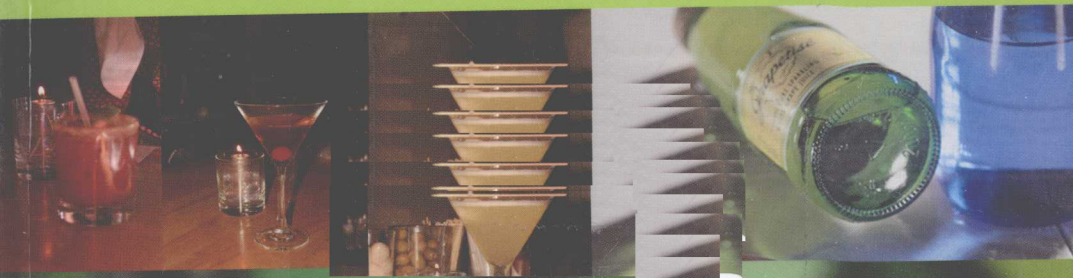


悠遊酒世界

楊本禮◎著

品酒・調酒・釀酒



滴酒不沾是凡人，每酒必醉是俗人，
醉後必鬧是粗人，能飲能品是雅人。

悠遊酒世界

品酒、調酒、釀酒

楊本禮 著

臺灣商務印書館發行

國家圖書館出版品預行編目資料

悠遊酒世界：品酒、調酒、釀酒 / 楊本禮著.

-- 初版. -- 臺北市：臺灣商務，2009.05

面；公分. (新萬有文庫)

ISBN 978-957-05-2376-8(平裝)

1. 品酒 2. 調酒 3. 製酒

427.43

98006301

自序



《悠遊酒世界——品酒、調酒、釀酒》（The World of Wines: A Guide to Tasting, Mixing and Brewing）是一本多功能的實用書籍，它可視為工具用書，因為它具備謀生的特性；也可視為閑娛讀物，因為可以增加生活情趣；它也是一本教科書，因為可以給學生們帶來特別的觀光實驗教材；它更是一本課外讀物，讓讀者們知道一些平常沒有注意到的周邊事物。

品酒是一門易學難精的學問，因為喝酒容易品酒難。在這本書裡，作者用深入淺出的筆法，道出品酒的訣竅所在。譬如說，如何分辨酒（指葡萄酒）的顏色，從而得知一瓶葡萄酒品質的優劣；不要以為啤酒是一種「飲料」，其實喝啤酒也要講究；葡萄酒的酒杯，也是一門學問，葡萄酒與葡萄酒杯，有如牡丹和綠葉，是有相得益彰之效，才能品出葡萄酒的精華所在；中菜和葡萄酒的搭配，也是一門有意思的學問；品酒的學問雖很



艱深，但作者以本身經驗而言，只要把握四個品酒的重要因素，就不難分辨出一瓶葡萄酒的好壞。

作者早先留美時，曾利用暑假的機會，到酒吧擔任「酒保」（Bartender）工作，從學習中得到經驗，然後再把經驗彙集成冊，傳給其他一些同學。事後證明，他們從調酒的書中，學到謀生技巧，為他們解決不少留學時期生活上的難題。

作者在留美求學期間，曾到過不少美國家庭作客，最讓作者驚訝的是，大部分家庭主婦們都會在飯後端出自釀的甜烈酒（Liqueur）饗客。那些醇醪芬芳的酒味，至今仍難以忘懷，經過作者多方打聽，原來她們釀酒的配方，都是來自法蘭克·庫拉的傑作——《應時的甜烈酒》（*Liqueurs For All Seasons*, Frank Kulla）。在一個偶然的機會裡，作者在一家設在紐約書店內的舊書出售攤位上，看到《應時的甜烈酒》這本書，因為距離出版日期已十分遙遠，只花了五塊美金就把它買下來。

自美求學返國後，作者基於兩個原因：一是希望能有一本正式的書，加惠欲赴美求學的學子和一些國內餐飲業同業，因為一九七〇年代，調酒的資訊是很閉塞的；另外一個原因是想加惠給一些家庭主婦，讓她們在閒暇時，也可以自釀佳釀，以收怡情養性之效。於是在



一九七八年初和一九八〇年底，分別自費出版了《酒道》和《酒話》兩本書。最讓作者驚訝的是，這兩本書，透過郵政劃撥的方式，每本書居然可以得到新台幣五位數字的「回饋」，在那個年代裡，應該算是暢銷書了！

現在距離自費出版上述兩本書的時間，整整已過有一個世代（三十年）之久。另外還有一件讓作者吃驚的事是：二〇〇八年一、二月間，作者在美、加兩地探親，閒暇時特別到各大知名酒店的酒吧，來一次「重溫調酒舊夢」之旅，作者看到二十一世紀的酒吧檯上，酒保們用的「酒保守則」，其內容和三十年前並沒有兩樣，所不同的是，為了因應全球化的趨勢，酒保們用的「酒保守則」是把最流行的雞尾酒排在首欄，其他的雞尾酒種類則依次列在後面，這種改變，也讓作者體會到萬變不離其宗的道理。因此，作者在為臺灣商務印書館寫這本書時，也用同樣的方式，把二十一世紀最流行的雞尾酒調配法列在前，老款經典雞尾酒調配法列在後，以合乎二十一世紀的新趨勢。

再者，一九九八年作者赴美，在一個美國人的家庭裡，居然能夠品嚐到自釀的甜烈酒，而配方也是出自《應時的甜烈酒》那本書。想起三十年前曾有不少家庭主婦的讀者打電話給作者，詢問那裡可以買到釀酒的外



國材料，以及釀酒是否合法等問題。現在，這些問題都不是問題了！

基於上述原因，作者在寫《悠遊酒世界——品酒、調酒、釀酒》這本書的時候，是以前瞻性的筆觸，道出酒和人們一般日常生活的不可分割性。最後，作者也希望這本書能夠讓讀書從舉一反三的角度來開闊本身的視野和增加豐富的調酒和釀酒常識，以及提升本身品酒的高雅氣質！



目 錄



品酒章

1. 品嚐紅、白葡萄的四個原則	010
2. 常握四禮，不怕失禮	013
3. 酒和顏色	016
4. 從酒單中學習品酒	020
5. 品酒須知：並非所有的酒都是 wine	022
6. 品香檳酒須知	024
7. 葡萄美酒夜光杯	028
8. 中菜和葡萄酒	031
9. 品啤酒也要講究	034
10. 喝酒宜品不宜拼	037
11. 到賭城品嚐玻璃酒塔名酒	040
12. 領略美酒、美食的美好人生	045





調酒章

- | | |
|---|-----|
| 1. 雞尾酒和調酒學 | 054 |
| 2. 個人實際經驗 | 057 |
| 3. 創意不可逾越常軌 | 061 |
| 4. 雞尾酒杯的款式 | 064 |
| 5. 雞尾酒的種類和基本調配法 | 066 |
| 6. 二十一世紀最流行的雞尾酒 | 069 |
| 7. 經典老款雞尾酒
(Classic Old Fashioned Cocktails) | 093 |
| 8. 雞尾酒 DIY，「家庭轟趴」最愛 | 140 |
| 9. 如何開好一個「家庭轟趴」 | 144 |
| 10. 加拿大的主題雞尾酒
(Canadian Theme Cocktails) | 147 |
| 11. 彩虹酒的奧妙——你也可以 DIY | 152 |



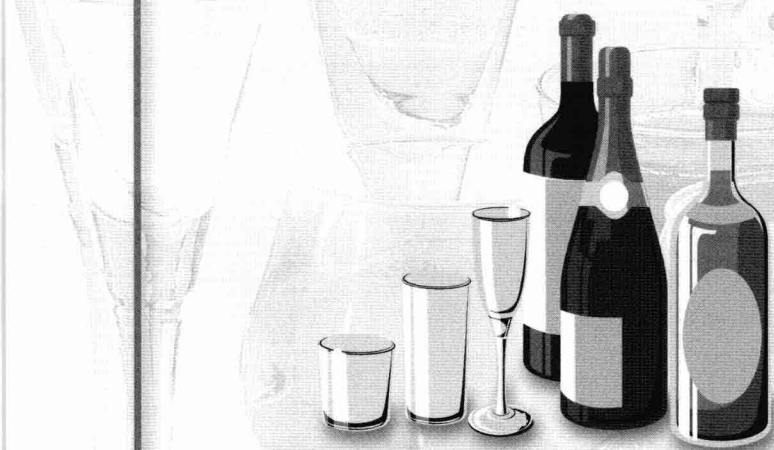


釀酒章

1. 釀酒：家庭主婦怡情養性之道	156
2. 本土水果可釀出來的好酒	158
3. 香料植物酒	179
4. 外來進口果子釀出來的美酒	198
後記	213



品酒章



1. 品嚐紅、白葡萄酒的四個原則



品嚐一瓶紅或白葡萄酒的好壞，可以說是一門艱深的學問。但以作者本身的經驗而言，只要掌握四個品酒的重要原則，便不難分辨出一瓶酒的優劣！

✧ 味感 (Palate)

味感在四個原則中，算是比較難的一個。因為唇顎的感應，有時需要培養。換言之，喝得越多，反應會越快。不過，初品紅葡萄酒或白葡萄酒的人，只要把握一個原則，當酒一入口之後，如果它是特別辛辣，或者是特別酸（接近醋酸味），可以肯定的說，這不是一瓶好酒。

✧ 葡萄年分 (Vintage Year)

葡萄年分可以決定一瓶酒是否屬於極品（Grand Cru）。葡萄年分不佳，是絕對釀造不出好酒。而葡萄年分的好壞，則取決於日照、雨





水、土壤和氣候的冷暖。其實要分辨葡萄年分好壞不難，法國酒商或英國出版的《葡萄酒年鑑》，都會將過去十年，甚至二十年的葡萄年分好壞臚列出來，讓喝酒的人參考；這類書籍通常都可以在外國各大城市的大書店買到。對講究葡萄酒年分好壞的酒客，若有機會到國外旅行的話，不妨到書店逛逛。

✧ 色澤 (Colour)

一瓶好紅、白葡萄酒的色澤是十分重要，因為每一種酒都有其一定的色澤。如果色澤和酒不相配，那麼，它絕對不是一瓶好酒。還有，酒要清新而不帶任何渣滓，更不能混濁；這些缺點，一般用肉眼都能辨識。（註：會有另外一節，專門討論葡萄酒的色澤。）

✧ 餘味 (Finish)

餘味對於葡萄酒的良莠有決定性的因素。一瓶葡萄酒，不論是紅、是白，入口進肚之後，如果口腔內還留有餘香的話，這絕對是一瓶極品好酒。法國葡萄酒能稱霸世界而歷久不衰，最關鍵的是它的餘味。

用跑百米來作比喻，就如一瓶好的葡萄酒和





一些普通的葡萄酒相比，在前八十米時，都是一樣的快，可是到了終點前的最後二十米要衝刺時，好的葡萄酒可以再加速，其他的酒都後勁乏力了！由此可知，葡萄酒的極品和次品，就在於它的餘味。



2. 掌握四禮，不怕失禮



葡萄酒又稱餐桌酒（Table wine），因此，「酒禮」也變成國際通則，一點也馬虎不得。

自上個世紀九〇年代經濟繁榮以來，葡萄酒從餐廳「入侵」到家庭，品嚐葡萄酒成為時尚。在歐洲，因為葡萄酒有悠久歷史，因而一般家庭對「酒禮」非常熟悉，即使是小孩，也懂得喝什麼葡萄酒用什麼酒杯，對上酒的程序從小就耳濡目染，長大之後，不論是一家之主也好，家庭主婦也好，對「酒禮」均知之甚稔。可是，目前在亞洲國家的社會裡，喝葡萄酒的人越來越多，但懂「酒禮」的人，卻沒有隨著喝酒的人數而增加。

「酒禮」，是指上酒的秩序，這是最基本的常識，一定要知道。

✱上白酒（White wine）要在上紅酒（Red wine）之前。





✱上新酒 (Young wine) 要在上陳酒 (Aged wine) 之前。

✱上淡酒 (Light wine) 要在上濃郁酒 (Full-body wine) 之前。

✱上不帶甜味的酒 (Dry wine) 要在上甜酒 (Sweet wine) 之前。

這四條通則，對家庭主婦也很適用，當她準備以西餐請客的時候，如果晚餐有用兩種以上的酒，那麼以上四條通則，就用得上了。

餐桌酒的溫度也很重要，紅酒的溫度要和室內一樣，並且要在喝酒前兩小時開瓶，以便調適；不同的是，白酒的溫度則保持在攝氏四度左右。飯後酒如白蘭地酒或甜烈酒，它們的溫度也要和室內溫度一樣。歐美人士視白蘭地酒為飯後酒，而華人卻拿它來乾杯以測試酒量，真是暴殄天物。

另外，什麼樣的菜，配什麼樣的餐桌酒，也是絲毫馬虎不得。根據「時代生活雜誌」所出版的《酒典》(Wine Dictionary) 說：「飯前開胃小菜宜配阿爾薩白酒；湯和雪莉酒配匹最相宜，有殼海鮮的最佳良伴是查布里白酒 (Chablis, “s” 不發音)；無殼海鮮應和淡

