

行业知识从葡萄到葡萄酒 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/44/2021_2022__E8_A1_8C_E4_B8_9A_E7_9F_A5_E8_c34_44020.htm 葡萄适应环境的能力很强，要酿造葡萄酒也很容易，早在史前时代就已经有葡萄酒存在了，但是有关葡萄的种植和酿造的技术却非常多元、繁复。19世纪巴斯得就开创了现代酿酒学，虽然百年来各种酿造法推陈出新，但许多传统的酿造技术仍然被完整的保留下来，有些方法至今依旧是制造佳酿的不二法门。综观全球，很难再找到其它产品像葡萄酒的生产这般复杂多变且古今难陈。决定葡萄酒特性和品质的三大因素分别是自然条件、人为种植与酿造技术和葡萄的品种，三者缺一不可。依据国际葡萄酒协会（O.I.V.）1995年分布的资料，全世界葡萄的种植面积共8,281,000公顷。葡萄酒的全球产量则有25,926,900,000公升，约合345亿瓶。若依照全世界的人口分配，每人可分7瓶半的葡萄酒，但是由于历史和文化的因素，葡萄酒的生产和消费主要集中于西方国家，特别是欧洲大陆，其葡萄酒的生产和消费都各占了全球的75%。其中前三大产国，意大利、法国和西班牙的产量就已经超过全球产量的半数。欧洲拥有全球三分之一的葡萄园，以气候温和的环地中海区为最主要产地。在法国东南部、伊比利半岛、意大利半岛和巴尔干半岛上葡萄园几乎随处可见。同属地中海沿岸的中东和北非也种植不少葡萄，但由于气候和宗教的因素，并不如北岸普遍，以生产葡萄干和新鲜葡萄为主。法国除了沿地中海地区外，南部各省气候温和，种植普遍，北部地区由于气候较冷，仅有少数条件特殊的产地。气候寒冷的德国，产地完全集

中在南部的莱茵河流域。中欧多山地，种植区多限于向阳斜坡，产量不大。东欧各国中，前南斯拉夫、保加利亚、罗马尼亚和匈牙利是主要生产国。前苏联的葡萄酒产量则主要集中在黑海沿岸。北美的葡萄园几乎全集中在美国的加州，产量约占90%，美国西北部、纽约州，以及加拿大及墨西哥北部的Sonora也有种植。依据传统，阴暗湿冷地窖是储存葡萄酒的最佳场所，但现代化的城市生活不易找到这样的空间。号称四季如春的宝岛，温度过高，也无法让葡萄酒在凉爽的恒温中慢慢成长。爱酒的朋友们除了尽快把买回来的酒喝掉，装置自动调节的储酒橱柜似乎是唯一解决的办法。尽管如此，以下还是提供存酒的最佳条件，让有心人好好宝贝爱酒。

在分类学上，所有的酿酒葡萄品种都属于Vitis属，在其所属四十多个种中，以原产自高加索山的Vitis vinifera种最为重要，在第三纪（七千多万年前）以前即已存在，几乎所有酿酒品种皆由此种西传后慢慢发展而来，新大陆发现后又将其传至全球各地。目前全世界有八千多酿酒品种，但常被使用的却仅有一百种左右。在欧洲的主要黑色品种有：卡本内 - 苏维浓产自法国波尔多，是全世界最受欢迎的黑色酿酒葡萄，生产容易，适合多种不同气候，已于各地普遍种植。所产葡萄酒品种特性强容易辨认，分类物质含量高，颜色深，单宁强，酒体强健浑厚，须经过数年陈年才适合饮用。其酒香以黑色水果（如黑茶子cassis、黑樱桃和李子等），植物性香（如青草青椒）及烘焙香（如菸草、咖啡和烟熏味等）为主。特价区可经数十年以上陈年。波尔多全区普遍种植，其中上梅多克（Haut-Medoc）产区富含排水良好的砾石，是卡本内 - 苏维浓最著名产区，通常混合美露（Merlot）、卡本

内 - 弗朗 (Cabernet Franc) 等品种以求葡萄酒的和谐及丰富性。法国西南区、兰格多克 (Languedoc) 及普罗旺斯 (Provence) 栽培也很盛。此外全球多数产酒区皆普遍种植，多以生产单一品种葡萄酒为主。以加州那帕谷 (Napa Valley)、澳州寇纳瓦那 (Coonawarra)、纽西兰的霍克斯湾 (Hawkes Bay) 及意大利托卡纳 (Tuscany) 所产的特级餐酒 (Vino di Tavola) 最佳。 Syrah 希哈 法国隆河谷地区北部是其原产区地，也是最佳产地 (传说自伊朗传入)。希哈适合温和的气候，于火成岩斜坡表现最佳。酒色深红近黑，酒香浓郁且丰富多变，年轻时以紫罗兰花香和黑色浆果为主，随著陈年慢慢发展成胡椒、焦油及皮革等成熟香。口感结构紧密且丰厚，单宁含量惊人，抗氧化性强，非常适合久存陈年，饮用前须经长期橡木桶及瓶中培养。法国以外以澳州所产最为重要，在其原产地以艾米达哈在此是唯一的黑色品种，偶尔添加少量的 Vognier 使口感更圆润。法国环地中海各产区种植普遍，经常混合其他品种如格那希 (Grenach)，Mouverde 和佳丽浓 (Carignan) 等。法国以外以澳洲所产最重要，当地称为 Shiraz 或 Hermitage，常混合卡本内 - 苏维浓，以猎人谷 (Hunter Valley) 及南澳大利亚所产最佳。 Pinot Noir 黑皮诺原产自法国勃根第，为该区唯一的红酒品种。属早熟型，产量小且不稳定，适合较寒冷气候，於石灰黏土的表现最佳。由於存在久远有许多特性不同的无性繁殖系。对成长环境的要求较多，种植不如卡本内 - 苏维浓普遍。其品种特性不强，易随环境而变，在良好的条件下黑皮诺虽然颜色不深，却有严谨的结构和丰厚的口感，极适陈年。其酒香于年轻时以红色水果香为主，如覆盆子及樱桃等。陈年後的

酒香则变化丰富，除动物香之外，樱桃酒及松露（truffe）香也常见。除红酒外，黑皮诺经直接榨汁也适合酿制白色或玫瑰气泡酒，是香槟区的重要品种之一，多与夏多内及Pinot Meunier混合，较其它品种丰厚且适陈年。勃根第的金丘县（Côte d'Or）是黑皮诺最佳产区，在德国及奥地利称之为Spatburgunder，为主要黑色品种。南半球以纽西兰所产较佳，北美则以美国的奥勒冈州最优。Merlot美露原产自法国波尔多产区，为该区种植最广的葡萄品种，早熟且产量大。和卡本内苏维浓比起来，美露种以果香著称，酒精含量高，单宁质地较柔顺，口感以圆润厚实为主，酸度也较低，虽极适久存陈年，但不似卡本内一苏维浓动辄十年二十年，较快达到适饮期。近年来逐渐流行，常供不应求。波尔多的玻梅络（Pomerol）和圣艾美浓（St. Emilion）产区较梅多克凉爽，适合美露生长，卡本内一弗朗是最著名也是最优产地。此区美露主要混合卡本内一弗朗（Cabernet Franc）和少量的卡本内一苏维浓，以加强平衡感和丰富其香味。另外在梅多克及葛拉维（Graves）产区虽种植面积较小，但常用来添加於卡本内一苏维浓，使其更圆润并丰富其果香。法国兰格多克产区大量种植，已超过波尔多，以生产单一品种地区餐酒为主。义大利北部也有种植，口味通常较为清淡。此外各新兴产酒区也有种植，面积逐年增加。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com