

享誉世界的葡萄酒专家，
带您步入葡萄酒高手必修的品酒课程

跟法国葡萄酒大师 学品酒



*Découvrez le vin
avec des pros !*

[法] 米歇尔·贝塔纳 著
[法] 蒂埃里·德索沃
摄影：马修·伽颂
翻译：姚汨濡 张连爽



化学工业出版社

Découvrez le vin
avec des pros !

跟法国葡萄酒大师 学品酒

[法] 米歇尔·贝塔纳 著
[法] 蒂埃里·德索沃
摄影：马修·伽颂
翻译：姚江雁 张连爽



化学工业出版社

· 北京 ·



大家都在困惑：如何在对葡萄酒一无所知的情况下选择自己喜欢的葡萄酒？如何像高手那样恰到好处地品酒？法国葡萄酒的魅力何在？这些问题的答案就在这本书中一一解开。

本书是法国著名品酒大师结合多年的品酒经验，悉心之作。读此书，就仿佛两位大师正坐在您的面前，和您一边交流，一边品酒。他们将悉心指导您如何识别好酒还是劣酒；如何选择最佳的酒具；如何确定葡萄酒饮用的最佳时机；如何专业地倒酒、品酒以及餐酒搭配；更难得是，他们将亲自带领您一同探秘法国葡萄酒乃至世界葡萄酒，教您尝尽不同国家、不同产区、不同葡萄品种、不同风土条件、不同类型、不同级别的葡萄酒，而且和您一同品尝一同分享葡萄酒的顶级佳酿。

跟随法国葡萄酒大师学品酒，深邃多变的葡萄酒香气在您的舌尖舞动，从今天开始，葡萄酒世界之门将向您打开，葡萄酒的真正魅力将呈现在您面前。

图书在版编目（CIP）数据

跟法国葡萄酒大师学品酒 / [法] 贝塔纳 (Bettane, M.), [法] 德索沃 (Desseauve, T.) 著; 姚汨醺, 张连爽译. —北京: 化学工业出版社, 2012.11

Leçons de dégustation

ISBN 978-7-122-15385-2

I.①跟… II.①贝… ②德… ③姚… ④张… III.①葡萄酒—品鉴 IV.①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第225262号

Leçons de dégustation / by BETTANE & DESSEAUVÉ

© 2012 Éditions de La Martinière – Atelier Seveurs

une marque de La Martinière Groupe, Paris. ALL rights reserved.

本书中文简体字版由 LA MARTINIÈRE GROUPE 授权化学工业出版社独家出版发行。

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书的任何部分，违者必究。

北京市版权局著作权合同登记号：01-2012-0657

责任编辑：李 娜 马冰初

装帧设计：水长流文化

责任校对：宋 玮

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011）

印 装：北京画中画印刷有限公司

787mm×1092mm 1/16 印张 9 1/4 字数 240 千字 2013 年 3 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686）

售后服务：010-64518899

网 址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：79.00 元

版权所有 违者必究

序

在我们参与的各类活动中，不论是对话、咨询、座谈、募捐、比赛、交流还是活动开场白，交谈大都从两个话题开始。一个话题有关我们的工作：“品鉴葡萄酒，这真是一份令人愉快的工作……”从对话者的眼神中您能明显地感受到羡慕、崇拜甚至有些嫉妒的神情，而且这绝不仅仅是简单的客套。另一个话题回到对话者身上：“我非常喜欢葡萄酒……但是我了解得不多，因为这太复杂了！”紧接着他们投来的目光中充满着遗憾，但同样流露着羡慕、崇拜甚至有些嫉妒的神情。

的确，葡萄酒是文化不可或缺的要素，和其他文化要素——文学、戏剧，自行车赛事和其他一些娱乐活动等，一起构成了文化的载体，而且这些文化要素是生活中不可或缺的载体。它们拥有着双重能力——既能让人无须事先理解或思考就能轻松体会；而且，它又有包罗万象的知识体系，如果钻研它，您同样会深深感受到它带来的无穷快乐。

我们年轻的时候有过这种经历，一些人喝下十几杯气球形大号酒杯中的酒，另一些人紧跟着吞下三杯名为车站小说（Romans de gare）的烈酒，除了头昏脑涨的沉重感和莫名其妙的兴奋感之外别无其他感受，但年轻人依然乐此不疲。而我们之所以几十年如一日地从事葡萄酒行业，显然与贪杯有所不同。不是因为我们原则上拒绝醉酒，而是因为研究葡萄酒所获得的快乐远比喝醉酒的快乐要多得多、有趣得多。

目录



第一章 当您对葡萄酒完全不了解，应该如何恰到好处地品尝？

打开一瓶酒，在最佳条件下享用 3

选择合适的酒杯 11

如何在品酒之前对葡萄酒有所了解？ 13

发现一款葡萄酒的缺陷 15

如何像专业人士一样品酒？ 18

合理贮藏葡萄酒 20

第二章 在最佳条件下品酒

如何确定葡萄酒饮用的峰值？ 26

醒酒的原因和方法 27

美酒美食如何完美搭配？ 28

如何通过盲品准确猜出葡萄酒的原产地？ 31

品鉴不同类型葡萄酒 33



第三章 探秘法国葡萄酒

葡萄品种和风土条件 42

阿尔萨斯葡萄酒 45

薄若莱葡萄酒 51

波尔多葡萄酒 55

勃艮第葡萄酒 65

香槟 73

科西嘉岛葡萄酒 79

汝拉葡萄酒 83

朗格多克葡萄酒 87

普罗旺斯葡萄酒 91

鲁西荣葡萄酒 95

萨瓦葡萄酒 99

法国西南部葡萄酒 103

卢瓦尔河谷葡萄酒 107

隆河谷葡萄酒 111

第四章 品尝全世界葡萄酒

西班牙葡萄酒 118

意大利葡萄酒 120

葡萄牙葡萄酒 122

欧洲其他地区葡萄酒 125

新世界葡萄酒 128

附录

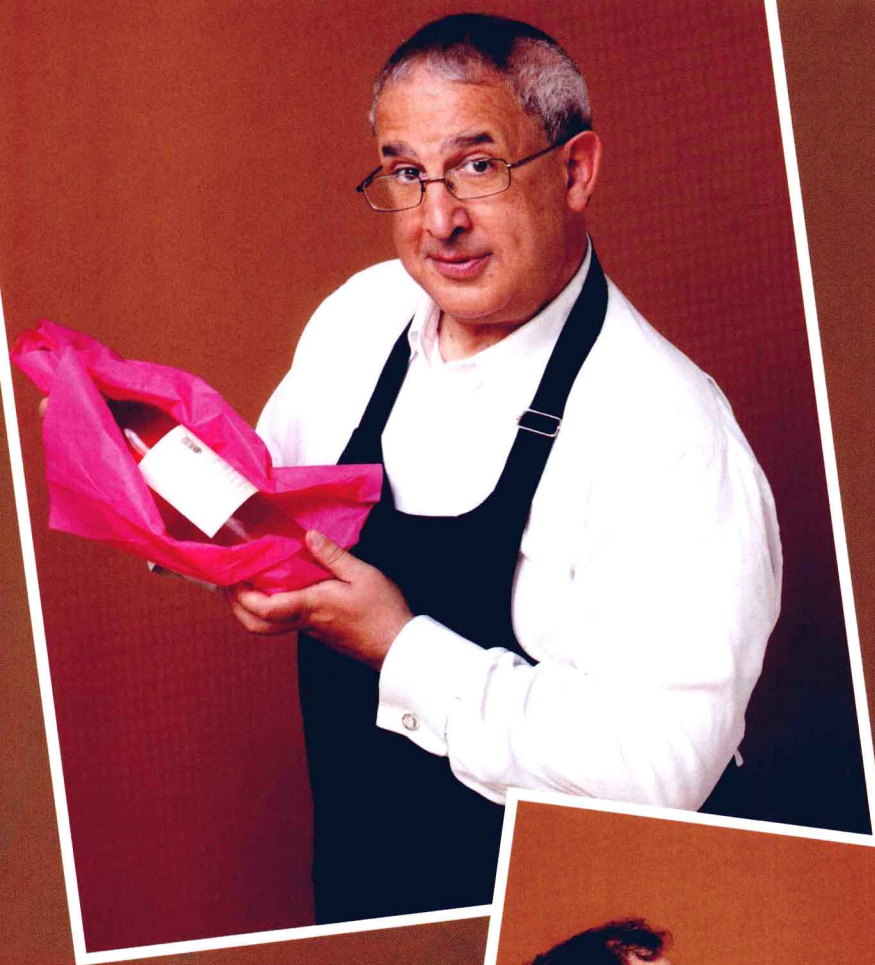
法国不同产区葡萄品种 134

葡萄酒专业词汇 136

●●● 第一章 ●●●

当您对葡萄酒完全不了解，
应该如何恰到好处地品尝？





打开一瓶酒，在最佳条件下享用

开瓶前的注意事项

» 您的葡萄酒是否经过了长途运输，或者刚刚送货到门？那么在开瓶前请静置两到三个星期，让酒液恢复稳定。此注意事项不必在短途携带时过于介意：您完全可以在去朋友家登门拜访的时候拎上一瓶葡萄酒。

» 如果葡萄酒是刚刚装瓶的，则需要放置一段时间让酒液恢复原来的状态。因为灌装的过程会给葡萄酒带来“创伤”，可能会导致其口感变得紧涩。因此，有必要静置一段时间，以几个星期为宜；高品质的葡萄酒甚至需要静置几个月。

» 开瓶后将瓶口用布擦干净，这样您就可以开始享用了。

品酒的条件

» 正确地品酒要遵循最基本的注意事项，但无须为此羁绊于繁文缛节之中。首先，要选择品酒的最佳时机。

» 注意避开多余的香味（各种调味料、香水、护肤品等），以及日常生活中的异味（厨房油烟、各种烟草等）。即使味道很淡也应该避开。最理想的品酒环境是选择通风的场所品酒。

» 选择适宜的温度，理想的品酒温度应该既不太热也不太冷（以20℃为宜）。

» 什么时候品酒最合适？如果不是在午餐或晚餐过程中品酒，则最佳的时刻是在餐前，因为此时的味蕾最为敏感。中午是品酒的理想时间，当然，傍晚品酒也不错。只是需要避开餐后的时间即可，因为这个时间段味蕾不敏感，并且消化系统在全力地消化食物。

» 在品酒过程中应该吃东西吗？最好是不要吃。然而，如果您需要吃一些零食，最好选择没有味道的食物，比如一块法棍面包。尽量避免食用坚果、奶酪、开胃饼干等，这些食物的味道有可能扰乱您品酒的味觉感受。但如果您实在饿的话，还是停止品酒先去吃饭为妙。

» 尤其不要忘记的是，请在安静的环境中品酒：避免（音乐、广播、电视等）背景声音，这些声音可能会分散您对杯中酒的注意力。

准备工作

» 开瓶时首先在瓶口的圆圈状突出部位下方利落地用刀划一圈，割开封瓶口的胶帽，除去上端部分。注意这个动作是转手，而不是转瓶子，因为如果是陈年老酒的话，瓶底会有正常的沉淀，转瓶子会让沉淀漂起来。还要注意那些切箔器，这些工具虽然非常实用，但是有些切箔器往往只能放在瓶口的圆圈状突起的上方，这样开瓶并不理想。除此

以外，开香槟时，要先拿掉瓶上的金属帽，避免酒与金属接触。开锡制瓶盖的葡萄酒时要十分小心，用酒刀开瓶常会留下如剃刀般锋利的边缘，一定要小心您的手被划伤。另外，有些国家出产的葡萄酒瓶口带有开封带，开瓶十分简单，撕开封带即可。



» 瓶口边缘有时会有点脏，甚至开瓶时发现瓶口和软木塞之间发霉了。别紧张，这是正常现象。用一块干净的布或者白色餐巾纸把瓶颈仔细擦拭干净即可。注意在擦拭过程中避免碰到霉菌污染的地方，否则霉菌的味道会粘在手上，对品酒造成干扰。

» 准备一个质量好的开瓶器。好的开瓶器在于：它的螺丝钻做工精良，不会捅破木塞；螺旋杆长，可以开启规格长的橡木塞（优质葡萄酒或陈年佳酿往往采用长规格的橡木塞）。最常用的开瓶器是海马型酒刀、两节式支撑的侍者型开瓶器、双臂式杠杆型杠杆式开瓶器等。别忘记了小巧的两片式拔塞器，它是旅行中的最佳品酒配件。最好避免用T形拔塞器，这是一种最古老的开瓶器，有一个螺丝锥和一个把手，开瓶时需要用很大力量拔出橡木塞，但很有可能弄坏木塞。最新型的杠杆式开瓶器体积大一些，使用非常简便，不过价格贵一些。

» 拔出木塞之后，闻木塞检查是否有异味的步骤并不十分必要。这种做法以前经常被采用，现在还有不少的侍酒师继续采用。但是这并不能确保万无一失，因为有些变质的葡萄酒可能木塞没有任何问题。其实我们可以跳过这一步，直接进入下一步。

» 试尝葡萄酒，一看，二闻，三品，确保它没有任何变质迹象。试尝时，需要判断如下几个问题：1.酒是否已经氧化了？氧化的白葡萄酒颜色会变深，香味和口感会消失。氧化的红葡萄酒颜色会变成咖啡色或变得没有光泽，香味含有烂苹果、醋、胶水或者肥皂等味道。2.酒里是否有硫化物？酒中含有一点点硫化物就很容易被察觉，这时酒的香味混杂着臭鸡蛋味、洋葱味、硫磺味等令人紧锁眉头的味道。3.酒里是否有挥发性酸？含挥发性酸的酒大多有强烈刺鼻的醋酸味道，会盖过酒的香味。4.酒瓶里的软木塞是否受到细菌感染？如果是的话，酒的香味和口感里会带有发霉或陈腐的木塞异味。

» 如果您试尝葡萄酒觉得不错，接下来就可以开始享用了。如果您认为这瓶葡萄酒最好再补充一些氧气，可以把它倒入醒酒器中醒酒约1~2小时，让酒液与氧气充分接触。如果您品尝的是一瓶陈年老酒，使用醒酒器还可以将酒液与酒中沉淀分开。

最后一个建议：倒酒的动作要轻缓，酒杯不要倒满，仅倒入三分之一即可，这样可以让葡萄酒与氧气充分结合。



饮用葡萄酒的温度

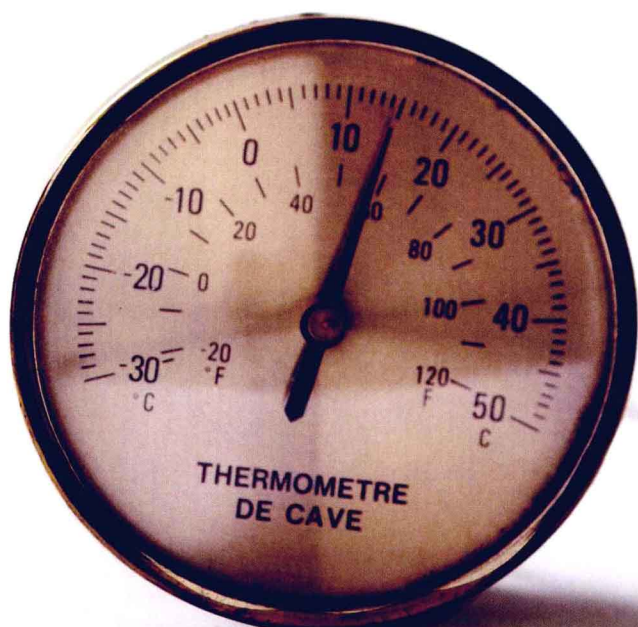
- » 这是饮用葡萄酒至关重要的条件。太热（高于22℃），酒精会盖过酒香。太冷（低于6~7℃），会导致单宁（Tannin）加重、香味凝固，苦涩的味道就会散发出来。因此需要根据葡萄酒的色泽、甜度、年份以及强劲程度来确定葡萄酒的饮用温度。例如，清淡型红葡萄酒适合在相对低一些的温度下饮用，以14~15℃左右为宜；而陈年优质白葡萄酒与新年份的葡萄酒相比更适合在偏高一点儿的温度下享用，以12~14℃为宜；此外，开胃酒可以在较低的温度下饮用。
- » 浓甜型葡萄酒适合在较凉的温度下饮用，但不要冰镇，以8~10℃为宜。这些酒酒体越复杂，甜度就越高。当甜酒发展到越理想的阶段，香气越复杂，就越需要将其饮用温度调高，以便让其自身的香味散发出来，但注意不要超过12~13℃。
- » 葡萄酒在酒杯中会迅速升温，最好在低于理想温度两度左右时饮用。
- » 想要迅速而持续地给葡萄酒降温，最佳方法是将葡萄酒放入冰桶中降温。盛上半桶凉水，给白葡萄酒和粉红葡萄酒降温时还可以在冰桶中加入一些冰块。经过十几分钟的降温，葡萄酒将达到适饮温度。谨记避免把葡萄酒放在冰箱尤其是冷冻柜里，这样容易封闭葡萄酒的香味，把葡萄酒“弄坏”。
- » 白葡萄酒和粉红葡萄酒可以用冰桶降温，红葡萄酒亦可如法炮制。冰桶降温尤其适用于酷热的夏天。当您坐在阳光灿烂的露台上享受着阳光，品尝着放在冰桶里的红葡萄酒一定很惬意。这比饮用暴晒在40℃气温下的红葡萄酒更能享受到葡萄酒舒适而清爽的口感……
- » 我们知道酒温计可以用来测量瓶中酒的温度。如果您没有酒温计也不要担心，因为上述关于温度的建议并非严格到分毫不差。控制饮酒温度归根结底是要让品酒给您带来快乐的感受。

葡萄酒饮用温度表

峰年适饮期波尔多优质红葡萄酒·····	17~18°C
峰年适饮期勃艮第优质红葡萄酒·····	16~17°C
峰年适饮期前的优质红葡萄酒·····	16~17°C
优质干白葡萄酒·····	13~14°C
清淡型、果香型和年轻饮用红葡萄酒·····	14~15°C
粉红葡萄酒和新酒·····	10~12°C
醇厚丰满型白葡萄酒·····	11~14°C
高酸度白葡萄酒·····	10~12°C
黄酒和陈酿氧化白葡萄酒·····	14~15°C
起泡酒·····	7~8°C
无年份香槟·····	8°C
年份香槟·····	10°C
陈年香槟·····	12~14°C
甜白葡萄酒·····	8~10°C
贵腐酒·····	10~13°C
加强型葡萄酒和波特酒·····	14~16°C
利口酒和蜜甜尔·····	8~10°C

注：①新酒（Vin de Primellr）：这里特指用当年采摘葡萄酿酒并被允许当年出售成品酒的酒，如薄若莱新酒。

②蜜甜尔（Mistelles），一种将酒精加入未经发酵的葡萄汁中的甜酒。





辅助酒器

» 预备一个酒液防漏器，避免弄脏桌布。最便宜的是防漏倒酒片，它是一种软片，可卷曲并直接插入酒瓶口，这样倒酒时不但能控制酒液的倒出流量，还能避免餐酒漏出滴落，弄脏衣物。每次使用后清水冲洗，可以重复使用。其他类型的防漏器则可直接固定在瓶颈上。

» 使用冰桶可以给葡萄酒迅速降温，并使之保持在最佳温度一至两小时。此外，一个精致的冰桶作为装饰元素还能为您的餐桌增色不少。

» 最后，准备一件葡萄酒抽真空泵。如果需要保存未喝完的葡萄酒，可以用真空泵抽掉瓶中的氧气延长储存时间，因为氧气是造成葡萄酒氧化乃至过早老化的元凶。利口酒和中途抑制发酵法酿制的甜酒因为含糖量很高，所以开瓶后可以保存的时间最长，通常放在冰箱内十几天依然可以继续饮用。至于



红葡萄酒和白葡萄酒，尽管可以冷藏保存，也应该在两天之内喝完，最好在开瓶后二十四小时内喝完。因为尽管开瓶让葡萄酒与氧气结合对大多数葡萄酒来说是有好处的，但如果氧化时间过长，对葡萄酒来说仍是致命的，而真空泵的作用就在于延缓葡萄酒酒液的老化及变质。



选择合适的酒杯

» 严格说，不存在任何一款酒杯适合品尝所有种类葡萄酒的酒杯。酒杯的种类繁多，造型、容量迥异，不同款式适用于不同年份、不同色泽或者不同产地的葡萄酒。

» 对于特定产区单一葡萄品种的葡萄酒，需要根据葡萄品种来搭配酒杯。例如，勃艮第型酒杯属饱满型，呈大肚球形高脚杯形状，可以用来品莎当妮或者黑皮诺。这是因为球状杯身容量大，可以令葡萄酒自由呼吸；杯口略收窄，可以令葡萄酒的香气集中在杯口。品尝时，酒液先流向舌头中间，再向四方流散，使果味、酸味相互融合；向内收窄的杯口，可以更好地凝聚深奥而富于层次的酒香。再如，康德吕（Condrieu）酒杯可以品该产区的白葡萄酒，阿尔萨斯型酒杯可以品该产区的雷司令葡萄酒。

» 对于混合型葡萄酒，要优先根据产区（如波尔多、北隆河谷）和子产区（如梅多克、朗格多克）选择合适酒杯。

» 各类参考文献累加起来可以列举出二十多种不同类型的酒杯，这也只是法国的酒杯而已！

» 您可以根据葡萄酒的等级来选择酒杯的尺寸和价格。我们很容易理解，一般会将波尔多列级酒庄葡萄酒斟入精美的水晶酒杯，而非普通的玻璃酒杯。

如果您只能选择一款酒杯

» 针对您要喝的酒，选择一种中间款式，无论品哪一款酒都比较合适。基于审美的角

度，建议淘汰掉不易配搭的球形大酒杯。

» 酒杯最好选择透明的酒杯（以水晶材制为佳），以便很好地观察葡萄酒的色泽；杯脚要足够长，以免手的热量传给葡萄酒；杯身略微向上收紧，使香气集中。

» “郁金香杯”的造型最佳。

» 避免选择带有装饰的、多面的或者有颜色的酒杯，因为会掩盖葡萄酒的颜色。也不要选择杯壁厚的酒杯，这会让您对葡萄酒的触觉感受变得迟钝；而杯壁薄的酒杯令人的触觉更敏感，并且能突显葡萄酒的价值，将其表现得恰到好处。不妨来做个测试吧！您会察觉到酒杯的形状和厚度能够明显地改变葡萄酒的口感！

» 奥地利力多酒杯（Riedel）、德国诗杯客乐酒杯（Spiegelau）、德国肖特酒杯（Schott）和法国杜氏酒杯（Arques），这些专业品牌都销售各种级别、价位的玻璃杯和水晶杯。

关于起泡酒

饮用起泡酒对于高脚广口香槟杯（Coupe杯）和高脚窄口香槟杯（Flûte杯）的选择，长期以来众说纷纭。不过，这些争论最终结束于选用标准型葡萄酒杯，即香槟和无气泡的白葡萄酒用一样的酒杯。如果您在起泡酒的选择上别有讲究，那么高脚窄口香槟杯还是要好过高脚广口香槟杯，因为后者容易放走香气。