可



红葡萄酒酒杯



室温 16~20°C



醒酒30分钟

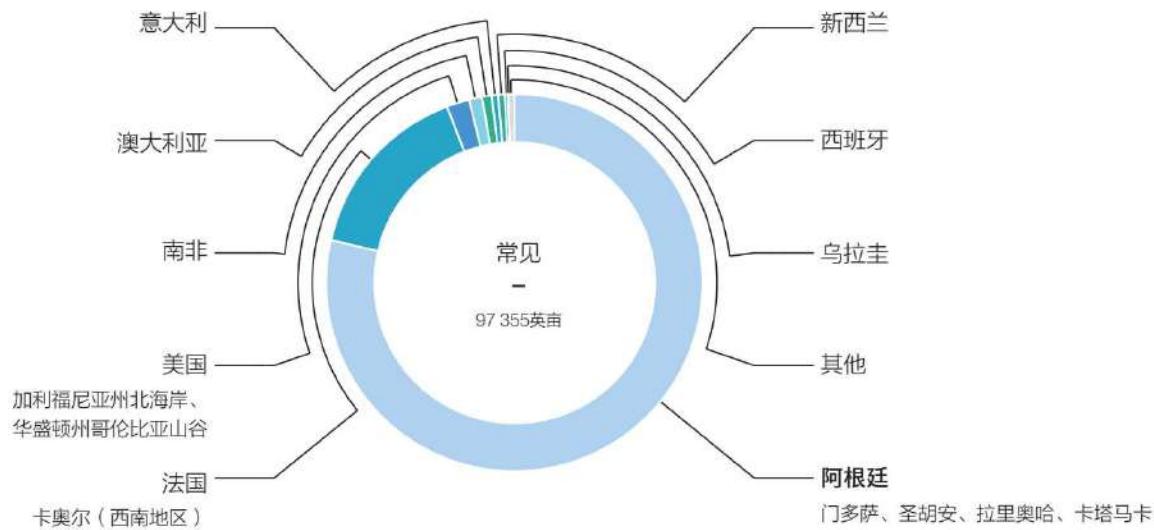


约15美元



窖藏5~10年

产区



推荐尝试

慕合怀特酒

西拉酒

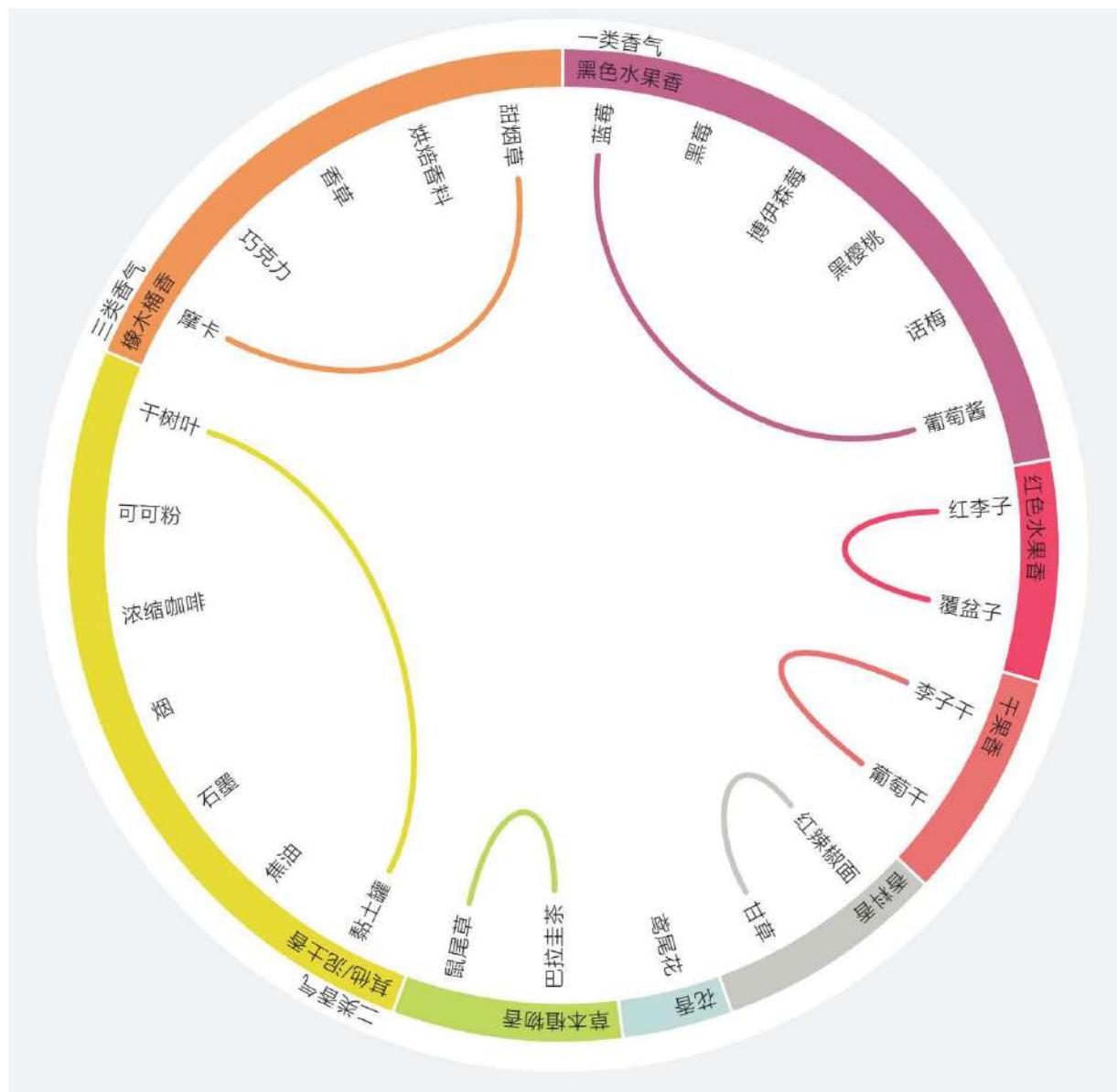
伯纳达酒

小味儿多酒

美乐酒

马尔贝克酒

附加品鉴笔记



阿根廷门多萨

入门级的马尔贝克酒会在橡木桶中短时间地陈化，从而释放出更为清爽的果汁风味。大多数门多萨马尔贝克酒都带有红色水果（酸樱桃、覆盆子、红李子）的清香，并伴随柔和的单宁与覆盆子叶或巴拉圭茶的草本气息。

红李子

博伊森莓

红辣椒面

李子干

覆盆子叶

门多萨“珍藏酒”

高级门多萨马尔贝克酒，使用的是来自卢汉德库约与优克谷的优质葡萄，通常是老藤葡萄或产自海拔较高的葡萄庄园。珍藏酒更加强劲，伴有黑色水果的风味以及源自橡木桶陈化的巧克力、摩卡与蓝莓芬芳。

黑莓

话梅

摩卡

红辣椒面

甜烟草

法国卡奥尔

法国的卢瓦尔河流域与西南地区的卡奥尔均出产马尔贝克酒（前者所产的酒被称为“科特酒”）。卡奥尔地区出产的马尔贝克酒蕴含更多的泥土-莓果风味，酒体往往更加轻盈优雅，与阿根廷的同类葡萄酒相比酸度更高。

红李子

干树叶

博伊森莓

鳶尾花

可可粉

马尔萨拉 MARSALA

◀ “mar-sal-uh”

马沙拉、马萨拉



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

■ 马尔萨拉酒是源自西西里岛的一款加强型葡萄酒，通常用于烹饪，能够调制出焦糖味的浓郁调味汁。不过，品质等级较高的马尔萨拉酒也能成为不错的饮用酒。

■ 你可以在大多数烹饪过程中使用马尔萨拉葡萄酒。香甜口感的酒更适合萨巴里安尼之类的甜食，或是作为调味汁淋在冰激凌上。



杏



香草



罗望子



红糖



烟草



餐后甜酒酒杯



窖藏 13~16℃



无须醒酒



约17美元



窖藏5~25年



格里洛



卡塔拉托



尹卓莉亚



格来卡尼科



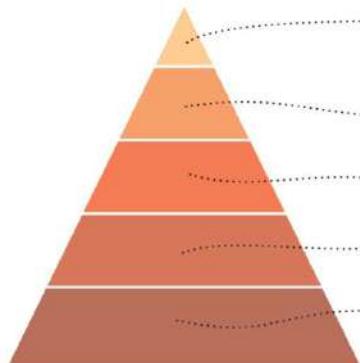
黑珍珠



马斯卡斯奈莱洛



弗莱帕托



- 马尔萨拉索莱拉珍藏/维珍珍藏
陈化10年以上。仅有干型酒。
- 维珍 / 马尔萨拉索莱拉
陈化5年以上。仅有干型酒。
- ● ● 超级珍藏
陈化4年以上。没有甜型酒。
- ● ● 优质
陈化2年。
- ● ● 优质
陈化1年。

● 金色：白葡萄混酿酒，是马尔萨拉酒中风味最优质的一种。

● 琥珀色：一种白葡萄与煮过的新葡萄汁（增甜剂）的混酿酒。

● 宝石红色：罕见。一种红葡萄含量最多为30%的混酿酒。

● 干型：残糖量0~40克/升

● 半干型：残糖量40~100克/升

● 甜型：残糖量100+克/升

推荐尝试



马德拉酒



帕罗科塔多雪莉酒



阿蒙提拉多雪莉酒

玛珊 MARSANNE

◀ “mar-sohn”

☞ 教皇新堡白、罗讷河谷白



► 玛珊与瑚珊、白歌海娜以及维欧尼是罗讷河谷混酿白酒的主要葡萄品种。玛珊还是霞多丽的极佳替换选择。

▼ 果香浓郁的玛珊酒能与肉质肥厚的带壳类水产（比如虾）完美搭配，其柑橘气息还能与亚洲菜肴（比如泰国菜、越南菜）创造出美妙的对比。



檸檬



蜜橘



杏



刺槐



蜂蜡



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13°C



无须醒酒

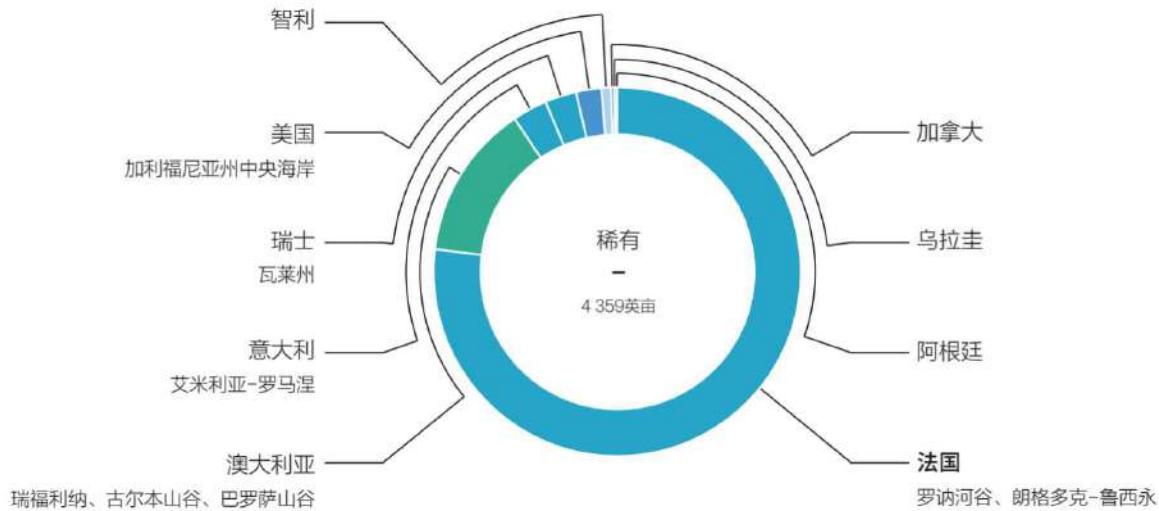


约25美元



窖藏5~15年

产区



推荐尝试



瑚珊酒



霞多丽酒

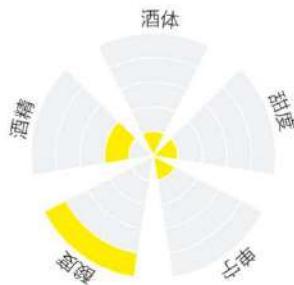


维欧尼酒

香瓜 MELON

◀ “mel-oh”

密斯卡岱、勃艮第香瓜



酒体 SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 香瓜或勃艮第香瓜葡萄产自法国的密斯卡岱地区，所酿白葡萄酒酒体轻盈，带有矿物风味，可以很好地与海鲜搭配。

■ 将几只蛤或蚌丢入盘中，撒些大蒜、欧芹、黄油，再泼上适量的香瓜酒，你就能明白它为何能与海鲜成为绝配。



青柠



海贝



青苹果



青梨



面包坯



白葡萄酒酒杯



冰镇 3~7°C



无须醒酒

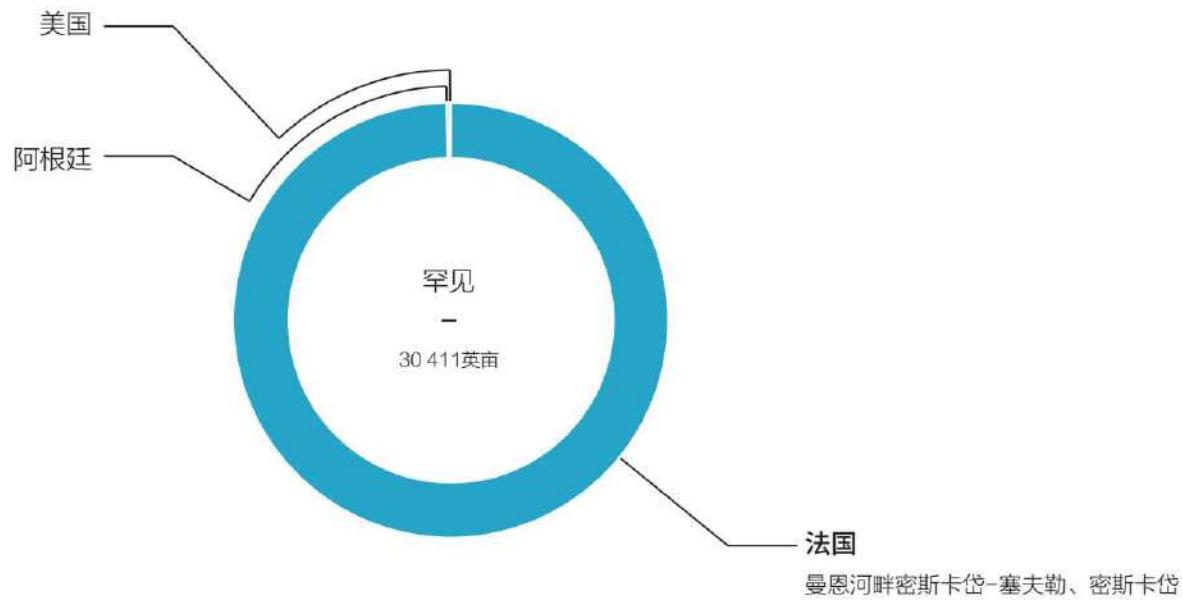


约14美元

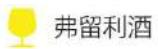


窖藏1~5年

产区



推荐尝试



弗留利酒



格莱切多酒



弗德乔酒



莎斯拉酒 (瑞士)

门西亚 MENCÍA

◀ “men-thee-uh”

➡ 珍拿，别尔素、萨克拉河岸



⬇ SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 这是一种来自伊比利亚半岛（西班牙与葡萄牙）的红葡萄酒，因其令人陶醉的芳香与陈化潜力很快拥有了第一批追随者。

▶ 鉴于门西亚酒的酸度与结构，你会倾向于火鸡之类口味更加浓郁的白肉，或是猪肉、辛辣的腌肉（五香烟熏牛肉！），以平衡其强劲的口感。



酸樱桃



石榴



黑莓



甘草



碎砾石



红葡萄酒酒杯



窖藏 13~16℃



醒酒60+分钟

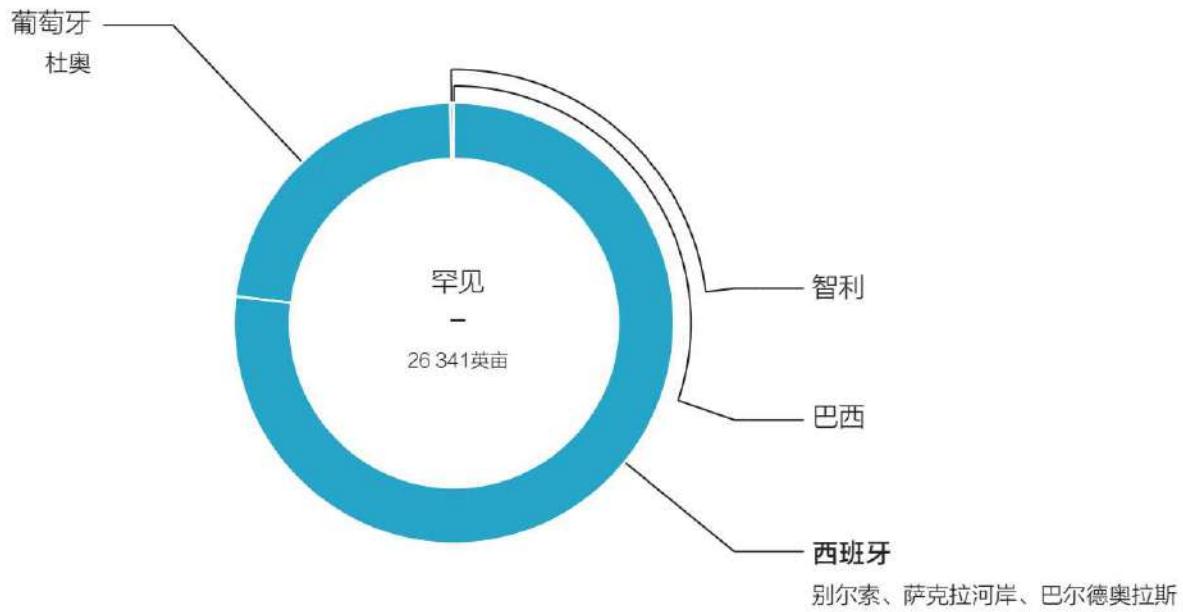


约15美元



窖藏5~20年

产区



推荐尝试



黑喜诺酒



黑珍珠酒



巴贝拉酒



西拉酒

美乐MERLOT

◀) "murr-low"



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 美乐酒因其强烈的黑樱桃风味、柔顺的单宁口感以及烟熏或巧克力余味备受追捧。美乐通常会与品丽珠一起被酿成波尔多混酿酒。

▶ 美乐酒与烤猪肩、烤蘑菇这类烤制食物或焖排骨搭配起来口感最佳。还可以尝试用阿根廷香辣酱来补足其果香！



樱桃



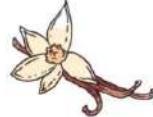
李子



巧克力



干草本植物



香草

超大尺寸酒杯

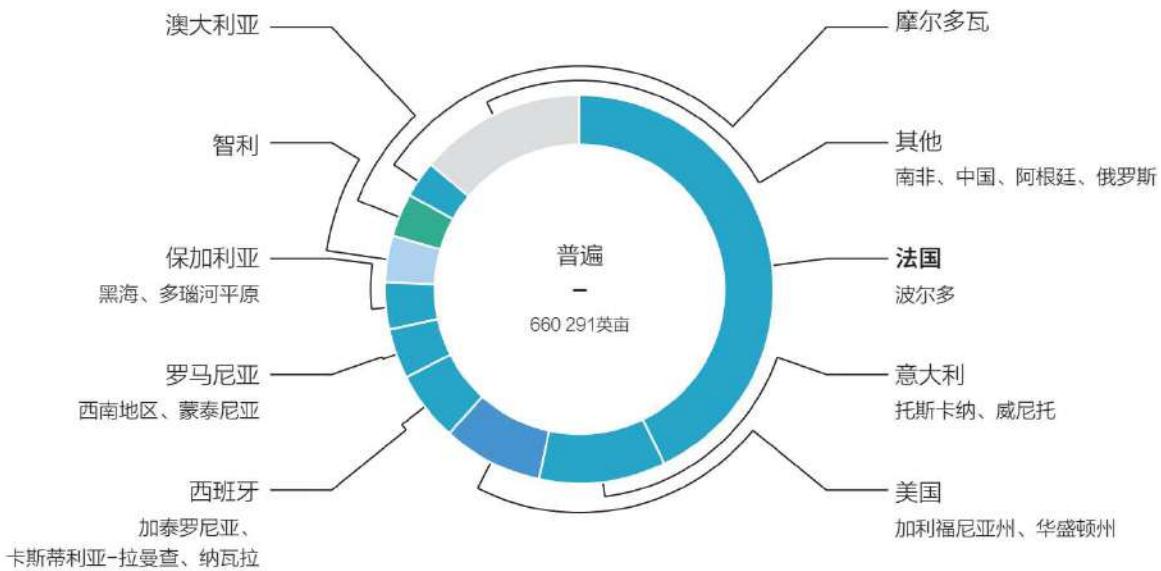
室温 16~20℃

醒酒30分钟

约15美元

窖藏5~20年

产区



推荐尝试

赤霞珠酒

马尔贝克酒

小味儿多酒

蒙特普尔恰诺酒

瓦坡里切拉酒

美乐酒

附加品鉴笔记



法国波尔多“右岸”

波尔多的波美侯区域及多尔多涅河东北岸的圣埃米利永拥有富饶的黏土基土壤，是美乐与品丽珠葡萄成熟的理想之地。这里酿造出的好酒伴有馥郁的樱桃水果风味，同时又有雪松、皮革与焚香的气息与之制衡。

樱桃

新皮革

雪松

焚香

月桂叶

华盛顿州哥伦比亚山谷

该地区炙热的日间气温在入夜后能下降40°F（约4.4°C）以上，从而造就了带有甜香果味、酸度却有所提升的葡萄酒。美乐葡萄是华盛顿州土地上的佼佼者，能够酿造出清爽的、酒体较为轻盈的樱桃果香葡萄酒，并蕴含花香与薄荷风味。

黑樱桃

博伊森莓

巧克力奶油

紫罗兰

薄荷

加利福尼亚州北海岸

北海岸环抱着纳帕谷与索诺马。信不信由你，与赤霞珠酒相比，美乐酒的价值在这里仍未受到重视。该酒能够带来强烈的甜香黑樱桃果味，伴有口感细密的单宁以及淡淡的可可浆气息。

甜樱桃

话梅

可可浆

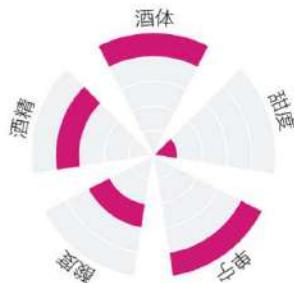
香草

沙尘

莫纳斯特雷尔 MONASTRELL

◀ “Moan-uh-strel”

❖ 慕合怀特、玛塔罗



❖ 这是盛产于西班牙中部的一款极其粗犷的、带有烟熏口味的红葡萄酒。该酒所使用的葡萄在法国南部被称为“Mourvèdre”（慕合怀特），是罗讷河谷/GSM混酿酒中必不可少的一种。

❖ 烤肉与烤肉是这种酒的绝配，似乎能让葡萄酒中的辛辣与野味口感烟消云散，显露出带有层次感的黑色水果与巧克力味道。



黑莓



黑胡椒



可可



烟草



烤肉



红葡萄酒酒杯



室温 16~20℃



醒酒60+分钟

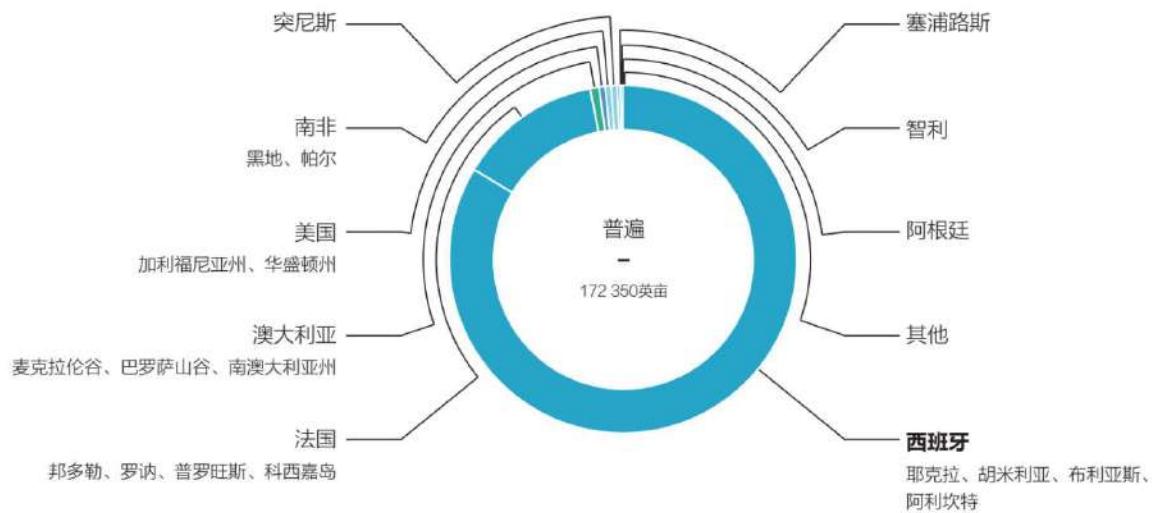


约14美元



窖藏5~15年

产区



推荐尝试

小西拉酒

丹娜酒

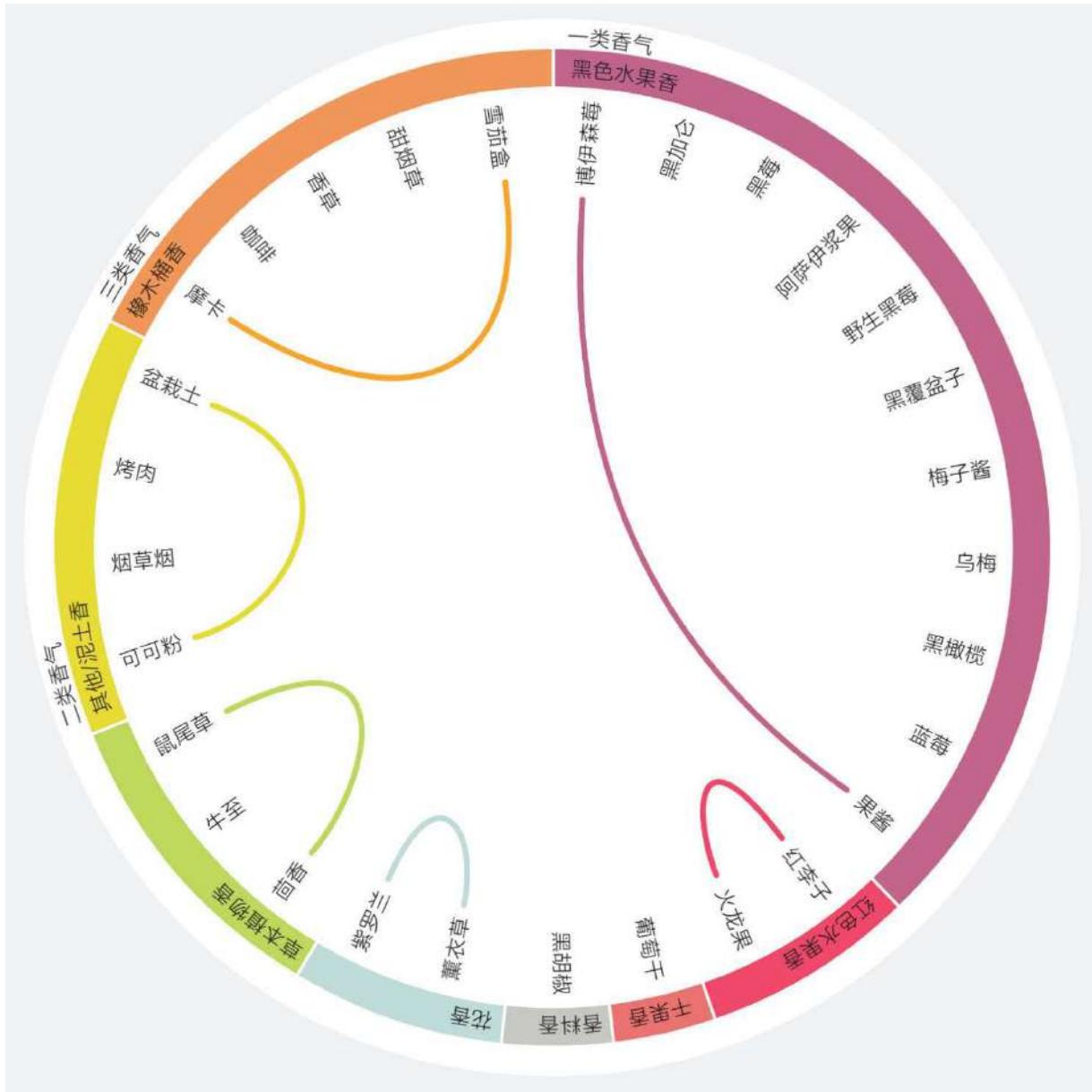
西拉酒

小味儿多酒

紫北塞酒

莫纳斯特雷尔酒

附加品鉴笔记



法国邦多勒

据说慕合怀特葡萄头顶阳光、脚入海水便能茁壮成长。难怪它能在普罗旺斯邦多勒朝南的山坡上熠熠发光。这种酒必须依法在橡木桶中储藏至少18个月，从而为其增添淳朴的雅趣。

乌梅

烤肉

黑胡椒
可可粉
普罗旺斯草本植物

西班牙东南部

莫纳斯特雷尔葡萄是胡米利亚、耶克拉、阿利坎特与布利亚斯地区的的主要葡萄品种。当地温暖干燥的气候造就了带有强烈果香、甚至是焦油与黑橄榄气息的葡萄酒！也就是说，这里出产的葡萄酒极具价值。

黑莓
黑葡萄干
摩卡
烟草烟
黑胡椒

邦多勒桃红葡萄酒

不管莫纳斯特雷尔葡萄所酿的红葡萄酒有多强劲，其桃红葡萄酒的口感却清淡得令人吃惊。它蕴含微妙的新鲜草莓味，泛着粉色玫瑰的色泽。连同雅致的果香，你还有可能注意到一丝不易察觉的紫罗兰香气，以及白胡椒或黑胡椒味道。

草莓
白桃
白胡椒

白花

紫罗兰

蒙特普尔恰诺 MONTEPULCIANO

◀ "mon-ta-pull-chee-an-no"



▶ 蒙特普尔恰诺是一种多见于意大利阿布鲁佐的高品质红葡萄，精心酿造便能产出蕴含黑色水果风味与烟熏甜香回味的葡萄酒。

▼ 蒙特普尔恰诺是一款令人惊奇的美酒，可以搭配各式香肠，首先让人想到的就是辣熏肠与茴香甜肠。



红李子



黑莓



干百里香



烘焙香料



牧豆树



超大尺寸酒杯



室温 16~20℃



醒酒60+分钟

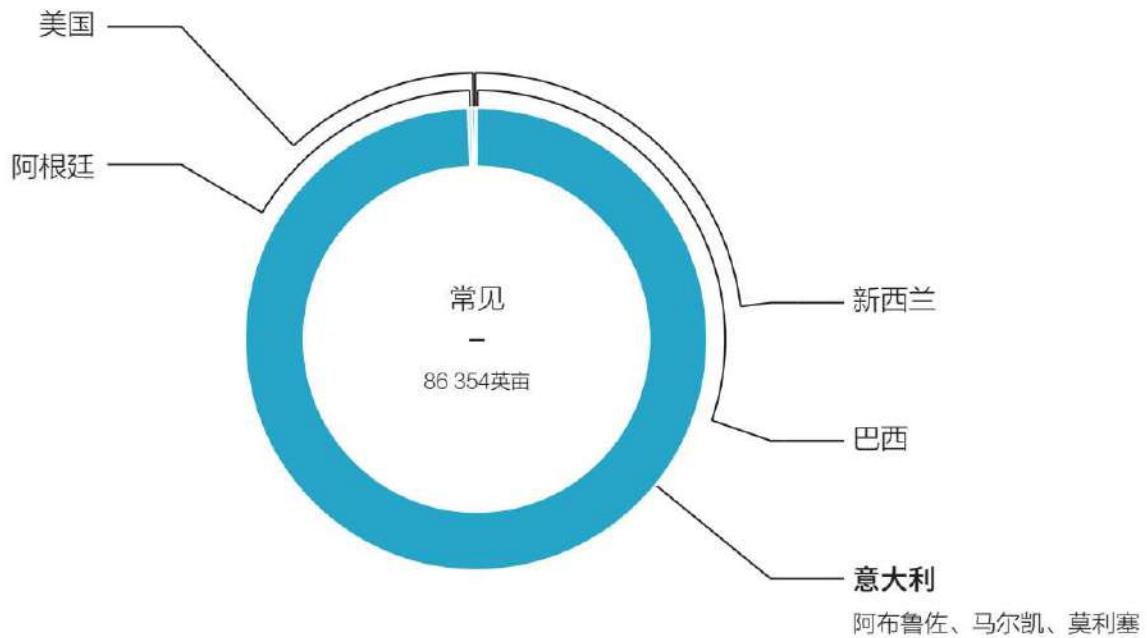


约15美元



窖藏5~15年

产区



推荐尝试

黑曼罗酒

美乐酒

波尔多混酿酒

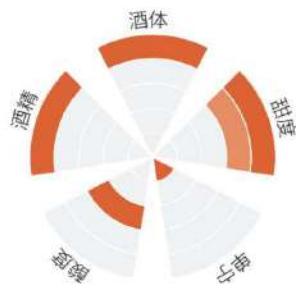
阿吉提可酒

黑珍珠酒

塞图巴尔麝香 MOSCATEL DE SETÚBAL

► "Mos-ka-tell de Seh-too-bal"

罗索麝香



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

这款浓郁的蜂蜜味加强型餐后甜酒，主要是用葡萄牙南部塞图巴尔半岛上生长的亚历山大玫瑰葡萄酿造而成。

塞图巴尔麝香葡萄酒能与绵羊乳干酪之类的软糯夹心葡萄牙芝士相得益彰，或者可以用它来搭配淋有焦糖的任何甜点。



蜜橘



葡萄



杏干



蜂蜜



焦糖

餐后甜酒酒杯

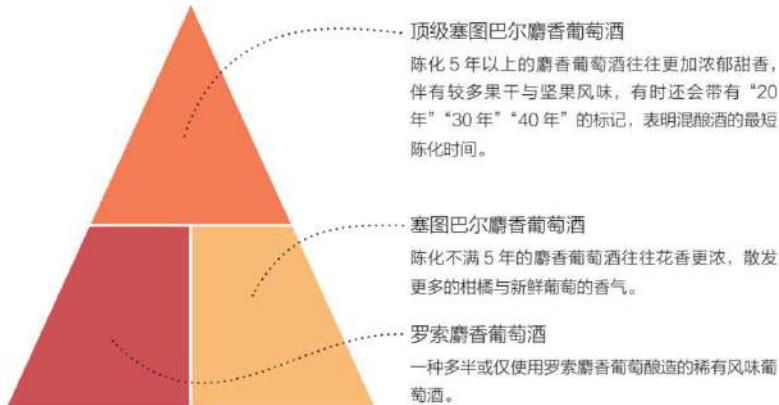
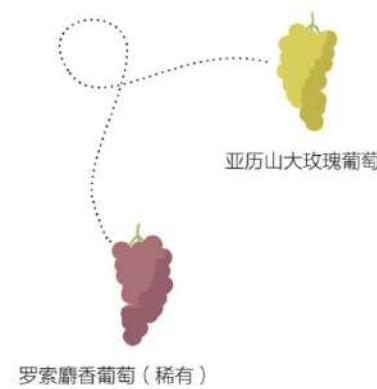
窖藏 13~16°C

无须醒酒

约13美元

窖藏1~5年

葡萄与风味



推荐尝试

 茶色波特酒

 圣酒

 亚历山大
玫瑰葡萄酒

 里韦萨特
麝香葡萄酒

 萨摩斯麝香葡萄酒
(希腊)

玫瑰妃MOSCHOFILER

◀ “moosh-ko-fee-lair-oh”



■ SP LW FW AW RS LR MR FR DS

■ 这款浓香的白葡萄酒源自希腊伯罗奔尼撒半岛的黎波里附近一小片名为曼提尼亞的区域，酿造这款酒的葡萄，果皮为粉红色，可以酿造桃红葡萄酒。

■ 芬芳馥郁的玫瑰妃酒可以搭配下午茶中的任何食物，包括黄瓜三明治、熏鲑鱼配奶油干酪或水果挞。



香味干花包



蜜瓜



粉红葡萄柚



柠檬



杏仁



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13℃



无须醒酒

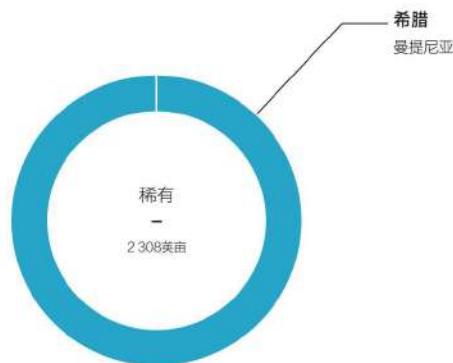


约14美元

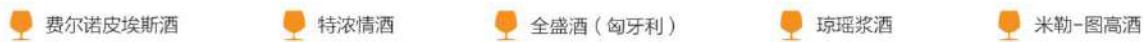


窖藏1~3年

产区



推荐尝试



白麝香MUSCAT BLANC

◀ "muss-kot blonk"

▶ 白莫斯卡托、莫斯卡特尔、小粒白麝香、慕斯卡特拉



II SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 这个历史悠久的芳香型白葡萄酒源自希腊，它的风格从干型到甜香型，从不起泡到起泡型，甚至是加强型，应有尽有。

▼ 口感较干的白麝香葡萄酒很适合搭配沙拉、寿司与新鲜水果。阿斯蒂麝香葡萄酒与杏仁蛋糕是绝配，而加强型麝香葡萄酒与芝士和坚果搭配也是一道美味。



橙花



柠檬



蜜橘



熟梨



金银花



白葡萄酒酒杯



冷藏 7-13°C



无须醒酒

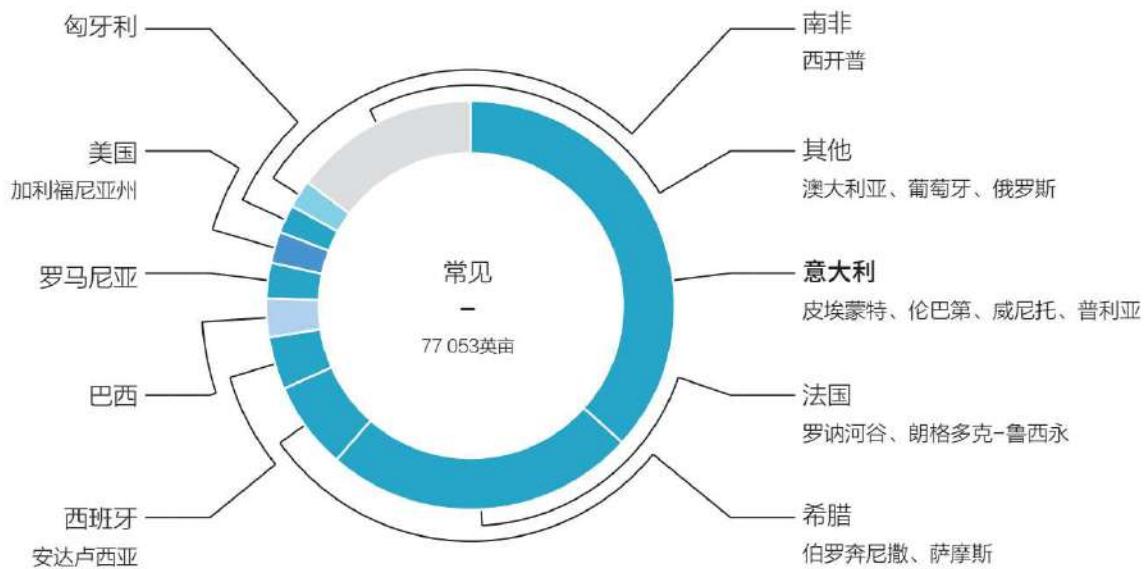


约17美元

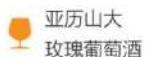


窖藏1-5年

产区



推荐尝试



亚历山大
玫瑰葡萄酒



米勒-图高酒



琼瑶浆酒



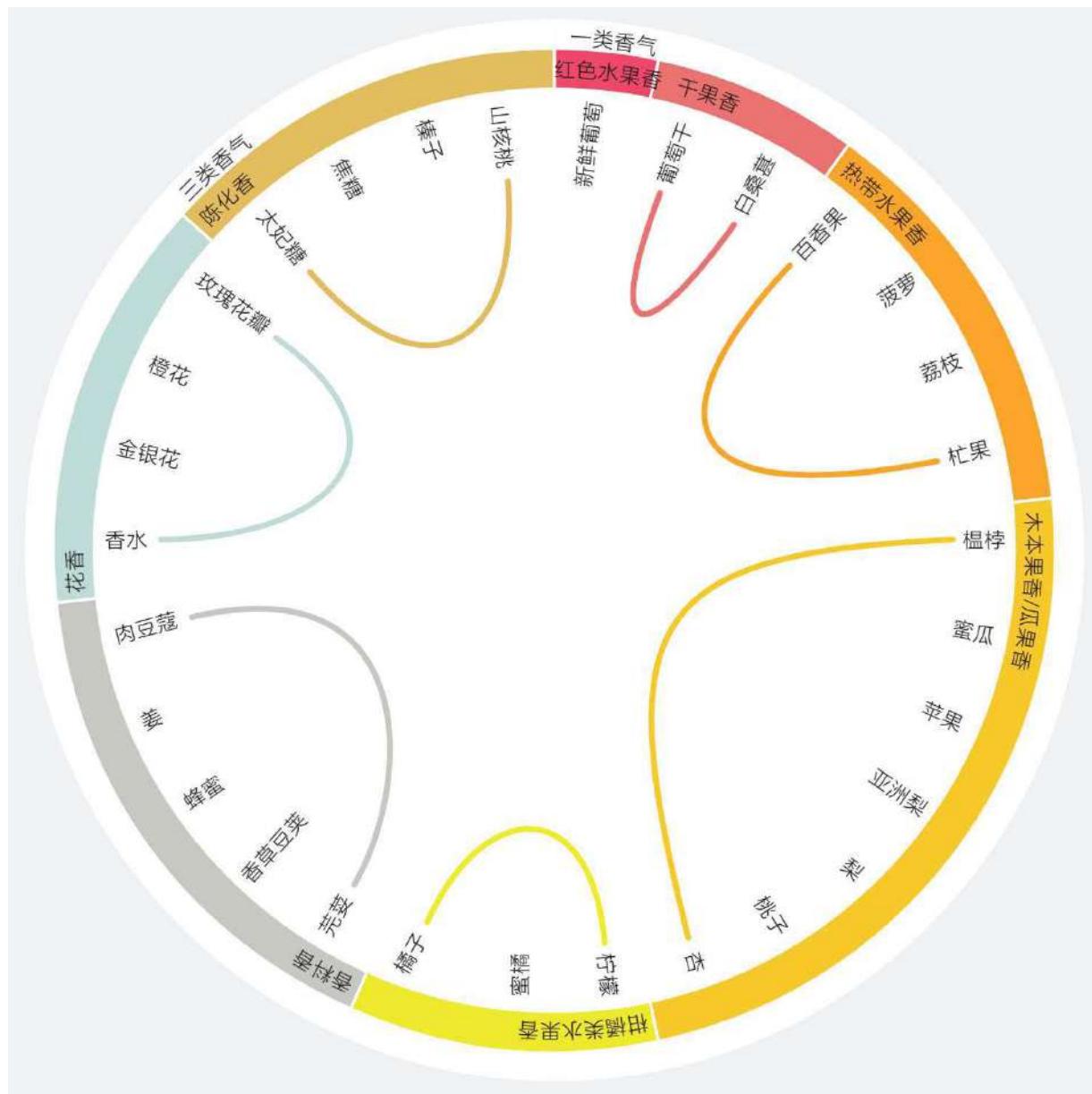
特浓情酒



全盛酒（匈牙利）

白麝香葡萄酒

附加品鉴笔记



阿斯蒂麝香葡萄酒

阿斯蒂麝香葡萄酒产自意大利皮埃蒙特的阿斯蒂地区，是一款非常柔和的轻度起泡酒。它是所有葡萄酒中酒精含量（约5.5%ABV）最低的种类之一，这款浓香型的白酒保留了糖的甜味。

蜜橘

金银花

柠檬

玫瑰花瓣

香草豆荚

阿尔萨斯麝香葡萄酒

法国出产多种风味的麝香葡萄酒，从较为轻盈的阿尔萨斯麝香葡萄酒，到较为浓郁的加强型餐后甜酒，如里韦萨特麝香葡萄酒或博姆-德沃尼斯麝香葡萄酒。阿尔萨斯产的葡萄酒是酒体轻盈的半干型，散发着香水与柠檬草的香气，同时夹杂着一丝棕色香料的风味。

新鲜葡萄

香水

柠檬草

芫荽

肉豆蔻

拉瑟格伦麝香葡萄酒

它是世界上最甜（或依澳大利亚说法为“黏腻”）的餐后甜酒之一，源自澳大利亚维多利亚州。这种浓情蜜意的葡萄酒是由白麝香变种的罕见的红皮葡萄酿造，它的色调为深琥珀色至金棕色，散发着焦糖樱桃、咖啡、黄樟与香草的香气。

焦糖

糖渍樱桃

咖啡

黃樟

香草豆莢

亚历山大玫瑰 *MUSCAT OF ALEXANDRIA*

哈尼普特、莫斯卡特尔



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 亚历山大玫瑰葡萄是另一种重要的麝香葡萄品种，主要用于酿造餐后甜酒及半干型白葡萄酒（如西班牙莫斯卡托酒）。与白麝香葡萄酒相比，亚历山大玫瑰葡萄酒能够散发出稍浓的橙皮与甜玫瑰气息。

▶ 它十分适合搭配杏仁饼、熟食拼盘或洛克福奶酪之类柔软、辛辣的奶酪。



蜜橘



蜂蜜



荔枝



桃皮



白花



餐后甜酒酒杯



窖藏 13~16℃



无须醒酒

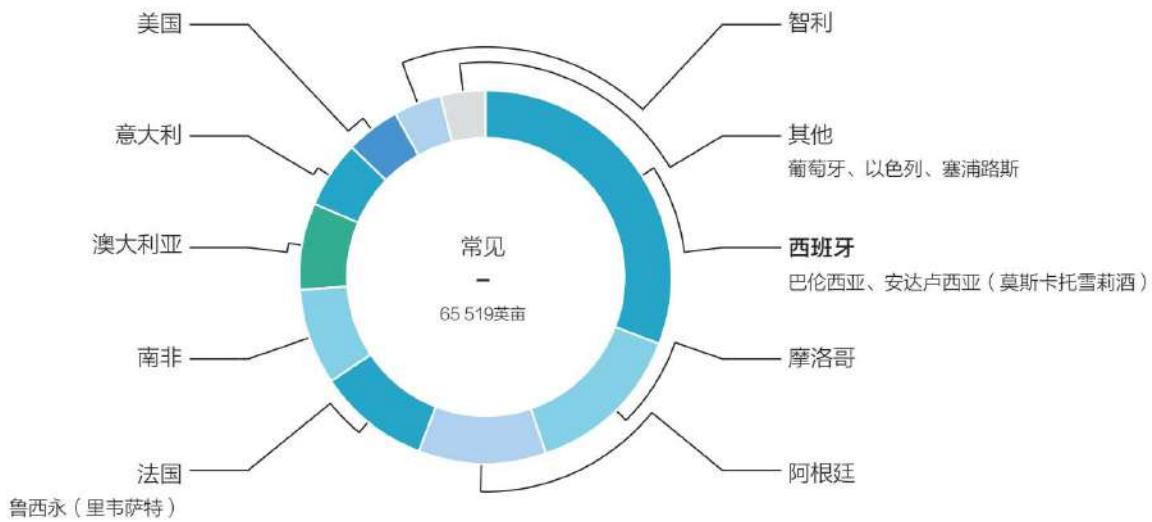


约13美元



窖藏1~5年

产区



推荐尝试

白麝香葡萄酒

塞图巴尔麝香葡萄酒

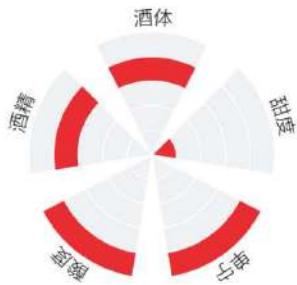
拉瑟格伦麝香葡萄酒

黑麝香葡萄酒

内比奥罗 NEBBIOLO

«nebby-oh-low»

巴罗洛、巴巴莱斯科、斯帕纳、查万纳斯卡



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

意大利皮埃蒙特巴罗洛地区著名的顶级红酒之一。这里酿造的葡萄酒香气宜人却又充满强烈的单宁口感，从而使该地区的葡萄闻名世界。

寻找柔滑的奶酪味高脂含量菜肴，以平衡内比奥罗葡萄酒与生俱来的强烈单宁口感。松露鸡汁意大利调味饭或白脱奶特意大利方形水饺之类的菜肴能带来出乎意料的乐趣。



樱桃



玫瑰



皮革



大茴香



黏土罐



集香型酒杯



窖藏 13~16°C



醒酒60+分钟

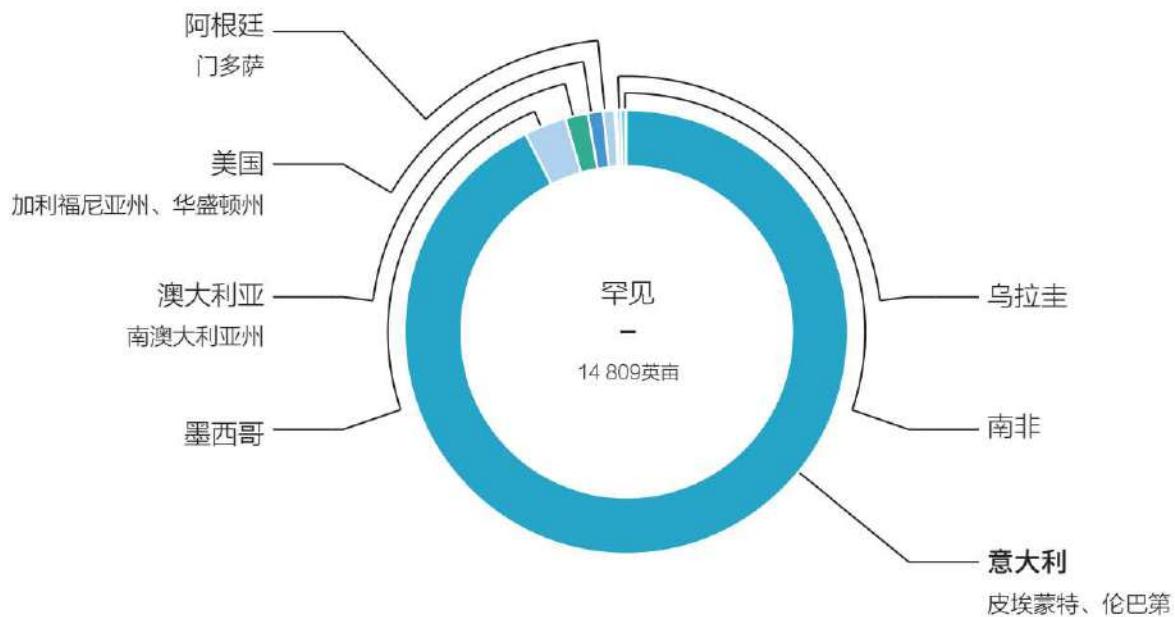


约30美元



窖藏5~25年

产区



推荐尝试

🍷 黑喜诺酒

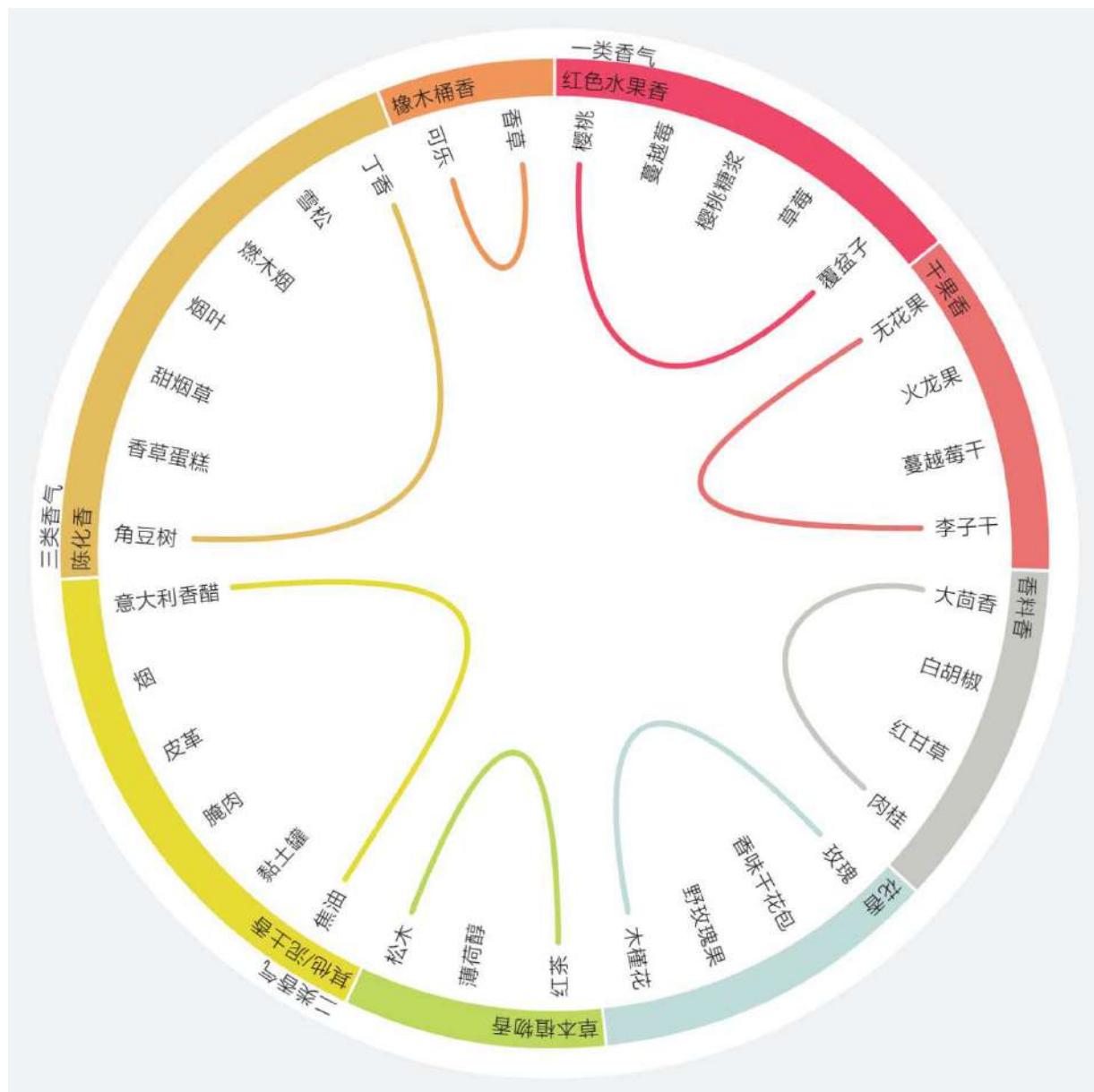
🍷 艾格尼科酒

🍷 丹魄酒

🍷 桑娇维塞酒

内比奥罗酒

附加品鉴笔记



意大利皮埃蒙特南部

口感最强劲、单宁含量最高的内比奥罗酒来自巴罗洛、巴巴莱斯科与罗埃罗地区。每个地区都会酿造一种较为强劲的“珍藏”葡萄酒，其生产标准更加严格，还会延长陈化时间。其中巴罗洛地区出产的葡萄酒单宁含量最高。

黑樱桃

香草蛋糕/焦油

玫瑰

甘草

角豆树

意大利皮埃蒙特北部

包括盖梅和加蒂纳拉地区及巴罗洛周边朝北的葡萄庄园（被并入朗格地区）。皮埃蒙特出产的内比奥罗酒酒体更为轻盈、优雅，单宁口感也更加柔和。依据年份的不同，该酒还有果味与草本香味之分。

酸樱桃

野玫瑰果

烟叶

皮革

红茶

意大利瓦尔泰利纳

在伦巴第附近，内比奥罗葡萄生长在面向科莫湖的阿尔卑斯山谷北部。这里的气温低得多，从而造就了优雅、散发草本与花朵气息、单宁含量适中的内比奥罗酒，其口感与凉爽气候下的黑皮诺酒十分相似。

蔓越莓

木槿花

牡丹

干草本植物

丁香

黑曼罗 NEGROAMARO

❶ “neg-row-amaro”



❷ 黑曼罗酒所使用的红葡萄在普利亚得以大量种植（其他地方则几乎没有），口感伴有浓郁的黑色水果风味，回味中带有鲜明的干草本植物的味道。

❸ 焦糖风味的菜肴似乎能够激发出这款酒的甜香。因此，可以尝试用黑曼罗酒搭配烧烤鸡肉披萨饼、手撕猪肉三明治和照烧鸡之类的食物。



黑樱桃



乌梅



黑莓



李子干



干百里香



超大尺寸酒杯



室温 16~20℃



醒酒30分钟

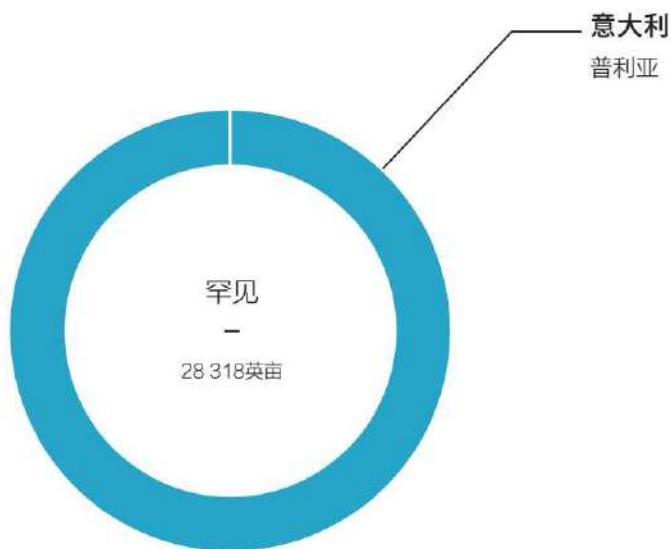


约13美元



窖藏5~10年

产区



推荐尝试

 蒙特普尔恰诺酒

 美乐酒

 黑珍珠酒

 巴加酒

马斯卡斯奈莱洛 NERELLO MASCALESE

◀ "nair-rello mask-uh-lay-say"



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

这种发现于西西里岛埃特纳火山山坡上的稀有红葡萄，能够酿出高质量的轻盈酒体红葡萄酒，其口感与黑皮诺酒相似度惊人。

可以试着用马斯卡斯奈莱洛酒搭配烤番茄、辣椒风味菜肴以及较为清淡的肉类，比如家禽肉。它也可以很好地搭配牛至、百里香、芫荽与鼠尾草。



樱桃干



橙皮



干百里香



甜胡椒



碎砾石

集香型酒杯

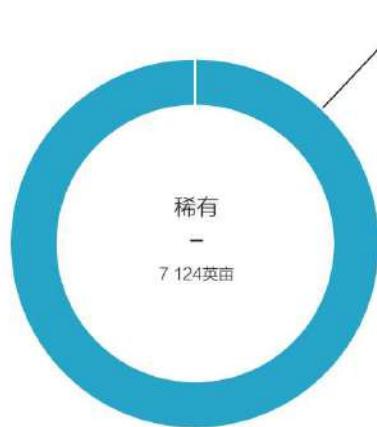
窖藏 13~16℃

醒酒30分钟

约17美元

窖藏5~15年

产区



意大利
埃特纳火山 (西西里岛)

推荐尝试



黑皮诺酒



歌海娜酒



弗莱帕托酒



佳丽酿酒

黑珍珠 *NERO D'AVOLA*

◆ "nair-oh davo-la"

卡拉布雷塞



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 黑珍珠是西西里岛最重要的红葡萄酒品种之一，它往往因为饱满的酒体与黑樱桃、烟草风味而被比作赤霞珠酒。

▶ 由于果味浓郁、单宁口感强劲，黑珍珠酒能够很好地搭配口感香醇的肉类，其中经典的就包括牛尾汤与炖牛肉。



黑樱桃



乌梅



甘草



烟草



辣椒



超大尺寸酒杯



室温 16~20℃



醒酒60+分钟

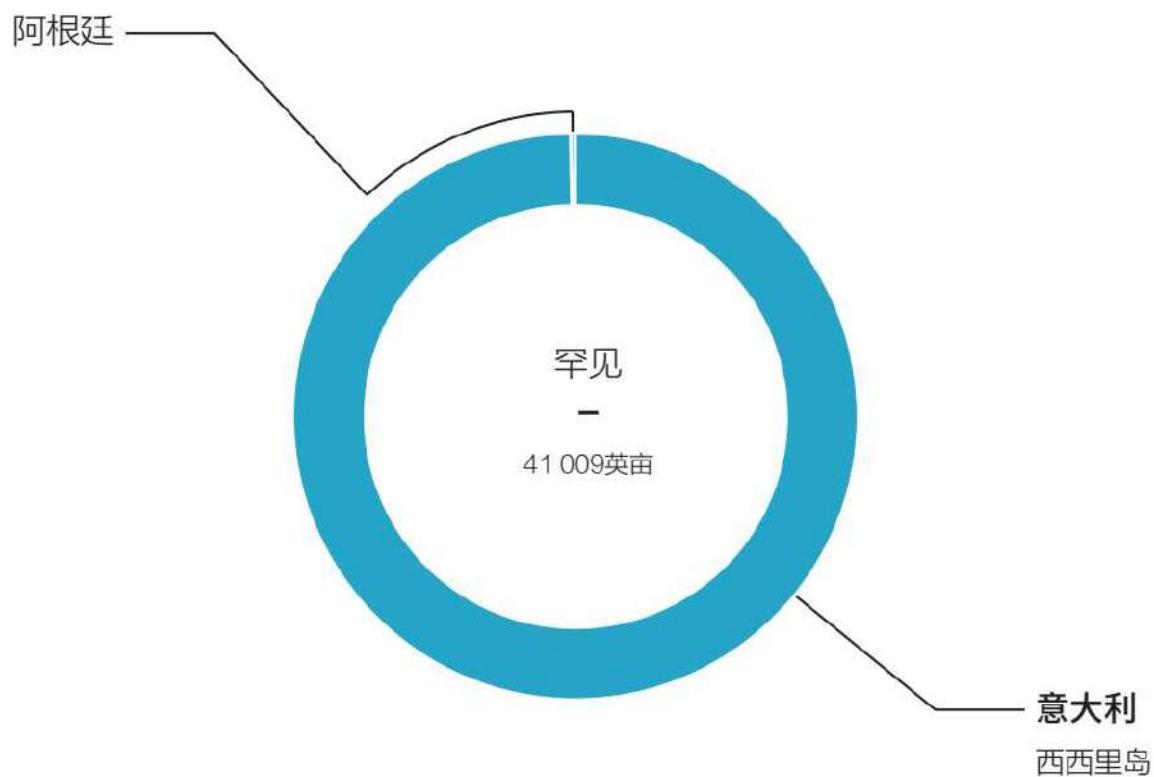


约15美元



窖藏5~15年

产区



推荐尝试

波尔多混酿酒

赤霞珠酒

蒙特普尔恰诺酒

阿吉提可酒

门西亚酒

小味儿多 PETIT VERDOT

❶ "peh-tee vur-doe"



酒体 SP LW FW AW RS LR MR DS FR

▶ 小味儿多是少量用在波尔多混酿中的葡萄，在较为温暖的气候下却有望酿造出口感更加顺滑的饱满酒体单一品种红酒。

▶ 像小味儿多这样单宁强劲、回味较短的葡萄酒，能与味道辛辣的烤肉相得益彰，例如古巴式烤猪肉，甚至是蓝纹奶酪汉堡。



黑樱桃



李子



紫罗兰



紫丁香



鼠尾草



超大尺寸酒杯



室温 16~20℃



醒酒60+分钟

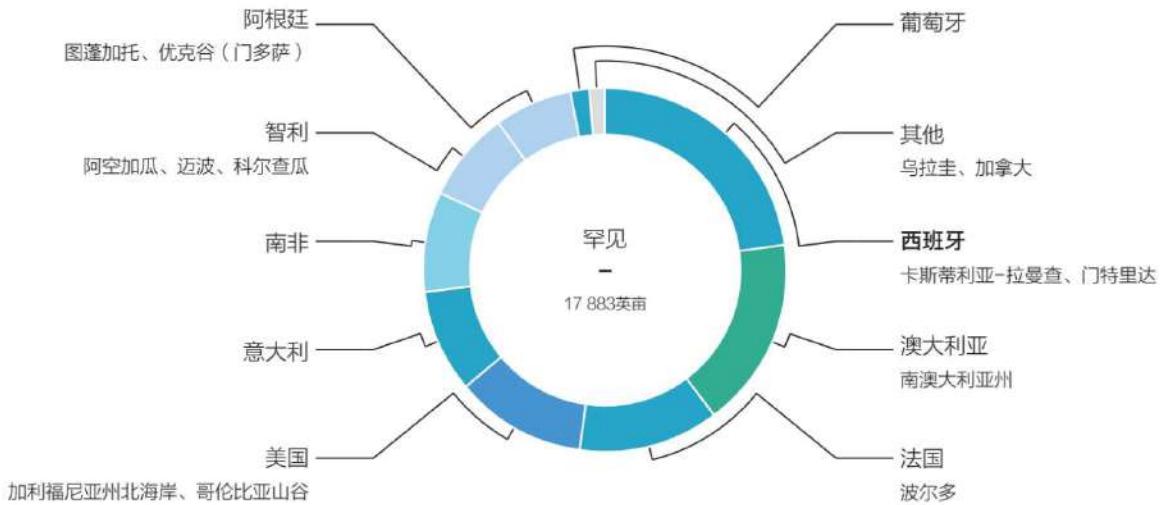


约19美元



窖藏5~15年

产区



推荐尝试

国家杜丽佳酒

小西拉酒

萨格兰蒂诺酒

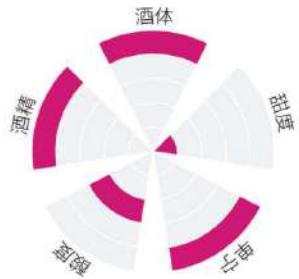
丹娜酒

伯纳达酒

小西拉 PETITE SIRAH

❶ "peh-teet sear-ah"

杜瑞夫、小席拉



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 深色的小西拉酒因其黑色水果的浓香与强劲的单宁口感而备受追捧。小西拉是西拉及稀有的法国阿尔卑斯佩露西葡萄的近亲。

▶ 考虑到小西拉酒的单宁口感会显得咄咄逼人，它最好用来搭配以脂肪和鲜味为主的菜肴——烤牛排或是一盘俄式牛柳丝。



话梅



蓝莓



黑巧克力



黑胡椒



红茶



红葡萄酒酒杯



室温 16~20℃



醒酒60+分钟

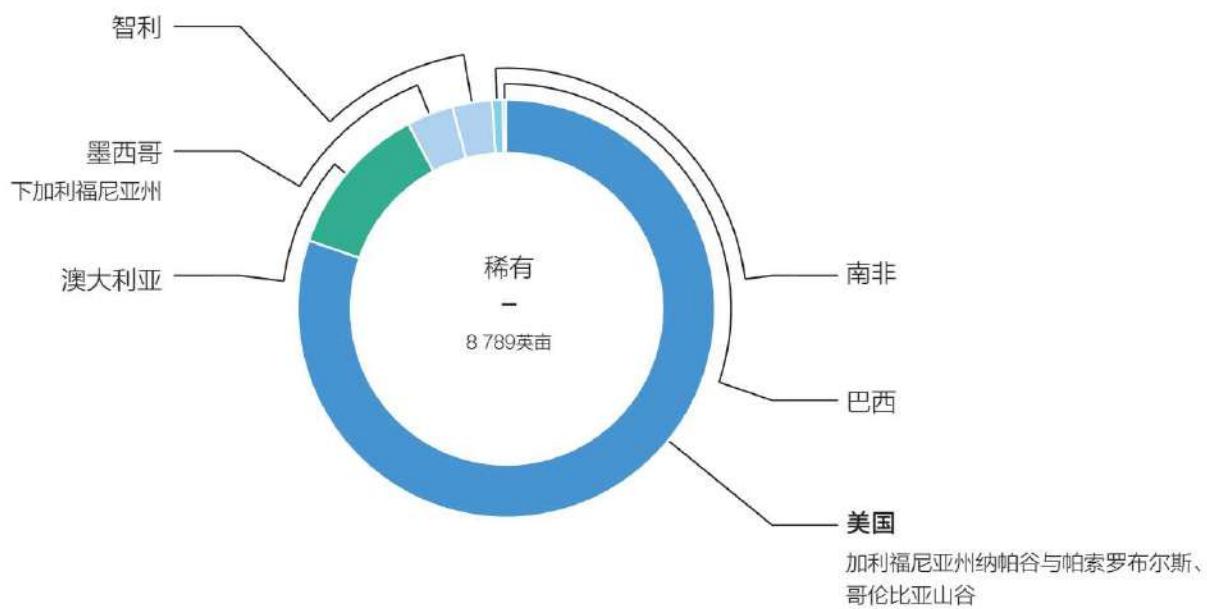


约18美元



窖藏5~15年

产区



推荐尝试



西拉酒



多姿桃酒



国家杜丽佳酒



萨格兰蒂诺酒

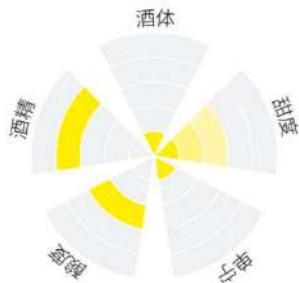


丹娜酒

白皮诺 PINOT BLANC

◀ "pee-no blonk"

☛ 威斯堡格德、克莱维内



▶ 白皮诺是黑皮诺的变种，因其酿造的令人神清气爽的干型白葡萄酒而闻名，它也是弗朗齐亚柯达起泡酒中关键的酿酒葡萄。

▶ 白皮诺之类的葡萄酒最佳的搭档是拥有较多微妙风味的食物。你会喜欢用它来搭配软奶酪、奶油酱沙拉与鱼片。



梨



桃子



生杏仁



柠檬皮



碎砾石



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13℃



无须醒酒

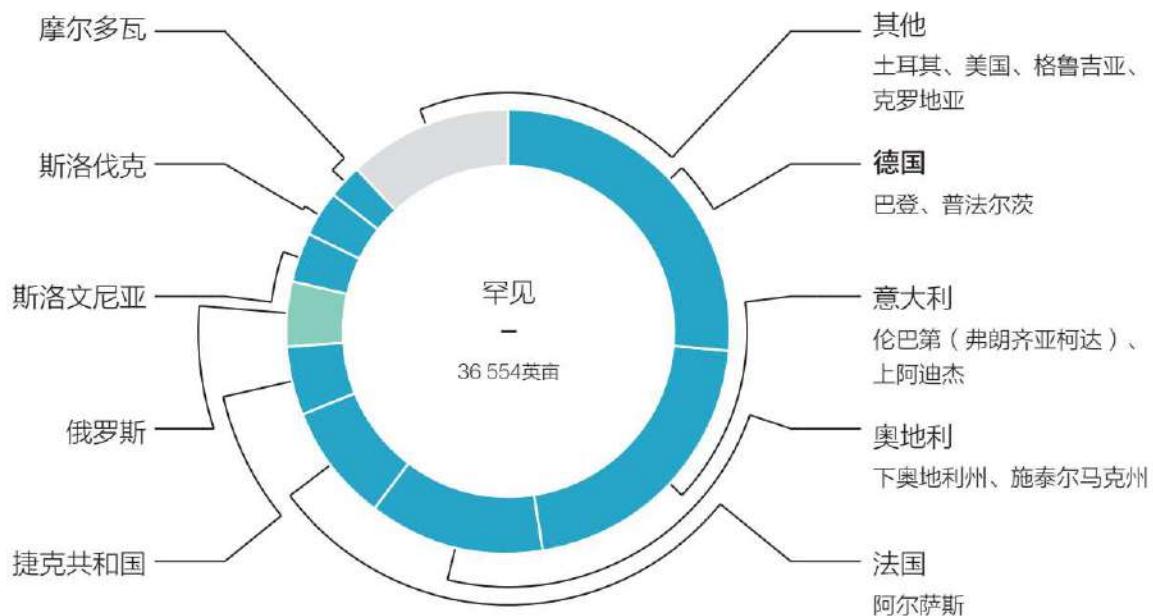


约15美元



窖藏1~5年

产区



推荐尝试

- 灰皮诺酒 欧塞瓦酒 西万尼酒 维蒂奇诺酒 费尔诺皮埃斯酒

灰皮诺 PINOT GRIS

◀ "pee-no gree"

灰品诺



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 灰皮诺葡萄是黑皮诺葡萄的粉红色变种，能够酿造出美味的白葡萄酒，口感从干型到纯甜型应有尽有。

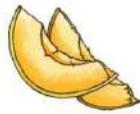
■ 灰皮诺酒是白肉、海鲜及含有柠檬、橙子、桃子或杏等水果的食物的出色配餐酒。



白桃



柠檬皮



哈密瓜



生杏仁



碎砾石



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13°C



无须醒酒

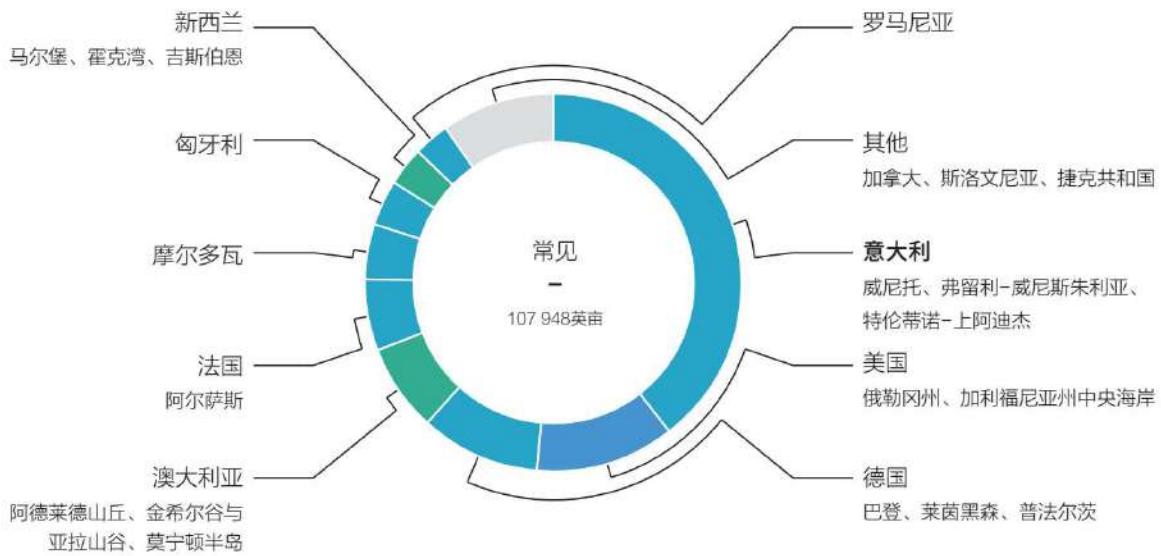


约15美元



窖藏1~5年

产区



推荐尝试

白皮诺酒

阿尔巴利诺酒

格莱切多酒

阿内斯酒

弗留利酒

黑皮诺 PINOT NOIR

❶ “pee-no nwar”

斯贝博贡德



作为世界上最受欢迎的轻盈酒体红葡萄酒之一，备受追捧的黑皮诺酒不仅具备红色水果与香料的风味，还因悠长、顺滑、柔和的单宁回味而出类拔萃。

考虑到黑皮诺酒酸度较高、单宁含量较低，它在食物搭配方面可谓是一款全能的红葡萄酒，其口感似乎是为鸭肉、鸡肉、猪肉与蘑菇菜肴而准备的。



樱桃



覆盆子



丁香



蘑菇



香草



集香型酒杯



窖藏 13~16℃



醒酒30分钟

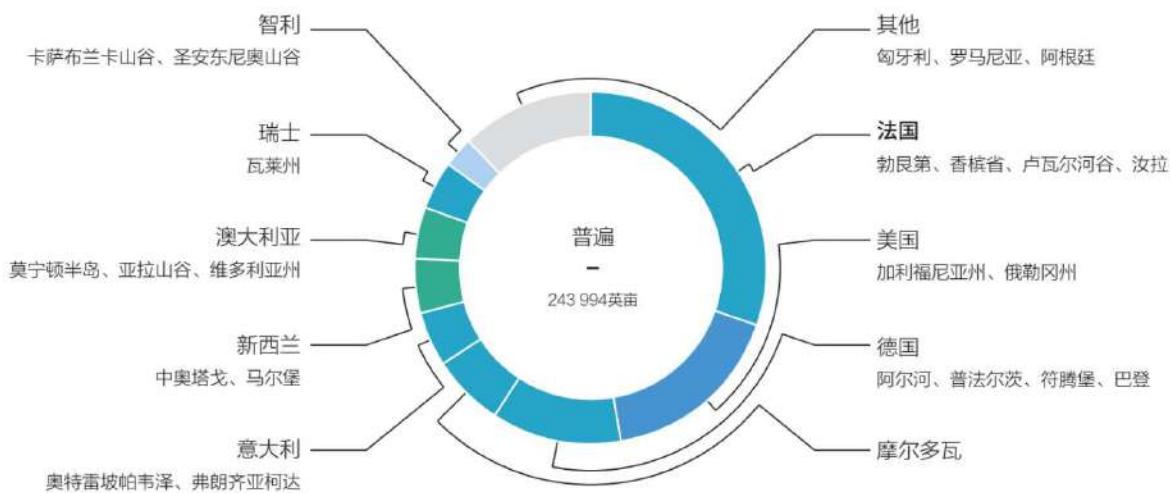


约30美元

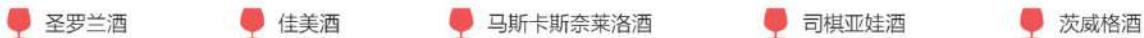


窖藏5~15年

产区

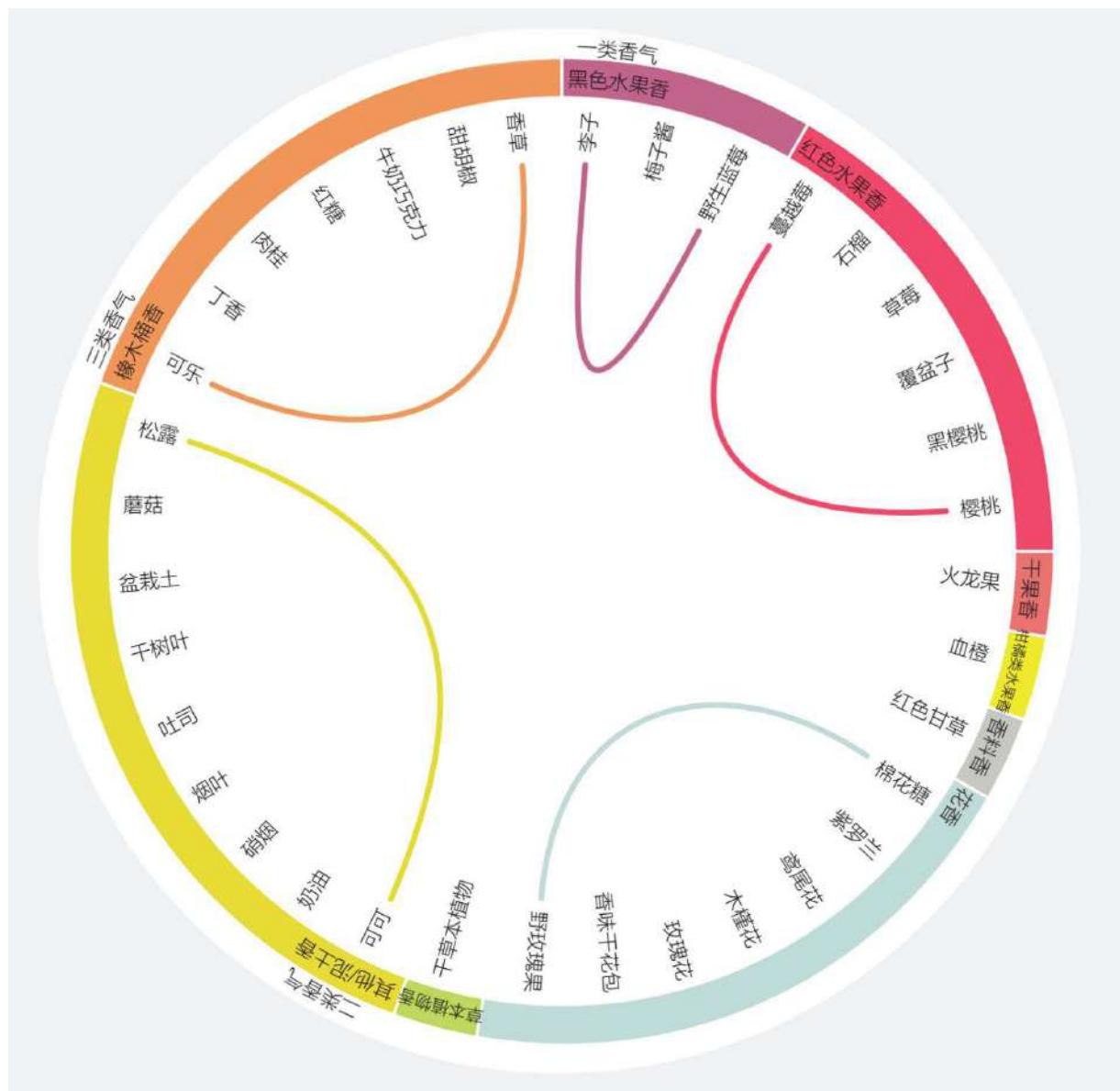


推荐尝试



黑皮诺酒

附加品鉴笔记



法国勃艮第

在金坡地一块狭长的土地上，有27个葡萄酒法定产区（尼伊圣乔治、热夫雷-尚贝坦等），这27个产区就是享誉全球的黑皮诺葡萄庄园的所在地。该地区较为凉爽的气候赋予了葡萄酒质朴的果香与花香，并提高了其酸度。

蘑菇

蔓越莓

梅子酱

润喉糖

木槿花

美国加利福尼亚州中央海岸

在原本炎热的气候下，太平洋上几乎每天早晨都飘着一层雾气，这有助于维持该地区的凉爽，使之足以维系黑皮诺葡萄藤的生长。尽管如此，这里的葡萄成熟度更高，果实甜美，酸度也较为柔和。

覆盆子酱

李子

硝烟

香草

甜胡椒

其他地区

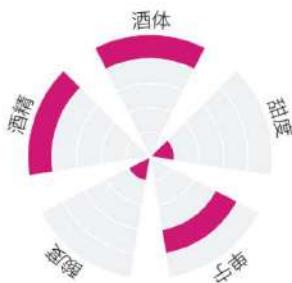
试试这些地区的黑皮诺酒，看看合不合你的口味。

较为凉爽的气候能够带来更多的酸果风味。例如美国的俄勒冈州、加拿大的不列颠哥伦比亚、澳大利亚的塔斯马尼亚、新西兰的马尔堡、意大利的奥特雷坡帕韦泽，当然还有德国。

较为温暖的气候能够带来成熟而浓郁的果香。例如澳大利亚的莫宁顿半岛与亚拉山谷、美国的索诺马、新西兰的中奥塔戈、智利的卡萨布兰卡山谷以及阿根廷的巴塔哥尼亚。

皮诺塔吉 PINOTAGE

◀ "pee-no-taj"



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 皮诺塔吉是南非本土的一种口感浓烈的红葡萄，于1925年由神索葡萄与黑皮诺葡萄杂交而成。说来也怪，皮诺塔吉的口感比它的两种亲本葡萄都更加浓郁！

▶ 尝试着用皮诺塔吉葡萄酒搭配洒了照烧酱、梅子酱或烤肉酱之类调味酱的烤肉与蔬菜。



黑樱桃



黑莓



无花果



薄荷醇



烤肉



红葡萄酒酒杯



室温 16~20℃



醒酒60+分钟

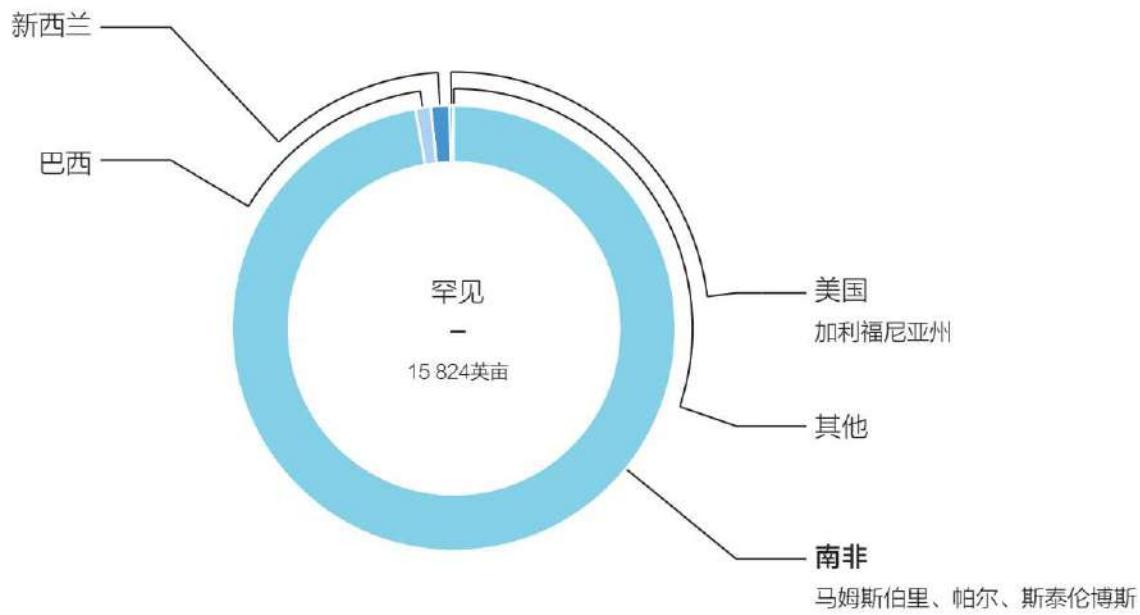


约15美元



窖藏5~15年

产区



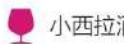
推荐尝试



紫北塞酒



西拉酒



小西拉酒



慕合怀特酒

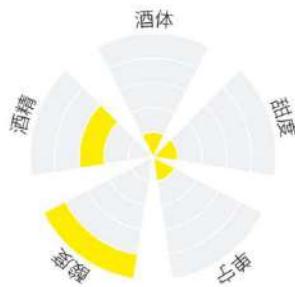


丹娜酒

匹格普勒 PICPOUL

◀ “pik-pool”

白匹格普勒、白匹克普勒、皮内匹格普勒



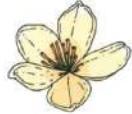
SP FW AW RS LR MR FR DS

▶ 这种古老的法国葡萄受欢迎程度正在节节攀升。匹格普勒本意为“刺痛嘴唇”，这种葡萄能够酿造出一类蕴含独特盐水味道、令人咂摸的白葡萄酒。

▶ 匹格普勒酒几乎就是为了搭配海鲜、贝类、寿司以及油炸开胃小菜而出现的。炸鱿鱼也许是匹格普勒酒最完美的搭档。



青苹果



橙花



柠檬



百里香



盐水



白葡萄酒酒杯



冰镇 3~7°C



无须醒酒

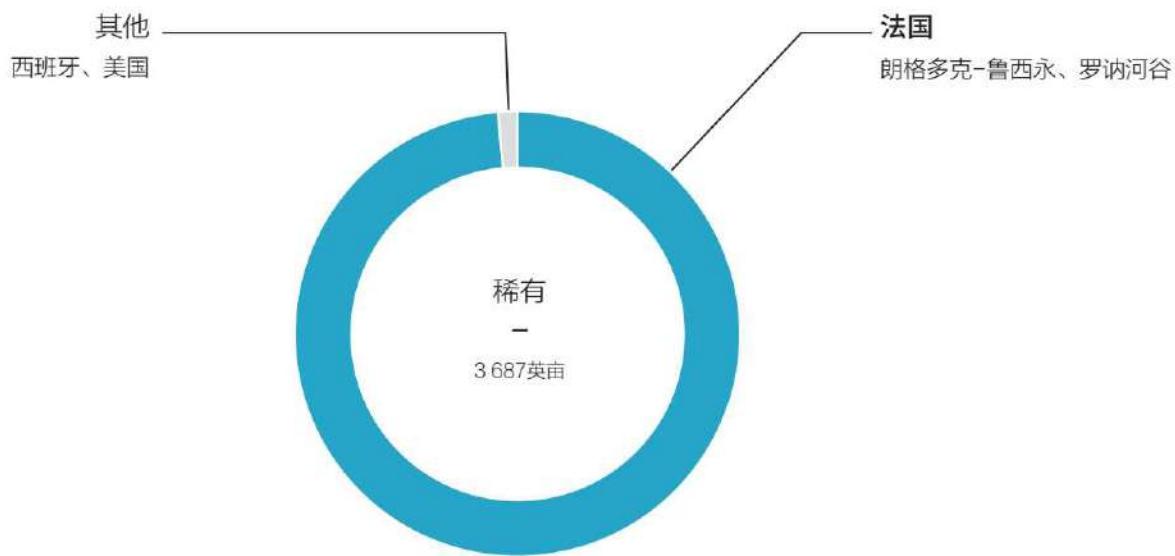


约10美元



窖藏1~3年

产地



推荐尝试

- 阿斯提可酒
- 密斯卡岱酒
- 绿酒
- 阿尔巴利诺酒
- 格里洛酒 (西西里岛)

波特PORT

• "Port"

波尔图



SP



LW



FW



AW



RS



LR



MR



FR



DS

■ 波特酒是葡萄牙久负盛名的加强型葡萄酒，这种混酿酒拥有一系列风格，包括白葡萄酒、桃红葡萄酒、红葡萄酒与茶色波特酒。每种风格都拥有独特的口感，所以逐一尝试一番吧！

■ 如果你想要完美地体验一次美食配美酒，可以随手拿上一瓶晚装瓶年份波特酒或年份波特酒，再来一大块斯提尔顿干酪。



乌梅



樱桃干



巧克力



葡萄干



肉桂



餐后甜酒酒杯



窖藏 13~16°C



醒酒30分钟



约35美元



窖藏50年以上



法国杜丽佳

国家杜丽佳



罗巴卡红

罗丽红
(丹魄)



猎狗



拉比加多



维欧新

白波特酒

白葡萄酒酿造，半干型，带有桃干、白胡椒、蜜橘皮与焚香风味。

桃红波特酒

桃红葡萄酒风味，含有草莓、肉桂、蜂蜜与树莓糖香味。

宝石红波特酒

基础款红波特酒，带有甜香的黑色水果、巧克力与香料风味，趁年轻时饮用。

晚装瓶年份波特酒

一款可以即开即饮的单一年份波特酒。

茶色波特酒

这款木桶陈化波特酒会随着年份的推移变得愈发美味。可以尝试一瓶 20 年的陈酿。

年份茶色波特酒

单一年份、氧化的、木桶陈化波特酒。

酒垢波特酒

有陈化潜力的多年份波特酒。罕见。

年份波特酒

产自特殊年份的单一年份波特酒。前 5 年饮用最佳，之后还能继续窖藏 30~50 年，甚至更久。

推荐尝试

 瓦坡里切拉雷乔托酒

 巴纽尔斯酒（法国）

 里韦萨特酒（法国）

 红色圣酒（法国）

 晚收红酒

普罗塞克 PROSECCO

▶ "pro-seh-co"



这款最受欢迎的起泡型葡萄酒由生长在威尼托与弗留利-威尼斯朱利亚的歌蕾拉葡萄酿成。最好的普罗塞克酒产自瓦尔多比亚德内。

|| 普罗塞克酒在意大利的传统搭配包括开胃菜、腌肉与杏仁，但你若是真正想要提高层次，可以试着用普罗塞克酒来搭配辛辣的亚洲食物。



青苹果



蜜瓜



梨



拉格啤酒



奶油



长笛形香槟杯



冰镇 3-7°C



无须醒酒

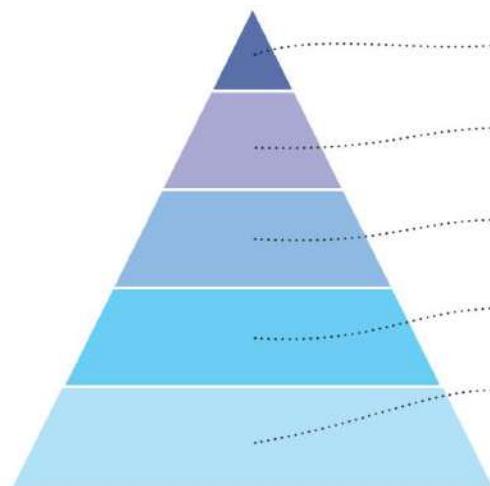


约15美元



窖藏1-3年

质量等级



瓦尔多比亚德内超级卡迪兹DOCG
瓦尔多比亚德内外一小片只有265英亩的地区。

普罗塞克科内利亚诺-瓦尔多比亚德内超级里韦 (RIVE) DOCG
科内利亚诺-瓦尔多比亚德内43座市镇或葡萄庄园制作的葡萄酒。

阿索拉尼山丘DOCG
科内利亚诺-瓦尔多比亚德内地区河对岸另一处规模较小的山坡区域。

普罗塞克科内利亚诺-瓦尔多比亚德内超级DOCG
瓦尔多比亚德内与科内利亚诺之间的山区里一片规模较小、更为集中的栽培区域。

普罗塞克DOC
用威尼托与弗留利-威尼斯朱利亚地区9省种植的葡萄酿造的基础品质普罗塞克酒。

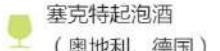
推荐尝试



卡瓦酒



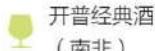
克雷芒酒



塞克特起泡酒
(奥地利、德国)



香槟酒

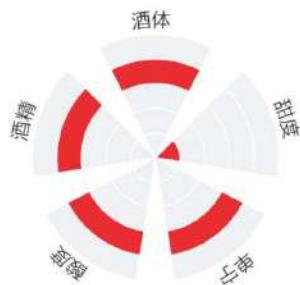


开普经典酒
(南非)

罗讷河谷/GSM混酿 *RHÔNE / GSM BLEND*

◆ "roan"

◆ 歌海娜-西拉-慕合怀特，罗讷河谷



■ GSM代表歌海娜、西拉与慕合怀特三种葡萄，它们造就了法国南部与西班牙北部最重要的混酿红酒基础。

■ GSM混酿酒是一种全能的配餐酒，尤其适合搭配包括红辣椒、鼠尾草、迷迭香和橄榄在内的带有地中海香料风味的菜肴。



覆盆子



黑莓



迷迭香



烘焙香料



薰衣草



超大尺寸酒杯



室温 16~20℃



醒酒30分钟

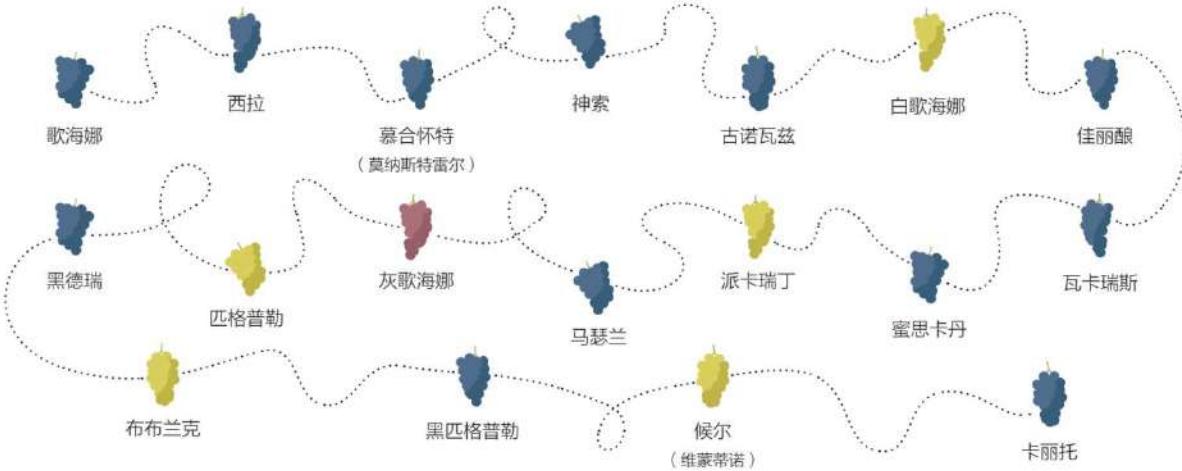


约15美元



窖藏5~15年

混酿 罗讷河谷/GSM混酿酒也许包含以下某些或所有葡萄！



推荐尝试

歌海娜酒

仙粉黛酒

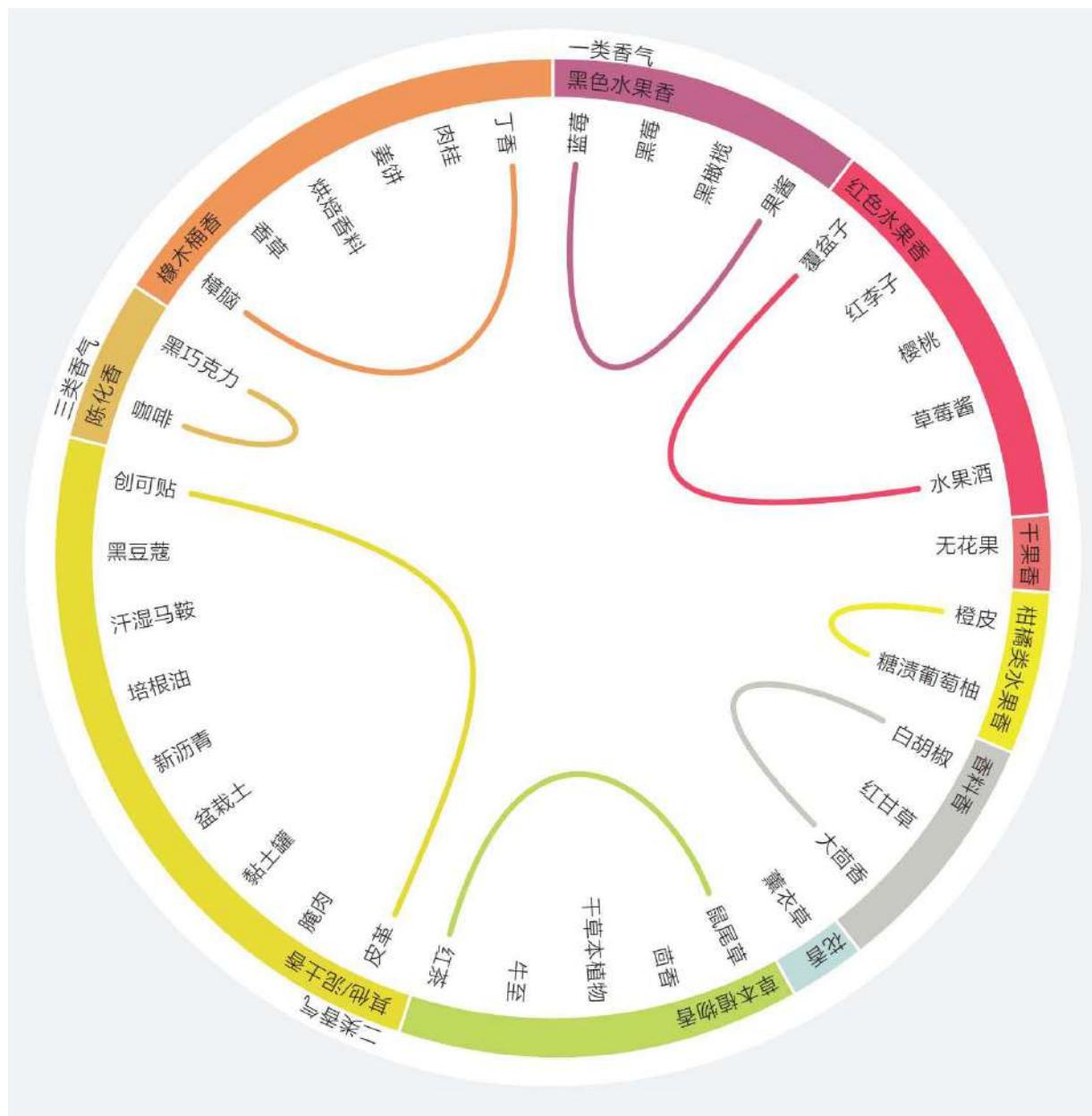
桑娇维塞酒

门西亚酒

佳丽酿酒

罗讷河谷/GSM混酿酒

附加品鉴笔记



法国罗讷河谷

包括朗格多克山区与普罗旺斯在内的罗讷河谷及法国南部其他地区正是罗讷河谷/GSM混酿酒的发源地。在这里，你将找到黑色刺莓果与红色水果的风味与黑胡椒、橄榄、普罗旺斯香草及棕色烘焙香料气息相互平衡的葡萄酒。

黑橄榄

蔓越莓干
干草本植物
肉桂
皮革

加利福尼亚州帕索罗布尔斯

帕索罗布尔斯其实是美国第一个全心全意支持罗讷河谷葡萄品种种植的地区。这里炎热干燥的气候能够酿出浓郁得不可思议、带有烟熏口感的葡萄酒——尤其是那些以西拉与慕合怀特为主的类型。

黑覆盆子
无花果
姜饼
培根油
樟脑

普罗旺斯桃红葡萄酒

罗讷河谷/GSM混酿酒的另一风貌体现在它的桃红葡萄酒上。它是普罗旺斯与法国南部的特色混酿酒，通常还会加入少量候尔葡萄，以增添清爽的酸度与清脆的苦涩，使混酿酒的口感变得更有生气。

草莓
蜜瓜
粉红胡椒
芹菜

橙皮

雷司令 RIESLING

◀ “reese-ling”



作为芳香型的白葡萄品种，雷司令能够酿造出从极干型到极甜型的各种风味葡萄酒。德国是世界上最重要的雷司令葡萄生产国。

半干型的雷司令葡萄酒非常适合搭配辛辣的亚洲料理，也能很好地搭配鸭肉、猪肉、培根、虾与螃蟹。



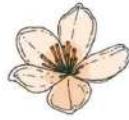
青柠



青苹果



蜂蜡



茉莉花



石油



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13℃



无须醒酒

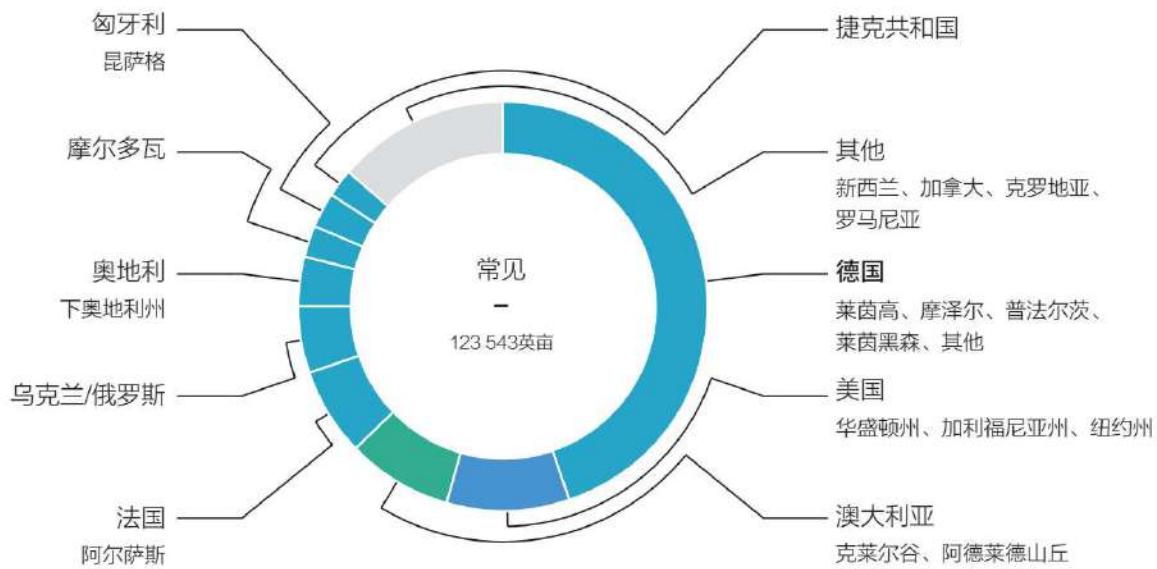


约26美元



窖藏5~10年

产区



推荐尝试

富尔民特酒

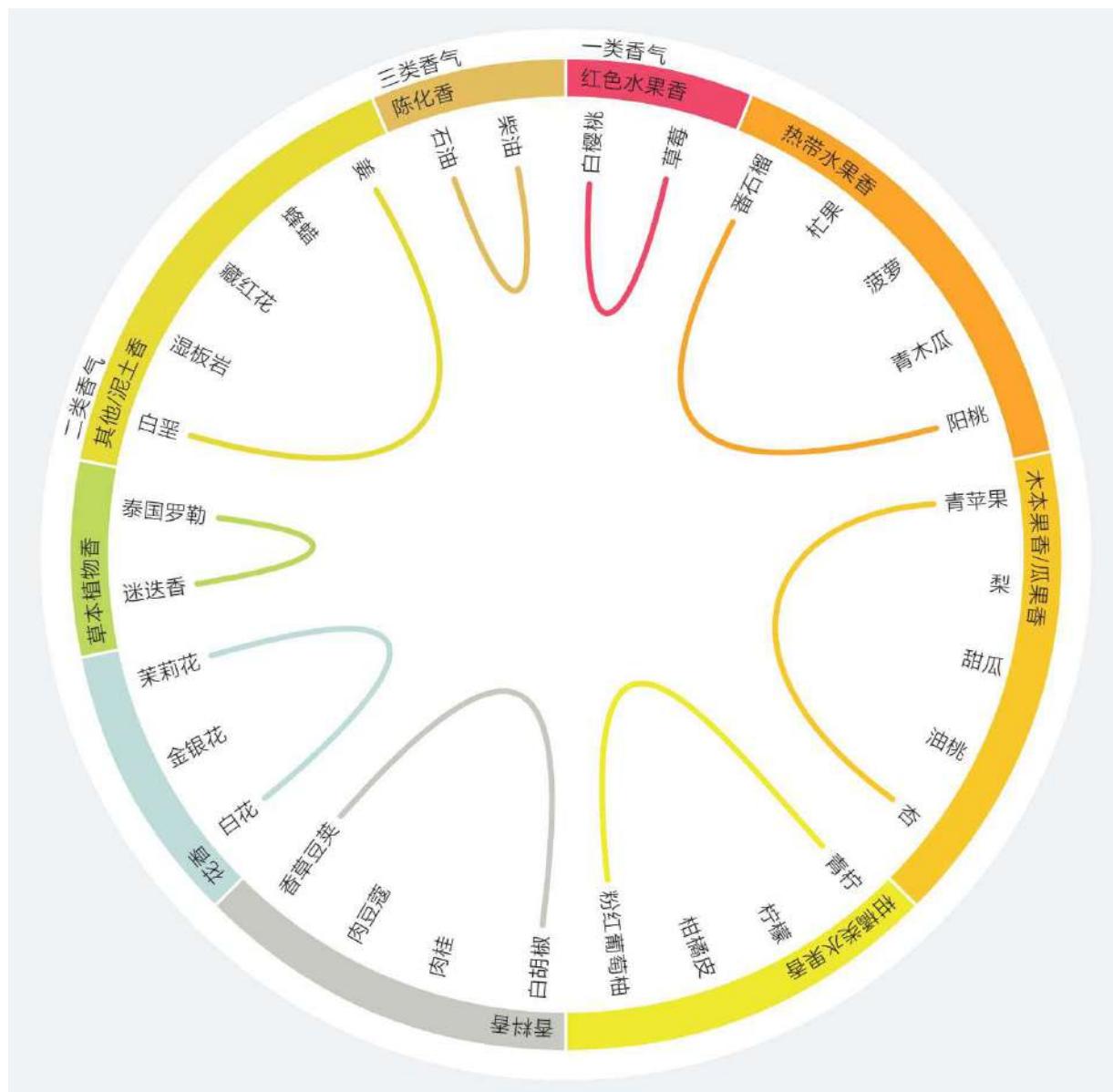
阿斯提可酒

洛雷罗酒 (葡萄牙)

米勒-图高酒

雷司令酒

附加品鉴笔记



德国

雷司令酒属于德国特产。莱茵高、普法尔茨与摩泽尔出产的是全世界优质的雷司令酒典范。这里的葡萄酒因极高的酸度与高浓度的香气、矿物味道及和谐的干白风味而著称。

杏

柠檬

蜂蜡

石油

湿板岩

法国阿尔萨斯

阿尔萨斯紧邻德国，也专注于雷司令酒。和德国一样，阿尔萨斯是按品种来贴标签的。阿尔萨斯雷司令酒清淡、矿物味浓，而且十分干涩！典型的莫过于阿尔萨斯南部所酿的雷司令。那里的孚日山脉山坡下拥有51座官方特级葡萄庄园。

青苹果

青柠

柠檬

烟

泰国罗勒

南澳大利亚州

在澳大利亚南部气候较为凉爽的地区（伊登谷、克莱尔谷和阿德莱德山丘），你能找到一种风味十分独特、散发着明显的汽油味的雷司令酒。这款酒尝起来会有干涩的矿物味、柑橘及热带水果气息。

青柠皮

青苹果

青木瓜

茉莉花

柴油

瑚珊 ROUSSANNE

◀ “rooh-sahn”

产地 伯杰隆, 弗罗芒塔勒



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

这种迷人却罕见的饱满酒体白葡萄酒大部分产自法国南部。那里的瑚珊葡萄往往与白歌海娜葡萄、玛珊葡萄进行混酿，有时还会与维欧尼葡萄混酿。

美国酿酒商会将瑚珊酒放入橡木桶中陈化，使其能够与龙虾、螃蟹、鹅肝酱及肉酱等黄油状肉类成为完美的搭档。



柠檬



杏



蜂蜡



甘菊



圆面包



集香型酒杯



冷藏 7~13℃



无须醒酒

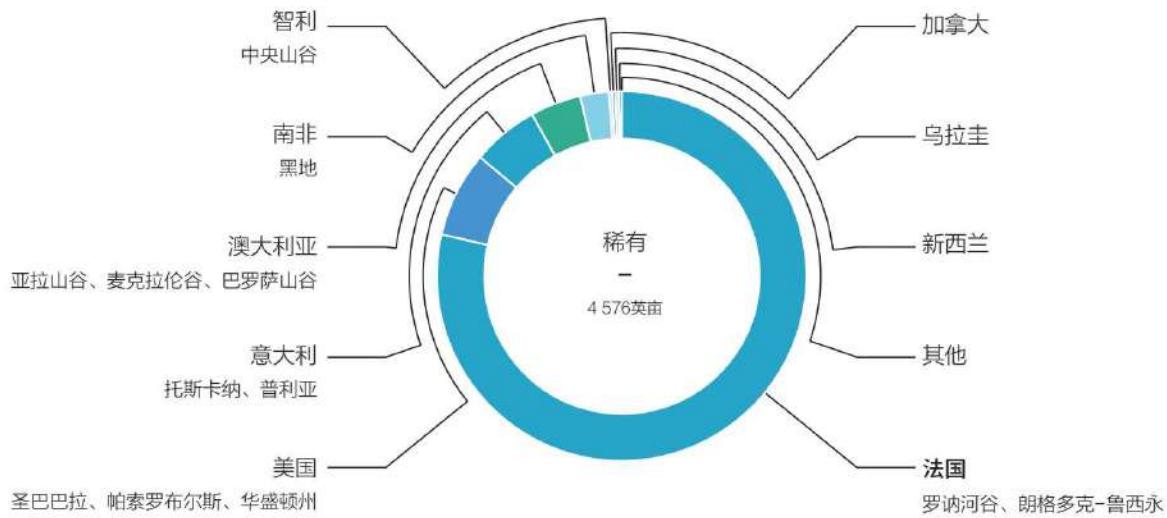


约30美元



窖藏5~7年

产地



推荐尝试



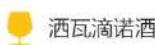
玛珊酒



霞多丽酒



白歌海娜酒



酒瓦滴诺酒



维奥娜酒

萨格兰蒂诺 SAGRANTINO

❶ "sah-grahn-tee-no"



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 这款意大利中部出产的稀有红酒口感十分强劲，近来因其多酚（抗氧化物）含量在所有红酒中最高而闻名。

▶ 考虑到萨格兰蒂诺酒极高的单宁含量与苦涩的味道，可以寻找脂肪较多、更加鲜美的菜肴与之搭配，比如奶油打底的酱汁、香肠、野生菌类与奶酪。



梅子酱



甘草



红茶



黑橄榄



黑胡椒



超大尺寸酒杯



室温 16~20℃



醒酒60+分钟

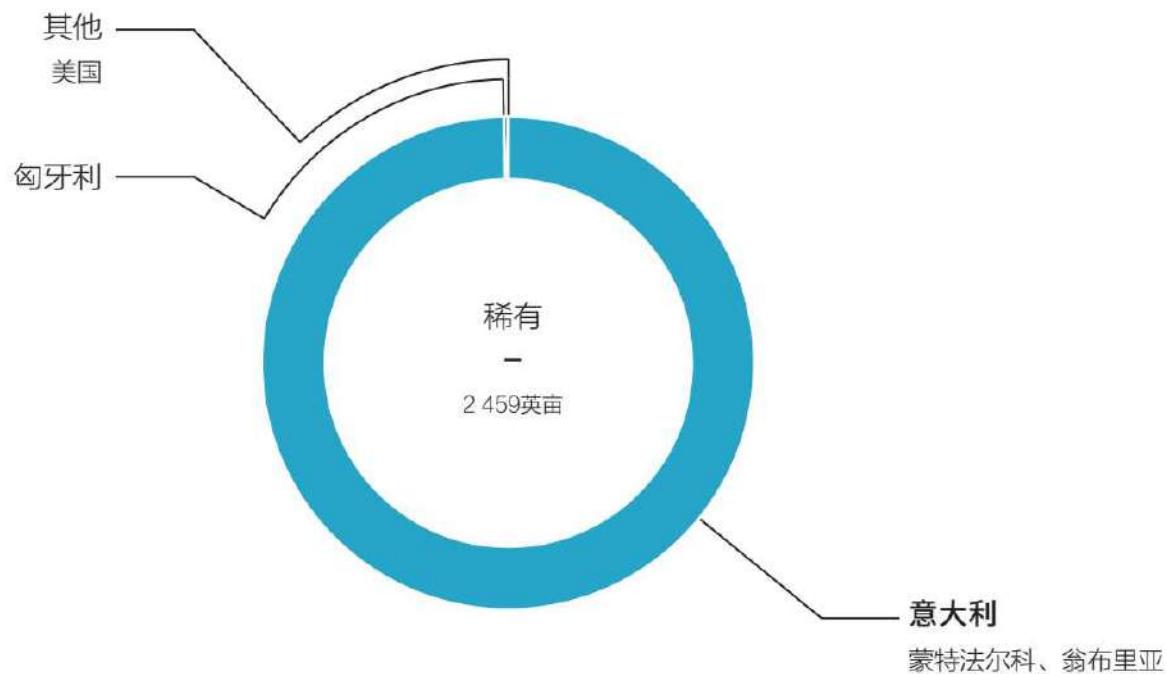


约32美元



窖藏5~25年

产区



推荐尝试

🍷 丹娜酒

🍷 小西拉酒

🍷 国家杜丽佳酒

🍷 蓝舍怀特酒

🍷 波尔多混酿酒

桑娇维塞 SANGIOVESE

► "san-jo-vay-zay"

■ 普鲁诺阳提、涅露秋、莫雷利诺、布鲁奈罗



■ SP LW FW AW RS LR MR FR DS

► 桑娇维塞是意大利种植最广泛的葡萄，也是托斯卡纳著名的基安蒂葡萄酒所使用的主要品种。它十分敏感，依生长地的不同口感也截然不同。

■ 桑娇维塞酒的浓烈酸味使其能够很好地搭配各种加入香料的食物。在与番茄酱的搭配上，它是少有的几种不会显得无味的葡萄酒之一。



樱桃



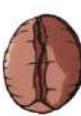
烤番茄



意大利香醋



牛至



浓缩咖啡



红葡萄酒酒杯



窖藏 13~16℃



醒酒30分钟

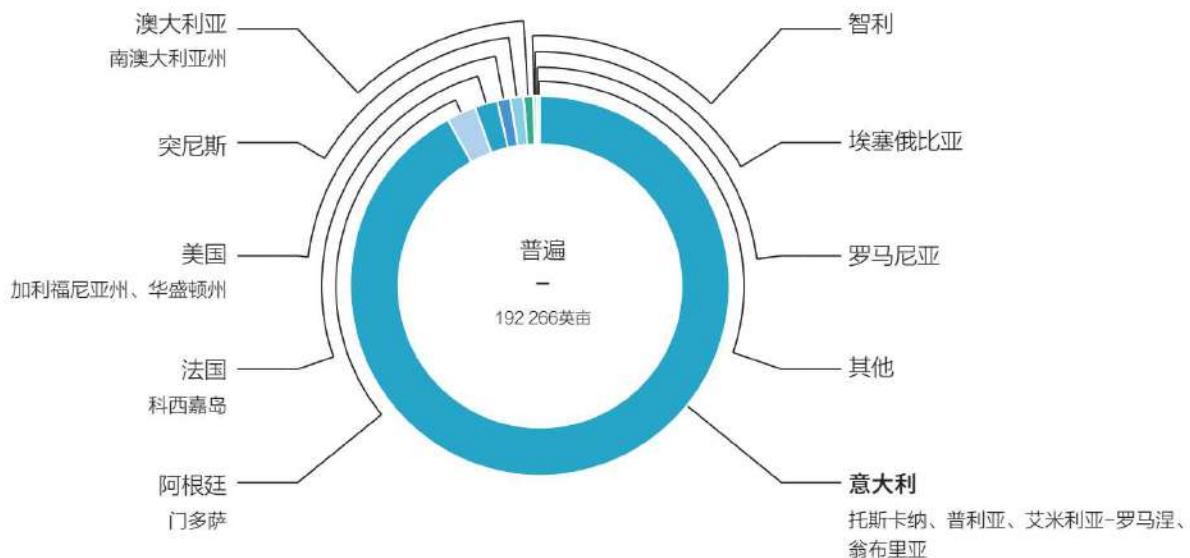


约18美元



窖藏5~25年

产区



推荐尝试

内比奥罗酒

丹魄酒

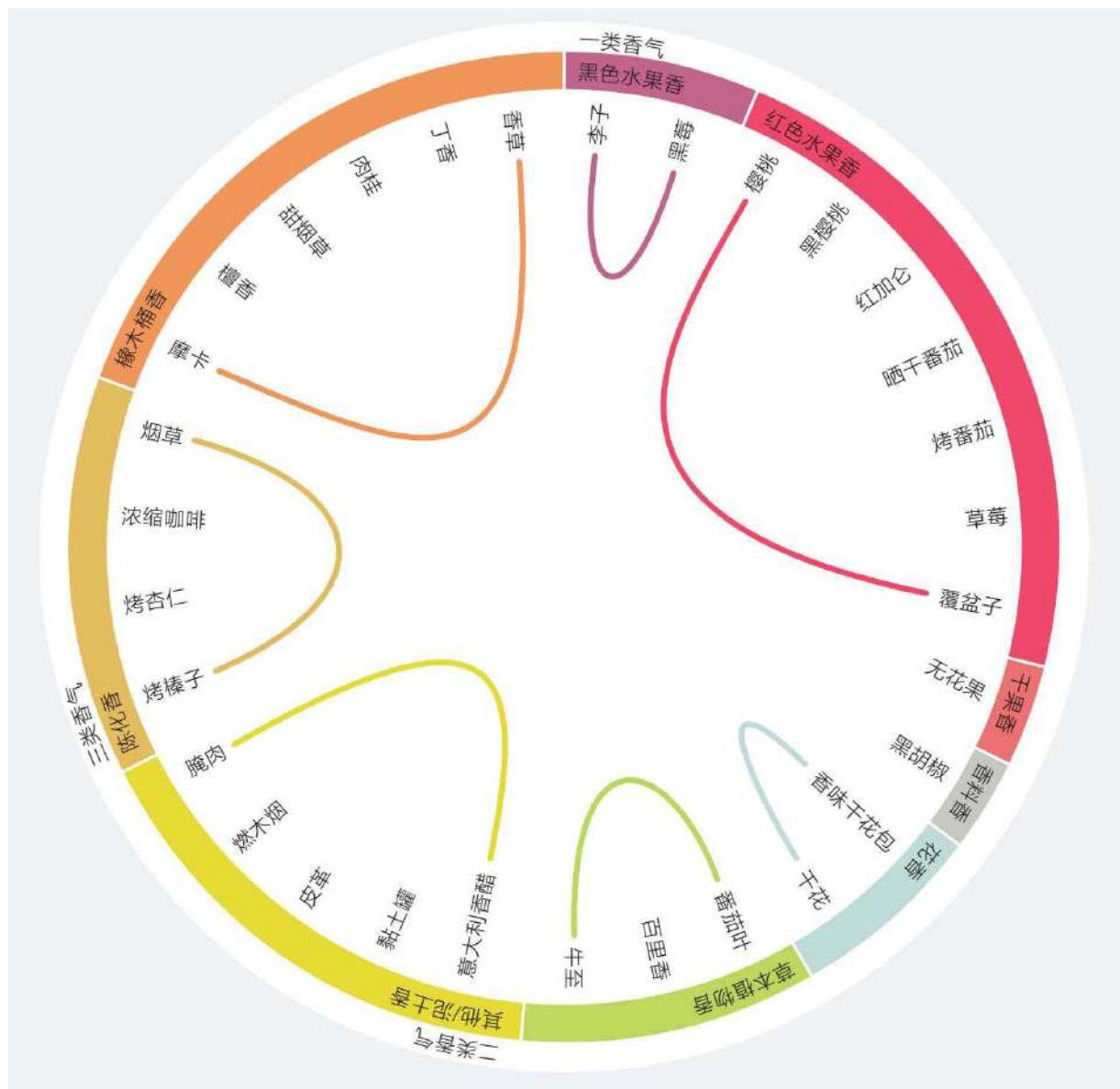
阿吉提可酒

艾格尼科酒

门西亚酒

桑娇维塞酒

附加品鉴笔记



基安蒂

基安蒂是托斯卡纳的一个产区，主产桑娇维塞酒。基安蒂有8个子产区，包括最初的经典基安蒂产区。基安蒂地区会基于产区、品质与陈化规格对其葡萄酒进行分门别类。

·顶级精选 (GRAN SELEZIONE) : 2.5年

·珍藏 (RISERVA) : 2年

·超级 (SupERIORE) : 1年

·经典基安蒂、基安蒂菲欧伦蒂尼丘、基安蒂鲁菲纳
(CH.CLASSICO, CH.COLLI FIORENTINI, CH.RuFINA) : 1年

·基安蒂蒙特斯佩托利 (CH.MONTESpERTOLI) : 9个月

·基安蒂及其他 (CHIANTI AND OTHERS) : 6个月

蒙塔尔奇诺

托斯卡纳的蒙塔尔奇诺地区种植着被称为“大桑娇维塞”或“布鲁奈罗”的葡萄，它们都是桑娇维塞的克隆品种。该地区拥有三种100%的桑娇维塞葡萄酒：

·蒙塔尔奇诺布鲁奈罗珍藏酒 (BRuNELLO DI MONTALCINO “RISERVA”) : 在橡木桶中陈化2年，装瓶之后再陈化4年。

·蒙塔尔奇诺布鲁奈罗酒 (BRuNELLO DI MONTALCINO) : 在橡木桶中陈化2年，装瓶之后再陈化3年。

·蒙塔尔奇诺红葡萄酒 (ROSSO DI MONTALCINO) : 陈化1年。

产区名称

桑娇维塞酒有许多产区名称，由于这些产区鲜为人知，你可能会发现它们蕴藏着巨大的价值。

·卡尔米尼亚诺酒

·基安蒂酒

·蒙特法尔科红葡萄酒

·斯坎萨诺-莫雷利诺酒

·科内罗红葡萄酒

·蒙塔尔奇诺红葡萄酒

·托尔贾诺红葡萄酒

·高贵蒙特普尔恰诺

苏玳奈斯SAUTERNAIS

“sow-turn-eye”

索泰尔讷、巴尔萨克、塞龙



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

苏玳奈斯酒产自波尔多的一些餐后甜酒产区，它由赛美蓉、长相思，以及被灰葡萄孢菌感染的密斯卡岱葡萄混酿而成。

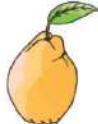
苏玳奈斯酒最适合搭配洗浸软奶酪，因为葡萄酒的甜香能够中和奶酪的“臭味”，最经典的就是洛克福奶酪。



柠檬酱



杏



榅桲



蜂蜜



姜

餐后甜酒酒杯

冷藏 7~13°C

无须醒酒

约37美元

窖藏10~30年

苏玳奈斯酒法定产区



推荐尝试

 冰酒

 晚收白葡萄酒

 托卡伊奥苏酒

长相思SAUVIGNON BLANC

◀ “saw-vin-yawn blonk”

白富美



► 一种口感独特的白葡萄酒，带有源自甲氧基吡嗪（灯笼椒中也有这种化合物）的强烈草本风味。

► 长相思酒是草本调味汁、咸香奶酪、清淡肉类的完美搭档，和亚洲菜搭配同样不错。



醋栗



蜜瓜



葡萄柚



白桃



百香果



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13℃



无须醒酒

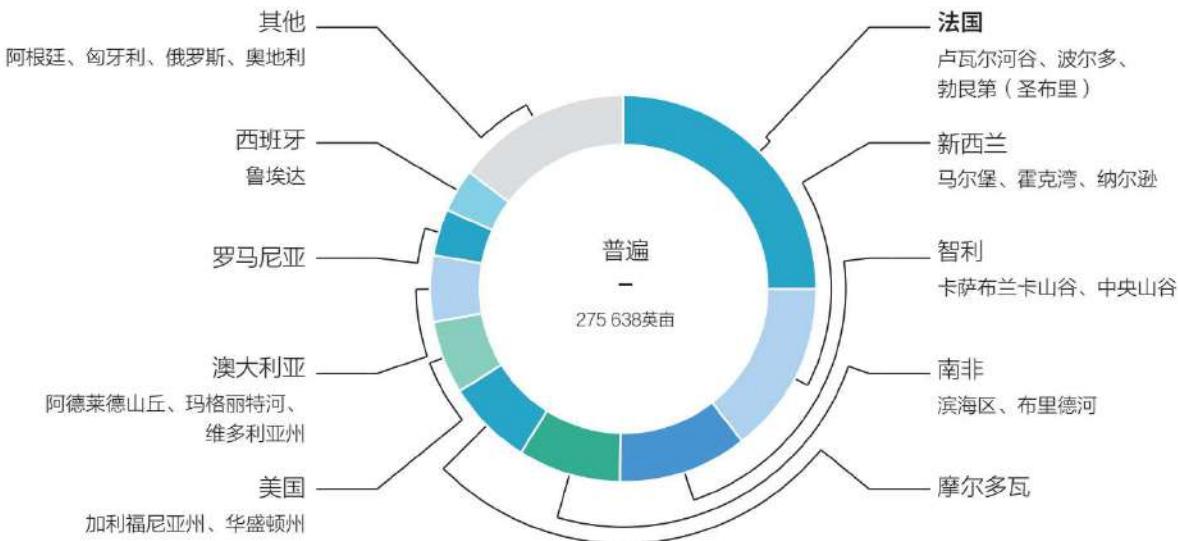


约15美元



窖藏1~5年

产区



推荐尝试

绿维特利纳酒

维蒙蒂诺酒

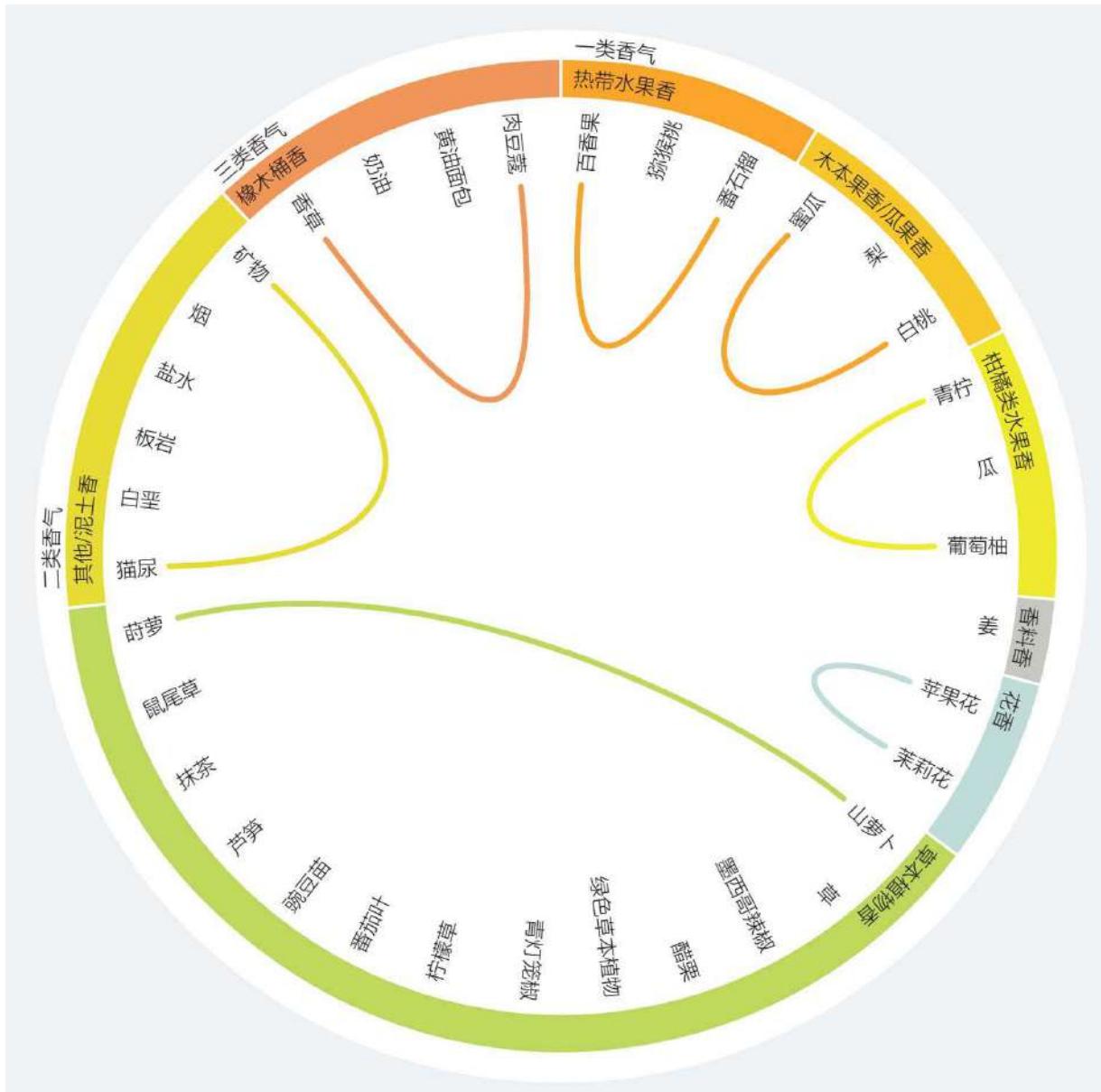
白诗南酒

鸽笼白酒

弗德乔酒

长相思酒

附加品鉴笔记



法国卢瓦尔河谷

作为卢瓦尔河谷的特色，长相思葡萄主要生长在河谷中部及图赖讷地区的中心。这里酿造的葡萄酒往往清淡爽口，蕴含更多的草本、矿物及烟熏风味，还带有一丝橡木的气息。在卢瓦尔河谷出产的葡萄酒中，最受欢迎的应数桑塞尔白葡萄酒。

青柠

醋栗

葡萄柚

板岩

烟

新西兰

长相思是新西兰最重要的葡萄品种，马尔堡则是该品种最重要的产区。这里出产的长相思酒氤氲着更多的热带绿色水果气息，少量残糖的加持往往还能平衡高浓度的酸。

百香果

猕猴桃

豌豆苗

茉莉花

熟梨

加利福尼亚州北海岸

索诺马与纳帕较为凉爽的地区能够产出风味更加成熟的长相思葡萄。在波尔多白葡萄酒酿造方式的启发下，它通常与赛美蓉葡萄进行混酿，制成混酿白葡萄酒，其中一些会在橡木桶中陈化，其风味与霞多丽酒相似。

白桃

抹茶粉

柠檬草

黃油面包

盐水

酒瓦滴诺 SAVATIANO

◀ "sav-vah-tee-ahno"

萨瓦滴诺



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

由于酿酒商对葡萄酒品质的持续关注，作为希腊种植最普遍的葡萄品种，
酒瓦滴诺正东山再起。它能够酿造出浓郁的饱满酒体白葡萄酒，其口感令人不禁联想到霞多丽酒。

由于口感独特的酒瓦滴诺白葡萄酒带有一丝不易察觉的松树风味，它能够
搭配墨西哥、加勒比及波利尼西亚菜肴中的重口味腌肉。



青苹果



蜜瓜



青柠皮



柠檬酱



松子



集香型酒杯



冷藏 7~13℃



无需醒酒

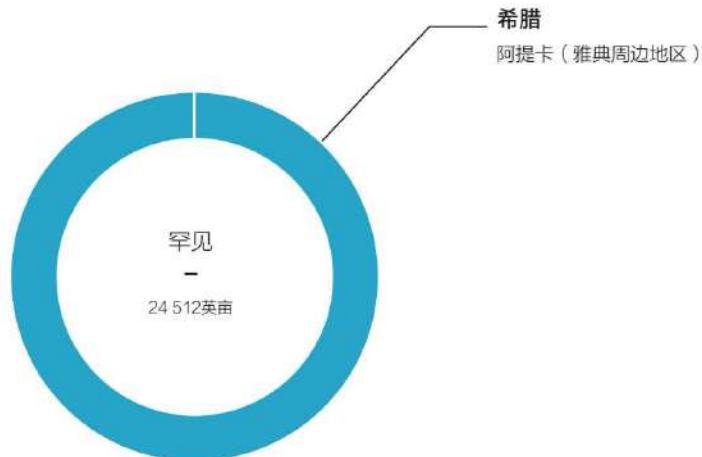


约14美元



窖藏1~5年

产区



推荐尝试



托斯卡纳特雷比奥罗酒



霞多丽酒



法兰娜酒



菲亚诺酒



赛美蓉酒

司棋亚娃SCHIAVA

◆ "skee-ah-vah"

● 菲玛切、特罗灵格、黑汉堡



● SP LW FW AW RS LR MR FR DS

■ 司棋亚娃葡萄拥有多种品种，其中最佳的是司棋亚娃珍蒂。这种葡萄能够酿造出散发香甜气息的轻盈酒体葡萄酒，其香气会让人联想到樱桃糖果。

■ 司棋亚娃酒能够完美搭配虾肉、鸡肉与豆腐，尤其是带有罗勒、姜、高良姜及其他芳香型草本植物风味的东南亚料理。



草莓



覆盆子



玫瑰糖



柠檬



烟

集香型酒杯

窖藏 13~16℃

无须醒酒

约15美元

窖藏1~3年

产地

意大利
上阿迪杰——亦称作“司棋亚娃珍蒂”
“大司棋亚娃”“司棋亚娃”与“圣玛德琳娜”。

意大利

罕见

10 593英亩

德国

符腾堡——亦称为“特罗灵格”，主要品种是大司棋亚娃葡萄。

推荐尝试

 黑皮诺酒

 圣罗兰酒

 弗莱帕托酒

 佳美酒

 茨威格酒

赛美蓉 SÉMILLON

◀ "sem-ee-yawn"

猎人谷雷司令



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

☛ 索泰尔讷是波尔多的优质餐后甜酒，而赛美蓉是其主要的酿酒葡萄。干型赛美蓉葡萄酒经过橡木桶陈化后会变得惊人地浓郁，口感近似霞多丽酒。

☛ 赛美蓉的最佳拍档是较为肥厚的鱼肉（黑鳕鱼）主菜、白肉（鸡肉）与猪排。试试用新鲜的茴香与莳萝进行调味。



柠檬



蜂蜡



黄桃



甘菊



盐水



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13℃



无需醒酒

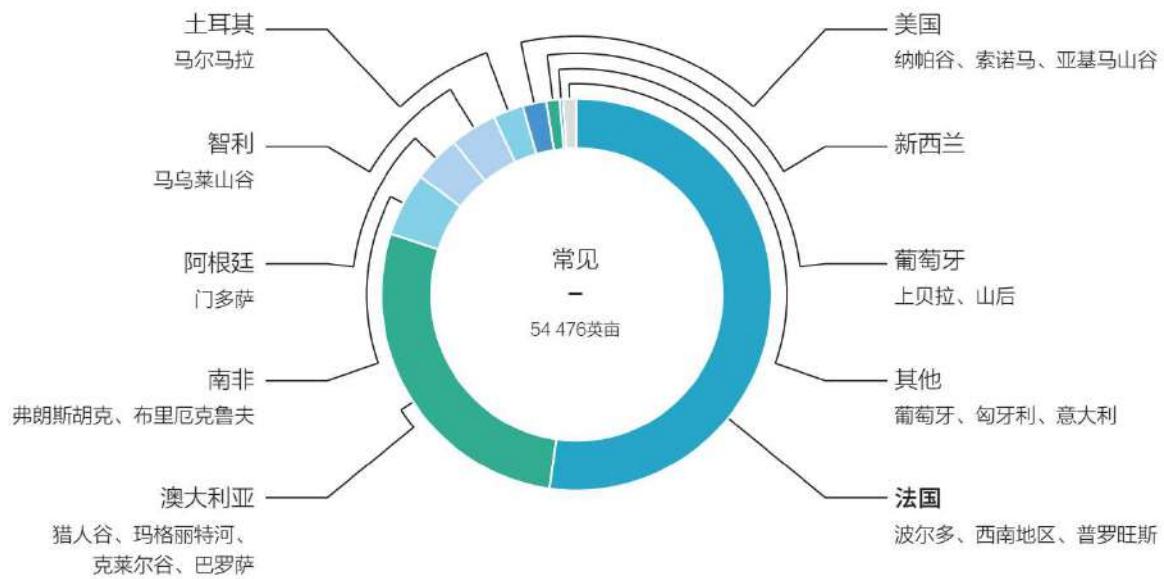


约14美元



窖藏5~10年

产区



推荐尝试

卡尔卡耐卡酒

维奥娜酒

弗留利酒

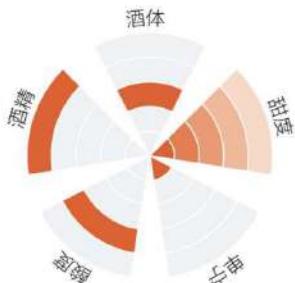
洒瓦滴诺酒

白羽酒

雪莉 SHERRY

◀ “share-ee”

赫雷斯



雪莉酒是西班牙的顶级加强型葡萄酒，主要由菲诺帕洛米诺葡萄酿制而成，并会延长氧化陈化过程。雪莉酒拥有一系列风格，从极干型到极甜型，应有尽有。

用菲诺或曼萨尼娅雪莉酒搭配熏鱼、炸鱼或烤鱼，抑或是蔬菜。还可以尝试用阿蒙提拉多雪莉酒搭配烤肉，用佩德罗 - 希梅内斯雪莉酒或奶油雪莉酒搭配黏软的奶酪。



菠萝蜜



盐水



柠檬脯



巴西胡桃



杏仁



餐后甜酒酒杯



窖藏 13~16℃



无须醒酒



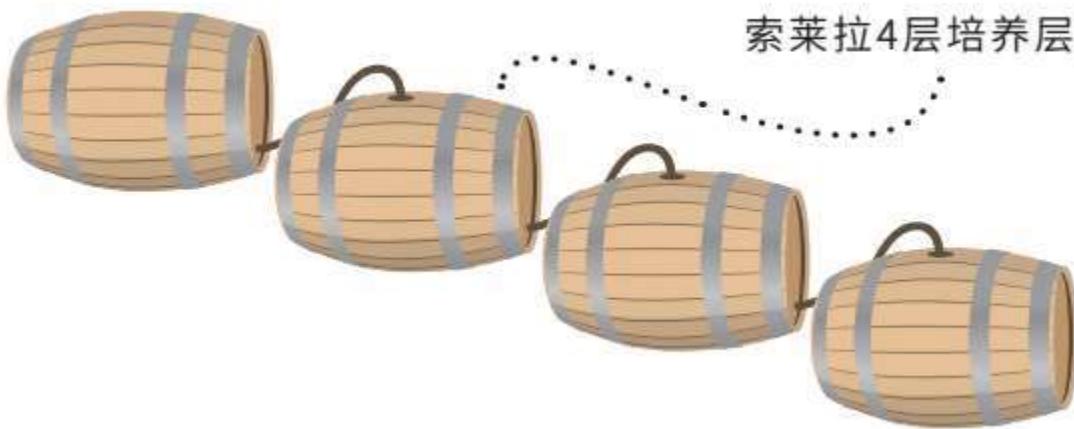
约25美元



窖藏1~5年

雪莉酒是如何酿造的

雪莉酒使用的是种被称为“索莱拉”的陈化方式。该方式使用的是3~9层名为“培养层”的木桶。



年份短的葡萄酒会被放入顶层，而陈化完成的葡萄酒则会从底层被取出。陈化过程至少3年（有些会超过50年！）。还有一种被称为“阿尼娜达”（Añada）的罕见单一年份雪莉酒。



干型风味

菲诺和曼萨尼亚雪莉酒

来自赫雷斯与桑卢卡尔-德巴拉梅达的口感最为清淡的雪莉酒，带有咸香的水果风味。冰镇后饮用最佳。

阿蒙提拉多雪莉酒

口感稍显浓烈、介于菲诺与欧罗索雪莉酒之间，带有坚果风味。

帕罗科塔多雪莉酒

一款风味更加浓烈的雪莉酒，伴有烘焙咖啡与蜜糖的风味。

欧罗索雪莉酒

通过橡木桶陈化酿成的口感最为浓烈的雪莉酒。经年的欧罗索酒桶是制作威士忌的紧俏工具。



甜型风味

佩德罗-希梅内斯雪莉酒

雪莉酒中风味最甜美的一款，残糖量超过600克/升。这款雪莉酒为深棕色，散发着无花果与枣子的香味。

麝香葡萄雪莉酒

一款用亚历山大玫瑰葡萄酿成的芳香型雪莉酒，以焦糖风味为特色。

加糖雪莉酒

最实惠的加糖雪莉酒通常是由佩德罗-希梅内斯酒与欧罗索酒调和而成的。这款酒会标注甜度水平：

·干型：残糖量5~45克/升

·中级甜酒：残糖量5~115克/升

- 白奶油雪莉：残糖量45~115克/升
- 奶油雪莉：残糖量115~140克/升
- 甜型：残糖量160+克/升

推荐尝试



舍西阿尔马德拉酒



干型马尔萨拉酒

西万尼 SILVANER

◆ “sihl-fahn-er”

❖ 格鲁纳西万尼、希瓦那



SP FW AW RS LR MR FR DS

❖ 这款被低估的白葡萄酒主要产自德国，能够散发出阵阵桃香以及对比鲜明却不易察觉的香草与矿物气息。

❖ 很适合在露天餐厅饮用，搭配以水果为主的沙拉、较为清淡的肉类、豆腐和鱼——最好配以新鲜的草本香料。



桃子



百香果



橙花



百里香



碎砾石



白葡萄酒酒杯



冰镇 3~7℃



无须醒酒

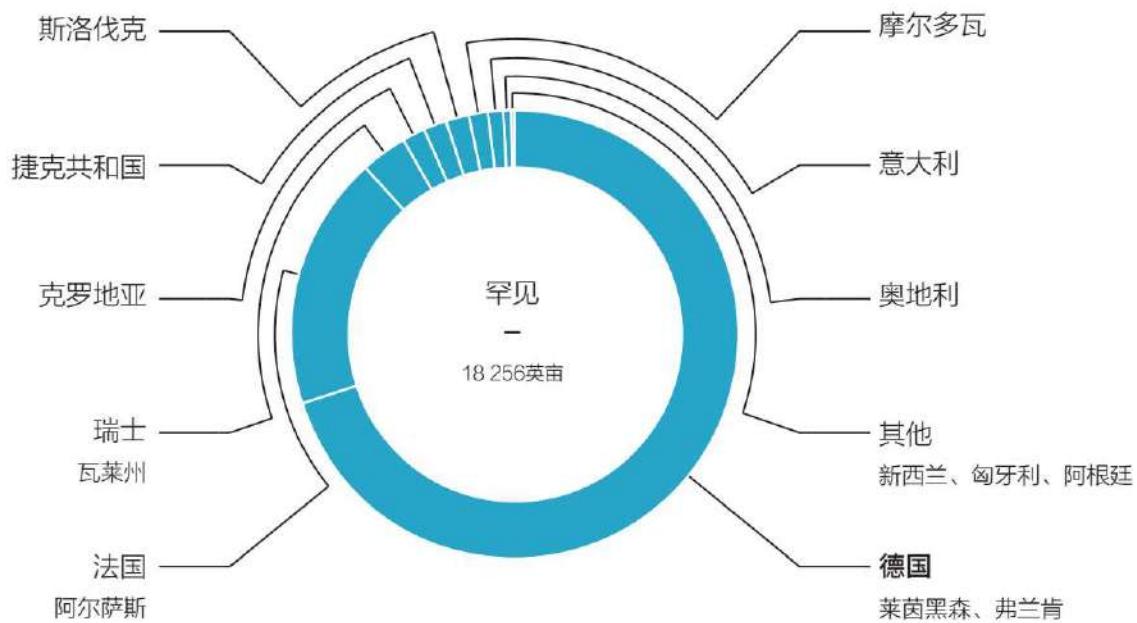


约18美元



窖藏1~5年

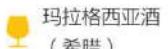
产区



推荐尝试



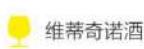
白皮诺酒



玛拉格西亚酒
(希腊)



灰皮诺酒



维蒂奇诺酒



费尔诺皮埃斯酒

西拉SYRAH

◀ “sear-ah”

☛ 设拉子，埃米塔日



☛ 一款源自法国罗讷河谷的红葡萄酒，浓郁强劲，有时还散发着肉香。西拉是澳大利亚种植面积最广的葡萄，在那里被称为“shiraz”（设拉子）。

☛ 颜色较深的肉食与异域香料能够激发出西拉酒的果香。试试用它来搭配羊肉沙瓦玛、肉卷、亚洲五香猪肉与印度唐杜里烧烤。



蓝莓



李子



牛奶巧克力



烟草



青胡椒粒



红葡萄酒酒杯



室温 16~20℃



醒酒60+分钟

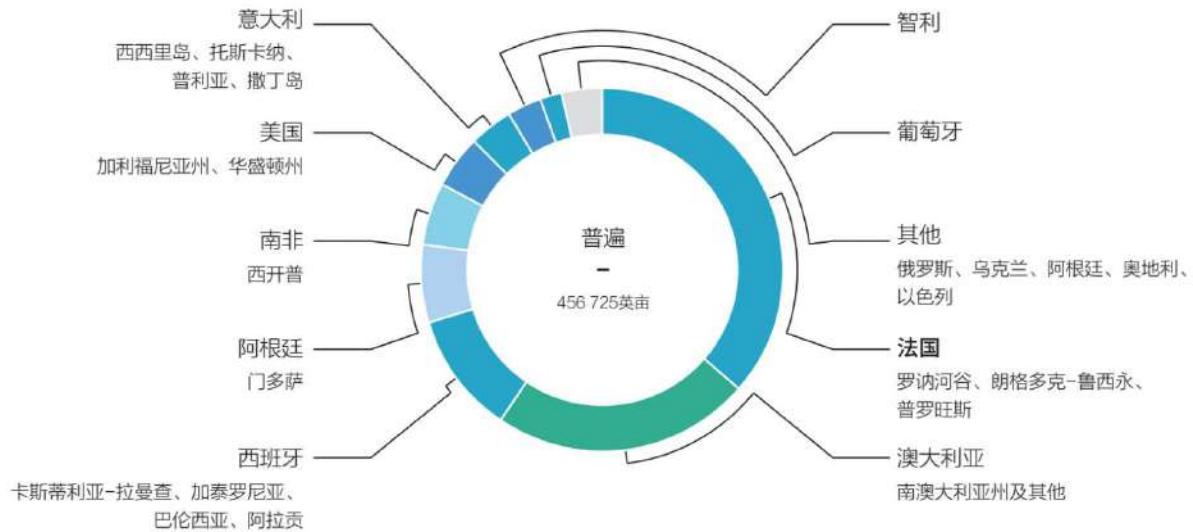


约25美元



窖藏5~15年

产区



推荐尝试

国家杜丽佳酒

慕合怀特酒

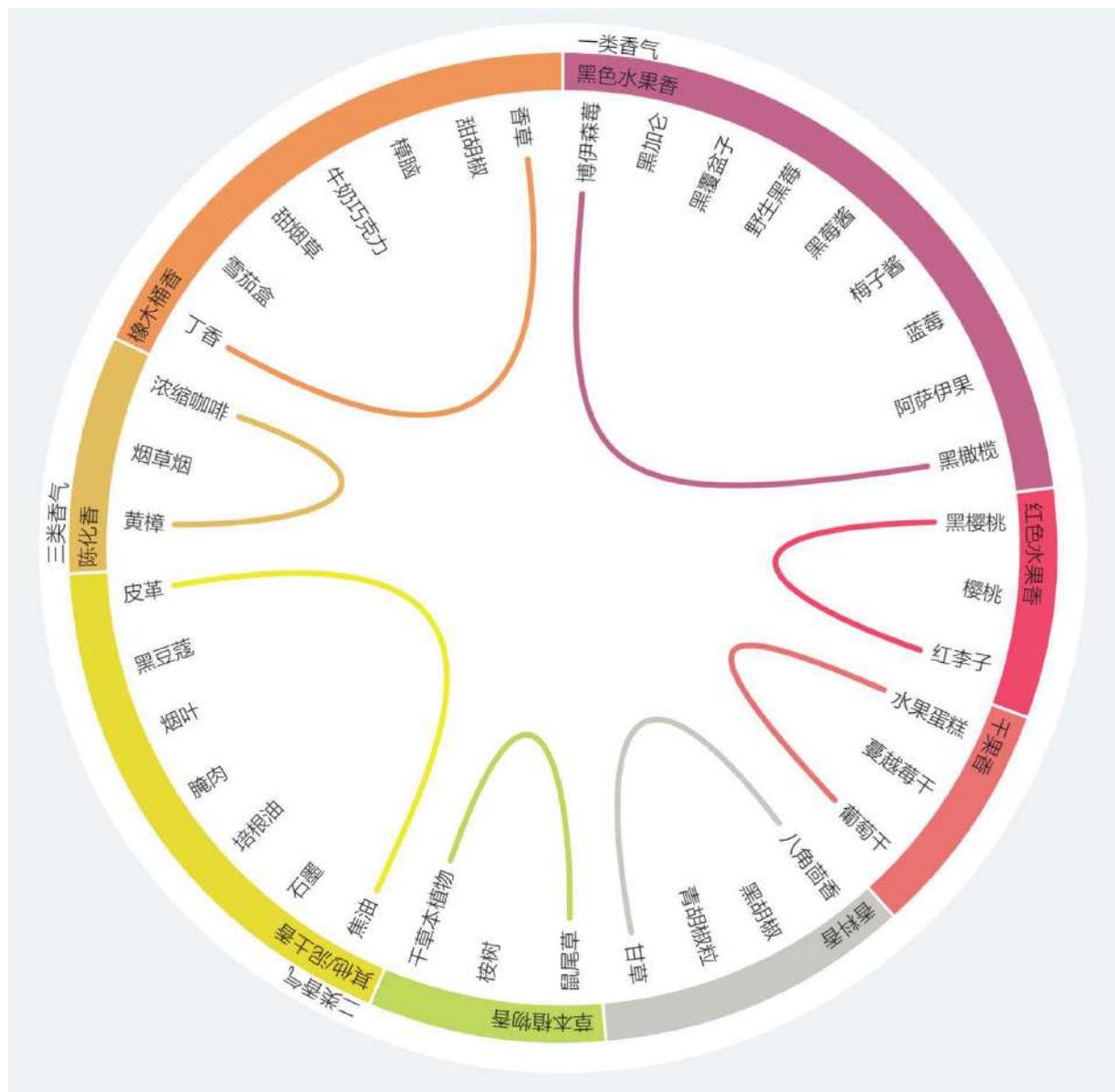
小西拉酒

门西亚酒

紫北塞酒

西拉酒

附加品鉴笔记



南澳大利亚州

很少有哪种葡萄酒能与南澳大利亚州的设拉子葡萄酒的浓度相媲美。历史上，巴罗萨山谷的葡萄会被用于酿造加强型波特酒。如今，百年老藤结出的则是全世界最令人梦寐以求的西拉。麦克拉伦谷、巴罗萨山谷以及以产值为主导的河地地区也值得一探究竟。

黑莓酱

水果蛋糕

黄樟

樟脑

甜烟草

法国罗讷河谷

法国北部拥有好几片生产单一品种西拉酒的产区，包括罗蒂丘、科尔纳斯、圣约瑟夫、克罗兹-埃米塔日和埃米塔日。这里的葡萄酒都为中度酒体，单宁含量高，散发着淳厚的水果味道和鲜明的黑胡椒气息。

李子

黑胡椒

烟叶

培根油

石墨

智利

考虑到智利西拉酒纯正得令人震惊的水果风味、高酸度以及容易入口的特点，南美西拉酒的出口量可能会增加是件喜闻乐见之事。总的来说，这里的葡萄酒有着从酸涩到成熟的黑色水果风味以及不太强烈的单宁口感。

博伊森莓

黑樱桃

八角茴香

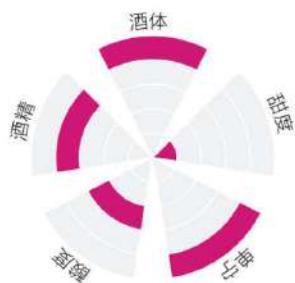
石墨

青胡椒粒

丹娜 TANNAT

◀ “tahn-naht”

马迪朗



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 丹娜酒中的多酚（抗氧化物）含量水平是所有葡萄酒中最高的。丹娜葡萄原产自法国西南部，而丹娜酒是乌拉圭排名第一的葡萄酒。

▼ 由于丹娜酒单宁口感强劲、十分苦涩，你可能会想用它来搭配浓香的烤肉或其他脂肪较多的菜肴。豆焖肉就是个不错的选择。



黑加仑



李子



甘草



烟



小豆蔻



超大尺寸酒杯



室温 16~20℃



醒酒60+分钟

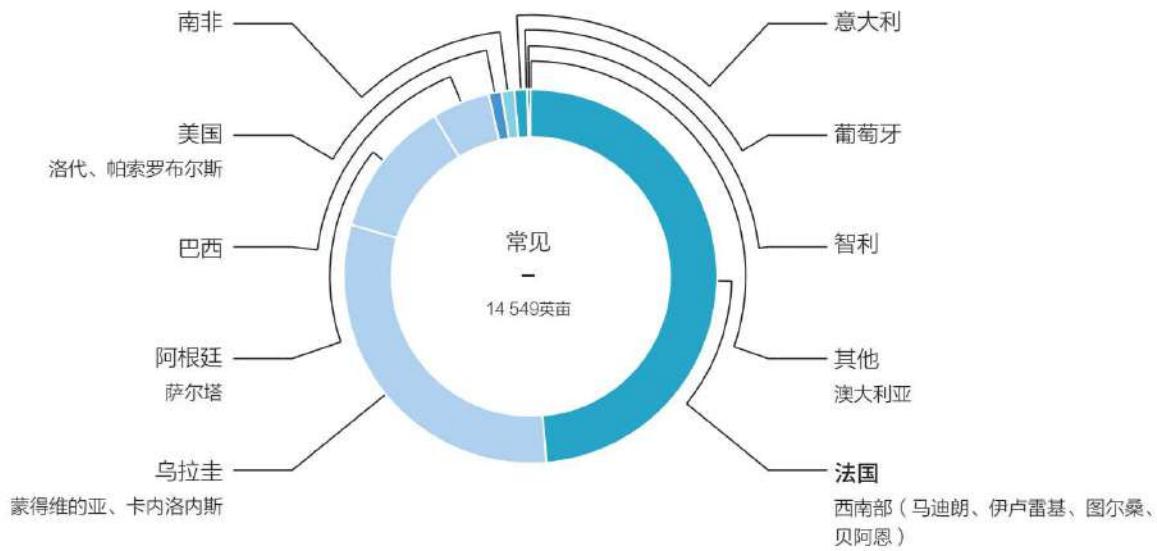


约15美元



窖藏5~25年

产地



推荐尝试

🍷 萨格兰蒂诺酒

🍷 紫北塞酒

🍷 国家杜丽佳酒

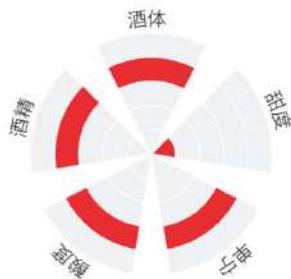
🍷 慕合怀特酒

🍷 小西拉酒

丹魄 *TEMPRANILLO*

◆ “temp-rah-neeh-oh”

■ 森西贝尔、罗丽红、阿拉哥斯、红多罗、乌尔德耶布雷、汀塔派斯



■ SP LW FW AW RS LR MR FR DS

■ 丹魄是西班牙的顶级葡萄品种，因其酿造的里奥哈葡萄酒而声名鹊起。在西班牙，丹魄酒会依据其在橡木桶中的陈化时长来分级。优质的丹魄酒陈化年份都在20年以上，但有些昂贵。

■ 口感较为强烈的陈年丹魄酒能够很好地搭配牛排、美味汉堡与羊排。较为年轻的丹魄酒则能与焗烤意大利面及其他以番茄打底的菜肴相称。



樱桃



无花果干



雪松



烟草



莳萝



红葡萄酒酒杯



窖藏 13~16℃



醒酒60+分钟

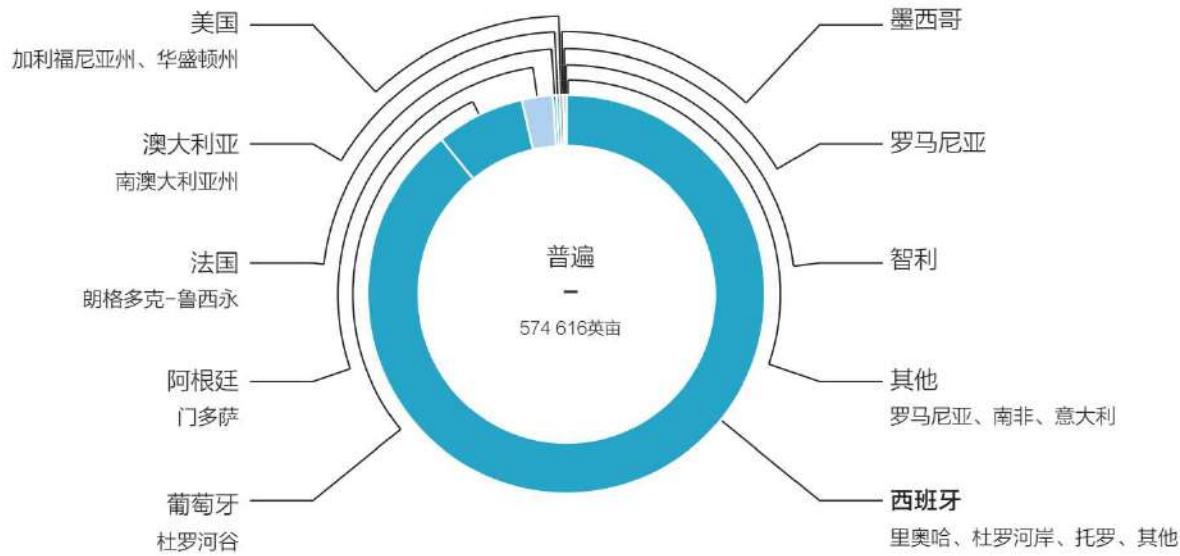


约14美元



窖藏10~30年

产地



推荐尝试

桑娇维塞酒

内比奥罗酒

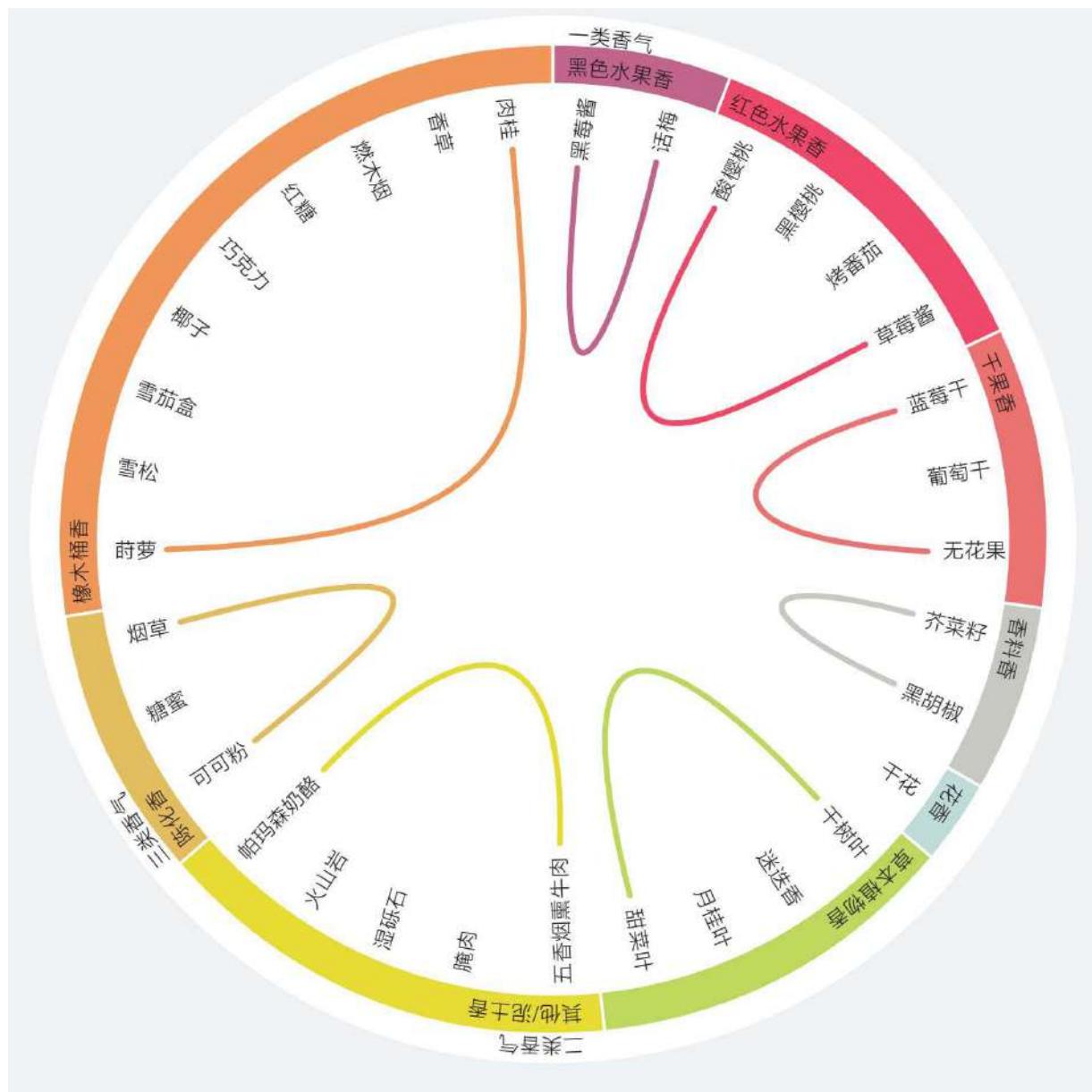
阿吉提可酒

蒙特普尔恰诺酒

艾格尼科酒

丹魄酒

附加品鉴笔记



西班牙北部

西班牙的入门级丹魄酒通常来自里奥哈与杜罗河岸地区。最实惠的丹魄酒往往不会被装进橡木桶中陈化或是陈化很长时间，从而造就了一种更加清新多汁、带有鲜明肉香的丹魄酒。

樱桃干

酸樱桃

五香烟熏牛肉

烤番茄

甜菜叶

西班牙“珍藏酒”

西班牙里奥哈、托罗与杜罗河岸地区出产的丹魄酒是按照陈化时间这一标准进行分门别类的。陈化时间最短的丹魄酒包括“橡木桶酿新酒” (Roble) 或“红色酒” (Tinto，陈化时间不长或未进行陈化) ；其次是“陈酿酒” (Crianza，陈化不到1年) ；最后，珍藏酒 (Reserva) 与特级珍藏 (Gran Reserva) 分别最多陈化3年和6年。

黑樱桃

莳萝

雪茄盒

红糖

无花果

桃红丹魄酒

丹魄葡萄能够酿造出一种更加可口、风格强劲、带有肉香的桃红葡萄酒。这款酒通常呈粉橙色，口感浓郁顺滑，呈现出浓烈的红色水果风味。

草莓

白胡椒

丁香

番茄

月桂叶

特浓情 TORRONTÉS

◀ “torr-ron-tez”

圣胡安特浓情、门多西诺特浓情、里奥哈特浓情



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

作为阿根廷本地出产的白葡萄酒，特浓情酒实际上是由亚历山大玫瑰葡萄自然杂交的三个品种葡萄酿成的。里奥哈特浓情被认为是三者中的佼佼者。

虽然特浓情酒气味香甜，口感却往往十分干涩，能够很好地搭配有香料、水果及香草风味特征的美食。



柠檬



桃子



玫瑰花瓣



天竺葵



柑橘皮



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13℃



无须醒酒

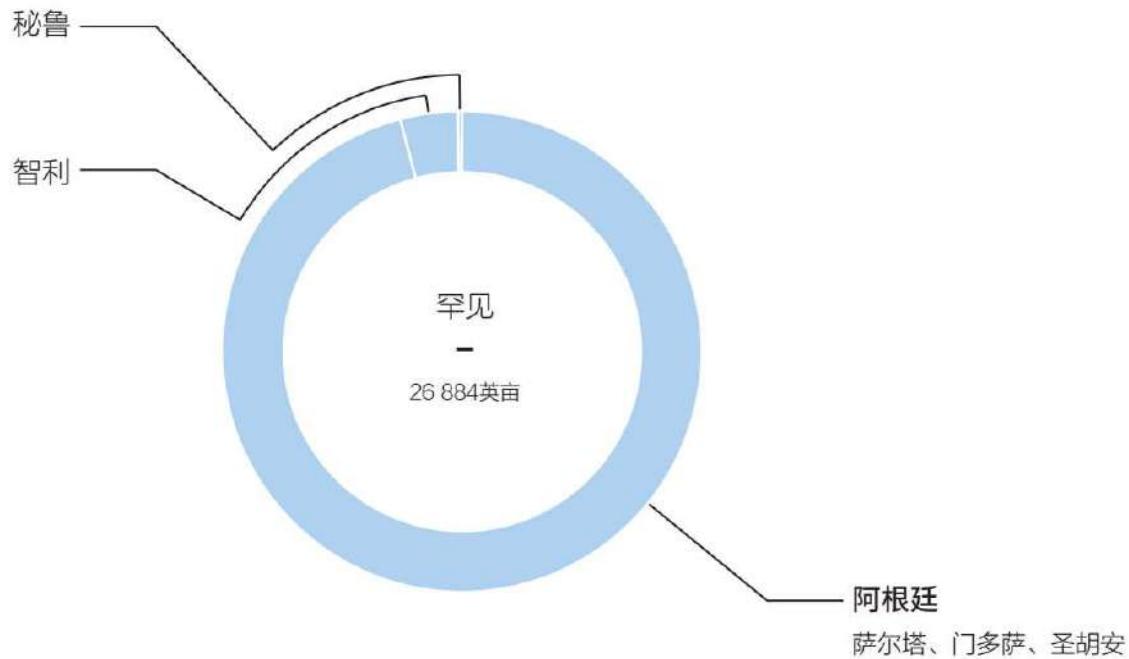


约12美元

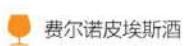


窖藏 1~5年

产区



推荐尝试



费尔诺皮埃斯酒



全盛酒
(匈牙利)



西万尼酒



格拉塞维纳酒
(克罗地亚)

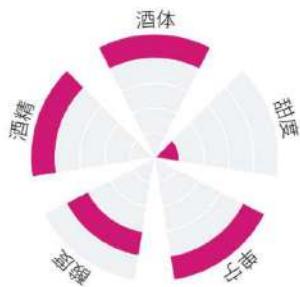


白皮诺酒

国家杜丽佳 TOURIGA NACIONAL

◀ “tor-ree-guh nah-see-un-nall”

▣ 杜奥多瑞加、卡拉布鲁涅拉、摩尔图瓜



■ SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 产自葡萄牙的国家杜丽佳葡萄原本是用于酿造波特酒，如今愈发重要，在单一品种红葡萄酒及杜罗河谷等地的混酿酒中占据了极其重要的位置。

■ 国家杜丽佳酒有着优雅的花果香气与大量的单宁，这会让你渴望就着淋了奶油或蓝纹奶酪的厚切牛排一起享用。



紫罗兰



蓝莓



李子



薄荷



湿板岩



超大尺寸酒杯



室温 16~20°C



醒酒60+分钟

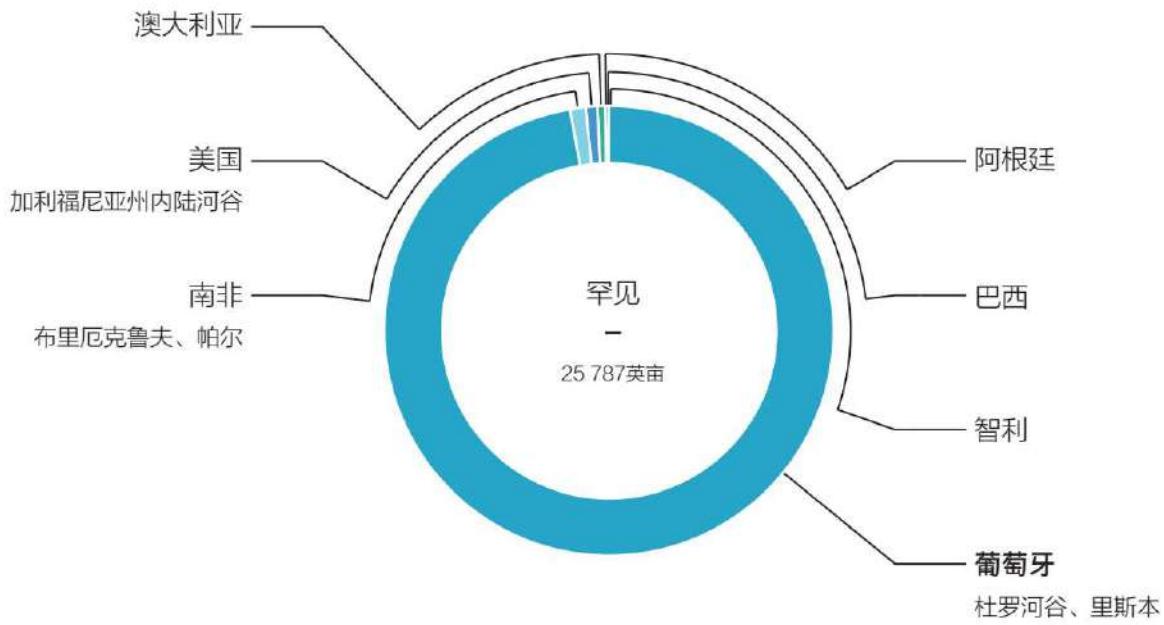


约25美元



窖藏5~25年

产地



推荐尝试



西拉酒



萨格兰蒂诺酒



慕合怀特酒



小味儿多酒



小西拉酒

托斯卡纳特雷比奥罗 TREBBIANO TOSCANO

白玉霓 (Vgni Blanc, “oo-nee blanc”)



▶ 托斯卡纳特雷比奥罗是意大利与法国的顶级葡萄之一（在法国被称为“白玉霓”），但你可能并不知道它的名字，因为它主要用来生产白兰地或意大利香醋！

▶ 作为一款干型白葡萄酒，特雷比奥罗酒能够很好地搭配意大利硬奶酪、海鲜意大利面、白披萨饼、烤鸡，甚至是香蒜沙司。



白桃



柠檬



青苹果



海贝



罗勒



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13°C



无须醒酒

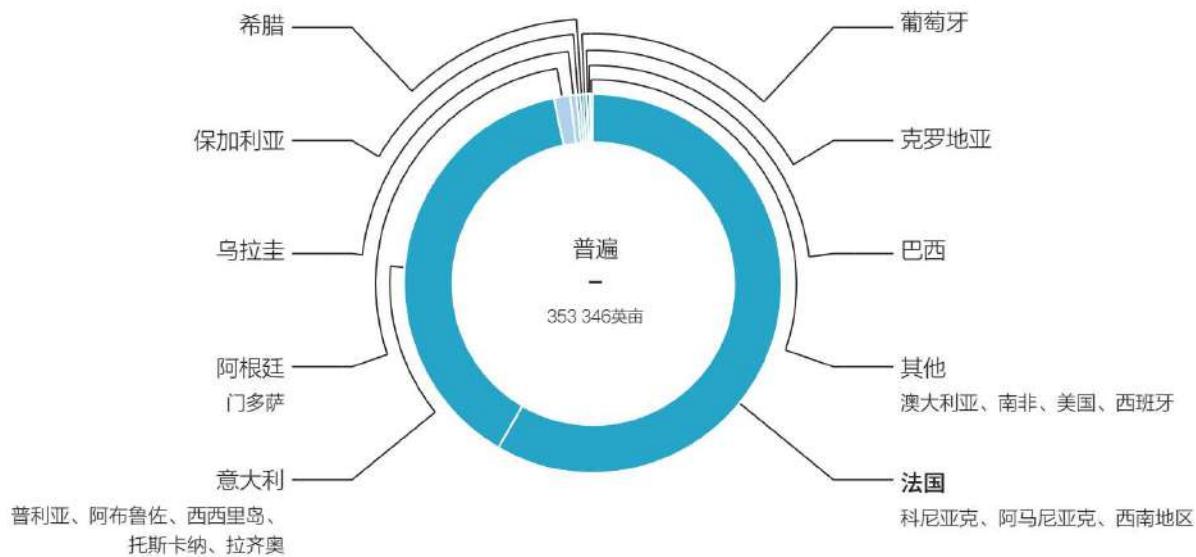


约10美元



窖藏1~5年

产区



推荐尝试



霞多丽酒



雷司令酒



赛美蓉酒



瑚珊酒



白歌海娜酒

瓦坡里切拉混酿 VALPOLICELLA BLEND

◀ "val-polla-chellah"

▶ 瓦坡里切拉阿玛罗尼、瓦坡里切拉雷乔托、超级瓦坡里切拉里帕索



该地区最著名的瓦坡里切拉阿玛罗尼酒使用的一部分是葡萄干（该过程被称为“风干”），可以发酵成浓郁的红葡萄酒。

较为普通的瓦坡里切拉酒可以搭配汉堡与烤鸡。较优质的里帕索或阿玛罗尼风味酒适合搭配炖肉、牛排、蘑菇与陈年奶酪。



酸樱桃



肉桂



巧克力



青胡椒粒



杏仁



红葡萄酒酒杯



窖藏 13~16℃



醒酒30分钟



约30美元



窖藏5~25年



科维纳



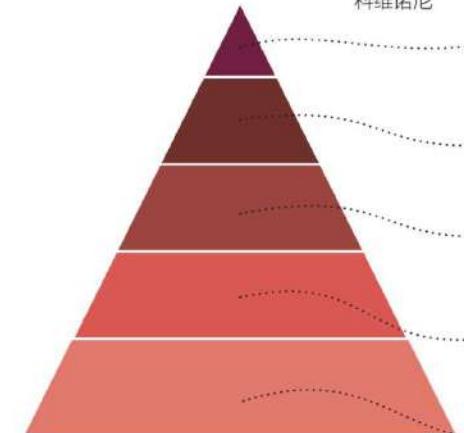
科维诺尼



莫利纳拉



罗蒂内拉



· 瓦坡里切拉雷乔托酒

这款餐后甜酒所使用的葡萄会被放在草席上风干，以集中糖分。其特色是带有黑葡萄干、黑樱桃、巧克力、丁香及烤榛子风味。

· 瓦坡里切拉阿玛罗尼酒

风干手法制成的一款干型葡萄酒。发酵过程不超过50天即可得到氤氲着黑樱桃、无花果、黄樟及黑巧克力风味的葡萄酒。

· 超级瓦坡里切拉里帕索酒

由超级瓦坡里切拉酒和阿玛罗尼酒残余的葡萄醪二次发酵而成，带有樱桃酱、青胡椒粒及角豆树的风味。

· 超级瓦坡里切拉酒

较高品质的瓦坡里切拉葡萄能够酿造出更加浓郁的葡萄酒，它带有深色莓果的香味与辛辣、高酸度的口感。

· 经典瓦坡里切拉酒

基础品质的葡萄酿出的入门级别葡萄酒，带有酸樱桃与灰烬味道。

推荐尝试

 蓝佛朗克酒

 门西亚酒

 茨威格酒

 罗讷河谷/GSM混酿酒

 歌海娜酒

弗德乔 VERDEJO

◆ "ver-day-ho"

■ 鲁埃达、弗德哈



❖ 一款草本风味的白葡萄酒，所用葡萄几乎仅生长在西班牙的鲁埃达。不要将其与华帝露葡萄相混淆，后者是马德拉酒所用的葡萄牙葡萄。

❖ 弗德乔酒的酸度高，带有隐约的苦涩口感，是很好的配餐酒与味蕾清洁剂。可以尝试用它搭配墨西哥鱼卷、熏肉卷饼、青柠鸡与牛肉饼。



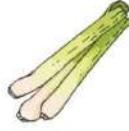
青柠



蜜瓜



葡萄柚衬皮



茴香



白桃



白葡萄酒酒杯



冰镇 3~7℃



无须醒酒

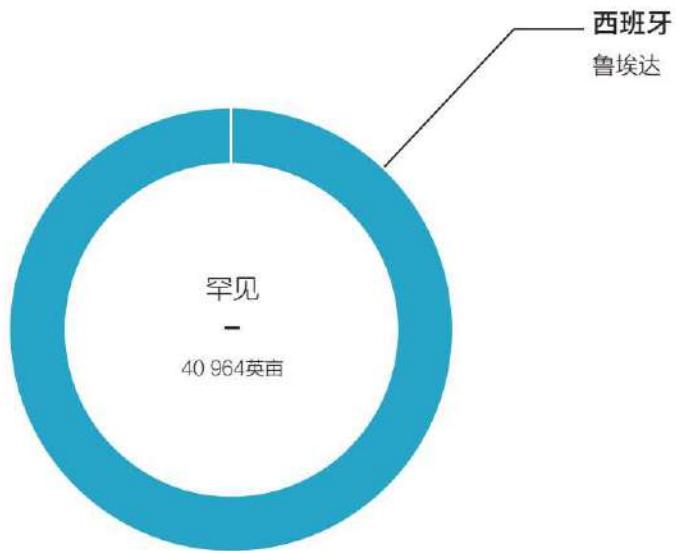


约15美元



窖藏1~5年

产地



推荐尝试



长相思酒



弗留利酒



香瓜酒



维蒙蒂诺酒



鸽笼白酒

维蒂奇诺 *VERDICCHIO*

❶ "vair-dee-kee-yo"

❷ 卢戛纳特雷比奥罗



❸ SP LW FW AW RS LR MR FR DS

❹ 维蒂奇诺是一款主要见于意大利马尔凯的迷人白葡萄。维蒂奇诺酒因其甜美的桃香与几分柔滑的质地深受喜爱。

❺ 作为一款一流的开胃酒，维蒂奇诺酒非常适合搭配马尔科纳杏仁、风干火腿、乳蛋饼及美味的果馅饼、蛋奶酥饮用。



桃子



柠檬酱



杏仁皮



油



盐水



白葡萄酒酒杯



冰镇 3~7℃



无须醒酒

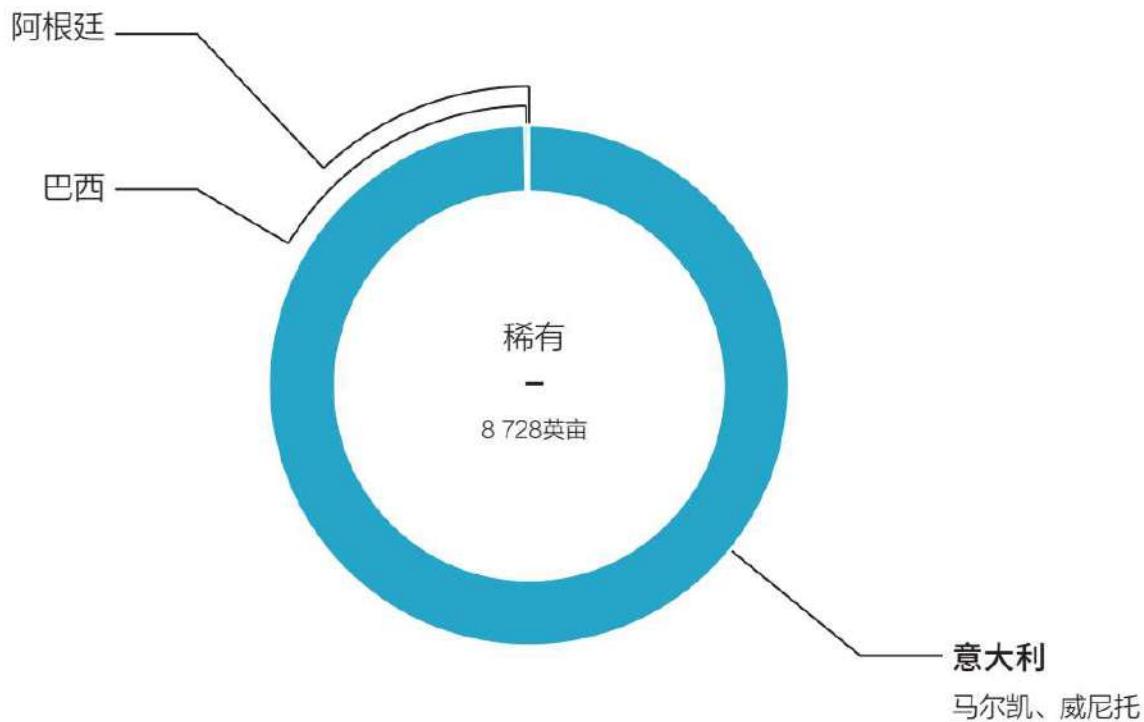


约18美元



窖藏1~3年

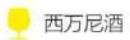
产地



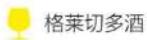
推荐尝试



白皮诺酒



西万尼酒



格莱切多酒



费尔诺皮埃斯酒



灰皮诺酒

维蒙蒂诺 *VERMENTINO*

❶ “vur-men-tino”

❷ 侯尔、法沃里达、皮加图



❸ SP FW AW RS LR MR FR DS

❹ 维蒙蒂诺是见于撒丁岛与托斯卡纳的一款白葡萄酒。那里的酿造商能酿造出橡木桶陈化与未经橡木桶陈化的两种风味的葡萄酒。它也是普罗旺斯桃红葡萄酒的秘密武器！

❺ 尽管维蒙蒂诺酒口味青涩、酒体饱满，却能很好地搭配烧烤白肉、鱼肉以及绿色蔬菜与草本风味突出的菜肴。



青柠



葡萄柚



青苹果



杏仁



水仙花



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13℃



无须醒酒

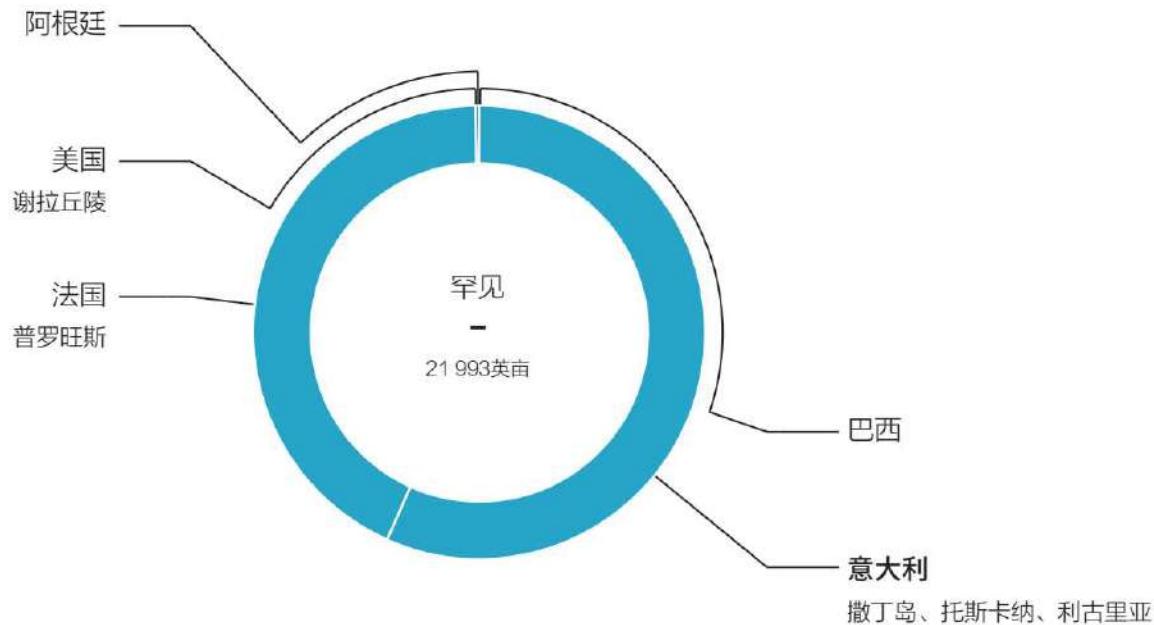


约15美元



窖藏1~5年

产地



推荐尝试

白诗南酒

长相思酒

绿维特利纳酒

鸽笼白酒

赛美蓉酒

绿酒 VINHO VERDE

◆ “vino verr-day”

◆ 洛雷罗酒、阿瓦里诺酒、塔佳迪拉酒、阿莎尔酒



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

作为一款来自葡萄牙的地区餐酒，绿酒拥有白葡萄酒、桃红葡萄酒及红葡萄酒三种风格。其中最受欢迎的是低酒精度的果味白葡萄酒，酒中还夹杂着少许气泡。

这款酒几乎是为墨西哥鱼卷、杧果萨尔萨辣酱与酸橘汁腌鱼量身定做的。啊，任何需要芫荽叶与青柠的食物也离不开绿酒！



柠檬汁



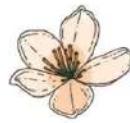
粉红葡萄柚



青柠皮



黄苹果



白花



白葡萄酒酒杯



冰镇 3~7℃



无须醒酒

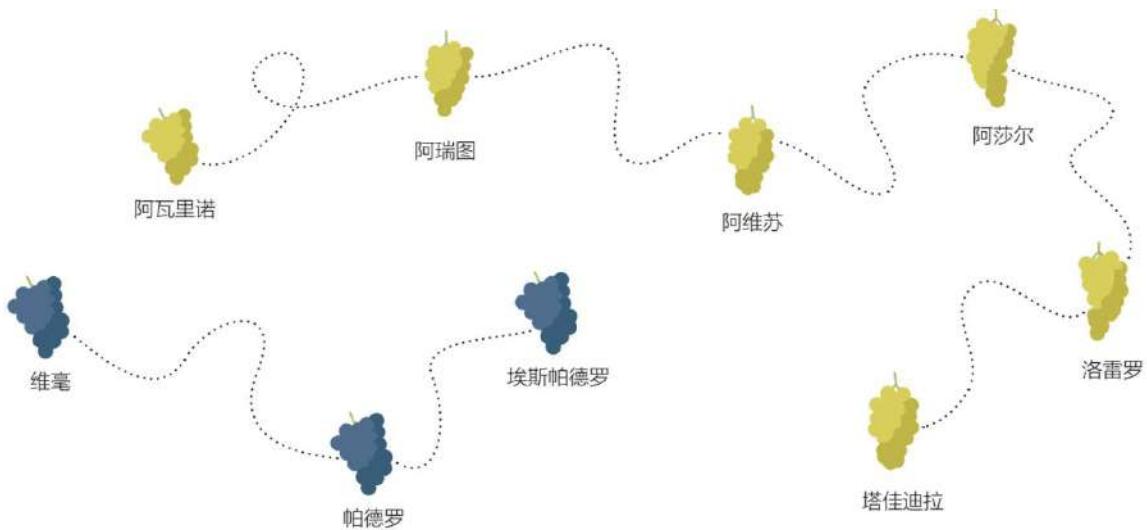


约10美元



窖藏1~3年

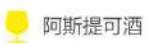
葡萄 绿酒是由葡萄牙北部所产的以下任意几种或所有葡萄混酿而成的。



推荐尝试



阿瑞图酒



干型雷司令酒



圣酒 *VIN SANTO*

◀ “vin son-tow”



圣酒是用特雷比奥罗、玛尔维萨与/或桑娇维塞葡萄酿造而成的稀有的意大利餐后甜酒。由于圣酒太甜，发酵过程可持续至少4年。

圣酒最受欢迎的搭配是意大利点心与杏仁饼，它也能完美搭配塔雷吉欧之类的臭味软奶酪。



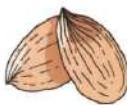
香水



无花果



葡萄干



杏仁



太妃糖



餐后甜酒酒杯



窖藏 13~16℃



无须醒酒



约40美元



窖藏5~10年

圣酒的酿造方法

葡萄会被铺在垫上或悬挂在房椽上数月，变成葡萄干——这种方式被称为“风干”。

随后，葡萄干被装进桶中，趁着春季自然发酵。发酵过程会随着季节起伏，至少4年才能完成！

较低品质的圣酒也可以用被称为“加强型圣酒”的葡萄酒制作。



推荐尝试

茶色波特酒

塞图巴尔
麝香葡萄酒

布尔马德拉酒

马姆齐马德拉酒

奶油雪莉酒

维欧尼 VIOGNIER

▶ "vee-own-yay"

孔德里约



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

▶ 浓郁顺滑的维欧尼白葡萄酒源自罗讷河谷北部，在加利福尼亚州、澳大利亚等地的受欢迎程度与日俱增，这些地方的维欧尼酒往往会被放置在橡木桶中陈化。

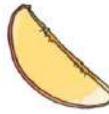
▶ 想要激发出维欧尼酒的最佳风味？试着用它来搭配杏仁、柑橘、蜜饯及用泰国罗勒或龙蒿叶之类的香草调味的菜肴。



蜜橘



桃子



杧果



金银花



玫瑰



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13℃



无须醒酒

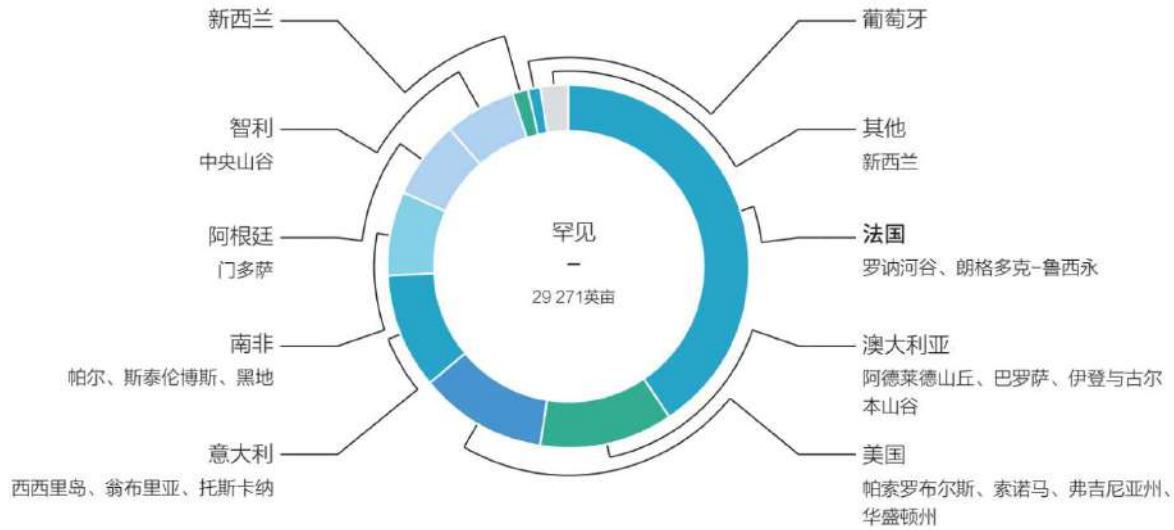


约30美元



窖藏1~5年

产区



推荐尝试

玛拉格西亚酒 (希腊)

玛珊酒

菲亚诺酒

霞多丽酒

费尔诺皮埃斯酒

维奥娜 VIURA

◆ “vee-yur-ah”

■ 马家婆、马卡贝奥



▶ 维奥娜葡萄是西班牙里奥哈白葡萄酒与卡瓦起泡型葡萄酒（在当地被称为“马家婆酒”）主要使用的葡萄。随着陈化过程的推进，维奥娜酒会变得越来越浓郁，且充满坚果风味。

■ 年份较短的维奥娜酒很适合搭配东南亚料理（椰汁咖喱、意式细面）。陈年维奥娜酒则可以很好地搭配烤肉与含树脂的香草。



蜜瓜



青柠皮



马鞭草



龙蒿叶



榛子



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13℃



无须醒酒

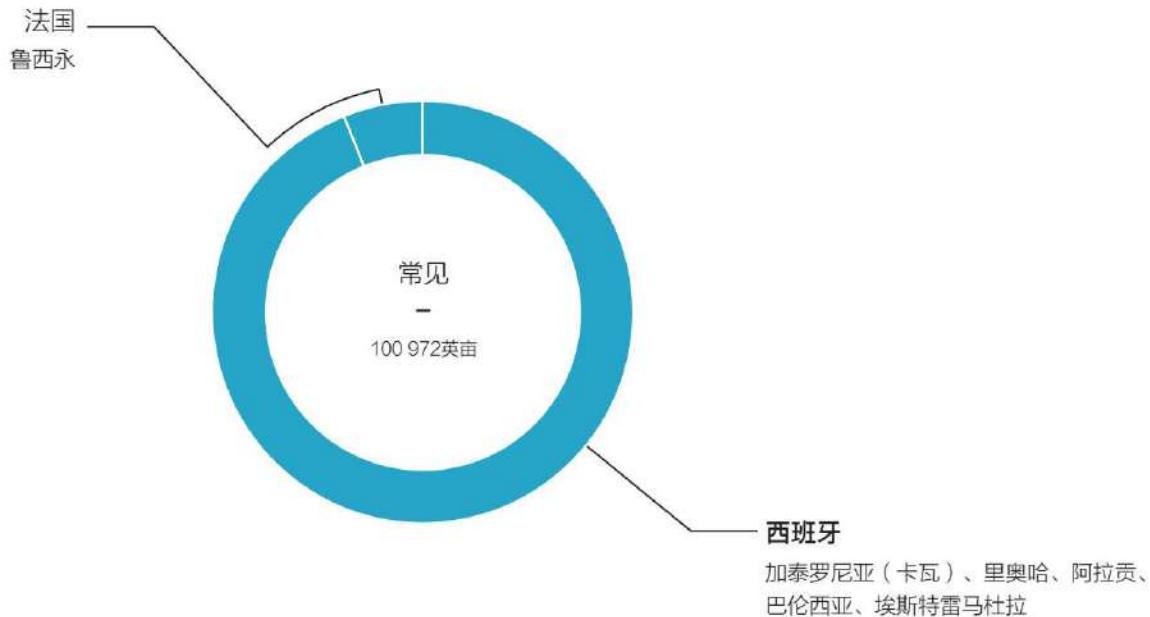


约15美元



窖藏5~15年

产区



推荐尝试

 白歌海娜酒

 阿瑞图酒

 托斯卡纳特雷比奥罗酒

 霞多丽酒

 赛美蓉酒

黑喜诺 XINOMAVRO

◀ "ksino-mav-roh"

▪ 希诺玛洛



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

■ 黑喜诺是希腊纳乌萨最重要的葡萄。纳乌萨的葡萄酒总是被拿来与意大利的内比奥罗酒及令人垂涎欲滴的巴罗洛酒相比较。

■ 芝士意面、蘑菇烩饭和香浓烤肉可以中和黑喜诺酒强烈的单宁口感与酸味。



覆盆子



梅子酱



大茴香



肉桂



烟草



超大尺寸酒杯



室温 16~20℃



醒酒60+分钟

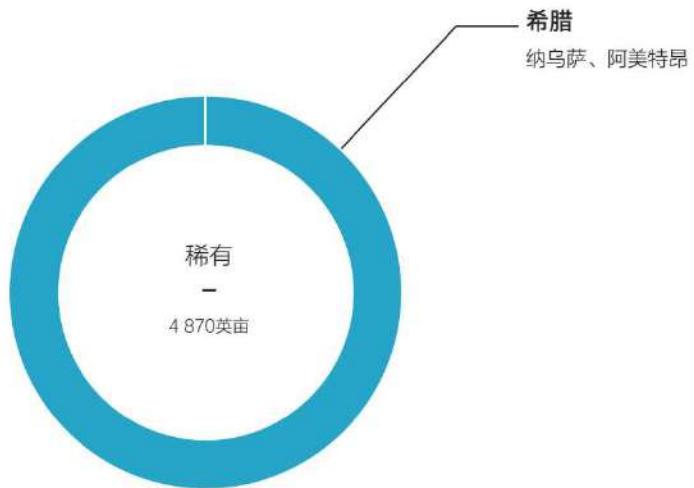


约15美元



窖藏5~15年

产地



推荐尝试

 内比奥罗酒

 丹魄酒

 门西亚酒

 桑娇维塞酒

 艾格尼科酒

仙粉黛 ZINFANDEL

◀ “zin-fan-dell”

☛ 昔米蒂沃、特里彼得拉格、施连纳克卡斯特兰斯基



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

☛ 这款以果味为主却十分强劲的红葡萄酒因其果酱般的味道及烟熏、异域香料的风味备受追捧。源自克罗地亚的仙粉黛葡萄与当地首屈一指的普拉瓦茨·马里红葡萄息息相关。

☛ 仙粉黛酒是土耳其、摩洛哥与阿拉伯料理的理想搭配。这些菜肴能激发出仙粉黛肉桂般的香料气息，也可以尝试用它来搭配亚洲烤肉。



黑莓



草莓



桃脯



肉桂



甜烟草

☛ 红葡萄酒酒杯

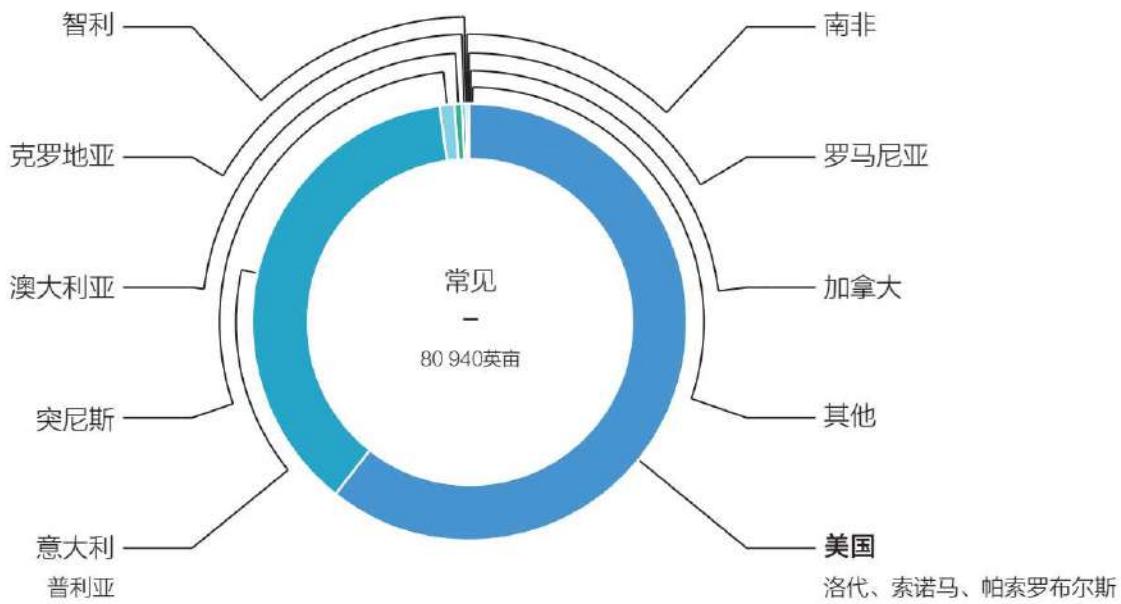
☛ 室温 16~20℃

☛ 醒酒30分钟

☛ 约15美元

☛ 奢藏5~7年

产区

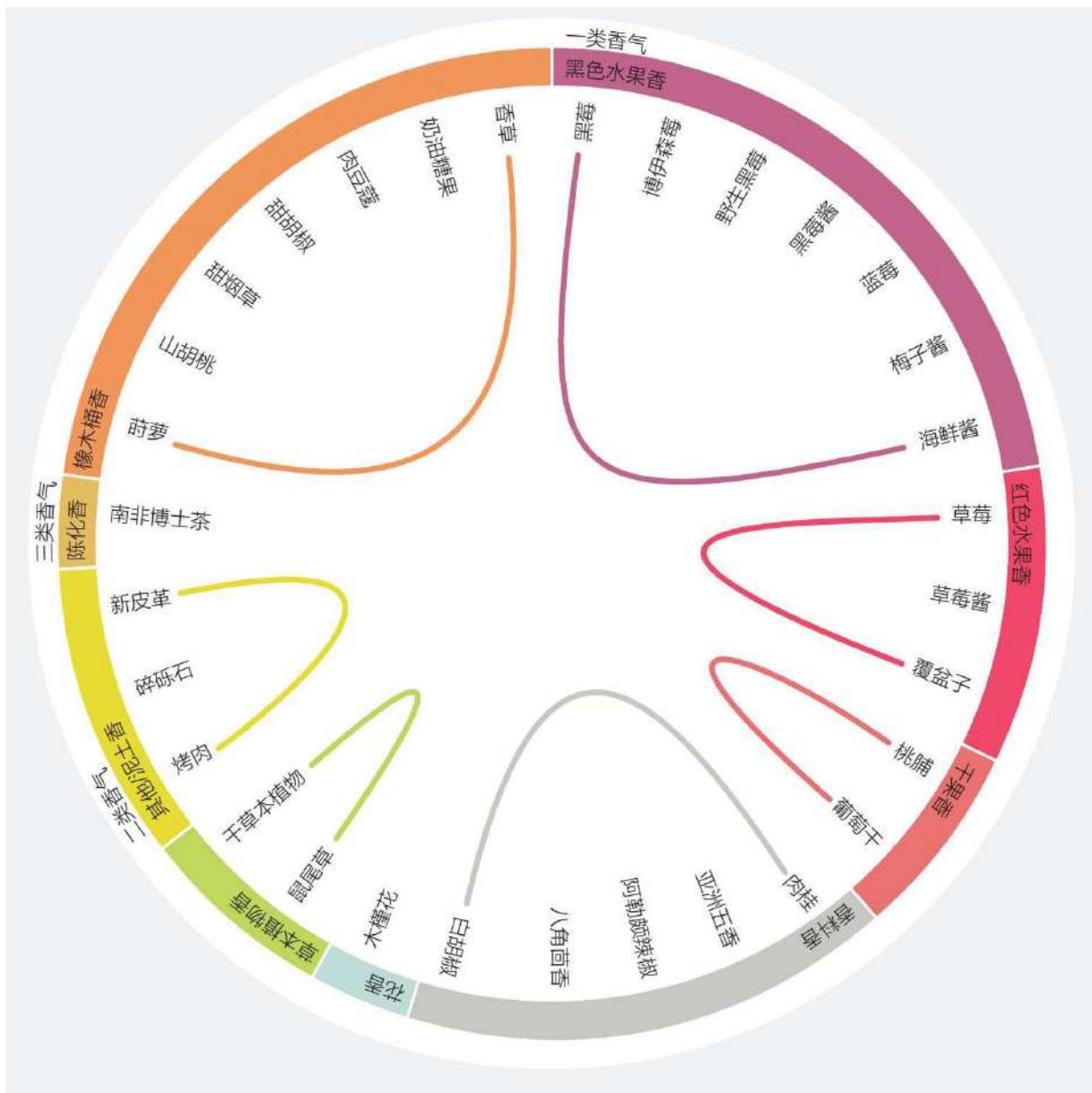


推荐尝试

- | | | | | |
|--------------------|------|------|-------|-------|
| 普拉瓦茨·马里酒
(克罗地亚) | 歌海娜酒 | 佳丽酿酒 | 卡斯特劳酒 | 弗莱帕托酒 |
|--------------------|------|------|-------|-------|

仙粉黛酒

附加品鉴笔记



意大利普利亚

仙粉黛在普利亚被称为“普里米蒂沃”，是一种能够散发出鲜明的类似糖渍水果味的葡萄酒。意大利南部出产的仙粉黛酒蕴含更多的皮革与干草本植物气息。曼杜里亚普里米蒂沃是仙粉黛葡萄的最佳产区之一，能够酿造出口感最为浓郁的葡萄酒。

草莓

皮革
糖渍加仑子
干草本植物
腌渍橙子

加利福尼亚州洛代

位于加利福尼亚州中央山谷的默默无闻的洛代坐拥10万英亩葡萄庄园，其中不少都贡献给了仙粉黛葡萄。这里出产的仙粉黛酒颜色浅，却浓香扑鼻，还带有烟熏-甜水果的风味及顺滑的单宁口感。

覆盆子酱
桃脯
野生黑莓
山胡桃
八角茴香

加利福尼亚州北海岸

索诺马与纳帕谷中的好几个产区都因仙粉黛酒而闻名，其中包括石堆产区、德赖克里克谷、智利谷区以及豪厄尔山。多亏了该地区的火山土壤，其出产的葡萄酒单宁口感强烈，颜色浓郁，口感质朴。

黑莓
乌梅
碎砾石
甜胡椒

白胡椒

茨威格 ZWEIGELT

«zz-why-golt»

蓝茨威格、罗特伯格



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

作为奥地利种植最广泛的红酒葡萄，茨威格是蓝佛朗克与圣罗兰（口感近似黑皮诺）的杂交品种，它酿出的酒往往口感轻快、酸涩，果香四溢。

茨威格酒是极好的野餐红葡萄酒，能滋润最干涩的烤鸡肉，还能让从商店里买回来的通心粉沙拉吃起来令人赞不绝口！



红樱桃



覆盆子



黑胡椒



甘草



巧克力



集香型酒杯



窖藏 13~16℃



醒酒30分钟

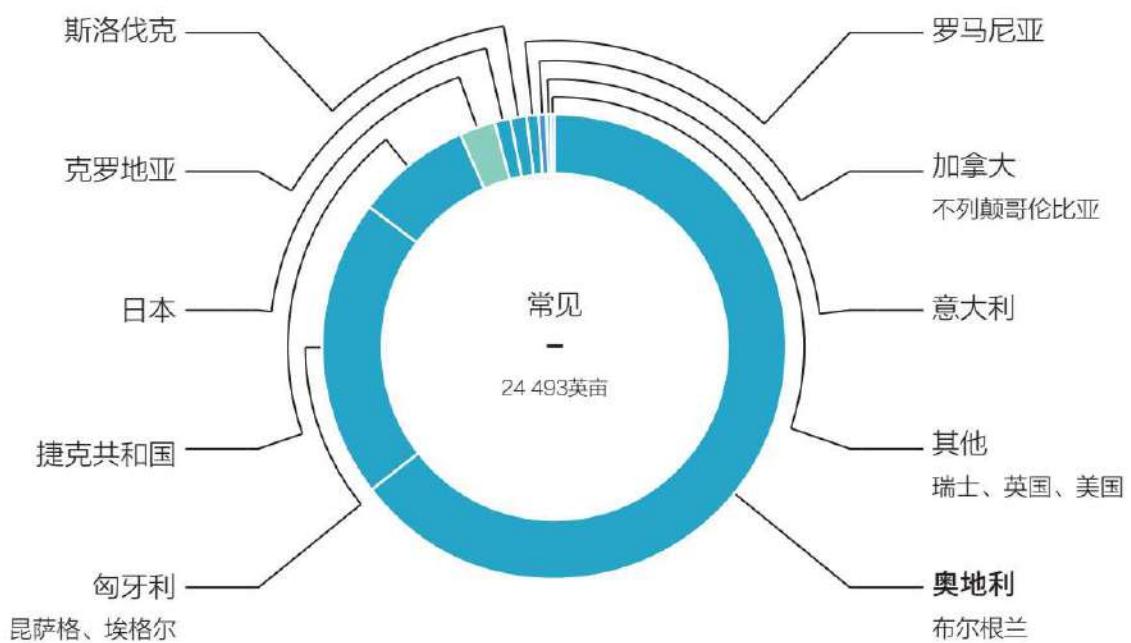


约14美元



窖藏1~5年

产区



推荐尝试

🍷 蓝佛朗克酒

🍷 圣罗兰酒（德国）

🍷 佳美酒

🍷 弗莱帕托酒

🍷 司棋亚娃酒

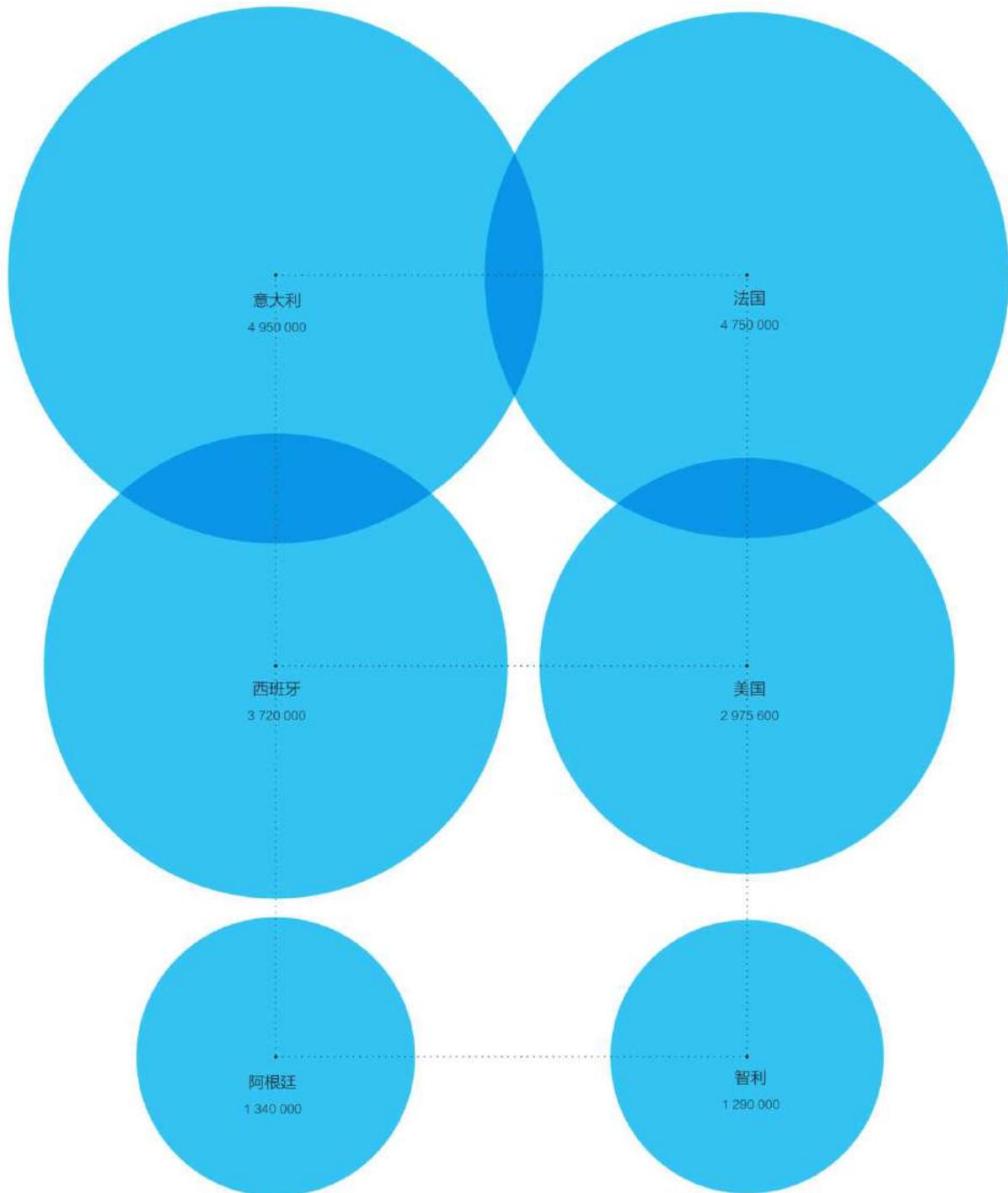
4

世界葡萄酒产区

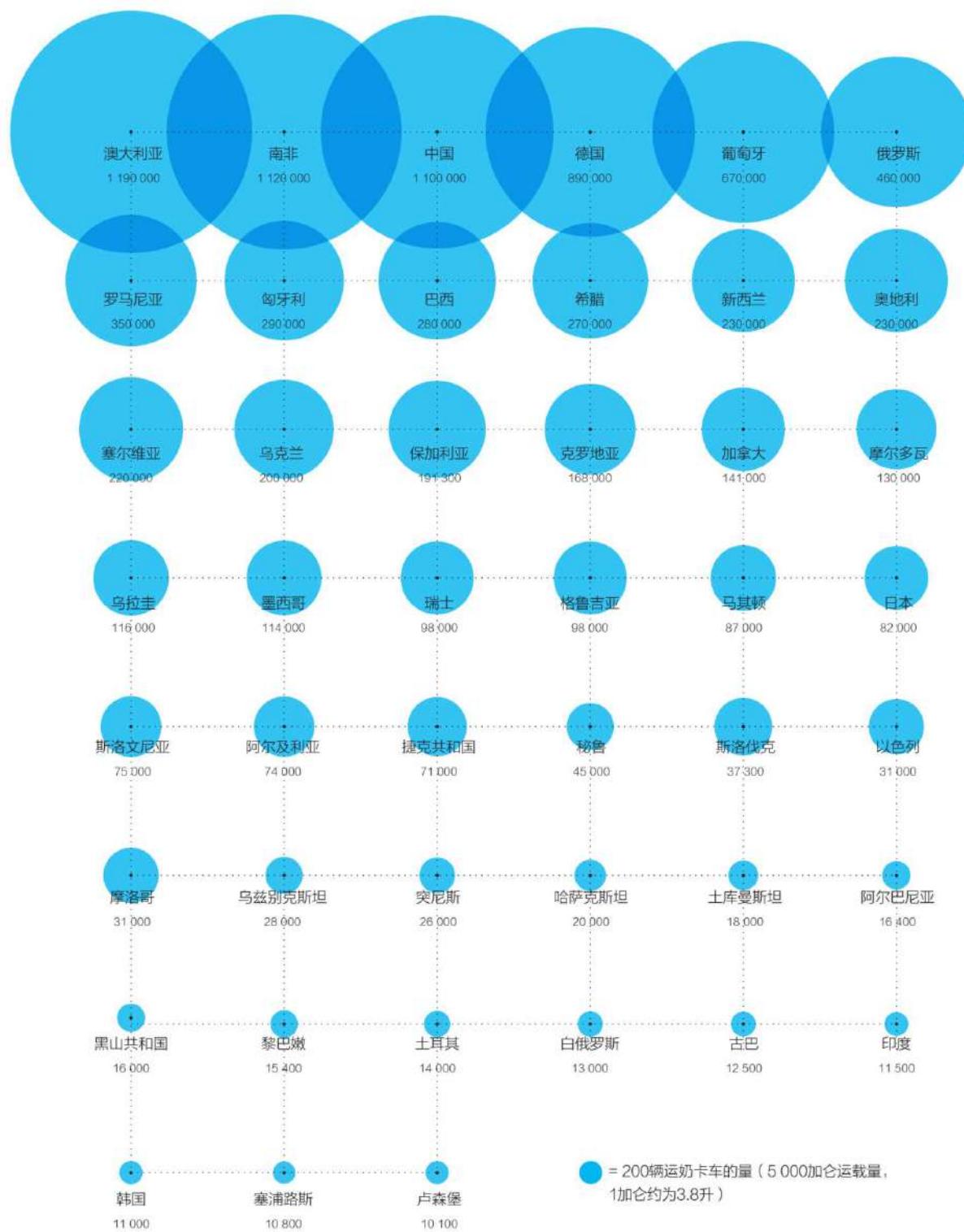


葡萄酒出产国前20名 (占全球总产量的百分比)。《交易数据和分析》(Trade Data & Analysis) (2015)

全球各国葡萄酒产量



(计量单位 : 1 000升)
 《交易数据和分析》(2015)



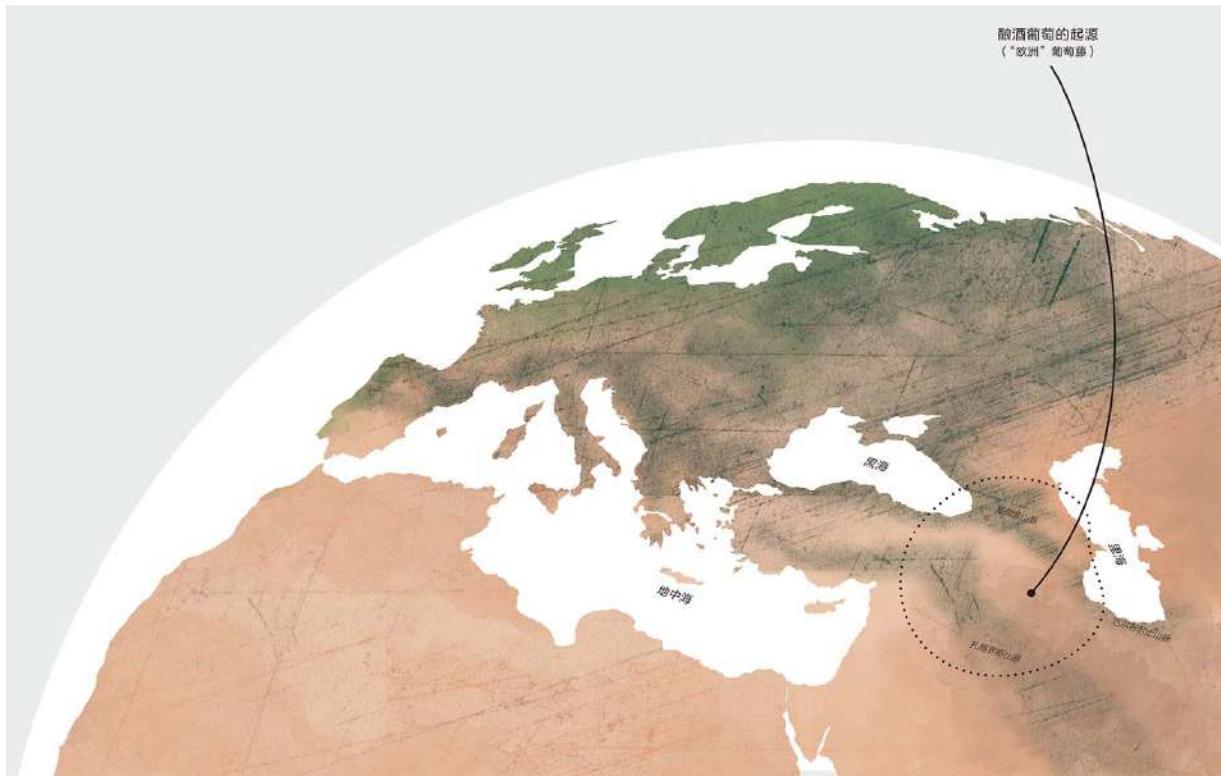
酒从何处来？

当前证据表明，葡萄酒源自包括高加索山脉与扎格罗斯山脉在内的古老高加索地区。这一区域囊括了如今的亚美尼亚、阿塞拜疆、格鲁吉亚、伊朗北部地区、安纳托利亚东南部地区及土耳其东部地区。有关葡萄酒起源的证据可以追溯至公元前8000年至公元前4200年之间，包括亚美尼亚一家古老的酒厂、格鲁吉亚出土的酿酒葡萄残渣和土耳其东部地区的葡萄驯化迹象。

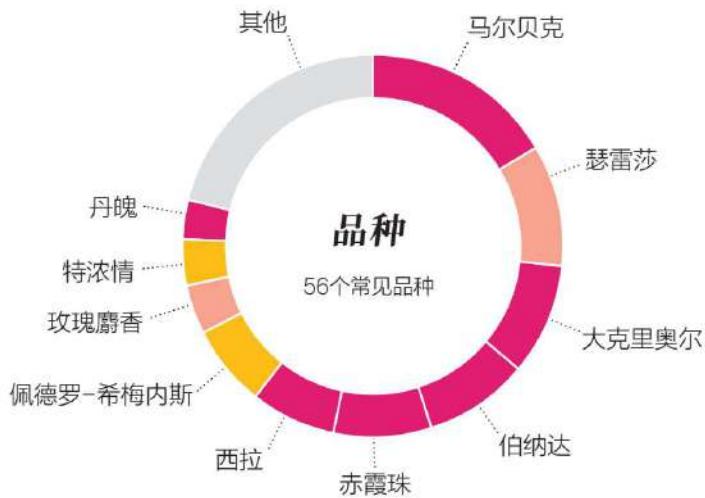
石器时代（又称“新石器时代”，约8000年前），舒拉维里-舒慕文明的古人曾栖居在高加索，他们是使用黑曜石的农夫，懂得蓄养牛与猪，最重要的是懂得酿酒！

以高加索为起点，酿酒葡萄跟随人类文明的扩张一路向南、向西迁移，进入了地中海地区。

有证据表明，是腓尼基人与希腊人的古老航海文明将葡萄酒带到了整个欧洲。



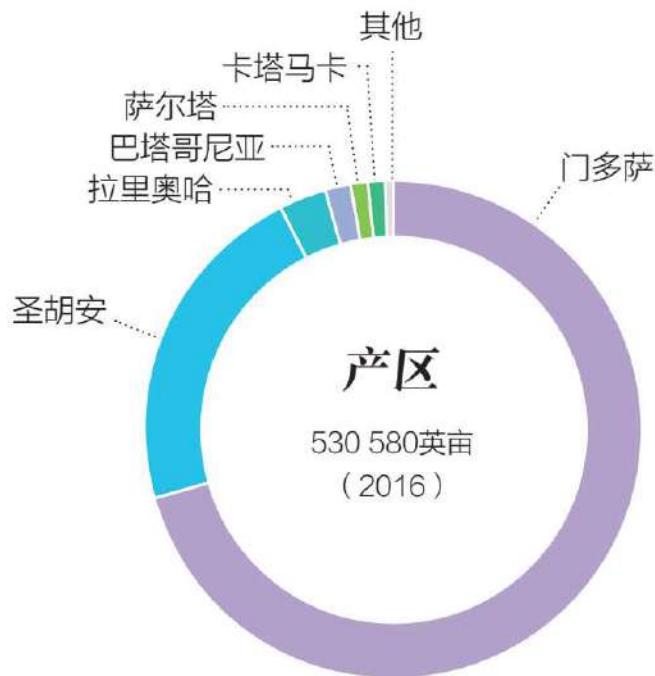
阿根廷



马尔贝克之地

阿根廷大多数的葡萄庄园坐落在安第斯山脉脚下。那里既有充足的日照，又有可供灌溉的融雪水，从而造就了一批饱满的红葡萄酒，马尔贝克酒就是其中最重要的一款。高地势的葡萄庄园（海拔超过2200米！）夜间凉爽，有助于维持葡萄酒的酸度。

除马尔贝克酒之外，赤霞珠酒、伯纳达酒、西拉酒、品丽珠酒、黑皮诺酒以及被称为特浓情的芳香型白葡萄酒都十分值得探索。



葡萄酒产区

门多萨是面积最大、最重要的葡萄酒产区，占据了阿根廷75%的葡萄庄园面积。这里主要出产红葡萄酒，就酿酒品质而言，某些地区堪称出类拔萃。比如，迈普、卢汉德库约及优克谷这几个子产区地势最高，得以酿造出酸度更高的葡萄酒。酸度能够增添清新的口感，提高葡萄酒的陈化能力。包括圣拉斐尔与圣罗莎在内的门多萨其他地区，拥有众多年代久远的葡萄园，能够酿出更加浓郁的葡萄酒。

除了门多萨，卡塔马卡、拉里奥哈与萨尔塔的高地势葡萄庄园出产的葡萄酒更为优雅、矿物味更浓，其代表就是风味干涩清爽的特浓情酒。南部的巴塔哥尼亚则是日见重要的黑皮诺酒产地。



推荐葡萄酒

包括马尔贝克酒、赤霞珠酒与西拉酒在内的浓烈红葡萄酒是阿根廷的特色。伯纳达酒与特浓情酒之类名气稍小的品种也具备可供发掘的巨大价值。丹魄酒、品丽珠酒与黑皮诺酒是阿根廷满是灰尘却能带来果香的风土条件的最佳适应者。



优克谷马尔贝克酒

门多萨地势最高的一部分葡萄庄园就坐落在优克谷之中。这样的地势造就了更加香醇、带有紧致单宁与层层黑色水果风味的葡萄酒。你时常会看到这些葡萄酒的标签上标注着图蓬加托 (Tupungato) 或维斯塔弗洛雷斯(Vista Flores)等子产区的名字。



乌梅、覆盆子、橄榄、红辣椒粉、可可



卢汉德库约马尔贝克酒

卢汉德库约出产的马尔贝克酒黑色水果风味更浓，口感更为丰富。阿格列罗子产区（优雅+浓烈）、维斯塔巴子产区（矿物味道）、拉斯孔普尔塔斯子产区（优雅）及佩德里埃尔子产区（单宁）的差异最为明显。



FR 黑莓、梅子酱、黑樱桃、亚洲五香、石墨



迈普马尔贝克酒

作为门多萨传统的葡萄种植与酿酒区，这里出产的马尔贝克酒更加优雅，拥有较为清淡的红色水果风味，往往还夹着一丝淳朴的雪松或烟草味道。巴兰卡斯子产区气候微暖，使得葡萄酒的黑色水果气息更加浓郁。



FR 红李子、博伊森莓、樱桃、雪松、烟草



赤霞珠-马尔贝克混酿酒

阿根廷赤霞珠-马尔贝克混酿酒的受欢迎程度正与日俱增。马尔贝克为其增添了丝滑、饱满的口感与浓烈的莓果气息；赤霞珠带来的高单宁与咸香风味使其口感更加丰富。



FR 黑莓、李子、巧克力、黑胡椒、烟草



赤霞珠酒

门多萨艳阳下的葡萄能够酿出浓烈、成熟的果味，使其得以应对严谨的新橡木桶陈化程序（顶级葡萄酒通常陈化18个月）。该地区的风土条件能在赤霞珠酒的风味之外平添异域香料的气息。



黑加仑酱、黑樱桃、亚洲五香、烟草烟



伯纳达酒

伯纳达葡萄（又称“Deuce Noir”或“沙帮乐”）盛产于阿根廷，对于世界上其他地方来说却十分稀有。作为单一品种葡萄酒，伯纳达酒价值不菲。总之，该酒与马尔贝克酒相似，能够爆发出红色与黑色的多汁水果果香，口感较为轻盈。



不可不知

单一品种葡萄酒必须包含所列品种至少85%的含量。

带有“珍藏”（Reserva）标签的红葡萄酒必须至少陈酿12个月，白葡萄酒与桃红葡萄酒则是6个月。



巴塔哥尼亚黑皮诺酒

阿根廷巴塔哥尼亚的内乌肯与里奥内格罗出产的黑皮诺酒风味独特。该酒能够平衡甜香的红色水果风味与多叶草本茶香般的味道。巴塔哥尼亚是阿根廷日渐重要的葡萄酒产区。



LR 红加仑、樱桃、檀香、石墨、伯爵茶



丹魄酒

丹魄葡萄适宜在气候干旱、地势高、以黏土为主的土壤条件下生长。这些区域特点造就了浓度与结构（单宁）更高的葡萄酒。阿根廷丹魄酒相对难以寻觅，通常价值不菲。



烟、黑樱桃、肉桂、雪松、香草



品丽珠酒

品丽珠酒通常与马尔贝克酒混合，以增加一丝草本植物气息。在门多萨及其周边地区，品丽珠葡萄正越来越多地被酿造成单一品种葡萄酒。和法国“表亲”品丽珠酒相比，这里的酒风味强烈得多，酒体更加饱满，单宁含量更高。



FR 黑莓、巧克力、青胡椒粒、木炭、李子



霞多丽酒

对于那些喜爱霞多丽酒橡木与奶香味的人来说，门多萨霞多丽酒却以果味为主，缀以烘焙糕点与肉豆蔻气息。不幸的是，在如此炎热的气候条件下很难种植霞多丽葡萄，寻求高品质的霞多丽酒更是难上加难。



FW 烤苹果、菠萝、奶油、肉豆蔻、龙蒿叶



特浓情酒

这种被低估的芳香型白葡萄酒物美价廉，味道甜香，却通常口感干涩。最佳的特浓情酒由特浓情里奥哈（特浓情葡萄共有三个品种）酿造。可以留意萨尔塔与卡法亚特子产区出产的特浓情酒。



AW 荔枝、柠檬-青柠、香水、桃子、_柑橘络



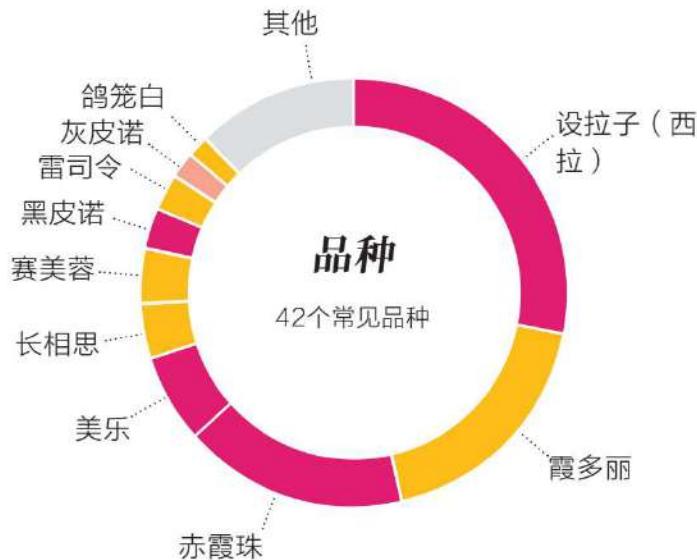
起泡型马尔贝克酒

博德加斯地区很早便开始摘取马尔贝克葡萄，以酿造口味辛辣干涩的起泡型桃红葡萄酒。由马尔贝克酿成的桃红葡萄酒呈柔和的浅粉色，既有桃子、覆盆子的香气，也有甜瓜、柑橘络的风味。



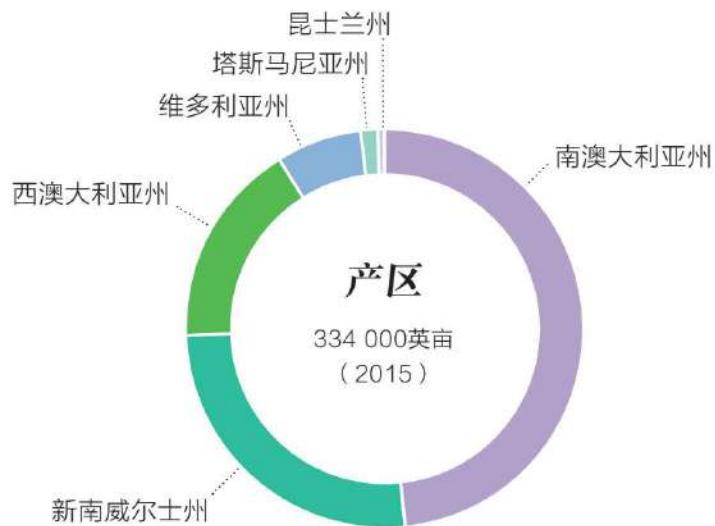
白桃、覆盆子、白垩、大黄、橘子

澳大利亚



设拉子酒（西拉酒）万岁

澳大利亚温暖干燥的气候与该国人民心灵手巧的特征相得益彰，造就了独树一帜的葡萄酒。举例而言，澳大利亚人为了突出西拉酒明显的独特风味，创造了“设拉子”这一名称。澳大利亚的葡萄酒产业不断创新，驱动酿酒技术的发展，其中最有趣的一点就在于澳大利亚葡萄酒几乎全都使用螺旋盖（Stelvins）——就连特级酒也不例外！

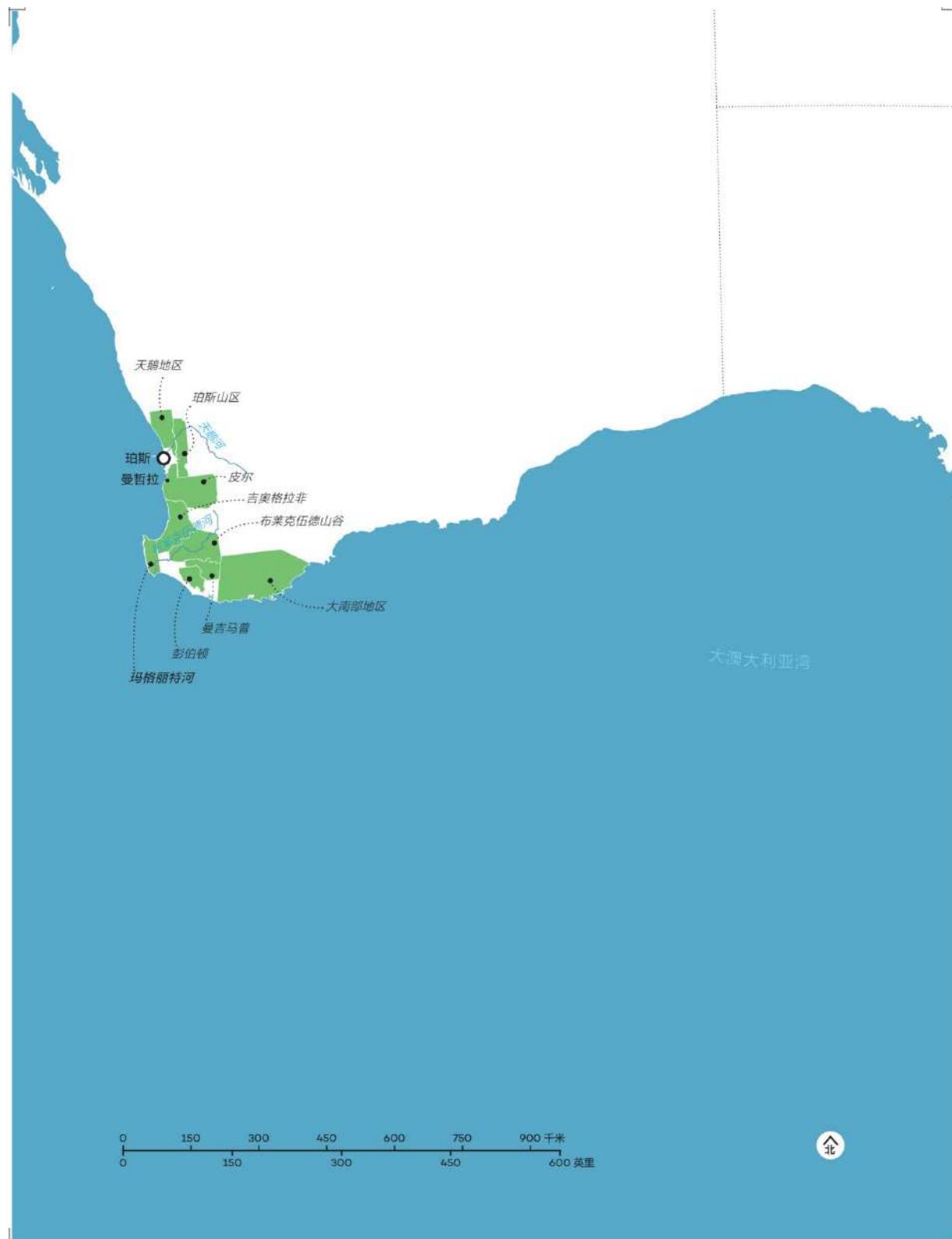


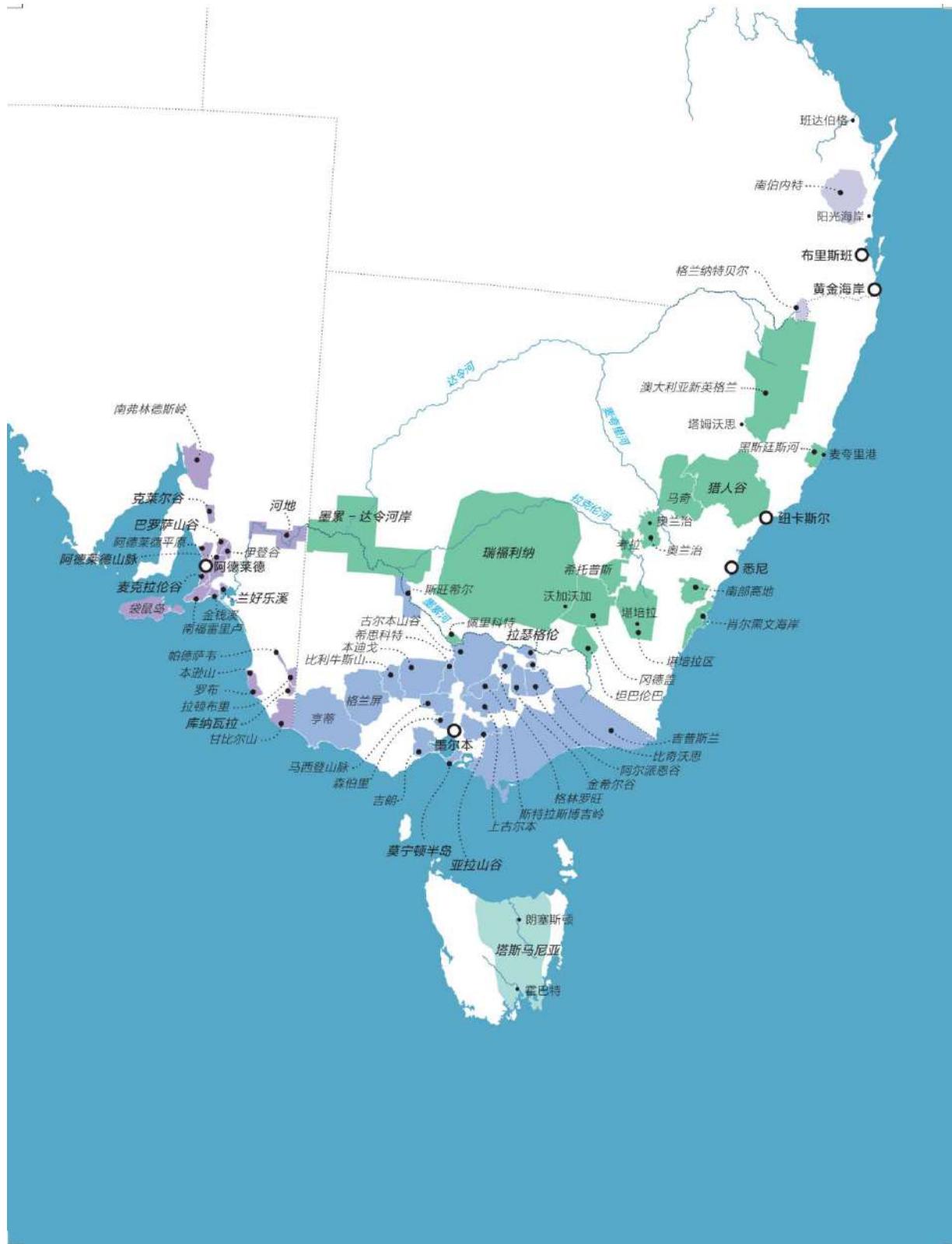
葡萄酒产区

澳大利亚国土面积大，每个地理区域均专注于不同的葡萄酒。以下为澳大利亚最重要的栽培区域中的一些热门之选：

- 南澳大利亚州的一流产区巴罗萨山谷专注于出产设拉子酒与雷司令酒。
- 在西澳大利亚州的玛格利特河，你能够找到优质的未经橡木桶陈化的霞多丽酒与优雅的波尔多混酿酒。
- 维多利亚州拥有众多气候较为凉爽的产区，能够出产果香浓郁的霞多丽酒与黑皮诺酒。
- 维多利亚的拉瑟格伦出产一种宜人的陈化甜酒，由白麝香葡萄的变种红皮葡萄酿成。
- 在新南威尔士州的悉尼郊外，你能够找到具备陈酿潜力且带有清淡矿物风味的西拉酒，以及产自猎人谷的赛美蓉酒。







推荐葡萄酒

要想了解澳大利亚葡萄酒的概况，可以将产自主要的葡萄生长区的酒进行混合、搭配。你很快就会发现，从西澳大利亚州优雅的波尔多风味红葡萄酒到南澳大利亚州浓郁的烟熏设拉子酒，每个产区都能带来属于自己的风味。



南澳大利亚设拉子酒

代表性的设拉子酒产自历史悠久的南澳大利亚产区。这里的许多葡萄藤都有超过百年的历史。事实上，南澳大利亚的巴罗萨山谷是唯一一个能够保证标有“老藤”（Old Vine）标签的葡萄酒所使用的葡萄都产自拥有35年以上“树龄”老藤的地区。



FR 黑莓、加仑干、摩卡、烟草、黏土罐



南澳大利亚GSM混酿

有大设拉子的地方，就会有大歌海娜与慕合怀特（在这里被称为“玛塔罗”）。南澳遍布它们的身影，但为了寻找上好品质的葡萄酒，一定要探寻麦克拉伦谷与巴罗萨山谷。



FR 覆盆子、甘草、石墨、异域香料、烤肉



库纳瓦拉赤霞珠酒

库纳瓦拉最好的赤霞珠葡萄庄园分布在红土地之上，红土能够赋予葡萄酒丰富的层次感、浓烈的单宁与一丝不易察觉的干草本植物风味。除了库纳瓦拉（比波尔多更加凉爽），兰好乐溪是另一处值得探索的地区。



黑莓、黑加仑、雪松、绿薄荷、月桂叶



玛格丽特河波尔多混酿酒

西澳大利亚以更加朴实、优雅的波尔多风味混酿酒区别于澳大利亚其他地区。精酿酒陈酿十年之后会更好。该地区对于寻求收藏期较长的葡萄酒的人来说是上佳的选择。



FR 黑樱桃、黑加仑、红茶、玫瑰果、壤土



维多利亚黑皮诺酒

包括莫宁顿半岛在内的维多利亚产区被誉为黑皮诺酒的最佳产地。其中最好的黑皮诺酒果香浓郁，回味中还散发着迷人的橙皮与香料气息。



李子、覆盆子、薰衣草、红茶、甜胡椒



亚拉山谷橡木桶陈化霞多丽酒

维多利亚州也是寻觅澳大利亚霞多丽酒的好去处。亚拉山谷还拥有好几种未经橡木桶陈化的上好霞多丽酒，它能够带来一股多汁水果的香味，辅以扑鼻的清新回味。



阳桃、柠檬、梨、菠萝、白花

不可不知

包括陈酿酒在内的，大多数澳大利亚葡萄酒使用的都是螺旋盖。葡萄酒能够直立储存。

如果一款混酿葡萄酒列举出了自身所含的葡萄品种，那么一定是按照比例进行排列的。



玛格丽特河霞多丽酒

作为优良品质霞多丽酒的顶级产区之一，玛格丽特河出产的霞多丽酒既有经过橡木桶陈化的，也有未经橡木桶陈化的。这里的酒往往矿物味道与花香更重，在某种程度上归因于该地区以花岗岩为基础的沙质土壤。

 FW 梨、菠萝、矿物、白花、榛子



猎人谷赛美蓉酒

猎人谷是澳大利亚坚守葡萄栽培传统、酿造历史最为悠久的地区之一，以出产设拉子酒和赛美蓉酒著称。其中真正令人惊喜的是既复杂又清爽且充满矿物味道的赛美蓉酒。

 LW 青柠、丁香、青菠萝、烛蜡



克莱尔谷雷司令酒

包括阿德莱德山丘与克莱尔谷在内的南澳大利亚拥有较为凉爽的微气候。在阿德莱德山丘出产一系列白葡萄酒的同时，克莱尔谷则专注于口感宜人、令人神清气爽的干型雷司令酒。

 AW 柠檬、蜂蜡、白桃、青柠、石油



塔斯马尼亚葡萄酒

塔斯马尼亚州在澳大利亚葡萄酒产业中是一个新开发的地区，其葡萄产量不到全国酿酒葡萄的0.5%。这里专酿凉爽气候下的黑皮诺酒、霞多丽酒及起泡型葡萄酒，它们清爽且带有烟熏味，时常夹杂着隐约的蘑菇味道。



SP 柠檬、杏仁、奶油、烟、盐水



拉瑟格伦麝香葡萄酒

拉瑟格伦麝香葡萄酒是全世界最罕见的甜酒之一，由白麝香葡萄的红色变种酿造而成，它有时会被标记为“棕色麝香葡萄”（Brown Muscat）。丰收之后，将这种葡萄在藤上长时间悬挂，以便酿出澳大利亚最甜的“甜酒”之一。



DS 干荔枝、橙皮、胡桃、异域香料、咖啡



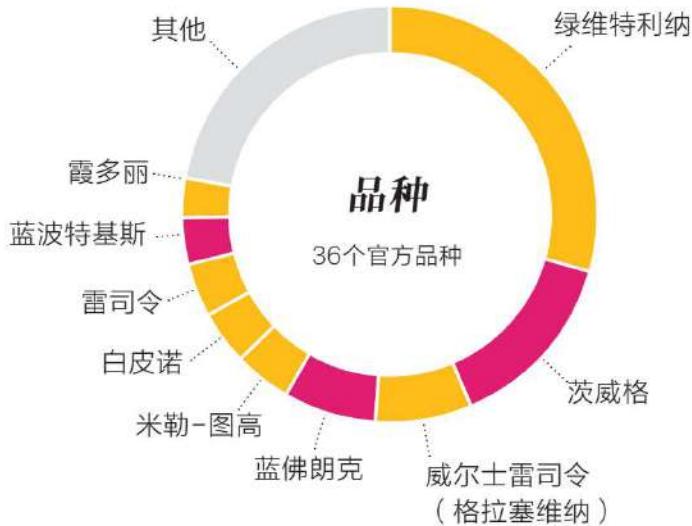
澳大利亚茶色波特酒

在设拉子酒作为澳大利亚干红葡萄酒普及开来之前，酒庄主要以餐后甜酒而闻名。加强型波特酒十分美味，尤其是茶色波特酒，因为它能够随陈化过程的推移散发出糖渍山核桃的气息。



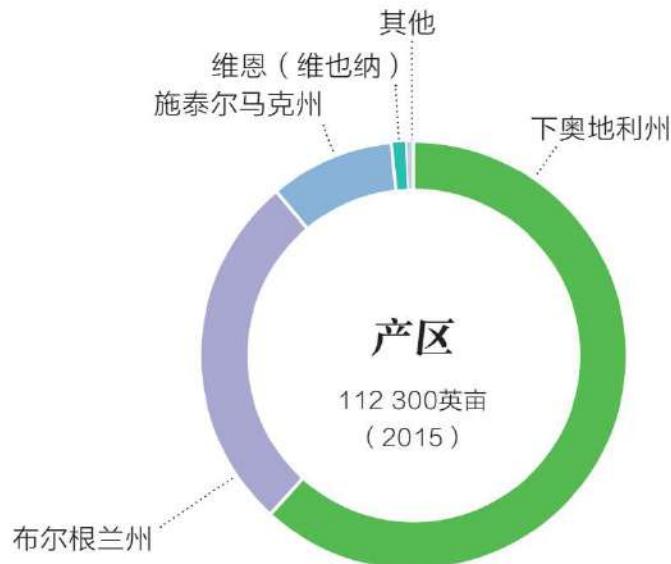
太妃糖、焚香、樱桃干、美洲山核桃、肉豆蔻

奥地利



向绿维特利纳酒问好

大多数人从未意识到奥地利对于葡萄酒的痴迷，但若你前往它的首都维也纳，就会发现这座城市的两侧竟然坐拥数千英亩葡萄庄园（并且拥有数千年历史！）。奥地利以其本土葡萄绿维特利纳著称，能够酿造出令人抿嘴的白葡萄酒，其酸度如一道闪电，直击你的味蕾。该地区的其他葡萄酒也拥有相似的令人释怀的、味道辛辣的口味，能给人带来独树一帜的体验。

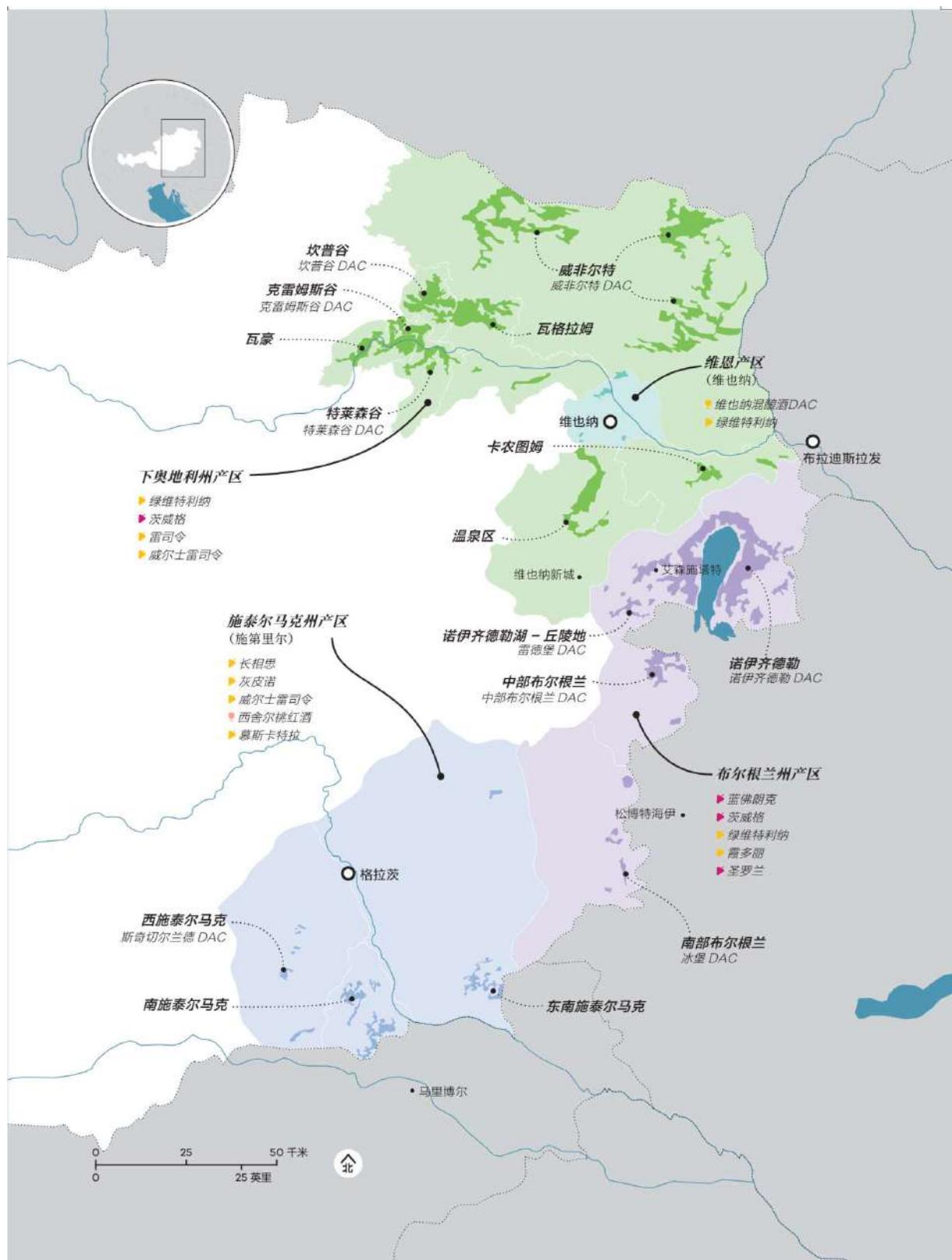


葡萄酒产区

下奥地利州是奥地利最大的葡萄酒产区。在这里，你能够找到该国最受欢迎也是最重要的葡萄酒品种，包括绿维特利纳酒与雷司令酒。在下奥地利州内，瓦豪、克雷姆斯谷及坎普谷始终是出产优质酒的地区。

往南，气候会在布尔根兰新锡德尔湖的调节下略微转暖。较为温暖的气候适合出产包括茨威格酒、蓝佛朗克酒及圣罗兰酒在内的高品质红酒。

施泰尔马克州（施第里尔）的气候更加凉爽，能够出产一些卓越典范——长相思酒、被称为“西舍尔”的辛辣桃红葡萄酒及慕斯卡特拉酒（一种芳香却干涩的白麝香葡萄酒）。



推荐葡萄酒

奥地利经典且口感清瘦的白葡萄酒——绿维特利纳酒、雷司令酒和长相思酒轻易就能与法、德两国最优质的葡萄酒比肩。凭借丰富的香料气息、质朴的口感与爆发性的果香，该国出产的茨威格酒、蓝佛朗克酒和圣罗兰酒等红葡萄酒是绝佳的配餐酒。

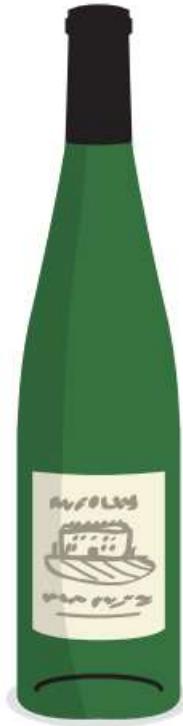


绿维特利纳酒

作为奥地利的顶级葡萄酒，绿维特利纳酒的风格多种多样，带有“Klassik”（经典）标签的通常较为轻盈，辛辣味更重，而被标记为“Reserve”（珍藏）或“Smaragd”（蜥蜴级，来自瓦豪）的葡萄

酒则能带来更加浓郁的热带水果气息。使用橡木桶陈化的酒着实难以寻觅。

LW 阳桃、醋栗、豌豆、白胡椒、碎岩石



雷司令酒

奥地利雷司令酒初品时似乎与德国雷司令酒并无二致，酸度清澈透明，散发阵阵果香。将二者一同品鉴就会发现，奥地利的雷司令酒更加清瘦，草本植物气息更加集中。下奥地利州是个值得探索的地方。

AW 柠檬-青柠、杏、梨、柠檬皮、龙蒿叶



长相思酒

若是到访奥地利，品鉴产自施泰尔马克州的长相思酒一定是一种振奋人心的发现。这种酒带有令人垂涎的酸度，其成熟的桃香在辛辣、薄荷味的草本风味的衬托下还能在味蕾上创造出一种紧张感。



LW 蜜瓜、芹菜、新鲜草本植物、白桃、细香葱



维也纳混酿酒

维也纳混酿酒是一款传统酒，由产自同一葡萄庄园的至少三种白葡萄混酿而成，其中也许包括绿维特利纳、白皮诺、琼瑶浆、格拉塞维纳（又称“威尔士雷司令”），还有萨姆琳与戈德伯格之类罕见的葡萄品种。



熟苹果、梨、杏仁膏、白胡椒、柑橘皮



茨威格酒

茨威格是奥地利种植最广泛的红葡萄，是圣罗兰葡萄（与黑皮诺葡萄类似，口感较为清淡）与生命力顽强的蓝佛朗克葡萄杂交的品种。用它酿造的红葡萄酒口感辛辣，香味以红色水果味为主；桃红葡萄酒宜冷藏后饮用，与炎热的夏日堪称绝配。



LR 酸樱桃、牛奶巧克力、胡椒、干草本植物、盆栽土



蓝佛朗克酒

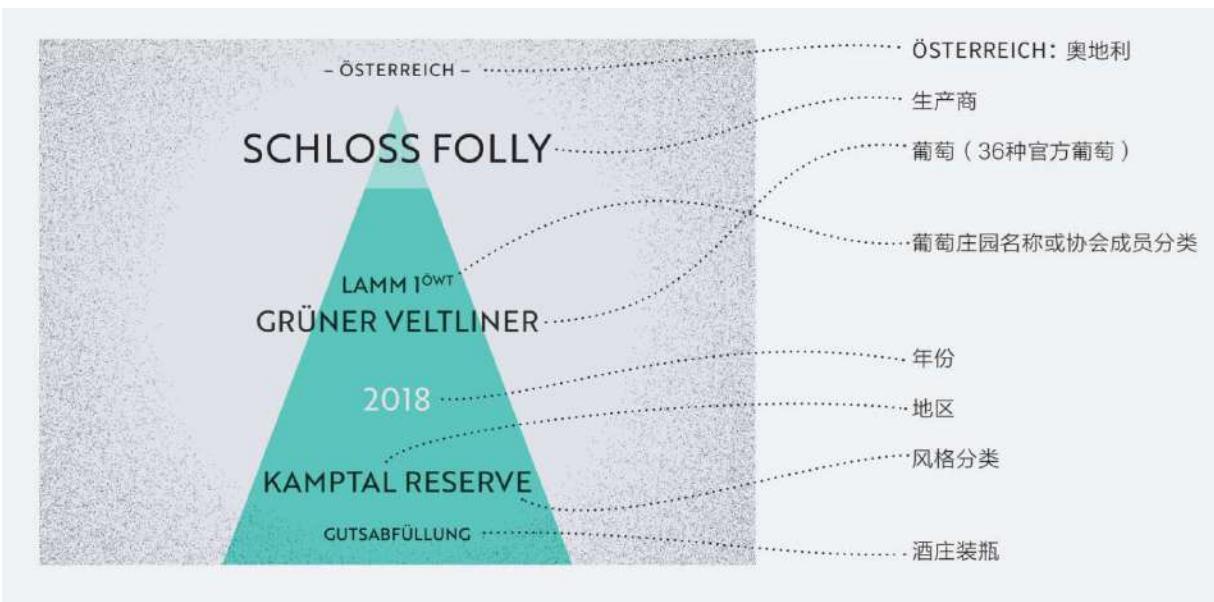
作为奥地利首屈一指的红葡萄酒，（年份好的）蓝佛朗克酒拥有令人惊艳的层次与单宁结构，是值得窖藏的有力竞争者。年份尚浅的蓝佛朗克酒多少有些酸水果味的质朴与辛辣，其口感会伴随时间的推移变得愈发醇厚柔和。



樱桃干、石榴、烤肉、甜胡椒、甜烟叶

读懂葡萄酒标签

1985年，奥地利低品质葡萄酒被发现含有乙二醇，这酿成了一起众所周知的丑闻。在此之后，该国的葡萄酒委员会加强了监管，使得如今的奥地利拥有最为严格的葡萄酒品质与标签标准。虽然条理分明，但这一标准还是有些令人困惑！



干型 (Trocken) : 干型葡萄酒，残糖量0~9克/升。

半干型 (Halbtrocken) : 半干型葡萄酒，残糖量10~18克/升。

半甜型 (Lieblich) : 半甜型葡萄酒，残糖量至多45克/升。

甜型 (Sweet) : 甜型葡萄酒，残糖量超过45克/升。

经典 (Klassik) : 清淡、激爽型葡萄酒。

珍藏 (Reserve) : 浓郁型葡萄酒，酒精含量13%ABV以上，手工采摘。

维恩/奥地利塞克特酒 (Wein/Austrian Sekt) : 除了奥地利没有列举其他地区？基本款佐餐葡萄酒。

地区餐酒 (Landwein) : 如果此酒来自维恩兰德、施泰尔兰德或布尔根兰，那么使用的就是36种官方葡萄，比佐餐葡萄酒更进一步。

优质葡萄酒 (Qualitätswein) : 这是奥地利葡萄酒的顶级质量标识，用红白瓶封作为标记，证明该酒通过了两道审查（化学分析与品鉴）。这类酒由36种官方葡萄酿造，并会标明16个葡萄酒产区或9个州名（下奥地利州、布尔根兰州、施泰尔马克州、维恩州等）其中的一个。

高级优质葡萄酒 (Kabinett) : 标准稍高一些的优质葡萄酒。

特优葡萄酒 (Prädikatswein) : 葡萄成熟水平更高、生产标准更高的优质葡萄酒。

·晚收葡萄酒 (Spätlese) : 白利糖度超过22.4°时采摘的晚收葡萄酿造的酒。

·精选葡萄酒 (Auslese) : 白利糖度24.8°或以上的贵腐精选葡萄酿造的葡萄酒。

·逐粒精选葡萄酒 (Beerenauslese) : 白利糖度29.6°或以上的贵腐精选葡萄酿造的葡萄酒。

·冰酒 (Eiswein) : 使用在藤上冻结、白利糖度29.6°或以上的葡萄酿造的葡萄酒。

·稻草酒 (Strohwein) : 风干至白利糖度29.6°或以上的葡萄酿造的稻草酒（又称“芦苇酒”）。

逐粒枯萄精选酒 (Trockenbeerenauslese) : 白利糖度35.5°或以上的贵腐精选葡萄酿造的葡萄酒。

法定产区葡萄酒 (DAC) : 优质葡萄酒，产自官方指定葡萄酒风味的16个产区中的10个产区。(参见地图)

原产地命名保护塞克特酒 (Sekt g.U.) : 优质级别的起泡型葡萄酒，分为3个品质等级——经典 (Klassik，酒泥陈酿9个月)、珍藏 (Reserve，酒泥陈酿18个月)、特级珍藏 (Grosse Reserve，酒泥陈酿30个月)。值得好好品评研究！

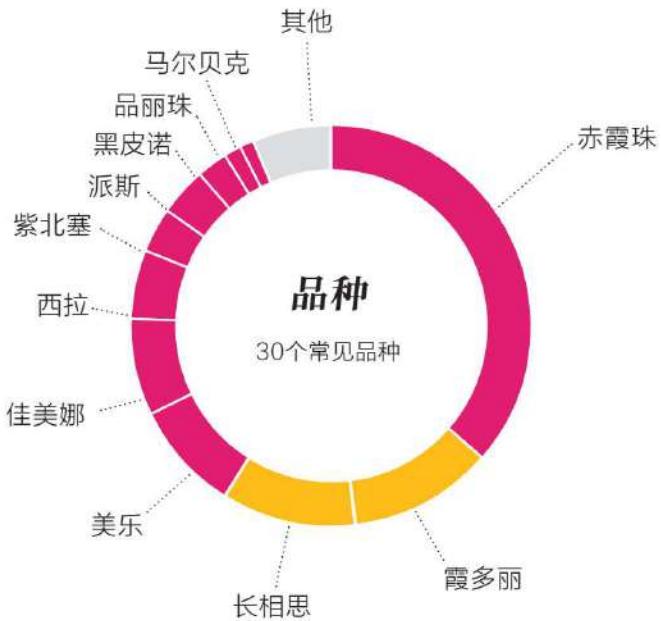
芳草级 (Steinfeder) : 清爽的瓦豪白葡萄酒，酒精含量11.5% ABV。

猎鹰级 (Federspiel) : 中度酒体瓦豪白葡萄酒，酒精含量11.5%~12.5% ABV。

蜥蜴级 (Smaragd) : 浓郁的瓦豪白葡萄酒，酒精含量12.5%ABV以上。

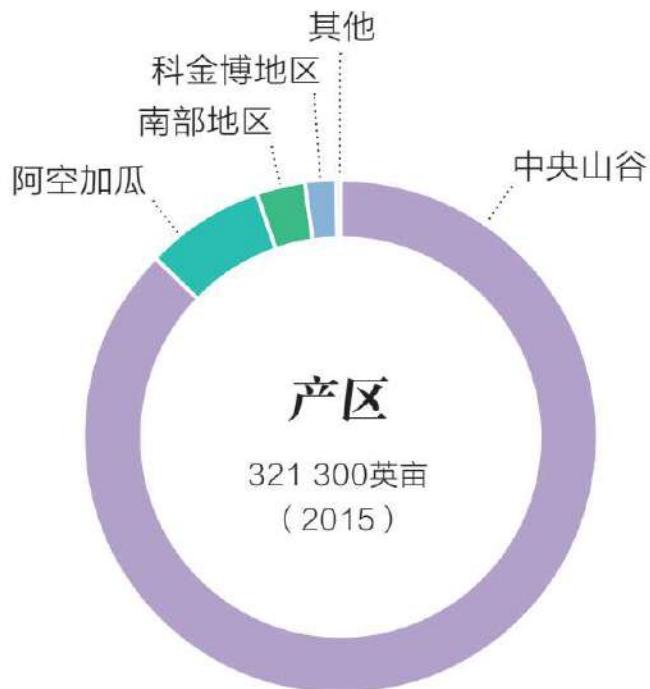
1 ÖWT : 列于酒名之后，表明其出自克雷姆斯谷、坎普谷、特莱森谷及瓦格拉姆的特级葡萄庄园 (类似一级葡萄庄园)。

智利



南美洲的亲法派

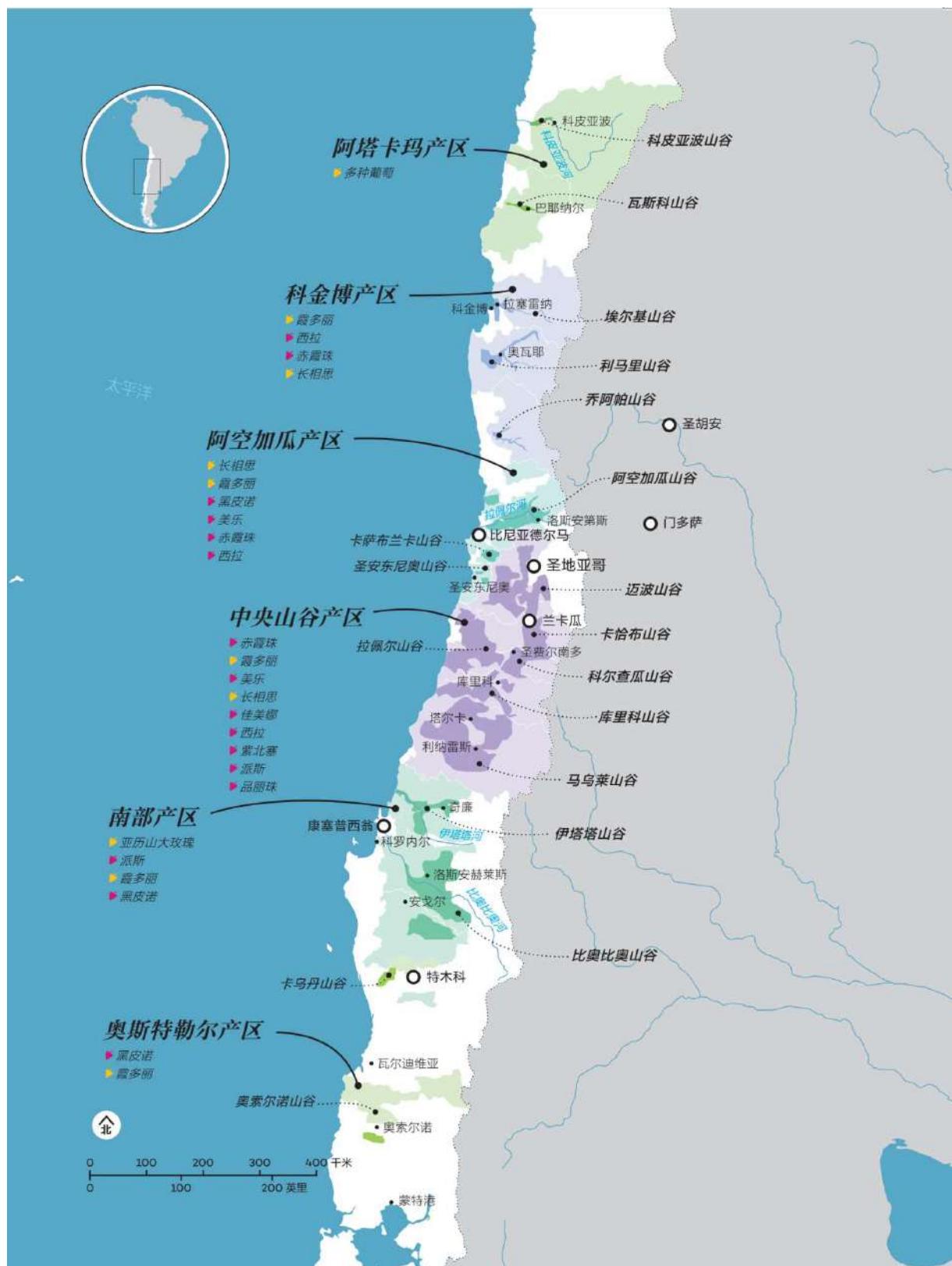
智利理想的气候与土壤环境适合酿造精良的葡萄酒，这令法国人兴奋不已，早早便在这一地区进行了投资。他们的影响力塑造了智利的葡萄酒市场，使其专注于美乐与赤霞珠之类的波尔多酒品种，并大量出口。20世纪90年代，人们发现智利大部分的美乐葡萄其实就是几近灭绝的佳美娜葡萄，该国因此骤然拥有了属于自己的独特的葡萄酒。



葡萄酒产区

智利国土是一片夹在太平洋与安第斯山脉之间的狭长地带，其地理位置创造了巨大的空调效应——能将凉爽的海风吸到内陆。每一片葡萄酒产区都拥有3个独特的栽培区域：海岸区（较为凉爽的沿海区域）、中间区（温暖的内陆山谷）及安第斯山区（一览无余的山区）。

- 海岸区最适宜黑皮诺与霞多丽等适宜在凉爽气候下生长的葡萄。长相思葡萄也能在这里茁壮成长！
- 内陆山谷最为温暖，以口感柔软顺滑的波尔多混酿酒著称。
- 地势高耸的安第斯山脉创造出了结构（单宁与酸度）更加丰富的葡萄酒，从而带来了耐人寻味的西拉酒、品丽珠酒、马尔贝克酒与赤霞珠酒。



推荐葡萄酒

智利以生产红葡萄酒见长，且热衷于波尔多酒，包括赤霞珠酒、美乐酒与佳美娜酒，它们明确了智利的风土条件为葡萄酒带来的优雅与结构特色。除此之外，白葡萄酒也价值不菲，而派斯与佳丽酿之类的葡萄也会令葡萄酒迷印象深刻。



佳美娜酒

佳美娜葡萄是品丽珠葡萄的近亲，两者酿造的酒都颇具红色水果风味，草本气息浓郁。如今最好的葡萄酒产自科尔查瓜、卡恰布及迈波山谷及其周边地区，酒体更加浓稠，巧克力味更加浓郁。



覆盆子、李子、青胡椒粒、牛奶巧克力、灯笼椒



赤霞珠酒

作为智利种植最广泛的葡萄，赤霞珠以酿造优雅、更具草本风味的葡萄酒而闻名。也就是说，阿帕尔塔瓜、迈波及科尔查瓜山谷地区潜力出众，能够出产近似精酿波尔多酒的浓香红酒。



FR 黑莓干、黑樱桃、青胡椒粒、黑巧克力、铅笔芯



波尔多混酿酒

鉴于智利主要的葡萄种植区坐拥多家法国酒厂，也不奇怪波尔多混酿酒会成为最重要的葡萄酒品种了。最佳的酒庄位于迈波与科尔查瓜，两地均出产口味均衡、具备陈酿潜力的混酿葡萄酒。



黑加仑、覆盆子、铅笔芯、可可粉、青胡椒粒



美乐酒

智利美乐酒的果味清淡得多，更具草本植物香气——尤其是出产该国大部分桶装葡萄酒的中央山谷地区。换句话说，因为总是遭到忽视，源自赤霞珠酒顶级产区的美乐酒，价值不可限量。



李子、黑樱桃、干草本植物、可可粉



黑皮诺酒

包括著名的卡萨布兰卡山谷在内，智利南部的海岸产区和沿海地区是黑皮诺酒大放异彩的地方。智利黑皮诺酒能够散发出清新的浸渍莓果风味，并带有隐约的森林气息。这通常是严谨的橡木桶陈化过程所带来的。



LR 蓝莓酱、红李子、檀香、香草、黏土罐



西拉酒

作为大有前途的一款葡萄酒，西拉酒展现出不少优秀的潜质，既有氤氲着多汁味美黑色水果香气与挥散不去的巧克力香气的红酒，也有产自较高地势、红色水果香味更淡、带有高酸度与矿物味，从而更显优雅的葡萄酒。



博伊森莓、梅子酱、摩卡、甜胡椒、白胡椒

不可不知

包括派斯葡萄（又称“里斯坦普利耶托葡萄”）在内的智利第一批酿酒葡萄是由西班牙传教士于16世纪中叶种植的。

迄今为止，智利的葡萄庄园从未感染过根瘤蚜——一种寄生于酿酒葡萄根部的寄生虫。



品丽珠酒

品丽珠葡萄是智利波尔多混酿酒中默默无闻的主力之一，似乎在全国各地不同的气候条件下都能蓬勃生长。换句话说，你能找到品种变化多样的品丽珠酒，其中最佳的主要来自迈波与马乌莱山谷。



黑樱桃、烤红辣椒、雪松、燃木烟、干草本植物



派斯酒

派斯葡萄又被称为“传教士葡萄”，在智利种植面积广泛，但在智利以外的其他国家却十分罕见。人们曾在马乌莱与比奥比奥重新发现过许多派斯葡萄的老藤。派斯酒多汁味美，带有鲜明的红色水果风味及清脆的单宁口感。派斯酒可谓是智利的博若莱红葡萄酒。



LR 糖渍覆盆子、玫瑰、紫罗兰、樱桃酱、肉干



佳丽酿酒

由于佳丽酿葡萄的百年老藤——有些是在由马犁过的旱地上种植，数量众多，佳丽酿酒拥有众多热忱的当地支持者。这种酒既有极高的浓度，又有游刃于水果与喷香烤肉、草本植物之间的极高酸度。



MR 烤李子、蔓越莓干、肉豆蔻、铁、白胡椒



霞多丽酒

气候较为凉爽的海岸地区是霞多丽酒的最佳产区。该酒最受欢迎的风味当属来自橡木桶陈化的黄油味，带有这种风味的霞多丽酒产于卡萨布兰卡与圣安东尼奥。利马里与阿空加瓜郊外产区出产的霞多丽酒最具矿物气息，咸香独特。



FW 烤苹果、菠萝、阳桃、黄油、水果馅饼



长相思酒

智利长相思酒芳香四溢，伴有激爽的酸度。令这款酒独树一帜的是其白桃、粉红葡萄柚的果香及柠檬草、青豌豆强烈的绿植草本气息，与刚刚湿润的混凝土味道形成的对比。



LW 猕猴桃、青杧果、鲜割草、山萝卜、茴香



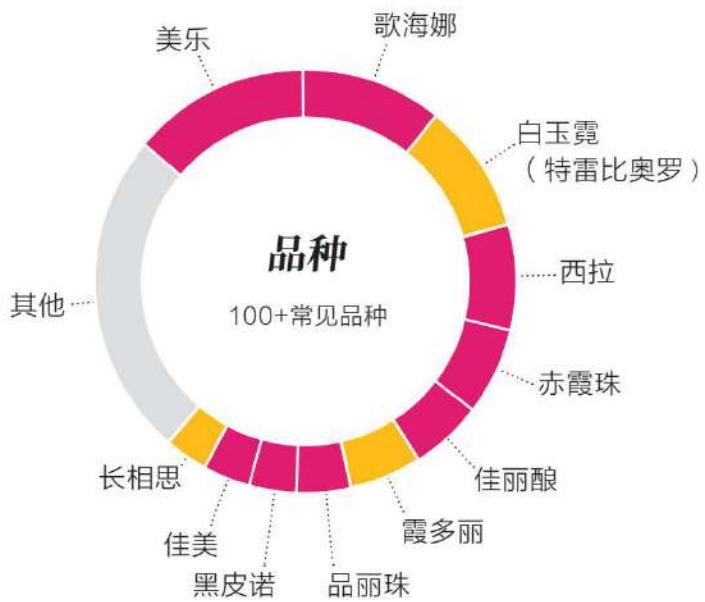
维欧尼酒

维欧尼酒也是智利一款罕见的单一品种葡萄酒，维欧尼葡萄时常与霞多丽葡萄混酿，以增加核果风味，或是被少量加入西拉酒中，增强其色泽（信不信由你！）与香味。如果你找到一瓶维欧尼酒，会发现它的口感十分柔和，且矿物气味十足。



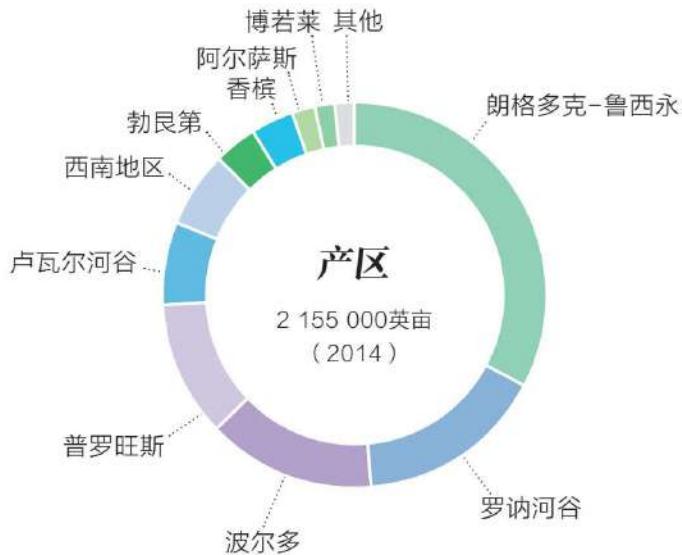
LW 蜜瓜、茴香、青杏仁、亚洲梨、盐水

法国



具有影响力的顶级葡萄酒大国

法国葡萄酒对于发展中的新兴葡萄酒出产国具有深远的影响力。因此，即便你之前不曾品味过法国葡萄酒，也一定喝到过深受法国影响的酒。举例而言，赤霞珠酒、西拉酒、黑皮诺酒与霞多丽酒就发源于此。这些酒的法国“版本”都拥有与众不同的鲜明特点。品尝法国葡萄酒能为近代葡萄酒的演变发展提供颇有价值的视角。



葡萄酒产区

法国有11个主要葡萄酒产区，跨越多种气候与地带。基于生产规模、分布范围与影响力，某些地区更令人耳熟能详。可以说，最具影响力（也是最知名）的法国葡萄酒产区是波尔多、勃艮第、罗讷河谷、卢瓦尔河谷与香槟省。你会发现上述这些地区是探索法国流行葡萄酒的上佳之选。

针对法国葡萄酒，若是说哪一点是值得记住的，那就是该国的气候条件每一年都有很大差别，从而导致不同年份的葡萄酒之间存在着云泥之别（每一年的酒都拥有不同的口感）。优质酿酒商出产的上等葡萄酒在年份方面的差异并非显而易见，但这些差异却能大大影响葡萄酒的价值。因此，好的做法是囤积上好年份且有价值的葡萄酒！



推荐葡萄酒

这里囊括了法国十几种标志性的葡萄酒，包括勃艮第与波尔多出产的酒。你会注意到，每一种酒都带有泥土般的独特优雅气息，这令法国葡萄酒在口感方面稍显精细一些，非常适合搭配美食。



干型香槟酒

香槟省是使用传统手法酿造起泡型葡萄酒的第一个地区。非年份干型香槟酒最受欢迎，通常由霞多丽、黑皮诺与莫尼耶皮诺混酿而成。



青梨、柑橘、烟、奶油干酪、吐司面包



起泡型武弗雷酒

武弗雷酒是卢瓦尔河谷白诗南酒最著名的名称。该酒风格多种多样，从干型到甜型、从不起泡型到起泡型，应有尽有。品尝起泡型武弗雷就是探索白诗南酒宜人花香的最佳方法。



梨、榅桲、金银花、姜、蜂蜡



桑塞尔酒

桑塞尔酒是长相思酒在卢瓦尔河谷家喻户晓的名称，代表了在凉爽气候下酿造的长相思酒的特点：清凛，以矿物味为主，口感明快却不失结构，伴有以草本植物为主的风味，回味略有刺痛感。



LW 醋栗、白桃、龙蒿叶、柠檬-青柠、燧石



夏布利酒

夏布利是勃艮第产区北部的一小片地区，仅专注于霞多丽酒，该地区主要采用不经橡木桶发酵的方式，以彰显葡萄酒的纯正果香及钢铁般的矿物风味。专家提示：许多高端特级葡萄庄园的确会使用一些橡木桶。



阳桃、苹果、白花、柠檬、白垩



阿尔萨斯雷司令酒

作为最靠近德国的产区，这里长于出产雷司令酒并不出人意料。尽管在阿尔萨斯能够找到各式各样风味的雷司令葡萄酒，适合日常饮用的阿尔萨斯雷司令酒却是干型的，散发着青柠、青苹果与葡萄柚的香气，并伴有烟熏矿物味与令人垂涎的酸味。



青柠、青苹果、葡萄柚皮、马鞭草、烟



勃艮第白酒

勃艮第的博讷丘出产世界上顶级的霞多丽酒。这里的酒通常会经过橡木桶陈化，通过可控的氧化过程为葡萄酒注入浓郁的坚果与香草风味，以及苹果、瓜果与白花气息。



黄苹果、刺槐花、蜜瓜、香草、榛子

不可不知

“原产地酒”（vin de terroir）指的是拥有区域标记的葡萄酒。按照规定，这种酒需要明确标明所使用的葡萄与酿造方法。

法国大多数高端葡萄酒（原产地酒）都是按照产区而非品种进行贴标的，阿尔萨斯除外。



普罗旺斯丘桃红葡萄酒

作为世界上首要的桃红葡萄酒产区，普罗旺斯丘出产的桃红葡萄酒清淡可口，泛着浅铜色的色泽。一些最好的桃红葡萄酒就产自这里，其中往往含有一定比例的候尔葡萄（又称“维蒙蒂诺葡萄”）。



草莓、芹菜、西瓜、黏土罐、橙皮



博若莱酒

就在勃艮第以南，你可以找到出产高品质佳美酒的粉色风化花岗岩土壤。那里品质最好的葡萄酒来自10个法定产区，其出产的酒与勃艮第红酒相似度惊人，价钱却不到后者的一小部分。



LR 樱桃、紫罗兰、牡丹、桃子、盆栽土



勃艮第红葡萄酒

夜丘（尼伊丘）与博讷丘的黑皮诺酒是世界上最昂贵的葡萄酒之一，而令其如此迷人的正是它们鲜明的泥土香与花香。找瓶上好年份的勃艮第酒来尝一尝吧。



LR 红樱桃、木槿花、蘑菇、盆栽土、干树叶



南罗讷河谷混酿酒

这款南法最受欢迎的混酿酒主要使用的葡萄包括歌海娜、西拉与慕合怀特。它能够散发出浓郁的炖覆盆子、无花果与黑莓风味，还带有一丝隐约的干草本植物与腌肉气息。



梅子酱、大茴香、石墨、薰衣草、烟草



北罗讷河谷西拉酒

北罗讷河谷所产的西拉酒唤起了全世界对于西拉酒的迷恋。这里的葡萄庄园依罗讷河的斜坡（被称为“丘”）而建，以其所酿葡萄酒美味的果香（比如橄榄香）与辛辣气味而闻名。你能从中品出优雅的酸果味道与黏稠的单宁口感。



FR 橄榄、李子、黑胡椒、黑莓、肉汁



波尔多混酿红酒

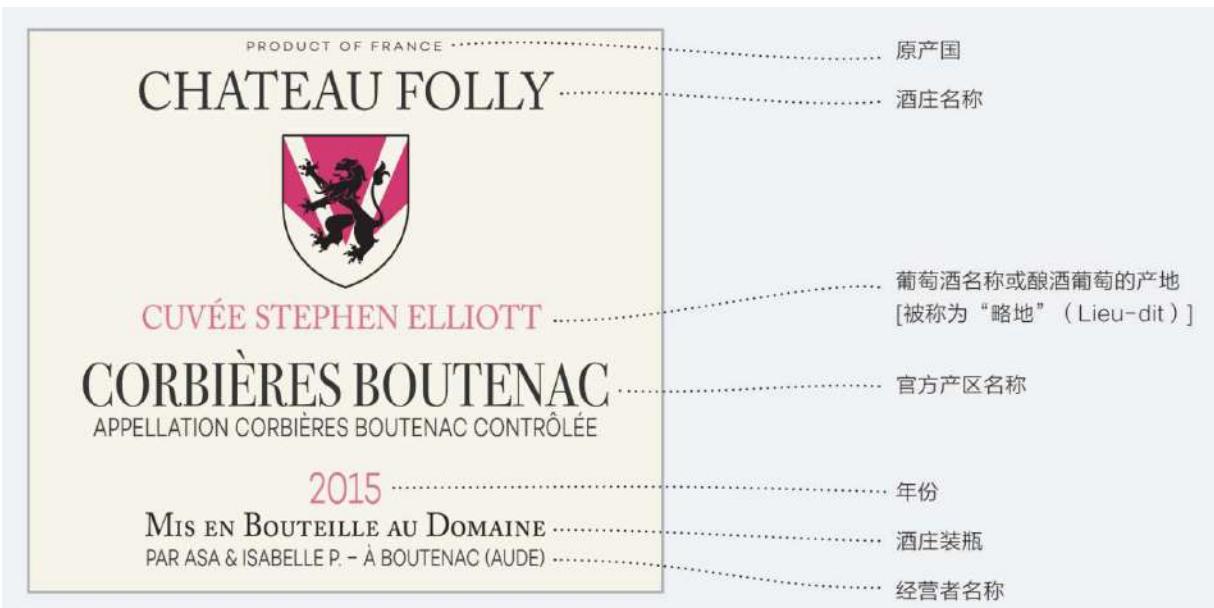
全世界人民都爱的赤霞珠酒与美乐酒的灵感来源正是这款红酒。其中最有价值的来自波尔多特级产区。葡萄酒在稳健却均衡的单宁的支持下能散发出石墨、黑加仑、黑樱桃与雪茄的风味。



黑加仑、黑樱桃、铅笔芯、壤土、烟草

读懂葡萄酒标签

对法国葡萄酒胸有成竹的秘诀在于，你要了解大多数法国葡萄酒都是依据地区或官方产区进行标示的。每个产区都有一系列规定，指明瓶中使用了何种葡萄。



原产地命名保护 / 原产地命名控制

[Appellation d'Origine Protégée/Appellation d'Origine Contrôlée (AOP/AOC)]

AOP/AOC 是法国最严格的分级规则，详细说明了从地理位置、酒中允许使用的葡萄、葡萄品质及葡萄庄园的栽培方式，到酿酒与陈化过程中的所有事项。法定产区共 329 个，每一个都拥有一套不同的规定，由法国国家原产地命名与质量监控院监管。

地区餐酒

[Indication Géographique Protégée (IGP) / Vin de Pays]

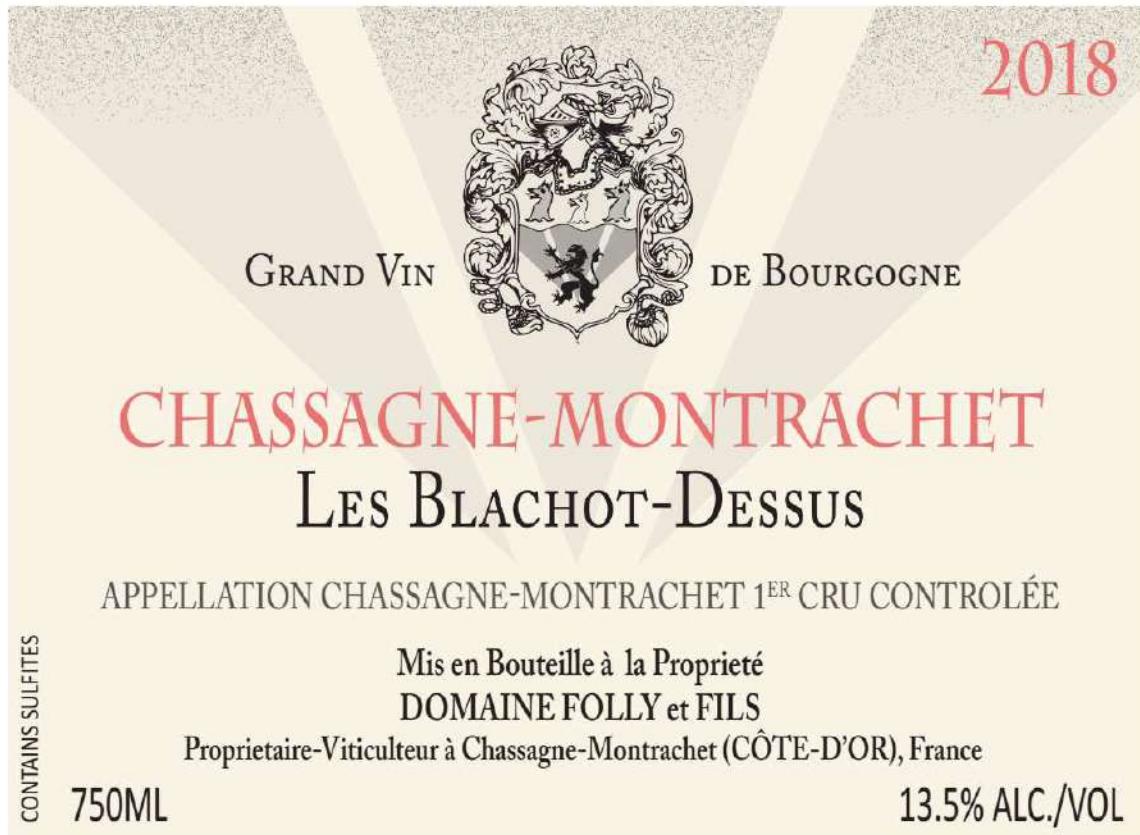
地区餐酒即法国的日常饮用葡萄酒。这种酒的区域命名不那么严格，允许使用的葡萄种类更多，潜在的品质波动也更大。74 个地理区域包含 150 个独特的命名。其中最著名（产量最大）的地区包括托洛桑伯爵领地、奥克地区、加斯科涅丘与卢瓦尔河谷。

日常餐酒

(Vin de France)

不具备地区特性的基础款法国餐酒。这些酒代表了法国葡萄酒的最低品质层次，酒标上通常包含葡萄品种，偶尔还有年份标注。

常见标签术语



Biologique : 有机生产。

Blanc de Blancs : 100% 使用白葡萄酿造的起泡型白葡萄酒。

Blanc de Noirs : 100% 使用黑葡萄酿造的起泡型白葡萄酒。

Brut : 起泡型葡萄酒的甜度水平。“Brut”代表干型。

Cépage : 葡萄酒中所使用的葡萄 (En-cépage指混酿酒中各种葡萄的比例)。

Château : 酒堡。

Clos：拥有围墙的葡萄庄园或坐落在古老围墙内的葡萄庄园。常用于勃艮第葡萄酒。

Côtes：斜坡或（邻近）山坡——通常沿河。

Coteaux：多个斜坡或山坡（不相邻）。

Cru：意为“生长”，指的是一座或几座葡萄庄园，品质通常被认可。

Cuvée：意为“桶”或“罐”，但被用于表示某种特定的混酿葡萄酒或某一批次的葡萄酒。

Demi-Sec：半干型（微甜）。

Domaine：拥有葡萄庄园的酒庄。

Doux：甜型。

Élevé en fûts de chêne：橡木桶陈化。

Grand Cru：意为“特级酒庄”，用于勃艮第与香槟省，以表示该地区最佳的酒庄。

Grand Vin：用于波尔多地区，指的是一座酒庄的“正牌酒”或优质葡萄酒。波尔多拥有价格等级各异的正牌酒、副牌酒、三年酒是十分常见的。

Millésime：陈酿年份。该术语常用于香槟省。

Mis en bouteille au château/domaine：由酒堡/酒庄装瓶。

Moelleux：甜型。

Mousseux：起泡型。

Non-filtré：未经过滤的葡萄酒。

Pétillant：微起泡酒。

Premiere Cru (1er Cru) : 意为“一级酒庄”，指波尔多顶级的酿酒商，以及勃艮第与香槟省位居二等的酒庄。

Propriétaire : 酒庄拥有者。

Sec : 干型（比如，不甜型）。

Supérieur : 常用于波尔多的标准术语，用以描述比基本款葡萄酒最低酒精含量及陈化要求略高的酒。

Sur Lie : 使用酒泥（非活性酵母颗粒）陈酿的葡萄酒，以口感平滑细腻、充满面包味道、酒体饱满而著称。该术语最常见于卢瓦尔密斯卡岱酒。

Vendangé à la main : 手工摘取。

Vieille Vignes : 老藤。

Vignoble : 葡萄园。

Vin Doux Natural (VDN) : 发酵过程中得到加强的一款葡萄酒（通常是甜香的餐后甜酒）。

波尔多

波尔多绝大多数地区出产的都是与地区同名的混酿红葡萄酒，主要使用的葡萄是美乐、赤霞珠与品丽珠。尽管最具价值的酒厂（又称“酒庄”）标价不菲，但是大部分葡萄酒都物美价廉，你只需要知道去哪里寻觅。



梅多克 (左岸)

梅多克专注于出产以赤霞珠为主的葡萄酒，使用的多是生长在沙粒与黏土中的葡萄。这种酒往往散发着朴实的果味，带有黏腻的单宁口感以及中度至饱满的酒体。除了淳朴的风味，这种酒也是清澈而优雅的。



FR 黑加仑、野生黑莓、木炭、大茴香、烟



利布尔讷（右岸）

利布尔讷地区酿造以美乐为主的葡萄酒，其中品质最上乘的能够散发浓烈的樱桃与烟草气息，辅以精炼的巧克力般的单宁口感。该地区最佳的葡萄庄园主要位于拥有黏土土壤的波美侯与圣埃米利永。



FR 黑樱桃、烤烟草、李子、大茴香、可可粉



波尔多白葡萄酒

在波尔多出产的葡萄中，只有不到10%会用于长相思、赛美蓉与罕见的密斯卡岱的混酿酒中。你会发现波尔多的白葡萄大部分生长在两海之间的沙质黏土上。



LW 葡萄柚、醋栗、青柠、甘菊、碎岩石



苏玳奈斯

包括索泰尔讷在内的几个子产区会凝聚来自加龙河的雾气，这会使葡萄染上被称为“灰葡萄孢菌”（又称“贵腐”）的真菌。这种真菌集中在该地区的白葡萄上，使之能够酿造出格外甜蜜的葡萄酒。



DS 杏、橘子酱、蜂蜜、姜、热带水果

等级分类

列级酒庄级 (Cru Classés)	1855	格拉夫与梅多克的61家酿酒商与索泰尔讷的26家酿酒商于1855年制订的5级分类法。
波尔多最昂贵的葡萄酒。	圣埃米利永(Saint-Émilion)	圣埃米利永顶级酿酒商所使用的分级方法，每10年重新考量一次。
	格拉夫(Graves)	格拉夫酿酒商自1953年开始采用（1959年修订）的一种分级方法。
酒庄级(Crus)	中级酒庄(Bourgeois)	对葡萄酒进行测试并使其符合质量准则的梅多克酿酒商组织。
仅适用于梅多克的酿酒商联合组织。	艺术家酒家(Artisans)	梅多克的小型手工酿酒商联合组织。
波尔多级 (Bordeaux)	法定产区(Appellations)	某指定区域（例如布莱伊、格拉夫等）出产的葡萄酒。该等级共有37个法定产区。
地区餐酒命名与质量等级。	优质(Supérieur)	比波尔多AOP生产标准更高的地区餐酒。
	原产地命名保护(AOP)	(AOC) 基本款地区餐酒，包括起泡型葡萄酒与桃红葡萄酒。



勃艮第

勃艮第在法语中写为“Bourgogne”，其葡萄庄园的起源可以追溯至中世纪时期。当时的西多会僧侣会在被称为“clos”、有围墙的葡萄庄园中种植葡萄藤，试图避开瘟疫。僧侣们种植的都是些什么呢？当然是霞多丽与黑皮诺了！这两种葡萄如今享誉全球，而勃艮第也被视为葡萄酒品质的基准。



黑皮诺酒

在被称为“金丘”或“金坡地”的狭长斜坡上，有着世界上最受欢迎的黑皮诺葡萄庄园。年份尚佳的黑皮诺酒酒香四溢，散发着阵阵红色水果与鲜花的气息，还带有蘑菇般微妙的刺鼻气味。



樱桃、木槿花、玫瑰花瓣、蘑菇、盆栽土



霞多丽酒

霞多丽葡萄是种植最广泛的品种，拥有两大类型。来自博讷丘的霞多丽酒往往更加浓郁，经过橡木桶陈化，散发着黄苹果与榛子的气息。马贡酒与基础款勃艮第白葡萄酒酒体更加轻盈，往往经过短期的橡木桶陈化。



FW 黄苹果、烤榅桲、苹果花、香草、松露



夏布利酒

夏布利产区的气候凉爽，主要出产霞多丽酒。大部分的夏布利酒都未经橡木桶陈化，风味清爽，带有矿物气息。然而，如果你接触的是较为高端的葡萄酒，就会发现这里的10大特级葡萄庄园都更加大胆，通常会采用橡木桶陈化。



LW 榆桲、百香果、青柠皮、布里干酪皮、苹果花



勃艮第克雷芒酒

在勃艮第克雷芒法定产区，你能找到与香槟酒使用同种葡萄、同一处理方式的上好起泡型葡萄酒。近年来，为保证坚果风味的提升，这里还加入了新的陈化管理体系，包括卓越级（Éminent，陈化24个月）与超卓越级（Grand Éminent，陈化36个月）。



白桃、苹果、干酪皮、烤面包、生杏仁

等级分类

酒庄级 (Crus)

勃艮第最负盛名的葡萄酒。

特级酒庄(Grand Cru)

产自勃艮第顶级酒庄土地（被称为“风土区”）上的葡萄酒。金坡地上共有33家特级酒庄，出产的60%是黑皮诺酒。

一级酒庄[Premier Cru(1er)]

勃艮第优异风土区酿造的葡萄酒。官方一级酒庄共有640家，出产的葡萄酒不一定非要在标签上表明风土区，但会列出村庄名称以及“Premier Cru”或“1er”字样。

村庄级 (Villages)

重点区域的品质葡萄酒。

村庄或公社名(Village or Commune Name)

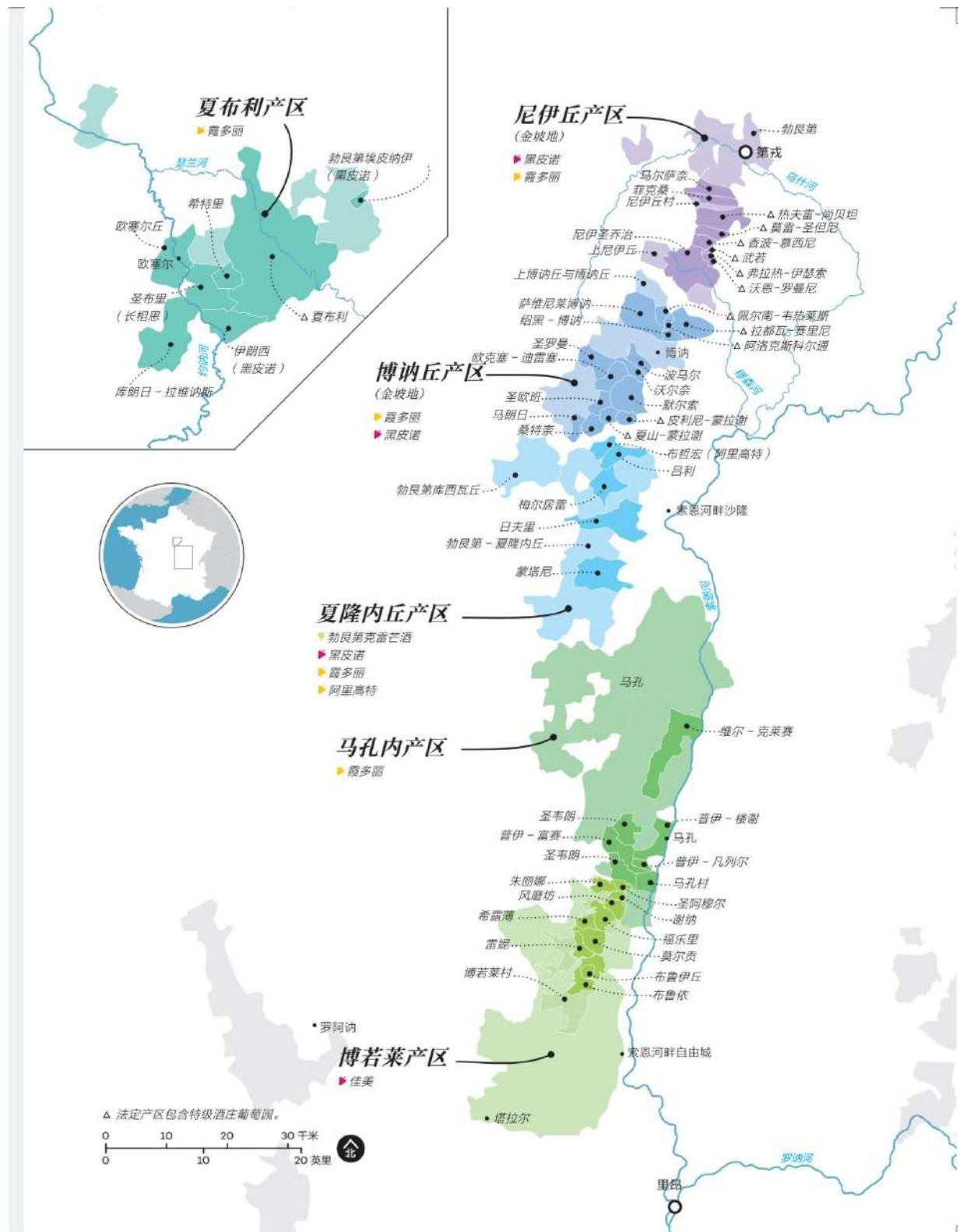
产自勃艮第村庄或公社的葡萄酒。勃艮第总共拥有44座村庄级葡萄酒庄，包括夏布利、波马尔、普伊-富赛以及博讷丘村庄与马孔村庄的子产区。

法定产区级 (Appellation)

入门级葡萄酒。

勃艮第(Bourgogne)

被标注为勃艮第、勃艮第阿里高特、勃艮第克雷芒及勃艮第上博讷丘，这些来自勃艮第法定产区的葡萄酒。



香槟省

作为法国气候最为凉爽的产区之一，香槟省在历史上一直在与葡萄的成熟做斗争。也许正因如此，唐·培里侬等17世纪的酿酒专家才会专注于前沿的葡萄酒生产，从而带来了起泡型葡萄酒的普及。香槟省共有3种主要的酿酒葡萄：霞多丽、黑皮诺与莫尼耶皮诺。



非年份香槟酒

酿酒专家善于年复一年地酿造风格始终如一的招牌混酿酒。要想达成这个目的，需要混合不同葡萄庄园与年份的桶装酒或“罐装”酒。非年份香槟酒要求至少陈酿15个月。



榅桲、梨、柑橘皮、干酪皮、烟



白中白香槟酒

“白中白”意为“白葡萄酿成的白葡萄酒”，是仅使用白葡萄酿造的香槟。大部分“白中白”都由100%的霞多丽葡萄酿造，不过也有例外，使用的是罕见的阿尔班、白皮诺及小美斯丽尔这几种白葡萄。



黄苹果、柠檬酱、蜜瓜、金银花、吐司面包



黑中白香槟酒

“黑中白”意为“黑葡萄酿成的白葡萄酒”，是仅用黑（红）葡萄酿造的香槟。你会发现，这种酒是由比例各异的黑皮诺与莫尼耶皮诺葡萄酿造而成的。该酒的色泽更为金黄，能够散发出更多的红色水果香气。

 白樱桃、红加仑、柠檬皮、蘑菇、烟sp杏、白樱桃、圆面包、杏仁膏、烟

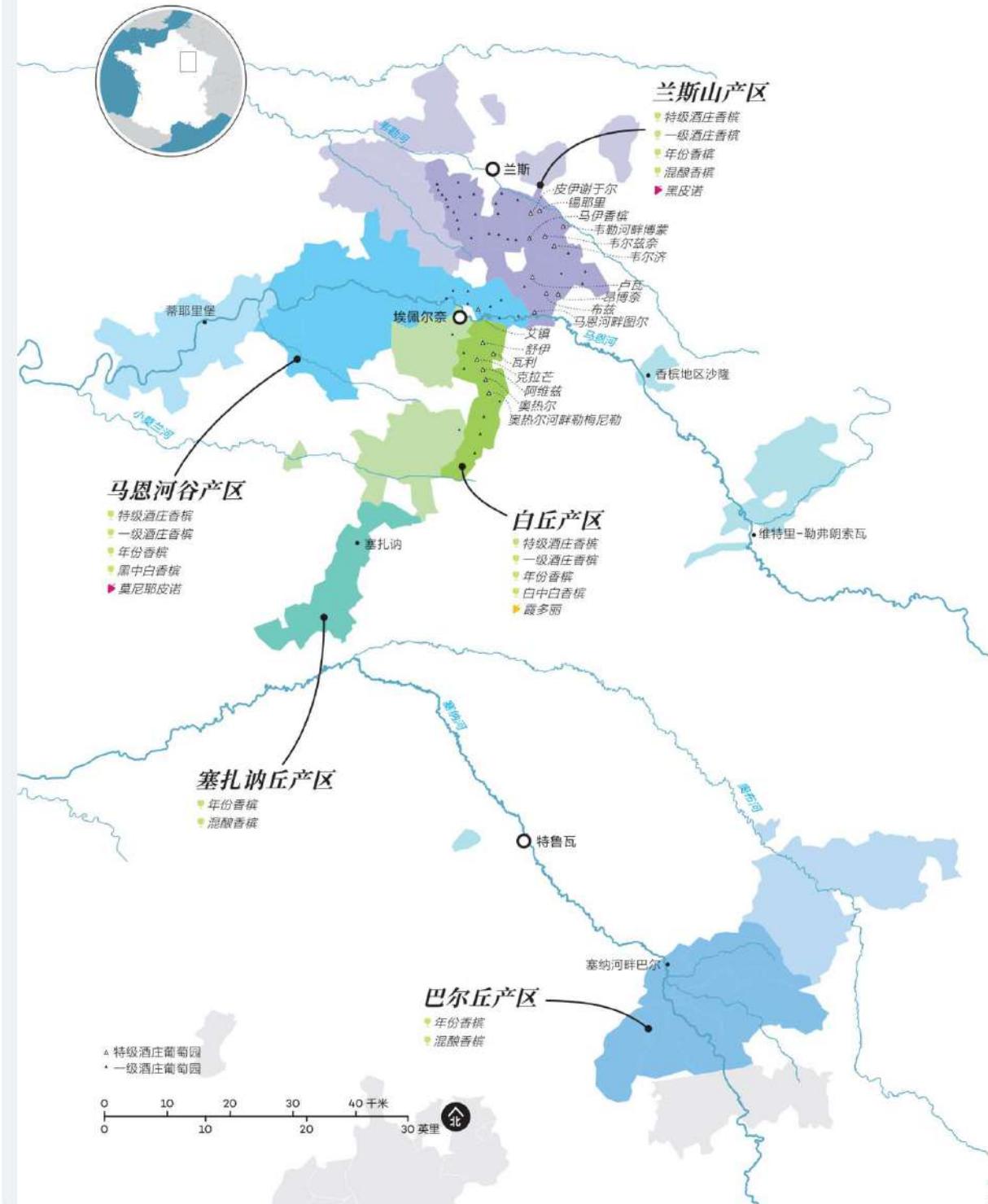


年份香槟酒

年份好的时候，酿酒师通常会“创作”一款单一品种的年份香槟酒。尽管这种香槟的风格依酿酒师的不同各有差异，但它们通常都会带有更加浓厚的坚果与烤水果的陈化香。年份香槟至少陈化36个月。

等级分类

酒庄级	特级酒庄(Grand Cru)	17家香槟特级酒庄被认为是霞多丽、黑皮诺与莫尼耶皮诺的最佳种植地点，所酿的既有年份酒，也有非年份酒。
特定区域的香槟酒。	一级酒庄(Premier Cru)	获得一级酒庄称号的优秀酒庄共有42家。
年份级 (Vintage) 单一年份香槟酒。	年份香槟 (Millesime)	单一年份的香槟酒要求陈化36个月。陈化能够强化优质香槟酒的三类香气，包括杏仁膏、圆面包、吐司面包与坚果的味道。
非年份级 (Non-Vintage) 混合年份香槟酒。	NV	酿酒师或“首席酿酒师”会将几种年份的葡萄酒混合在一起，年复一年地生产某种风格始终如一的招牌风味香槟酒。非年份香槟酒要求陈化至少15个月。



朗格多克-鲁西永

朗格多克鲁西永是朗格多克与鲁西永两地合二为一形成的法国面积最大的葡萄园，还是寻求优质葡萄酒的胜地。朗格多克专精西拉、歌海娜、慕合怀特及佳丽酿的混酿酒。你还能得到额外的惊喜，包括上好的起泡型葡萄酒（利穆克雷芒酒）、餐后甜酒及清爽的白葡萄酒。



朗格多克混酿红酒

西拉、歌海娜、慕合怀特、佳丽酿、神索（一种淡红色葡萄）在这里占据着主导地位。产自圣西尼昂、福热尔、米内瓦、科比耶尔、菲图与圣卢峰地区的酒，品质好得令人不可思议，价格却通常是临近的罗讷河谷出产的一小部分。



黑橄榄、黑醋栗、胡椒、干草本植物、碎岩石



鲁西永丘等地区出产的葡萄酒

鲁西永紧邻西班牙，历史上便是采用白麝香葡萄与歌海娜葡萄酿造餐后甜酒的著名产区。如今，在主要种植歌海娜葡萄的科利乌尔与鲁西永丘村等地方，你还能找到出类拔萃的干红葡萄酒。



FR 覆盆子、丁香、橄榄、可可、碎岩石



朗格多克混酿白酒

种植在法国南部的白葡萄，其多样性令人难以置信，其中最适应地中海温暖气候的品种包括玛珊、瑚珊、白歌海娜、匹格普勒、白麝香与维蒙蒂诺（还有罕见的克莱雷特与布布兰克！）。这里出产的葡萄酒通常属于多个品种的混酿酒，因此要对酿酒商进行一番考察，以决定选择哪种口味。



LW 风味各异



利穆克雷芒酒

法国的第一瓶起泡型葡萄酒可以追溯至1531年，产自利穆（而非香槟）的圣伊莱尔修道院。利穆起泡酒使用霞多丽与白诗南酿造而成。可以尝试一下更加稀有的古法布朗克特酒，它使用当地的莫扎克葡萄酿造，是回顾利穆过往的一扇窗户。



桃烤皮苹果、柠檬、青柠皮、马斯卡彭奶酪、



皮内匹格普勒酒

匹格普勒意为“刺痛嘴唇”，很有可能意指这种葡萄天然的高酸度。皮内匹格普勒酒口感清爽，酒体轻盈，拥有令人垂涎的酸度，是灰皮诺与长相思酒的完美替代品。



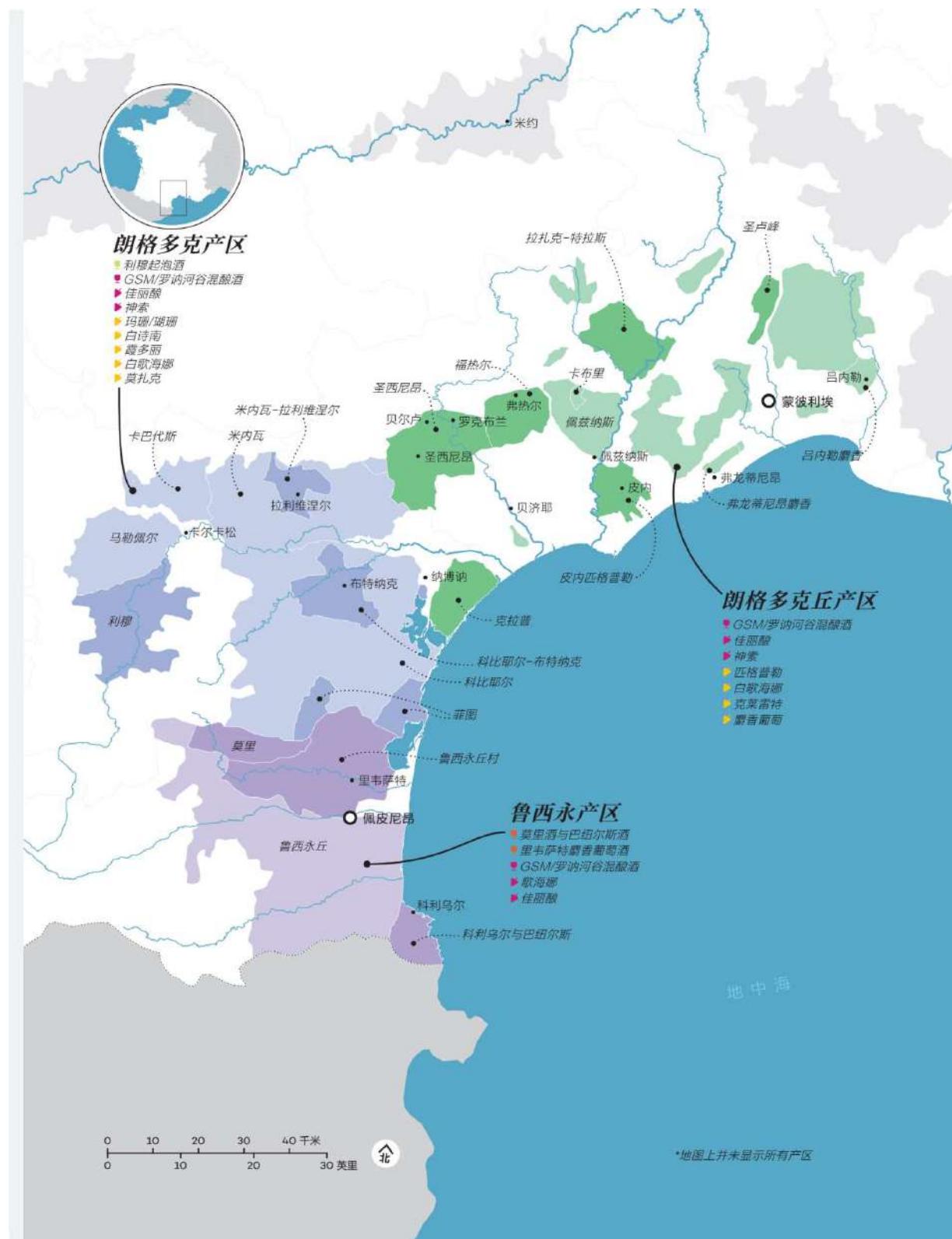
蜜瓜、柠檬脯、青柠、苹果花、碎岩石



餐后甜酒

鲁西永地区的歌海娜与白麝香能够酿造出多种出色的餐后甜酒。这些葡萄会在熟成时被摘下，然后部分发酵，届时加入被称为“生命之水”的中性葡萄蒸馏酒（白兰地），创造出结构丰富、带有葡萄甜味的强化酒。法国人称这种酿酒方法酿造的是“天然甜葡萄酒”（Vin Doux Naturel或VDN）。

- 莫里酒
- 里韦萨特酒
- 巴纽尔斯酒



卢瓦尔河谷

卢瓦尔河谷是法国最长河流及其支流沿岸的一大片区域。作为气候较为凉爽的种植区，卢瓦尔是酿造清新淡雅原味白葡萄酒的优异产区，比如白诗南酒、长相思酒与密斯卡岱酒。这里的红葡萄品种包括品丽珠、佳美与高特（马尔贝克），它们能酿造出充满朴实草本植物气息的红葡萄酒和果香四溢的干型桃红葡萄酒。

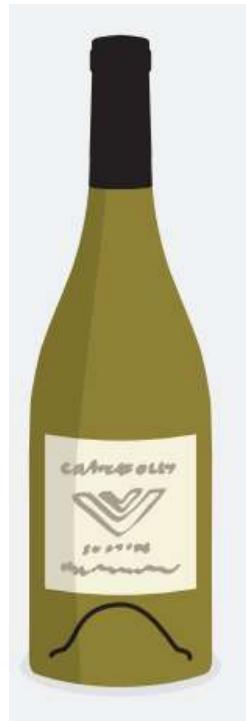


长相思酒

图赖讷与中央产区热切地专注于长相思酒。在长相思酒的众多产区中，最知名的要数桑塞尔与普伊-富美附近的葡萄庄园。产自这一区域的长相思酒成熟度更高，并带有燧石与烟的风味。



LW 熟醋栗、榅桲、葡萄柚、燧石、烟



白诗南酒

从干型到甜型，从起泡型到不起泡型，白诗南葡萄已被酿成无数种风味酒。这种葡萄主要生长在图赖讷与安茹-索米尔产区，在卢瓦尔起泡酒中也能找到。著名的产区包括武夫赖、卢瓦尔河畔蒙路易、萨维涅尔（氧化风味）及卡特休姆（餐后甜酒）。



LW 梨、金银花、榅桲、苹果、蜂蜡



密斯卡岱酒（香瓜酒）

距离海岸最近的南特产区以出产由香瓜葡萄酿造的清爽矿物味白葡萄酒而闻名。其产品中70%~80% 都被标注为“塞夫尔- 曼思- 密斯卡岱”（Muscadet de Sèvre et Maine）。不少酿酒商会使用酒泥陈酿法，以赋予葡萄酒更为圆润的口感及酵母的香气。



LW 青柠皮、海贝、青苹果、梨、储藏啤酒



品丽珠酒

品丽珠葡萄（又称“布莱顿葡萄”）遍布卢瓦尔，最引人注目的是希农与布尔格伊周围的卢瓦尔中部地区。那里气候凉爽，因此所酿的红葡萄酒口感辛辣、充满草本香味，还带有明显的灯笼椒味。令人吃惊的是，适当陈化的葡萄酒会透露出柔和的烤李子与烟草风味。



MR 烤辣椒、覆盆子酱、酸樱桃、铁、干草本植物



高特酒（马尔贝克酒）

这可不是司空见惯的阿根廷马尔贝克酒！在卢瓦尔河谷，马尔贝克葡萄被称为“高特”葡萄，生长在图赖讷产区。用它酿造的葡萄酒以带有果香与草本气味的淳朴口感而著称。可以试着用高特酒来搭配豆焖肉！

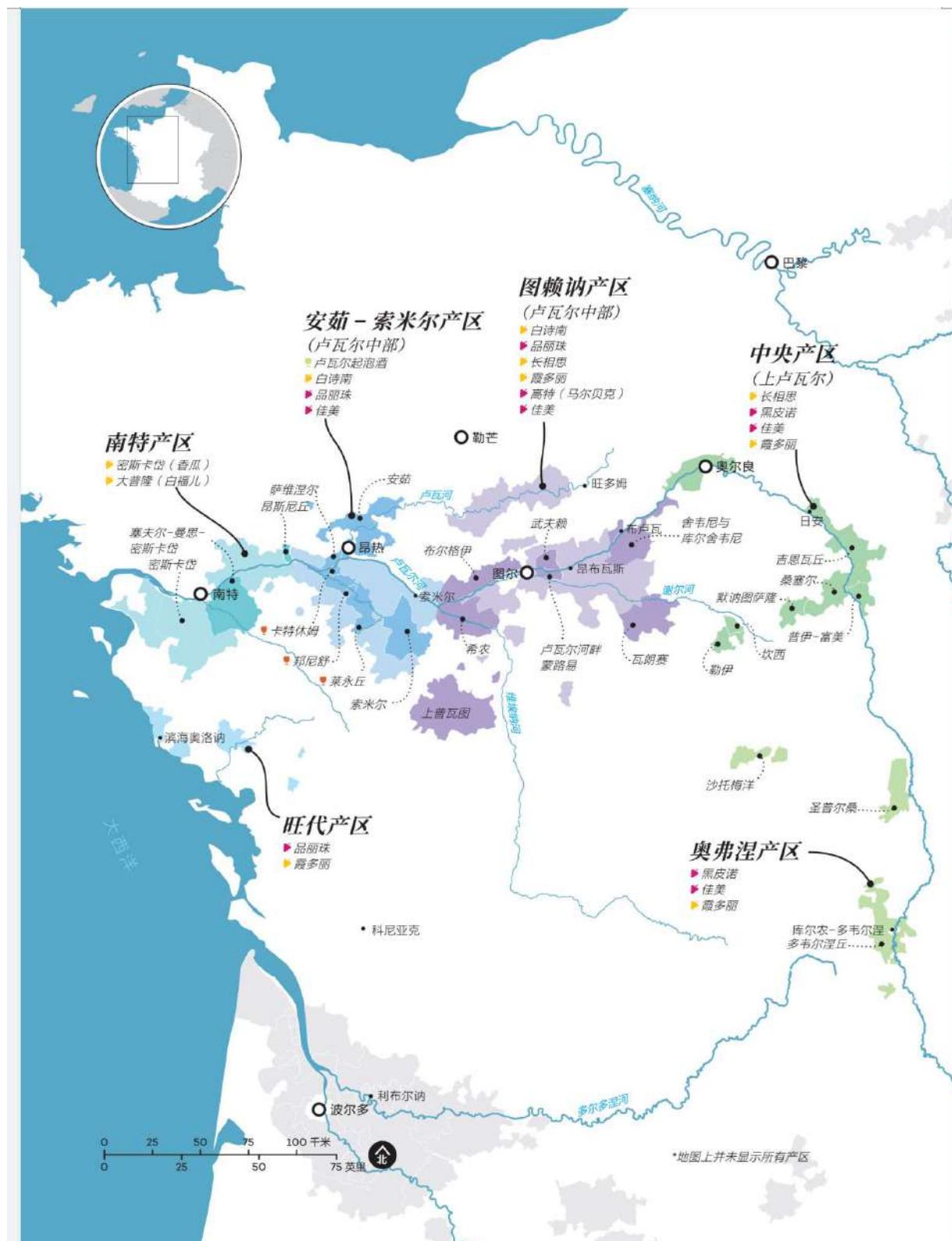


绿橄榄、黑加仑、烟草、野生黑莓、干草本植物



卢瓦尔起泡型葡萄酒

卢瓦尔河谷拥有众多起泡型葡萄酒，包括卢瓦尔起泡酒、武弗雷起泡酒与索米尔起泡酒。生产这种葡萄酒的地区大多位于卢瓦尔中部，主要栽培白诗南、霞多丽和品丽珠（用于桃红葡萄酒）。这些葡萄酒往往会展现出新鲜的酸水果气息。那些被标记为“自然起泡酒”（Pétillant-natural）的酒都为古法酿制，看上去十分混浊，散发着酵母味道，还带有微小的气泡。



罗讷河谷

歌海娜、西拉与慕合怀特是罗讷河谷的主要葡萄品种。南部的罗讷丘混酿酒（红酒与桃红葡萄酒）中最多含有18种不同的葡萄！罗讷河谷北部专注于单一品种西拉酒，并零散种植着少量维欧尼葡萄。



西拉酒

许多人都会留意罗讷河谷北部产区的罗蒂丘、埃米塔日和科尔纳斯，寻求西拉酒的极致表现。这些地方出产的葡萄酒口感浓郁，单宁含量高，带有美味的橄榄、梅子酱与培根油味道。上好年份的圣约瑟夫酒与克罗兹-埃米塔日酒颇有价值，可以收藏。



橄榄酱、梅子酱、黑胡椒、培根油、干草本植物



罗讷河谷/GSM混酿酒

歌海娜葡萄在南罗讷河谷GSM混酿酒中担任着重要的角色，不过该产区还是其他许多罕见葡萄的故乡，其中就包括神索、古诺瓦兹、黑德瑞、蜜思卡丹与马瑟兰。它们时常被用于带有果香而又朴实的混酿红酒中，但比例很少。



烤李子、烟草、覆盆子酱、干草本植物、香草



玛珊混酿酒

罗讷河谷各处生长着各式各样的白葡萄，但罗讷丘所酿的白葡萄酒中使用最普遍的还是玛珊与瑚珊。玛珊混酿酒往往带有浓郁的果味，并伴有较为强烈的桃子风味，口感顺滑，回味近似橡木桶陈化的霞多丽酒。



FW 苹果、蜜橘、白桃、蜜蜡、刺槐



维欧尼酒

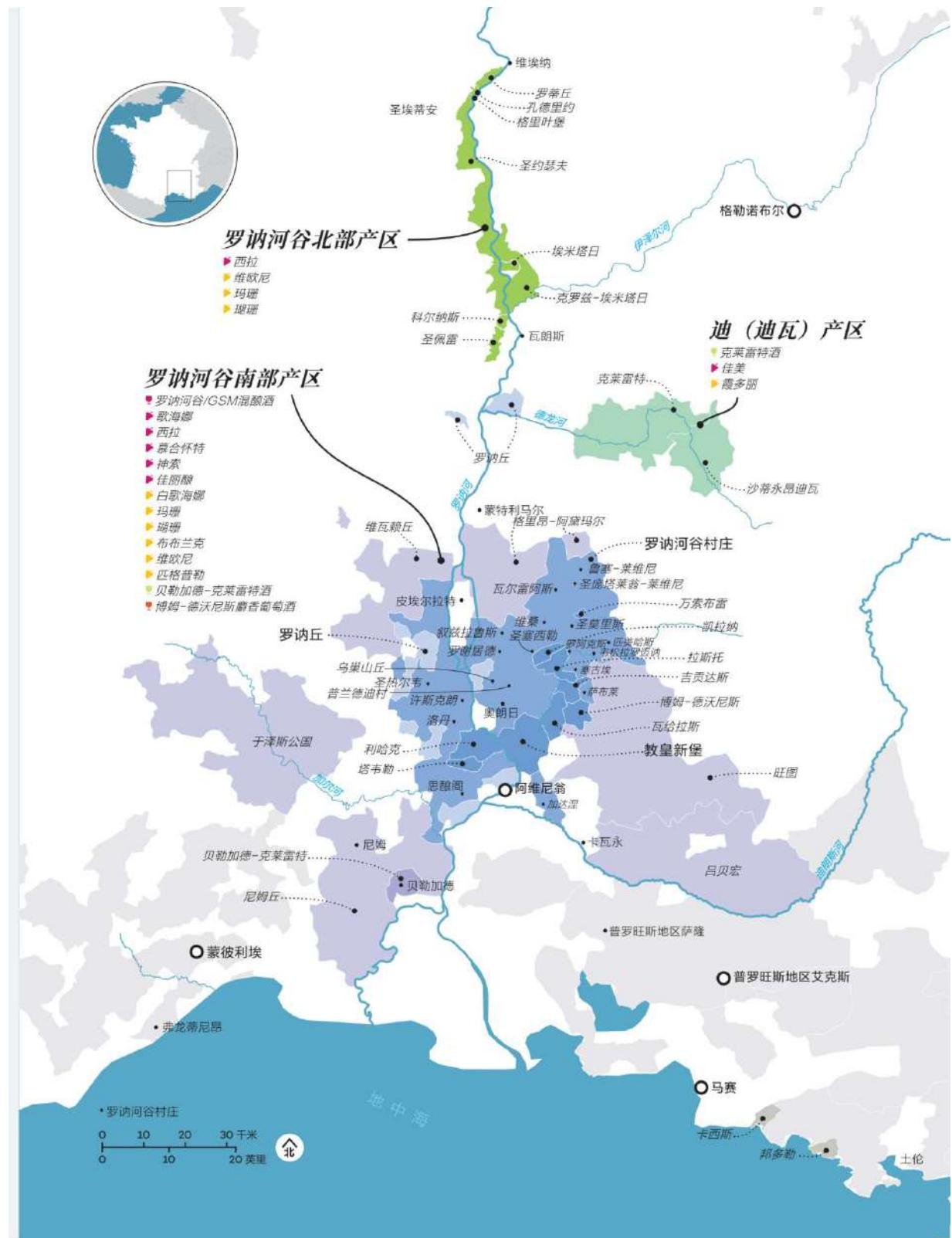
孔德里约与格里叶堡这两片极小的产区出产的全都是维欧尼葡萄。维欧尼酒往往带有明显的甜味，令许多人相信这正是这种酒的经典风味。由于维欧尼葡萄的国际声誉与日俱增，我们在未来几年中很有可能会越来越多地见到这种酒。



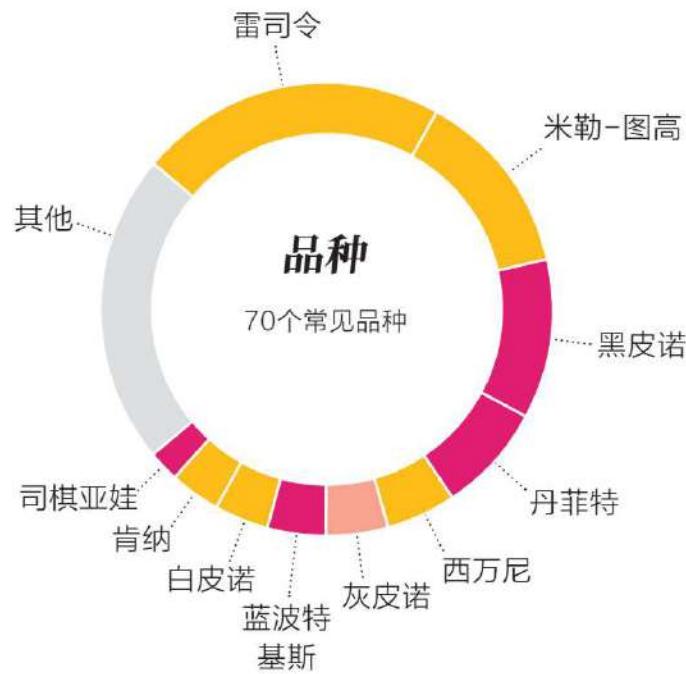
桃、橘子、金银花、玫瑰、生杏仁

等级分类

酒庄级	罗讷河谷北部 (Northern Rhône)	8座酒庄出产的主要是西拉酒，其他两座（位于孔德里约与格里叶堡）则专注于维欧尼酒。圣佩雷酿造起泡型葡萄酒。
17座酒庄成就了最高品质的罗讷葡萄酒	罗讷河谷南部 (Southern Rhône)	蒙特利马尔南部的9座酒庄出产红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒及甜酒，并且都会加贴酒庄标识（参见地图）。
罗讷河谷村庄级	罗讷河谷南部 (Southern Rhône)	罗讷河谷村庄种植的葡萄中至少50%是歌海娜。生产这种葡萄酒的地区共有95个，其中21个会在标签上附加自己村庄的名字（比如“罗讷河谷许斯克朗村”）。有时一座村庄还会升级为酒庄！
法定产区级	罗讷河谷及其他地区 (Côtes du Rhône and others)	生产基础款罗讷河谷葡萄酒的地区共有171个。此外，旺图、吕贝宏、格里昂-阿黛玛尔、尼姆丘、贝勒加德-克莱雷特及维瓦赖丘也属于这类法定产区。

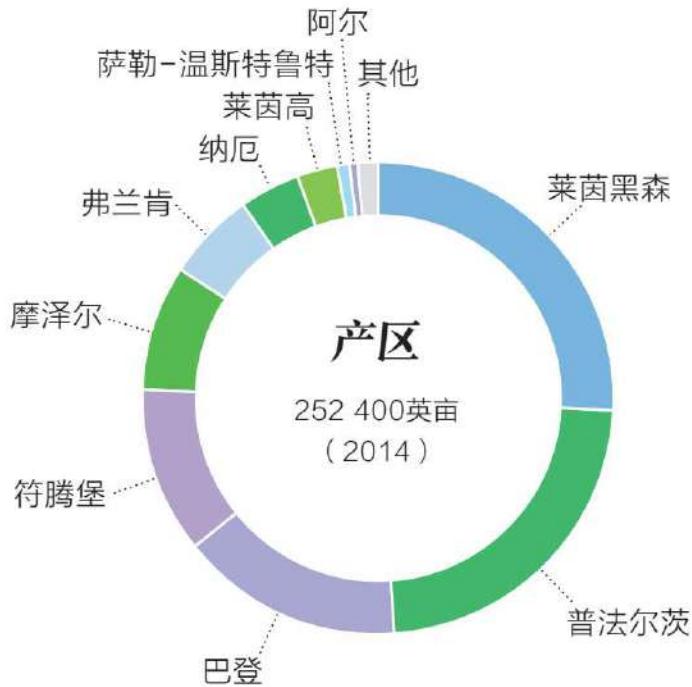


德国



雷司令酒之乡

自1720年雷司令葡萄首次在（莱茵高）约翰山酒庄大规模种植以来，德国人便一直在单一品种葡萄酒方面一马当先。从那以后，德国成为全世界顶级的雷司令酒出产国，并发展出了从清爽干型到多汁甜型的各式风味。除了雷司令酒，该国凉爽的气候也十分适合酿造轻盈酒体红葡萄酒与芳香型白葡萄酒。近些年来，德国人专注于有机与生物动力葡萄酒的生产，在欧洲起到了带头作用。



葡萄酒产区

德国共有13个葡萄酒产区，“产区”在德语中被称为“Anbaugebiete”。德国的大部分葡萄酒产地都位于西南部。

- 在极南的巴登产区、符腾堡产区与普法尔茨部分产区，你会发现人们将大多数注意力都集中在红酒方面，特别是黑皮诺酒与蓝佛朗克酒。

- 莱茵高、莱茵黑森、纳厄与摩泽尔河谷是雷司令酒的主要产区。世界上某些顶级的雷司令酒就出自莱茵高和摩泽尔河谷。

- 阿尔是一片极小的产区，以出产优异的黑皮诺酒而格外闻名。

- 最后，萨克森与萨勒-温斯特鲁特的卫星产区出产的是不同寻常的白皮诺酒。



推荐葡萄酒

除了雷司令酒，德国较为凉爽的气候还适合酿造另外几种优质葡萄酒，包括蓝佛朗克酒、黑皮诺酒之类的优质红酒。有趣之处在于，该国出产的所有葡萄酒都带有明显的香料风味，这使它们紧紧联系在一起。



甜型优质雷司令酒

晚收型的迟摘葡萄、精选葡萄、逐粒精选葡萄（BA）及逐粒精选枯萄（TBA）能够酿造出全世界追捧的甜型雷司令酒。这些酒层次惊艳，带有对比鲜明的酸甜口感，还能散发出令人陶醉的杏、青柠与蜂蜜芳香。



AW 杏、蜂蜜、青柠、椰青、龙蒿叶



干型雷司令酒

干型雷司令酒在德国的受欢迎程度正与日俱增。你可以通过标签上的“Trocken”一词或仔细研究酒精度水平来辨别优质的干型雷司令酒。ABV水平越高，往往意味着雷司令酒的风味越干。



LW 蜜瓜、白桃、青柠、茉莉花、烟



VDP雷司令

VDP是一个只能通过邀请加入的种植者协会，因囊括了德国最好的几座酒庄而闻名。VDP也能将葡萄庄园分门别类。顶级水平的被称为“Grosses Gewächs”（特级葡萄庄园），一级葡萄庄园则被称为“Erstes Gewächs”。

AW 风格与口味各异。



西万尼酒

西万尼酒价值超群，主要产区包括莱茵黑森与弗兰肯（在那里，这款酒会被装进矮粗的绿色大肚瓶中）。上好的西万尼酒能够散发出迷人的甜香核果芬芳，与燧石般的矿物气息对比鲜明。

LW 桃、百香果、橙花、百里香、燧石



灰皮诺酒

在德国，灰皮诺酒通常酒体轻盈，伴有怡人的花香，白桃、梨与矿物的气味尤为突出。高酸度赋予了葡萄酒会引起刺痛感的品质，能给舌中带来丰富的、有些顺滑的口感。

LW 白桃、油、亚洲梨、青柠、白花



白皮诺酒

灰皮诺酒与白皮诺酒之间有许多共同的口感，但总体而言，白皮诺酒的风味更加雅致。若是有一款酒能与下午茶和黄瓜三明治相配，非白皮诺酒莫属。



白桃、白花、青苹果、青柠、燧石

不可不知

高级优质餐酒（Prädikätswein，即QmP）在发酵之前或过程中不允许为葡萄汁加甜（例如加糖）。

德国葡萄酒的品质等级包括优质餐酒（Qualitätswein，即QbA）水平及以上。



米勒-图高酒

米勒-图高葡萄是玛德琳安吉维葡萄与雷司令葡萄的杂交品种，成熟期略早，因此能在德国较为凉爽的葡萄庄园中蓬勃生长。用它酿造的葡萄酒热带水果气息更重，酸度略低于雷司令酒，口感与之相似，但物美价廉。



AW 熟桃、橙花、油、柠檬、杏干



塞克特酒

尽管德国仍有一些低品质的塞克特酒，大部分却不用于出口。拥有惊人潜力的塞克特酒会被标记为“Traditionelle Flaschengärung”（古法酿制），使用皮诺品种的葡萄与霞多丽葡萄酿成。要想寻找品质优良的塞克特酒，可以搜寻普法尔茨与莱茵高产区的产品。



SP 烤苹果、白樱桃、蘑菇、石蜡糖果、青柠



斯贝博贡德酒

较为温暖的德国南部及阿尔产区主要酿造这款酒，即黑皮诺酒。这种酒散发着香甜的水果气息，辅以一丝微妙的泥土与树叶味道。从背景上来说，这些黑皮诺酒同时具有新世界与旧世界^(注)的一些特色。



LR 蓝莓干、覆盆子、肉桂、干树枝、红糖



莱姆贝格酒

(亦称“蓝佛朗克酒”) 主要产自巴登与符腾堡，因为那里的葡萄生长季更长，气候更温暖。上好的莱姆贝格酒拥有挥散不去的浓郁巧克力与莓果风味，并伴有强有力的单宁与辛辣酸味。蓝佛朗克酒最适合秋季饮用。



加仑果酱、石榴、红糖、黑巧克力、白胡椒



丹菲特酒

这款颇受欢迎的德国日常饮用酒品质参差不齐，所以一定要好好挑选！品质较好的丹菲特酒能够散发出香甜浓烈的烤莓果与香草香气。适度的单宁、辛辣的酸度及草本般的淳朴回味能够互相平衡。



覆盆子馅饼、牛至、香草、酸蓝莓、辣椒、盆栽土



葡萄牙人酒

这种轻盈的红酒可见于德国及不少多瑙河沿岸国家，包括奥地利、匈牙利、克罗地亚与塞尔维亚。在德国，它所使用的葡萄主要生长在普法尔茨与莱茵黑森，常用于酿造桃红葡萄酒及普通的红酒。



红色莓果干、辛辣香料、烤牛至

-
1. 新世界与旧世界：被称为“新世界”的国家以美国、澳大利亚为代表，还包括南非、智利、阿根廷、新西兰等，基本属于欧洲扩张时期的殖民地国家。与之相反，所谓“旧世界”，包括西班牙、意大利、法国等。——译者注

读懂葡萄酒标签

一旦了解了标签上分辨质量与成熟水平的系统，你就能磨炼技巧，并探索德国13个官方指定葡萄酒产区的异同了。



甜度水平

干型/精选 (Trocken/Selection) : 残糖量9克/升及以下的干型葡萄酒。“精选”一词专门用于莱茵高产区手工摘取的葡萄所酿的葡萄酒。

半干型/经典 (Halbtrocken/Classic) : 半干或微甜葡萄酒，残糖量至多18克/升 (残糖量至多15克/升的为“经典”酒)。

微甜型 (Feinherb) : 形容近似于半干型葡萄酒的非正式术语。

半甜型 (Liebliche) : 残糖量至多45克/升的甜葡萄酒。

甜型 (Süß / Süss) : 残糖量超过45克/升的甜葡萄酒。

其他术语

产区 (Anbaugebiete) : 德国13个受保护的葡萄酒指定原产地。

子产区 (Bereich) : 产区内的亚区。举例而言，摩泽尔河谷拥有6个子产区：摩泽尔入口、上摩泽尔、萨尔、鲁尔、贝伦坎斯特尔与科赫姆伯格。

特级葡萄庄园 (Grosslage) : 一批葡萄庄园，与VDP特级葡萄庄园不同。

单一品种葡萄庄园 (Einzellage)

酒庄 (Weingut)

酒堡 (Schloss)

酒庄装瓶 (Erzeugerabfüllung)

红葡萄酒 (Rotwein)

白葡萄酒 (Weißwein)

圣母之乳 (Liebfraumilch) : 一款廉价的甜型葡萄酒（通常为白葡萄酒）。

优质塞克特酒 (Sekt b.A.) : 源自13个产区之一的起泡型葡萄酒。

酒庄塞克特酒 (Winzersekt) : 由庄园种植的葡萄酿造的高品质单一品种起泡型葡萄酒，使用传统方法酿造。

珍珠酒 (Perlwein) : 低泡碳酸葡萄酒。

洛特灵酒 (Rotling) : 使用红白葡萄混酿的桃红葡萄酒。

蓝皮诺 (Fruhburgunder) : 德国黑皮诺葡萄的变种，尤见于阿尔。

特罗灵格 (Trollinger) : 大司棋亚娃。

艾伯灵 (Elbling) : 一种发现于摩泽尔、十分古老且罕见的白葡萄。

香料园 (Würzgarten) : 常见的葡萄庄园名称。

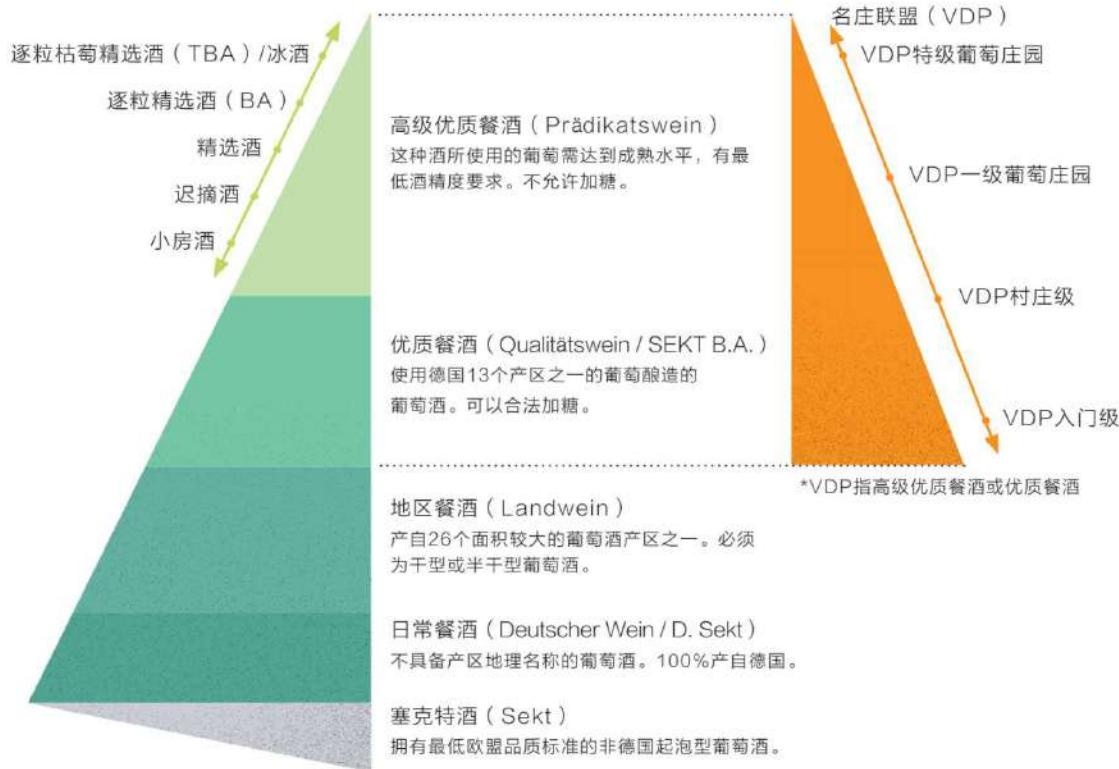
日晷园 (Sonnenuhr) : 常见的葡萄庄园名称。

罗森伯格 (Rosenberg) : “玫瑰山”，常见的葡萄庄园名称。

霍尼伯格 (Honigberg) : “蜂蜜山”，常见的葡萄庄园名称。

老藤 (Alte Reben)

葡萄酒等级分类



高级优质餐酒

小房酒 (Kabinett) : 雷司令酒中风味最为清淡的酒，使用甜度水平67~82奥斯勒度，即含糖量148~188克/升的葡萄酿成。奥斯勒度指天然糖分含量，用以衡量葡萄酒的品质。小房酒既有干型也有半干型。

迟摘酒 (Spätlese) : 葡萄甜度水平76~90奥斯勒度（含糖量172~209克/升）。迟摘酒比小房酒更浓郁，甜度往往也更高。不过，如果你在瓶身上看到“Trocken”字样，就说明这款酒属于提高了酒精度的干型酒。

精选酒 (Auslese) : 葡萄更加成熟、甜度水平在83~110奥斯勒度时（含糖量191~260克/升）手工摘取，含贵腐菌。贴有“Trocken”标签的精选酒更甜，或属于高酒精度的干型酒。

逐粒精选酒 (Beerenauslese, 即BA) : 这种酒更为罕见，使用的葡萄基本上是甜度水平在110~128奥勒斯度（含糖量260+克/升）时摘取的风干贵腐葡萄，通常以半瓶的含量进行出售，是珍贵的餐后甜酒。

逐粒枯萄精选酒 (Trockenbeerenauslese, 即TBA) : 这种酒最为罕见，使用甜度水平150~154奥斯勒度、已经在藤上风干的葡萄酿制，口感极甜。

冰酒 (Eiswein) : 表明这款酒所使用的葡萄是在藤上结冻后再压榨的，其甜度水平在摘取时介于110~128奥斯勒度之间（含糖量260+克/升），口感极甜。

VDP

名庄联盟是一个拥有约200家酒庄、为葡萄庄园进行分类的独立协会。

VDP大区级 (VDP.Gutswein) : 标注了酒庄拥有者、村庄或产区名称的葡萄酒，贴有“VDP”标签。

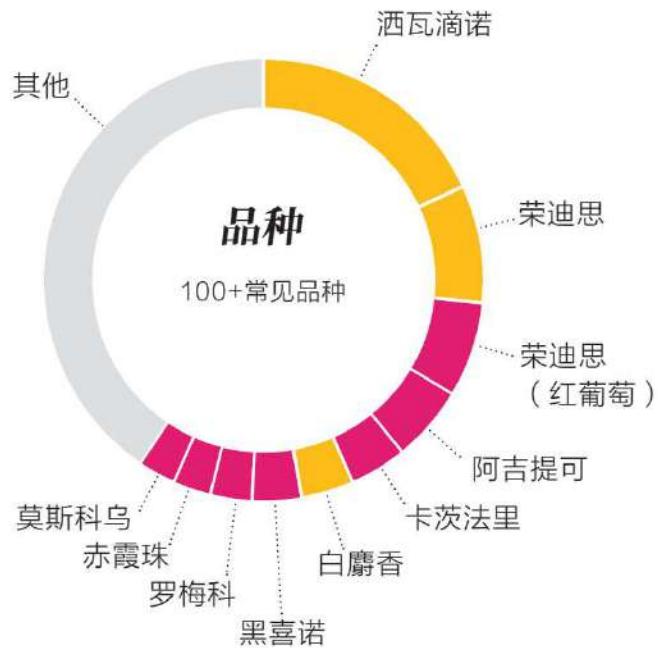
VDP村级 (VDP.Ortswein) : 产自村庄产区内高品质葡萄庄园的葡萄酒，贴有葡萄庄园名称。

VDP一级葡萄庄园 (VDP.Erste Lage) : 符合较严格栽培标准的一级指定葡萄庄园生产的葡萄酒。所有酒都要经过品鉴小组认证。

VDP 特 级 葡 萄 庄 园 (VDP.Grosses Gewächs/VDP.Grosse Lage) : 栽培标准更高且为指定最佳葡萄庄园生产

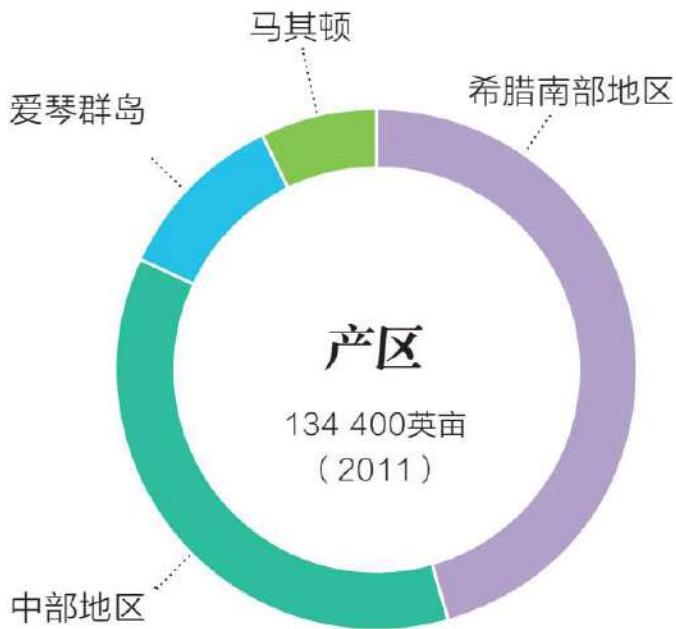
的葡萄酒。所有酒都要经过品鉴小组认证。贴有“Grosses Gewächs”标志的，必须为干型葡萄酒。

希腊



各式各样的配餐葡萄酒

了解希腊葡萄酒的秘诀在于欣赏希腊美食浓烈的风味——浓烈也是希腊葡萄酒的主题！



葡萄酒产区

希腊北部地区：以优雅、美味的红葡萄酒及清新、带有果香的白葡萄酒著称。产自纳乌萨的黑喜诺酒凭借高单宁含量与酸度时常被称为“希腊的巴罗洛酒”。阿斯提可酒、玛拉格西亚酒、德碧娜酒（产自济察），甚至是长相思酒也值得一探。

希腊中部地区：在气候较为温暖的地区，包括奥林波斯山山坡的拉普萨尼产区在内，出产的以黑喜诺为主的混酿酒，其口感比较柔和。酒瓦滴诺葡萄能够酿造出较为浓烈的白葡萄酒，口感近似霞多丽酒，而一种名为“松香”的传统白葡萄酒则由阿勒颇的松木树脂参与酿造。

希腊南部地区：炎热气候条件下酿造出的是果香四溢的红葡萄酒、芳香扑鼻的白葡萄酒及浓郁的餐后甜酒。尼米亚的阿吉提可酒可以被比作果味的卡本内酒；曼提尼亞的玫瑰妃酒就像是酒杯中的饮用香水；凯法利尼亚的黑月桂酒是典型的浓郁甜型红酒；克里特岛以希腊版本的GSM混酿酒而著称。

爱琴群岛：最著名的葡萄酒岛屿是圣托里尼，它也是希腊最重要的白葡萄酒阿斯提可的故乡。其他岛屿上也有不少罕见的发现，有人认为利姆诺斯岛上散发着草本植物气息的琳慕诗红酒就曾被亚里士多德的作品提及。



推荐葡萄酒

除了在列的这几款酒，希腊还有许多葡萄酒宝藏可供发现。换句话说，如果你初次涉足这个热情的葡萄酒国家，以下就是如今最激动人心的几款葡萄酒。



阿斯提可酒

希腊一流的白葡萄酒，原产自圣托里尼的火山岛，属于极干型葡萄酒，清淡中带有隐约的咸味。被标注为“Nykteri”的阿斯提可酒往往经过了橡木桶陈化，能够散发出更多的柠檬布丁、菠萝、茴香、奶油与烤派皮气息。



LW 青柠、百香果、蜂蜡、燧石、盐水



酒瓦滴诺酒

长久以来，酒瓦滴诺葡萄都被用于酿造桶装葡萄酒，最近才有几家酿酒厂精心处理这种葡萄，创造出了浓郁的橡木桶陈化白葡萄酒，使之拥有类似法国霞多丽酒绵密的口感与质地。



FW 柠檬酱、羊毛脂、青苹果、酸奶油、柠檬蛋糕



玛拉格西亚酒

玛拉格西亚酒是一款风味较为浓郁的白葡萄酒，带有更多果味与顺滑口感，近似法国的维欧尼酒。它所使用的葡萄是希腊北部杰罗瓦西利奥酒厂从濒临灭绝的状态下一手拯救下来的。这种葡萄如今生长在希腊的北部与中部。

 FW 桃、青柠、橙花、柠檬油、橙皮



松香酒

松香酒是一款古老的希腊特色白葡萄酒，注入了阿勒颇的松木树脂。精酿的松香酒能够散发独特的松树香气，回味带有树汁与蜂蜜的气息。用酒瓦滴诺葡萄酿制的松香酒更加浓烈，而荣迪思葡萄与阿斯提可葡萄酿造出的风味则更加清淡。



FW 柠檬、松尘、黄苹果、蜂蜡、青苹果皮



玫瑰妃酒

这款怡人且浓烈的芳香型玫瑰妃白葡萄酒源自伯罗奔尼撒中部的曼提尼亚，风味多样，从不起泡型到起泡型，从清淡花香型到陈酿十年以上、风味更加浓郁、坚果味更重的橡木桶陈化葡萄酒，应有尽有。



香味干花包、蜜瓜、粉红葡萄柚、柠檬、杏仁



阿吉提可酒

阿吉提可葡萄通常被酿成近似美乐酒的浓厚果味红酒与桃红葡萄酒，是希腊种植最广泛的红葡萄之一，尤以产自伯罗奔尼撒的奈迈阿产区的而著名。据说那里最佳的酿酒葡萄生长在库茨公社附近的山中。



覆盆子、黑加仑、梅子酱、肉豆蔻、牛至

不可不知

受欢迎的品牌包括Boutari、D.Kourtakis、Domaine Sigalas、Tselepos、Alpha Estate、Hatzidakis及Kir Yianni。

“Ktima”一词经常出现在葡萄酒的标签上，意为“酒庄”。



黑喜诺酒

黑喜诺葡萄被称赞为“希腊的巴罗洛葡萄”，生长在纳乌萨与阿姆迪奥产区。黑喜诺酒的花香、高酸与单宁口感与内比奥罗酒相似度惊人，是新葡萄酒藏家的明智之选。



覆盆子、梅子酱、大茴香、甜胡椒、烟草



拉普萨尼混酿酒

在奥林波斯山的山坡上，拉普萨尼产区以片岩为主的土壤上栽种着包括黑喜诺、卡拉萨托与萨沃图在内的几种红葡萄。这里出产的葡萄酒氤氲着浓郁的红色水果、番茄与香料风味，以及会在味蕾上缓缓释放出单宁。



覆盆子、辣椒粉、大茴香、晒干番茄、茴香



克里特岛GSM混酿酒

作为希腊最南端的岛屿，克里特岛的栽种环境最为温暖。当地的卡茨法里与曼迪拉里亚，经常与西拉混酿在一起，酿制出口感强烈、以果香为主、回味柔和的红葡萄酒。



黑莓、覆盆子酱、肉桂、甜胡椒、酱油



黑月桂酒

黑月桂葡萄经常被用于酿造帕特雷的黑月桂酒。这是一款晚收甜型红酒，含有黑葡萄干与好时巧克力的口感。不过，一些酿酒商近来会用它酿造浓烈的饱满酒体干红葡萄酒，其味道会令人不禁联想起西拉酒。



FR 蓝莓、黑樱桃、可可粉、黏土灰、黑色甘草



圣酒

这款来自圣托里尼的晒干型甜酒看似红酒，却是用白葡萄（阿斯提可、阿斯瑞及艾达尼）酿制而成的。它拥有高挥发性的酸，要是太过用力地嗅闻，会灼伤你的鼻子！圣酒能够平衡甜味与苦味，令人难以忘怀。



覆盆子、葡萄干、杏干、马拉斯金樱桃、指甲油



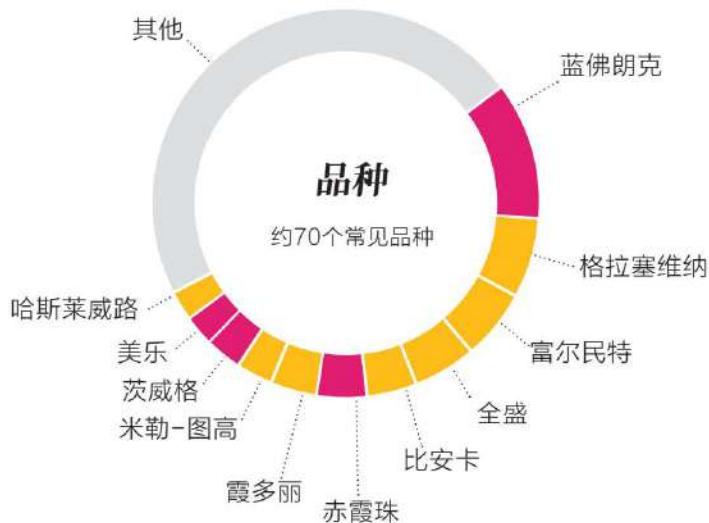
萨摩斯麝香葡萄酒

萨摩斯岛被认为是白麝香葡萄的原产地！这座岛屿拥有从干型到甜型的多种风味葡萄酒，其中广受欢迎的传统风味酒之一便是被称为“甜酒”的蜜甜尔（由新鲜麝香葡萄汁与格拉巴麝香烈酒混合而成）。



DS 土耳其软糖、荔枝、橘子酱、蜜橘、干草

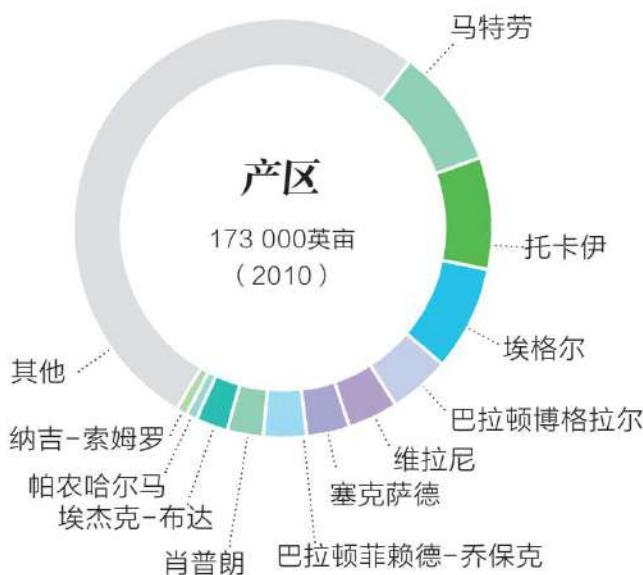
匈牙利



甜酒酿造史

18世纪，匈牙利葡萄酒曾被全世界视为优质葡萄酒的基准。甜白葡萄酒是最受欢迎的风味，而托卡伊奥苏酒则是全球最受追捧的餐后甜酒。时至今日，你仍可找到这些令人抿起嘴唇、颇具陈化潜力的白葡萄酒，不过它们已经无法代表匈牙利葡萄酒的全貌了。

匈牙利正处于葡萄酒复兴的过程之中——将传统酿酒方法与现代的鉴赏力结合在一起。该国共有22个产区，数百个品种，需要了解的很多，其中4个顶级产区都是不错的着手点。



葡萄酒产区

埃格尔：以被称为“公牛血”的混酿红葡萄酒而闻名。这种酒带有强有力的单宁口感及莓果酱风味。

托卡伊：托卡伊是全世界最古老的等级葡萄酒产区，已被纳入联合国教科文组织世界遗产名录中，是金色托卡伊奥苏葡萄酒的故乡。富尔民特是托卡伊最重要的葡萄，在干型风味葡萄酒中越来越常见，这使得托卡伊酒的口感近似于干型雷司令酒！

维拉尼：南部的维拉尼是红葡萄酒的胜地，尤其是卡法兰克斯酒（蓝佛朗克酒）、品丽珠酒及美乐酒。这里的品丽珠酒尤为出色。

索姆罗：这片狭小的葡萄酒产区拥有火山土壤，能用玉法克葡萄酿造出优雅至极、伴有烟熏味道的白葡萄酒。



推荐葡萄酒

匈牙利北部专注于酿造白葡萄酒与带有明显单宁口感的优雅红酒。一路向南，你能找到饱满的、以果味为主的红酒，其中品丽珠酒与卡法兰克斯酒就是出色的范例。以下是你必须知晓的几款酒：



富尔民特酒

富尔民特是托卡伊酒最重要的葡萄之一，正被越来越多地酿制成干型葡萄酒。凉爽的气候与黏土赋予了富尔民特酒浓郁的风味和几分蜡状的质地。该酒的酸度极高，以至于尽管每升含有9克的残糖量，尝起来却是极干的口味！



LW 菠萝、金银花、青柠皮、蜂蜡、盐水



纳吉索姆罗酒

罕见的玉法克白葡萄又被称为“绵羊的尾巴”，生长在巴拉顿湖旁的一座死火山上。很长一段时间，人们都相信，只要女子饮用了这种烟味白酒，就能怀上男孩。纳吉索姆罗能够同时散发出浓郁的烟味与果香，回味中还伴有隐约的苦涩味道。



LW 阳桃、青菠萝、柠檬、火山岩、烟



埃格尔之星

这是一款超级芳香型混酿白葡萄酒，含有包括富尔民特、哈斯莱威路、琳尼卡、小公主在内的至少4种本土葡萄。价值不菲。



热带水果、荔枝、柑橘皮、金银花、杏仁



托卡伊奥苏酒

这款格外甜蜜的白葡萄酒，使用托卡伊产区多达6种贵腐葡萄酿造，其中包括富尔民特、哈斯莱威路、卡巴尔、科维斯泽罗、泽达、萨格穆斯克塔伊。该葡萄酒产区的历史格外特殊，值得拥有自己的专属页面（参见右页）。



DS 蜂蜜、菠萝、蜂蜡、姜、蜜橘、丁香



埃格尔公牛血

产自埃格尔的公牛血混酿酒拥有明显的火山岩味道，高单宁的口感伴随着香甜的加应子香气。这款混酿酒以卡达卡（李子味、果酱味）、卡法兰克斯与品丽珠为主要酿酒葡萄。



MR 李子、覆盆子、红茶、亚洲五香、腌肉



维拉尼混酿红酒

维拉尼产区气候更加温暖，出产使用品丽珠、美乐、赤霞珠及当地的卡法兰克斯酿造的波尔多风味混酿酒。这款混酿酒更具李子与浆果味道，在匈牙利橡木桶中长时间陈化还会散发出水果蛋糕的气息。



MR 糖渍加仑子、黑莓水果蛋糕、梅子酱、火山岩

托卡伊

18世纪，托卡伊曾是世界上最重要的葡萄酒产区之一，托卡伊生产的甜酒依靠被称为“灰葡萄孢菌”的一种死体营养型果实真菌。在潮湿环境下，这种真菌会在葡萄上生长蔓延；而当太阳出来时，它就会促进葡萄水分的蒸发。这一腐烂、干枯的过程会导致葡萄的皱缩，并使其变甜。匈牙利人将带有贵腐菌的葡萄称为“奥苏”。



葡萄

富尔民特

哈斯莱威路

萨格穆斯克塔伊（白麝香）

科维斯泽罗

泽达

卡巴尔

风味

奥苏酒 (*Aszú*)

奥苏酒使用奥苏（贵腐）葡萄与普通葡萄汁混酿而成，必须经过橡木桶陈化（至少）18个月，使其潜在酒精含量达到19%（实际约9%ABV——其余为甜度）。

·*Aszú*：残糖量至少120克/升

·6篓（Puttonyos，用以描述甜度）：残糖量至少150克/升

萨摩洛迪酒 (*Szamorodni*)

这款酒在制作过程中是不会将贵腐菌葡萄与普通葡萄区分开来的。“萨摩洛迪”意为“自制”。

·*Édes*：甜型，残糖量 \geq 45克/升

·*Száraz*：干型，残糖量 \leq 9克/升——通常酿造出充满坚果气息的氧化风味。

爱真霞酒 (*Eszencia*)

爱真霞酒是一款仅使用奥苏葡萄酿造的罕见葡萄酒，ABV极少超过3%，因为实在太甜（残糖量 \geq 450克/升），所以习惯上用餐匙来侍酒！

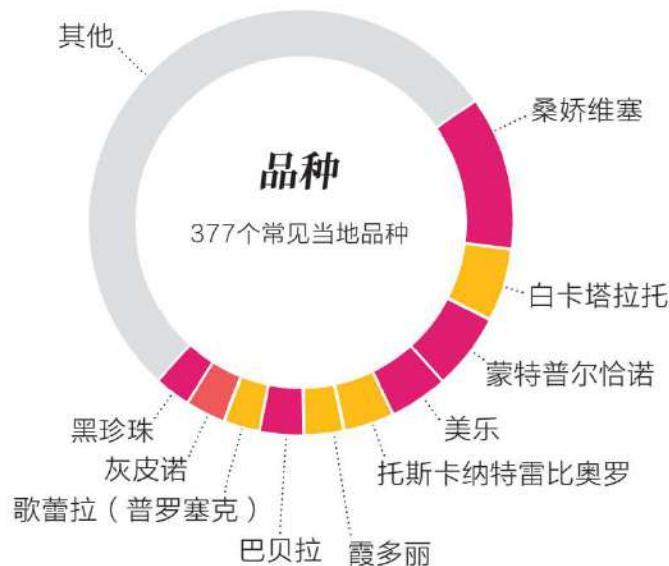
富迪达斯酒 (*Fordítás*)

富迪达斯酒也十分罕见，使用奥苏葡萄发酵后的果渣与非奥苏葡萄混酿而成。

马斯拉斯酒 (*Máslás*)

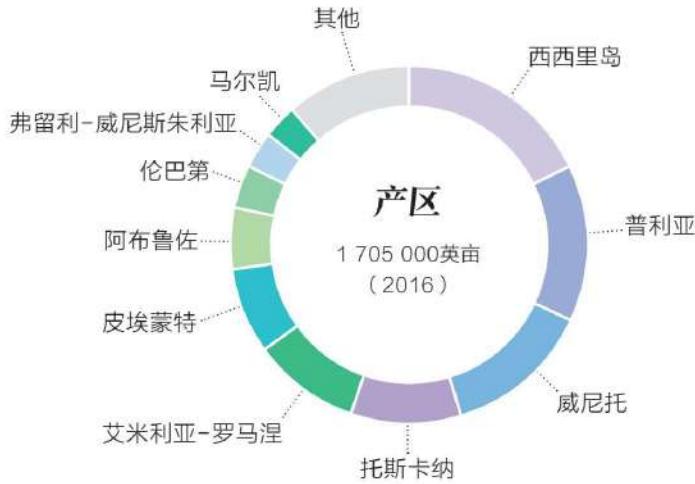
罕见的马斯拉斯酒由葡萄汁、果渣与奥苏酒酒泥（非活性酵母与余留酒）混合发酵制成。

意大利



葡萄藤上，果实累累

意大利拥有超过500种的本地葡萄酒，其中至少有175款属于日常饮用酒。因此，意大利是最难掌握的国家之一！尽管复杂，若是你品尝过来自意大利西北、东北、中部与南部较大产区的主要葡萄酒，就会明白该作何期待——更重要的是明白自己想要更多地探索哪个葡萄酒产区！



葡萄酒产区

西北：伦巴第、皮埃蒙特、利古里亚与奥斯塔山谷大部分产区气候温和偏凉爽，意味着葡萄的生长季稍短一些，因而红酒往往更加优雅、芳香，风味淳朴，而白葡萄酒酸度充足。

东北：威尼托、艾米利亚-罗马涅、特伦蒂诺-上阿迪杰与弗留利-威尼斯朱利亚的气候比较凉爽，其中较为温暖的区域则会受到亚得里亚海的影响。红酒的果香更浓（虽然仍旧优雅）；最好的白葡萄酒则产自山区，比如用卡尔卡耐卡葡萄酿造的索阿韦。

中部：托斯卡纳、翁布里亚、马尔凯、拉齐奥与阿布鲁佐的地中海气候使得桑娇维塞与蒙特普尔恰诺这类红葡萄大放异彩。

南部与群岛：莫利塞、坎帕尼亚、巴西利卡塔、普利亚、卡拉布里亚、西西里岛、撒丁岛是意大利最温暖的地区。这些地区出产的红酒拥有更加成熟的水果风味，白酒则往往酒体更加饱满。



推荐葡萄酒

许多人因为意大利葡萄酒与众不同的美味与辛辣酸度而认为它们是配餐酒。这些属性赋予了意大利葡萄酒与各式美食搭配的结构。总而言之，意大利酒拥有数百个地方品种，以下12种酒是探索该国大量美酒的良好开端。



经典基安蒂酒

“经典”意味着此款葡萄酒来自具有历史意义的基安蒂边界之内。基安蒂酒主要使用的是桑娇维塞葡萄，却也有可能包含卡内奥罗、科罗里洛、赤霞珠与美乐。珍藏酒与顶级精选酒是这一区域最好的葡萄酒，分别陈酿2年、2.5年。



樱桃脯、陈酿黑醋、浓缩咖啡、蒜味腊肠干



阿布鲁佐蒙特普尔恰诺酒

阿布鲁佐产区种植的居意大利第二的红色酿酒葡萄蒙特普尔恰诺，能酿出上好的红葡萄酒。它会经橡木桶陈化，散发着浓郁的黑色水果风味，时常还伴有黏性的单宁口感，因此一定要寻找陈酿4年以上的酒。



甜李子、博伊森莓、烟草、灰烬、干牛至



黑珍珠酒

西西里岛的冠军红酒黑珍珠酒与赤霞珠酒口感相似度惊人，酒体饱满，散发着浓烈的黑色与红色水果气息，并具备陈化的理想结构性单宁。当然，依据酿酒商的不同，此款红酒的品质参差不齐，因此一定要明智地进行选择。



FR 烤草本植物、黑加仑、干草本植物



普里米蒂沃酒

虽然普里米蒂沃葡萄在基因上与仙粉黛葡萄一模一样，但你还是会发现，普利亚的葡萄酒无疑更加淳朴，能够中和葡萄极甜的水果口感。这款酒的最佳范例可在普利亚产区曼杜里亚的普里米蒂沃及其周边地区觅得。



梅子酱、皮革、草莓干、橙皮、丁香



内比奥罗酒

在你亲口品尝到内比奥罗酒浓烈得令人抿嘴的单宁口感之前，这款皮埃蒙特巴罗洛产区的著名红酒闻起来、看起来都像是轻盈酒体红葡萄酒。巴罗洛产区以外的内比奥罗酒单宁口感更淡，是初尝此酒不错的选择。



FR 樱桃、玫瑰、皮革、大茴香、黏土灰



艾格尼科酒

艾格尼科葡萄十分罕见，生长在坎帕尼亚与巴西利卡塔的火山土壤上。用它酿造的葡萄酒口感浓烈、美味，其黏腻的单宁口感能在10多年的时间内缓慢消失，最终展现出柔和的腌肉味与烟草香。



白胡椒、皮革、加应子、樱桃、灰烬

不可不知

标签上“Classico”（经典）一词最常见的用处是指明某葡萄酒产地的最初边界。

《意大利本土葡萄》（*Native Wine Grapes of Italy*，达加塔著，2014）一书列举了约500种本地葡萄，而《酿酒葡萄》一书则列举了377种。



瓦坡里切拉里帕索酒

尽管瓦坡里切拉最家喻户晓的是著名的阿玛罗尼酒，但这里的里帕索酒也能带来相似的樱桃与巧克力口味，价格却只是前者的一小部分。上好的里帕索酒一般含有较高比例的科维纳与科维诺尼——它们都是该地区优质的葡萄品种。



酸樱桃果脯、黑巧克力、干草本植物、红糖、白胡椒



维蒙蒂诺酒

生命力顽强的维蒙蒂诺白葡萄遍植法国、意大利的里维埃拉海滨及意大利的撒丁岛。用它酿造的葡萄酒酒体更加浓重，风味介于成熟水果与草本植物之间。要想品尝酒体饱满、充满坚果风味的维蒙蒂诺酒，可以寻找经过橡木桶陈化的类型。



LW 熟梨、粉红葡萄柚、盐水、碎岩石、青杏仁



灰皮诺酒

你可以在意大利北部找到顶级的灰皮诺酒。这里的灰皮诺酒拥有隐约的酸果特征，辅以令人愉悦、能够带来刺痛感的强烈酸度。它的最佳产区包括上阿迪杰、弗留利-威尼斯朱利亚的科利奥。



LW 青苹果、生桃、百里香、青柠皮、榅桲



索阿韦酒

索阿韦酒与甘贝拉拉酒主要使用的是卡尔卡耐卡葡萄。这些酒刚刚酿造完成时都很轻盈，散发着矿物味道，却能在4~6年的陈化过程中缓缓氤氲出桃子、杏仁膏与蜜橘的香气。



LW 蜜瓜、蜜橘皮、新鲜牛至、青杏仁、盐水



超级普罗塞克酒

意大利最受欢迎的起泡型葡萄酒由歌蕾拉葡萄酿成。尽管大部分普罗塞克酒都是批量生产的，会像啤酒一样嘶嘶作响，你还是能在阿索拉尼山丘与瓦尔多比亚德内的优质产区（包括里韦与卡地泽子产区）找到品质杰出的起泡酒。



白桃、梨、橙花、香草奶油、拉格啤酒



阿斯蒂莫斯卡托酒

在所有葡萄酒中，这款来自皮埃蒙特的微泡浓香型甜白酒属于酒精度最低的品种之一（5.5% ABV），因其突出的香气和能与果味甜点、蛋糕相得益彰的多汁香甜口感而备受钟爱。



糖渍柠檬、蜜橘、亚洲梨、橙花、金银花

读懂葡萄酒标签

意大利葡萄酒的标签是最具挑战性的，因为没有哪条规则能够规范其标注的方法。此外，意大利葡萄酒的分级体系并未跟上如今意大利层出不穷的创意与全新品质风格。幸运的是，我们还是有迹可循的！



命名方式

意大利葡萄酒拥有3种命名方式，能够告诉你瓶中是什么酒：

·依据葡萄品种命名：例如撒丁岛的维蒙蒂诺酒，蒙特法尔科的萨格兰蒂诺酒。

·依据产区命名：例如基安蒂酒、巴罗洛酒。

·依据自造名称命名：例如西施佳雅酒，一款产自托斯卡纳的地区餐酒。

标签术语

Secco : 干型。

Abboccato : 半干型。

Amabile : 半甜型。

Dolce : 甜型。

Poggio : 山丘或地势高的地方。

Azienda Agricola : 庄园酒庄。

Azienda Vinicola : 大多使用购买的葡萄来酿酒的酒庄。

Castello : 酒堡。

Cascina : 酒厂 (农场)。

Cantina : 酒厂 (酒窖)。

Colli : 山区。

Fattoria : 葡萄酒农场。

Podere : 偏远的葡萄酒农场。

Tenuta : 酒庄。

Vigneto : 葡萄庄园。

Vecchio : 陈酿。

Uvaggio : 混酿葡萄酒。

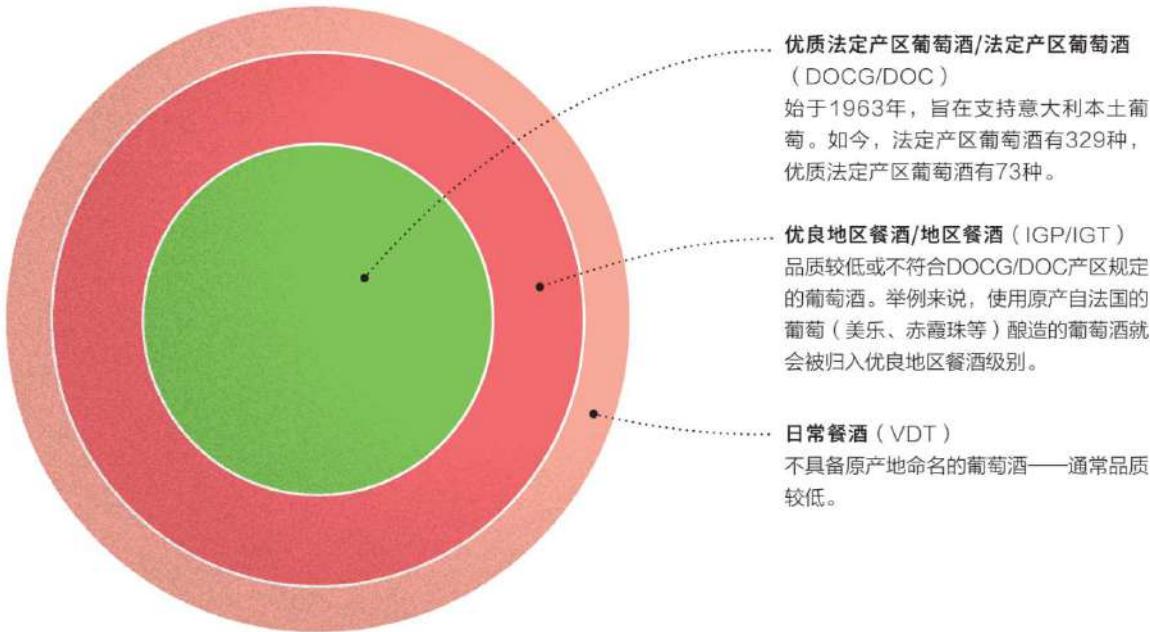
Produttori : 酿酒商，通常是合作社。

Superiore：通常与某个产区级别联系在一起，品质略有提升，例如瓦尔多比亚德内优质产区的普罗塞克酒。

Classico：某产区内的经典或历史性酿酒区域，例如经典索阿韦与经典基安蒂就是在这两个产区最初的边界内酿制的。

Riserva：陈化时间比标注的标准陈化时间更长的葡萄酒。陈化时间依产区不同而不同，不过一般都在一年或一年以上。

葡萄酒等级分类



DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

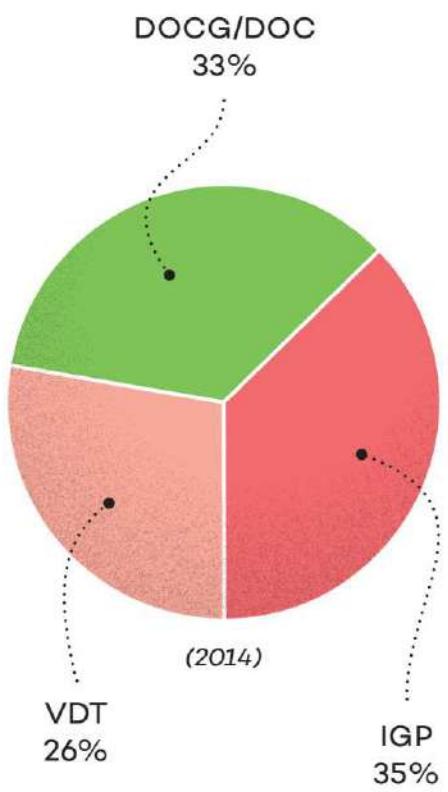
意大利的顶级品质产区共有73个。DOCG葡萄酒既符合基本的DOC标准，也符合每个产区更加严格的栽培、陈化与质量规定。

DOC (Denominazione di Origine Controllata)

329个官方指定葡萄酒产区。出产的葡萄酒必须使用官方葡萄品种，并遵守最低质量标准。大多数DOC葡萄酒都是不错的日常饮用酒。

IGP/IGT (Indicazione di Geografica Tipica)

大部分IGP葡萄酒都是来自较大地理区域的佐餐酒。不过，你也会发现使用非意大利葡萄酿造的产区葡萄酒，包括源自法国的美乐、



品丽珠与西拉。这一等级分类的葡萄酒可能品质卓越，通常使用的都是自造名称。产自托斯卡纳博格利产区的“超级托斯卡纳”就是一个不错的范例。IGP葡萄酒很可能价值不菲。

VDT (Vino da Tavola)

非指定产区的基本佐餐酒。

西北部地区

意大利的西北部地区包括皮埃蒙特、伦巴第、利古里亚与奥斯塔河谷。对于葡萄酒收藏家来说，该区域最著名的是口感强劲、单宁含量高的内比奥罗红葡萄酒，这种酒在达到最佳之前可以陈化数十年。对于日常饮酒者来说，能与意大利美食搭配得天衣无缝的质朴红酒和矿物味浓重的优雅白酒简直数不胜数。



内比奥罗酒

内比奥罗酒为人所知的名称很多。在瓦尔泰利纳，它被称为“查万纳斯卡酒”，酒体更加轻盈，口感更加酸爽。另一款与之风味相似的内比奥罗酒来自皮埃蒙特北部，所用的葡萄被称为“斯帕纳”。在皮埃蒙特南部，你能找到最为强劲的内比奥罗酒，它拥有浓郁的果味与紧致的单宁口感。



黑樱桃、玫瑰、皮革、大茴香、黏土罐



巴贝拉酒

作为一款日常佐餐红酒，巴贝拉酒与香肠披萨饼堪称天生一对。上好的巴贝拉酒带有辛辣、酸涩的樱桃风味，还能散发出浓郁的甘草香。要想寻求品质上乘的巴贝拉酒，可以探索一下阿尔巴、阿斯蒂的巴贝拉产区及蒙费拉托的优质巴贝拉产区。



酸樱桃、甘草、干草本植物、黑胡椒、浓缩咖啡



多姿桃酒

多姿桃酒凭借柔和的黑莓与李子风味、近似黑巧克力的强劲单宁回味颇受追捧。这款酒酸度较低，通常最适合在上市后5年内饮用。在可供尝试的产区中，多利亚尼是唯一一个不会在标签上标明多姿桃名称的优质葡萄酒法定产区。



李子、黑莓、黑巧克力、黑胡椒、干草本植物



白麝香葡萄酒

散发着强烈香气的白麝香葡萄被用于酿造各种风味与甜度水平的葡萄酒。阿斯蒂麝香葡萄酒属于雅致的“微泡型”，而阿斯蒂苏打白葡萄酒则充满了气泡。丝缀维地区还能找到一款干型的“帕赛托”风味葡萄酒。要想寻找这种酒，可以去阿斯蒂、洛阿佐洛、丝缀维与托尔托纳山看一看。



AW 橙花、蜜橘、熟梨、荔枝、金银花



弗朗齐亚柯达酒

作为意大利最好的起泡型葡萄酒之一，弗朗齐亚柯达酒使用传统香槟酿造方法（*Metodo Classico*）。该产区遍布冰川黏土，酿酒葡萄的品种主要为霞多丽、白皮诺与黑皮诺。弗朗起亚柯达酒有着浓郁的果香，口感如同奶油慕斯。



SP 柠檬、桃、白樱桃、生杏仁、吐司面包

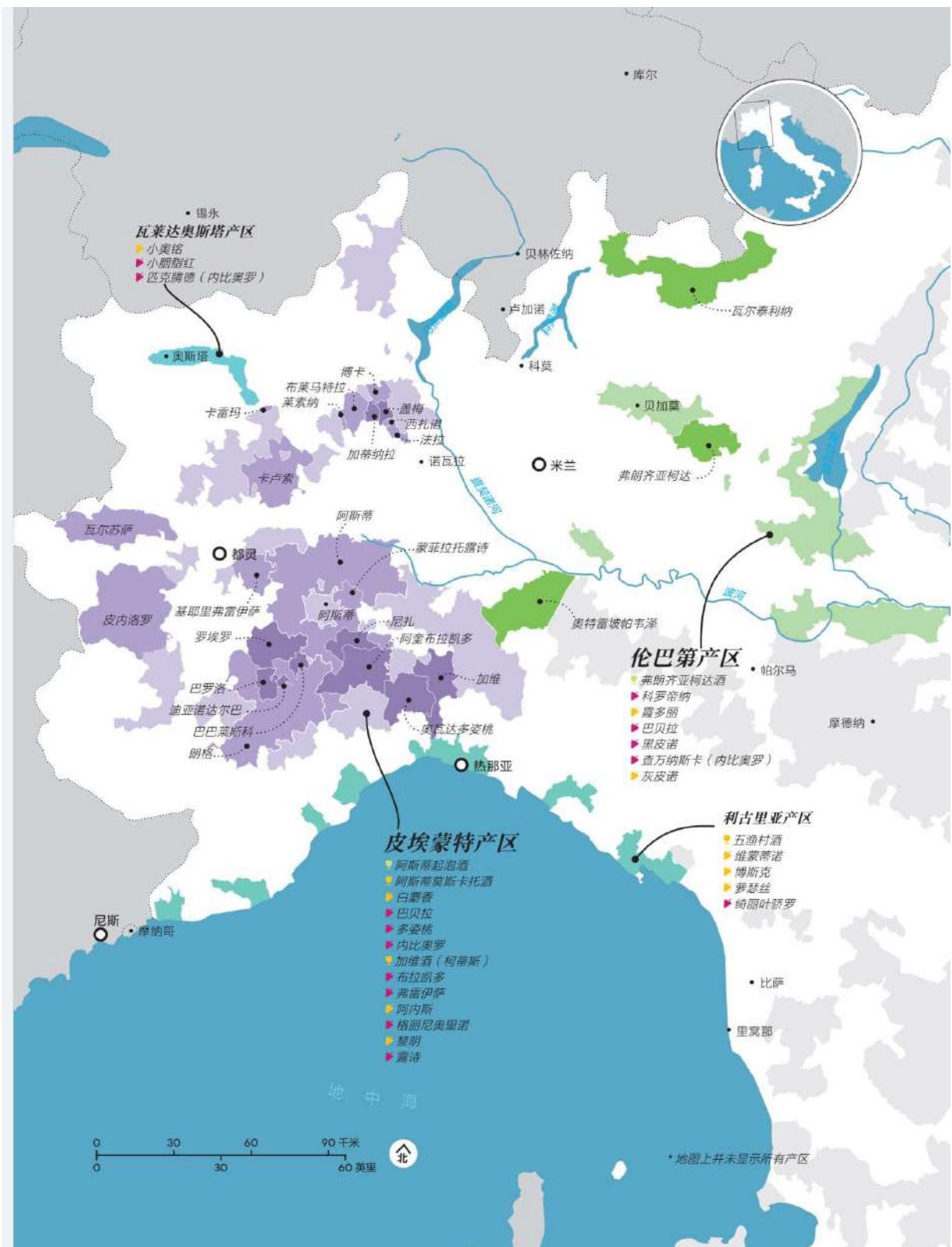


布拉凯多酒

作为皮埃蒙特最宜人的果味甜香红酒之一，布拉凯多酒能够散发出草莓酱、樱桃酱、牛奶巧克力与糖渍橙皮的芳香。在味觉上，这款酒的多汁口感时常会带来绵密的起泡酒风味，从而提升葡萄酒的甜度，使其成为能够完美搭配巧克力的少数红酒之一。



乌梅、覆盆子、橄榄、红辣椒粉、可可



东北部地区

意大利东北部包含威尼斯、特伦蒂诺-上阿迪杰、弗留利-威尼斯朱利亚与艾米利亚-罗马涅这些产区。在这里，你将找到普罗塞克酒、蓝布鲁斯科酒、意大利最好的灰皮诺酒及广受好评的瓦坡里切拉酒。除此之外，这里既有不少只有圈内人才能发现的葡萄所酿的酒，也有美乐、长相思之类常见法国葡萄所酿的酒。



瓦坡里切拉酒

在维罗纳附近，你将找到意大利最著名的红酒之一：瓦坡里切拉阿玛罗尼酒。这款混酿酒中含有多种葡萄，但科维纳与科维诺尼是其

中最受欢迎的品种。要酿造阿玛罗尼酒，葡萄需干枯并失去40%的重量，以增加酒的浓度。

 樱桃、肉桂、巧克力、青胡椒粒、杏仁



索阿韦酒

索阿韦与临近的甘贝拉拉专注于采用卡尔卡耐卡葡萄酿造白葡萄酒。经典索阿韦产区的粉状火山凝灰岩土壤赋予了干白葡萄酒矿物味，使其与夏布利酒的风味相似度惊人。陈酿4年以上的葡萄酒，结构会有所增加，展露出橘子的气息。

 乌梅、覆盆子、橄榄、红辣椒粉、可可



灰皮诺酒

上阿迪杰与弗留利产区以灰皮诺酒闻名。阿尔卑斯山的上阿迪杰，所酿的葡萄酒花香更浓，并带有刺激的酸味。在弗留利，你会发现这里的酒蕴含着桃子与白垩的风味。要寻觅上好品质的葡萄酒，可探索东山与科利奥。



LW 柠檬、白桃、碎岩石、盐水、青柠皮



普罗塞克酒

普罗塞克产区使用罐式发酵法生产的果味起泡型葡萄酒应趁年份较短时饮用。在普罗塞克，你会发现最好的葡萄酒都产自特雷维索与阿索拉尼山周围的瓦尔多比亚德内地区，那里的葡萄藤结出的果子更为浓郁。开始品评普罗塞克酒时，极干风味类型是不错的起点。



梨、蜜瓜、金银花、奶油、酵母



特伦托酒

特伦蒂诺产区曾凭借霞多丽葡萄酿造的起泡型葡萄酒迅速名扬天下。在凉爽的阿尔卑斯河谷地区，酿酒葡萄会被培育在棚架 (pergola) 上，这种棚架技术有助于葡萄的成熟。特伦托起泡型葡萄酒以其浓郁的奶油质地而闻名。



黄苹果、碎砾石、蜂蜡、奶油、烤杏仁



蓝布鲁斯科酒

作为意大利（及艾米利亚-罗马涅地区）久负盛名的起泡型红葡萄酒，蓝布鲁斯科酒实际上是用8种以上的葡萄混酿而成的。因此，其风味也不尽相同，从精致的索巴拉蓝布鲁斯科桃红葡萄酒，到用蓝布鲁斯科格斯帕罗萨葡萄酿制的伴有明显单宁口感、浓郁李子味的红酒，应有尽有。——品鉴一番吧！

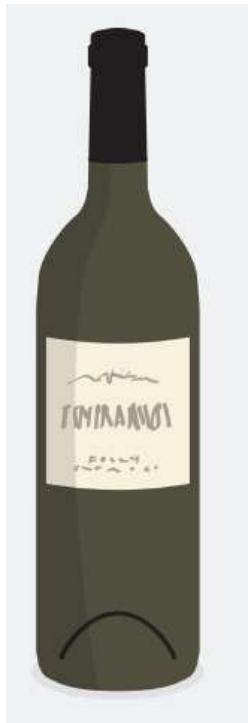


樱桃、黑莓、紫罗兰、大黄、奶油



中部地区

意大利中部地区包括托斯卡纳、马尔凯、翁布里亚、阿布鲁佐及部分拉齐奥地区。这里是红酒的国度。了解该产区也许是件极具挑战性的事情，因为这里的葡萄酒名称总是令人晕头转向。举例而言，蒙特普尔恰诺贵族酒就是用桑娇维塞葡萄酿造的，而非蒙特普尔恰诺葡萄！



桑娇维塞酒

桑娇维塞是基安蒂与蒙塔尔奇诺的冠军葡萄。桑娇维塞酒既有泥土气息，也有水果香味，但始终散发着标志性的辛辣与隐约的香醋味道。要想寻觅颇具价值的葡萄酒，可以去蒙特库特、卡尔米尼亚诺、斯坎萨诺-莫雷利诺及（翁布里亚的）蒙特法尔科。



乌梅、覆盆子、橄榄、红辣椒粉、可可



超级托斯卡纳混酿酒

这个自造名称形容的是用源自法国的赤霞珠、美乐、品丽珠与西拉酿成的混酿酒。此款混酿酒标注的是较低等级的IGT，因为它并不遵循原产地命名保护规则。不过，托斯卡纳许多最为昂贵的葡萄酒都属于这个类别。



FR 黑樱桃、皮革、石墨、香草、摩卡



蒙特普尔恰诺酒

尽管大部分蒙特普尔恰诺酒都被节俭地酿成了易于饮用的配餐酒，但它仍旧拥有不小的潜力。在阿布鲁佐，精酿的蒙特普尔恰诺酒单宁充盈，游刃于果香与肉香之间。要想寻找有品质的酒，可以看看泰拉莫山坡。



黑梅干、烟熏培根、紫罗兰、甘草、牛至



维蒙蒂诺酒

这是托斯卡纳与利古里亚海滨地区的一款上好白葡萄酒，风味较为浓郁，在味蕾上更加顺滑，风味介于成熟水果与新鲜绿色草本植物之间，回味苦涩，类似青杏仁。



LW 葡萄柚、柠檬脯、鲜割青草、生杏仁、水仙花



格莱切多酒

格莱切多白葡萄在于翁布里亚与拉齐奥北部的内陆产区被发现，重量适中，所酿之酒在盲品中可能被误认为干型桃红葡萄酒。该产区最知名的格莱切多酒名叫“奥维多”，不过你也能找到仅用葡萄品种命名的酒。



LW 白桃、蜜瓜、草莓、野花、海贝



维蒂奇诺酒

维蒂奇诺是一款宜人的精致白葡萄酒，最知名的产区位于马尔凯的卡斯特利维蒂奇诺。维蒂奇诺酒能够散发出沁人心脾的花香，衬托其柑橘与核果口感。另外一个值得研究的产区为威尼斯的卢夏纳，那里出产的维蒂奇诺酒更为浓郁。



桃、柠檬酱、杏仁皮、油、盐水



南部地区、群岛

提到托斯卡纳，我们首先想到的也许就是意大利葡萄酒，然而事实上，西西里岛及普利亚才是意大利规模最大的葡萄酒产区。红葡萄在炎热的气候下长势喜人，能够产出酒香强烈、以果味为主、酒精含量高的酒。白葡萄通常会被留着酿造餐后甜酒。有一件事是毋庸置疑的：意大利南部是个极具价值的地方。



普里米蒂沃酒

普里米蒂沃葡萄（仙粉黛葡萄）几乎只生长在普利亚。用它酿造的酒散发着强烈果香，还带有烘焙莓果的风味和与之相称的意大利酒标志性的尘土、皮革式矿物味道。高品质的葡萄酒应该拥有高酒精度（约15%ABV）。可以尝试曼杜里亚普里米蒂沃产区出产的经典范例。



烘焙蓝莓、无花果、皮革、野生黑莓、黏土罐



黑曼罗酒

黑曼罗意为“黑苦”，但黑曼罗酒却有惊人的果香，没有太重的单宁味道。普利亚的萨利切萨伦托、斯昆扎诺、利扎诺及布林迪西产区以尤为迷人的黑曼罗酒而闻名。你能品尝到烘焙李子与覆盆子的风味，并嗅到隐约的烘焙香料与香草气息。



梅子酱、烘焙覆盆子、甜胡椒、草本植物、肉桂



卡诺娜酒

严格来说，卡诺娜葡萄就是歌海娜葡萄，却又与大部分歌海娜葡萄不同。用它酿造的酒味道淳朴，带有皮革、烟草、烤草本植物的气息，还有比之更为强烈的烤水果和甜胡椒风味。香料香与果香能提醒你它仍旧是歌海娜葡萄，但其余的一切却独具意大利特色。



烟草、皮革、覆盆子干、石墨、甜胡椒



艾格尼科酒

颇具陈化价值的艾格尼科酿自在火山土壤中茁壮成长的红葡萄，它并不适合胆小的人。艾格尼科酒口感极其淳朴，肉味与单宁十足，有时要花上数十年才能释放真正的味道。记得寻找产自武尔图雷艾格尼科、图拉斯、塔布尔诺艾格尼科以及伊尔皮纳的葡萄酒，它们全都以出产高品质艾格尼科酒著称。



白胡椒、黑樱桃、烟、野味、加应子



黑珍珠酒

黑珍珠酒于20世纪90年代复兴，自此便成了西西里岛的冠军红葡萄酒。高品质的黑珍珠酒在风味与浓郁程度上堪比赤霞珠酒，但红色水果气息更重。这种葡萄十分抗旱，可以旱作栽培。



FR 黑樱桃、乌梅、甘草、烟草、辣椒



马斯卡斯奈莱洛酒

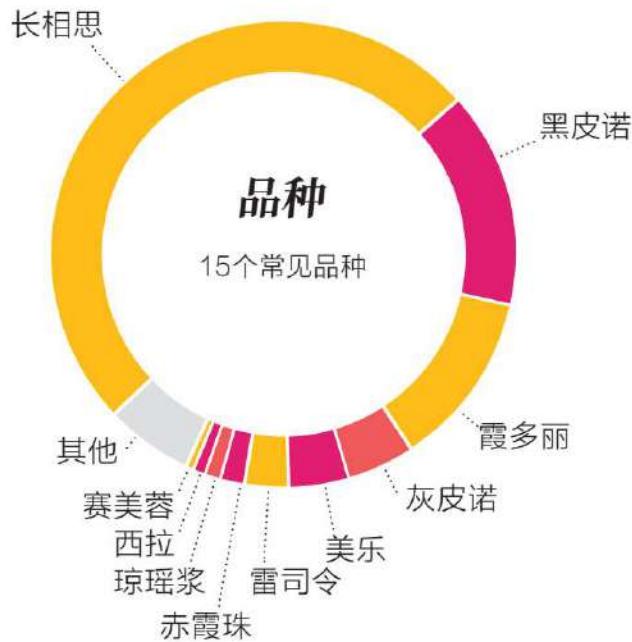
虽然西西里岛的马尔萨拉葡萄产量很高，你却很难不提起前途一片光明的红葡萄马斯卡斯奈莱洛，它与黑皮诺葡萄相似度惊人，最适合生长在埃特纳山的火山土壤之上。



LR 樱桃干、橙皮、干百里香、甜胡椒、碎砾石

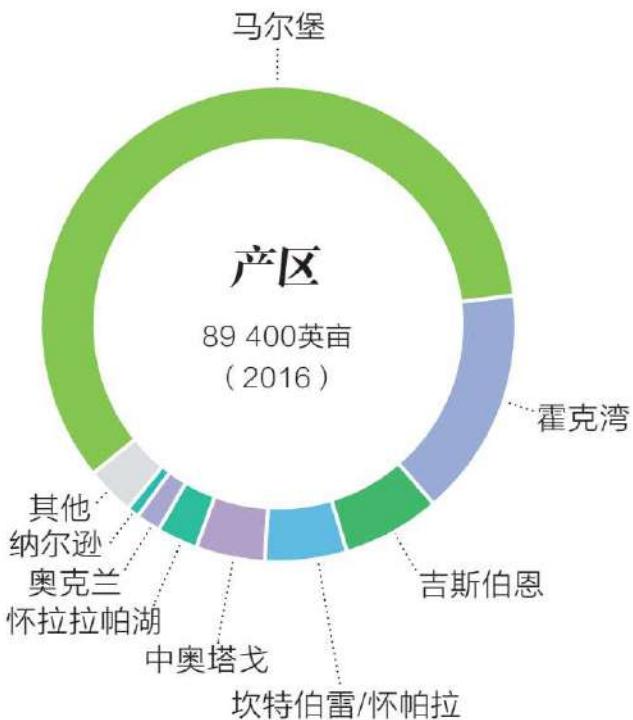


新西兰



最青翠的葡萄酒出产国

新西兰被奉为“全球长相思之都”，长相思葡萄的栽培面积近5万英亩。整体而言，新西兰的优秀葡萄品种包括适合在凉爽气候下生长的长相思、霞多丽、雷司令、黑皮诺与灰皮诺。有趣之处在于新西兰对于持续性发展的空前承诺。迄今为止，98%的葡萄庄园处在ISO14001可持续发展标准之上，7%采取有机运营方式。考虑到在凉爽气候下实现有机生产难度较大，这可是个不小的成就。



葡萄酒产区

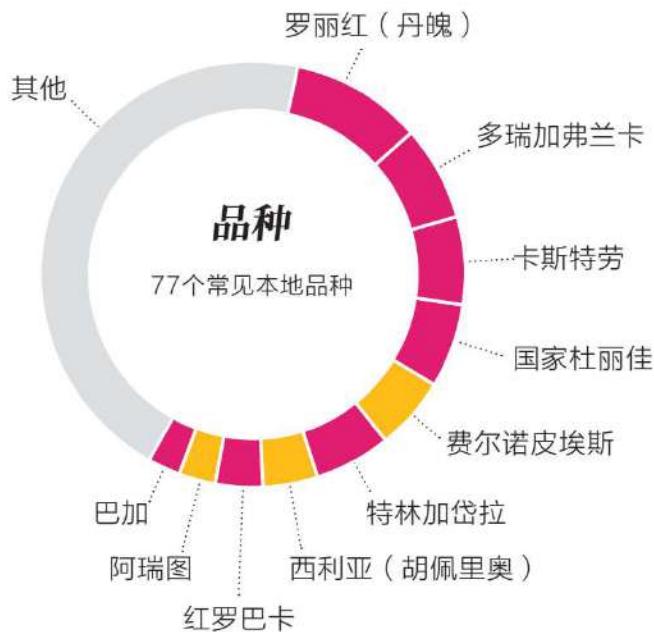
气候较为凉爽的马尔堡、纳尔逊及怀拉拉帕湖出产的长相思酒不仅散发着百香果的香气，还拥有百香果般的高酸度，即便不品尝，也常能看到一些残糖。马尔堡的黑皮诺酒口感内敛、充满草本气息，雷司令酒与灰皮诺酒则比较容易找到。

中奥塔戈尽管纬度较高，却阳光灿烂、气候干燥，出产上好的黑皮诺酒。你会发现这些酒往往拥有甘甜的深色莓果风味，辅以碎石般的矿物味和丁香般的香料气息。好喝！

在北岛之上，霍克湾北部出产令人意外的红酒，包括优雅的、充满李子味的西拉酒与美乐酒。吉斯伯恩以浓郁绵密的霞多丽酒而闻名，其中品质上好的霞多丽酒，其酸度足以使其陈化5~10年。你还能在这里找到包括琼瑶浆与白诗南在内的惊喜。

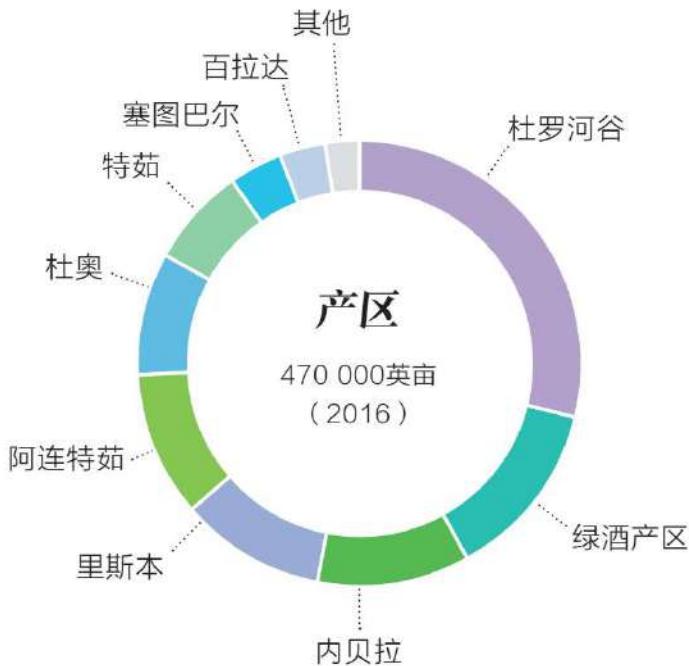


葡萄牙



本地葡萄的“丰饶角”

葡萄牙是一些独特葡萄酒与不曾名扬海外的葡萄品种的宝藏湾。然而，很久以前，这个国家曾处于酿酒技术的尖端地位，是全球划分的第一批葡萄酒产区之一（波特酒的官方产区于1757年划分）。因此，当你将这个国家悠久的酿酒传统与本土品种的“丰饶角”结合在一起时，葡萄牙便成为搜寻高品质、高价值葡萄酒旅程中最令人兴奋的地方之一。



葡萄酒产区

葡萄牙各地气候差异巨大，使得葡萄酒的风味多种多样。

在西北地区，绿酒产区的气候凉爽得多，是充满活力、酒精度低的白葡萄酒的理想产地。然而在内陆地区，你却能找到使用世界知名产区杜罗河谷国家杜丽佳葡萄酿造的味道浓郁且酒体饱满的红葡萄酒与波特酒。

葡萄牙中部与南部的葡萄酒种类繁多。白葡萄酒包括颇具陈酿价值的阿瑞图酒及芳香扑鼻的费尔诺皮埃斯酒。红酒方面，特林加岱拉酒与阿弗莱格酒往往更加优雅，而巴加酒、紫北塞酒与珍拿酒（门西亚酒）则十分浓烈。

最后，马德拉岛与亚速尔群岛出产的则是强劲的咸味餐后甜酒，其中就包括工艺独特的马德拉酒，它是世界上最具陈化价值的酒类之一。



推荐葡萄酒

气候多样的葡萄牙既能产出清淡的矿物味白葡萄酒，又能造就强劲的高单宁红葡萄酒。在可供钻研的数百个本土品种中，国家杜丽佳是个不错的起点，它已经从波特酒中的混酿葡萄晋级为酿造单一品种干红的葡萄。



杜罗红葡萄酒

杜罗是数十种葡萄牙本土葡萄的故乡——包括多瑞加弗兰卡、国家杜丽佳、红巴罗卡、罗丽红与猎狗。如今，干型“廷托”混酿酒正处于上升趋势。此款酒拥有浓烈的水果与巧克力风味，以及强劲的单宁口感。



FR 蓝莓、覆盆子、火龙果干、黑巧克力、碎岩石



杜奥红葡萄酒

杜奥地区多山，因此葡萄酒更为辛辣，单宁口感更重。令人感兴趣的葡萄品种包括珍拿、国家杜丽佳、罗丽红、阿弗莱格与特林加岱拉。混酿酒十分普遍，但获得最高赞誉的往往是单一品种葡萄酒。



樱桃酱、野生黑莓、姜饼、可可粉、干草本植物



国家杜丽佳酒

国家杜丽佳被认为是葡萄牙的冠军葡萄之一，它源自杜罗河谷，如今遍布全葡萄牙。国家杜丽佳酒拥有浓烈的强度，并带有独特的紫罗兰花香。你能喝出强烈的果味与高单宁口感，感受其悠长的回味。



FR 蓝莓、红李子、紫罗兰、石墨、香草



紫北塞酒

在阿连特茹与里斯本周围，你能找到一种被称为紫北塞的“泰图里”葡萄。它既有红色的果皮，也有红色的果肉。尽管该品种源自法国，葡萄牙却是它十分理想的生长地，它能够酿出近似西拉酒的强劲烟味红酒。



FR 话梅、野生黑莓、红糖、丁香、石墨



阿瑞图酒

阿瑞图是葡萄牙的顶级白葡萄，遍植全国，但在特茹与阿连特茹地区展现出了异常的潜力。阿瑞图酒在开瓶时可能极其清淡，充满矿物味，陈化5~10年后能够发展出与雷司令酒同等水平的复杂性与丰富性。



LW 榆桲、柠檬、蜂蜡、金银花、石油



安桃娃酒

一款极其罕见的白葡萄酒，源自阿连特茹的维迪盖拉地区，在法国酿酒技术被引入之前并不太被看重，但很快展现出了与霞多丽酒相似度惊人的明星气质。



黄苹果、白花、柠檬油、蜂蜡、榛子

不可不知

根据要求，波特酒的生产商必须标明酿酒年份，而且必须得到波特酒协会的认可。

茶色波特酒是一种特殊的波特酒，要在酒桶中氧化陈化多年，年份越老越好！



华帝露酒

华帝露是一种在亚速尔群岛与马德拉岛均能生长的白葡萄，被用于酿造浓郁的咸香餐后甜酒，但也有一类钢铁一般的白葡萄酒流行于伊比利亚半岛（甚至是美国加利福尼亚与澳大利亚）。对于那些非常喜爱长相思酒的人来说，华帝露酒不容错过。



LW 醋栗、菠萝、白桃、姜、青柠



阿尔巴利诺酒

绿酒产区与西班牙的下海湾地区拥有许多同种葡萄。阿尔巴利诺葡萄通常会被酿造成低酒精含量的微起泡绿酒，但认真酿造出来的阿尔巴利诺酒却能凭借其复杂性与层次感给舌中带来浓烈、顺滑的体验。



LW 葡萄柚、青柠花、金银花、青柠、黄瓜皮



费尔诺皮埃斯酒

葡萄牙有一半地区将这款芳香型白葡萄酒称为“费尔诺皮埃斯”，另一半则称其为“玛利亚果莫斯”（Maria Gomez）。无论你做何选择，费尔诺皮埃斯酒的特别之处在于香甜的花香与轻盈酒体干型口感之间的对比。



AW 亚洲梨、新鲜葡萄、荔枝、柠檬-青柠、香味干花包



马德拉酒

包括舍西亚尔酒、华帝露酒、马姆齐酒和布尔酒在内的单一品种葡萄酒是马德拉风味（从干型到甜型）最佳的选择。布尔酒是最甜的经典之选——其口感能同时在甜、酸、咸、坚果味与鲜味之间游走。



黑胡桃、熟桃、胡桃油、焦糖、酱油



波特酒

波特酒拥有多种风味，任君选择，但其中不可错过的就是年份波特酒或晚装瓶年份波特酒。这种酒能够迸发出甜甜的红色莓果味，辅以细腻的、石墨般的单宁口感。可以试试波特酒与蓝纹奶酪这一完美组合。



DS 糖渍覆盆子、黑莓酱、肉桂、焦糖、牛奶巧克力



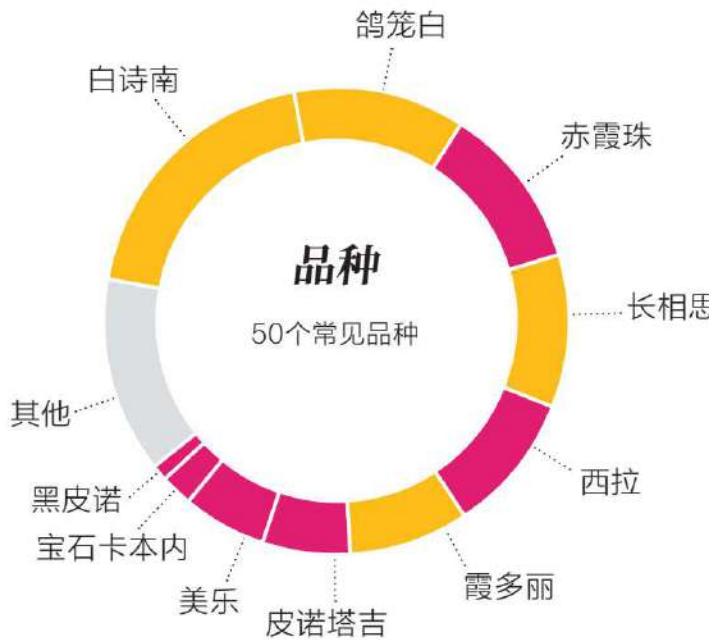
塞图巴尔麝香葡萄酒

两种麝香葡萄（亚历山大玫瑰与罗索麝香）构成了这款金色的甜味加强型葡萄酒的基础。这款酒通过氧化成就了其强烈的焦糖与坚果风味。陈化超过10年的塞图巴尔麝香葡萄酒十分值得品尝。



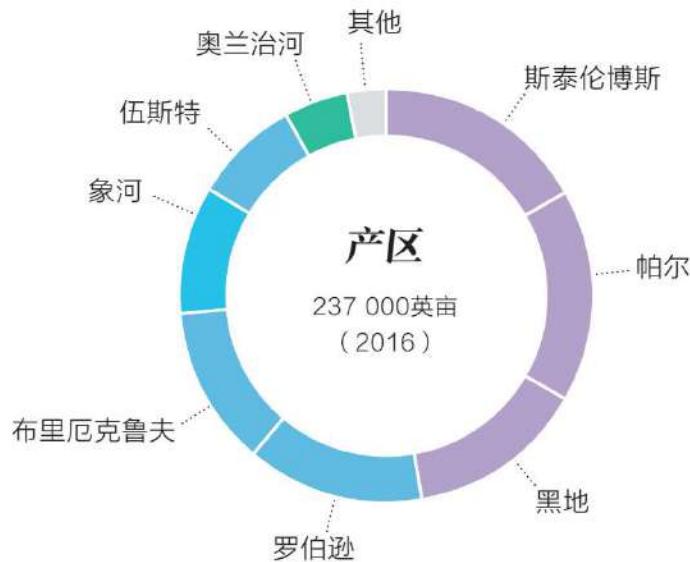
DS 蔓越莓干、无花果、焦糖、肉桂、香草

南非



旧世界遇上新世界

酿酒葡萄最初是通过荷兰东印度公司到达南非的。在18世纪中叶，南非以白诗南为主要酿酒葡萄的餐后甜酒康斯坦蒂亚已经名扬欧洲。南非独特之处在于温暖的气候与（超过6亿年）古老的花岗岩质土壤，两者共同造就了香气浓郁的强劲葡萄酒。



葡萄酒产区

除了奥兰治河下河区与北开普省的道格拉斯以外，所有的南非葡萄酒几乎都来自西开普省。

滨海区气候炎热，适宜酿造包括卡本内、皮诺塔吉与西拉在内的浓郁红葡萄酒。这里也有几处较为凉爽的微气候区，能够出产风味奢华的霞多丽酒与赛美蓉酒。该地区的亮点也包括产自斯泰伦博斯、帕尔与黑地的葡萄酒。

布里德与象河谷仍被视为该国优质葡萄酒的出产地。在这里，包括白诗南在内的数千英亩白葡萄会被用于酿造白兰地。

开普南海岸面积不大，却展现出了生产高品质并适应凉爽气候的葡萄酒的最高潜力，其产品包括黑皮诺酒、霞多丽酒，甚至是起泡型葡萄酒（产自埃尔金）。该地区产地分散，酒庄都颇具特色，独一无二。



推荐葡萄酒

南非出产的葡萄酒似乎既有新世界风味，又有旧世界风味。西开普省花岗岩质土壤出产的酒蕴含了令人震惊的矿物味道与芳香气息，充足的阳光又造就了其以果味为主的浓郁风味。南非赤霞珠酒、白诗南酒及西拉酒的品质与价值都堪称出类拔萃。



赤霞珠酒

栽培最为广泛的赤霞珠红葡萄能够酿造出各种风味与品质水平的葡萄酒。凭借其结构性单宁与扑鼻的多变香气，顶级质量的赤霞珠酒轻易便能与世界最佳葡萄酒一争高下，就连低端的南非赤霞珠酒也以物超所值著称。



黑加仑、黑莓、灯笼椒、黑巧克力、紫罗兰



皮诺塔吉酒

作为南非本地的葡萄品种，皮诺塔吉的种植与酿造难度很高，因此口碑不佳。幸运的是，几家酒庄额外关照这种葡萄，生产出了醇浓奢华的烟熏味葡萄酒，价格也实惠得惊人。



FR 蓝莓、加应子、南非博士茶、糖醋味、烟草烟



波尔多混酿酒

有上好赤霞珠葡萄的地方，就能找到出色的波尔多风味混酿酒。南非混酿酒优雅而美味，更接近旧世界风格，也许你会以为它产自意大利或法国。



FR 黑加仑、可可粉、青胡椒粒、烟草、雪茄盒



罗讷河谷/GSM混酿酒

黑地是一片崎岖不平的干燥区域，拥有众多歌海娜、西拉与慕合怀特的老藤。这里出产多汁、口感厚实的红葡萄酒，它带有甜甜的黑色水果、橄榄与辣椒风味以及强有力的单宁口感。黑地可谓是一片颇具潜力的地区。



FR 蓝莓、黑莓、黑巧克力、黑橄榄、甜烟草



西拉酒

作为产自南非的惊人发现，西拉酒近来才名扬海外。该产区以花岗岩为基础的土壤促进了南非西拉酒辛辣的香气，而产自黑地、弗朗斯胡克与约克斯胡克的西拉酒则以具有陈化价值的高浓度单宁而著称。



FR 樱桃糖浆、薄荷醇、野生黑莓、黏土灰、甜烟草



霞多丽酒

通常来说，霞多丽葡萄在较为凉爽的气候下表现最佳，但南非就有好几片微气候区适合该品种的生长。专注于生产霞多丽酒的产区包括开普南岸的埃尔金与斯泰伦博斯的班胡克小产区。



FW 菠萝、黄苹果、全麦饼干、派皮、烤杏仁

不可不知

在南非，“酒庄葡萄酒”（Estate Wines）都产自单独运作的注册葡萄庄园（共207座）。

南非的葡萄生长季始于9月，绝大多数于次年2月收获。



清爽型白诗南酒

当所有人的目光都集中在法国与武夫赖时，南非却默默无闻地出产了一些全世界最好且物美价廉的白诗南酒。这种干型风味葡萄酒拥有宜人的酸味，能让你神清气爽，是长相思酒不错的替代品。



LW 青柠、榅桲、苹果花、百香果、芹菜



浓郁型白诗南酒

南非的浓郁型白诗南酒生产过程更加严谨，橡木桶陈化过程超长，从而能在味蕾上产生甜甜的糖渍苹果味与蛋白酥般的奶油口感。每年的白诗南酒挑战赛都会对顶级的白诗南酒进行表彰。



百香果、烤苹果、蜂巢、油桃、柠檬蛋白酥



长相思酒

有上好白诗南酒的地方就一定有上好的长相思酒。这种美酒酒体适中，却能令你的味蕾一阵紧缩。一些酿酒商还会陈化出属于自己的长相思酒，使酒体更为饱满。



白桃、醋栗、蜜瓜、独活草、花岗岩



维欧尼酒

就产量而言，维欧尼并不算高，但在南非各地的分布却很均匀。你会发现它时常与其他白葡萄进行混酿，为葡萄酒增加令人陶醉的花香，提高味觉上中度酒体的顺滑感。在南非的气候条件下，维欧尼葡萄的长势十分喜人。



FW 柠檬、苹果、香草、紫罗兰、熏衣草



赛美蓉混酿酒

赛美蓉混酿酒是南非独有的产品，其中不少都会经过橡木桶陈化，以酿造出酒体饱满、口感绵密的美味白葡萄酒。最专注于出产这款混酿酒的产区为弗朗斯胡克，那里气候较为凉爽，出产的酒酒香馥郁。



FW 柠檬、羊毛脂、黄苹果、腌酸黄瓜、榛子



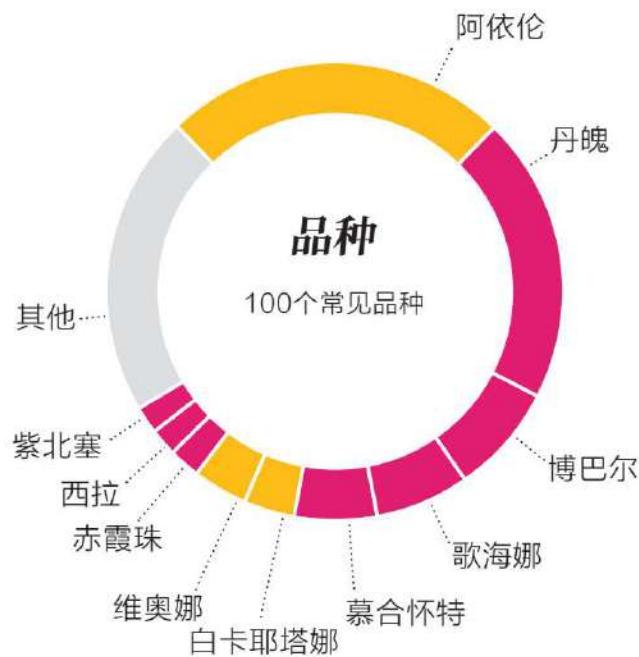
开普经典酒

1992年，一个致力于使用传统香槟制法生产高品质起泡型葡萄酒的联盟创立了。霞多丽、黑皮诺、莫尼耶皮诺与特别添加的白诗南赋予了开普经典酒甜蜜的柑橘气息。



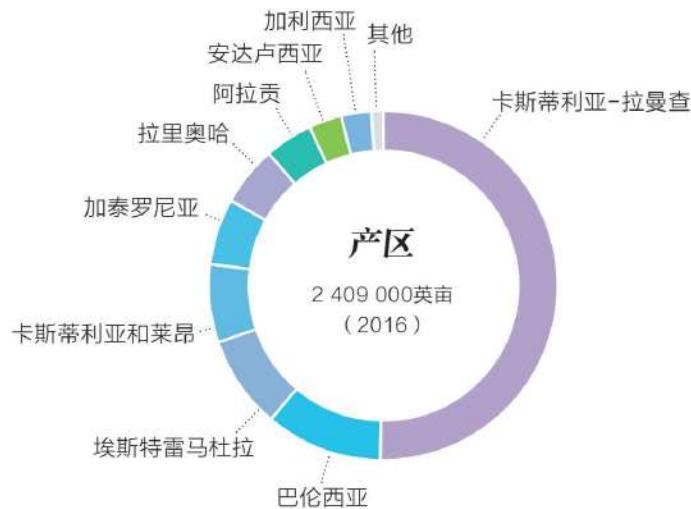
SP 橙花、柠檬、黄苹果、奶油、杏仁

西班牙



通往旧世界的大门

西班牙葡萄酒的风味以两极化为特征，既有强劲的果味型，也有尘土般的矿物味型，使其介于旧世界与新世界的风格之间。该国号称其葡萄庄园英亩数居全球首位，但考虑到其藤间距与有限的用水量，葡萄产量却相对较低。西班牙是丹魄、歌海娜与莫纳斯特雷尔等几个顶级葡萄品种的故乡。小味儿多等其他葡萄品种在这里的长势似乎也比在原产国更佳。



葡萄酒产区

依据气候条件，西班牙的葡萄酒产区可以被归为7个大类。

“绿色”西班牙：最为凉爽的区域，包括巴斯克地区与加利西亚，出产阿尔巴利诺酒之类的清爽白葡萄酒、门西亚酒之类的优雅红葡萄酒与爽口的桃红葡萄酒。

加泰罗尼亚：加泰罗尼亚拥有两大著名特产：卡瓦酒与西班牙GSM/罗讷河谷混酿酒。你一生中必须至少尝试一次产自普里奥拉托的红酒。

西班牙中北部：埃布罗与杜罗河谷以出产丹魄酒而闻名，但你也能找到令人惊艳的歌海娜酒、维奥娜酒与弗德乔酒。

中部平原：该区域主要以批量生产著称，但也有令人惊艳的发现，包括老藤歌海娜与小味儿多，亟待人们重新发掘。

巴伦西亚海岸：你一定不能错过产自耶克拉、阿利坎特与胡米利亚带有烟熏味的强劲慕合怀特酒。**西班牙南部**：雪莉酒的国度。

加那利群岛：这片面积不大的区域拥有黑丽诗丹酒（一种果香型干红）与麝香葡萄酒（一种芳香型餐后甜酒）之类令人好奇的酒。



推荐葡萄酒

说起西班牙，就不可能不提到里奥哈与杜罗河岸产区——这里出产优质的丹魄红葡萄。西班牙也是歌海娜与慕合怀特葡萄的原产地。可以说，这两种葡萄在这里找到了它们最淋漓尽致的表达。西班牙南部的雪莉酒属于世间无可比拟的干型开胃葡萄酒。最后，卡瓦酒、阿尔巴利诺酒与弗德乔酒展示了这个国家对于白葡萄酒与起泡型葡萄酒的诠释方式。



里奥哈珍藏酒

以丹魄葡萄为基础的里奥哈酒，随着陈化时间的推移会变得柔和且愈发复杂。里奥哈的珍藏酒（橡木桶陈化1年，瓶中陈化2年）与特级珍藏酒（橡木桶陈化2年，瓶中陈化3年）是品尝里奥哈酒极佳风味的上好选择。



FR 土味樱桃、莳萝、无花果干、石墨、甜烟草



杜罗河岸与托罗酒

杜罗河谷的两大种植区能够抵挡闷热的夏天，产出单宁口感浓郁的丹魄酒（当地称为“Tinto Fino”或“Tinta del Toro”）。此酒会散发出香甜的黑色水果风味，配以烧焦的泥土气息。几家世界顶尖的丹魄酒庄均坐落于此。



FR 覆盆子、甘草、石墨、异域香料、烤肉



加泰罗尼亚GSM混酿酒

加泰罗尼亚产区靠近巴塞罗那，包含普里奥拉托、蒙桑特、特拉阿尔塔及其他能够出产GSM/罗讷河谷混酿酒的地区。加泰罗尼亚GSM混酿酒能够激发人们兴趣的地方在于赤霞珠葡萄与美乐葡萄的加入为其增添了丰富的口感。



烤加仑子、摩卡、皮革、鼠尾草、片岩



歌海娜酒

歌海娜葡萄的真正原产地在西班牙，暗示我们应该直接将它的西班牙名称“Garnacha”（加尔纳恰）作为这种葡萄的正式名称！阿拉贡与纳瓦拉地区出产的葡萄酒充盈着果香，而马德里老藤红葡萄酒单宁更高，也更优雅。



覆盆子、糖渍葡萄柚皮、烤李子、干草本植物



博巴尔酒

博巴尔是一种遍植卡斯蒂利亚-拉曼查地区的葡萄，时常被用于酿造桶装“廷托”混酿酒。换句话说，只有少数酿酒商会酿造单一品种的博巴尔酒，以证明这款日常餐酒的果味与芳香有多令人心旷神怡。



黑莓、石榴、甘草、大吉岭茶、可可粉



莫纳斯特雷尔酒

莫纳斯特雷尔是另一种源自西班牙的葡萄，世界上其他地区则用法语名称“Mourvèdre”（慕合怀特）。这款浓稠到几乎不透明的葡萄酒产于巴伦西亚南部、阿利坎特、耶克拉、胡米利亚与布利亚斯，是绝对不能错过的西班牙美酒！



烤李子、皮革、樟脑、黑胡椒、黏土罐

不可不知

在特级珍藏级别的里奥哈酒（丹魄酒）中，西班牙使用的美国橡木桶数量高居榜首。

我们也许会认为歌海娜与慕合怀特属于法国葡萄，但其原产国是西班牙。



门西亚酒

这是一款酒体轻盈、颇具陈化潜力的红葡萄酒，所用的葡萄生长在气候较为凉爽的西班牙西北部山区。果味最浓的门西亚葡萄酒发现于别尔索。从那里向西，到巴尔德奥拉斯与萨克拉河岸，门西亚酒的风味也会愈发优雅，草本植物味更重。



干草本植物、乌梅、辣红加仑、咖啡、石墨



歌海娜桃红葡萄酒

这款引人注目的红宝石色桃红葡萄酒比著名的普罗旺斯洋葱皮色桃红葡萄酒更浓郁，口感更加顺滑。在阿拉贡与纳瓦拉产区内，主要种植歌海娜葡萄的地方都擅长酿造歌海娜桃红葡萄酒，总是能够提供极具价值的葡萄酒。



樱桃、糖渍葡萄柚、橙油、葡萄柚衬皮、柑橘



弗德乔酒

清淡柔和的弗德乔白葡萄生长在鲁埃达。那里的沙质土壤赋予了葡萄酒刺激的柑橘芳香与浓郁的矿物、盐水口感。你往往你会发现，鲁埃达的葡萄酒中有一种长相思与弗德乔的混酿酒，是墨西哥卷饼的完美搭配。



青柠、蜜瓜、葡萄柚衬皮、茴香、白桃



阿尔巴利诺酒

作为西班牙白葡萄中的佼佼者，阿尔巴利诺的最佳生长地位于气候较为凉爽的下海湾地区。你会注意到，内陆地区的葡萄酒味道更加浓郁，多以葡萄柚味道为主（相较于柑橘及盐水味道），因为内陆的土壤更多以黏土为基础。



LW 柠檬皮、蜜瓜、葡萄柚、蜂蜡、盐水



卡瓦酒

卡瓦酒是西班牙对香槟酒的回应，它使用的是传统制法，其中包含了西班牙的本土葡萄马家婆（维奥娜）、沙雷洛及帕雷亚达。严格来讲，虽然这类酒的价格比香槟更加低廉，但其品质却十分相近。



SP 榆桲、青柠、黄苹果、甘菊、杏仁酪



雪莉酒

为了培育出一种被称为“酒花”（Flor）的表层酵母，雪莉酒会被放置在酒桶中，只填充酒桶的一半，进而氤氲出好几种特殊的风味。表层酵母会分解葡萄酒中的甘油，从而酿成更加清淡、精致、咸香的风味葡萄酒。曼萨尼亚与菲诺两种雪莉酒在酿造过程中都会产生表层酵母，值得一试。



DS 菠萝蜜、盐水、柠檬脯、巴西胡桃、杏仁

读懂葡萄酒标签

如今的西班牙葡萄酒酒瓶上很容易就能找到葡萄品种的标注。当然也有例外，这其中就包括里奥哈与杜罗河谷经典产区——这些地区出产的葡萄酒也许可以通过佳酿、珍藏或特级珍藏的陈化级别来进行更好的区分。



命名方式

西班牙共有4种方法表明瓶内是什么酒：

- 依照葡萄品种**，例如“莫纳斯特雷尔”或“阿尔巴利诺”。
- 依照产区**，例如“里奥哈DOCa”或“普里奥拉托DOQ”。
- 依据自造名称**，例如“尤尼科”（Unico）或“克里欧”（Clio）。

·依据风味 (通常用于雪莉酒) , 例如“菲诺”或“欧罗索”。

地区餐酒

里奥哈酒 : 以丹魄葡萄为主的红葡萄酒和以维奥娜葡萄为主的白葡萄酒。

杜罗河岸与托罗酒 : 以丹魄葡萄为主的红葡萄酒。

普里奥拉托酒 : 混酿红葡萄酒 , 其中有可能包括歌海娜、佳丽酿、西拉、赤霞珠、美乐与其他葡萄。

陈化级别

陈化术语能够帮助你找到自己喜欢的风味。总的来说 , 葡萄酒的陈化时间越长 , 陈化风味越重 , 也越浓郁。某些产区的最短陈化时间会稍长。

新酒 (Joven) : 未经橡木桶陈化或陈化时间很短的葡萄酒。仅适用于原产地命名保护 (DOP) 酒 , 也包含未标明陈化水平的酒 , 比如基础款里奥哈酒。

佳酿 (Crianza) : 红葡萄酒陈化24个月 , 在酒桶中陈化至少6个月 (里奥哈与杜罗河岸产区陈化1年) 。白葡萄酒/桃红葡萄酒陈化18个月 , 其中在酒桶中陈化至少6个月。

珍藏 (Reserva) : 红葡萄酒陈化36个月 , 其中至少在酒桶中陈化12个月。白葡萄酒和桃红葡萄酒陈化24个月 , 其中至少在酒桶中陈化6个月。

特级珍藏 (Gran Reserva) : 红葡萄酒陈化60个月 , 其中至少在酒桶中陈化18个月 (里奥哈与杜罗河岸产区为2年) 。白葡萄酒和桃红葡萄酒陈化48个月 , 其中至少在酒桶中陈化6个月。

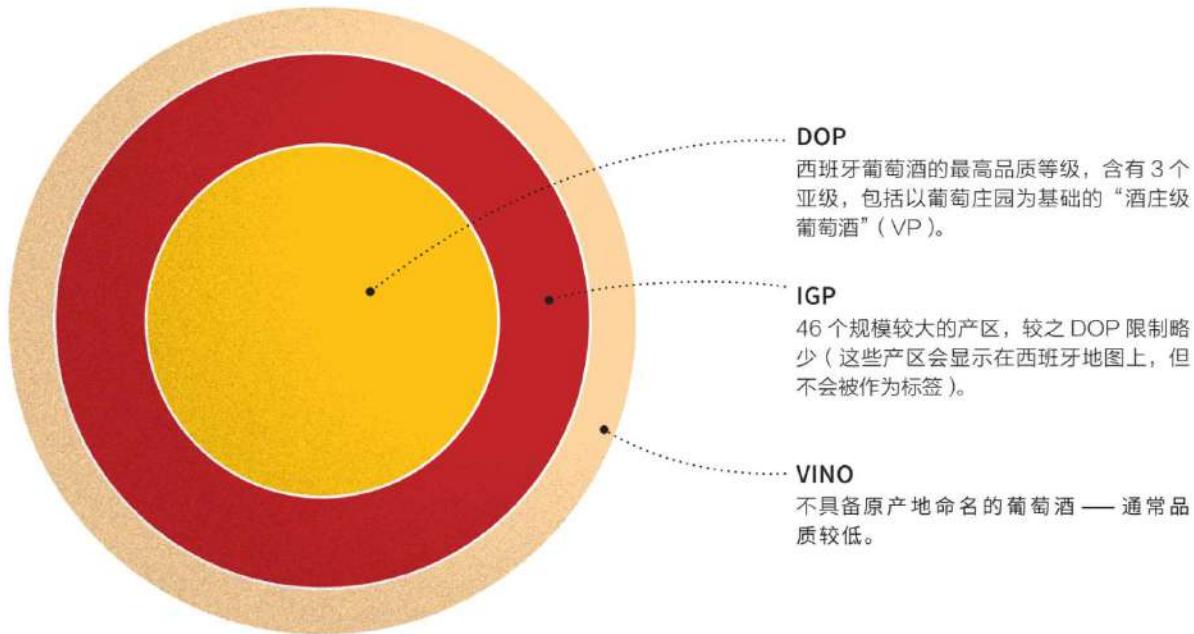
橡木桶陈化 (Roble) : 这个术语有一些误导性，因为它指的通常是在橡木桶中仅仅陈化过一小段时间的新酒。

贵腐 (Noble) : (稀有) 酒桶陈化18个月。

超陈 (Añejo) : (稀有) 酒桶陈化24个月。

特级超陈 (Viejo) : (稀有) 陈化36个月，且必须有氧化特性 (三类风味) 。

葡萄酒等级分类



酒庄

- Arínzano (纳瓦拉)
- Aylés (卡里涅纳)
- Calzadilla (卡斯蒂利亚- 拉曼查)
- Campo de la Guardia (卡斯蒂利亚- 拉曼查)
- Casa del Blanco (卡斯蒂利亚- 拉曼查)
- Chozas Carrascal (乌铁尔- 雷克纳)
- Dehesa del Carrizal (卡斯蒂利亚- 拉曼查)
- Dominio de Valdepusa (卡斯蒂利亚 - 拉曼查)

- El Terrerazo (巴伦西亚)
- Finca Élez (卡斯蒂利亚 - 拉曼查)
- Florentino (卡斯蒂利亚- 拉曼查)
- Guijoso (卡斯蒂利亚- 拉曼查)
- Los Balagueses (巴伦西亚)
- Otazu (纳瓦拉)
- Prado de Irache (纳瓦拉)

原产地命名保护 (*Denominación de Origen Protegida* , 即DOP)

西班牙葡萄酒的最高品质等级，其主要亚级有3种：

酒庄 (Vino de Pago , 即VP) : 指单一葡萄园葡萄酒。目前，VP酒庄共有15座，主要位于卡斯蒂利亚- 拉曼查与纳瓦拉。注意，有些酿酒商会在标签中使用“Pago” (DO Pago) 这个词，但瓶中的酒并非出自正式的酒庄。

优质原产地命名 (Denominación de Origen Calificada , 即DOCa或DOQ) : 质量标准更加严格，要求酒庄必须位于标签产区之内。目前符合DOCa标准的只有里奥哈与普里奥拉托。

原产地命名 (Denominación de Origen , 即DO) : 产自79个官方葡萄酒产区之一的高品质葡萄酒。

地区餐酒 (IGP)

优质的日常饮用葡萄酒，即来自较大产区的葡萄酒，要求比DOP略低。这些酒的酒标会被标注上“Indicación Geográfica Protegida” (地理标识保护葡萄酒) 或 IGP，有时则会被标注

上“Vino de la Tierra”或“VdT”（地区餐酒）。西班牙共有46个地区餐酒产地，包括生产力很高的卡斯蒂利亚-拉曼查产区。

餐酒 (Vino)

或标注为“Vino de Mesa”（日常餐酒）、“Table Wine”（配餐酒）。基础款西班牙配餐酒，不属于某个特殊产区。许多酒仅会被标注为“Tinto”（红色）或“Blanco”（白色），为提升口感，可能为半干型。

西北部地区

和西班牙其他地区相比，西北部较为凉爽。下河湾地区与巴斯克地区最冷，适合酿造清爽的白葡萄酒与清淡、优雅的红葡萄酒。向南移步，坎塔布连山阻挡住了来自大西洋的寒流，使得杜罗河谷既会经历酷暑，又会经历寒冬。这样的气候组合造就了一些口感最为强劲的西班牙丹魄酒。



阿尔巴利诺酒

阿尔巴利诺酒是下河湾地区的特产。靠近海岸的葡萄庄园土壤多为沙质，能够酿造出风味清淡得多、明显带有盐水口感的葡萄酒。内陆区域的黏土与阳光更充足，出产的葡萄酒更加浓郁，含有较多的葡萄柚与桃子风味。



LW 柠檬皮、葡萄柚、蜜瓜、油桃、盐水



门西亚酒

这款风头正劲的伊比利亚酒凭借其深切而纯净的红色水果风味、石墨式的矿物风味与颇具陈化价值的单宁结构备受青睐。门西亚酒是别尔索、巴尔德奧拉斯和萨克拉河岸的特产，产自别尔索的更加浓郁，越往西口感越优雅。



酸樱桃、石榴、黑莓、甘草、碎砾石



杜罗河岸与托罗酒

杜罗河谷巨大的天气变化造就了高单宁、高成熟度、高浓稠度的丹魄酒。其最著名的产区包括杜罗河岸与托罗。那里的丹魄酒被分别称为“Tinto Fino”（丹魄红）与“Tinta del Toro”（托罗红）。



FR 黑莓、无花果、莳萝、甜烟草、黏土灰



弗德乔酒

鲁埃达地区专注于出产一种新奇的白葡萄，既可以被酿成橡木桶陈化的风味酒，也可以酿成不经橡木桶陈化的类型。后者拥有青柠与青草的风味，时常被装在高肩瓶中。前者则会散发出柠檬酱与杏仁的风味。



青柠、蜜瓜、葡萄柚衬皮、茴香、白桃



查科丽酒

在巴斯克地区，你能找到西班牙版本的绿酒——查科丽酒。这种酒大部分由白苏黎葡萄酿制，酸度高、酒精度低、微起泡。查科丽红酒使用的是红贝尔萨葡萄——一种赤霞珠葡萄罕见的近亲品种。



LW 青柠、榅桲、面包坯、香草、柑橘皮



格德约酒

一种罕见的白葡萄酒，品质惊人，大多见于巴尔德奥拉斯、河岸地区与别尔索。上好的格德约酒时常被比作勃艮第白酒，带有苹果与桃子的风味，伴着橡木桶陈化所带来的隐约香料气息，回味刺嘴却悠长。



LW 黄苹果、柑橘皮、柠檬酱、肉豆蔻、盐水



东北部地区

西班牙东北部地区可以被分成两个主要区域：埃布罗河流域与从塔拉戈纳向西班牙边境延伸的海滨山区。埃布罗河河谷以其强劲的果味红酒与丹魄、歌海娜、佳丽酿酿造的桃红葡萄酒而著称。滨海山区则出产卡瓦酒与点缀着矿物口感的优雅混酿红酒，它通常由赤霞珠、西拉以及美乐混酿而成。



珍藏级里奥哈酒

名扬天下的里奥哈葡萄酒产区以颇具陈化价值的丹魄酒著称。产自上里奥哈与里奥哈阿拉维萨石灰岩与黏土土壤上的葡萄酒更加优雅，产自下里奥哈的葡萄酒则更为浓郁、肉味更重，因为那里的黏土土壤铁含量更高。



FR 樱桃、烤番茄、李子干、莳萝、皮革、香草



普里奥拉托混酿酒

普里奥拉托曾在20世纪90年代名噪一时，因为几家酿酒厂使用歌海娜、佳丽酿、西拉、美乐与赤霞珠酿造出了独一无二的西班牙波尔多风味混酿酒——“普里奥拉托混酿酒”。这种酒也可见于蒙桑特、塞格雷河岸及特拉阿尔塔。



烤覆盆子、可可、丁香、胡椒、碎砾石



歌海娜酒

虽然歌海娜葡萄遍植阿拉贡、纳瓦拉、里奥哈及卡拉塔尤大部分地区，你还是会发现，长于酿造单一品种歌海娜酒的却是博尔哈产区与卡拉塔尤产区。这种酒单宁口感较淡，蕴含鲜明的粉红葡萄柚味道。



覆盆子、木槿花、糖渍葡萄柚、黏土灰、干草本植物



佳丽酿酒

佳丽酿（又称“马士罗”、“萨姆索”或“卡里涅纳”）时常与歌海娜葡萄进行混酿，偶尔还可以与西拉、美乐及赤霞珠混酿，创造出令人不可思议的层次感。要想寻找有品质的佳丽酿酒，可以关注恩波达、蒙桑特、普里奥拉托、佩内德斯及卡里涅纳这些地区。



乌梅、覆盆子、橄榄、红辣椒粉、可可



里奥哈白葡萄酒

维奥娜葡萄也被称为“马家婆”，通常被用来酿造卡瓦酒。但在里奥哈，维奥娜葡萄却因为一种颇具陈化价值的白葡萄酒而著称。里奥哈白葡萄酒按照陈化年份分为佳酿（1年）、珍藏（2年）与特级珍藏（4年）3种级别，每种级别的葡萄酒都必须在橡木桶中陈化6个月。



FW 烤菠萝、青柠脯、苦薄荷糖、榛子、糖渍龙蒿



卡瓦酒

作为制法与香槟一致的起泡型葡萄酒，卡瓦酒拥有异乎寻常的价值。到目前为止，马家婆是卡瓦酒酿酒葡萄中最重要的品种，但你也会在卡瓦白葡萄酒中发现沙雷洛与帕雷亚达。查帕、歌海娜通常会用于酿造卡瓦桃红葡萄酒。



黄苹果、青柠、榅桲、面包坯、杏仁膏



南部地区

西班牙许多有价值的葡萄酒都来自中部地区，尤其是卡斯蒂利亚-拉曼查与巴伦西亚部分地区（包括卡斯蒂利亚餐酒产区）。但是，你也能在南部地区找到品质杰出的红葡萄酒，通常还物美价廉。进一步往南，你会进入菲诺帕洛米诺与佩德罗-希梅内斯的主要种植区，这两种葡萄会被用来酿造从干型到甜型的各种雪莉酒。



莫纳斯特雷尔酒

莫纳斯特雷尔葡萄被认为原产自穆尔西亚，能够酿造浓郁的烟味葡萄酒。在馥郁的蓝莓果香之上，高端的莫纳斯特雷尔会散发出隐约的紫罗兰与黑胡椒香气。可以探索阿利坎特、胡米利亚、耶克拉与布利亚斯产区。



FR 黑莓、黑胡椒、紫罗兰、烟



博巴尔酒

这款价值超群的红葡萄酒在西班牙却出人意料地鲜为人知。它能够传递出柔滑的李子与巧克力风味，偶尔还氤氲着淳朴的肉味。博巴尔酒的高品质产地为乌铁尔-雷克纳产区（包括特雷拉佐庄园）内的巴伦西亚与曼确拉。



黑樱桃、蓝莓、干草本植物、紫罗兰、可可



歌海娜酒

虽然马德里与门特里达的产区面积很小，但要是不提及这里的歌海娜葡萄，我们就太疏忽了。这里的高地势花岗岩质土壤中栽种着许多老藤，酿造的歌海娜酒口感丰富、单宁含量高，十分具备陈化价值。



黑樱桃、黑胡椒、石墨、肉桂、白色鼠尾草



卡本内混酿酒

拉曼查与巴伦西亚遍植法国品种葡萄，其中包括赤霞珠、西拉与小味儿多。这些葡萄时常与当地的歌海娜或莫纳斯特雷尔进行混酿，产出浓郁得不可思议的巧克力香葡萄酒。留意胡米利亚与巴伦西亚产区。



FR 黑莓、黑樱桃、黑巧克力、石墨、黏土灰



雪莉酒

不管你 how 么想，雪莉酒并非都是甜的，也有咸味与坚果味道的。加强型雪莉酒多数是用生长在赫雷斯周边白垩质白土中的菲诺帕洛米诺葡萄酿成的。制作甜型酒（例如奶油雪莉酒）时，这种葡萄会与佩德罗-希梅内斯葡萄进行混酿。



DS 菠萝蜜、柠檬脯、巴西胡桃、羊毛脂、盐水

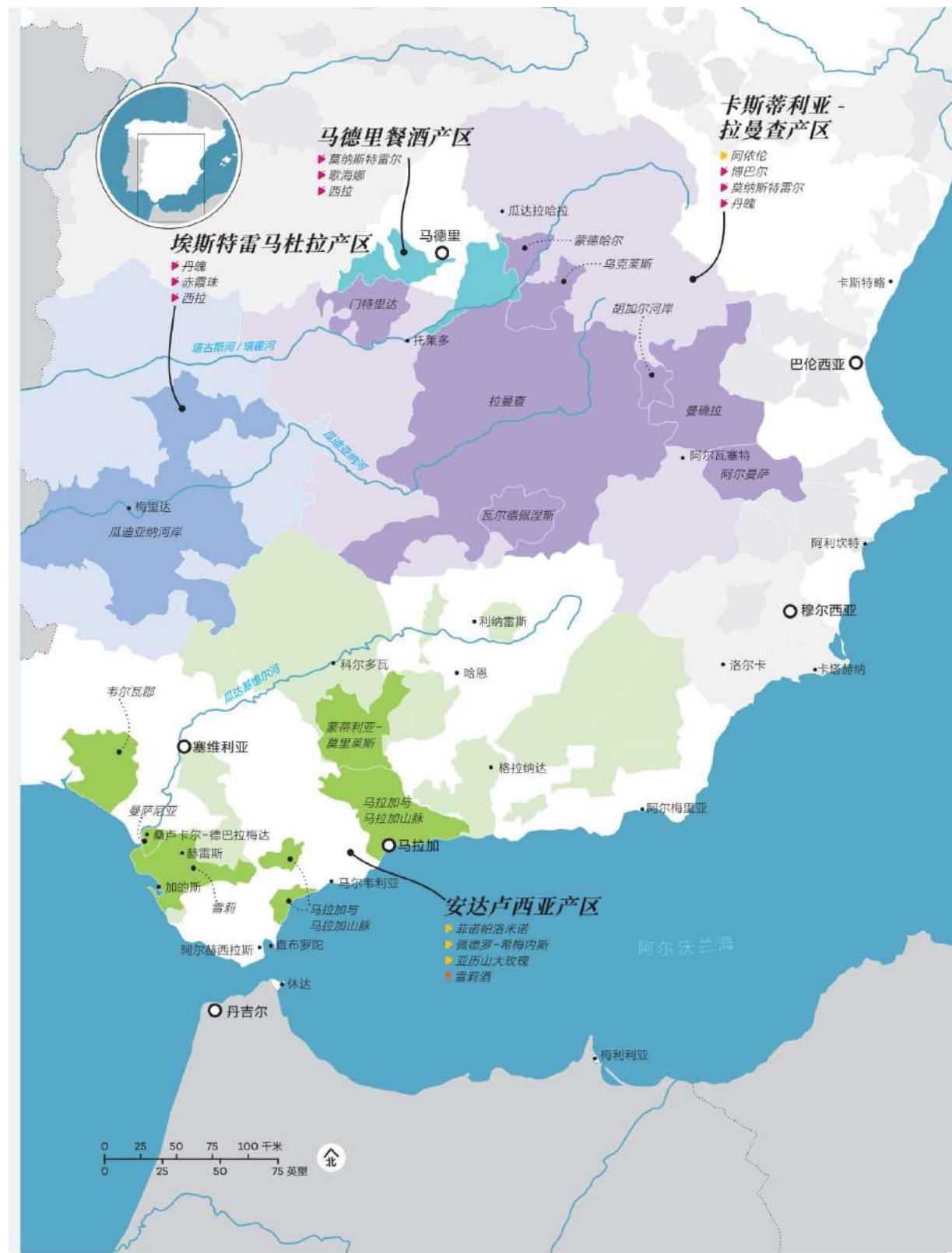


蒙蒂利亚莫里莱斯PX酒

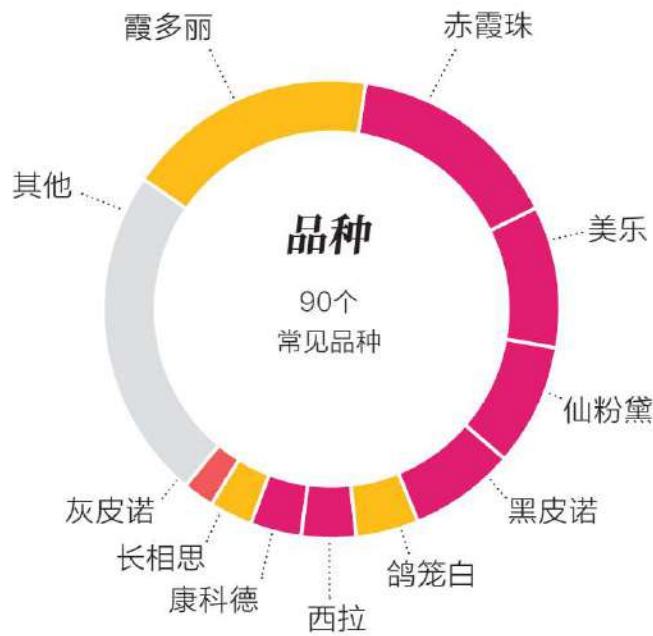
蒙蒂利亚莫里莱斯是安达卢西亚的一片葡萄酒产区，专门栽培被称为“佩德罗希梅内斯”（PX）的白葡萄。PX酒也是世界上最甜的餐后甜酒之一！陈化会使葡萄酒氧化成深棕色，甜度则会赋予它热枫糖浆般的黏度。



葡萄干、无花果、胡桃、焦糖、能多益巧克力酱



美国



果味为主的宝石

考虑到美国东西海岸之间幅员辽阔，我们很难描绘该国葡萄酒的特征。换句话说，美国80%的葡萄酒都产自加利福尼亚州。那里以上好的果味葡萄酒著称，专注于赤霞珠、美乐、霞多丽与黑皮诺之类的法国葡萄品种。

除了加利福尼亚州，华盛顿州、俄勒冈州与纽约州占据了美国葡萄酒产量的17%，是规模最大的“后起之秀”代表。最后剩下的一小部分代表了其余46个州，其中又以（举例来说）亚利桑那州、新墨西哥州、弗吉尼亚州、得克萨斯州、科罗拉多州、爱达荷州与密歇根州尤为显著——它们代表了美国葡萄酒的前沿。



葡萄酒产区

加利福尼亚州的特点在于气候条件近似地中海，使其成为出产饱满酒体红葡萄酒的理想国度。换句话说，靠近太平洋的地区飘荡着层层雾气，使得包括白葡萄与黑皮诺葡萄在内的、适应较为凉爽气候条件的品种能够茁壮成长。

华盛顿州的酿酒葡萄主要生长在东部，那里气候干燥、阳光灿烂。该地区出产的红葡萄酒果香四溢，酸中带甜。

俄勒冈州的威拉米特谷是黑皮诺、灰皮诺及霞多丽的理想种植地。

纽约州种植的大部分为康科德葡萄（多数用于制作果汁而非葡萄酒），但该州很快便凭借雷司令酒、以美乐为主的混酿酒和桃红葡萄酒名扬天下。







推荐葡萄酒

加利福尼亚州最初是因为出产强劲的赤霞珠酒、橡木桶陈化霞多丽酒与黑皮诺酒而闻名的。后起之秀西拉酒、小西拉酒与仙粉黛酒使得加利福尼亚州以果味为主的风味葡萄酒更为突出。以下这些产自俄勒冈州、华盛顿州和纽约州的葡萄酒都属该州的顶级酒。



加利福尼亚州赤霞珠酒

加利福尼亚州最著名的赤霞珠酒产自北海岸地区，包括索诺马与纳帕谷地区。这里最佳的赤霞珠酒带有丰富的黑色水果风味，并能分解为层层的雪松、粉尘矿物味道与点缀着烟草味的单宁口感。



FR 黑莓、黑樱桃、雪松、烘焙香料、青胡椒粒



加利福尼亚州仙粉黛酒

1994年，加利福尼亚州的仙粉黛葡萄被证明与意大利的普里米蒂沃葡萄、克罗地亚的特里彼得拉格葡萄（Tribidrag）拥有同样的基因。仙粉黛酒散发着阵阵糖渍水果与烟草香气，却通常干涩得惊人，并带有矿物味般的单宁，酒精含量高。索诺马与洛代的仙粉黛酒是不错的对比。



FR 黑莓、梅子酱、亚洲五香、甜烟草、花岗岩



加利福尼亚州小西拉酒

加利福尼亚州是法国葡萄的世界顶级出产国。在该州较为温暖的气候条件下，包括内陆河谷在内，小西拉葡萄的长势格外喜人。这里的小西拉酒有着浓郁的黑色水果风味和坚实的可可式单宁口感。



FR 话梅、蓝莓、黑巧克力、黑胡椒、草本植物



加利福尼亚州霞多丽酒

最好的霞多丽葡萄大多生长在沿海地区及海岸边起起伏伏的山谷里，这些地区沐浴在太平洋的凉爽微风与晨雾之中，酿制的葡萄酒酒体较为饱满，夹杂着菠萝与热带水果的风味，时常还有烤橡木的味道。



黄苹果、菠萝、焦糖布丁、香草、焦糖



加利福尼亚州黑皮诺酒

北海岸及中央海岸较为凉爽的滨海地区出产一部分全世界最强劲、以果味为主的黑皮诺酒。换言之，越来越多的酿酒商已经打起了退堂鼓，转为酿造近似勃艮第优雅风味的葡萄酒。不管怎样，这里的黑皮诺酒都不容错过。



黑莓、蓝莓干、丁香、玫瑰、可乐



加利福尼亚州西拉和GSM混酿酒

在美国各地，你都能找到上好的西拉葡萄。但目前为止，中央海岸是最倾心于这种罗讷河谷葡萄的地方。顶级的西拉和GSM混酿酒带有深黑色水果与辣椒的味道，还伴有灰尘般的矿物味道。圣巴巴拉与帕索罗布尔斯是探索的好起点。



黑莓、蓝莓派、胡椒碎、摩卡、月桂叶

不可不知

单一品种葡萄酒所标明的葡萄品种含量必须为75%。俄勒冈州对黑皮诺酒和灰皮诺酒的要求为90%。

被标注为酒庄酒的葡萄酒必须使用生长在酒庄土地上的葡萄。



华盛顿州西拉和GSM混酿酒

即便西拉与歌海娜之类的罗讷河谷品种并非是华盛顿最受欢迎的葡萄，它们也在这里展示出了极大的潜力。此款酒醇厚而强劲，伴有红色酸甜水果的香味及浓香的肉味，还有辛辣的酒精口感。



黑加仑、酒酿樱桃、培根油、黑巧克力、石墨



华盛顿州波尔多混酿酒

虽然华盛顿州极其专注于赤霞珠酒，这款含有美乐与其他波尔多葡萄的混酿酒还是极具陈化潜力的。它能散发出纯净的黑樱桃果味，并伴有宜人的花香、薄荷香与类似紫罗兰的暗香。



FR 覆盆子、甘草、石墨、异国香料、烤肉



俄勒冈州黑皮诺酒

俄勒冈州超过50%的葡萄庄园栽种黑皮诺葡萄。在威拉米特谷，黑皮诺葡萄长得格外好。这里的黑皮诺酒口感浓郁，红色莓果的香气辅以轻盈的酒体、多汁的酸度，还伴有由橡木桶陈化带来的香料风味。



LR 石榴、红李子、甜胡椒、香草、红茶



俄勒冈州灰皮诺酒

灰皮诺酒是俄勒冈州最重要的白葡萄酒，其酿酒葡萄在威拉米特谷长势良好。你会发现这里的灰皮诺酒拥有浓郁的桃子与梨的风味，并带给舌中段顺滑的口感，在柑橘香的回味中又有一些刺痛感。



LW 油桃、熟梨、柑橘花、柠檬油、杏仁奶油



纽约州雷司令酒

纽约州在雷司令酒与矿物风味白葡萄酒方面潜力巨大，但大部分地区寒冷刺骨的冬天为葡萄的栽培带来了难度，只有靠近水体（河流、湖泊与海洋）的地方例外——在这些地方，你能找到纽约州最好的葡萄酒。



LW 熟桃、黄苹果、青柠、青柠皮、碎岩石



起泡型葡萄酒

美国的起泡型葡萄酒酿酒商并不多，但出产的都是上好品质的酒。你能在加利福尼亚州北海岸及俄勒冈州找到一些出类拔萃的酿酒商，而新墨西哥州、华盛顿州也能带来令人惊喜的葡萄酒。



柠檬、白樱桃、橙花、奶油、生杏仁

加利福尼亚州

240年前，加利福尼亚州默默无闻地在圣迭戈大教堂开启了酿酒征程。后来，1849年的淘金热之后，酿酒商们开始入驻索诺马与纳帕谷，于是葡萄酒产业开始腾飞。如今，加利福尼亚州的葡萄酒产量已占美国的80%，其中最大的份额都奉献给了7种葡萄：赤霞珠、霞多丽、美乐、仙粉黛、黑皮诺、灰皮诺与长相思。



北海岸地区

北海岸地区也许不是产量最高的产区，却是久负盛名的。内陆产区的纳帕谷与克利尔莱克出产包括赤霞珠酒在内的上好饱满酒体葡萄酒。沿海地区的索诺马与门多西诺对于霞多丽、黑皮诺之类适宜凉爽气候的葡萄来说是极好的，也十分有利于起泡型葡萄酒的酿造。



中央海岸地区

中央海岸地区出产加利福尼亚州许多拥有不菲价值的葡萄酒。海岸飘来的层层雾气使得相邻地区成为霞多丽酒与黑皮诺酒的理想产地。越靠近内陆地区，气候就越炎热，例如帕索罗布尔斯，气温高的地区出产上好的西拉酒与罗讷河谷/GSM混酿酒。



谢拉丘陵地区

谢拉丘陵最初是淘金者的驻地，后来让渡给乡野农夫种植各式各样的葡萄。这里出产的葡萄酒通常口感强劲，带有夸张的果味。这里主要出产仙粉黛，但巴贝拉与西拉之类的品种也展示出了重要的潜力。



内陆河谷地区

加利福尼亚州最大的中央河谷出产大量食物，在这里，你能够找到大型的葡萄酒酿造商，包括全球规模最大的嘉露酒庄。葡萄酒的整体品质不算高，但也有包括洛代老藤葡萄酒在内的某些例外。



南海岸地区

由于地价昂贵，南海岸的种植园分布稀疏。尽管如此，你还是能在洛杉矶东部找到一些罕见而古老的仙粉黛葡萄酒庄。另外，蒂梅丘拉也拥有蓬勃发展的葡萄酒旅游产业。这里的霞多丽酒与赤霞珠酒颇受欢迎，但由于气候炎热，酸度很低。



雷德伍德地区

雷德伍德是一片极其小的酿酒葡萄种植区，只有几十英亩的面积，现存的商业酒庄也不多。这里的气候较为凉爽，因此拥有包括雷司令与琼瑶浆在内的好几英亩芳香型白葡萄园地。



加利福尼亚州北海岸产区

1976年，一位英国葡萄酒进口商与几位法国品酒师举办了一场盲品会，品尝包括顶级波尔多酒与纳帕谷酒在内的葡萄酒。最终得分最高的是两款纳帕谷葡萄酒，于是“巴黎评判”的传统就在加利福尼亚州的葡萄酒历史中流传了下来。从此之后，索诺马与纳帕谷成了上好的法国品种葡萄酒的标志性产区。



赤霞珠酒

作为北海岸最重要的葡萄酒品种，赤霞珠酒展示出了在火山-黏土土壤中生长的葡萄所带来的浓郁果味与尘土般的矿物味道。纳帕谷、克利尔莱克与索诺马大部分产区（靠近梅亚卡玛斯的地区）出产的一些赤霞珠酒在全球排名最高。

 FR 黑加仑、黑樱桃、石墨、雪茄盒、薄荷



美乐酒

美乐酒与赤霞珠酒相似，但樱桃风味更浓，单宁口感更佳顺滑、细腻。美乐葡萄在整个北海岸产区十分出色（比赤霞珠葡萄的品质更佳）。较之滨海地区及门多西诺，北海岸产区的美乐酒更为优雅，草本味更加明显。

 樱桃、香草、雪松、铅笔芯、烤肉豆蔻



黑皮诺酒

包括卡内罗斯、俄罗斯河谷、索诺马海岸及门多西诺在内，能够聚集晨雾的地区都是黑皮诺与霞多丽之类适应凉爽气候的葡萄的理想产地。这里的黑皮诺酒带有香甜的红色水果风味，回味中伴有隐约的红茶与甜胡椒气息。



樱桃、李子、香草、蘑菇、甜胡椒



仙粉黛酒

北海岸地区的几个“热点”产区（从字面上讲，就是较为温暖的产区）能够酿出口感最为浓郁、矿物味道最重的葡萄酒。留意索诺马的石堆法定产区与纳帕的豪厄尔山法定产区，这里出产全美最梦寐以求的仙粉黛酒。



FR 野生黑莓、可可、覆盆子酱、碎岩石、甜烟草



霞多丽酒

作为美国种植普及度第二的葡萄品种，霞多丽喜爱更加凉爽的种植区域，在索诺马、门多西诺与纳帕南部地区表现得格外出色。这种葡萄也是北海岸起泡型葡萄酒受欢迎的选择，能够释放出苹果与杏仁奶油的风味。



FW 烤梨、菠萝、黄油、榛子、焦糖

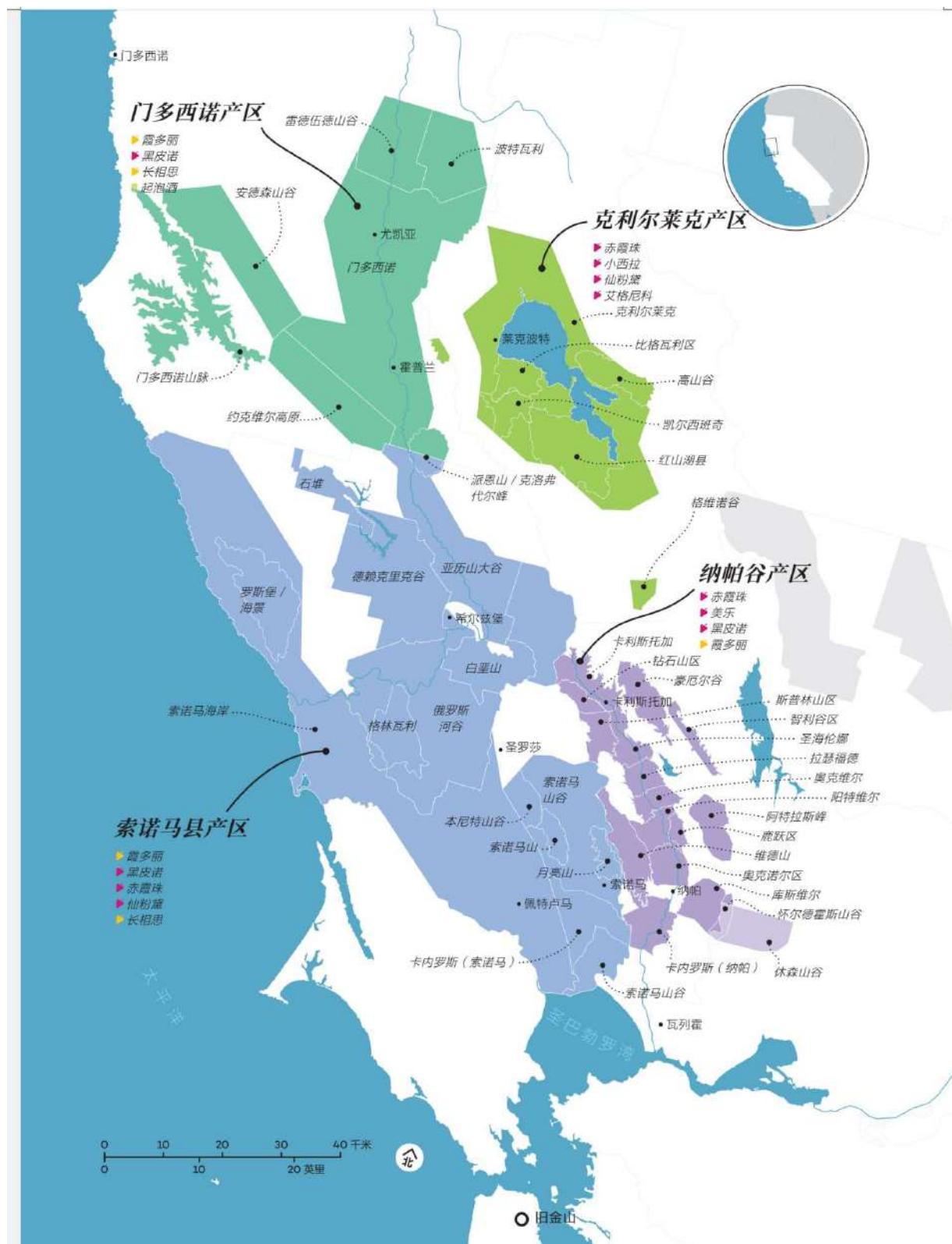


长相思酒

长相思葡萄在北海岸地区的种植不那么普遍，却能酿造出充满白桃、橙花与浓郁粉红葡萄柚果味的高品质葡萄酒——与其他长相思酒产区截然不同。留意索诺马与门多西诺产区，那里较为凉爽的气候能够维持葡萄酒的酸度。



LW 白桃、粉红葡萄柚、橙花、蜜瓜、柠檬



加利福尼亚州中央海岸产区

中央海岸产区包括蒙特雷、帕索罗布尔斯与圣巴巴拉。这里的葡萄园坐落在面朝大海的山谷里，被笼罩在晨雾之中，最适合种植适应凉爽气候的葡萄。越靠近内陆，气候就越炎热，更适宜西拉这类喜阳的葡萄品种。中央海岸产区拥有不少酿造优质葡萄酒的商业化葡萄种植者，但规模较小的生产商也能酿造杰出品质的葡萄酒。



霞多丽酒

霞多丽葡萄占据了中央海岸产区葡萄庄园最大的面积，其中大多数都是中等品质。即便如此，这里也有上好的霞多丽酒，尤其是产自圣巴巴拉与蒙特雷产区更靠近海岸地区的葡萄酒。这里的霞多丽酒通常都有浓郁的橡木桶陈化风味。



杧果、柠檬酱、白花、烤杏仁、焦糖布丁



黑皮诺酒

中央海岸产区是黑皮诺酒的圣地，特别是圣克鲁斯山、圣卢西亚高地、圣里塔山、哈伦山及圣玛丽亚山谷这些子产区。这些地方出产的黑皮诺酒口感强劲，带有多汁的红色水果风味和香料、香草气息。



红樱桃、覆盆子、甜胡椒、大吉岭茶、香草



赤霞珠酒

作为中央海岸地区栽种面积第二的品种，赤霞珠葡萄在内陆地区的长势最佳，因为那里的雾气消散得早，阳光明媚，可以适当软化酒中的单宁。帕索罗布尔斯地区出产的赤霞珠酒格外顺滑浓郁，值得探索。



FR 黑覆盆子、黑樱桃、摩卡、香草、青胡椒粒



仙粉黛酒

在中央海岸地区，仙粉黛酒的最佳产区要数帕索罗布尔斯，因为那里炎热的气候足以使仙粉黛葡萄成熟。产自这里的仙粉黛葡萄酒更加多汁，风味通常比北海岸产区的更为清淡（单宁更少）。



覆盆子、桃脯、肉桂、甜烟草、香草



西拉酒

在帕索罗布尔斯、圣巴巴拉与蒙特雷东部以石灰岩为主的黏质土壤中，后起之秀西拉葡萄表现出了出色的品质潜力。用它酿造的葡萄酒通常肉香浓郁，口感辛辣，还伴有博伊森莓与橄榄的风味。



博伊森莓、黑橄榄、胡椒牛排、培根油、烟



罗讷河谷/GSM混酿酒

20世纪90年代，一家被称为“塔湾酒庄”的酒厂开始在帕索罗布尔斯进口罗讷河谷的葡萄品种。歌海娜、西拉与慕合怀特的混酿酒引发了美国人对自产罗讷河谷风味葡萄酒强烈的兴趣。塔湾酒庄如今拥有一座苗圃，能为整个美国提供葡萄苗。



FR 覆盆子、李子、皮革、可可粉、鼠尾草花



俄勒冈州

俄勒冈州的大部分葡萄庄园都坐落在威拉米特谷北部。20世纪60年代，这里开始栽种勃艮第葡萄（皮诺葡萄、霞多丽葡萄）。该产区发展缓慢，拥有的多为小型酿酒厂，生产标准严格（俄勒冈州要求单一品种葡萄酒的主要葡萄含量必须达到90%）。总而言之，俄勒冈州葡萄酒的特点就是酸涩的果味与微妙、优雅的风味。



黑皮诺酒

作为俄勒冈州最重要的葡萄酒，这里的黑皮诺酒与相邻的加利福尼亚州出产的黑皮诺酒截然不同，往往酒体更加轻盈，红色水果的酸味更加浓郁，并伴有甜胡椒及森林地被物般的泥土气息。邓迪山脉周围的子产区是出产黑皮诺酒的中心。



樱桃、石榴、盆栽土、香草、甜胡椒



灰皮诺酒

虽然灰皮诺葡萄在俄勒冈州的栽种面积位居第二，但可能是最受低估的品种。俄勒冈灰皮诺酒浓郁得惊人，还带有一些烟熏口感与白桃、柠檬风味，它可以和德国与新西兰的灰皮诺酒相媲美。



LW 白桃、柠檬、金银花、青柠皮、丁香



霞多丽酒

霞多丽酒在俄勒冈州以外的地方实属罕见，却仍凭借其与勃艮第白葡萄酒的相似度赢得了国际上的关注。较为凉爽的气候赋予了俄勒冈霞多丽酒轻盈得多的酒体与较为清淡的果味，以及更多的矿物气息和更高的酸度。



FW 黄苹果、柠檬、柠檬脯、黄油吐司、酸奶油



雷司令酒

俄勒冈州的雷司令葡萄并不多，实在是令人遗憾，因为若是酿造得当，俄勒冈雷司令酒在口感与风味上都与德国普法尔茨的雷司令酒颇为相似。几家酿酒厂正在试验酿造风味更干的雷司令，以期获得巨大的成功。



杏干、青苹果、青柠皮、蜂巢、石油



赤霞珠酒

俄勒冈州东部、南部与威拉米特谷大相径庭，气候更加温暖、干燥，阳光也更加充足。因此，赤霞珠、品丽珠与西拉之类的品种变得越来越受欢迎。



FR 黑加仑、黑樱桃、青胡椒粒、香草、烟叶



丹魄酒

虽然丹魄葡萄在俄勒冈州罕有栽培，但它却在该州南部展现出了一定的种植潜力。那里的气候似乎与上里奥哈惊人相似，能够出产带有樱桃、皮革与莳萝风味的优雅葡萄酒。



黑樱桃、黑莓、皮革、莳萝、甜烟草、石墨



华盛顿州

许多人认为华盛顿州是个多雨的地方。然而，喀斯喀特山挡住了云的东移，使得华盛顿州其他地方阳光充足、气候干燥（某些地方干燥得如同戈壁沙漠！）。许多葡萄庄园都坐落在哥伦比亚山谷的法定产区之内，出产的粗犷红葡萄酒以质量上乘却物美价廉而著称。



赤霞珠酒

作为华盛顿州种植最广泛的品种，赤霞珠葡萄在较为炎热的地方长势最佳，其中产自霍斯黑文山、雷德山与沃拉沃拉的葡萄就是很好的范例。这些地方的赤霞珠酒以浓郁的覆盆子、黑樱桃与雪松风味著称，还带有酸奶般的乳脂口感。



FR 黑樱桃、覆盆子、雪茄盒、奶油、薄荷



美乐酒

令华盛顿于20世纪90年代首次出现在葡萄酒地图上的正是美乐酒。当地极端的日夜气温变换（日间热，夜间冷）被证明格外适合美乐葡萄的生长，使之能够酿造出浓郁的饱满酒体葡萄酒，并赋予其莓果的风味与微妙的薄荷回味。



MR 黑樱桃、加应子、烘焙香料、紫罗兰、薄荷



波尔多混酿酒

虽然单一品种葡萄酒总是供不应求，但华盛顿最佳的红葡萄酒却还是混酿酒。赤霞珠、美乐、小味儿多、马尔贝克，甚至是西拉之类的葡萄品种都会加入当地的混酿，以增加葡萄酒的酒体、层次与复杂口感。



FR 黑樱桃、李子、摩卡、烘焙香料、紫罗兰



西拉酒

他们说：“西拉就像一道风景。”于是，这种葡萄很快成了华盛顿几大山坡产区的焦点。你会发现它在亚基马、霍斯黑文山及沃拉沃拉产区生长得格外喜人。其中最高品质的西拉酒既带有烟熏味道，又带有浓郁、酸涩的风味。



FR 李子、黑橄榄、培根油、可可粉、白胡椒



雷司令酒

雷司令酒是在华盛顿州以外流行起来的第一批葡萄酒之一。雷司令葡萄在较为凉爽的区域长势良好，包括纳奇斯高地、古代湖泊和亚基马山谷。越来越多的酿酒商会把这里的雷司令葡萄酿造成近似于阿尔萨斯雷司令酒的干型风味酒。



柠檬、菜瓜、嘎啦苹果、蜂巢、青柠



长相思酒

哪里有上好的赤霞珠与美乐，哪里就可以期待上好的长相思。酿酒商偶尔会将长相思与赛美蓉进行混酿，并放入橡木桶中陈化，酿造出浓郁顺滑的白葡萄酒，使之更能散发出香蜂叶与龙蒿叶的怡人气息。



白桃、菜瓜、香蜂叶、龙蒿叶、青草



5

参考文献与来源

本部分囊括了一些实用的参考信息，包括葡萄酒术语、附加资源、补充书目、来源与索引。

葡萄酒术语

图例

 技术术语

 品鉴术语

 酿酒术语

 葡萄/产区术语

酒精度 (ABV)

酒精体积分数的缩写，在葡萄酒标签上以百分比的形式进行标注（例如，13.5% ABV）。

乙醛 (Acetaldehyde)

我们体内产生的一种有毒的有机化合物，是乙醇的代谢产物。酒精中毒的原因所在。

酸化 (Acidification)

在温暖、炎热气候条件下的产区常见的一种葡萄酒添加处理过程，通过添加酒石酸与柠檬酸来增加酸度。加酸在凉爽气候条件下的产区不太常见，而是多见于气候炎热的美国、澳大利亚与阿根廷。

氨基酸 (Amino Acids)

一种有机化合物，是组成蛋白质的基本单位。红葡萄酒的氨基酸含量为300~1300毫克/升，其中脯氨酸可多达85%。

■ 原产地 (Appellation)

用于定义葡萄栽培与酿造地点（及方法）的法定地理区位。

■ 芳香化合物 (Aroma Compounds)

芳香化合物的分子量极低，使其能被带入鼻腔上部。该化合物源自葡萄及发酵过程，通过酒精蒸发的过程进行挥发。

■ 收敛感 (Astringent)

一种干涩的口感。单宁与唾液蛋白结合后引发后者与舌头或嘴部分离，从而导致口中产生砂纸般的粗糙感觉。

■ 美国葡萄酒产地制度 (AVA)

即American Viticultural Area，美国的法定葡萄种植区。

■ 生物动力法 (Biodynamics)

生物动力法的核心是能量管理系统，由奥地利哲学家鲁道夫·斯坦纳于20世纪20年代普及开来。这是一种整体的顺势耕作方式，使用自然堆肥，并利用天体（月亮与太阳）的运行周期来为包括收获在内的耕种工作计时。生物动力葡萄酒的认证机构有两家：德米特国际公司 (Demeter International) 与生物动力葡萄酒组织(Biodyvin)。得到认证的生物动力葡萄酒可能含有至多100ppm的亚硫酸盐，但除了严格的种植规则，这种酒的口感与标准葡萄酒没有明显差别。

■ 白利糖度 (Brix，标志为 $^{\circ}\text{Bx}$)

葡萄汁中溶解的蔗糖相对密度比例，用于判断一款酒的潜在酒精度。ABV数值约为白利糖度数值的55%~64%。举例而言，27 $^{\circ}\text{Bx}$ 的干型葡萄酒酒精度为14.9%~17.3%ABV。

■ 二氧化碳浸渍法 (Carbonic Maceration)

在这种酿酒方法中，未经压榨的葡萄会被放置在一只密封大桶中，从上面灌入二氧化碳。无氧环境下酿造出的葡萄酒单宁含量低、颜色浅，伴有多汁水果的风味与强烈的酵母香气。该方法在入门级的博若莱葡萄酒的酿造过程中十分常见。

■ 加糖 (Chaptalization)

常见于气候凉爽产区的一种葡萄酒添加处理方式，在葡萄甜度不够高，酿的酒达不到最低酒精度时，便会加糖。加糖在美国属于不合法手段，但在气候条件凉爽的法国、德国等产区却十分常见。

■ 澄清/下胶 (Clarification/Fining)

发酵过程结束后移除蛋白质与死去的酵母细胞的过程。进行下胶时，可以加入两种蛋白质中的一种，例如加入（牛奶）酪蛋白、蛋白或是膨润土、高岭土之类的矿质黏土基下胶剂。这些下胶剂会与颗粒结合，将它们从葡萄酒中剥离下来，使酒水变得清澈。

■ 优系/品系 (Clone)

和其他农作物很像，酿酒葡萄也有优系/品系。例如，登记在册的皮诺葡萄的优系/品系就有1000多种。

二乙酰 (Diacetyl)

葡萄酒中的一种化合物，口感近似黄油。二乙酰源自橡木桶陈化与乳酸发酵的过程。

酯类 (Esters)

酯类是葡萄酒中的一种芳香化合物，是由酒精与葡萄酒中的酸反应而产生的。

加强型葡萄酒 (Fortified Wine)

通过添加烈酒而获得稳定的葡萄酒，烈酒通常用中性的、清澈的葡萄白兰地。举例而言，波特酒中约含30%的烈酒，使得酒精度被提升至20%ABV。

甘油 (Glycerol)

一种无色无臭、口感发甜的黏性液体，是发酵过程中的副产品。红葡萄酒中的甘油含量为4~10克/升，贵腐酒为20+克/升。人们认为甘油会为葡萄酒增加积极而浓郁的顺滑口感。然而研究显示，酒精与残糖之类的其他性状对口感的影响更大。

葡萄醪 (Grape Must)

新鲜压榨出来的葡萄果汁，其中仍旧含有种子、茎与果皮。

酒泥 (Lees)

发酵后的葡萄酒中残留的非活性酵母颗粒沉淀物。

■ 苹果酸-乳酸发酵 (Malolactic Fermentation)

严格来讲，乳酸发酵并非一种发酵过程，而是被称为“酒类酒球菌”的细菌将一类酸（苹果酸）转化成了另一类酸（乳酸）。苹果酸-乳酸发酵能使葡萄酒的口感更加顺滑绵密。几乎所有的红葡萄酒及一些白葡萄酒，比如霞多丽酒，都会经历苹果酸-乳酸发酵，该过程能够制造出闻起来如同黄油的化合物二乙酰。

■ 矿物味道 (Minerality)

非科学名词，用于形容气味或口感类似岩石或有机物（土壤）的味道。有人认为葡萄酒中的矿物味道源自微量矿物质。近来的研究表明，葡萄酒中大部分的矿物香气都源自发酵过程中产生的含硫化合物。

■ 自然酒 (Natural Wine)

一个广义术语，用于形容由可持续有机与/或生物动力栽培法生产的葡萄酿造的葡萄酒。这种酒在加工中不使用或少量使用包括二氧化硫（亚硫酸盐）在内的添加剂。因为缺少澄清与下胶，自然发酵葡萄酒通常是混浊的，有些还有可能含有酵母沉淀物。总而言之，自然发酵的葡萄酒易坏、敏感，应该谨慎储藏。

■ 贵腐 (Noble Rot)

贵腐是灰葡萄孢菌引发的一种真菌感染，常见于湿度高的地区。贵腐出现在红色葡萄与红葡萄酒中会被视为瑕疵，在白葡萄身上却会使其增值，因为贵腐能使葡萄酒带有蜂蜜、姜、橘子酱与甘菊风味。

■ 美国橡木 (Oak: American)

美国白橡木（白栎）生长在美国东部，主要用于波本威士忌产业。美国橡木因其能为葡萄酒增添椰子、香草、雪松和莳萝的风味著称。由于美国橡木往往木纹较为稀疏，因此也以散发强劲风味而闻名。

欧洲橡木 (Oak: European)

欧洲橡木（夏栎）主要源自法国与匈牙利。依据生长地的不同，欧洲橡木的木纹密度从中等到细密不等，因其能为葡萄酒增添香草、丁香、甜胡椒与雪松味道而闻名。

半干型 (Off-Dry)

用于形容微甜型葡萄酒的术语。

橙酒 (Orange Wine)

该术语形容的是使用葡萄皮、葡萄籽与葡萄汁一同发酵的白葡萄酒，风味与红葡萄酒十分相似。葡萄籽中的木质素会将酒水染成深橘色。按照传统，这种风味的葡萄酒产自意大利的弗留利-威尼斯朱利亚与斯洛文尼亚的波尔达。

有机酒 (Organics)

有机葡萄酒必须使用有机培育的葡萄酿造，处理过程中使用少量可接受的添加剂。欧盟允许有机葡萄酒使用二氧化硫，美国则不允许使用。

氧化/氧化的 (Oxidation/Oxidized)

葡萄酒暴露在氧气中会产生一连串改变化合物的化学反应。其中一个明显变化就是乙醛的增加，这种化合物在白葡萄酒中的味道近似磕碰后的苹果的味道，在红葡萄酒中则会散发指甲油的气味。氧化反应与还原反应正好相反。

■ 酸碱度 (PH)

酸碱度使用数字1~14来表明物质中的酸度或碱度。1为酸性，14为碱性，7为中性。葡萄酒的平均酸碱范围是2.5~4.5。酸碱度为3的葡萄酒比酸碱度为4的酸10倍。

■ 酚类化合物 (Phenols)

葡萄酒中发现的一组化合物，共有上百种，能够影响葡萄酒的味道、颜色及口感。单宁就是一种被称为“多酚”的酚类化合物。

■ 葡萄根瘤蚜 (Phylloxera)

一种显微镜可见、能够啃噬酿酒葡萄根部、杀死葡萄藤的寄生虫。它于19世纪80年代首次在欧洲广泛传播，毁坏了全球绝大多数的葡萄庄园，仅有几个沙质土壤的庄园例外（这种寄生虫无法在沙土中快速繁殖）。唯一的解决办法是将酿酒葡萄的藤嫁接到其他葡萄的根上，这些葡萄包括夏葡萄、河岸葡萄、沙地葡萄与冬葡萄（全都属于美洲种群）。迄今为止，仍没有解决葡萄根瘤蚜的方法。

■ 还原 (Reduction)

当葡萄酒在发酵过程中得不到足够的氧气时，酵母就会将其对氮的需求替换为对氨基酸（在葡萄中可以找到）的需求。这就制造出了闻起来类似臭鸡蛋、大蒜、燃烧过的火柴、腐烂卷心菜的硫化物气

味，或者有时会有类似百香果或潮湿燧石的正向特质。还原反应并不是在葡萄酒中加入亚硫酸盐引发的。

残糖 (Residual Sugar)

葡萄中的糖分在发酵结束后的残留。有些葡萄酒是在全干的情况下完成发酵的，有些在所有糖分转化成酒精、酿造出甜酒之前便停止了发酵。残糖范围从零到400克/升，后者为极甜葡萄酒的残糖量。

侍酒师 (Sommelier)

法语名词，意指葡萄酒专员。美国高级侍酒师理事会有个商标术语，将通过四级水平资质考试的侍酒师称为“侍酒大师”。

亚硫酸盐 (Sulfites)

亚硫酸盐、二氧化硫是防腐剂，要么被添加在葡萄酒中，要么就会在发酵之前被撒在葡萄上。葡萄酒的亚硫酸盐含量范围从10ppm到350ppm——这是美国的法定限度。如果葡萄酒的亚硫酸盐含量超过10ppm，必须进行标注。

硫化物 (Sulfur Compounds)

硫化物会影响葡萄酒的香气与口感。含量水平低时，它们能够带来香气，包括矿物般的味道和葡萄柚或热带水果香。含量水平高时，硫化物会被认为是种瑕疵，它们会让葡萄酒散发着熟鸡蛋、大蒜或开水煮白菜的味道。

风土 (Terroir)

这个术语原本是法语词，用于描述某个特定产区影响葡萄酒口感的气候条件、土壤、朝向（地形）及酿酒方法。

典型性/特征 (Typicity/Typicality)

一种品尝起来具有某一产区特征或某一风格的葡萄酒。

香草醛 (Vanillin)

香草豆荚的主要提取物，也能在橡木中找到。

葡萄酒酿造法 (Vinification)

通过发酵葡萄汁来酿造葡萄酒。

酒香 (Vinous)

品鉴术语，用于描述一款葡萄酒拥有的刚刚发酵出来的味道。

挥发性酸 (Volatile Acidity)

含量水平低时，醋酸能够增加风味的多样性，含量水平高时则会让葡萄酒变质。

附加资源

年份表

气候条件的变化的确会影响每个年份的酿酒葡萄的规模与品质。在非常凉爽或极其炎热的气候条件下，葡萄也许无法在收获前达到最佳的成熟度，因而年份的差异在这些地方实属普遍。在品质葡萄酒与可收藏葡萄酒方面，年份的差异也会影响酒的质量。以下是我们常用的年份参考资源：

- bbw.com/vintages
- robertparker.com/resources/vintage-chart
- jancisrobinson.com/learn/vintages
- winespectator.com/vintagecharts

葡萄酒的等级评定

在你知道自己想要什么（假设为门多萨的马尔贝克酒，或是杜罗河岸的丹魄酒），却又不知道该购买哪一瓶时，葡萄酒的等级

评定就能派上用场了。最实用的葡萄酒等级评定包括品酒评注与陈化预估。

评论家等级评定网站：

- Wine Enthusiast Magazine (免费)
- Decanter (免费)
- Wine Spectator (付费)

- Wine Advocate (付费)
- James Suckling (付费)
- Vinous (付费)

消费者等级评定网站：

- CellarTracker (捐助)
- Vivino (免费)

延伸阅读

入门读物/中级读物

值得一看的入门读物和中级读物（从最易到最难）：

- The Essential Scratch & Sniff Guide to Becoming a Wine Expert
- How to Drink Like a Billionaire
- Kevin Zraly's Windows on the World
- The Wine Bible
- Taste Like a Wine Critic
- I Taste Red

地区餐酒指南

包含酒庄清单、葡萄酒与排名的有序指南。如果你计划去某个地区旅行，想要选择几座酒庄一探究竟，这样的指南就颇有益处。

- Gambero Rosso's Italian Wine
- Platter's South African Wine Guide
- Falstaff Ultimate Wine Guide Austria
- Halliday Wine Companion (Australia)
- Asian Wine Review

参考书目

葡萄酒专业人士的参考书目：

·Wine Grapes

·Native Wine Grapes of Italy/ Italian Wine Unplugged

·Wine Atlas of Germany

·The Oxford Companion to Wine

工艺/酿酒书籍

葡萄酒酿造者的必备教科书：

·Principles and Practices of Winemaking ·Understanding

Wine Chemistry ·Grape Grower's Handbook

葡萄酒认证

如果你对葡萄酒行业的工作或成为葡萄酒知识教育者颇有兴趣，可以考虑以下课程，获得知识认证：

· **高级侍酒师理会 (Court of Masters Sommeliers)**：非常适合侍酒师、教育者及酒店业从业者。

·**葡萄酒及烈酒教育基金会 (Wine and Spirit Education Trust)**：非常适合侍酒师、教育者及酒店业从业者。

·**葡萄酒教育者协会 (Society of Wine Educators)**：非常适合教育者、消费者与葡萄酒零售商。

·**国际侍酒师协会 (International Sommelier Guild)**：非常适合侍酒师与酒店业专业人士。

·**葡萄酒学者协会 (Wine Scholar Guild)**：针对法国、意大利与西班牙的葡萄酒的深度教程。

在线资源

需要有关葡萄酒、葡萄、产区或话题的更多信息？以下是在线寻求答案的几个好地方：

- winefolly.com (免费)
- wine-searcher.com (免费)
- guildsomm.com (免费与付费)
- jancisrobinson.com (免费与付费)

特别鸣谢

若是没有以下各个大学与研究中心的个人与团体提供的唾手可得的免费研究与数据，就不可能有本书的成书：

- 阿德莱德大学（澳大利亚）
- 加利福尼亚大学戴维斯分校（美国）
- 盖森海姆大学（德国）
- Fondazione Edmund Mach基金会
- 葡萄酒协会
- 国际葡萄与葡萄酒组织
- 东南大学（中国南京）

若是没有葡萄酒专业人士的贡献，本书也无法成形。他们自发自主地对葡萄酒进行了分类、组织、研究、提问、调查、评级、批驳、记述与描绘，并对众多和葡萄酒相关的子课题进行了简化。

最后，我们还要感谢：

- ❑ 桑迪·哈马克
- ❑ 布兰登·卡内罗
- ❑ ❑ 鲍勃与雪莉
- ❑ 伊恩·考博
- ❑ 玛格丽特·帕克特
- ❑ 弗雷德里克·帕纳约蒂斯

- 罗伯特·艾维
- 马泰奥·卢内里
- 许姆·安德森
- 杰西斯·鲁宾孙
- 杰夫·克鲁斯
- 卡伦·麦克尼尔
- 马特·斯坦普
- 索菲娅·佩尔培拉
- 贾森·怀斯
- 瑞安·欧帕兹
- 布赖恩·麦克林蒂克
- 安娜·法比亚诺
- 达斯廷·威尔逊
- 摩根·哈里斯
- 凯文·兹拉利
- 布赖恩·奥蒂斯
- 里克·马丁内斯
- 雅典娜·柏查尼斯
- 埃文·戈尔茨坦
- 考特尼·夸特里尼
- 拉雅·帕尔
- 本·安德鲁斯

¶ 莉萨·佩罗蒂-布朗

¶ 迈卡·许尔塔

¶ 德林·普罗克特

资料来源

Anderson, Kym. *Which Winegrape Varieties are Grown Where? A Global Empirical Picture.* Adelaide: University Press.2013.

Robinson, Jancis, Julia Harding, and Jose F.Vouillamoz. *Wine Grapes: A Complete Guide to 1,368 Vine Varieties, Including Their Origins and Flavors.* New York: Ecco/HarperCollins, 2012.Print.

D'Agata, Ian. *Native Wine Grapes of Italy.* Berkeley: U of California, 2014.Print.

Waterhouse, Andrew Leo, Gavin Lavi Sacks, and David W.Jeffery. *Understanding Wine Chemistry.* Chichester, West Sussex: John Wiley & Sons, 2016.Print.

Fabiano, Ana. *The Wine Region of Rioja.* New York, NY: Sterling Epicure, 2012.Print.

“South Africa Wine Industry Statistics.” Wines of South Africa.SAWIS, n.d.Web.8 Feb.2018.<wosa.co.za/The-Industry/Statistics/SA-Wine-Industry-Statistics/>.

Dokumentation Österreich Wein 2016 (Gesamtdokument).Vienna: Österreich Wein, 18 Sept.2017.PDF.

Hennicke, Luis.“Chile Wine Annual Chile Wine Production 2015.” Global Agricultural Information Network, 2015, Chile

Wine Annual Chile Wine Production 2015.

“Deutscher Wein Statistik (2016/2017).” The German Wine Institute, 2017.

“ÓRGA NOS DE GESTIÓN DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS VITIVINÍCOLAS.” Ministerio De Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

Arapitsas, Panagiotis, Giuseppe Speri, Andrea Angeli, Daniele Perenzoni, and Fulvio Mattivi.“The Influence of Storage on the chemical Age of Red Wines.” Metabolomics 10.5 (2014): 816-32.Web.

Ahn, Y., Ahnert, S.E., Bagrow, J.P., Barabási, A., “Flavor network and the principles of food pairing” *Scientific Reports*. 15 Dec.2011.20 Oct.2014. <nature.com/srep/2011/111215/srep00196/full/srep00196.html>.

Klepper, Maurits de.“Food Pairing Theory: A European Fad.” *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies*. Vol.11, No.4 Winter 2011: 55-58

Hartley, Andy.“The Effect of Ultraviolet Light on Wine Quality.” Banbury: WRAP, 2008.PDF.

Villamor, Remedios R., James F.Harbertson, and Carolyn F.Ross.“Influence of Tannin Concentration, Storage Temperature, and Time on Chemical and Sensory Properties of Cabernet Sauvignon and Merlot Wines.” *American Journal of Enology and Viticulture* 60.4 (2009): 442-49.Print.

Lipchock, S V., Mennella, J.A., Spielman, A.I., Reed, D.R.“Human Bitter Perception Correlates with Bitter

Receptor Messenger RNA Expression in Taste Cells 1,2,3." *American Journal of Clinical Nutrition*. Oct.2013: 1136-1143.

Shepherd, Gordon M."Smell Images and the Flavour System in the Human Brain." *Nature* 444.7117 (2006): 316-21.Web.13 Sept.2017.

Pandell, Alexander J."How Temperature Affects the Aging of Wine" *The Alchemist's Wine Perspective*. 2011.1 Nov.2014.

<wineperspective.com/STORAGE%20TEMPERATURE%20&%20AGING.htm> "PH Values of Food Products." *Food Eng.* 34(3): 98-99

"Table 1: World Wine Production by Country: 2013-2015 and % Change 2013/2015" *The Wine Institute*. 2015.9 February 2018.
<wineinstitute.org/files/World_Wine_Production_by_Country_2015.pdf>.

关于两位作者



玛德琳·帕克特与她的搭档贾斯汀·海默克于2011年共同创立了葡萄酒评论家网站。帕克特是一位认证侍酒师，拥有设计专业背景，开发出了利用信息设计简化葡萄酒知识的方法。海默克则设计出了网站的基础构架，使之成为葡萄酒知识的免费开放性资源。

葡萄酒大师网站的信息图表、文章及视频很快使之成为最受欢迎的葡萄酒博客之一。帕克特与海默克还为包括法国葡萄酒（The Wines of France）与侍酒师协会（The Guild of Sommeliers）在内的专业贸易组织开发过工具。

2015年，他们发行了自己的第一本书，荣登《纽约时报》最佳畅销书榜，成为亚马逊网2015年精选最佳食谱。同年，玛德琳·帕克特

还参与了杰森·怀斯的纪录片《葡萄酒进瓶的那些事》 (*Somm: Into the Bottle*) 的拍摄。

葡萄酒评论家网站如今能够提供包括葡萄酒地图、海报、品鉴工具及免费学习资源在内的大量教育产品。该网站曾得到《福布斯》《纽约时报》《华尔街日报》及生活骇客网站等媒体的报道，并将继续带领新一代人进入葡萄酒的世界。