

最贵的葡萄酒 1945 Chateau Moutou-Rothschild ￥77万

定义 葡萄果粒 浆汁 发酵 含酒精饮料（酒精度≤15%）

最早出现 格鲁吉亚

最早记录 埃及

酒的分类

有酒精 硬饮；无酒精 软饮

成品饮料ready-to-drink；现制饮料 prepared

成品有酒精

- Wine 葡萄酒
- Sparkling wine 气泡酒
- Beer
- Spirits 烈酒
- Liqueurs 餐后烈酒
- Aperitifs 餐前酒

成品无酒精

- Mineral water
- Lemonade
- Milk
- Alcohol-free beer
- Fruit juices
- Soda pops

现制有酒精

- Cocktails
- Punches 潘趣酒
- Toddies
- Mulled wine （黄酒 清酒等）

现制无酒精

- Coffee （espresso 等）
- Tea
- Cocoa
- Milk shakes
- Fruit-juice cocktails

葡萄酒分类

- Red wine
- Rosé 柔红酒（淡红）
- Blush wine 粉红葡萄酒（同一产地的红葡萄酒和白葡萄）
- White wine
- Sparkling wine （香槟等Chardonney\Pinot Noir\ Meunier)

葡萄酒存储温度

年代近的清淡的白葡萄酒 6°-10°

酒精度高、酸度高、久远的白葡萄酒 10°-12°

甜的白葡萄酒 4°-6°

清淡的红葡萄酒 12°

酒精度高的红葡萄酒 14°-16°

浓郁的红葡萄酒 18°

红葡萄酒<20°

气泡酒 5°-6°

葡萄酒搭配

红酒配红肉 白酒配白肉

红肉：猪牛羊

白肉：家禽 海鲜 鱼等

味重的配红酒 清淡的配白酒

腥的海鲜配酸度高的白酒

淡的海鲜配浓郁的白酒

甜水果配甜白酒

煎鹅肝配甜白酒

先清淡后浓郁 先不甜后甜 先白后红 先新后陈

鸡尾酒

6大基调

- rum朗姆酒（甘蔗）
- gin琴酒（杜松子酒）
- tequila龙舌兰酒（仙人掌）
- Vodka
- Whisky（麦）
- Brandy

4种制作方法

- 摇和法 shake
- 调和法 stir
- 兑和法 build
- 搅和法 blend

鸡尾酒饮用时间长短 short\long

常用道具：盎司杯 摇酒壶（shaker）吧勺

喝葡萄酒

醒酒 breathing（老酒一般比新酒时间短）

换瓶decanting

观色 渐变——新酒：自然光或白光下观察 红酒越久颜色越浅 白酒越久颜色越深

闻香 静止 晃动

品味 木塞味、坏的 corked

注：酸度 acidity 结实robust 柔软mellow

葡萄酒保存

已开的

- 尽量喝完
- 减少和空气的接触 换小瓶装\塞回木塞，放冰箱，直立
- 气泡酒 香槟塞

未开的

- 斜放、横躺或倒立，保持木塞湿润
- 温度10°-16° 越低成熟越慢
- 湿度60%-80%（>75%酒标易发霉）
- 恒温比低温更重要
- 避免强光、噪音、震动
- 避免与有异味的东西放一起
- 做详尽的记录

法国葡萄酒

最早出现 马赛

由南向北 由东向西 传播

葡萄品种

红葡萄

- 赤霞珠 cabernet sauvignon
- 品丽珠 cabernet franc
- 歌海娜 greuache
- 黑品乐 pinot noir
- 美乐 merlot
- 佳利酿 carignan

白葡萄

- 霞多丽 chardonnay
- 赛美蓉 semillon
- 长相思 sauvignon blanc

十一个产区酒

- 波尔多 bordeaux
- 西南
- 阿尔萨斯
- 卢瓦尔河谷 loire valley
- 罗纳河谷
- 勃艮第 burgurdy
- 博若莱 最新鲜的葡萄酒 可以喝到当年酿的
- 普罗旺旺 薰衣草田 松露
- 汝拉·萨瓦
- 朗格多克·鲁西荣
- 香槟

分类

- 日常餐酒 vins de table 38%

法国各产区的葡萄——法国日常餐酒

不得用欧共体外国的葡萄

- 地区餐酒 vins de pays 15%

产区内勾兑

酒标：vins de pays+地区名

- 优良品质餐酒 vods 2%

过渡

酒标：appellation+产地名+qualite superieure

VODS 标志

- 原产地法定区域管制餐酒 aoc 35%

葡萄品种、种植数量、酿造过程、酒精含量需得到专家认证

只能用原产地种植的葡萄酿造

酒标：appellation+产地名 唯一标注年份的酒标

酒标

年份 产地 酒精含量 等级 酒庄名 容量（cl=10ml）

produce of france （出口型） 酒庄内装瓶

波尔多

纪龙德河 多尔多涅河

左岸：砾石土壤 红葡萄

两河之间：碳酸型土壤 干型甜型白葡萄

水 气候温和 土壤多样性

圣埃米利永：只产红葡萄 美乐酒——松露香

格拉夫：红白葡萄

红葡萄：美乐 赤霞珠 品丽珠

白葡萄：赛美蓉 长相思

五大酒庄：

木桐酒庄 chateau mouton rothschild

玛歌酒庄

奥比安酒庄 美乐 赤霞珠 品丽珠

拉图酒庄

拉斐酒庄

勃艮第

首府：第戎

朝南、朝东南山坡

葡萄品种、酒多样性

分级：

地方性aoc产区

村庄级aoc产区

一级葡萄园 premier cru

特级葡萄园 grand cru

红葡萄酒特级区：金丘区

夏布利 chablis

夜丘区 côte de nuits

伯恩丘区 côte de beaune

夏隆内丘区 côte de chalonnaise

马贡区 côte de mâton

金丘区：夜丘区 伯恩丘区

红葡萄：夜丘区 黑品诺 石灰质土

白葡萄：霞多丽

单位：酒商 独立酒庄 酿酒合作社

白兰地

餐后 驱寒 蒸馏酒（金黄色 琥珀色） 法国法定酒精度<72%

保存：垂直放置

饮用方法：加冰、橙汁、咖啡

苹果白兰地 calvados 诺曼底 缅因 布列塔尼

酒标：

三星 2年

Réserve\vieux 3年

Vo\vieille réserve 4年

Vsop\grand réserve 5年

Extra\napoléou 6年

阿玛尼亚克酒 armagnac 上、下阿玛尼亚 泰纳里兹

（最古老的白兰地 下阿玛尼亚的最好）

酒标：

Vs\三星 3年

Vo\vsop\réserve 5年

Extra\napoléou\xo 6年

Hors\cl\age 10年

干邑 cognac

赛美蓉 发酵 加热 蒸馏

酒标

Vs\三星 5-9年

Vo\vsop\réserve 12-20年

Extra\napoléou\xo 20, 30年

Vvsop 40年

干邑白兰地三大品牌：轩尼诗 人头马 马爹利

香槟酒

法国生产的气泡酒

兰斯山脉

马恩河谷

白岸

巴尔河岸

葡萄：黑品诺 霞多丽 pinot meunier

工序：采摘（手工）榨汁 调味 摇瓶 吐泥

二次发酵：特瑞工序 装品封口

Prise de monsse 获得泡沫

极干 brut

干 sec

半干 demi sec

甜 sweet

意大利

葡萄酒产量、人均消费为世界第一

分级

DOC DOCG

圣乔威斯 奈比奥罗 红葡萄

比诺格里斯 白葡萄

布鲁内诺迪蒙塔尔诺

托斯卡尼（圣乔威斯）

Brunello sangiovese

勤地 几乎可以和所有的酒搭配

另：amour 爱慕 吕克贝松 法国国徽：自由 平等 博爱（伏尔泰）viva la vida

彼得梅尔 欧盟三大中心：布鲁塞尔 斯特拉斯堡（阿尔萨斯） 卢森堡（经济）