



· 不一樣的 ·

葡萄酒 全書

葡萄酒愛好者必讀的品酒指南



葡萄品種 · 釀造過程

細味佳釀，瞬間成為品酒達人

保存年份 · 投資行情

秦嶺 編著

目錄

Contents

- 3 序一
- 4 序二
- 5 前言

第一章

葡萄酒是甚麼

10 第一節 葡萄酒是個甚麼東西

- 11 葡萄酒的起源與發展
- 14 中國葡萄酒成長史
- 16 葡萄酒的定義
- 17 葡萄酒都含有哪些成分
- 18 葡萄酒的特別之處

20 第二節 各種各樣的葡萄酒

- 20 葡萄酒的幾種分類
- 25 因禍得福的意外
- 31 有機葡萄酒
- 33 博若萊新酒

34 第三節 不可不知的葡萄品種

- 35 紅葡萄品種
- 44 白葡萄品種

49 第四節 葡萄酒的釀造過程

- 50 乾型葡萄酒
- 51 起泡葡萄酒

54 第五節 葡萄酒品鑒

- 54 品酒三部曲
- 56 聞香識酒
- 57 分數——葡萄酒也要考試
- 60 如何寫品酒筆記

64 第六節 葡萄酒的名片

——認識酒標

- 64 酒標的作用和組成部分
- 67 如何辨別真假拉菲酒標
- 72 瞭解「新、舊世界」的酒標差異

74 第七節 常用的葡萄酒詞匯

- 74 列級酒莊（名莊酒）、1855 年分級體制
- 77 正牌酒、副牌酒
- 77 醒酒
- 78 酒莊酒
- 80 特色品種、本土品種

第二章

葡萄酒伴侶

82 第一節 暢飲時分

- 82 開酒器的種類
- 84 沒有酒瓶時如何檢驗海馬刀的質量
- 85 各種開瓶小技巧
- 86 酒杯對葡萄酒的影響
- 88 葡萄酒的持杯方法
- 90 你用過這樣的醒酒器嗎
- 90 其他品酒必備酒具
- 91 軟木塞 VS 螺旋塞

95 第二節 葡萄酒儲存

- 95 儲存葡萄酒需要哪些條件
- 97 葡萄酒，究竟應該放在哪裏

102 第三節 葡萄酒達人必備

- 102 酒鼻子
- 103 可愛杯環
- 104 倒酒小道具

第三章

在那葡萄變成酒的地方

106 第一節 新舊葡萄酒世界之說

108 第二節 法國

——木秀於林，風必摧之

- 108 法國概述
- 114 一張照片引發的血案
- 116 葡萄酒是一個「圈」
- 118 產區越小、葡萄酒越好
- 119 可以用來投資的葡萄酒——期酒
- 120 葡萄酒跟中國房價拼漲速
- 121 拉菲為甚麼那麼貴
- 123 不知名產區的知名酒
- 123 為甚麼你只聽說過波爾多
- 125 知名酒莊介紹

131 第三節 意大利

——最難懂的國家

- 131 低級別的頂尖酒
- 133 村莊名？產區名？酒名？品種名
- 134 因不懂而受歡迎
- 135 羅密歐與茱麗葉的家鄉
- 135 知名酒莊介紹

138 第四節 澳洲

——變成酒癡的地方

- 138 澳洲葡萄酒文化之旅
- 143 世界上最古老的葡萄園
- 145 帶你逛逛澳洲酒莊的酒窖
- 146 你愛奔富的甚麼

148 百花齊放，選你所愛

149 知名酒莊介紹

152 第五節 美國

——創造奇跡的酒鄉

- 153 姚明的選擇
- 154 大敗法國的葡萄酒
- 155 與法國一起分享香檳
- 156 拉菲之後——膜拜酒
- 158 知名酒莊介紹

第四章

葡萄酒文化

162 第一節 中外葡萄酒文化

164 第二節 侍酒文化

- 166 侍酒師和品酒師的區別
- 167 我們為甚麼需要侍酒師
- 169 侍酒師的工作

172 第三節 美酒美食文化

- 172 沒有葡萄酒的一餐是不完整的
- 174 為甚麼要用葡萄酒配餐
- 175 葡萄酒配餐基本原則
- 180 當中餐遇到葡萄酒
- 182 葡萄酒配餐，從哪裏開始

183 第四節 成功人士的道具

185 第五節 品酒私情

- 185 品酒，也有私情
- 186 品酒與心境
- 187 拋開別人的術語，品自己的酒



190 第六節 葡萄酒的養生文化

191 葡萄成分析

193 如何飲葡萄酒最健康

193 葡萄酒還能帶給我們甚麼

第五章

葡萄酒市場

198 第一節 影響葡萄酒的價格因素

199 先天因素——葡萄的質量

201 後天因素——包裝、運輸、
保險、人工

202 市場因素——關稅、渠道價格、
宣傳費用、市場需求

203 品牌因素——品牌價值、
酒莊歷史

203 人為因素——釀造工藝、
釀酒師和羅伯特·帕克

204 不合理因素——價格不透明、
消費者不瞭解

205 第二節 去哪裏購買葡萄酒

205 超市

206 葡萄酒專賣店、煙酒行

206 葡萄酒經銷商、代理商

207 葡萄酒網店、微信網店

207 酒莊直接購買

208 酒展淘酒

209 葡萄酒拍賣行

209 餐廳與酒吧

210 葡萄酒選購指南

211 葡萄酒導購圖

215 第三節 葡萄酒是否真的很「暴利」

217 第四節 我們的市場缺甚麼

217 缺認同

218 缺時間

220 缺營銷

221 第五節 葡萄酒的投資市場

223 葡萄酒期酒

224 葡萄酒基金

224 葡萄酒酒莊

226 葡萄酒現酒投資——代理商、
酒窖、專賣店

227 葡萄酒會所

第六章

時尚的葡萄酒

230 第一節 葡萄酒生活

230 葡萄酒與音樂

233 葡萄酒與茶

235 葡萄酒小禮品

236 第二節 葡萄酒派對

237 十大主題品酒會

241 參加酒會十大注意事項

245 第三節 你是葡萄酒達人嗎

245 製作品酒日記

246 收集酒標與酒塞

246 學習葡萄酒用語

250 瀏覽專業葡萄酒網站

250 閱讀葡萄酒書籍

252 參加葡萄酒知識培訓

252 收藏自己出生年份的酒

253 後記 選擇葡萄酒的 N 個理由

🔑 乾型葡萄酒

前面提到了乾型葡萄酒的特點，這裏不再贅述。

從上頁的這個流程圖中可以看出，紅葡萄酒、白葡萄酒、桃紅葡萄酒釀造過程的區別，就在這個葡萄皮（也包括葡萄子）上。最快與葡萄皮、子分離的是白葡萄酒，在碾碎過程結束後直接分開，只用葡萄汁去發酵。然後是桃紅葡萄酒，碾碎後葡萄皮和子與葡萄汁在一起浸泡一段時間後分離，再用葡萄汁去發酵。最長的是紅葡萄酒，是葡萄皮、子與葡萄汁一起發酵，葡萄皮和子參與到整個發酵過程，增加葡萄酒的顏色和單寧，直到發酵結束後才會分開。

乳酸發酵，一般在酒精發酵結束後進行，通常也被叫作二次發酵，全稱叫作蘋果酸-乳酸發酵。葡萄酒在發酵過程中會產生蘋果酸，蘋果酸會導致葡萄酒本身的口感粗糙，而乳酸菌可以很好地分解葡萄酒當中的蘋果酸，使得葡萄酒口感變得更加圓潤柔和，酸度降低，改善了口感。

混合葡萄汁。這是最喜歡的環節，雖然我從來沒有參加過。中國人很敏感「勾兌」這個詞，而習慣用「混釀」。其實嚴格意義上來說，用兩種或以上葡萄品種的釀造葡萄酒，並不是把葡萄放在一起絞碎了後混着釀，而是各自釀成葡萄酒之後，再來混合出新的葡萄酒，而這個過程就叫作混合葡萄汁，當然單一品種的葡萄酒就不需要這一步了。

混合葡萄汁的過程就是釀酒師將已經發酵好的葡萄酒按照不同的比例相互勾兌，然後經過反複試喝、品嚐，從中選出口感表現最好的比例製作成為一款新酒。相比較來說，



乾型紅葡萄酒

「舊世界」葡萄酒生產國的混釀葡萄酒比「新世界」的比例要多些，如法國波爾多的葡萄酒大部分都是混釀，而澳洲的葡萄酒則多為單一品種，甚至很多在「舊世界」從來不會被單一釀製

的品種，也會有機會以單一品種葡萄酒的形式出現在「新世界」。

當然，需要瞭解的是，混合指的不僅僅是不同葡萄品種之間的混合，也包括來自不同葡萄園的葡萄，不同的釀造方式，不同的橡木桶中的葡萄酒，甚至不同年份的葡萄酒之間都可以進行混合。

起泡葡萄酒

起泡葡萄酒，如果大家沒有甚麼概念，而且還沒有機會嘗試過，可以想像一下蘇打水或者可樂。都是一個道理，水中有二氧化碳，開瓶時會有一股氣體沖出，入口時嘴中會有泡泡在跳躍的感覺。

起泡葡萄酒，是在葡萄酒完成酒精發酵之後，再在酒中加入或生成二氧化碳，使其產生氣泡，被叫作二次發酵。



起泡葡萄酒的釀造過程

採收	手工採收
碾碎壓榨	取汁
澄清	重力澄清
第一次發酵	10~15 天，釀酒師決定是否要蘋果酸 - 乳酸發酵
瓶內二次發酵	加入糖和酵母。 6 周
釀母自溶	15 個月至 3 年
搖瓶	倒立葡萄酒瓶， 6~8 周讓沉澱物聚集在瓶口
吐泥	將瓶口 2.5 厘米浸入零下 20℃ 的液體中，開瓶取出酒泥
補液	補加液體

添加二氧化碳方法	添加方式	用處
瓶中二次發酵法	裝瓶是為了能在瓶內放入糖分使其在瓶中再次發酵，發酵時會生成二氧化碳	香檳葡萄酒，用中性葡萄品種釀造的起泡葡萄酒
罐中二次發酵法	裝瓶前在罐內進行二次發酵，生成二氧化碳	用於芳香型葡萄品種釀造的起泡酒
二氧化碳添加法	酒精發酵結束後，不再進行二次發酵，直接加入二氧化碳	用於價格低廉的起泡葡萄酒

至關重要的溫度

溫度是葡萄酒的生命。從葡萄種植，到發芽、成熟、採收，再到碾碎、發酵、木桶內陳年、灌裝、運輸、瓶內陳放，最後到開瓶、飲用。每一個環節都離不開對溫度的依賴和要求。雖然說葡萄酒發酵釀造過程中的溫度控制很重要，因為它決定了葡萄能不能被成功地釀成酒。但是對於葡萄酒消費者、愛好者來說，葡萄酒的儲藏溫度和飲用溫度更加重要。

首先是儲藏的溫度。同時這又一次能很好地證明「葡萄酒是有生命的」這一說法。生命的過程是一個變化的過程，從青澀到成熟，到巔峰，再到衰退，每一個生命都會經歷這樣的一個周期，葡萄酒也是如此。雖然已經是灌裝好的葡萄酒，但是



葡萄酒的飲用溫度

- 甜酒：6~8 ℃
- 起泡酒：6~10 ℃
- 輕酒體白葡萄酒：7~10 ℃
- 飽滿酒體白葡萄酒：10~13 ℃
- 輕酒體紅葡萄酒：13 ℃
- 中到飽滿酒體紅葡萄酒：15~18 ℃



在瓶內葡萄酒同樣會經歷一段成熟、巔峰和衰退的過程。過高的儲藏溫度，會加速它的成熟速度，也加速了它的生命進程，並出現不好的氣味。而過於涼爽的儲藏溫度，則會減慢它的成熟速度，在氣溫過低的時候還會出現一些沉澱物，給葡萄酒造成不好的影響（雖然對身體無害）。葡萄酒的最佳儲藏溫度是在10~15℃。通常情況下，藏酒的地方不會只儲藏紅葡萄酒，或白葡萄酒，也不會區分不同空間儲藏。所以，飲用之前，白葡萄酒還需要冰鎮，而紅葡萄酒則需要稍微回溫一點再飲用。

對於飲用葡萄酒的溫度更是要注意，如果一瓶葡萄酒好不容易經過了種植、採摘、發酵、運輸、儲存，到了你的餐桌上，只因這最後一步溫度沒有把握好，而使得葡萄酒沒能發揮出它應有的特色。我想，酒都會流淚了！喝對一瓶好喝的酒，是酒的主人對這瓶酒應該盡到的責任！

紅葡萄酒中最重要的元素單寧受溫度影響很大，在常溫下喝起來口感覺得適中的單寧，在低溫情況下的澀感會更加明顯。相反的，白葡萄酒因為不含或少含單寧，所以在口中收斂的感覺哪怕溫度低也不會明顯，而且低溫可以增加高酸帶來的清爽感，所以多採用較低溫度飲用。另外，有甜度的葡萄酒飲用時的溫度越高，甜的感覺則越明顯，所以甜一些的酒，最好在低溫情況下飲用，不然會覺得有些膩人。



溫度對葡萄酒口感的影響

溫度過高：

甜味增加，單寧的口感減少，酒精感加強。

溫度過低：

甜味的感覺減少，單寧感覺更明顯，澀和苦的口感增強。

第五節

葡萄酒品鑒

「空無一人這片沙灘，風吹過來冷冷海岸，我輕輕抖落鞋裏的沙看着我的腳印……」

如果你曾經在品嚐一款葡萄酒的時候，有想像過用這樣一段歌詞來描繪當時的心境、口感、情景，那麼這一章節，你可以跳過了，因為你已經對品酒與描繪游刃有餘、無拘無束了，能有這種《神之雫》（日本葡萄酒漫畫）裏邊才能看到的品酒境界想再變正常都難了！本章節中只介紹正常的品酒步驟。

🔑 品酒三部曲

怎麼樣去品酒？甚麼樣的酒是質量好的？這樣的酒有甚麼特點？國際上有一套比較統一的作法，分為三步，看、聞、品。

看，看酒的顏色，看酒的清晰度，看酒與杯子接觸邊緣的過渡色，看酒在杯子上的掛杯。如果知道是哪一種葡萄釀的，有些人通過顏色就可以看出葡萄酒的年齡。如果不知道是哪一種葡萄釀的，看顏色也可以大概確定出葡萄的品種。



看



聞



聞，聞葡萄酒，一般要在酒杯中晃一晃，然後將鼻子靠近，去聞有哪種香氣、氣味的強度和複雜度（果香以外的其他香氣）。有的時候，一瓶好酒在打開瓶蓋的那一瞬間，整個屋子都可以聞到酒香。有些人通過聞氣味，就可以確定釀酒葡萄的種類（大部分單一品種的葡萄酒通過顏色與氣味就可以確定它的品種）。當然氣味除了可以確定所用的葡萄品種，還可以根據香氣的複雜度和強度來確定葡萄酒的質量。

品，品葡萄酒的味道，品它的口感（酒的平衡度、強度、複雜度、酒精含量、餘味的長度、單寧含量，總稱葡萄酒的口感）。有些人可以品出來很多，品種（包括勾兌過的品種）、質量、年份、酒莊、葡萄園等。有個誇張的說法，品酒大師甚至可以品出喝的酒是由哪片葡萄園中哪一行葡萄釀造的，的確很誇張，不過也不是完全不可能。

品



國際通用品酒規則到這裏就介紹完畢了。每一個接受葡萄酒基礎知識培訓的人，都會學習這一步，所以，我也把這三個基礎步驟列舉在這裏。但是，我認為有兩種人大可不必用這樣的方法品酒。第一種人是初識葡萄酒的朋友們，剛剛接觸葡萄酒的人，馬上就讓他們瞭解描述葡萄酒的具體詞匯，很大程度上會限制了他們對葡萄酒的瞭解。另外，剛剛開始喝葡萄酒的人，很少會懂得欣賞單寧飽滿、強度高、複雜度高這種國際上公認的優質葡萄酒，更多的人會喜歡花果香更明顯的酒款。而且本來也是這樣的，並不是得分高的酒，就是適合每一個人的酒，剛接觸葡萄酒的人更可以隨心所欲，不要在一開始就被這些條條框框約束住了，而懷疑自己的品位。

第二種人是已經對葡萄酒非常熟悉了，喝葡萄酒對他們來說是一種享受，品酒成了一種穿梭於各種味道之間的暢遊。對於這個層次的愛好者來說，那些簡單的品酒詞匯，顯然已經不足以用來描述他們對某一款酒的感受了，這樣的人更可以隨心所欲，他們可以把品酒詞寫成一首詩、甚至聯想成為一個故事、一種感覺，或一個人……

入門階段是短暫的，要達到可以「隨心所欲」的境界是需要一段時間修煉的，所以大部分人還是需要用傳統的方法訓練對各種氣味的分辨能力，需要多嘗試各個國家的各種酒款，正確使用品酒的描述詞匯，慢慢累積品酒的經驗。當然，還有一種較捷徑的辦法，就是多喝，喝多了，自然也就對各種酒的味道熟悉了。

聞香識酒

品酒，也許很多人的第一個感覺是用嘴、用舌頭，是「喝」這個動作，而我當初學習品酒的時候，總是感覺葡萄酒的氣味更獨特一些，所以我用更多的時間在「聞」這個動作上，但那時我不知道自己的這個想法是否正確，直到老師告訴我這是對的。

為甚麼品酒更重要的一步是聞，更重要的感知器官是鼻子呢？

因為從顏色上，紅葡萄酒不過就是從深紅到深紫色系，年份長的一些可呈現栗色。白葡萄酒主要以黃色為主，或深一些略接近金黃色，或淺一些接近稻草黃色。從味覺上，舌頭可以辨別的味道不過4種，甜、鹹、酸、苦，舌尖為甜，舌前兩側為鹹，舌中兩側為酸，舌根中間為苦。且品嚐這一步驟還是由味覺與嗅覺系統合作共同完成的。



葡萄酒的 12 大香氣

- 花香
Floral
- 果香
Fruity
- 辛香料香
Spicy
- 草本植物香
Herbaceous/
Vegetative
- 木香
Woody
- 堅果香
Nutty
- 焦糖香
Caramelized
- 微生物氣味
Microbiological
- 土質氣味
Earthy
- 化學藥味
Chemical
- 刺鼻性氣味
Pungent
- 氧化氣味
Oxidized

一篇獲諾貝爾獎的研究發現，嗅覺系統由將近 1000 種不同基因編碼的嗅覺受體基因群組成，這些基因群交叉組合可分辨並記憶 1 萬多種氣味。遠遠超過視覺和味覺可以分辨的程度。

葡萄酒的香氣主要分為三類：來自葡萄品種本身的一類香氣。發酵過程產生的第二類香氣和在橡木桶陳年或瓶內陳年產生的第三類香氣。

🔑 分數——葡萄酒也要考試

在葡萄酒的評分制度中，常見的是 100 分制和 20 分制。最常見的百分制評分雜誌分別是：WS〔《葡萄酒鑒賞家 (Wine Spectator) 》雜誌〕；WA〔《葡萄酒倡導者 (Robert Parker's The Wine Advocate) 》雜誌〕；W&S〔《葡萄酒與烈酒 (Wine and Spirits) 》雜誌〕；WE〔《葡萄酒愛好者 (Wine Enthusiast) 》雜誌〕。最常見的 20 分制多見於英國和澳洲。

分數的作用是很大的，對於酒商來說，分數可以決定酒款的選擇，商家都喜歡選擇有分數且分數較高的葡萄酒來賣，所以有分數、高分數的葡萄酒會獲得更多商家的選擇，讓更多的人認識。賣酒時，這個分數與學生考試分數作用差不多。高中一個年級，那麼多學生，大家一起學習、上課、完成同樣的作業，拉出去站成一排，個個也都是有鼻子有眼的，大學校長無法決定該錄取誰，總不能跟每一個學生去談心，花太多時間去瞭解了之後再決定錄用誰。所以出現了考試的制度。



葡萄酒的分數也是一樣。酒款太多了，排成一排大小長短都差不多。要想不用花費時間去品嚐，而快速瞭解每一款酒的質量及口感情況，最好的辦法就是查看葡萄酒的分數。不過，與高考不同的是，不是每一款酒都有分數，也不是所有分數都有相同的標準。

對於葡萄酒愛好者、購買者來說。分數是一種「記憶」，當我們品過一款酒，如果不對比，不做任何記錄，喝過之後對酒的感覺會慢慢忘卻。日常人們很少有機會同時喝幾款葡萄酒去做對比。所以葡萄酒愛好者們，會習慣品酒時做簡單的品酒筆記，給這款酒一個總體感覺的分數。這樣就可以客觀地記住當時對這款酒的感覺了。

目前最具世界影響力的品酒人是羅伯特·帕克（Robert Parker），他是《葡萄酒倡導者》雜誌的酒評家，也算得上是葡萄酒界中最著名的人。他曾經被要求在節目現場品嚐他曾經品過的 10 款酒並給出分數，結果 8 款酒都與他曾經給出的分數相同。他的舌頭和鼻子基本上是行業內的一把標尺。不知道有沒有保險公司樂於給他的舌頭和鼻子投保，價值應該不菲。當然《葡萄酒倡導者》中並不只有羅伯特·帕克一位酒評家，每位酒評家會分別負責不同的國家和產區。值得一提的是，羅伯特·帕克原來是一名律師，20 歲之前他只愛喝可口可樂，1967 年的聖誕節，他赴法國與女朋友帕特里夏（後來的妻子）一起渡假，當天晚餐時，帕克第一次喝葡萄酒，從此便愛上了葡萄酒。1984 年 3 月 9 日，他辭去了法律顧問助理的職務，開始致力於葡萄酒的寫作。葡萄酒這個東西，只要開始喝了，甚麼時候都不晚！

其他 100 分制評分體系的標準與 WA 評分體系有微小的區別，但是大體上分數所代



WA (《葡萄酒倡導者》雜誌) 評分體系

評分	詳細說明
96~100 分	極好：酒體豐富，層次多樣，有該品種釀造出最好的葡萄酒所期望的所有特徵
90~95 分	傑出：酒體平衡，具有特殊的層次性以及該品種的特徵，是非常出色的葡萄酒
80~89 分	很好：比一般好酒顯得更加突出一些，有不同程度的風味，沒有明顯缺陷
70~79 分	一般：一般水平的葡萄酒，風格簡單
60~69 分	不好：低於一般水平的葡萄酒，有明顯缺陷
50~59 分	低質：不及格

表的質量差不多。基本上 70 分以下的酒在市場上是很少見的，因為，即便是有很多酒是 70 分以下的，酒商也不會把這麼不給力的分數拿出來展示。能見到分數的，大部分都是 80 分以上的葡萄酒。除了 100 分制，20 分制評分體系也十分常見，個人認為更好用，我私下品酒及與朋友同事之間交流都是使用 20 分制。如今 100 分制更流行，但實際上 20 分制的成形早於 100 分制。我曾看到雜誌上說 20 分制目前多用於「舊世界」葡萄酒。只是，我們現在看到的很多「舊世界」葡萄酒都是 100 分制的，反倒是在澳洲的葡萄酒有時用的是 20 分制。

20 分制評分體系將葡萄酒的各項指標分配成具體的分數，比如簡單一些的傑西斯·羅賓遜 (Jancis Robinson) 評分體系，顏色和外觀佔 3 分，香氣佔 7 分，口感佔 10 分。還有比較具體一些的，如加利福尼亞大學戴維斯分校 (UC Davis) 評分體系，外觀佔 2 分、顏色 2 分、香氣 4 分、酸度 4 分、甜度 1 分、苦味 1 分、酒體 1 分、風味 1 分、單寧 2 分、總體質量 2 分。我認為剛接觸葡萄酒並且想要記錄分數的愛好者，可以使用 20 分評分制。因為具體項目對應具體的分數，評起來會更容易一些。不過，我個人感覺傑西斯·羅賓遜的有點太概括，而加利福尼亞大學戴維斯分校的又太過具體了。

不過最靠譜的購買方式，還是選擇可靠的經銷商、代理商。在購買時不要只看價格，購買前要認真辨認。能購買得起拉菲的人，往往都不缺錢，即便花個幾千幾萬元買了個拉菲酒標，也許對經濟沒造成太大損失，但你無法知道那些無良商人在裏面放了甚麼東西，會不會喝出毛病來。

🔑 瞭解「新、舊世界」的酒標差異

「新、舊世界」葡萄酒的酒標會存在一些差別，一般來說，「舊世界」對酒標的要求會比「新世界」更具體一些。「舊世界」更注重產地，「新世界」更注重品種，有些「舊世界」葡萄酒的酒標上可能沒有標明葡萄品種，不過也有些「新世界」的葡萄酒酒標上可能甚麼都沒有。總括來說，「舊世界」酒標多會更中規中矩一些，「新世界」酒標更新鮮大膽一些，但現在中國市場能見到的「舊世界」葡萄酒「沒有規矩」的酒標也越來越多了。

這兩張酒標，分別是來自「新世界」澳洲和「舊世界」法國的代表型酒標。「新世界」的酒標會把葡萄品種標記在比較明顯的地方（很少會不標葡萄品種，如果沒有標記，可能是很多葡萄品種的混釀），如這款澳洲酒的酒標，就在比較明顯的位置上標註了葡萄品種為赤霞珠。



新世界代表型酒標

舊世界代表型酒標



而比較典型的「舊世界」葡萄酒酒標，則是會把產區標記在相對明顯的地方，尤其是法國。很多法國酒選擇不標記品種，因為他們的每一個法定產區都會有對應的法定葡萄品種，所以瞭解葡萄酒的人，只要一看到標記的產區，自然就知道對應的葡萄品種是甚麼了。如這款法國波爾多右岸聖艾米隆產區的葡萄酒酒標，一看到 SAINT-EMILION 這個產區標誌的時候，就知道這個產區在波爾多右岸，而波爾多右岸則普遍是以美樂為主，並且與赤霞珠混釀的葡萄酒，但是上述葡萄品種，並不會標記在酒標上。

需要注意的是，並不是所有「舊世界」都這樣，法國大部分地區的酒莊不會在酒標上標記葡萄品種，只有朗格多克地區和阿爾薩斯產區例外，會把品種標記在酒標上。意大利屬一半一半，意大利一部分的葡萄酒用產區命名，或者品種加產區命名，那麼酒標上就只會標記出被命名的名字比如說基安蒂紅葡萄酒（Chianti），而對應的葡萄品種是桑嬌維塞（Sangiovese），但往往葡萄品種不會標記在酒標上。而意大利另一部分沒有嚴格產區與品種對應要求的地方，很多葡萄酒會選擇把品種標記在酒標上。其他的「舊世界」國家的酒莊比如德國、西班牙，會選擇把品種標記在酒標上，因為他們並沒有嚴格地講產區與葡萄品種對應。

常用的葡萄酒詞匯

🔑 列級酒莊（名莊酒）、1855 年分級體制

1855 年的巴黎世界博覽會，為了向全世界展示法國葡萄酒，當時拿破侖三世要求向全世界推薦波爾多的葡萄酒，因此波爾多商會致函葡萄酒經紀人工會，要求他們提供一份本地區紅葡萄酒全部列級酒莊名單，盡可能詳細和全面，要明確每個酒莊在五個級別中的歸屬及其位置，這一分級體制被稱之為「1855 年分級體制」。在這個分級體制中，列入這五個級別中的酒莊，被稱之為列級酒莊，也就是大家嘴裏常說的名莊酒，一級酒莊包括：拉菲酒莊、拉圖酒莊、奧比昂酒莊、瑪歌酒莊、木桐酒莊，其中木桐酒莊 1855 年時並沒有被列入一級酒莊，它經過幾十年的努力，才被「晉升」到一級酒莊的家族中。



1855 年
所有列級
酒莊酒

**Tips****二級酒莊**

布朗康田酒莊 Chateau Brane-Canten
愛士圖爾酒莊 Hateau Cos D'Estournel
寶嘉龍酒莊 Chateau Ducru-Beaucaillou
杜霍酒莊 Chateau Durfort Vivens
拉路斯酒莊（金玫瑰酒莊）Chateau Gruaud Larose
力士金酒莊 Chateau Lascombes
巴頓莊園 Chateau Leoville Barton
雄獅莊園 Chateau Leoville-Las-Cases
波菲酒莊 Chateau Leoville-Poyferre
碧尚男爵莊園（碧尚巴雄）Chateau Pichon Longueville Baron
玫瑰莊園 Chateau Montrose
碧尚女爵莊園（碧尚拉龍）Chateau Pichon-Longueville, Comtesse de Lande
露仙歌酒莊 Chateau Rauzan-Gassies
魯臣世家莊園 Chateau Rauzan-Segla

三級酒莊

貝卡塔納酒莊 Chateau Boyd Cantenac
凱隆世家酒莊 Chateau Calon Segur
肯德布朗酒莊 Chateau Cantenac-Brown
狄士美酒莊 Chateau Desmirail
迪仙酒莊 Chateau D'Issan
費里埃酒莊 Chateau Ferriere
美人魚酒莊 Chateau Giscours
麒麟酒莊 Chateau Kirwan
拉拉貢酒莊 Chateau La Lagune
拉格喜酒莊 Chateau Lagrange
麗冠巴頓酒莊 Chateau Langoa Barton
馬利哥酒莊 Chateau Malescot St-Exupéry
碧加侯爵酒莊 Chateau Marquis d' Alesme Becker
寶馬酒莊 Chateau Palmer

四級酒莊

班尼爾酒莊 Chateau Branaire-Ducru
拉圖嘉利莊園 Chateau La Tour-Carnet
拉科魯錫酒莊 Chateau Lafon-Rochet
德達侯爵酒莊 Chateau Marquis de Terme
寶爵酒莊 Chateau Pouget
荔仙莊園 Chateau Prieure-Lichine
聖皮爾古堡 Chateau Saint-Pierre
大寶酒莊 Chateau Talbot
都夏美隆酒莊 Duhart-Milon-Rothschild
龍船酒莊 Chateau Beychevelle

五級酒莊

巴特利莊園 Chateau Batailley
巴加芙酒莊 Chateau Belgrave
卡門薩克酒莊 Chateau Camensac
佳得美酒莊 Chateau Cantemerle
克拉米倫酒莊 Chateau Clerc-Milon
柯斯拉柏麗莊園 Chateau Cos-Labory
歌碧酒莊 Chateau Croizet Bages
達瑪雅克酒莊 Chateau Monton d'Armailhac
杜扎克酒莊 Chateau Dauzac
杜特酒莊 Chateau du Tertre
都卡斯酒莊 Chateau Grand-Puy-Ducasse
拉古斯酒莊 Chateau Grand-Puy-Lacoste
奧巴里奇酒莊 Chateau Haut-Bages-Liberal
奧巴特利酒莊 Chateau Haut-Batailley
林卓貝斯酒莊 Chateau Lynch Bages
靚茨摩酒莊 Chateau Lynch-Moussas
百德詩歌酒莊 Chateau Pedesclaux
寶得根酒莊 Chateau Pontet-Canet

自 1855 年分級制度成立後，少有變動，後因酒莊的合併、收購和分家有一些變動，另外，一些三級、四級、五級酒莊經過數十年的磨煉，葡萄酒品質要比在 1855 年評級時的品質高了很多，比如四級的龍船酒莊（Chateau Beychevelle）和五級的靚茨摩酒莊（Chateau Lynch-Moussas）的葡萄酒品質都非常好。

🔑 正牌酒、副牌酒

酒標介紹中不止一次提到正牌酒、副牌酒。大家最熟悉的就是大拉菲、小拉菲，所謂的小拉菲指的就是拉菲副牌酒。總括來說，副牌酒是因為葡萄總體質量沒有達到釀造正牌酒的要求，所以退而求其次，被釀造成副牌酒。不過因為副牌酒價位大大低於正牌酒，也同樣受到大家的追捧。



二級莊
正牌酒

葡萄用來釀製正牌酒還是副牌酒有四個標準：年份是否夠好，樹齡是否夠老，土地是否肥沃，葡萄是否最好。一般來說年份不夠好的葡萄、年輕葡萄藤種植出來的葡萄會被釀製成副牌酒。另外，由於酒莊擴張購買的其他葡萄園，葡萄等級不夠釀造正牌酒的可以用來釀造副牌酒。還有那些沒有被選入釀造正牌酒的葡萄，也會用來被釀造副牌酒。

🔑 醒酒

酒的零售價在 400 元以上，酒的年份在 5 年以上，用燈照亮酒瓶瓶底，凹槽很深，而且能看到凹槽有沉澱物。如果有上

羅訥河谷 (Rhone Valley)

羅訥河谷產區歷史悠久，是法國最早的葡萄酒產地。考古表明，早在公元 1 世紀，隨着羅馬人征服高盧，羅馬人就發現了羅訥河谷兩岸是種植葡萄的寶地，這裏很可能是法國葡萄酒的發源地。羅訥河谷位於法國南部，北面是裏昂，南面是普羅旺斯，與其他產區不同的是，羅訥河谷分為南北兩個產區，南羅訥河和北羅訥河法定葡萄品種以及葡萄酒風格有很大的不同，北羅訥河谷大多釀製以西拉 (Syrah) 為主的紅葡萄酒和以維歐尼 (Viognier) 為主的白葡萄酒；南羅訥河谷則大多以歌海娜 (Grenache)、西拉和慕合懷特 (Mourvedre) 這三個葡萄品種的單一葡萄酒和他們的混釀葡萄酒為主。不過南羅訥河谷也產質量不錯的桃紅葡萄酒，還有加強型的甜白葡萄酒，風格非常多樣。



阿爾薩斯 (Alsace)

阿爾薩斯與法國東北部的德國接壤，堪稱全法國最美麗的葡萄酒鄉，葡萄園多位於萊茵河西岸，孚日山脉的地坡處，由於這片土地在歷史中曾多次被德國佔領，其葡萄酒的風格也有德國風情，因而阿爾薩斯的葡萄酒被稱為法國德式葡萄酒。與其他法國葡萄酒產區不同。這是法國唯一一個幾乎專門種植白葡萄酒的葡萄酒產區。這裏種植的葡萄包括瓊瑤漿 (Gewurztraminer)，白比諾 (Pinot Blanc)，灰比諾 (Pinot Gris)，莫斯卡托 (Muscat) 和黑比諾 (Pinot Noir)。乾型白葡萄酒在這裏非常常見，而遲摘型葡萄酒 (Vendages Tardives) 和逐粒精選貴腐酒 (Selection de Grains Nobles) 等甜白葡萄酒也非常知名；阿爾薩斯的黑皮諾則多用來釀製桃紅和乾紅葡萄酒。





香檳 (Champagne)

香檳來自法文「CHAMPAGNE」的音譯，意為香檳省，香檳區位於巴黎東北方約 200 千米處，是法國位置很靠北的葡萄園。特殊的氣候環境造就了整體風格優雅細緻的起泡酒，這在其他國家或產區是很難能夠與之比擬的。

由於原產地命名的原因，只有香檳產區生產的起泡葡萄酒才能稱為「香檳酒」，其他地區產的此類葡萄酒只能叫「起泡葡萄酒」或者其他名稱。釀造香檳起泡酒的法定葡萄品種包括黑皮諾 (Pinot Noir)、霞多麗 (Chardonnay) 和莫尼耶皮諾 (Pinot Munier) 三個，香檳酒大多是不同年份的混釀，因此無年份香檳 (Non-Vintage Champagne) 佔多數，不過在一些極好的年份也會出產品質卓越的年份香檳 (Vintage Champagne)；此外，採用 100% 霞多麗釀製的香檳叫白中白 (Blanc de Blancs)，而採用紅葡萄如黑皮諾和莫尼耶皮諾釀製的香檳為黑中白 (Blanc de Noirs)；還有採用紅白基酒調配的方式來釀造的桃紅香檳 (Rose)。

盧瓦爾河谷 (Loire)

盧瓦爾河谷被稱之為法國的「皇家後花園」——柔和起伏的山巒，映襯着河流的祥和委婉。盧瓦爾河綿延長達近 1050 千米，哺育着這世界上最少見的東西走向的葡萄酒產區。

因為是東西走向，西側靠海，東側靠內陸，所以也造成了盧瓦爾河谷各大子產區適宜種植的葡萄品種差異較大，因而這裏可以出產乾紅、桃紅、乾白、甜白及起泡酒等眾多類型葡萄酒。

法定的葡萄品種包括：長相思 (Sauvignon Blanc)、白詩南 (Chenin Blanc)、勃艮第香瓜 (Melon de Bourgogne) 和品麗珠 (Cabernet Franc)。白葡萄酒比較有名氣的是普伊-富美 (Pouilly-Fume) 的長相思，但盧瓦爾河的貴腐酒和起泡酒也同樣質量優異。

西南產區 South West

西南產區緊挨着波爾多產區，所以自古就一直籠罩在波爾多葡萄酒的陰影之下，由於波爾多的保護主義，有將近五世紀的時間西南區的葡萄酒必須等波爾多葡萄酒售罄之後才能通過波爾多的經銷商以波爾多之名銷售到海外市場。其實西南產區使用馬爾貝克 Melbec 和丹娜（Tannat）來釀造的紅葡萄酒，風格同樣非常濃郁。這裏的葡萄酒大體可以分成兩類：第一類是以波爾多品種釀成的波爾多式混釀，包括紅葡萄酒、白葡萄酒和貴腐葡萄酒；第二類則是採用波爾多之外的品種釀造的乾紅、乾白、甜白、桃紅和起泡酒等。

朗格多克魯西榮

法國南部地中海岸邊的朗格多克（Languedoc）與露喜龍（Roussillon）兩個產區是全法國相對較大的葡萄酒產區，出產非常多樣的各式葡萄酒，以地區餐酒（Vins de Pays）為主，AOC 葡萄酒產量較少。除了乾紅、乾白和桃紅外，這裏的利慕起泡酒（Cremant de Limoux）和天然甜葡萄酒（VDN）都非常知名。因為這裏以地區餐酒知名，因而其最大的競爭優勢在於價格，加之日益改善的葡萄酒質量，所以偶爾被稱之為法國性價比最高的葡萄酒產區。

普羅旺斯（Provence）

普羅旺斯位於法國南部，是大畫家梵高曾經居住過的地方，並且梵高還畫過一幅畫，就是普羅旺斯的葡萄園，這裏是法國且最令人神往的桃紅葡萄酒聖地，沒有之一。普羅旺斯的桃紅葡萄酒顏色偏淡，果香濃郁，品質更是享譽全世界。這裏同時也盛產薰衣草，是一個旅遊風景不錯的產區。

汝拉 - 薩瓦產區（Jura-Savoie）

這是一個經常被大家忽略的產區，只因為這裏不僅面積很小，而且產量也不大，但因為環境特殊，葡萄酒風格獨特，在法國眾葡萄酒中獨樹一幟。汝拉產區最典型的酒叫作黃酒（Vin de Jaune），風格與西班牙的雪莉酒類似，此外這裏的稻草酒（Vin de Paille）也非常不錯；薩瓦產區則 70% 的葡萄酒都是乾白。

法國葡萄酒另外一個特點就是法律法規非常的嚴格，法國以及每一個葡萄酒產區都有非常嚴格和細緻的各種法律法規，包括種植、灌溉方式，每畝產量、釀造方式、葡萄品種等等。這樣概括來說，看起來好像感覺不出甚麼，給大家說一個具體的例子來感受一下葡萄酒法律的嚴格程度。2018年3月法國爆出一則新聞，2016年份的法國波爾多列位三級的美人魚酒莊（Chateau Giscours）因為涉嫌欺詐罪，兩位經理被判刑，罰款20萬歐元，2016年份共計五萬三千瓶酒（總價值230萬歐元，接近約港幣2,000萬元）被銷毀。而原因只是因為2016年份的美樂葡萄品種在發酵時，釀酒師選擇加了一些糖。加糖就是在葡萄汁液中加入並非來自於葡萄本身的糖分，是釀酒過程的一個選擇，是釀造葡萄酒獲得更高酒精度數的一種方法。葡萄酒的酒精來自於糖分，所以加糖的根本目的是為了得到更高的酒精度數（無論這個原因是不是由於消費者更喜歡高酒精度數的酒而來的）。當一些葡萄被過早的採摘（很多原因，比如說預報接

下來會下雨），或者由於天氣原因葡萄未能夠完全成熟的情況下，葡萄中所含有的天然糖分就會較低，如果不進行加糖處理，可能無法發酵至市場接受度的12.5%~14%的酒精度數。一般偏涼爽型氣候條件，或者葡萄品種屬比較難成熟的品種，會在法律上允許再發酵時額外添加一定額度的糖分，像波爾多這種每年都需要擔心葡萄成熟度的產區，法律上，加糖是允許的，但這個允許是有一定範圍的，針對葡萄品種，也針對最高可以加糖的量。

也就是說實際上，加糖是在波爾多被允許的，但是由於2016年份規定美樂葡萄品種在用於釀造特定等級的酒時不允許進行加糖處理。而美人魚酒莊在得到這個通知之前已經向酒中添加了糖分，最後就導致了這個「悲劇」。從這一點上也可以看出，法國葡萄酒的法律法規有多麼的嚴格和不講情面。但也正因為這些嚴酷的法律法規，「逼迫」法國優質葡萄酒的



形象這麼多年一直未變，並且在後起之秀競爭日趨激烈的現在，也不會讓葡萄酒愛好者對法國葡萄酒的熱情減退。

法國葡萄酒的第三個特點就是酒標都不太容易看懂，這一點其實與法律法規有些關係，因為法國葡萄酒的法律法規規定了每一個大產區甚至子產區的法定的葡萄品種，比如說，如果你想在酒標上寫是波爾多產區的酒，那酒瓶裏的酒則必須是採用波爾多的幾個法定的葡萄品種釀造，如果摻入了其他的葡萄，則不可以將「波爾多」作為法定產區寫在酒標上。

而正是因為有這種大部分產區都對應的葡萄品種法規，甚至一些還對應了釀造方式，陳年方式甚至質量等，所以往往這些大家看得懂的信息，比如說品種，使用橡木桶等等都不會出現在酒標上，因為他們覺得「產區」已經可以代表了一切，而往往這些法語的地名我們基本上完全看不懂的，所以也造成了葡萄酒，有很多是需要依賴學習才能掌握的知識。



🔑 一張照片引發的血案

在中國對於法國的葡萄酒，瞭解的人總是會分為兩個極端的立場，一種是超愛，覺得喝葡萄酒就應該喝法國的葡萄酒，其他國家的葡萄酒遠遠比不上法國的。還有一種態度是超厭煩，覺得法國酒在中國都已經做爛了，假貨、水貨遍地開花，酒標文字也是晦澀難懂。在此，我只能說這兩種觀點都沒錯，但都不全面，就好像一張紙正面是白色，反面是黑色，愛法國酒的人或許只看到了正面，而討厭法國酒的人則或許是只看到了反面。

之前還有一個惹起很多爭議的事情：法國前總統奧朗德上任，在媒體面前祝酒的時候拿杯子的方式錯了，沒有握杯腳，而是拿着杯壁。當這張照片被公布在百萬愛酒人士面前時，馬上引起了兩種不同觀點的激烈爭辯，一種觀點認為，作為一個葡萄酒生產大國、葡萄酒文化千百年傳承、世界知名度第一的葡萄酒大國的總統，一個要把自己國家的葡萄酒文化宣揚到全世界的總統，居然連高腳杯都拿錯，憑甚麼說服我們購買法國的酒？這邊剛有幾個法國大使在中國宣傳葡萄酒文化，教育我們要怎麼樣品酒，回過頭居然發現連你們總統都不會拿酒杯！然而另一種觀點則認為，葡萄酒文化不是要求每一個人都循規蹈矩按照規則去做，而是深入到大眾的每日生活中，並不是要求每一個人對於每一個細節都懂，中國也是以陶瓷和茶文化而聞名世界的，但是中國每個人都懂茶藝嗎？每個人都懂陶瓷嗎？

我個人覺得，中國葡萄酒界內的一小部分人，對於怎麼開酒、怎麼喝酒、怎麼拿杯、用甚麼杯過於追求專業化。這並不是說專業化不好，但並不是每一個人都要先成為專家才能喝葡萄酒，畢竟喝酒和專業品酒是兩件完全不同的事情。喝酒，要喝的開心，喝的舒服，喝的隨意。而品酒則要選擇合適的環境，

法國葡萄酒



用專業的酒具和正確的品酒方式。很顯然，奧朗德並不是在專業的品酒，只是在很隨意地喝酒。雖然在懂酒的人看來，有點不應該，但依舊是在可以理解的範圍內。

只不過，這樣一場辯論從側面反映出，法國的葡萄酒和其葡萄酒文化在人們心中不可替代的地位。換個角度說，如果是澳洲總統或者是美國總統這麼拿杯子，恐怕就不會有這場軒然大波了。其實澳洲和美國同樣是葡萄酒生產大國，同樣有着深厚的葡萄酒文化，同樣都能釀造出世界頂級的葡萄酒，但是大家並不會對他們的總統太多苛求。因為在人們心中，法國葡萄酒始終還是有着它不可替代的地位，從香檳到拉菲，乃至波爾多這些在中國風靡的葡萄酒詞匯，無一例外是來自法國。既然木秀於林，那麼也只有想辦法防風固沙了！

🔑 葡萄酒是一個「圈」

法國葡萄酒，之所以讓那麼多人神魂顛倒，是因為它的「淺入深出」，為甚麼這麼說呢，你可以回想一下，你初次接觸到的葡萄酒是哪個國家的？我想十有八九是法國的，就如上文所提，我們從小就開始聽說香檳，長大了又開始追捧拉菲，是法國人讓我們感知了葡萄酒這個事物。

法國
柏菲酒莊





拉菲葡萄酒產區
Pauillac

香檳、拉菲帶着你走進了葡萄酒的世界，於是你開始好奇，除了拉菲還有哪些葡萄酒，慢慢地，你知道了還有其他波爾多名莊酒（可是喝不起）。後來，你知道了有 AOC，知道了勃艮第。這表明你進入了葡萄酒世界的第二個層次。

在第三個層次，你開始想要瞭解更多國家的葡萄酒，瞭解了「新、舊世界」葡萄酒生產大國，開始品嚐「新世界」的葡萄酒，開始瞭解世界各地的美酒。

到了第四個層次，你瞭解了自己的喜好，不僅有了喜歡的葡萄酒，還瞭解到了釀酒葡萄品種之間的差異，也確定了自己喜歡的葡萄品種。

到了第五個層次，你開始獵奇，因為你發現了小品種的可愛之處，你想要瞭解意大利葡萄酒，品嚐意大利那些本土葡萄酒品種，開始研究葡萄酒與食品的配搭。

第六個層次，你開始接觸更豐富的葡萄酒，乾白、乾紅已經無法滿足你的需求，你開始想要喝冰酒、品嚐雪莉酒、接觸貴腐酒。你開始感嘆，原來世界還有這麼多千變萬化的葡萄酒。

到了第七個層次，在世界各地的葡萄酒轉了一圈後，你已經是一個行家了，你會神奇地發現，葡萄酒這個東西，越想要去瞭解它，越會發現更多的事物等待着你去瞭解。你或許會開始研究投資、研究期酒、研究評分、研究酒莊的家族史。你發現你又回到了法國，回到了波爾多，回到了勃艮第。入門時你曾在這裏好奇的經過，但還留下了太多太多需要瞭解的問題。

這就是法國葡萄酒的魅力。它很複雜，也讓人很享受這樣的複雜。

🔑 產區越小、葡萄酒越好

中國常用地大物博這個詞來形容大國的資源豐富，我們也常常認為大城市更發達，各方面條件更好，也往往會覺得，越大的省市實力會越強，比如北京、上海。我們會不自覺的認為，農村是不太發達的地方。比方說「廣西壯族自治區柳州市鹿寨縣黃冕鄉幽蘭村石沖屯」。

不過在說到法國葡萄酒的時候，剛剛好和中國的情況相反，之前介紹過，法國的酒標上很少會標記品種，但會明確的標識產區。我們可以通過產區的標識來判斷葡萄酒的品質，一般產區越小代表品質越高。比如說大家熟悉的拉菲葡萄酒，在產區地方寫的是「波亞克村（Pauillac）」，這是一個村級的地名，它屬上梅多克（Haut-Mrdoc）地區，上梅多克地區屬波爾多（Bordeaux）產區。所以如果一瓶葡萄酒的酒標上面，產區標記的是一個大產區的最大範圍的名稱，比如直接標記波爾多或者勃艮第（Burgundy），雖然產區的名氣很大，但是這麼標識的葡萄酒級別其實是最低的。

再比如勃艮第地區，葡萄園的級別對於一瓶葡萄酒的意義甚至比波爾多地區更重要，波爾多的 1855 年分級制度是按照酒

葡萄酒產區的土壤分層





陳年中的
葡萄酒

莊來分級的，但是在勃艮第，他們的分級制度則是按照葡萄園來分級的。比如可謂天下第一的羅曼尼康第，就是以葡萄園命名，它所在的葡萄園叫作羅曼尼康第（La Romanee-Counti），所在的村莊是沃恩羅曼尼（Vosne-Romanee）酒村，所在的地區是夜丘（Cote de Nuits）地區，再往上說才是勃艮第產區。所以，當我們拿到一款法國酒的時候，要先看它的產區，當然不是每個人都記得住法國的那些村莊名稱，但是我們可以通過

網絡簡單地搜索一下，就可以瞭解到這個名稱的級別，級別越細，範圍越小代表品質越高，或者說價格就會越高。

這就是為甚麼我前面講到，葡萄酒是一個圈，轉了一圈還會轉回到法國，因為那些小產區，小村莊的名稱真的太多了。這個時候才會體現出中華民族的漢字之偉大，就算再地大物博幅員遼闊，再沒聽說過的地名，只要在後面加上一個「村」、「鄉」、「縣」字，我們就完全能明確它的級別了。

🔑 可以用來投資的葡萄酒——期酒

法國還有一種特殊類型的葡萄酒銷售模式，叫作期酒，其本意是酒莊能提前把釀酒的成本收回來緩解現金流，消費者又可以用比市場價低很多的價格來購買到葡萄酒。但因為這個價格差異，很快就成了一種葡萄酒的投資方式。

每年春天，也就是上一年的收成之後，正好是波爾多列級酒莊新酒釀成之時，大批酒評家和酒商都會聚集在波爾多，來品嚐剛剛出爐的新酒，進行評價和估價，其中最引人注目的是波爾多列級酒莊聯盟會（Union des Grands Crus de Bordeaux）舉辦的期酒品鑒會。這個時候，大部分酒莊會據此公開發售一定數量的葡萄酒期酒。一級酒商在買到期酒後，又會將期酒發售給次級酒商，從中賺取差價。

不一樣的

葡萄酒 全書

作者

秦嶺

責任編輯

李穎宜

美術設計

鍾啟善

排版

辛紅梅

出版者

萬里機構出版有限公司

香港北角英皇道499號北角工業大廈20樓

電話：2564 7511

傳真：2565 5539

電郵：info@wanlibk.com

網址：<http://www.wanlibk.com>

<http://www.facebook.com/wanlibk>

發行者

香港聯合書刊物流有限公司

香港新界大埔汀麗路36號

中華商務印刷大廈3字樓

電話：(852) 2150 2100

傳真：(852) 2407 3062

電郵：info@suplogistics.com.hk

承印者

中華商務彩色印刷有限公司

香港新界大埔汀麗路36號

出版日期

二零二零年三月第一次印刷

版權所有 · 不准翻印

All rights reserved.

Copyright© 2020 Wan Li Book Company Limited

Published in Hong Kong

Printed in China

ISBN 978-962-14-7186-4

本書繁體版權由中國輕工業出版社有限公司授權出版，

版權負責林淑玲 lynn1971@126.com

不一樣的

葡萄酒 全書

葡萄酒不是奢侈品，卻是一種語言。

沉醉葡萄酒，讓你醉得浪漫、

醉得悠然、醉得舒坦。



超閱網
SuperBookCity.com

ISBN 978-962-14-7186-4



9 789621 471864



聯合出版集團

HK\$98.00 NT\$440.00
Published in Hong Kong

建議上架分類：飲食文化 / 酒類



萬里網站



萬里機構 wanlibk.com

www.wanlibk.com

萬里機構出版有限公司

WAN LI BOOK COMPANY LIMITED