

**HUGH
JOHNSON'S**
POCKET WINE BOOK
葡萄酒随身宝典

[英] 休·约翰逊 著
戴鸿靖 严轶韵 译



中信出版社·CHINA CITIC PRESS

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒随身宝典/(英)约翰逊著;戴鸿靖,严轶韵译.

—北京:中信出版社,2013.1

书名原文: Hugh Johnson's Pocket Wine Book

ISBN 978-7-5086-3325-1

I.葡… II.①约… ②戴… ③严… III.葡萄酒—基本知识 IV.TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第072350号

First published in 2011 under the title Pocket Wine 2012 by Mitchell Beazley, an imprint of Octopus Publishing Group Ltd. Endeavour House, 189 Shaftesbury Avenue, London WC2H 8JY, UK.

Simplified Chinese edition copyright © 2013 by CITIC PRESS

Published by arrangement through Shuyi Publishing.

ALL RIGHTS RESERVED.

本书仅限中国大陆地区发行销售

葡萄酒随身宝典

著 者:[英]休·约翰逊

译 者:戴鸿靖 严轶韵

策划推广:中信出版社(China CITIC Press)

出版发行:中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)

(CITIC Publishing Group)

承印者:深圳当纳利印刷有限公司

开 本:787mm×625mm 1/48 印 张:11 字 数:621千字

版 次:2013年1月第1版 印 次:2013年1月第1次印刷

京权图字:01-2012-0371

广告经营许可证:京朝工商广字第8087号

书 号:ISBN 978-7-5086-3325-1/G·809

定 价:98.00元

版权所有·侵权必究

凡购本社图书,如有缺页、倒页、脱页,由发行公司负责退换。

服务热线:010-84849555

传 真:010-84849000

投稿邮箱:author@citicpub.com

HUGH JOHNSON'S

POCKET WINE BOOK

葡萄酒随身宝典

[英] 休·约翰逊 著
戴鸿靖 严轶韵 译





HUGH JOHNSON'S

POCKET WINE BOOK

葡萄酒随身宝典

[英] 休·约翰逊 著
戴鸿靖 严轶韵 译



致 谢

这一系列葡萄酒推荐部分来自我自己的品酒笔记，大部分来自众多慷慨的朋友。没有这些酿酒师、酒商、评论家的无私帮助，想完成这本书是不可能的。尤其感谢以下的这些朋友在他们所擅长领域里的特别帮助：

Sarah Ahmed
Helena Baker
Nicolas Belfrage MW
Philipp Blom
Jim Budd
Michael Cooper
Terry Copeland
Michael Edwards
Sarah Jane Evans MW
Rosemary George MW
Caroline Gilby MW

Anthony Gismondi
Annie Kay
Chandra Kurt
James Lawther MW
Konstantinos Lazarakis MW
John Livingstone-Learmonth
Campbell Mattinson
Adam Montefiore
Jasper Morris MW
Shirley Nelson
Margaret Rand

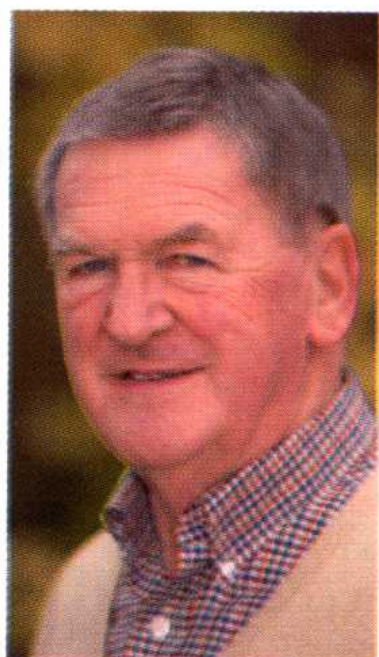
Daniel Rogov
Ulrich Sautter
Eleonora Scholes
Stephen Skelton MW
Paul Strang
Marguerite Thomas
Larry Walker
Simon Woods
Philip van Zyl

Contents

目 录

致 谢	4
展 望	6
怎样阅读这本书	10
葡萄酒报告	12
深入观察	14
如果你喜欢这个，可以试试	16
葡萄品种	19
美酒和美食	28
法 国	52
波尔多的酒庄	142
意大利	182
德 国	234
西班牙和葡萄牙	270
波特、雪莉和马德拉	306
瑞 士	321
奥地利	330
英格兰和威尔士	343
欧洲中部及东南部	345
匈牙利、保加利亚、斯洛文尼亚、克罗地亚、	
波斯尼亚和黑塞哥维那、塞尔维亚、黑山、马其顿、	
捷克和斯洛伐克、罗马尼亚、马耳他	
希 腊	369
地中海东部和北非	376
塞浦路斯、以色列、黎巴嫩、土耳其、北非	
亚洲和前苏联	383
北美洲	386
加 州	
太平洋西北地区	
东北、东南和中部	
西南部	
加拿大	431
南美洲	433
智利、阿根廷、南美洲的其他葡萄酒	
澳大利亚	448
新西兰	472
南 非	490
来自法国南部的葡萄酒	511

展望



还记得，就在不久前，葡萄酒产地的增多就像是一块航班抵达的公告牌所显示的那样：智利、阿根廷、俄勒冈、新西兰、南非、乌拉圭的葡萄酒一个接着一个“着陆”（“请在××号传送带提取葡萄酒”），速度之快让人觉得已经没有新的国家或者地区可以尝试了。侍酒师们最喜欢这种

建议：“你是说你还没试过墨西哥的梅洛（Merlot）或者委内瑞拉的维欧尼（Viognier）？”新加入者给我们带来许多乐趣，让我们觉得竞争是公平的，甲地的赤霞珠可以（或者即将）和乙地的赤霞珠旗鼓相当。

在那个阶段，每个酿酒师都必须尝试一下几乎所有的品种，至少是国际流行的品种，虽然基本都是法国出产的。庞大的葡萄酒世界因此聚到一起。同化是危险的：每个地方的葡萄酒都是同一种味道，用相同的品种，由到处飞的同样的专家酿制。唯一的不同是价格（“高级”意味着可以喝，“超高级”意味着可以喝第二杯）。

不过，现实却恰恰相反。新产区和最新产区远非变得更为相似，而是展现出了各自鲜明的特点。10年前“除了霞多丽（Chardonnay）什么都可以”的口号风行一时，但现在则很少再听到这句话了。原因有几个，曾经的新生代酿酒师已经跨越了滥用橡木桶的阶段（我们的口号实际上应该是“除了橡木桶什么都可以”）。酒农对自己的土地更为了解，竞争让发展自我特色变成一个诱人的趋势。以往认为单一品种优于混酿的观念被淘汰，合理混酿获得了公认。当然并不是所有的品种都适合混酿，试图对雷司令或者黑比诺下手是天理不容的。真理终于重现光明，可持续发展的第一要素是寻找与土壤和气候相匹配的葡萄品种。

在起步阶段，多样性就是你的保险牌。加州所有的大酒厂都提供全线产品。如果干红表现不佳，还有夏布利（Chablis）或者雪莉（Sherry）可以卖。几年后赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、霞多丽和长相思（Sauvignon Blanc）成名了，而雪莉则停产了。又过了几年，你发觉卖得动的都是红葡萄酒，评论家在谈的也是红葡萄酒，而白葡萄酒却被忽视了。于是酿制珍藏版的时间到了，它们口感更浓郁，在橡木桶中陈放时间更长。再下一步就是单独酿制来自坡地的最健康、最成熟的葡萄。它们被命名为“沙砾峡谷”（Gravel Gulch）或者“红岩峡谷”（Red Rock Canyon），以更高的价钱出售。实际上这就是尚贝坦（Chambertin）或者拉图庄园酒的进化之路——不同的是法国花了几个世纪，而不是几十年。

抓住合适的时机成为“专家”，把鸡蛋都放在一个篮子里是一个重大的决定。理由可能不复杂。因为极高的辨识度和便于销售，长相思在新西兰迈向了统治地位。酿酒师追寻自己的梦想，追随印第安纳·琼斯的脚步，甚至在心里有一颗其他人都看不见的星星在为他们指路。这不是一种简单的执着，而是因为种植其他人都不会种的黑比诺会得到极大的好处。如果依然有人坚信勃艮第是黑比诺唯一可以生长的地方，不妨想想假如没有了来自新西兰、美国俄勒冈、澳大利亚或德国的鲜美多汁的黑比诺会怎么样。

这听上去全都是绝对的好消息，甚至就像胜利的曙光，但我应该喝声倒彩。葡萄酒行业从来没有过一帆风顺的时候，而且以后也不会一帆风顺。这个行业向来以泡沫和危机著称。20世纪90年代初，澳大利亚愚蠢地种植了过量的葡萄藤，出产的葡萄却只能放着烂掉。一个行业的繁荣需要行业里的每个成员恪守原则。

被诅咒的葡萄酒成了超市里最吸引眼球的打折商品。超市的采购对供应商并不苛刻，但他们却把葡萄酒厂看作软柿子。即使是财大气粗的酒庄也不可能把葡萄酒存放到适合饮用的时候再出售。为葡萄酒的成熟而埋单是理所应

当的。而且酒厂的设备需要为下个年份的生产作好准备。超市所谓的促销费实际上对于酒厂来说是痛苦的减价。而后果则是令企业在生产过程中拆东墙补西墙。这将会成为凄凉的行业潜规则。

而另一个极端是，毫不夸张地讲，我们生活在一个越贵越好的世界。这是一个某些商人宴请政府官员时表达的观点。官僚只知道拉菲庄园酒是最昂贵的葡萄酒，如果干杯用的是其他葡萄酒的话则会让他觉得不顺心。猜猜最后拿到合同的会是谁？

葡萄酒的价格高低需要一些换算。对产品的了解和价格无关，中间环节的加价更难衡量。我个人使用的判断基准是香槟的价格。众多出众的葡萄酒和一瓶不错的无年份香槟价格相近（在英国大约25~30英镑）。若葡萄酒不比这个价钱贵，我觉得自己就没有在乱花钱，可以买来尝试一下。如果价钱高于基准，我就需要确保会选择较可靠的酒。

我会寻找一些有特别意义的葡萄酒，一个品种，或者更好一点儿——品种与风土的结合，一瓶可以窖藏的酒，最好是一瓶卓越的适合马上饮用的，搭配我心情和食物的葡萄酒。和爱好葡萄酒的朋友在一起时，我们会对比几种酒，找一些话题聊聊或争论一番。和一般的朋友则喝一些曾经喝过的葡萄酒或者一些有趣的酒。如果没有合适的口味和葡萄酒所带来的满足感，则没有必要考虑价格。

在哪儿找这些酒呢？我会关注著名产区的边缘地带。一些是物理上的边界，一些则是地理上的边界，而政治上的因素则对风味没有影响。酒标上的波尔多仅仅意味着这瓶酒来自吉伦特（Gironde）省。并不是所有来自吉伦特的产品都很好，并不是所有来自吉伦特周边的产品都较差。圣艾米利永（St-Emilion）是举世闻名的，卡斯蒂永（Castillon）则不是；相较科尔登（Corton），欧克塞-迪雷斯（Auxey-Duresses）则是边缘地带；对于纳帕（Napa）而言，门多西诺（Mendocino）显得名不见经传，而比起更广义的隆河

(Rhône) 南部，教皇新堡 (Châteauneuf) 的名声则要响亮很多。

我一直在找寻理解混酿真实意义的酒农。在长相思里加入赛美容 (Sémillon)，在歌海娜 (Grenache) 里加慕合怀特 (Mourvèdre)，在西拉 (Syrah) 里加维欧尼，在桑娇维塞 (Sangiovese) 里加梅洛，或者种植了一些小维尔多 (Petit Verdot) ……并不是因为混酿绝对比单一品种酿制更好，而是因为他们不断地品尝和思考。我同时也寻找那些勇于面对挑战，用螺旋盖封装新酒的酒庄。我越来越多地尝试粉红葡萄酒，不是因为这很流行，而是因为粉红酒不仅可以很美味，而且能解决众多棘手的搭配问题。

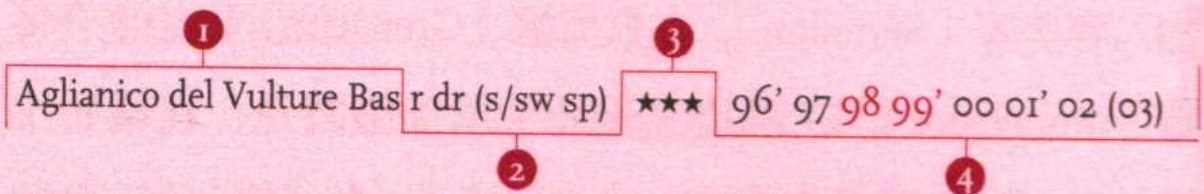
还有，我还在执着地寻找中等酒精度的葡萄酒。只有极少几个品种需要高于14%的酒精度，而且它们也需要一个非常好的理由。

记忆里的残留

在这个版本里，我在词条里列出了200多款葡萄酒。这是我在2009年初到2010年初特别喜欢（当然有些是一直都很喜欢）且印象深刻的酒。这并不是一份购买指南，但在有如此众多选择的情况下肯定可以挑选出适合的，芬芳的记忆似乎就是最好的起点。为避免有人认为这是“世界上最好的200款葡萄酒”，我再次声明，每个人有不同的喜好，对于你同样也是。这些葡萄酒会使用“*Clos de Chênes*”这样的字体。

怎样阅读这本书

多数词条包含以下信息：



1 葡萄酒名和产地。

2 表示红葡萄酒、粉红葡萄酒或者白葡萄酒（甚至会是棕色/琥珀色的葡萄酒），干型、甜型或者是气泡酒，或者以上几个内容的结合（这是最重要的部分）。

r	红葡萄酒
p	粉红葡萄酒
w	白葡萄酒
br	棕色葡萄酒
dr	干型*
sw	甜型
s/sw	半甜型
sp	气泡酒

加括号的内容表示相对而言不那么重要的葡萄酒。

* 当没提到是干型还是甜型的时候默认为干型葡萄酒。

3 非常重要的一部分：品质分级，是根据现有的名气和相应的价格制定出的一个大致的快速的分级系统。

- ★ 一般的，适合日常饮用。
- ★★ 好于平均水平。
- ★★★ 知名的，口碑很好的。
- ★★★★ 极重要的，具有代表性的，昂贵的。

这是一种相对客观的评级系统，当然也掺杂了一些个人的偏好。

★ 等 彩色的星表示这瓶酒在这个价格区间里特别出色（我的个人经验里），有每日饮用的酒也有价格特别昂贵的酒。这个体系可以让你方便地找到这些酒。

4 年份信息：为尊重原书标注习惯，保持原书风格，词条中

出现年份一律以后两位表示，如“00”表示“2000年”，“96”表示“1996年”。推荐的最近年份，适合现在饮用的年份，存放后再饮用会更佳的年份。选择粗体的年份表示即时饮用，而非粗体的则适合再存放几年。

- 00 现在可以买到的推荐年份。
- 96' 带上角撇的表示这款酒特别成功的年份。
- 97 粗体表示是适合现在饮用的年份，没用粗体则表示还可以陈放。
- 98 带颜色的表示2010年饮用是第一选择。
- (02) 表示是暂定的评级。

德国葡萄酒的年份依照不同的规则，请参照“德国”部分。

其他缩写：

- DYA 尽快饮用。
- NV 年份没有在酒标上表示。用在香槟上表示由几个不同年份的混酿而成，以保证品质的持续性。
- CHABLIS 庄园、区域或期限，会在书中作为词条出现。
- Aiguilloux* 词条使用这样字体的表示这是一瓶（2010至2011年）休·约翰逊（Hugh Johnson）先生非常喜欢的葡萄酒。

葡萄酒报告

在各个产区都不太平的大环境下，一些地方得到了幸运女神的眷顾。澳大利亚正经历着暴风雨之前（以及之后）的平静。降水量相当正常，虽然水库被蓄满，酒农们面对的噩梦有所缓解，但干旱仍在延续。葡萄酒拥有出色的平衡感：足够的酸度，伴随着纯净、浓郁的果味。新西兰的情况同样不错，天气绝佳，酒质一流（至少好于预期）。马尔堡（Marlborough）庆祝了第30个长相思的好收成。供过于求与随之引起的价格下跌是现在最主要的问题。新西兰不希望自己与澳大利亚一样开始打折卖酒。政府开始敦促酒庄限制产量（大部分都照做了）。

阿根廷较为凉爽（谢天谢地），葡萄酒的酒精度较低，但没有缺失任何风味。智利虽然经历了可怕的地震，但仅仅影响了采摘时间。葡萄酒仍然拥有宜人的平衡感。天气凉爽，较冷的产区如利达（Leyda）、利马里（Limarí）和圣安东尼奥（San Antonio）酿制了一些非常出色的葡萄酒。寒冷的冬天反倒帮助了这个年份，采收被延迟，在酿酒开始之前酒农有了非常关键的一段时间来修复酒厂。

凉爽的气候向北延续到了加州，2010年的葡萄酒有着足够的优雅和出色的浓缩度；这不是一个风调雨顺的年份，加州这一年的气候不寻常。葡萄的风味在糖分形成之前就成熟了。俄勒冈（Oregon）也是如此，优雅、酒精度稍低，但浓郁度极佳。

欧洲呢？2009年的辉煌难以重现。波尔多的第一次试酒暗示了赤霞珠和左岸酒有强大的劲道和单宁。勃艮第减产，9月12日冰雹袭击了伯恩丘（Côte de Beaune）南部。紧跟着则是寒冷、多雨的天气，霉病开始流行，采摘被迫迅速开始。总体而言酸度似乎还行，红葡萄酒的单宁也不错，但基本酒款可能相当一般。博若莱（Beaujolais）在2009年开始了它的复兴，2010年可能是早熟的一年，但值得跟进。卢瓦河（Loire）酿出了卓越的甜酒，非常好的红葡萄酒和干白葡萄酒。隆河谷的产品潜力十足，虽然产量下降，但北部南部皆有温和的单宁，华丽的果味以及不错的浓度。阿尔萨斯（Alsace）的情况类似，酸度不错，尽管夏季天气凉爽，但控制产量让葡萄得以成熟，温暖的9月则彻底拯救了这个年份。香槟的2010年似乎属于霞

多丽。比诺葡萄成为霉病的受害者，年份香槟取决于香槟酒庄需要的或可以找到的比诺葡萄的数量。

德国的好年份的持续被打断了，没有人会说2010年和2009年一样精彩，但极低的产量（25年来最低的一次）和10月温暖的阳光意味着葡萄可以完全成熟。在奥地利，产量小通常意味着大雨和并发的病害。精明的葡萄酒栽培技术是必需的，大量的葡萄需要在酒厂里进行后期挑选。葡萄酒很诱人，但这不是一个适合陈放的年份。好在奥地利和德国的葡萄价格都在上涨。黑暗之中总有一丝光明。

深入观察

“能否在被更深刻地了解之后变得更为迷人”是检验卓越年份的唯一标准。到目前为止2009年表现尚可。波尔多宣称这是有史以来最好的一年，因而之前的最好年份都成了有史以来第二好的年份。从逻辑的角度看，他们说的没错。葡萄栽培工艺，酿酒技术一年比一年更精准。加上近乎完美的气候，如果酒庄没有酿出越来越出色的葡萄酒，我们则需要质问他们原因了。顶级酒的价格不可避免地夸张上扬，不知名而又价格合理的美味葡萄酒数量依然不少。你可以认为酒一向如此出色，但不完全如此，不过买一箱藏在酒窖里是一个不错的主意。

“波尔多2009”的声誉成为勃艮第市场需求的源动力。虽然2008年更胜一筹。2009年的酒最主要的问题是酸度不足：它们可能会略为平淡，缺乏冲击力。不过它们依然充满魅力，可以带来极大的享受，一些酒款在陈年后可能会比年轻的时候更具劲道。对于隆河谷而言，2009年是华丽的一年。活力十足，有供陈年的浓度。南部表现出色（2007年可能稍稍胜出）。北部质量一流，酒体饱满，尽管厚重感有所减少，但仍然优雅细腻，值得购买，可以享用多年。

卢瓦河的情况复杂。2008年的长相思表现更好，2009年的则口感温暖，但酒精度过高，略显笨拙。虽然红葡萄酒也很出色，但是酒精度也有明显升高。西班牙的一些产区多罗河岸（Ribera del Duero）、普瑞特（Priorat）、里奥哈（Rioja）的一些地方也面临相同的问题，2009年的葡萄酒处于酒精度过高的边缘。及时的降雨把葡萄酒从果酱味中挽救出来。人们说伟大葡萄酒出在边缘地带，但这所说的是另一种边缘——寒冷的边缘。葡萄牙的这一年与西班牙很相似。有些酒体过重，酒精度过高。当各项比重正合适的时候，带来的好处很多。但当平衡性被破坏时，就意味着量太多了。德国不像曾经一样地处边缘了，但温暖的夏天依旧意味着更好的质量，而2009年是极好的一年。很难想象雷司令（Riesling）可以变得更好。2008年的产品拥有更高的酸度，而2009年则有惊人的深度。

在意大利，得益于更严格的标准，阿马罗内（Amarone）看起来很不错，虽然顶级酒庄认为限制还是不够（这是他们

的内部意见)。托斯卡纳的桑娇维塞似乎是另一个明星。

在美国加州，葡萄酒酿出了传统的饱满度（这属于这里的传统），而且比2010年份更厚重、多汁。在澳大利亚，幸存者们经历了2009年的干旱、高温和灌木丛火灾，产品至少令人满意，而且时有非常不错的表现。被浓烟污染的葡萄酒应该在装瓶前全部剔除，除了扔掉以外别无他法。因为一旦被浓烟污染，葡萄酒会变得辛辣，对红葡萄酒影响更大——葡萄皮在酿酒过程中需要和果汁长时间接触。但澳大利亚人在处理这个问题上并不完全是新手了。