



# 秒

## 葡萄酒选购手册



葡萄酒对于很多人来说，都是一个美妙但却复杂神秘的世界。本手册将复杂的选酒条件尽量简化，利用内页中的表格，让即使是入门者也能在60秒内选到中意的葡萄酒。

### · 第一步：决定购买红葡萄酒还是白葡萄酒

是朋友聚会还是送礼，是私家小酌还是婚礼大餐？总的来讲，红葡萄酒比较适合较正式的场合，搭配味道较重的菜肴；而白葡萄酒则往往适合相对轻松的场合，搭配较清淡的食物。

### · 第二步：决定葡萄酒的产地

请先选择国家，然后请选择大产区，内页中所列的选择均是该国家最著名的产区；最后选择大产区中最著名的小产区。以上三步可以帮你选出较理想的葡萄酒产地。

### · 第三步：确定葡萄品种

表中所推荐的葡萄品种均是该产区最有代表性的葡萄品种。再向下则是相关葡萄品种所酿制的葡萄酒的菜肴搭配建议。

### · 第四步：比较年份与价格，成交！

请在表格中找到当地产区的最佳年份，那款酒不会是最便宜的但一定是很好的。

## · 红葡萄酒旧世界

出产国家		法国France		意大利Italy		西班牙Spain	
大产区	波尔多Bordeaux	勃艮第Burgundy	隆河谷Rhone	托斯卡纳Tuscany	皮埃蒙特Piedmont	里奥哈Rioja	
小产区	梅多克 Medoc Saint Emilion	科多尔 Cote d'Or	博若莱 Beaujolais	基安蒂经典 Chianti Classico	巴巴莱斯科Alba	阿尔巴	
产区代表	赤霞珠	黑比诺	佳美	西拉	内比奥罗	巴贝拉	添帕尼优
葡萄品种	Cabernet Sauvignon	Merlot	Pinot Noir	Syrah	Sangiovese	Nebbiolo Barbera	Tempranillo
等级划分	AOC	AOC	AOC	AOC	DOCG	DOCG	DOC
菜品搭配	牛肉、羊肉等 熏制的肉类	牛肉、羊肉 鸡、鸭等清淡 肉类及鱼类	家禽、炖菜等 清炖肉类	牛肉、羊肉及 炖肉、比萨饼	烤牛肉、羊肉、 猪肉、野味等	烤牛肉、羊 比萨饼、意大 利亚、炖菜	红酒、鹿肉、 番茄、炖菜
推荐年份	2003、2005	2002、2003、2005	2003、2005	2005、2007	2004、2005、2006	2004、2005、2006	2004、2005

## · 红葡萄酒新世界

出产国家		美国United States		澳大利亚Australia		智利Chile		阿根廷Argentina	
大产区	加州California	南澳South Australia	南澳South Australia	中央山谷Central Valley	门多萨Mendoza				
小产区	纳帕山谷 Napa Valley	巴罗莎谷 Barossa Valley	库纳瓦拉 Coonawarra	米埔山谷 Maipo Valley					
产区代表	赤霞珠	西拉	赤霞珠	赤霞珠	马尔贝克				
葡萄品种	Cabernet Sauvignon	Syrah	Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon	Malbec				
菜品搭配	牛肉、羊肉、鹿肉 等红酒	味道较重的牛 肉或羊肉等	口味适中的羊肉或者 牛肉等	牛肉、羊肉、鹿肉 等红酒	牛肉、羊肉、 炖菜等红酒				
推荐年份	2002、2005、2007	2001、2002、2005、2006		2005	2005、2006、2007				

## · 白葡萄酒旧世界

出产国家		法国France		德国Germany	
大产区	勃艮第Burgundy	阿尔萨斯Alsace	卢瓦尔河谷Loire Valley	莱茵河Rhine	莫赛尔Mosel-Saar-Ruwer
小产区	沙布利Chablis	白谢宁	卢瓦尔中部Middle Loire	莱茵高Rheingau	
产区代表	霞多丽	雷司令	雷司令	雷司令	雷司令
葡萄品种	Chardonnay	Riesling	Chenin Blanc	Riesling	Riesling
等级划分	AOC	AOC	AOC	QMP	QMP
菜品搭配	龙虾、鱼以及壳类 海鲜，如牡蛎等	淡水鱼、番茄、 香肠等	鱼、海产品、鸡肉、山羊 奶酪等	鱼、香肠及偏酸或 偏咸蔬菜肴	鱼、番茄、香肠以及 偏酸或偏咸菜肴
推荐年份	2002、2005、2006	2000、2001、2005	2002、2005	2004、2005	2004、2005、2006

## · 白葡萄酒新世界

出产国家		澳大利亚Australia		南非South Africa		智利Chile		新西兰New Zealand		美国United States	
大产区	新南威尔士New South Wales	南澳South Australia	开普敦Cape town	中央山谷Central Valley	万宝龙Marlborough	加州California					
小产区	猎人谷Hunter Valley	克莱尔谷Clare Valley	卡斯布兰卡谷Casablanca Valley	卡萨布兰卡谷		索诺玛谷Sonoma Valley					
产区代表	赛美隆	雷司令	白谢宁	霞多丽	长相思	霞多丽					
葡萄品种	Semillon	Riesling	Chenin Blanc	Chardonnay	Sauvignon Blanc	Chardonnay					
菜品搭配	鱼、海产品、鸡 肉、粤菜	鱼、香肠、微 辣菜肴	鱼、海产品、鸡 肉	龙虾、鱼、海 产品	鱼、海鲜等清淡 菜肴	龙虾、鱼、海 产品					
推荐年份	2005、2006	2005、2006	2005、2006	2005	2006	2005、2007					

## · 旧世界国家葡萄酒基本等级

### 法国（级别由低到高）

Vin de Table 日常餐酒

Vin de Pays 地区餐酒

Vin Délimité Qualité Supérieure (VDQS) 优良地区餐酒

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) 法定产区葡萄酒



### 意大利（级别由低到高）

Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT): 地方餐酒

Denominazione di Origine Controllata (DOC): 法定原产地葡萄酒:

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG): 保证法定原产地葡萄酒

### 西班牙（级别由低到高）

Denominación de Origen (DO): 法定产区等级葡萄酒

Denominación de Origen Calificada (DOC): 优质法定产区等级葡萄酒

### 德国（级别由低到高）

Landwein: 地区餐酒

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA): 法定区域优质葡萄酒

Qualitätswein mit Prädikat (QmP): 特别优质葡萄酒

## · 四条最重要的购酒法则

### 1. 牢记好产地与好年份

这就像是要记住情人的祖籍以及生日一样重要！

### 2. 记住你喜欢的葡萄品种

青菜萝卜各有所爱！

### 3. 预见喝酒的场合与配搭

除了“红酒配红肉，白酒配白肉”之外，还要补补基本的葡萄酒配搭知识，红酒达人现在也是很有面子的身份呢！

### 4. 找你熟悉的牌子

像买股票一样，买你熟悉的并且信任的，巴菲特就是这样发财的。

