

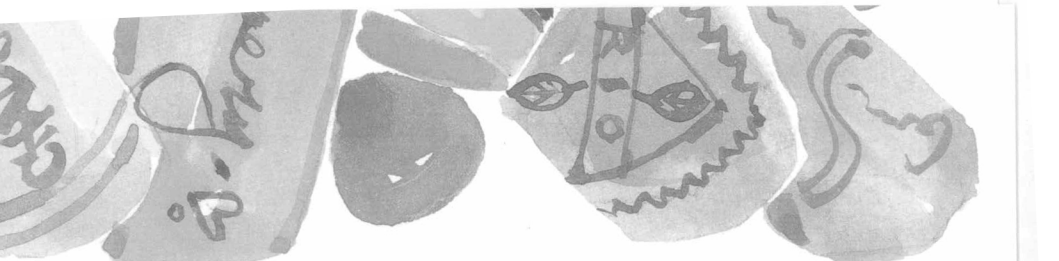


我的 第一本 葡萄酒書

WINE BOOK

喝了會漂亮的葡萄酒、增添氣氛的葡萄酒，以及創意的葡萄酒料理，還有動人的葡萄酒故事，品味葡萄酒，從這本書開始。

吳恩善 (OEUN-SUN) 著 / 楊雅純 譯
趙靜恩 (JO GYEONG EUN) 繪圖



KATE 凱特文化 樂活 10

我的第一本葡萄酒書

作者：吳恩善 OH EUN-SUN

翻譯：楊雅純

發行人：陳韋竹

總編輯：嚴玉鳳

編輯：蔡錦豐

美術編輯：葉馥儀、楊荏茵

企劃行銷：張詠晴、王紀友

法律顧問：志律法律事務所 吳志勇律師

出版者：凱特文化創意股份有限公司

地址：台北市100重慶南路一段121號5樓之4

電話：(02) 2375-5878

傳真：(02) 2375-5885

劃撥帳號：50026207凱特文化創意股份有限公司

讀者信箱：Service.kate@gmail.com

凱特文化部落格：<http://blog.pixnet.net/katebook>

營利事業名稱：聯合發行股份有限公司

負責人：陳日陞

聯絡地址：231臺北縣新店市寶橋路235巷6弄6號4樓

電話：(02) 2917-8022

傳真：(02) 2915-6275

初版：2009年2月

定價：320元

版權所有・翻印必究Printed in Taiwan

※本書如有缺頁、破損、裝訂錯誤，請寄回本公司更換

The Kind Wine Book by Oh Eun-sun 吳恩善

Copyright 2007 by Oh Eun-sun 吳恩善

ALL rights reserved

Complex Chinese copyright 200x by KATE Publishing Co., Ltd.

Complex Chinese language edition arranged with RANDOM HOUSE KOREA INC.
through Eric Yang Agency Inc.& jia-xi books co., ltd

國家圖書館出版品預行編目資料

我的第一本葡萄酒書 / 吳恩善 著；楊雅純 譯。

——初版——臺北市：凱特文化創意；2009.01

面；公分。——（樂活；10）

ISBN 978-986-6606-30-4（平裝）

1. 葡萄酒 2. 品酒

463.814

98000114



我的 第一本 葡萄酒書

WINE BOOK

喝了會漂亮的葡萄酒、增添氣氛的葡萄酒，以及創意的葡萄酒料理，還有動人的葡萄酒故事，品味葡萄酒，從這本書開始。

吳恩善 (O EUN-SUN) 著 / 楊雅純 譯
趙靜恩 (JO GYEONG EUN) 繪圖

倒下第一杯

葡萄酒的瞬間，散出了無法想像的豐富香氣，無法言喻；那種清爽又強烈的水果香刺激到嗅覺時，全身上下的神經也充滿了某種期待和因為興奮而緊張的情緒，感覺就像是初吻之前的緊張和迷戀。

即使每天都喝一種不同的葡萄酒，也不可能將所有種類的葡萄酒都嘗遍。這本書像鼩子一樣，在眾多種類葡萄酒中挑選出適合初學者的葡萄酒。

什麼是葡萄酒呢？決定葡萄酒好壞的因素是什麼？哪些地方生產葡萄酒？什麼食物搭配什麼樣的葡萄酒？學會看酒標，原來這麼簡單；還有，葡萄該怎麼喝，要注意什麼細節？當然，杯子也是不容忽視的重點，不過別忘了，最重要的還是要用心去品嚐，才能感受到它的魅力喔！

書裡面更有許多葡萄酒達人和葡萄酒的小故事，讓人覺得葡萄酒原來也這麼有趣；最後，還有許多用葡萄酒做成的美味料理，讓葡萄酒的美好滋味更升級！

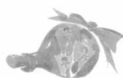
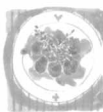
凱特文化

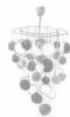
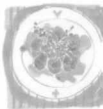
ISBN 978-986-6606-30-4

00320



9 789866 606304





凱特文化

Knowledge 知識 * Adventure 冒險 * Taste 品味 * Enlightenment 思維



我的 第一本 葡萄酒書

WINE BOOK

推薦序

葡萄酒管家 Sam 劉善農 推薦

看到這樣的書籍問世，由衷地感到開心！尤其是那些親身體驗的故事更能打動人心！

《我的第一本葡萄酒書》作者掌握了簡單入門葡萄酒的方式，這對消費者是一大福音；而書中所提及的葡萄酒，台灣更是不難搜尋，更是掌握了「簡單」的重點。

書裡對於葡萄酒和食物的搭配也有明確的描述，非常棒；而要是讀者若能自將葡萄酒和台灣料理做結合的話，就更美妙了！



愛戀葡萄酒

Winelover.com.tw編輯群 推薦

曾經我們都是葡萄酒的入門者，帶著一知半解與興奮感跑到超市或專賣店想買一支葡萄酒，但卻又往往陷入一種無力感，有時是因為買到不好喝的酒款，有時是被葡萄品種或是產區弄得頭昏腦脹，不佳的第一類接觸往往讓入門者對於葡萄酒更望之卻步，而市面的葡萄酒書籍往往介紹過多的知識和規矩，或是僅為商品圖鑑的書籍，有時反而更加深了鴻溝，因此一本能夠設身處地循序漸進地將葡萄酒的樂趣介紹給大家的指南才是葡萄酒初學者最需要的書籍。

《我的第一本葡萄酒書》作者同時經歷葡萄酒初學者與葡萄酒達人兩種身份，因此很清楚地給予的讀者選酒良好的建議，推薦的入門酒款包括Bordeaux Pey La tour、Dr. Loosen Riesling、Montes Alpha Cabernet Sauvignon、Villa M 氣泡酒，都是在台灣坊間十分容易購買到的酒款，風味可口美味，而且這些酒款背後都有著悠久的釀酒傳統，酒莊釀酒風格嚴謹，同時能夠掌握「品種」與「區產」兩項重要的特色，這樣不但有助於入門者喜歡上葡萄酒，而且透過這些酒款也能夠逐漸建立起正確的葡萄酒觀念，配合書中對於各類葡萄酒品種、葡萄酒種類、酒標內容、酒瓶形狀、品嚐方式、品飲技巧與口感風味的說明，絕對能夠讓每一位入門者輕鬆快樂地品嚐葡萄酒，並且寫下自己的葡萄酒故事。

認識葡萄酒、學習葡萄酒、愛上葡萄酒，這是所有葡萄酒愛好者共同的經驗，經過一段喝酒、買酒與學酒的歷程後，就會形成一套自己的葡萄酒哲學，同時也是一種生活哲學，因此別等待，趕快翻閱這本優質的葡萄酒入門書，打開你第一支葡萄酒，展開這個美麗的葡萄酒之旅吧～！



作者序

要是可以讓大家覺得「葡萄酒不難嘛！」
那就成功了

要從完全的葡萄酒初學者變成葡萄酒達人，最簡單的方法是什麼呢？

在周末時，我都會去超市逛逛、採買東西，每次在經過陳列滿滿葡萄酒的區域時，腦中總是會閃過「今天來喝葡萄酒，製造點氣氛吧！」的念頭，但是，實際要執行起來卻是非常困難的事。要選哪一瓶呢？這些葡萄酒會是什麼味道呢？這些問題只會困擾著站在陳列櫃前的我。

站在那裡，我猶豫了許久，遠遠地就傳來促銷人員的聲音：「歡迎光臨，歡迎品嚐葡萄酒！」並將店內的葡萄酒拿到我面前。但是，喝了這種試喝的葡萄酒，卻讓我感到後悔。「為什麼會有人喜歡喝這種難喝的葡萄酒呢？是故意爲了讓自己噙到而喝的嗎？」但是，我內心深處也同時吶喊著：「我也想要喝好喝的葡萄酒，但是我該挑選哪一種呢？」只要是剛開始品嚐葡萄酒的初學者，都會有類似這樣的經驗。當然，我也有這樣的經驗。

要編寫這本葡萄酒導覽時，周圍的朋友都不斷地拜託我一件事：「因爲初學者的妳，曾經親自體驗過葡萄酒入門的困難，所以請寫容易理解、並且在喝葡萄酒時，真正有幫助的葡萄酒資訊。」「沒錯，我也曾經看了深奧的葡萄酒書而感到頭暈！」仔細想想，對於葡萄酒初學者而言，比起跟腦袋所知道的葡萄酒知識，最重要的還是從身體內所感受到葡萄酒魅力。在喝葡萄酒的那一瞬間，必須深切感受到「啊，感覺真美好！」才能親近葡萄酒的魅力。

但是，可惜的是，這不是一件容易入門的事情。因爲對初學者而言，要自己找出屬於自己口味的葡萄酒，是相當困難的事。這就是這





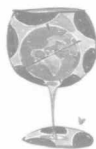
本書誕生的動機。這本書最最終的目的是，希望可以讓初學者如何輕鬆學會「如何挑選葡萄酒」。同時，書裡也不只有記載葡萄酒為什麼好喝的理由，還特地拜訪了葡萄酒達人，請葡萄酒達人們推薦葡萄酒，深入了解葡萄酒達人們接觸葡萄酒所碰過的小插曲。就如葡萄酒達人經過不斷地口味衝突，以及擇選錯誤的經驗後，進一步與葡萄酒更加接近一樣，閱讀這本書的讀者，也可以透過這些經驗更了解葡萄酒。

和葡萄酒達人見面之後，深刻感受到的並不是非要喝很多葡萄酒才行，反而是「在葡萄酒世界中，並沒有特定的規則」這樣的觀念。事實上，許多初學者難以接觸葡萄酒最重要的理由，就是在喝葡萄酒的時候，必須遵守很多禮節。但是，如果把順序顛倒過來，當自己了解葡萄酒之後，再去遵守這些禮節，其實也不晚。若剛開始學習就拘泥在這些禮節之中，不但無法真正感受到葡萄酒的魅力，反而因此感受到疲憊。把葡萄酒當水喝、把葡萄酒當燒酒一樣搭配烤肉喝、把葡萄酒當啤酒一樣搭配下酒菜喝，不管用什麼方式喝葡萄酒，最首要的，還是讓自己先感受到葡萄酒的美味。

在這本書中，編寫了葡萄酒達人經過各種不同的體驗，慢慢地去了解葡萄酒；以及用最簡單的方式編寫葡萄酒最基本最需要的資訊。而且特別撰寫的葡萄酒達人小故事，也可以提供給讀者在不同的狀況，選擇品嚐不同葡萄酒達人所推薦的葡萄酒，在喝著美味的葡萄酒時，一邊也可以將葡萄酒的訊息深深記憶在腦海中。

只要可以打破「葡萄酒很困難」的觀念，能夠輕鬆快樂地品嚐葡萄酒的話，我想這本書多少也幫助到大家了。

目錄 CONTENTS



推薦序.....	008
----------	-----

作者序：要是可以讓大家覺得「葡萄酒不難嘛！」 那就成功了.....	010
--------------------------------------	-----

Part I：葡萄酒的入門ABC

請告訴我，到底、到底什麼是葡萄酒？.....	018
葡萄酒美味的決定性關鍵！.....	022
酒，也可以用這樣區分！.....	040

Part II：實戰！開始接觸葡萄酒

購買葡萄酒時的Check List	048
如果到葡萄酒吧的Check List	062
· 補充2%不足的重點一	068
· 補充2%不足的重點二	070

Part III：來一杯葡萄酒故事

與葡萄酒的第一次親密接觸 適用對象：初次喝葡萄酒的人	
· 葡萄酒漸進式學習	072
· 一起來感受黑皮諾的魅力	074
· 投資葡萄酒的第一次	076
· 超市紅酒趣	078

· 初吻般的悸動	080
· 看不懂酒單時，就這樣挑選	082
· 性格的葡萄酒	084
· 品嘗準則：一小時後飲用	086
· 掀開澳洲希哈的神祕面貌	088
· 蜂蜜中存留著玫瑰香	090
· 一見鍾情的情人	092
· 給討厭白酒的人	094
· 一舉感受到葡萄酒美味的首選	096

品嘗一口甜蜜滋味 適用對象：情人、家人或朋友

· 妝點甜蜜的家庭日，甜蜜的	098
· 緩緩升起的氣泡，就像是加油聲一樣	100
· 粉紅色魅力	102
· 一場海邊的浪漫約會	104
· 求婚大作戰	106
· 營造夢幻的氣氛	108
· 感受到心動！	110
· 布根地葡萄酒的終極風味	112
· 身為侍酒師的榮耀	114
· 脫離單身的暱稱	116
· 每個人都有屬於自己的葡萄酒故事	118
· 待嫁女兒和媽媽共飲的動人時光	120





· 留存像愛情一樣的餘韻	122
· 葡萄酒時空膠囊	124
· 鋁箔紙盒包裝的紅酒？！	126

乘著酒香起飛 適用對象：為工作努力、追尋夢想的人

· 瞬間融化了疲勞	128
· 盛裝夢想的葡萄酒	130
· 開啓新生命的泉源	132
· 補充自信的維他命	134
· 完成困難專案的獎賞	136
· 每一個細胞都感受到紅酒	138
· 適合時間：懶散的周日	140
· 品嚐一口電影場景	142
· 沉浸在玫瑰香氣的日子	144

美味加乘，滋味無限 適用對象：與食物一起搭配

· 調和油膩膩的中秋節	146
· 噗通！陷入德國葡萄酒的魅力	148
· 食物與酒的協奏曲	150
· 和烤雞融為一體了！	152
· 享受獨自一人的夜晚氣氛	154
· 感受到義大利麵真正的美味	156

· 五花肉的絕佳夥伴	158
· 讓牛排美味UP! UP!	160
· 喜歡上歐洲料理的起點	162

Part IV：葡萄酒美味UP！做出讓葡萄酒美味升級的食物

親手搗碎飽滿的蕃茄：蕃茄義大利麵	166
奶油醬汁單純的口味：原味奶油義大利麵	167
簡單又特別的宴會小點心：扇貝和飛魚卵開胃小菜	168
用葡萄酒當結尾：義式醃香腸	169
和白酒一起是完美的組合：水煮孔雀蛤	170
美味葡萄酒料理：紅酒燉牛肉	171
味道最優、香味第一：迷迭香烤雞	172
白與紅的美妙融合：切片蕃茄和起士	173
難以言喻的味道：義式煙燻火腿和香瓜	174
無法忘記的滋味：抹上蕃茄醬汁的歐式烤麵包	175
特別感謝	176

附錄：原文對照表	177
----------------	-----

