

法国葡萄酒



葡萄酒是以用新鲜葡萄果实或果汁，经完全或部分酒精发酵酿制而成的饮料。法国是世界著名的葡萄酒产地，其生产葡萄酒的历史悠久。法国法律将法国葡萄酒分为4级：法定产区葡萄酒、优良地区餐酒、地区餐酒、日常餐酒。其中，法定产区葡萄酒占全部产量的35%，优良地区餐酒占2%，地区餐酒为15%，日常餐酒为38%。

法国葡萄酒 10 大产区

- 香槟产区 Champagne
- 阿尔萨斯产区 Alsace
- 卢瓦尔河谷产区 Vallee de la Loire
- 勃艮第产区 Bourgogne
- 汝拉和萨瓦产区 Jura et Savoie
- 罗纳河谷产区 Rhone Valley
- 波尔多产区 Bordeaux
- 西南产区 Sud-Ouest
- 朗格多克-鲁西永产区 Languedoc-Roussillon
- 普罗旺斯-科西嘉岛产区 Provence et Corse

有些专家将香槟产区、勃艮第产区和波尔多产区列为法国三大代表性产区

- 香槟产区主要是起泡葡萄酒
- 波尔多产区主要是调配葡萄酒
- 勃艮第产区主要是单一葡萄品种的葡萄酒



法国葡萄酒产区地图

产区介绍

波尔多 (BORDEAUX)

位于法国西南部，加龙河、多尔多涅河和吉龙德河谷地区，有葡萄园近11万公顷，年均产酒5亿瓶左右，是公认的世界最大葡萄酒产地。由于地广土肥，葡萄品种齐全，几乎所有的葡萄酒都有生产，有香醇味浓的红葡萄酒，有带辣味或甜味的白葡萄酒，还有玫瑰红葡萄酒等。从高级佳酿到普通佐餐酒，应有尽有，尤其以红葡萄酒口味最为优雅细腻。

梅多克 (MEDOC)

位于吉龙德河左岸，波尔多地区的西北部，地势平坦，表土多为沙砾鹅卵石质，下层土为赤褐色含铁土质，较好的葡萄酒来自奥麦多克村等8个地区，并以村名作葡萄酒名。

圣·爱斯台夫村 (ST.ESTEPHE) 所产的葡萄酒呈鲜艳的深红色，浓郁甘美。名酒有 CH.COS D' ESTOURNEL。

菩依乐村 (PAUILLAC) 是出产最高级的波尔多红葡萄酒的葡萄园，所产红葡萄酒具有浓厚的红宝石颜色，香味优雅，口味细腻，是经过长期成熟的红葡萄酒，在麦多克五大葡萄酒中有四种出自该村，如：拉费特罗氏查尔德堡 (CH.LAFITE ROTHSCHILD)，拉杜堡 (CH.LATOIR) 等。

圣于连村(ST.JULIEN)与普衣克毗邻,所产葡萄酒呈稍带紫色的浓红色,因为涩味与酸度控制调和得很圆满,所以该地区产的红葡萄酒十分著名。但产量不多,价格较贵。如: LEVOVILLE-LAS-CASES, LEOVILLE-POYFERRE 等。

玛歌 (MARGAUX)

生产的葡萄酒色调十分美丽,呈红宝石色。以生产涩味较弱,口味柔软细腻的葡萄酒为主,因涩味和酸味调和恰当,口味芳醇可口。此村拥有AOC法规,所有产品商标上都有注明,如极品中的玛高堡(CH.MARGAUX)。

莫丽斯村(MOULIS)是属于上游地区靠森林一带的产酒村庄,产品中公认为高级葡萄酒的并没有,但品质优良可取。

波尔多地区葡萄种植园很多,产品又各自相对独立,为了控制其质量,法国政府于1855年对此进行分类,1973年又进行第二次分类,其结果基本与1855年相同:头苑4种,二苑15种,三苑14种,四苑10种,五苑18种。

格拉芙 (GRAVES)

位于加龙河左岸,该地区生产红葡萄酒,也有一些佳酿产品。较有名的村庄有红颜容酒庄(CH. HAUT-BRION)和帕佩。克勒芒特(PAPE CLEMENT)。该区所产的红葡萄酒比麦多克区来得更浓厚强烈,香味也很特别,而白葡萄酒又分甜味与辣味两种。其中以辣味的品质较为优良。1855年麦多克进行的葡萄酒分类,将奥·伯里翁城堡列入头苑。苏玳地区(SAUTERNES)位于格拉夫斯地区南部并为之包围,拥有波米斯等5个村庄。该区出产世界最著名的甜白葡萄酒,且生产方法独特,酒农们先让葡萄在树上充分成熟,葡萄叶凋落后,阳光直射葡萄,使过熟的葡萄糖份得以浓缩,不但糖份充足,而且会因菌类作用而形成“贵腐”状(NOBLE ROT),这种现象更增加了葡萄糖份的产生,因此发酵后葡萄酒中仍有甜味残留,从而产生了自然甜美芳香的白葡萄酒。巴萨克村是该区5个村中唯一具有AOC系统的种植园,葡萄酒口味与其他4村不太

相同,甜味较少,香味浓郁。圣达美隆(ST. EMILION)该地区以盛产波尔多红葡萄酒而知名,所产葡萄酒色调呈淡红宝石色,涩味少,成熟快,酒体匀称,著名酒品有:乌召尼堡(CH. AUSONE)白马堡(CH. CHEVAL-BLANC)等。宝物隆(POMEROL)位于圣·艾米利翁西北部的一个小葡萄种植园,该地产的著名红葡萄酒色泽深红,柔软芳醇,耐力好,能长久储藏而不变质。

勃艮第 (BOURGOGNE)

法国古老的葡萄酒产地之一,也是唯一可以与波尔多葡萄酒抗衡的地区,既生产著名的红葡萄酒,也生产饮誉世界的白葡萄酒。品种繁多,各具特色,有的

雄浑饱满，有的精致典雅，千差万别，因此出产的AOC葡萄酒相对较少，主要有夜丘(COTE DE NUITS)和科多尔·博纳(COTE DE BEAUNE)等地的优良红、白葡萄酒，以及扎奥·卢瓦尔地区的白葡萄酒。著名产地有：夏布丽(CHABLIS)位于奥克斯勒镇附近，平均年产110万加仑干白葡萄酒。该地的葡萄酒十分著名，其特征是色泽金黄带绿，清亮晶莹，带有刺激性辣味，香气优美而轻盈，精细而淡雅，口味细腻而清爽，纯洁雅致而富有风度，尤其适合佐餐生蚝，故有“生蚝葡萄酒”之美称。酒度在11%左右。夏布丽地区特级葡萄园有7个，这些地区生产的葡萄酒都是辣味清晰，风味清爽，干型，酒体匀称的佳酿高级品，此外还有21个一级葡萄园。科多尔(COTE D'OR)由科·尼伊和科·博纳两部分组成。科·尼伊又称为“黄金色的丘陵”，该区以生产红葡萄酒为主，且生产波肯地最好的红葡萄酒。著名品种有：吉夫海·香百丹(GEVREY-CHAMBERTIN)这是富于原味的强烈红葡萄酒。香菠萝·玛西尼(CHAMBOLLE-MUSIGNY)品质优雅，香味柔软·乌姣(VOUGEOT)佛尼斯·罗马奶(VOSNE ROMANEE)等。科·博纳主要生产勃艮第上好的白葡萄酒，该区的布利尼·蒙拉谢(PULIGNY MONTRACHET)村是世界最高级的辣味白葡萄酒产地。拥有4个特级葡萄园，其中最出名的蒙拉谢有着芳醇诱人的香味和钢铁般强劲的辣味，所以有“白葡萄酒之王”的尊称。南勃艮第包括科·夏龙(COTE CHALONNAISE)、玛孔(MACONNAIS)和博若莱3区，葡萄酒品丰富，风格多变，名酒很多。

科夏龙

主要生产勃艮第起泡酒，该区麦尔科累(MARCUREY)出产的普衣府水(POUILLY FUISE)酒是勃艮第最杰出的白葡萄酒，色泽浅绿，光泽丰润，辣味清淡可口，是十分爽口的干型白葡萄酒。

博若莱

勃艮第最大的葡萄产地，面积达5万多英亩，年均产量超过200万加仑，“博若莱”几乎是上等红葡萄酒的代名词，以佳美葡萄为原料的红葡萄酒清淡可口。颇受好评，但所有博若莱葡萄酒必须在年轻时饮用，该地葡萄酒常以村名作酒名，如于莲娜(JULIENAS)、谢娜(CHENAS)、花坊(FLEURIE)、风磨(MOULIN-A-VENT)，风磨酒是博若莱著名的葡萄酒，其酒味厚质良，颜色深浓，果香显著，具有独特的迷人风格，外销量很大。

阿尔萨斯(ALSACE)

位于东部孚日山脉东侧，阿尔萨斯是法国唯一一个以葡萄品种命名葡萄酒的古典产区，隔莱茵河与德国相望，历史上曾几次被德国占领，其葡萄酒风格与德国葡萄酒极为相似，该地区出产味道丰富，浓郁的白葡萄酒，既可以配菜也可以独饮。

罗纳河谷(COTE DU RHONE)

位于东南部，罗纳河流域，葡萄种植面积9万7千多英亩，年均产酒3500万加仑，品种有红有白，有干有甜，甚至还有起泡葡萄酒，较为齐全。习惯上人们把罗纳河谷分成北部和南部，中间是一块不产葡萄酒的地带，把整个河谷产区自然地分成南北两个部分[2]

普罗旺斯(PROVENCE)

是法国最早的葡萄种植园，希腊殖民者从这进入法国，在此定居，并开始种植葡萄。该地生产著名的玫瑰红葡萄酒，冰冻至10℃时饮用香味最优美。产品多在AOC等级内。

卢瓦尔河谷(LOIRE)

位于西北部卢瓦尔河流域，出产各种玫瑰葡萄酒和红葡萄酒。就葡萄酒产业而言，对卢瓦尔河谷最恰当的形容就是狭长如丝带般的产区，两边出产口味清爽的白葡萄酒，中间出产各种类型且口感饱满的葡萄酒。

香槟(CHAMPAGNE)

位于巴黎东北郊大约100英里处，出产号称“酒中之王”的香槟酒，从公元3世纪起，香槟地区开始生产红、白葡萄酒，直到1700年才第一次开始生产香槟酒，用于生产香槟酒的葡萄品种主要来自必奴葡萄家族，品种有黑必奴、默尼埃必奴和白必奴。香槟酒是葡萄酒完成发酵以后，进行倒桶、澄清和混合调配，然后将调配的葡萄酒加上甜味，装瓶后再经二次发酵，此时所释放的二氧化碳便溶解于葡萄酒中，这就是香槟酒在开瓶时会产生泡沫的原因。陈年香槟酒在上市前必须至少装瓶储存3年左右。

朗格多克-鲁西永地区(Languedoc-Roussillon)

靠近西班牙边境的鲁西永产区，位在比利牛斯山脚，地势较朗格多克高且崎岖。这里除了是全法国最重要的天然甜葡萄酒(VDN)的产区，同时也出产不错的干型葡萄酒“鲁西永区(Ctes du Roussillon)”，以产红葡萄酒为主，但白葡萄酒和桃红葡萄酒也有生产。位于北部的“鲁西永村庄区(Ctes du Roussillon Villages)”只产优质的红葡萄酒。本地的红酒颜色深丹宁强是主要特色，除了果香外，常有香料味。这里的白葡萄酒不多，清新的酸度和清淡的口感是最大特点。

与西班牙交界的“科利乌尔（Collioure）”产干型的红酒和桃红酒，颜色深，酒精强，口感颇为强劲厚实。

朗格多克-鲁西永地区的葡萄酒，和谐，光照时间长，以西拉和歌海娜两种葡萄混合酿制而成。

地理：地中海沿岸平原，中央高原山脚下丘陵地。

气候：地中海气候，日照强，冬季温和，夏季炎热。

等级区分

法国法律将法国葡萄酒分为4级：法定产区葡萄酒（AOC）、优良地区餐酒（VDQS）、地区餐酒（VDP）、日常餐酒（VDT）。

法定产区葡萄酒

级别简称 **AOC**，是法国葡萄酒最高级别 **AOC** 在法文意思为“原产地控制命名”。原产地地区的葡萄品种、种植

数量、酿造过程、酒精含量等都要得到专家认证。只能用原产地种植的葡萄酿制，绝对不可和别地葡萄汁勾兑。**AOC** 产量大约占法国葡萄酒总产量的 **35%**。酒瓶标签标示为 **Appellation+产区名+Controlee**。

优良地区餐酒

级别简称 **VDQS**，是普通地区餐酒向 **AOC** 级别过渡所必须经历的级别。如果在 **VDQS** 时期酒质表现良好，则会升级为 **AOC**。产量只占法国葡萄酒总产量的 **2%**。酒瓶标签标示为 **Appellation+产区名+Qualite Superieure**。

地区餐酒

VIN DE PAYS 日常餐酒中最好的酒被升级为地区餐酒。地区餐酒的标签上可以标明产区。可以用标明产区内的葡萄汁勾兑，但仅限于该产区内的葡萄。产量约占法国葡萄酒总产量的 **15%**。酒瓶标签标示为 **Vin de Pays + 产区名**，法国绝大部分的地区餐酒产自南部地中海沿岸。

日常餐酒

VIN DE TABLE 是最低档的葡萄酒，作日常饮用。可以由不同地区的葡萄汁勾兑而成，如果葡萄汁限于法国各产区，可称法国日常餐酒。不得用欧共体外国家的葡萄汁，产量约占法国葡萄酒总产量的 **38%**。

最新修正

法国议会 09 年 10 月 6 日决议，随着法国葡萄酒业共同组织（OCM）的改革以及不标注葡萄品种和年份的 Vin de France 这一新类别的创立，L'ANIVIT 法国国家日常餐酒和地方餐酒行业协会）更名为 L'ANIVIN DEFRANCE（法国国家葡萄酒行业协会），Vin De Table（日常餐酒）以及 L'ANIVIT 中的“T”都将消失。法国日常餐酒 VDT 更名为 VDF（Vin de France）。09 年 8 月 1 号以后，欧盟所有 VDP 更名为 IGP。

等级是：VDF,IGP,VDQS,AOP

酒庄划分

超一级酒庄

吕萨吕斯酒庄（d'Yquem）

一级酒庄葡萄酒

-[4]ChateauHaut-Brion 红颜容（奥比昂）-ChateauLafiteRothschild 拉菲
-ChateauLatour 拉图-ChateauMargaux 玛歌-ChateauMoutonRothschild 木桐
（武当王）

二级酒庄葡萄酒

-ChateauBrane-Cantenac-Cosd'Estournel-ChateauDucru-Beaucaillou-ChateauDufort-Vivens-ChateauGruaudLarose-ChateauLascombe-ChateauLéovilleLeLasCases-ChateauLéovillePoyferré-ChateauLéovilleBarton-ChateauMontrose-ChateauPichonLonguevilleBarondePichon-ChateauPichonLonguevilleComtessededeLalande-ChateauRausan-Ségla-ChateauRauzan-Gassies

三级酒庄葡萄酒

-ChateauBoyd-Cantenac-ChateauCalon-Ségur-ChateauCantenacBrow-ChateauDesmirail-ChateauFerrière-ChateauGiscours-Chateaud'Issan-ChateauKirwan-ChateauLagrange-ChateauLaLagune-ChateauLangoaBarton-ChateauMalescotSaintExupéry-ChateauMarquisd'AlesmeBecker-ChateauPalmer

四级酒庄葡萄酒

-ChateauBeychevelle-ChateauBranair-Ducru-ChateauDuhart-Milon-Rothschild-ChateauLafon-Rochet-ChateauLaTourCarnet-ChateauMarquisdeTerm

e-ChateauPouget-ChateauPrieuré-Lichine-ChateauSaint-Pierre-ChateauTalbot

五级酒庄葡萄酒

-Chateaud'Armailhac-ChateauBatailley-ChateauBelgrave-ChateauCamsac-ChateauCantemerle-ChateauClercMilon-ChateauCosLabory-ChateauCroizet-Bages-ChateauDauzac-ChateauGrand-PuyDucasse-ChateauGrand-Puy-Lacoste-ChateauHaut-BagesLibéral-ChateauHaut-Batailley-ChateauLynch-Bages-ChateauLynch-Moussas-ChateauPedesclaux-ChateauPontet-Canet-ChateauduTertre

品种划分

平静葡萄酒:

20℃时, 不起泡的葡萄酒, 它包括红葡萄酒、白葡萄酒和桃红葡萄酒:

红葡萄酒:

采摘后连同葡萄皮一起压榨酿造, 酒红色来自葡萄皮的颜色。通常, 红葡萄酒是用红葡萄和紫葡萄酿造的。

白葡萄酒:

酿造时只用葡萄汁, 而不要葡萄皮, 通常由白葡萄或绿葡萄酿造。通常所讲的葡萄酒一般就是指平静葡萄酒。

—桃红葡萄酒:

酿造时短暂浸皮, 常常不超过 48 小时。

气泡葡萄酒:

采用二次发酵工艺酿制的葡萄酒 我们通常所讲的香槟酒就属于此类。由于原产地命名的原因, 只有法国香槟产区生产的气泡葡萄酒才能命名为"香槟酒", 其他的起泡葡萄酒不能称香槟酒, 只能叫气泡葡萄酒。

蒸馏葡萄酒:

采用蒸馏酒工艺酿制的葡萄酒。通常所讲的干邑 XO 就属于此类。

储存方法

正确的摆放

按照传统摆放酒的方式，习惯将葡萄酒平放，使葡萄酒和软木塞接触，这样软木塞可充分保持湿润、膨胀，避免大量空气和微生物进入。如果将酒瓶垂直放置，软木塞会慢慢变干而缩小，使葡萄酒接触空气，从而导致其氧化变质。如果是短时间的保管，用铝箔膜密封，或者使用人工软木塞，葡萄酒就不需要平放

适宜的温度

温度对葡萄酒的保质影响很大，最理想的温度通常要求为10~15℃。储藏室温度过高，会令葡萄酒熟成速度快，葡萄酒的风味也比较粗糙，而且有时会发生过分氧化使酒变质；温度过低则会导致葡萄酒停止熟成。此外，还必须长期保持温度的稳定。温度的变化会引起葡萄酒热胀冷缩的反应，容易使葡萄酒渗出酒塞而导致葡萄酒迅速被氧化。白葡萄酒比红葡萄酒对温度更敏感，温度太高会使酒的品质下降。

适当的湿度

湿度是影响葡萄酒质量的另一重要因素。世界上所有高级葡萄酒都使用软木塞封口，湿度过低，软木塞会变得干燥，氧气与微生物容易入侵；湿度过大，又会因潮湿而损坏标签。因此，一般应将相对湿度保持在70%左右。如果湿度太低，可利用水盆装潮湿的沙子或木屑来改善。

避免光照

光照也会对葡萄酒质量产生影响，光线中的紫外线对酒的损害很大，因此储存时应该尽量放到避光的地方。有些葡萄酒柜是玻璃门的设计，这时最好选择能防紫外线的玻璃。一些灯光如日光灯、卤素灯和霓虹灯容易让酒产生还原变化，发出浓重难闻的气味。平时无需照明时，最好将灯光熄灭。

起泡酒、白葡萄酒以及用无色玻璃瓶装的葡萄酒对光线最敏感，因此这些酒最好放在底层光线较少的地方。

静置

葡萄酒在存放过程中要避免振动。振动会激发葡萄酒的活性，使葡萄酒加速熟成，使酒变得粗糙。所以应尽量避免频繁地更换储藏地点和挪动葡萄酒，储存的地方应远离马路、电梯、车库和楼梯等振动源。

无异味

如果保存环境有异味，葡萄酒也会受到影响。葡萄酒有很强的吸收性，容易将周围的味道吸收进去。葡萄酒在储存时，不能和味道重的东西放在一起，更不

能和油漆、燃油、煤气等易挥发产品一起存放，也不能接触、靠近有腐蚀或易发霉、发潮的物品，这些东西会损坏葡萄酒

葡萄品种

赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)

如果不是为了说它是来自梅多克的话，人们将不会去介绍这个世界葡萄界的明星，因为只有在梅多克，和美乐组合，才有它最优秀品质。如果说它的香味以青椒味为特征，那人们也学会了控制它的丹宁量，使之也能散发出其它的香味如黑茶子，皮革，雪松，香辛料以及黑色水果的味道。这一丰富的香味，连同它的丹宁和陈酿潜力，通过波尔多葡萄酒而为全世界公认。地区餐酒也大量用它，酿造出的酒主要是果香，为了适应更快的消费，如在朗格多克就非常成功。全世界至少有170000公顷土地种植赤霞珠，从摩尔达维亚一直到南非。该品种晚熟皮厚，但是需要在炎热的土地上才能达到理想的成熟度。在法国，它往北不能超过波尔多。



赤霞珠
西拉 (Syrah)

传说西拉是1224年十字军东征时从伊朗的Shiraz千里迢迢带回来的，但是关于这个问题，众家争论不休，虽



然这一品种在罗讷河谷安家落户。当地的土质贫瘠干燥，气候适宜，适合这个不茁壮晚熟的品种，比如罗第陡峭的山坡。2012年在法国该品种的种植面积达到了45000公顷之多，除了罗讷河谷之外，还在朗格多克和普罗旺斯有种植。地区餐酒也使之成为神话般的品种。西拉品种酿造的葡萄酒色泽鲜艳，其灵魂即酒香中烟熏味，胡椒味围绕着堇菜花，桑葚和欧洲越桔的香气，同时吸引爱好者的还有其平衡的丹宁，强劲而如天鹅绒般。法国如今占全世界西拉生产的70%。

高特斯 (Gotoast)

高特斯庄是由一名姓高特斯 (GOTOAST) 的贵族创园于1281年。1900年，詹姆士·罗斯柴尔德爵士 (Baron James Rothschild) 在公开拍卖会上以天价三百二十万法郎中标购得。该家族拥有高特斯庄一直至今，而且一直能把高特斯庄的质量和世界顶级葡萄酒的声誉维持至今。能拥有世界顶级的优秀品质，当然首先是高特斯庄的土壤及所处地方微型气候 (Micro Climate) 得天独厚。高特斯庄总面积90公顷，每公顷种植八千五百棵葡萄树。每年的产量大约三万箱酒 (每箱12支750ml算)。此产量居所有世界顶级名庄之冠。

佳美 (Gamay)

佳美的另一个名字是佳美博若莱，顾名思义，二者存在不可分离的关系，那就是60%的佳美种都植在博若莱地区。该地区沙砾质的土壤贫瘠而呈酸性，是上好葡萄的理想生长条件。在勃艮第、卢瓦河谷也有佳美种植，那里的北方气候条件也十分适合。佳美带有桑葚、樱桃、草莓、醋栗的香味，也可以用来酿造哄人的次等葡萄酒。由于丹宁含量低，佳美主要是水果香味，加上一丝酸味，使之能够佐以家常菜，冷冻饮用。这一特性在新博若莱表现得更好。那是为了生活情趣而酿造的酒。

佳利酿 (Carignane)

这个品种曾给人很差的印象，总是和大批量生产的葡萄联系在一起，



佳利酿

因为它的产量高，曾经常被用来酿制普通餐酒。如今人们终于承认了它的优点。它是晚熟的品种，能不受霜冻的危害，但是要种植在气候炎热的地方，不然永远不能成熟。当人们将它的产量控制在 **30-70 百升/公顷**时，这个来自西班牙的品种——还能在 **Priorat** 找到——酿造的酒不同凡响：酸度适中，对味涩的葡萄酒来说高贵的色泽，比如和歌海娜调配就很理想。在最好的土地上，个性鲜明的葡萄园中还有一张王牌，就象菲图在鲁西荣，在科比埃或是普罗旺斯区。应该说它的香味非常诱人，有红色水果、香辛料、佳里哥宇群落植物（地中海地区典型的植物）的芬芳，丹宁味涩而略为润滑。西本哥拉有 **160000** 公顷的土地种植。

品丽珠 (Cabernet Franc)

品丽珠与赤霞珠虽然关系不大，但比较而言，品丽珠来要更顽强更早熟。品丽珠是卢瓦河谷红葡萄酒之王。但在波尔多和西南部产区，它也占据着二线位置，受到高度评价。全世界有 **45000** 公顷品丽珠种植，法国占得最多，有 **36000** 公顷，意大利北部和澳大利亚也有种植。尽管由它酿制的酒适宜陈酿，丹宁比赤霞珠更合适一点，使之在新酒期末有天鹅绒的口感。它特别适应卢瓦河谷、布尔格伊和诗南地区的气候。那里的人们早在拉伯雷的享乐主义时代就学会了喜欢覆盆子、樱桃与甘草的香味，以及细腻柔顺的丹宁平衡。它十分适宜陈酿。

歌海娜 (Grenache Noir)

歌海娜祖籍阿拉贡，中世纪时的主要品种，成为法国南部上好优质的葡萄品种之一。



歌海娜

缺乏抵抗病害的能力，罗纳河谷和朗格多克的良好气候对它十分有利。歌海娜占地 **100000** 公顷，在地中海沿岸所有的产区都有种植。它喜爱贫瘠炎热，卵石丛生的土地。由于它的含糖量高，可以用来酿造天然甜葡萄酒之外，也用来和西拉完美地调配许多地区餐酒和许多原产地监控命名酒。歌海娜色泽鲜艳，强劲醇厚，具有红色水果，李子干，香辛料的香味，陈酿久了，也会有摩卡咖啡，巧克力或烟草的味道。

神索 (Cinsault)

神索经常和佳利酿联系在一起，它的名声曾经也不太好，因为它曾大批量生产。如今的神索在法国种植占地只有 30000 公顷，总共 45000 公顷，还控制了产量，使产出的葡萄酒香味更浓郁，更平衡。它经常被用来调配地中海地区，如普罗旺斯的桃红葡萄酒。它的桃子，覆盆子和草莓的美味香气，甜美的口感和微微的酸味使之成为夏天的桃红葡萄酒之王。它在贫瘠干旱的土地生长得最好。同歌海娜与西拉一起调配使之成为酿制有些红葡萄酒不可或缺的品种，例如米纳内瓦，利哈克甚至教皇新堡产区。以神索为基础的葡萄酒颜色深度无甚特别，但是给调配出的酒以柔顺和和谐，平衡歌海娜的酒精度与佳利酿的收敛性。

美乐 (Merlot)

谁能预测这个直到 19 世纪还是二流货的品种有如此辉煌的将来？这个世界葡萄品种

美乐

之王在全世界有 190000 公顷土地种植，其中 10000 公顷在法国。从波尔多到阿德莱德，从桑塔勒纳到门多札，它能很好地适应多种多样的种植和气候条件，然而有些人说在波美侯小村庄里它能发挥最高的潜力。这是个顽强早熟的品种，波尔多更深更冷的利布尔纳土壤中非常适合它。美乐有种种优点：漂亮的深红色酒色，微微辛辣的红色水果，有时是李子干的香气，特别是一个强劲而细腻的结构，因为有了相当浓却又象天鹅绒一般的丹宁。如果把它的种种特性和赤霞珠互补的话，这两者经常在调配在一起，就能更好理解它将有更美好的未来了。

黑皮诺 (Pinot Noir)

黑皮诺在罗马统治时代之前就由高卢人在勃艮第地区种植，后来逐渐又到了阿尔萨斯，德国甚至西班牙和美国俄勒冈州最冷的地方。该品种任性，易受冻，易生病，早熟，就象一个脾气乖戾的天才儿童。然而它成熟早，是北方地区的意外收获，因为夏季结束得早。在勃艮第气候状况理想，黑皮诺在丰富程度，平衡和香味丰满度上成果喜人。而且它是勃艮第唯一的红葡萄品种，表现力有令人吃惊的多样性。法国是世界上最大的黑皮诺生产国，占地 25000 公顷(全世界 60000 公顷)。如果说酒色深浅不是它的最佳特性的话，那是它的回味与精美使之成为一个珍贵的葡萄品种。黑皮诺具有小红色水果，樱桃，樱桃酒，皮革，灌木，野味的香气，有其肯定的价值，该品种丹宁细腻，如丝一般，特别是易于融化，给品尝不少快感，适宜陈酿。

莎当妮 (Chardonnay)

莎当妮是另一世界明星，有关介绍却不多。这是种可塑性强，即适应力很强的品种，



莎当妮

然而只有在北部土地上它才能完全显示它的强劲香味，适中的酸度，平衡感，特别是陈酿的潜力。最优质的莎当妮来自勃艮第，特别是蒙哈榭，这并不奇怪，在香槟区和朗格多克也有，比如有时在一些适宜喝新酒的地区餐酒中。更远一些，在卢瓦河谷，原产地监控命名利慕酒区甚至新世界中也都有其踪影。莎当妮非常怕春天的霜冻，但酿造的酒品质高贵，因为其本身十分典雅，香味丰富，有椴花茶、桃子、梨、洋槐蜜、蕨类，和柑橘味的面包的味道，真不愧是感官的盛大节日呀。

长相思 (Sauvignon Blanc)

长相思在“全球化”之前一直在波尔多安营扎寨。和塞美蓉组合使得格拉夫的酒闻名于世



长相思

，它又给原产地监控命名两海之间注入了新的活力。它生长在桑塞尔极好的钙质土壤中，由于它很强的适应力，也到了朗格多克，使得当地的地区餐酒大获成功。长相思的种植面积稳步增长，如今法国拥有20000公顷，全世界则有45000公顷。葡萄酒研究最新发现了它的香味释放机理。如今，由这一品种酿造的葡萄酒在香气（黑茶子叶、柚子、黄杨木、柑橘、水仙）的强度，口感和鲜活感上非常平衡，使之成为许多原产地监控命名白葡萄酒或地区餐酒中的“畅销品”。

琼瑶浆 (Gewurztraminer)

这是个白和桃红葡萄品种。与著名的汝拉萨瓦涅一样，是阿尔萨斯葡萄酒的杰出代表。

琼瑶浆是一个著名的香气浓郁的品种，顽强而早熟，使它对春天的霜冻很敏感。在法国，种植面积仅有 2600 公顷，用来酿造具有强烈香气的干白葡萄酒，有荔枝或玫瑰木的味道，或者加入香辛料的面包或柑橘片的味道。它的色泽同样也很有个性，比传统的白葡萄酒要深一些，因为它的果皮色素沉着使之具有金黄色的反射。这些酒口感宽广，几乎肥硕，非常强劲。当实行贵腐工艺之时，香气非常丰富，夹杂蜂蜜、杏干和玫瑰花瓣浆的味道。

白诗南 (Chenin Blanc)

白诗南于 11 世纪在昂日地区出现，后来传到都兰和卢瓦河谷中部。



白诗南

这一品种十分娇弱，容易腐烂，一般生长在最热的土地上，尤其是斜山坡上，可以进行贵腐工艺，酿造优质的利口酒。种植面积有 10000 公顷，它也用来酿造朗格多克利慕起泡酒。然而是在卢瓦河谷它才得到高贵的名声，酿造了一大批白葡萄酒，从干白到甜白，还有起泡酒、莱昂、武弗雷，还有萨韦涅尔，全是由它酿造而成。经常和霞多丽与长相思组合，它使得卢瓦河谷的葡萄酒香味更为丰富，甜葡萄酒品尝起来，细腻，果香浓郁，有着柑橘、梨、木瓜，甚至蜂蜜和糖渍水果的味道。

赛美蓉 (Semillon)

这个著名的波尔多品种多产而顽强，对葡萄常见病有相当抵抗力，然而在成熟晚期



赛美蓉

在潮湿气候中容易腐烂。然而在索泰尔纳的小环境里，白天干燥阳光充足，使之进行贵腐运动，这是甜葡萄酒不可缺少的一道工艺。世界上 35000 公顷种植面积中，其中有 40% 在波尔多和阿奎坦，因为这里气候，尤其是良好的晚秋适合它茁壮成长。塞美蓉和长相思及密斯卡岱调配，酿造当地的白葡萄酒，一流的有原产地监控命名佩萨克-雷奥良和索泰尔纳。这一品种没有它的同伴长相思张扬，酸度低，带来圆润感和干果，杏仁，梨，蜂蜜的香味。

灰皮诺 (Pinot grigio)

这一著名品种色泽呈熟灰蓝，仅在阿尔萨斯才有生产，在意大利也有广泛的种植 (Pinot grigio)，然而如果处在孚日山脉山坡上最好的方向上，它会成熟地特别好，使其能够进行贵腐工艺 (孢霉菌)。阿尔萨斯灰皮诺酿造的葡萄酒强劲而出色，因为它十分适应当地土壤。它具有丰富的香气，有时候甚至有烟熏味，酸度足够能使它陈酿较长时间。它的强劲足以代替红葡萄酒来配野味，它被允许在阿尔萨斯的特级酒庄中种植。

白玉霓 (Ugni Blanc)

白玉霓原产意大利，从种植面积上来看 (100000 公顷) 是一大品种，它用来酿造优质的蒸馏酒原产地监控命名干邑和雅马邑。几十年来，它也用来酿造地区餐酒的干白葡萄酒，少数用来酿造一些原产地监控命名，如卡西斯，波尔多和艾克斯。白玉霓对冬天的霜冻非常敏感，更适宜种植在温暖的地区。在其北部产区 (干邑区)，它生产的酒很酸，含酒精度不高，最适合蒸馏。相反，在热一些的地方，由它酿造的酒比较清新，香味浓郁，很解渴。在普罗旺斯地区，白玉霓甚至带着肥硕感和更为丰富的香味，有松树脂，木瓜和柠檬的味道。

鉴别贮存

真假鉴别

第一步，看酒瓶外观

- 看酒瓶标签印刷是否清楚？是否仿冒翻印？
- 看酒瓶的封盖是否有异样？有没有被打开过的痕迹？
- 看酒瓶背面标签上的国际条形码是否以 3 字打头：法国国际码是 3
- 看酒瓶背面标签上是否有中文标识：根据中国法律，所有进口食品都要加中文背标，如果没有中文背标，有可能是走私进口，则质量不能保证。

第二步，看葡萄酒液

- 看葡萄酒的颜色是否不自然？
- 看葡萄酒上是否有不明悬浮物？（注：瓶底的少许沉淀是正常的结晶体）
- 酒质变坏时颜色有浑浊感

第三步，看酒塞标识

- 打开酒瓶，看木头酒塞上的文字是否与酒瓶标签上的文字一样。在法国，酒瓶与酒塞都是专用的。

第四步，闻葡萄酒的气味

- 如果葡萄酒有指甲油般呛人的气味，就变质了

第五步，品葡萄酒的口感

- 饮第一口酒，酒液经过喉头时，正常的葡萄酒是平顺的，问题酒则有刺激感。
- 咽酒后，残留在口中的气味有化学气味或臭气味，则不正常。
- 好葡萄酒饮用时应该令人神清气爽。

好坏鉴别

标签

第一步，从标签看该葡萄酒所属的级别，法国法律将法国葡萄酒分为4级：

- 1、法定产区葡萄酒 AOC
- 2、优良地区餐酒 VDQS
- 3、地区餐酒 VIN DE PAYS
- 4、日常餐酒 VIN DE TABLE

法定产区葡萄酒，级别简称 AOC，是法国葡萄酒最高级别

——AOC 在法文意思为“原产地控制命名”。

——原产地地区的葡萄品种、种植数量、酿造过程、酒精含量等都要得到专家认证。

——只能用原产地种植的葡萄酿制，绝对不可和别地葡萄汁勾兑。

——AOC 产量大约占法国葡萄酒总产量的 35%。

——酒瓶标签标示为 Appellation+产区名+Controlee。

凡属于 A. O. C 的酒，必须符合以下规定：

1. 标明原产地名；
2. 葡萄品种的名称；
3. 酒精浓度一般都在 10-13%之间；
4. 限定葡萄园每公顷的生产量，以防止过量生产而使质量降低；
5. 规定它的栽培方式，含剪枝、去蕊、去叶及施肥的标准；
6. 采收葡萄时，符合含糖分量的规定才能发酵；
7. 发酵方式；
8. 贮藏的规定；
9. 装瓶的时机。

优良地区餐酒，级别简称 VDQS

此为品质优良的上等餐酒，是属于优良地区所生产的，相比较于 A. O. C 的限制条件也差不多，但检定执行较为宽松。

——是普通地区餐酒向 AOC 级别过渡所必须经历的级别。如果在 VDQS 时期酒质表现良好，则会升级为 AOC。

——产量只占法国葡萄酒总产量的 2%。

——酒瓶标签标示为 Appellation+产区名+Qualite Superieure。

地区餐酒 VIN DE PAYS (英文意思 Wine of Country)

即乡土地区所生产的葡萄酒。各地区餐酒都有其独特的风味和口感，不限制年份、葡萄品种，但限制产区且不得混合酒，只要符合 A. O. C 规定的 123 项即是。

——日常餐酒中最好的酒被升级为地区餐酒

——地区餐酒的标签上可以标明产区。

——可以用标明产区内的葡萄汁勾兑，但仅限于该产区内的葡萄。

——产量约占法国葡萄酒总产量的 15%。

——酒瓶标签标示为 Vin de Pays + 产区名

——法国绝大部分的地区餐酒产自南部地中海沿岸。

日常餐酒 VIN DE TABLE (英文意思 Wine of the table)

适合于一般佐餐调配的葡萄酒，占法国葡萄酒产量的 75%。法国本土多喝此级酒，它不限制年份、葡萄品种产地及包装；若是出口，只要注明“法国产制”就可

——是最低档的葡萄酒，作日常饮用。

——可以由不同地区的葡萄汁勾兑而成，如果葡萄汁限于法国各产区，可称法国日常餐酒。

——不得用欧共体外国家的葡萄汁

——产量约占法国葡萄酒总产量的 38%。

——酒瓶标签标示为 Vin de Table)

第二步，如果是 AOC 级别的葡萄酒，还可细分为很多等级

- 法定产区葡萄酒 AOC 在法文意思为“原产地控制命名”。一酒瓶标签标示为 *Appellation+产区名+Controlee*。

- 产区名标明的产地越小，酒质越好

例如，波尔多 Bordeaux 大产区下面可细分为 MEDOC 次产区、GRAVE 次产区等，

而 MEDOC 次产区内部又有很多村庄，如 MARGAUX 村庄，

MARGAUX 村庄内有包含几个城堡（法文 Chateau），如 Chateau Lascombes。

——最低级是大产区名 AOC：例如 *Appellation+波尔多产区 +Controlee*，

——次低级是次产区名 AOC：如 *Appellation+MEDOC 次产区 +Controlee*

——较高级是村庄名 AOC：如 *Appellation+MARGAUX 村庄 +Controlee*

第三步，对于一些波尔多葡萄酒，它还有其特殊的分级方式，有更高的分级，用法文的顶级酒庄 *Premiers Grands Crus Classes* 表示，请记住法文 CRU（意为“土地”）

五大顶级酒庄：

——*Chateau Lafite-Rothschild*

——*Chateau Margaux*

——*Chateau Latour*

——*Chateau Haut Brion*

——*Chateau Mouton-Rothschild*

波尔多葡萄酒的分级表

- 1855 年波尔多红白葡萄酒等级表

1855 年，世界万国博览会在巴黎举行。为弘扬法国美酒文化，当时的法国国王拿破仑三世命令波尔多商会将波尔多产区的葡萄酒进行等级评定，结果共有 61 家红葡萄酒酒庄和 1 家白葡萄酒分成 5 级入围。

波尔多葡萄酒等级表流传至今，但我们在查阅它时须知：

——该等级表以 MEDOC 次产区的葡萄酒为主, GRAVES 次产区只有一款红葡萄酒入围, 且名列 5 大顶级酒庄之列, 因为 Chateau Haut-Brion 这款酒太好了。

——波尔多产区内 Saint-Emilion 圣-艾米伦次产区的葡萄酒也非常著名, 但该表未收入, 所以要以 Saint-Emilion 次产区自己的葡萄酒等级表作参考。

——当时的分类不用酒庄 CHATEAU 一词, 而用词汇 CRU, 意为土壤, 标明 CRU 的葡萄酒一般都比较好

- 格拉夫 GRAVES 次产区葡萄酒庄表 1953 年, 格拉夫次产区自行评定的红白葡萄酒表, 但未分级别。

- 圣-艾米伦 SAINT-EMILLION 次产区葡萄酒等级表 1954 年, 圣-艾米伦次产区将自己 860 公顷土地上的美酒分级, 它在顶级酒庄中又分为 A 级和 B 级, A 级比 B 级酒质高很多。

- GRAND VIN 意为“伟大的葡萄酒”。一些波尔多葡萄酒标注它, 表示该葡萄酒在酒庄中已储藏 3 年, 其中橡木桶中贮存 18—24 月后, 装瓶 1 年之上, 其间没有出问题 经受了考验, 所以是好酒, “伟大的酒”。

- 有些酒标为 Bordeaux Superieur, 这种称谓只是当时的一种分类方法, 绝大多数波尔多葡萄酒都属此列, 所以它并不表示该葡萄酒有多好。

- 波尔多产区最贵的葡萄酒是“贝托斯酒庄” CHATEAU PETRUS, 因为其土壤构成是陨石构成, 全球独有, 所以酒价昂贵。

- 波尔多产区最著名的白葡萄酒是 Chateaud' Yquem—Sauternes。

- 1855 年波尔多红葡萄酒等级表

- 1855 年波尔多白葡萄酒等级表

- 格拉夫 GRAVES 次产区葡萄酒庄表

- 圣-艾米伦次产区葡萄酒等级表

酒品年份表

葡萄酒酒瓶的正面标签上标明了该葡萄酒的年份, 葡萄年指葡萄采摘和酿造的年份。它与装瓶年无关。

葡萄年份的好坏与当年葡萄收割前雨水多少有关, 雨水过多则葡萄酒酿出来偏淡。例如, 1991 年和 1992 年, 波尔多地区就曾阴雨连绵, 结果, 91 和 92 年的葡萄就不够甜, 葡萄皮薄, 葡萄酒酿造后, 其单宁含量明显不足而口感差。

葡萄年好坏还取决于冬春气候和阳光等.....

同一葡萄年对不同地区可能好坏差异，要根据葡萄酒所属地区来查年份表。

即使同一年份的同一产区，也可能有所不同。例如，1997年是公认的葡萄大年，但波尔多产区的MEDOC次产区和GRAVES次产区却因为收获前的一场大雨而使其酒质差于POMOREL次产区和SAINT EMILLION次产区。

最近的大年是2000年。法国很多酒庄都囤积2000年的葡萄酒不发售，想等以后升值再卖。

法国葡萄酒主要产区 1966—2000 年份表 1:

注：*差年，**中等年份，***好年份，****特优年份，★顶尖大年

产区/年份 波尔多红 波尔多白 SauternesBarsac 白 勃艮第红 勃艮第白
宝祖利 北罗纳

1966	****	***	***	****	**	****
1967	**	**	★	**	**	***
1970	***	****	****	****	****	★
1971	***	****	****	****	****	****
1975	**	****	★	*	**	**
1976	***	****	****	****	****	****
1978	***	****	**	★	****	★
1979	***	****	***	****	★	★
1981	***	****	****	**	**	****
1982	****	****	****	**	****	****
1983	***	****	★	****	****	****
1985	****	****	****	****	****	★
1986	★	***	****	****	****	****
1987	**	****	**	**	**	**

1988 *** ** ★ ★ ***** **

1989 ***** ** ★ ***** ★ ***** **

1990 ★ ** ★ ★ ***** ***** ★

1991 ** ** ** ** ** ** ***** ★ **

1992 ** ** * ** ***** ** *

1993 ***** * ***** ***** ** **

1994 ***** ** ** ***** ***** *****

1995 ***** ***** ***** ***** ***** *****

1996 ***** ***** ***** ***** ***** *****

1997 ***** ***** ***** ***** ***** ***** ★

1998 ***** ***** ***** ***** ***** ***** ★

1999 ***** ***** ***** ***** ***** *****

2000 ***** ***** * ** ***** ***** *****

2001 ***** ***** ★ ***** ***** ***** *****

2002 ***** ***** ★ ***** ***** ***** *****

2003 ★ ***** ★ ★ ***** ★ ★

常识知识

小常识

法国葡萄酒之所以最好，是因为法国在上述 6 大因素上的具备天赐优厚的条件。决定葡萄酒好坏的 6 大因素：**葡萄品种、气候、土壤、湿度、葡萄园管理和酿酒技术**。同样的葡萄，如果种在山坡上就与山脚下不同，例如，海拔上升则温度下降，采摘时间就得延后，另外，阳光照射时间也很重要，太少则酸，太多则甜，法国政府规定的葡萄从开花至采摘间的日照时数为 1300 小时；同理，如果土壤不同，质量也不同：土地越贫瘠，葡萄酒越好。土地肥沃则葡萄含糖量过高。湿度也重要：看的见河流的地方才能酿出好酒.....

法国人喜欢为任何事情做规定，甚至对鸡雏的规格也是如此，这是有好处的，因为法国培育出世界上最好的鸡雏。同样，法国人为了提高葡萄酒质量，对葡萄酒做出极为详尽的规定——法国人的规则为人们靠商标了解葡萄酒成分提供了最明确的线索。理论上，结构简单易懂，但现实生活中，理论与实践并不总是一致的，尤其是当你看到贴在法国某种最好葡萄酒酒瓶上的标签时，需要懂一定的背景知识才能理解此**酒标**的真正含义。

酒瓶形状与产区

- 波尔多产区—直身瓶型，类似中国的酱油瓶形状。是波尔多酒区的法定瓶型，在法国只有波尔多酒区的葡萄酒在有权使用这种瓶型。如图
- 勃艮第产区—略带流线的直身瓶型。
- 罗纳河谷产区—略带流线的直身瓶型，比勃艮第产区的矮粗。
- 香槟产区—香槟酒专用瓶型。
- 阿尔萨斯产区—细长瓶型，是法国阿尔萨斯酒区的特有瓶型。
- 普罗旺斯产区—细高瓶型，颈部多一个圆环。
- 卢瓦河谷产区—细长瓶型，近似阿尔萨斯瓶型。
- 隆格多克鲁西雍产区—矮粗瓶型。
- 日常餐酒—日常餐酒一般的瓶型象大号的勃艮第瓶型。

葡萄酒与酒杯

- 红葡萄酒—郁金香型高脚杯，——波尔多型与勃艮第型



不同葡萄酒杯适配各类葡萄酒(17 张)

——郁金香型的理由：杯身容量大则葡萄酒可以自由呼吸，杯口略收窄则酒液晃动时不会溅出来且香味可以集中到杯口。

——高脚的理由：持杯时，可以用拇指、食指和中指捏住杯茎，手不会碰到杯身，避免手的温度影响葡萄酒的最佳饮用温度。

· 白葡萄酒—小号的郁金香型高脚杯

——郁金香型和高脚的理由：同红葡萄酒杯

——小杯的理由：白葡萄酒饮用时温度要低，白葡萄酒一旦从冷藏的酒瓶中倒入酒杯，其温度会迅速上升。为了保持低温，每次倒入杯中的酒要少，斟酒次数要多。[7]

· 香槟（气泡葡萄酒）——杯身纤长的直身杯或敞口杯

——杯型理由：为了让酒中金黄色的美丽气泡上升过程更长，从杯体下部升腾至杯顶的线条更长，让人欣赏和遐想。[8]

· 干邑—郁金香球型矮脚杯

——矮脚杯型理由：持杯时便于用手心托住杯身，借助人的体温来加速酒的挥发。

· 水晶葡萄酒杯名牌举例：

——法国 BACCARAT 水晶杯

——奥地利 RIEDEL 水晶杯

葡萄酒饮用温度

· 红葡萄酒—室温，约 18℃左右

一般的红葡萄酒，应该在饮用前 1—2 小时先开瓶，让酒呼吸一下，名为“醒酒”。对于比较贵重的红葡萄酒，一般也要先冰镇一下，时间约 1 小时。

· 白葡萄酒—10 至 12℃左右

对于酒龄高于 5 年的白葡萄酒可以再低 1—2 摄氏度，因此，喝白葡萄酒前应该先把酒冰镇一下，一般在冰箱中要冰 2 小时左右。

· 香槟酒（气泡葡萄酒）—8 至 10℃左右

喝香槟酒前应该先冰镇一下，一般至少冰3小时，因为香槟的酒瓶比普通酒瓶厚2倍。

葡萄酒与餐饮

· 法国葡萄酒饮用的基本次序

——香槟和白葡萄酒饭前作开胃酒喝，红白葡萄酒佐餐时喝，干邑在饭后配甜点喝

——白葡萄酒先喝，红葡萄酒后喝

——清淡的葡萄酒先喝，口味重的葡萄酒后喝

——年轻的葡萄酒先喝，陈年的葡萄酒后喝

——不甜的葡萄酒先喝，甜味葡萄酒后喝

· 法国葡萄酒与餐食搭配的基本原则

——红葡萄酒配红肉类食物，包括中餐中加酱油的食物

——白葡萄酒配海鲜及白肉类食物

· 法国葡萄酒与中餐的搭配

酒别 菜肴举例

红葡萄酒：川菜、烤鸭、叉烧肉、烧鸡、香菇、火腿、酱熏类食品

白葡萄酒：油炸点心、海鲜类、清蒸类

香槟酒：点心、鱼翅类

· 法国葡萄酒与西餐的搭配

酒别 菜肴举例

红葡萄酒：奶酪、火腿、蛋类、牛羊排、禽类、兽类、野味、内脏类

白葡萄酒：沙拉、奶酪、巧克力、鹅肝、海鲜、蜗牛

香槟酒：茶点、布丁、火鸡

葡萄酒的骄傲

波尔多是世界上最大的美酒之乡，是法国葡萄酒的骄傲，这里盛产的红酒在全世界最为有名。波尔多葡萄种植面积为 12 万公顷，居法国三大葡萄酒产区之首；波尔多年产葡萄酒 8.5 亿瓶，其中 40% 用于出口，占法国葡萄酒出口总量的 25%，法国的外贸盈余有 15% 是波尔多葡萄酒带来的。波尔多每一个葡萄酒庄园都有着不同的故事。葡萄酒绝大多数是在以家庭为单位的庄园里生产的，庄园里有葡萄园，有酒窖。葡萄的生长、收获，葡萄酒的发酵、成熟及装瓶的全过程都在庄园里完成。

葡萄酒与健康

·葡萄酒含有多种营养成份：氨基酸、蛋白质、维生素 C—B1—B2——B12 等这些营养成份得益于葡萄的天然成份和酿造过程中产生的成份

·可以降低胆固醇，预防动脉硬化和心血管病法国人喜欢吃高脂肪食品，如肥鹅肝，但法国人动脉硬化和心血管病的患病率在欧洲国家中最低，这归功于法国葡萄酒。

·可以帮助消化并促进新陈代谢。吃饭时饮用葡萄酒可以提高胃酸含量，促进人体对食物中钙、镁、锌等矿物质的吸收。

·葡萄酒含酚，具有抗氧化剂的作用，防治退化性疾病，如老化、白内障、免疫障碍和某些癌症。

·利尿作用

·补充人体热量，葡萄酒的热值与牛奶相当

·适度饮用，有益健康：每天喝 3 杯为宜

中国情缘

随着互联网的越来越普及，很多法国红酒已经通过网络登陆中国。众多葡萄酒电子商务网站层出不穷，值得一提的是只专心从事法国红酒文化事业的酒尊网，率先引领法国时尚文化。浪漫、时尚，是酒尊网的特色和宗旨。尊享品质生活，酒尊网还推出时下最流行、最时尚的 SNS 交友社区“酒尊圈圈”，意图让众多红酒爱好者，尤其是法国红酒爱好者能够感受到浪漫之都的文化气息。

挑选进口葡萄酒窍门

一看条形码。通过条码辨别葡萄酒的原产国。

二看标签。正标必须有酒庄名、产区、级别、酒精度、容积、年份等，背标上要有中文标识。

三看酒瓶。酒瓶底部一般有印花纹和压花纹。

四看封口和瓶塞。原装的封口标一般是可以转动的，软木瓶塞上的文字应与酒瓶标签上的文字一致。