

FINE DRINK



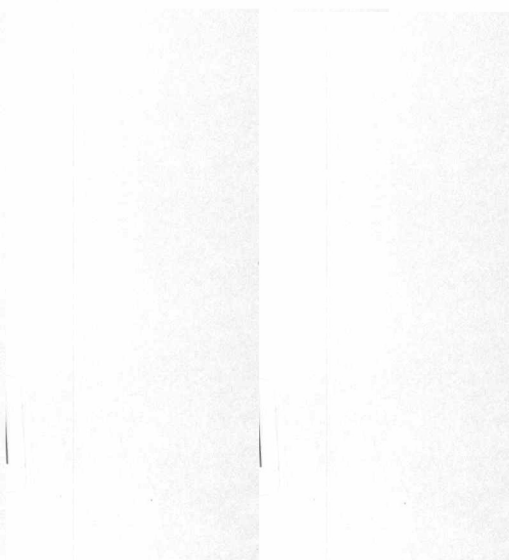
酒饗

Vogue For Wine

葵花宝典

葡萄酒文化系列丛书

酒饕葵花宝典
Vogue For Wine
善水文化 著



■ 岭南美术出版社



图书在版编目(CIP)数据

酒餐葵花宝典 / 善水文化编. —广州: 岭南美术出版社,
2010.5
(葡萄酒文化系列丛书)
ISBN 978-7-5362-4323-1

I. ①酒… II. ①善… III. ①葡萄酒—文化—基本知识
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第085588号

责任编辑: 王新华
责任技编: 许骏生

葡萄酒文化系列丛书 酒餐葵花宝典

出版、总发行: 岭南美术出版社(网址: www.lnaph.com)
(广州市文德北路170号3楼 邮编: 510045)

经 销: 全国新华书店
印 刷: 广州市海珠区精致图文印刷厂
版 次: 2010年5月第1版
2010年5月第1次印刷
开 本: 889mm×1194mm 1/16
印 张: 12
印 数: 1-12000册

ISBN 978-7-5362-4323-1

定 价: 60.00元

序 EDITOR'S NOTES

这是一本什么东西？

《酒饕葵花宝典》是 FINE DRINK 系列出版物的第一本，在英国、法国等国家，通常可见以某一主题为系列的定期发行的出版物，内容涉及设计、时装、音乐等艺术与奢侈品范畴，出版者以其探索精神、唯美主义和庞大的资源信息网络，制作出其行业内具有独特价值的先锋出版物。独立出版物的创造性和艺术价值经常受到奢侈品牌的垂青，他们喜欢与独立杂志合作，以延伸其品牌价值与艺术领域。

多年前，“逸飞视觉”也曾经出版过一系列类似的主题出版物，逸飞先生去世后，那一系列出版物便没有继续下去。

FINE DRINK 是探讨葡萄酒与烈酒直至整个庞大的饮料学体系的系列出版物，每册以一个主题来展开，以每三个月一本的速度出版发行。我们邀请了分布在世界各国的行业中人和特约作者，参与我们每一期的采访与制作。

作为资讯的补充，我们特别制作了一本推荐专册：《美酒通信 | DRINK GUIDE》，葡萄酒的出版物哪能少了葡萄酒推荐？于是，《美酒通信 | DRINK GUIDE》特别收集了每一季值得一试的葡萄酒，这些葡萄酒有些已经在中国市场有销售，有些还未曾进入中国市场，我们整个专业团队包括了钟正道老师以及行业内的品酒师和国际评委们，大家以非商业的、完全公正的角度，把各自发现到的好酒搜罗回来，介绍给大家。（请注意，这里的葡萄酒推荐绝对不是收了人家钱而昧着舌头写下的记录）。分布于世界各城市的特约代表，将持续不断地把各地值得一去的餐饮场所汇报于此，当你有一天去到澳门、去到香港、去到智利、去到法国，这些餐厅和酒吧绝对值得一去。

为了方便携带，特别把《美酒通信 | DRINK GUIDE》独立成册，并且，它还是免费的（免费的东西听起来更独立自主吧）！如果你希望有更多免费的东西，请毫不犹豫，和我们联系！



什么是酒饕葵花宝典？

《山海经》、《左传》、《红楼梦》里都有关于饕餮的描述，综上所述，饕餮是一只贪食的神秘怪兽，羊身人面，目在腋下，虎齿人爪，音如婴儿，贪吃无比，会吃人，甚至把自己的身体也给吃掉了。

苏东坡说自己就是一只老饕，因为他也一样无比爱吃爱喝。

酒饕一样是热爱吃喝，也是怪兽的一种，人模人样，眼在脸上，爪在杯间，爱酒，但应该不吃人。酒饕们谙熟饮酒之道，极尽人间享乐之酒事，杯光斛影，情趣无比。

如果你也有兴趣成为一个酒饕，或者有兴趣了解酒饕的杯酒世界，那么就继续翻开下一页，而“葵花宝典”的意思就是：如果你未曾尝试过，那就一起来吧！

What is this book about?

FINE DRINK is a series of publications that studies wine and spirits, even the whole large system of drinks. The book will be distributed in the form of quarterly and each issue starts with a topic. We invite experts in the industry and renowned contributing writers all over the globe to join the production.

Here we present DRINK GUIDE particularly, a pamphlet of recommendation, which gathers the "should not miss" wine in the season. Some of the nominees can be bought in China while some have not been in the Market yet. The team that consists of Thomas Chung, famous sommeliers and international judges, would share their opinions about the fine wines completely fairly.

What is Vouge of Wine?

Want to become a wine expert? The 49 secret tricks in the book will help you to be a real good wine lover step by step.





CONTENTS

2010 ISSUE 01 目录

WINE CULTURE & FOOD FESTIVAL

WINE & VIDEO MIGHT AND GAMES

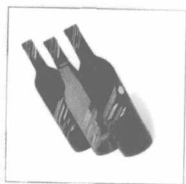
WINE & GAMES GRAPE ESCAPE

TURKISH WINE-CLUB



064

拥有自己原创的酒标
成为这瓶酒的主人



留下心爱酒标
你肯定有动过此念，又不知如何做

008

030 Add The Wine Websites To Your Favorites
定期浏览这些葡萄酒网站

032 Save A Gap For Lovely Wine Books In Your Bookcase
腾出一层书柜放这些葡萄酒书

038 Read WINE SPECTATOR
读一本 Wine Spectator

040 Take Part In A Wine Seminar
报读一个葡萄酒课程

044 Playing Wine Games
与葡萄酒做游戏



032

腾出一层书柜放这些
葡萄酒书
开瓶开卷皆有益



014

用 10 个短语
和老外谈论葡萄酒
不懂英文也可以轻松沟通



004 DIY, Atlas Of Wine Regions
制作一张葡萄酒地图

006 An Effect Of Tasting Chart
给你一张有用的品酒表

008 4 Ways To Keep The Wine Label
留下心爱酒标

010 The Leaves, The Cépages
看叶子就能知道葡萄酒品种

012 Wine Snobberys' Jargon
记住这几句葡萄酒行话

014 10 Phrases To Talk About Wine With Foreigner
用 10 个短语和老外谈论葡萄酒

016 The Wine Ceremony
必要知道的葡萄酒礼仪

018 Robert Parker, Who He Is?
解析罗伯特·帕克

022 The Context Of
Château Lafite-Rothschild 1982
了解“拉菲 1982”



010

看叶子
就能知道葡萄品种
练就火眼金睛
逛葡萄园



048 Buy A Bottle Of Wine Onlines
上网买瓶葡萄酒

052 Invest En Primeur
来动手买点期酒

058 Collect A Wine Record
收藏一张葡萄酒唱片

064 Create Your Own Wine Label
拥有自己原创的酒标

066 As Your Age As The Wine
收藏一瓶和自己同年份的酒

CONTENTS

2010 ISSUE 01 目录



080

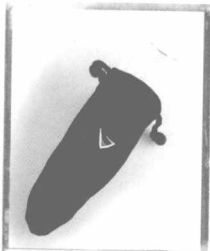
救出断裂的软木塞
危急之中显身手



083

漂亮手法
开香槟
神差鬼使开瓶法

大胆尝试醒酒具
你可以不支持，
但不可不试



086



- 074 Ways To Pull The Cork 最炫手法拔出软木塞
- 076 19 Corkscrews 19款开瓶器使用图解
- 080 S.O.S., Broken Cork 救出断裂的软木塞
- 083 Open A Bottle Of Champagne 漂亮手法开香槟
- 084 Right Wine, Right Decanter 正确挑选醒酒器
- 086 Try New Sobering Tools 大胆尝试醒酒具
- 088 The Ring Of Temperature 试用一下测温环
- 089 Carry A Tin Of WINE AWAY 随身带瓶 WINEAWAY
- 090 You Need An ISO Wine Glass 常备一只 ISO 酒杯
- 091 Have Two Vacuum Caps 拥有两个抽真空瓶塞
- 092 What You Need Is A Tastevin, Indeed 拥有一只侍酒师银杯
- 094 Own A Wine Perfume 拥有一套酒香水
- 095 Buy A Constant Temperature Cabinet 拥有一只正确的恒温酒柜
- 096 Build A Wine Cellar In Your House 在家里建一个酒窖



076

19款开瓶器
使用图解
它是一只开瓶器



CONTENTS

2010 ISSUE 01 目录



- 104 Joint A Wine Tasting Party
参加品酒会

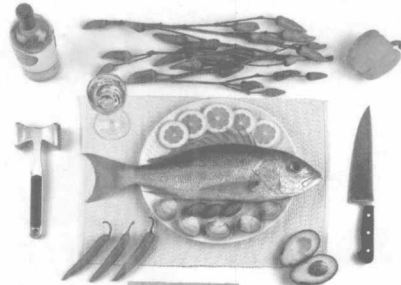
- 108 Happy Birthday To Beaujolais Nouveau
为博若莱新酒庆生

- 112 Be Fully Prepared For Wine Exhibition
充分准备去酒展

- 114 Auction! Auction!! Auction!!!
参加葡萄酒拍卖会

- 119 Organize A Wine Party
组织一场葡萄酒会

- 126 Make A Wine Cooler, Make A friend
给你的朋友做一杯葡萄酒冷饮



129 Hot Wine For Warm
煮锅热酒来御寒

131 Cook With Wine
用葡萄酒做菜

134 Daily Food Pairing With Wine
为常吃的食物配上葡萄酒



118 组织一场葡萄酒会
你是主谋人



104

参加品酒会
葡萄酒和酒人和游乐场



- 143 Wine Museums
在葡萄酒博物馆享受杯觥之欢

- 146 Taste The Flavors Of Grapes
品尝各种葡萄果实的味道

- 150 Take A Aerial View Of The Vineyards In Sky
乘坐直升飞机鸟瞰葡萄园

- 152 Harvest In The Vineyards
到葡萄园帮忙收成

- 156 Marathon In Médoc
报名参加葡萄酒马拉松

- 160 Participate In The Wine Summit In Austria
参与奥地利葡萄酒高峰论坛

- 166 Wedding In The Vineyard
在葡萄园里举行婚礼



152



到葡萄园帮忙收成
一边唱歌
一边偷吃



FINE DRINK

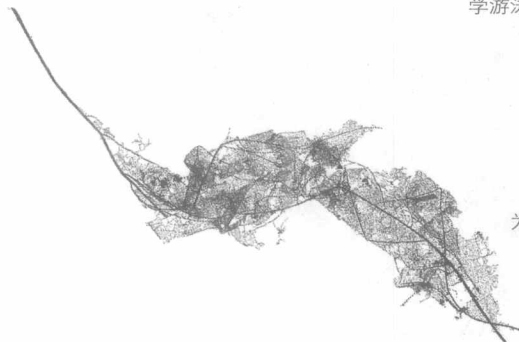
任何开始都有踏出的第一步，
准备，开始，走。

此时，你手无寸铁，没有任何经验，
学游泳第一课，学开车第一次，如何开始？

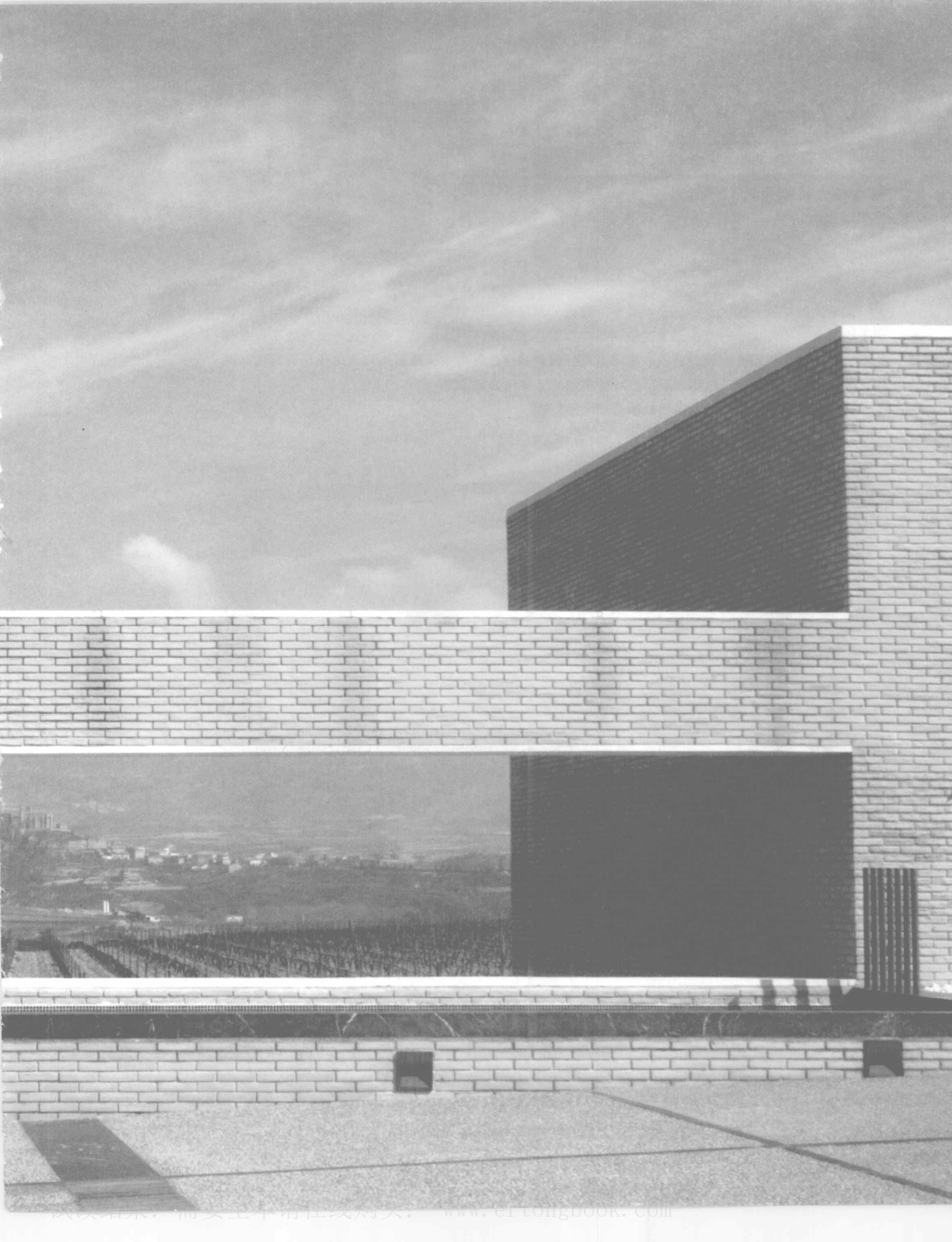
拿着酒杯之前，让我们坐下来，
做一点热身准备。

彻头彻尾了解道听途说的罗伯特·帕
克 (Robert Parker) 和“拉菲 1982”，
记几句有用的行话，了解一点礼仪，
为日后排山倒海的品酒做好事前准备。

Everything begins with the first
step. Are you ready? Go!
Remember how you start learning
to swim and drive when you're
a completely green hand?
Before tasting, let's do some warm up.
Get to know the well-known Robert
M. Parker Jr. and Château Lafite
Rothschild 1982. Furthermore,







DIY, Atlas Of Wine Regions

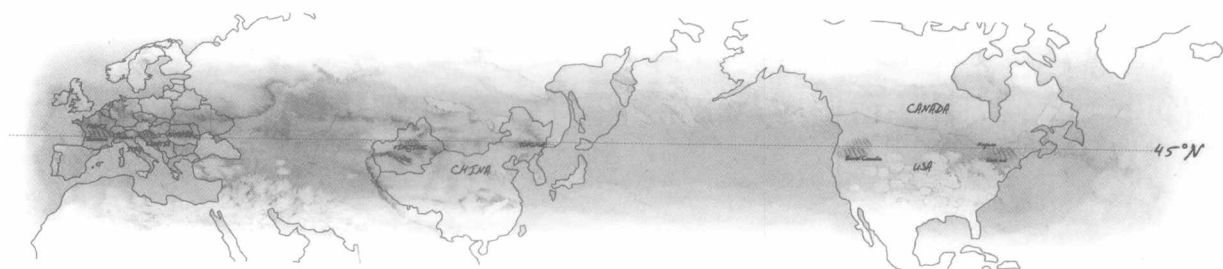
制作一张葡萄酒地图

拥有自己的葡萄酒 GPRS

葡萄酒的学问，很大一部分是地理学。这是一瓶从哪而来的葡萄酒，生它养它的那个地方，位于地球上哪一片土地？卫星迅速定位到具体位置，接下来才可以继续了解，这片土地处于什么样的环境中，周围有没有大海，有没有高山，气候是炎热还是寒冷，土壤是来自火山还是有远古时期的贝壳沉积。地理的信息越精确丰富，对葡萄酒的了解也会更迅速。

现在开始，动手来做我们自己的葡萄酒地图！





最常见到的葡萄酒地图应该是波尔多地图，无可厚非这个产区的文化教育的确走得很前，精确的产区地图让大家一边喝酒一边努力去辨识左岸右岸，摸清河流，再聚焦到那个生产五大名庄的黄金位置。有了地图的引导，抽象的概念便可有具体的着落。同一个产区的葡萄酒，相比起其他产区来说，会有较为类似的风格特色，不同产国与产区之间，其葡萄酒也存在者极其微妙的差异。这种差异不仅仅是因为土壤、位置、葡萄品种的不同，人文的影响也非常深厚，这个地区所流传下来的葡萄酒文化、当地的民俗风情、民族的个性，都会影响到他们所酿制的葡萄酒的特点。开朗热情的民族与严肃保守的民族做出来的东西完全不同，商人和艺术家更是兵分两路。

没有一本葡萄酒百科全书能详细地告诉你每一个产区的巨细，这是属于你自己的经验与积累，如果一开始能够有条理地去进行积累，过一段时间之后，你会发现通往火星之路渐渐清晰，而大部分盲目喝酒的人，可能永远连波尔多左岸和右岸都分不清楚。或许搞不清楚的人会觉得难得糊涂又何妨，伸手招来出租车，又何需要地图？

如果你愿意自驾车，那么继续往下看。

首先我们需要一张世界地图，或者自己在一张白纸上，画下大洋与大洲的板块，葡萄酒产区大多数位于南北纬 $30^{\circ} \sim 50^{\circ}$ ，我们的葡萄酒地图也集中在这南北两条葡萄酒带。地图非一日可完成，当我们正在了解哪一个产国产区的时候，在地图上或者相关位置标出产区的名字，就像麦当劳开分店一样，分店开到哪里，就在地图上立一面小旗子，直到五大洲布满鲜黄色的小“M”。对于葡萄酒人来说，品饮经验不在于喝了多少瓶酒，更重要的是酒款的多样性，尽可能地去尝试不同产区、不同形态的葡萄酒，总比百年如一日只喝一款酒要了解得更多。

插上小旗帜之后，我们可以开始来做地图背后的东西，要不然我们就不能搞清楚为什么在北半球，许多高纬度的产

区比低纬度的产区能生产更好的白葡萄酒，而相同的纬度，为何只是因为靠山和沿海，就有那么大的差异。接下来我们需要自己慢慢收集一份这样的信息，你可以把它制作成表格，或者用你的聪明才智，把它弄成任何形式，它包含这样的内容：

酒区名称（例如布根地，或者更小的次产区）；

葡萄园面积（此处种植葡萄的公顷数）；

葡萄园位置（位于山上还是海边，朝东还是朝西，周围有什么河流和山脉，有没有防风林）；

葡萄品种（此产区所种植的葡萄品种）；

气候（海洋性气候还是大陆型气候还是地中海型气候）；

土壤类型（沙砾、黏土、石灰石等）；

栽培方式（葡萄藤的栽培方式，水源来自于地下水还是雨水还是浇灌等）；

酿造方式（低温发酵、手工酿造等等）；

历史（葡萄酒的发展史，从什么年代开始，饮食习惯，风土民情等）。

看上去好像酿酒师的报告，但是不用害怕，做好这个准备之后，你会发现这些信息经常会以不同的方式出现在你面前，在没有系统的概念之前，你不会想到葡萄园的位置或者葡萄园的面积究竟和葡萄酒有什么关系，甚至对土壤类型、栽培方式这种老学究的信息视而不见，当你慢慢把它们整理在一起的时候，就会像玩拼图一样渐渐发现其中的秘密。

喝葡萄酒是一辈子的事，除非某天你突然得了酒精过敏（不过这种情况不大可能突然发生），制作葡萄酒地图也是一辈子的事。当你走访葡萄园的时候，你可以带着这份表格去向酒庄的人获取更多的答案，他们会很兴奋地告诉你更多！你也会成为一个最受欢迎并且最有收获的参访者。

日复一日，年复一年，空酒瓶一箱一箱地被丢掉，新买回来的酒又堆满了酒柜，你会发现自己越来越有见解，知道什么酒不容错过，什么酒值得珍惜，心怀不轨的卖酒人也无法欺骗你了，什么波尔多河岸最好的葡萄酒，让它去吧。

An Effect Of Tasting Chart

给你一张有用的品酒表

一落笔就是专家

当然不必每喝一瓶酒就赶快掏出笔记本写下品酒笔记，只有想成为品酒师的人才会这么做。但这不代表你没有机会遇到记下品酒笔记的情况，去参加品酒会的时候，能做一些记录是有益的；去走访酒庄的时候，主人或许会拿出纸让你把感受记下来，至少会询问你的品酒感受；歪打正着成为财主的葡萄酒顾问时，你更需要记下并整理更多的品酒笔记。

不能做到试过不忘的人，通常都需要记点品酒笔记。给你一张大白纸，从何写起？

虽说写品酒笔记是兵家常事，可是能够一边试酒一边迅速做好记录的人并不是很多，不信的话，下次遇到声称自己是品酒大师的人，你给他一杯酒，再给他一张白纸，看看他在纸上写了些什么。我碰见过的情况通常是，皱着眉头写下几个单词之后，第三款，第四款，就不知道要写些什么了，边试酒边把话题扯到其他事情上，让别人的注意力从他面前那张近乎空白的纸上移开。

那我们要怎么写呢？

每一款酒，写三句话。第一句，关于酒的颜色描述；第二句，关于酒的气息描述，也就是把你闻到的气息记下来；第三句，关于它的口感描述，这一句话会长一点，记录的重点包括它的香气，酒酸的表现，单宁酸的表现（如果是红葡萄酒的话），平衡的情况，收结的气息，余韵是否有特别表现。

如果你有过人的想象力和文化修养，想顺手记录下诸如“少女的微笑、童年的花园气息”这种充满日剧浪漫气息的评语，当然没问题。不过，还是要先把上面的三句话老老实实写下来，每一个人的童年花园都不一样，你的记忆也会不断改变，三天之后，你就不

再记得那一瞬间浮现在记忆中的童年花园闻起来是什么样子的。

为了不让每一瓶酒写下的这三句话看起来都一模一样，我们需要学会对葡萄酒多一些细致的观察。

关于酒的外观，我们观察它是明亮的（Brilliant）、灰暗的（Dull）、干净的（Clean），出现晕光（Iridescent）还是出现油质（Oily）；

关于酒的颜色，如果是红葡萄酒，它可能的颜色是：红色带紫色或艳红（Red Crimson or Violet Tints）、樱桃红（Cherry Red）、宝石红（Ruby）、红石榴石（Garnet Red）、红棕色（Red Brown）、砖红色（Tile Red）、红褐色（Mahogany）、褐色（Tawny）。

如果是白葡萄酒，它可能的颜色是：酒液苍郁带微绿或微黄（Pale Green or Yellow Tints）、淡黄色（Pale Yellow）、稻草色（Straw Yellow）、鲜黄色（Canary Yellow）、金黄色（Gold）、琥珀色（Amber）。

如果是桃红酒，它可能的颜色是：苍郁带紫罗兰或淡粉红（Pale With Violet or Rose Tints）、灰色（Grey）、淡粉红（Light Rose）、深粉红（Deep Rose）、鸚鵡眼（Partridge Eye）、洋葱皮（Onion Skin）。

酒的色调，我们可以这样来形容：实体颜色（原始色调）（Frank）、已氧化（Oxidized）、浑浊的（Cloudy）。

对于它的清澈度，可以这么写：亮丽的（Brilliant）、澄清的（Limpid）、模糊的（Hazy）、浑浊的（Cloudy）、夸张的（Turgid）、铅色（Lead）、灰色/白色（Grey/White）、不透明（Opaque）、是否有沉淀物（With or Without deposit）。

再细致一点，可以摇一下杯，观察酒液挂杯的形状：腿状（Legs）、泪珠（Tears）、拱状（Arche）。

挂杯的流速：快速（Fast）、中庸（Medium）、缓慢（Slow）、无附着酒液存在（Non-existent）。

进一步记录，可写下酒液的黏度情况：无甚黏度（Non-existent）、微黏（Slight）、浓稠（Heavy）。

深深闻一下它的芳泽，再记录气息的强度：强烈（Powerful）、适当的（Adequate）、衰弱的（Feeble）、无气味（Non-existent）。

通过气息评价一下酒质：极佳的（Very Fine）、极富风味（Racy）、杰出的（Distinguished）、优良的（Fine）、普通的（Ordinary）、尚



可 (Common)、不怎么舒服 (Not Very Pleasant)、令人不愉快 (Unpleasant)。

记录下闻起来的特色：有原始气味 (Primary)、第二气味 (Secondary)、第三气味 (Tertiary)、花香气息 (Floral)、果香气息 (Fruity)、蔬菜味 (Vegetal)、辛辣气息 (Spicy)、动物气息 (Animal)、已氧化 (Oxidized)。

顺便记下气味长度：长 (Long)、普通 (Average)、短促 (Short)。

有没有这些不良的气息呢，如果有的话，请狠心记下：二氧化碳 (CO₂)、二氧化硫 (SO₂)、硫化氢 (H₂S)、硫醇 (Mercaptan)、过度氧化 (Strongly oxidized)、朽木气味 (Woody)、乳酸气味 (Lactic Acid)。

通过这些不良气息，记下它的缺陷程度：些微 (Slight)、严重 (Serious)。

让葡萄酒充满口腔之后，接着再记录：

觉得它甜吗：浓稠 (Heavy)、非常甜 (Very sweet)、甜 (Sweet)、不怎么甜 (Dry)、毫无甜味 (Brut)。

甘油和酒精表现如何：柔软 (Soft)、油腻 (Unctuous)、柔和 (Velvety)、缓慢 (Smooth)、粗糙 (Rough)、干涸 (Dried out)。

酒酸的表现程度：酸味感 (Acid)、青涩 (Green)、酸辣 (Tart)、刺酸 (Nervy)、微酸 (Acidulous)。

你认为其均衡度是：新鲜 (Fresh)、活泼 (Lively)、变温柔 (Supple)、平滑的 (Smooth)。

如果酒酸不足够，你认为是哪一种情况：乏味的 (Flat)、糟糕的 (Flabby)。

酒精的强度怎么样：清淡 (Light)、充足 (Sufficient)、肥硕 (Generous)、急促 (Heady)、热灼 (Hot)。

总的来说，风味是：厚实 (Fat)、圆润 (Round)、饱满 (Full)、薄弱 (Thin)、粗陋 (Meager)。

单宁酸的强度一定要记录：丰郁 (Rich)、均衡 (Balanced)、不足的 (Insufficient)、涩口的 (Astringent)、有苦味 (Bitter)。

再回忆一下口内香气的程度如何：强烈 (Powerful)、普通 (Average)、薄弱 (Weak)、悠长 (Long)、短促 (Short)。

有些什么样的香气：花香 (Floral)、果香 (Fruity)、蔬菜味 (Vegetable)、辛辣味 (Spicy)、木头 (Wood)、化学味 (Chemical)、动物味气息 (Animal) 还是其他 (Other)。

你认为酒质：极优 (Very Fine)、高雅 (Elegant)、宜人 (Pleasant)、普通 (Common)、凋萎/渐淡 (Faded)。

有没有特别的气味或者不正常的气味：极具指标性 (Marked)、显著的 (Noticeable)、软弱 (Faint)、无基气味结构 (Non-existent)、不健康气息 (Sickness)、油性物质 (Grease)、变质 (Turned)、乙醛 (Aldehydes)、甜味 (Sweet)、有酸气 (Sour)、不新鲜的/有腐臭的 (Rancid)、醋酸味 (Acetic Acid)、乳酸气味 (Lactic Acid)。

你认为出现气味变化的原因是：发臭 (Stagnant)、霉味 (Mould)、葡萄残渣味 (Lees)、朽木味 (Woody)、软木塞腐烂 (Cork)、铁锈味 (Metallic)、氧化硫 (H₂S)、草本类的 (Herbaceous)、苦味的/辛辣的 (Acrid)。

最后，你认为这款酒是：和谐的 (Harmonious)、显著 (Bold)、合乎正常要求 (Correct)、不平衡 (Unbalanced)。

如果你觉得它不平衡，是什么原因：酒酸过重 (Xs acid)、甜味过重 (Xs sugar)、单宁过重 (Xs tannin)、酒精过重 (Xs alcohol)。

最后，捕捉一下余韵的情况：余韵直接、爽快 (Straightforward)、余韵令人不愉快 (Unpleasant)。

大概估计一下气味在口中停留的时间长度：8秒以上 (>8 sec)、5~7秒 (5~7 sec)、4~5秒 (4~5 sec)、3秒以下 (<3 sec)。

再作一下余韵评估：悠长 (Very long)、长 (Long)、正常 (Medium)、短促 (Short)。

接下来的，你还能记得下什么就随心所欲了，如果还有精力的话，可以记录下试这款酒的时候你想起了谁，觉得可能可以和什么餐进行搭配，以便于哪一天尝试一下。

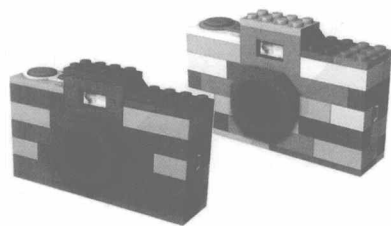
4 Ways To Keep The Wine Label 留下心爱酒标

你肯定有动过此念，又不知如何做



就像集邮爱好者收集邮票一样，葡萄酒爱好者都想给自己喝过的酒——尤其是特别钟情的留下纪念，把酒标留下来，甚至记下相应的感受，建立自己的品酒笔记。

可摘取酒标也是个颇费精神考手艺的活儿。以前就有个旧同事声称要取下酒标以示热爱，坚持把大家品评过的酒瓶留下，但只见瓶子越积越多，招来了若干“小强”和“米奇”了都还未见她动手，我想，如果她懂得这几招或许就不会弄得邋里邋遢了。



方法一 快捷拍照法

最简便快捷的方法就是拍照！数码相机咔嚓一声就行了，存在电脑里面爱赋文就赋文，爱PS就PS，还可以上传到博客、论坛跟酒友们分享。如果喜欢用本子一笔一笔记品酒心得的，可以用即得相机，照片贴在笔记旁边也是图文并茂。不过，偏执的收藏迷或许不满足于这么“不真实”的图片，希望留下亲得到摸得着的酒标，OK，请看下面几招。

B 方法二 传统泡水法

①往空酒瓶注入热开水，水位要高出标签；

②再将装有开水的酒瓶放进较深的容器中，往容器中倒入开水，水要淹没酒标；

③等 5~10 分钟后，可用剃刀或钢尺等工具慢慢地将酒标撕下来。

泡水应该是最多人用过的方法，如果是不干胶酒标（常见于新世界酒）可省去在容器中泡水的步骤。

泡水法操作不能着急，湿润的酒标很容易被撕破，所以必须一点一点轻轻地撕。缺点是泡过水的酒标肯定多少有点失色，干了以后纸张会有皱褶。倘若你是完美主义者，那请继续往下看。



C 方法三 沙龙热风法

顾名思义，这个方法的核心工具就是我们吹头发用的热风机——推至最高温一档，用强力热风将酒标吹得发烫（约 2~3 分钟，胶水已经发软），然后用指甲或剃刀等工具从酒标的一角开始撕，同样是要轻轻地慢慢地撕，由于慢，所以胶水一会儿就冷却下来，所以当感觉撕得不如一开始顺畅时又要再用热风吹，如此重复三至四次，就可以把酒标完整地卸下来，会有微微的皱褶，但整体要比水泡的漂亮。趁着酒标的胶水还有黏度，赶快贴到笔记本上即大功告成。



D 方法四 先进工具法

现实中还会遇到这样的问题：如今的酒标花样繁多，并不都是方方正正的，还有些是几个独立的不规则标签组合而成的，那又该如何还原呢？

日本不愧是亚洲最大的葡萄酒消费市场之一，热衷于各类发明的日本人早就设计了专门用于摘取酒标的文具“Wine Label Collector”——正面是套取酒标胶片，反面是做笔记的信息卡，还附有 20 分钟计分表，每一页卡片上都贴心地预留两个小孔，用任何你喜欢的文件夹一串就是精美的品酒笔记本。

①先用干布把酒瓶以及酒标部分擦拭干爽、干净；

②撕下胶片并小心地贴在酒标表面，注意酒标位置取于胶片正中；

③用干布或软木塞在酒标范围的胶片上来回按压，使之完全贴紧；

④等 3~5 分钟后，撕下胶片，此时酒标已经原封不动地转移到胶片上；

⑤将已取下酒标的胶片贴回至信息卡上，防水防尘的胶片能有效保护酒标。

有了这个东东，如何刁钻的酒标都要乖乖被套下来，可惜这个在东洋已经非常普遍的“酒标收集卡”在国内暂时还找不到，淘宝网也没有。笔者这一份是厚着脸皮托在日本做贸易的朋友带回来的，12 片装价值 800 日元，在日本的亚马逊网（Amazon.com）上也有售，不同品牌的 12 片装 1250 日元。希望国内的酒商们赶快代理吧，让收集酒标变得简单些。用吃了大蒜的口气说：能用钱解决的问题就不是问题了！

