

# 优选张裕赤霞珠葡萄酒 优选张裕赤霞珠

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 优选张裕赤霞珠葡萄酒 优选张裕赤霞珠                                 |
| 公司名称 | 重庆市聚高酒水经营部   |
| 价格   | 30.00/瓶  |
| 规格参数 | 品牌:优选张裕赤霞珠<br>商品条形码:6901584062948<br>产品标准号:GB15037 |
| 公司地址 | 重庆市南岸区南坪团元堡八幢102号                                  |
| 联系电话 | 023-86364897 13102380173                           |

## 产品详情

|       |          |       |                  |
|-------|----------|-------|------------------|
| 品牌    | 优选张裕赤霞珠  | 商品条形码 | 6901584062948    |
| 产品标准号 | GB15037  | 净重    | 750 ( ml )       |
| 保质期   | 8 ( 年 )  | 原料与配料 | 葡萄               |
| 酒精含量  | 12 ( % ) | 葡萄汁含量 | 100 ( % )        |
| 含糖量   | 干型 ( g ) | 生产厂家  | 烟台张裕葡萄酿酒股份公<br>司 |
| 原产地   | 山东       | 特产    | 是                |
| 储藏方法  | 避光       |       |                  |

酿酒葡萄的品种 葡萄品种分为鲜食葡萄品种和酿酒葡萄品种，我们通常见到的葡萄均为鲜食葡萄。酿酒葡萄为（ampelidecese）科，所有酿酒葡萄品种均属于（ampelidecese）的10个科属中的（vitis）科属，其中又以（vitis vinifera）种最为重要，因为全球的葡萄酒有99.99%均是使用（vitis vinifera）的葡萄品种酿造。（vitis vinifera）是目前欧洲用来制造上好葡萄酒的品种。全世界有超过8000种可以酿酒的葡萄品种，但可以酿制上好葡萄酒的葡萄品种只有50种左右，大约可以分为白葡萄和红葡萄两种。白葡萄，颜色有青绿色、黄色等。主要用来酿制气泡酒及白葡萄酒。红葡萄，颜色有黑、蓝、紫红、深红色，有果肉是深色的，也有果肉和白葡萄一样是无色的，所以白肉的红葡萄去皮榨汁之后可酿造白酒，例如（pinot noir）可用来酿造香槟及白酒。

### 赤霞珠

英文名称（cabernet sauvignon）卡伯纳·苏维翁。原产法国，是法国波尔多（bordeaux）地区传统的酿制红葡萄酒的良种。世界上生产葡萄酒的国家均有较大面积的栽培。我国于1892年首先由烟台张裕公司引入。是我国目前栽培面积最大的红葡萄品种。该品种容易种植、适应性较强、酒质优，可酿成浓郁厚重的红酒，适合久藏。但它必须与其他品种调配（如梅鹿辄）经橡木桶贮存后才能获得优质葡萄酒。它与品丽珠、蛇龙珠在我国并称“三珠”。在河北的昌黎，种植面积最大，葡萄的表现最好。

## 品丽珠

英文名称 (cabenet franc) 卡伯纳·佛朗。别名卡门耐特、原名解百纳。原产法国，是法国波尔多 (bordeaux) 及罗亚河区 (loire) 古老的酿酒品种，是赤霞珠、蛇龙珠的姊妹品种。我国最早是1892年由西欧引入山东烟台。该品种是世界著名的、古老的酿造白葡萄酒的良种，富有果香，清淡柔和，大多不太能久藏，它的酒质不如赤霞珠，适应性不如蛇龙珠。通常与卡伯纳·苏维翁及美露 (merlot) 搭配。加州近年来也出现愈来愈多的卡伯纳·佛朗单一品种葡萄酒。

## 梅鹿辄

英文名称 (merlot)。别名梅尔诺、梅乐。原产法国，在法国波尔多 (bordaux) 地区与其他名种 (如赤霞珠等) 配合生产出极佳干红葡萄酒。我国最早是1892年由西欧引入山东烟台。该品种为法国古老的酿酒品种，作为调配以提高酒的果香和色泽。

## 佳丽酿

英文名称 (carignane)。别名佳里酿、法国红、康百耐、佳酿。原产西班牙，是西欧各国的古老酿酒优良品种之一。我国最早是1892年由西欧引入山东烟台。所酿之酒宝石红色，味正，香气好，宜与其他品种调配，去皮可酿成白或桃红葡萄酒，且易栽培、丰产，可用作红酒调配与制白兰地。

## 黑品乐

英文名称 (pinot noir) 皮诺·诺瓦。别名黑品诺、黑比诺、黑皮诺等。原产法国，是古老的酿酒名种。我国最早在1892年从西欧引入山东烟台，1936年从日本引入河北昌黎。该品种是法国著名酿造香槟酒与桃红葡萄酒的主要品种，早熟、皮薄、色素低、产量少，适合较寒冷的地区，它对土壤与气候要求比较严格，去皮发酵可酿制干白、白酒及非常好的气泡酒，是香槟最主要的葡萄品种之一。所酿的酒颜色不深，适合久藏。这是一种非常难种植又难酿造的葡萄品种，在加州的酒厂，被称之为令人头疼的葡萄。这种娇弱的贵族葡萄品种，最好的种植区在勃根地，在那里它有最佳的表现，同时，来自勃根地的红酒可能是世界上最奢侈昂贵的酒了。它香气十足，年轻时有丰富的水果香 (也有人戏谑称之为马尿味道) 及草莓、樱桃等浆果味，陈年成熟后，富有变化，带有香料及动物、皮革香味而且成熟老化，有着回甜、非常讨好的味道。在德国称之为晚勃根地品种 (spatburgunder)，主要用来生产清淡、色泽柔和、早熟的红酒。在美国加州、俄亥冈州以及奥地利、新西兰也有很好的表现。

## 蛇龙珠

英文名称 (cabernet gernischt)。属于解百纳品系。欧亚种。原产法国，为法国的古老品种之一。与赤霞珠、品丽珠是姊妹品种。1892年引入中国。现在山东烟台地区有较多栽培。嫩梢底色黄绿，具暗紫红附加色，绒毛稀疏。叶片小，薄，边缘下卷，圆形或心脏形，五裂，上侧裂刻深，闭合，下侧裂刻浅，开张，叶面有皱纹，但不粗糙，叶背有稀疏绒毛，叶缘锯齿双侧凸，叶柄洼开张，为具尖底竖琴形。花两性。果穗中等大，平均穗重232g，圆锥形。果粒着生中等紧密，平均粒重2.01g，圆形，紫黑色，出汁率76%，可溶性固形物含量20%，含酸量0.61%。由它酿成的酒，宝石红色，澄清发亮，柔和爽口，具解百纳酒的典型性，酒质上等。植株生长势较强。结果枝占芽眼总数的70%，每一结果枝上的平均果穗数为1.23~1.6个，产量中等。从萌芽到果实充分成熟的生长日数为138天，活动积温为3267.6，在北京8月下旬成熟，为中晚熟品种。适应性较强，抗旱，抗炭疽病和黑痘病，对白腐病、霜霉病的抗性中等，不裂果，无日烧。宜篱架栽培，中、短梢修剪。

蛇龙珠是酿制红葡萄酒的世界名种。宜在山东、东北南部、华北、西北地区栽培。

## 神索

英文名称 (sinsaut)。原产法国，1980年引入。

## 佳美

英文名称 (gamay) 加美或嘉美。曾用名黑佳美，红加美。原产法国，1978年引入。是法国勃根地南方及罗亚河区的重要葡萄品种，占勃根地红酒一半以上的产量。一般都要趁新鲜饮用，不过，若是产于宝酒利特级产区 (braujolais cru) 如 (moulin-a-vent) 则例外，该地所产的红酒也可陈放。低单宁、有丰富的果香及美丽的浅紫红色泽是其特色，常带西洋梨及紫罗兰花香，尤其是宝酒利新酒 (braurjolais nouveau)，常带西洋梨、香蕉及泡泡糖的香味，是入门者的最佳选择之一，低涩度，高果香，冰凉之后容易入口。

## 歌海娜

英文名称 (grenache)。曾用名格伦纳什。原产西班牙，1980年引入。

## 弥生

英文名称 (mission)。原产西班牙。

## 内比奥罗

英文名称 (nebbiolo) 内比欧罗。曾用名纳比奥罗。原产意大利，1981年引入。属于高果酸、高色素、高单宁、晚熟型的品种。主要分布在意大利皮蒙省 (piedmont)，其中巴若罗 (barolo)、巴瑞斯可 (barbaresco) 为最著名产区。所酿的酒品质可媲美一级波尔多红酒。酒色深如席哈，香味丰富，口感强实，带有丁香、胡椒、甘草、梅、李干、玫瑰花及苦味巧克力的香味，非常适合久存。

## 味而多

英文名称 (petit verdot)。曾用名魏天子。原产法国。1892年引入。

## 宝石

英文名称 (ruby cabernet)。曾用名宝石百纳。原产美国，1980年引入。

## 桑娇维塞

英文名称 (sangiovese) 山吉欧维斯。原产意大利，1981年引入。主要种植在意大利中部 (tuscany)，其中香堤 (chianti)、(brunello di montalcino)、(vino nobile di montepulciano) 最为著名。色素少、酸度高、单宁高，酒的类型简单清爽，也有浓烈浑厚型，带有烟草及香料的味道。

## 西拉

英文名称 (syrah/shiraz) 席哈。原产法国，1980年引入。主要种植在法国南方的隆河区，同时也是澳洲最重要的品种。适合温暖的气候，可酿出颜色深黑、香醇浓郁、口感结实带点辛辣的葡萄酒。年轻时以花香 (尤其是紫罗兰香味) 及浆果香味为主，成熟后会有胡椒、丁香、皮革、动物香味出现。陈化能力绝不亚于卡伯纳·苏维翁，西拉虽然原产法国，但是在澳洲使其得到了更加完美的发挥，浓郁爽口的香味，使人留恋。

## 增芳德

英文名称 (zinfandel) 金芬黛。原产意大利，但发现于美国，1980年引入。全世界只有加州才把它发挥得淋漓尽致。可以说是物“尽”其用了。在加州它可以酿出很多不同类型的酒，从清淡、带清新果香及甜味的淡粉红酒 (white zinfandel)，一直到高品质、耐存、强单宁、丰厚浓郁型的红酒，从有气泡到没有

气泡的酒，甚至甜味的红酒中也有它的存在，可以说是葡萄里的演技派。

## 幕尔伟德

英文名称（mourvedre）幕尔伟德、慕合怀特：中等产量，开花在6月5~15日，成熟与10月初。喜好多日照而温暖的气候，尤其在成熟期。对风比较敏感，需要少量而经常性的降水。单宁含量对于红葡萄酒非常理想，随着陈年时间香气的强烈程度和质量都会增加。抗氧化性强，用于延长葡萄酒的新鲜感在某些桃红酒中起到增加芳香的作用。mourvedre16世纪出自普罗旺斯，大量地传入西班牙，可能因为当时普罗旺斯属于加泰罗尼亚的领地的关系吧。在法国，仍有7500公顷的土地种植该品种，是普罗旺斯和朗格多克的重要的品种。由于特别晚熟，它需要秋老虎的热，地中海沿岸的葡萄产地如卡西斯，邦多勒和普罗旺斯区就是理想之地。

## 五女山冰葡萄酒

威代尔葡萄属欧美杂种，是白玉霓（ugni blanc）和赛必尔（seibel）的杂交后代。其酿成的冰酒具有怡人的果香和浓郁的花香。该品种具有良好的结实性，即便遇到晚霜危害仍可结出二次果；果实皮厚，穗大；具有较高的自然酸度，是酿造冰葡萄酒的主要品种。“国标”中对冰葡萄酒的定义是：将葡萄推迟采收，当气温低于-7℃使葡萄在树枝上保持一定时间，结冰，采收，在结冰状态下压榨、发酵，酿制而成的葡萄酒。加拿大vqa标准的定义是：气温-8℃以下，在葡萄树上自然冰冻的葡萄酿造的葡萄酒。

## 黑葡萄酒

在葡萄酒的红、白和桃红三种颜色之外，今天，南非黑人开创了一种新的颜色，黑色。当然，葡萄酒不可能是黑色的，“black wine”其实指的是由黑人经营并负责酿酒的酒庄所酿造出来的葡萄酒。南非葡萄酒是“移民文化”的产物。

南非今天是世界六大葡萄产区之一，而具备典型地中海气候的开普地区，是南非葡萄酒的盛产地区。热酒（vin chaud）热酒产于萨瓦地区，它的历史可追溯到几百年前。。萨瓦大部分地区属于山区，人们在山谷种植葡萄、酿造葡萄酒，商人则把葡萄酒装在大酒桶用骡子驼到山上，山民们用奶酪换取葡萄酒，在酒中加入干柠檬皮、干橙子皮、肉桂以及丁香等香料，加热饮用。冬天山上气温寒冷，喝热酒是御寒的有效方法之一，加之又可以利用上喝剩的红酒，于是乎热酒成为了萨瓦地区冬天的流行饮品。霞多丽（chardonnay）别名查当尼、莎当妮。原产法国，是酿造白葡萄酒的良种。主要在法国、美国、澳大利亚等国家栽培。我国最早于1979年由法国引入河北沙城，以后又多次从法国、美国、澳大利亚引入。目前河北、山东、河南、陕西和新疆等地有栽培。该品种为法国白根地（burgundy）地区的干白葡萄酒与香槟酒的良种，我国青岛、沙城均以它为酿造高档干白葡萄酒原料。龙眼别名秋紫、狮于眼、猫眼、老虎眼、紫葡萄等。欧亚种，原产中国，是我国古老的极晚熟良种。全国各地均有栽培，特别是甘肃兰州、山西清徐、山东平度、河北昌黎、张家口栽培最多，这些地区也是我国葡萄的著名产区。该品种为我国古老的著名、晚熟鲜食酿酒兼用品种，用它酿造的葡萄酒，其酒质极佳，我国著名的长城干白葡萄酒即以它为原料酿制而成，另外也是起泡酒和甜葡萄酒的好品种。酿酒葡萄的品种 葡萄品种分为鲜食葡萄品种和酿酒葡萄品种，我们通常见到的葡萄均为鲜食葡萄。酿酒葡萄为（ampelidecese）科，所有酿酒葡萄品种均属于（ampelidecese）的10个科属中的（vitis）科属，其中又以（vitis vinifera）种最为重要，因为全球的葡萄酒有99.99%均是使用（vitis vinifera）的葡萄品种酿造。（vitis vinifera）是目前欧洲用来制造上好葡萄酒的品种。全世界有超过8000种可以酿酒的葡萄品种，但可以酿制上好葡萄酒的葡萄品种只有50种左右，大约可以分为白葡萄和红葡萄两种。白葡萄，颜色有青绿色、黄色等。主要用来酿制气泡酒及白葡萄酒。红葡萄，颜色有黑、蓝、紫红、深红色，有果肉是深色的，也有果肉和白葡萄一样是无色的，所以白肉的红葡萄去皮榨汁之后可酿造白酒，例如（pinot noir）可用来酿造香槟及白酒。

## 赤霞珠

英文名称（cabernet sauvignon）卡伯纳·苏维翁。原产法国，是法国波尔多（bordeaux）地区传统的酿制

红葡萄酒的良种。世界上生产葡萄酒的国家均有较大面积的栽培。我国于1892年首先由烟台张裕公司引入。是我国目前栽培面积最大的红葡萄品种。该品种容易种植、适应性较强、酒质优，可酿成浓郁厚重的红酒，适合久藏。但它必须与其他品种调配（如梅鹿辄）经橡木桶贮存后才能获得优质葡萄酒。它与品丽珠、蛇龙珠在我国并称“三珠”。在河北的昌黎，种植面积最大，葡萄的表现最好。

### 品丽珠

英文名称 (cabenet franc) 卡伯纳·佛朗。别名卡门耐特、原名解百纳。原产法国，是法国波尔多 (bordeaux) 及罗亚河区 (loire) 古老的酿酒品种，是赤霞珠、蛇龙珠的姊妹品种。我国最早是1892年由西欧引入山东烟台。该品种是世界著名的、古老的酿造白葡萄酒的良种，富有果香，清淡柔和，大多不太能久藏，它的酒质不如赤霞珠，适应性不如蛇龙珠。通常与卡伯纳·苏维翁及美露 (merlot) 搭配。加州近年来也出现愈来愈多的卡伯纳·佛朗单一品种葡萄酒。

### 梅鹿辄

英文名称 (merlot)。别名梅尔诺、梅乐。原产法国，在法国波尔多 (bordaux) 地区与其他名种 (如赤霞珠等) 配合生产出极佳干红葡萄酒。我国最早是1892年由西欧引入山东烟台。该品种为法国古老的酿酒品种，作为调配以提高酒的果香和色泽。

### 佳丽酿

英文名称 (carignane)。别名佳里酿、法国红、康百耐、佳酿。原产西班牙，是西欧各国的古老酿酒优良品种之一。我国最早是1892年由西欧引入山东烟台。所酿之酒宝石红色，味正，香气好，宜与其他品种调配，去皮可酿成白或桃红葡萄酒，且易栽培、丰产，可用作红酒调配与制白兰地。

### 黑品乐

英文名称 (pinot noir) 皮诺·诺瓦。别名黑品诺、黑比诺、黑皮诺等。原产法国，是古老的酿酒名种。我国最早在1892年从西欧引入山东烟台，1936年从日本引入河北昌黎。该品种是法国著名酿造香槟酒与桃红葡萄酒的主要品种，早熟、皮薄、色素低、产量少，适合较寒冷的地区，它对土壤与气候要求比较严格，去皮发酵可酿制干白、白酒及非常好的气泡酒，是香槟最主要的葡萄品种之一。所酿的酒颜色不深，适合久藏。这是一种非常难种植又难酿造的葡萄品种，在加州的酒厂，被称之为令人头疼的葡萄。这种娇弱的贵族葡萄品种，最好的种植区在勃根地，在那里它有最佳的表现，同时，来自勃根地的红酒可能是世界上最奢侈昂贵的酒了。它香气十足，年轻时有丰富的水果香（也有人戏谑称之为马尿味道）及草莓、樱桃等浆果味，陈年成熟后，富有变化，带有香料及动物、皮革香味而且成熟老化，有着回甜、非常讨好的味道。在德国称之为晚勃根地品种 (spatburgunder)，主要用来生产清淡、色泽柔和、早熟的红酒。在美国加州、俄亥冈州以及奥地利、新西兰也有很好的表现。

### 蛇龙珠

英文名称 (cabernet gernischt)。属于解百纳品系。欧亚种。原产法国，为法国的古老品种之一。与赤霞珠、品丽珠是姊妹品种。1892年引入中国。现在山东烟台地区有较多栽培。

嫩梢底色黄绿，具暗紫红附加色，绒毛稀疏。叶片小，薄，边缘下卷，圆形或心脏形，五裂，上侧裂刻深，闭合，下侧裂刻浅，开张，叶面有皱纹，但不粗糙，叶背有稀疏绒毛，叶缘锯齿双侧凸，叶柄洼开张，为具尖底竖琴形。花两性。果穗中等大，平均穗重232g，圆锥形。果粒着生中等紧密，平均粒重2.01g，圆形，紫黑色，出汁率76%，可溶性固形物含量20%，含酸量0.61%。由它酿成的酒，宝石红色，澄清发亮，柔和爽口，具解百纳酒的典型性，酒质上等。

植株生长势较强。结果枝占芽眼总数的70%，每一结果枝上的平均果穗数为1.23~1.6个，产量中等。从萌芽到果实充分成熟的生长日数为138天，活动积温为3267.6，在北京8月下旬成熟，为中晚熟品种。适

应性较强，抗旱，抗炭疽病和黑痘病，对白腐病、霜霉病的抗性中等，不裂果，无日烧。宜篱架栽培，中、短梢修剪。

蛇龙珠是酿制红葡萄酒的世界名种。宜在山东、东北南部、华北、西北地区栽培。

## 神索

英文名称 (sinsaut)。原产法国，1980年引入。

## 佳美

英文名称 (gamay) 加美或嘉美。曾用名黑佳美，红加美。原产法国，1978年引入。是法国勃根地南方及罗亚河区的重要葡萄品种，占勃根地红酒一半以上的产量。一般都要趁新鲜饮用，不过，若是产于宝酒利特级产区 (braujolais cru) 如 (moulin-a-vent) 则例外，该地所产的红酒也可陈放。低单宁、有丰富的果香及美丽的浅紫红色泽是其特色，常带西洋梨及紫罗兰花香，尤其是宝酒利新酒 (braurjolais nouveau)，常带西洋梨、香蕉及泡泡糖的香味，是入门者的最佳选择之一，低涩度，高果香，冰凉之后容易入口。

## 歌海娜

英文名称 (grenache)。曾用名格伦纳什。原产西班牙，1980年引入。

## 弥生

英文名称 (mission)。原产西班牙。

## 内比奥罗

英文名称 (nebbiolo) 内比欧罗。曾用名纳比奥罗。原产意大利，1981年引入。属于高果酸、高色素、高单宁、晚熟型的品种。主要分布在意大利皮蒙省 (piedmont)，其中巴若罗 (barolo)、巴瑞斯可 (barbaresco) 为最著名产区。所酿的酒品质可媲美一级波尔多红酒。酒色深如席哈，香味丰富，口感强实，带有丁香、胡椒、甘草、梅、李干、玫瑰花及苦味巧克力的香味，非常适合久存。

## 味而多

英文名称 (petit verdot)。曾用名魏天子。原产法国。1892年引入。

## 宝石

英文名称 (ruby cabernet)。曾用名宝石百纳。原产美国，1980年引入。

## 桑娇维塞

英文名称 (sangiovese) 山吉欧维斯。原产意大利，1981年引入。主要种植在意大利中部 (tuscany)，其中香堤 (chianti)、(brunello di montalcino)、(vino nobile di montepulciano) 最为著名。色素少、酸度高、单宁高，酒的类型简单清爽，也有浓烈浑厚型，带有烟草及香料的味。

## 西拉

英文名称 (syrah/shiraz) 席哈。原产法国，1980年引入。主要种植在法国南方的隆河区，同时也是澳洲最重要的品种。适合温暖的气候，可酿出颜色深黑、香醇浓郁、口感结实带点辛辣的葡萄酒。年轻时以花

香（尤其是紫罗兰香味）及浆果香味为主，成熟后会有胡椒、丁香、皮革、动物香味出现。陈化能力绝不亚于卡伯纳·苏维翁，西拉虽然原产法国，但是在澳洲使其得到了更加完美的发挥，浓郁爽口的香味，使人留恋。

## 增芳德

英文名称（zinfandel）金芬黛。原产意大利，但发现于美国，1980年引入。全世界只有加州才把它发挥得淋漓尽致。可以说是物“尽”其用了。在加州它可以酿出很多不同类型的酒，从清淡、带清新果香及甜味的淡粉红酒（white zinfandel），一直到高品质、耐存、强单宁、丰厚浓郁型的红酒，从有气泡到没有气泡的酒，甚至甜味的红酒中也有它的存在，可以说是葡萄里的演技派。

## 幕尔伟德

英文名称（mourvedre）幕尔伟德、慕合怀特：中等产量，开花在6月5~15日，成熟与10月初。喜好多日照而温暖的气候，尤其在成熟期。对风比较敏感，需要少量而经常性的降水。单宁含量对于红葡萄酒非常理想，随着陈年时间香气的强烈程度和质量都会增加。抗氧化性强，用于延长葡萄酒的新鲜感在某些桃红酒中起到增加芳香的作用。

mourvedre 16世纪出自普罗旺斯，大量地传入西班牙，可能因为当时普罗旺斯属于加泰罗尼亚的领地的关系吧。在法国，仍有7500公顷的土地种植该品种，是普罗旺斯和朗格多克的重要的品种。由于特别晚熟，它需要秋老虎的热，地中海沿岸的葡萄产地如卡西斯，邦多勒和普罗旺斯区就是理想之地。

## 五女山冰葡萄酒

威代尔葡萄属欧美杂种，是白玉霓（ugni blanc）和赛必尔（seibel）的杂交后代。其酿成的冰酒具有怡人的果香和浓郁的花香。

该品种具有良好的结实性，即便遇到晚霜危害仍可结出二次果；果实皮厚，穗大；具有较高的自然酸度，是酿造冰葡萄酒的主要品种。

“国标”中对冰葡萄酒的定义是：将葡萄推迟采收，当气温低于-7℃使葡萄在树枝上保持一定时间，结冰，采收，在结冰状态下压榨、发酵，酿制而成的葡萄酒。

加拿大vqa标准的定义是：气温-8℃以下，在葡萄树上自然冰冻的葡萄酿造的葡萄酒。

## 黑葡萄酒

在葡萄酒的红、白和桃红三种颜色之外，今天，南非黑人开创了一种新的颜色，黑色。当然，葡萄酒不可能是黑色的，“black wine”其实指的是由黑人经营并负责酿酒的酒庄所酿造出来的葡萄酒。南非葡萄酒是“移民文化”的产物。

南非今天是世界六大葡萄产区之一，而具备典型地中海气候的开普地区，是南非葡萄酒的盛产地区。

## 热酒（vin chaud）

热酒产于萨瓦地区，它的历史可追溯到几百年前。。。

萨瓦大部分地区属于山区，人们在山谷种植葡萄、酿造葡萄酒，商人则把葡萄酒装在大酒桶用骡子驮到山上，山民们用奶酪换取葡萄酒，在酒中加入干柠檬皮、干橙子皮、肉桂以及丁香等香料，加热饮用。冬天山上气温寒冷，喝热酒是御寒的有效方法之一，加之又可以利用上喝剩的红酒，于是乎热酒成为了萨瓦地区冬天的流行饮品。霞多丽(chardonnay)

别名 查当尼、莎当妮。原产法国,是酿造白葡萄酒的良种。主要在法国、美国、澳大利亚等国家栽培。我国最早于1979年由法国引入河北沙城,以后又多次从法国、美国、澳大利亚引入。目前河北、山东、河南、陕西和新疆等地有栽培。

该品种为法国白根地(burgundy)地区的干白葡萄酒与香槟酒的良种,我国青岛、沙城均以它为酿造高档干白葡萄酒原料。

## 龙眼

别名 秋紫、狮子眼、猫眼、老虎眼、紫葡萄等。欧亚种,原产中国,是我国古老的极晚熟良种。全国各地均有栽培,特别是甘肃兰州、山西清徐、山东平度、河北昌黎、张家口栽培最多,这些地区也是我国葡萄的著名产区。该品种为我国古老的著名、晚熟鲜食酿酒兼用品种,用它酿造的葡萄酒,其酒质极佳,我国著名的长城干白葡萄酒即以它为原料酿制而成,另外也是起泡酒和甜葡萄酒的好品种。