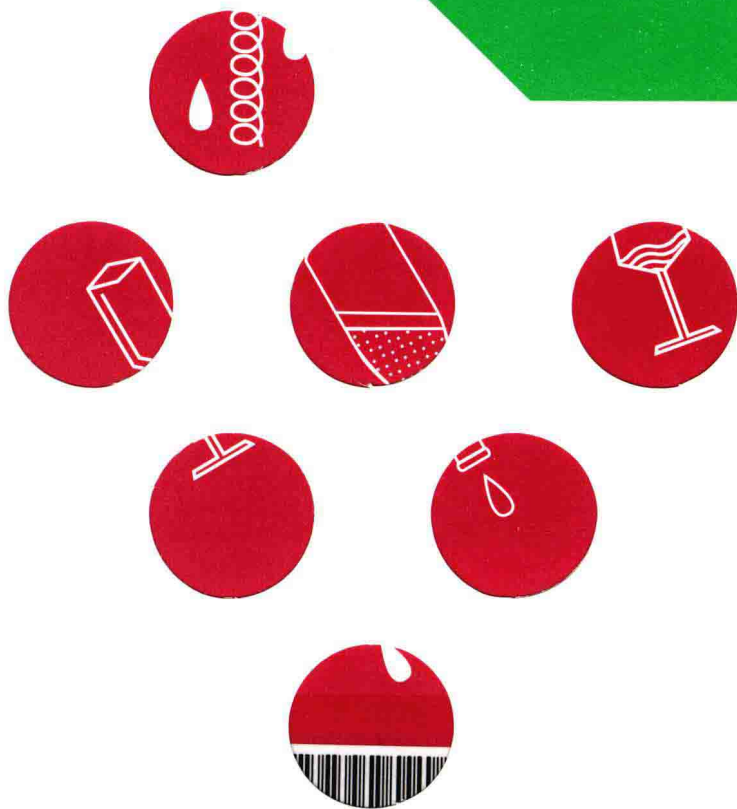


Ophélie Neiman

Yannis Varoutsikos



葡萄酒生活提案

〔法〕欧菲利·奈曼 著

〔法〕亚尼斯·瓦卢西克斯 绘

刘畅译 李焰明 校译

葡萄酒生活提案

[法] 欧菲利·奈曼 著
[法] 亚尼斯·瓦卢西克斯 绘
刘畅 译
李焰明 校译

广西师范大学出版社

· 桂林 ·

LE VIN C'EST PAS SORCIER by Ophélie Neiman, Yannis Varoutsikos
© Marabout (Hachette Livre), Paris, 2013
Simplified Chinese edition published through Dakai Agency

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒生活提案 / (法) 奈曼著 ; (法) 瓦卢西克斯绘 ; 刘畅翻译.
— 桂林 : 广西师范大学出版社, 2015.11

ISBN 978-7-5495-7087-4

I. ①葡… II. ①奈… ②瓦… ③刘… III. ①葡萄酒-基本知识 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第182076号

广西师范大学出版社出版发行

桂林市中华路22号 邮政编码: 541001

网址: www.bbtpress.com

出 版 人 何林夏

出 品 人 刘瑞琳

责任编辑 盖新亮

装帧设计 彭振威

内文制作 韩 凝

全国新华书店经销

发行热线: 010-64284815

天津市银博印刷集团有限公司

开本: 787mm×1092mm 1/16

印张: 13.5 字数: 100千字

2015年11月第1版 2015年11月第1次印刷

定价: 68.00元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂联系调换。

目录



如何组织一场完美的酒会

- 8 聚会前
- 20 聚会中
- 29 聚会后



如何自信满满地品酒

- 36 酒裙
- 42 酒香
- 52 酒味
- 66 寻找梦想中的葡萄酒



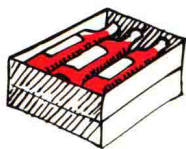
品种与酿造——葡萄酒的基因

- 74 葡萄的浆果和苗木
- 76 白葡萄品种
- 86 红葡萄品种
- 96 葡萄树的生命周期
- 106 采收葡萄的时机
- 110 如何酿造葡萄酒



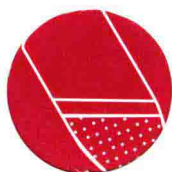
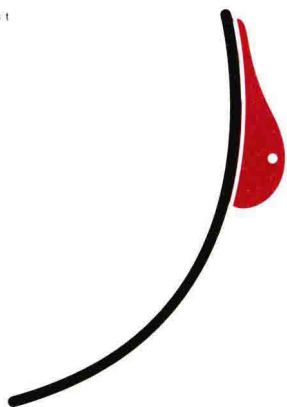
风土与产区——葡萄酒的身份

- 130 风土
- 134 法国葡萄酒
- 154 欧洲葡萄酒
- 164 世界葡萄酒



购买与储存——开启葡萄酒生活

- 176 餐厅点酒
- 181 读懂酒标
- 187 购买葡萄酒
- 195 建造酒窖



Ophélie Neiman

Yannis Varoutsikos

葡萄酒生活提案

〔法〕欧菲利·奈曼 著

〔法〕亚尼斯·瓦卢西克斯 绘

刘畅译 李焰明 校译

葡萄酒派对

选对酒杯，学会醒酒，懂得食物搭配，开始一场完美派对。

品味葡萄酒

欣赏酒裙，品味酒香，从门外汉进阶葡萄酒爱好者。

从葡萄到酒

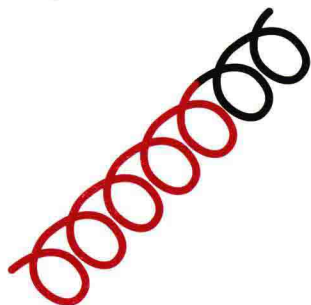
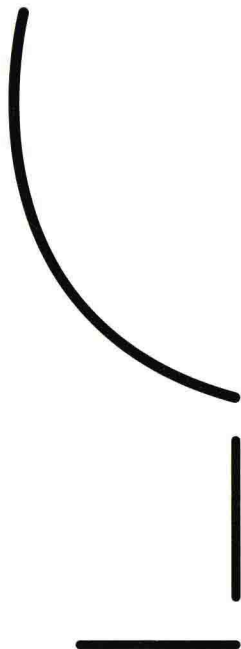
认识葡萄品种，了解酿造工艺，从源头认识葡萄酒。

世界葡萄酒地图

越来越辽阔的葡萄酒版图，越来越多样的产区选择。

选对好过买贵

看懂酒标和酒单，学会选酒，正确存酒，开启美酒生活！

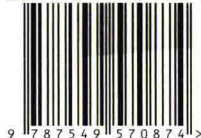


理想国

imaginist
想象另一种可能

上架建议：美食 生活

ISBN 978-7-5495-7087-4



定价：68.00 元

葡萄酒生活提案

[法] 欧菲利·奈曼 著

[法] 亚尼斯·瓦卢西克斯 绘

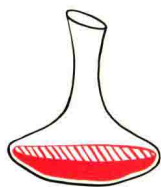
刘畅 译

李焰明 校译

广西师范大学出版社

· 桂林 ·

目录



如何组织一场完美的酒会

- 8 聚会前
- 20 聚会中
- 29 聚会后



如何自信满满地品酒

- 36 酒裙
- 42 酒香
- 52 酒味
- 66 寻找梦想中的葡萄酒



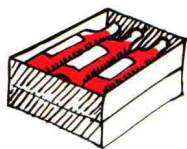
品种与酿造——葡萄酒的基因

- 74 葡萄的浆果和苗木
- 76 白葡萄品种
- 86 红葡萄品种
- 96 葡萄树的生命周期
- 106 采收葡萄的时机
- 110 如何酿造葡萄酒



风土与产区——葡萄酒的身份

- 130 风土
- 134 法国葡萄酒
- 154 欧洲葡萄酒
- 164 世界葡萄酒



购买与储存——开启葡萄酒生活

- 176 餐厅点酒
- 181 读懂酒标
- 187 购买葡萄酒
- 195 建造酒窖

今晚，朱丽叶将组织一场聚会。她邀请了她的朋友帕科姆、埃克托尔、科拉莉和保罗。他们将一起畅谈葡萄酒的故事，其实，每个人在这方面都有一些小小的经验：帕科姆学习过品酒；埃克托尔熟悉葡萄酒的种植和酿造过程；科拉莉喜欢旅行，葡萄园对她来说已经不再神秘；保罗自建了一个酒窖。

而朱丽叶呢，她向来是个非常出色的女主人。但不管怎样，她还是得提前为聚会做准备。为了不让客人们失望，她得挑选合适的酒杯和品质上乘的葡萄酒，掌握理想的侍酒温度……而做到这一切并不是那么容易，她需要成功地挑选出既与菜品搭配又符合聚会氛围的美酒。有了这本书，她就能像一名专业侍酒师一样处理这些问题。聚会结束后，朱丽叶还要清洗酒杯、收拾残羹冷炙。如果还剩下一点葡萄酒没有喝完也不要紧，她知道怎样保存剩酒，也了解如何巧用剩余葡萄酒制作美味菜肴。特别是，有了这本书，朱丽叶一定不会忘记那些解酒的小妙招。而此时的她还正在构想：是不是应该组织一个充满惊喜的盲品酒会比较好呢？

本章献给所有和朱丽叶一样，希望轻轻松松成功组织聚会的朋友们。



如何组织一场 完美的酒会



聚会前 · 聚会中 · 聚会后

聚会前

如何选择酒杯？

以下是餐桌上最常见的几种玻璃杯



1. **水杯** 用来喝水的杯子。不可用于盛放葡萄酒，除非酒的品质可以完全忽略不计。因此用它来盛放劣质葡萄酒也未尝不可。



2. **碟形香槟杯** 外观精致，但不利于保留香槟的芳香。它的外形象征着蓬皮杜侯爵夫人的左胸，相传第一只香槟酒杯便是据此铸造而成。



3. **笛形香槟杯** 这是品尝香槟的理想酒杯，也可以用来临时盛放气味清雅、口感活跃的白葡萄酒或开胃酒，如基尔酒 [Kir]、波特酒 [Port]、马德拉酒 [Madère]、鸡尾酒……



4. **标准品酒杯**，又称 INAO 杯 做工精良，但容量很小，是品酒师们偏爱的酒杯。这种酒杯在巴黎的酒吧中很常见，虽然外观并不出众，但价格合理，适用于品尝各类葡萄酒。



5. **勃艮第杯** 小口大肚，适用于盛放勃艮第葡萄酒，也适用于其他白葡萄酒或新酿制的红葡萄酒。向内收窄的杯口设计有助于凝聚酒香。



6. **特级勃艮第杯** 专为名贵勃艮第葡萄酒而设计。略显肚形的杯身能够凝聚葡萄酒的香气，并将其从杯口释放出来。



7. **波尔多杯** 郁金香形状的高脚杯，适用于各种葡萄酒，但轻淡的白葡萄酒除外。与勃艮第杯不同的是，这款酒杯的杯肚略窄，相对较宽的杯口可以令酒香在你的口中尽情释放。因此，它更适于饮用酒体丰满的葡萄酒。



8. **多用途酒杯** 与波尔多杯外形相同，但体积小，适用于清雅的或浓郁的白葡萄酒、新酿制的甚至陈年的红葡萄酒，也适用于口感浓烈的香槟。总之，这款酒杯虽然没有什么特别之处，但其适用性相当广泛。



9. **带装饰的彩色酒杯** 珍贵也好，媚俗也罢，总之这种酒杯用处不大，尤其不适合用来品酒。因为它不仅掩盖了美酒的色泽，而且糟蹋了美酒的香气。不如把它当作一个小花瓶或者烛台来使用吧，除非它对你来说有某种特殊的情感意义。

高脚杯的妙用

高脚杯的两个作用

保持葡萄酒的凉爽：高脚杯那细长的脚是为了让手有所把持，从而避免手直接接触杯壁而影响酒的温度。温热的手指握在杯壁上，就像个小暖水袋，会把酒体加热，从而影响葡萄酒的口感。

释放酒香：球状酒杯可以使酒香自由地散发出来，充盈于口鼻中，从而使我们更好地品味完整的香气。

相反，无脚杯则容易使酒香迅速飞出，很快便挥发掉了。这相当可惜，尤其是当你买了一瓶品质上乘的葡萄酒时。



如果只能选择一种酒杯，该如何选择呢？

可以选择一个小的波尔多杯或者一个大的多用途酒杯，因为这两种酒杯适合在任何场合品尝任何种类的葡萄酒。尽量不要选择太小的酒杯，因为它会阻碍红葡萄酒香气的散发。但也不能选择太大的酒杯，因为剧烈的摇晃会破坏脆弱的白葡萄酒的酒体。

还有很多其他类型的酒杯，有些还有着稀奇古怪的造型。这些酒杯的设计通常是为了展现葡萄酒的某种特点。比如法国的顶级品牌 Chef & Sommelier 绽放系列 [Open up] 多功能葡萄酒杯，其多角形的杯肚设计能够瞬间“开启”葡萄酒，使酒香充分释放出来。若你偏爱香醇的或是雅致的葡萄酒可以选择这款酒杯。

选择玻璃杯还是水晶杯？

为什么水晶杯堪称酒杯中的极品？

水晶杯通常雕琢精美，外壁纤薄如纸。与那些粗劣的酒盅及其厚厚的杯壁完全不同，水晶杯的杯口可以给人的味蕾带来轻盈雅致的感受，人们在品味葡萄酒的同时几乎忘记了杯子的存在。水晶杯的其他优势还有：与玻璃杯相比，水晶杯因其杯壁纤薄而不易传导热量，因此能够长时间地保存葡萄酒的最佳温度。特别是，水晶杯内壁的凹凸程度更高，因此，当你晃动酒杯，使旋转的酒液与空气充分接

触时，酒液更容易挂在杯壁上，从而更好地释放酒香。但是，我们不建议毛手毛脚的人使用这种酒杯，原因自然是水晶杯往往价格昂贵。当然，如果你家里的酒杯比葡萄酒还多的话，那碎了也无妨。此外，在水晶杯的加工过程中，还使用了一些新型材料，这样可以在兼顾耐磨性的同时，使酒杯看起来更加梦幻。

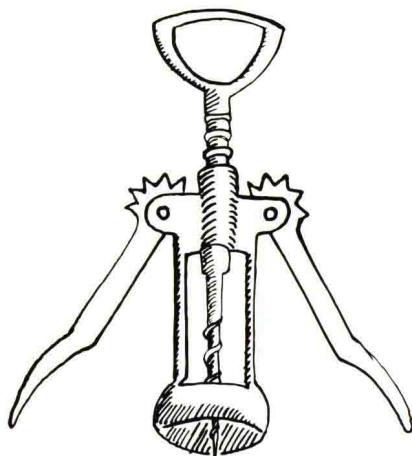
各种各样的开瓶器

你的抽屉里有什么样的开瓶器？这个问题的答案与你的个人喜好、耐心、预算有关，而和你本人有多大力气没有太大关系。

开瓶器的组成部件很简单：一个螺丝钻和一个把手。为了避免破坏瓶塞，尽量选择一个中空的、非球形的螺旋钻头。需要注意的是，如果螺丝钻过短，可能会造成瓶塞断裂。

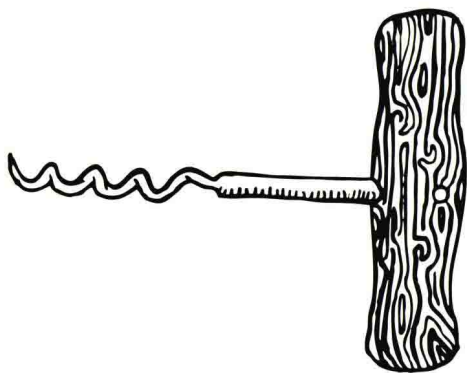
传统的翼形开瓶器

它的使用方法很简单，只需要将螺丝钻旋入木塞，按下双臂，酒塞即被拔出。这种开瓶器往往价格低廉，虽然不耐用，但具有省力、高效的优点。唯一的不足之处在于，它的螺丝钻容易刺穿木塞，导致软木屑掉到酒液里。在此类开瓶器中，人们更喜欢使用双翼型的，在沿同一方向转动手柄的同时，开瓶器的底座可以起到杠杆的作用。



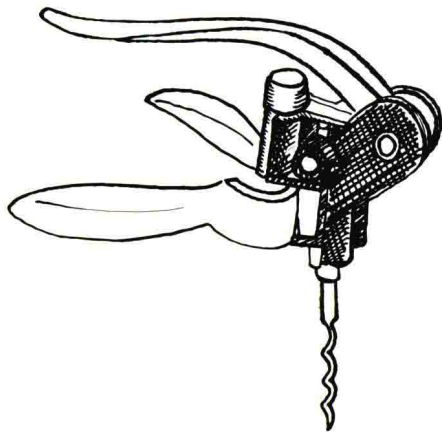
T形开瓶器

这种开瓶器没有杠杆，只有一个把手，需要用力将螺丝钻旋入软木塞。如果没有足够的力气将螺丝钻拔出的话，也就无法喝到瓶里的酒了。实际上，这种开瓶器可以用来考验一个人有多大力气。所以，也可以称之为“费力型开瓶器”。



兔耳形开瓶器

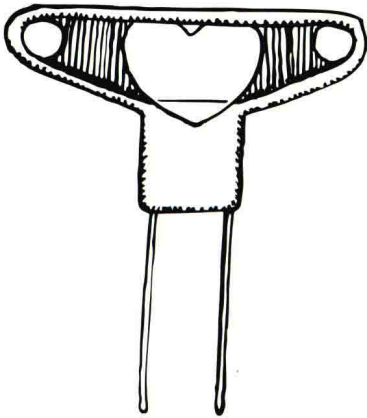
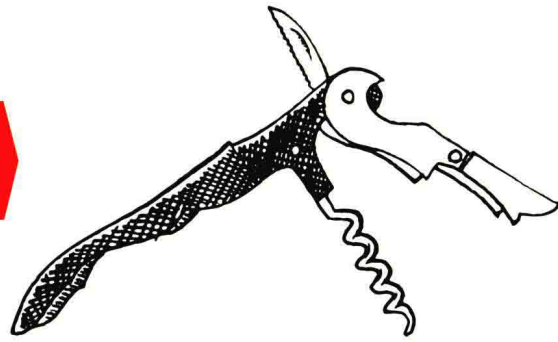
这是一种快速开瓶器，即使是90岁高龄的老爷爷一连开启20瓶酒，都不会扭伤手腕。其弊端是体积偏大，价格偏高，开瓶时需要始终保持同一姿势，无法调整角度。



侍者开瓶器

有的侍者开瓶器还配有一个瓶盖起子，也叫“标准开瓶器”。这是餐厅里常见的开瓶工具，也是大多数人偏爱的，因为它可以根据具体情况适时适度地开启瓶塞。还可以把它放进衣服口袋里 [或手提包里]，以备不时之需。需要注意的是，为了使它充分发挥作用，要选择带有两个起塞支点的结实的开瓶器，这样可以减少拉力，避免瓶塞变弯。

4



双片开瓶器 [老酒开瓶器]

这是陈年老酒爱好者的“秘密武器”。此类开瓶器并不常见，其特点是没有螺丝钻，完全不会对软木塞造成损伤。它要求开瓶者具有较高的技术水平，你首先要将两个铁片沿着软木塞和酒瓶边缘的缝隙缓缓插入，然后轻轻地边旋转边慢慢向上拔出木塞。如果操作不当，可能会将瓶塞推入酒瓶，而对于那些木塞脆弱的老酒而言，相比软木塞被捣烂的风险，这只是小事一桩。

5

糟糕！我把木塞弄断了！

不要惊慌。你有两种解决办法：如果手边有侍者开瓶器，你可以将螺丝钻以一定角度倾斜旋入木塞，避免扩大孔洞使木塞破碎，在瓶壁卡紧木塞后，将其竖直拉出。

如果没有侍者开瓶器，不妨直接将木塞推入瓶中 [当心酒液溅出]，然后迅速将酒倒灌在一个长颈大肚玻璃瓶中，以避免软木塞污染酒液。

方法 1



方法 2



没有开瓶器时的开瓶方法

最糟糕的事情莫过于，当一切准备就绪时，却发现没有开瓶器。这里提供几种不用开瓶器的开瓶方法供你选择。



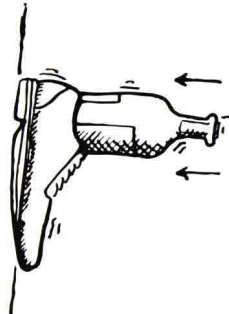
- 1 -

将软木塞推入酒瓶中：这种做法的前提是，你能够立刻将酒倒入一个长颈大肚玻璃瓶中，避免软木塞污染酒液。但这种方法很冒险，因为软木塞会在3分钟之内迅速破坏酒的味道。



- 2 -

自制临时开瓶器。这种方法尤其适合那些善于灵机应变，或者喜欢DIY的朋友们，它保证能让你在聚会上赢取一片赞叹。这种方法的关键在于找到一个能够钩住软木塞的东西，然后制作一个把手。比如，螺丝钉和钳子就很合适。我曾亲自试验并证实过这种方法：在一次聚会上卸下微波炉上的一颗螺丝钉，然后将它和一把剪刀配合使用。就这样，打开了4个酒瓶，令朋友们佩服不已。



- 3 -

依靠压力取出瓶塞。为此，你要找到一面墙或者一棵树，用一只鞋跟是木制的或橡胶的方根鞋作为工具。首先，去掉瓶口的金属帽，露出瓶塞。把瓶子放进鞋里，瓶身与鞋底垂直，然后用力敲击鞋跟 [同时攥住酒瓶]。敲击产生的震动会由鞋底传到瓶身，进而向外推动瓶塞。敲击七八下后，瓶塞足以抽离出来。需要注意的是，酒液有时会在压力的作用下从瓶内溢出。另外，建议你用一块抹布保护双手，以免受伤。不太建议使用这种方法，除了因为比较危险之外，还会造成酒液的剧烈晃动，从而可能会损伤酒的品质。但在户外野餐时，这不失为一种简单实用的方法。

如果你购入的是一瓶螺旋盖封口的葡萄酒，这表明你很幸运或者很有先见之明。你不必再苦苦寻找开瓶器了，只需要拧开瓶盖即可。

- 4 -



如何开香槟？

如果经验不足，打开香槟时很容易造成可怕的后果，比如打到小宝贝的眼睛，或者打碎奶奶的花瓶。但是有了以下几个简单的步骤，我们就能轻轻松松地开香槟了。



1

开启前不要摇晃酒瓶。如果你刚到家，而且是把香槟放在手提袋里，甩着胳膊走回来的，那么你需要将香槟在阴凉处静置一个半小时以上。



2

一旦将套在香槟瓶塞上的铁丝扣去掉后，就要用拇指按住瓶塞，不要让它喷射出去。



3

不要拔出瓶塞，而是要旋转酒瓶！用手掌牢牢按住瓶塞，防止其飞出，同时慢慢转动酒瓶。这时，我们能够感觉到瓶塞正在缓缓地向外推出，可以适当调整姿势来控制瓶内气体的压力。



4

PLOP

不要松手！按住瓶塞直至其与酒瓶完全分离。如果操作正确的话，会听到优雅的“砰”的一声。



5

在酒瓶边上放一个酒杯，如泡沫涌出可以接一下。等酒液稳定一下，就可以倒酒了。

