



谢忠道
HSIEH Chung-Tao

著
法国站

绕着地球喝好酒

20年葡萄酒经验和旅居法国的人生况味分享
洞见葡萄酒世界里多数人看不到的独特视角



绕着地球喝好酒

谢忠道 著

(HSIEH Chung-Tao)



经济科学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

绕着地球喝好酒 / 谢忠道著. — 北京 :
经济科学出版社, 2012
ISBN 978-7-5141-2389-0

I. ①绕… II. ①谢… III. ①小品文-作品集-中国-当代
IV. ①I267.3

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第210809号

责任编辑: 周 游 张 力
责任印制: 李 鹏

绕着地球喝好酒

谢忠道 著

经济科学出版社出版、发行 新华书店经销
社址: 北京市海淀区阜成路甲28号 邮编: 100142
总编室电话: 88191217 发行部电话: 88191537

网址: www.esp.com.cn

电子邮件: esp@esp.com.cn

北京画中画印刷有限公司印装

710×1000 16开 15印张 250000字

2013年1月第1版 2013年1月第1次印刷

ISBN 978-7-5141-2389-0 定价: 58.00元

(图书出现印装问题, 本社负责调换 电话: 88191657)

(版权所有 翻印必究)

出版序

慢读慢饮，享受时光给予的美好

2009年春节刚过，我们新加入的策划编辑兼葡萄酒培训导师汪子懿（Rachel WANG）拿来一本繁体版的图书《慢食》，跟我说她喜欢读谢忠道老师的文章，问能否做这本书的简体版。

只是《慢食》简体版已在内地出版了，此时恰逢我们在做“乐饮CHEERS”葡萄酒读本系列的选题策划，Rachel说谢老师写美食时会提到葡萄酒，而且文字同样的可爱迷人。那就改约他的葡萄酒书稿吧。于是她开始了与谢老师的联络与互动。此间，从收到几篇文章到10多篇，到几十篇，到完整书稿，等了两年。然后签约。又等待一年，拿到配文照片。

我很高兴团队里有那么一位认真执著的编辑，也很开心，等待3年之后，终于有机会与亲爱的读者分享这本好书。我相信可口的食物，绝美的佳酿，和打动我们内心的作品，都是需要时间慢烹慢制并且值得等待的。如果你，刚打开一支喜欢的好酒，我希望这本书正好就在一旁，然后你慢慢地喝着喝着，品读一段文字，字里行间弥漫葡萄芳香……享受当下时光给予的美好。

喝酒是一件慢慢来的事情，尤其是喝好酒。写酒，是一件慢慢来再慢慢来的事情，尤其是写出来的文字值得人一读二品三省思。



作者谢忠道【HSIEH Chung-Tao】常居法国，游历世界，比常人有更多机会和时间亲近酒园，而其对美食美酒的热爱，又比常人有更多热情去旅行并发现好酒。

书中50篇关于酒的小品文，超过200幅充满葡园风光和人文风情照片。趣味性、故事性和知识性兼具，真真功力暗藏，相当有吸引力，读起来非常享受，仿佛和作者一同亲临佳酿胜地，玩味芬芳美好生活。

所有文章的行文间都有发自内心的声音，行走间的风景也绝不是浮光掠影，这些微小细

节都在作品中处处闪亮，无以忽视。写酒与时间和心态无关，是慢下来静心学习，是慢下来细细品尝和回味，才能够写得看似平实却如此吸引。

不管你爱不爱喝葡萄酒，本书都可以作为小品文阅读享受的一个好选择。

来吧，绕着地球喝好酒。Cheers!

曦若文化总编辑 陈丽娥 (CiCi CHAN)





林 推
裕 荐
森 序

巴黎视角， 台湾美食家的葡萄酒观点

人生的际遇与历程如果放远看，常常好似被安排过，即使万般兜转，但总看得出一些道理，我跟葡萄酒间的际遇与缘分常常也是如此，跟谢忠道的也是。首先，他是彰化市中山国小的同学，20年后，在1992年时他又成为在法国普罗旺斯大学的学长。来年，我开始研习葡萄酒，甚至以葡萄酒的写作为业，而忠道离开普罗旺斯之后，长驻巴黎，说是攻读电影分析博士，但其实是一路尽心尽力地吃喝成专精于法国美食的作家。我们在彰化的年少成长经验，以及以荒疏学业为代价，因而见识到的，总是围着餐桌打转的法式美好生活，让我们常有许多近似的想法和理念，进而也一起合作完全成几本关于法国、总绕不出吃喝玩乐的书，甚至杂志专栏。

也许年轻时曾经着迷于年鉴学派的物质史理念，相信越贴近日常生活，越能接触文化的真实本质。这堂在大学时

代为了补足学分在社会系随意选修的课，后来却让我轻易地说服自己，以借口钻研法国文化之名，没有半点迟疑地，全心投入满足口欲的物质享乐之中。耗去了大部分的时间和金钱，学业也因此一事无成，但现在看来，其实却是走了一条快捷方式，从葡萄酒里，我见识到了另一面的西欧，一个用人文与地理构筑成的最贴近地方风土的美味世界，而且，随处都有享用不尽的迷人好酒。出乎意料之外，最后竟然也拿到了巴黎第十大学的文凭。

因为试着用看待葡萄酒的风土理念来认识其他美食物产，曾经跨界出版了一本谈欧洲食材的专书。忠道长年身处在巴黎最核心的美食殿堂间，体验了无数我们未能亲临的美味现场，现在，轮到他要来跟我们分享他20年来的葡萄酒经验。特别是，作为一个久居的外来者身份，在对葡萄酒常常过度自侍自傲的法国美食圈求生存，更让他洞见葡萄酒世界中许多当地人看不到的独特视角。

葡萄酒除了常让我重新认识这个世界，很多时候也常让我从中找到自己，忠道说：“有时不得不让人叹息沉思，美食像人生，有时不得不妥协。”从这本书里，相信他也从葡萄酒中发现了自我。



Yusen LIN
2012年6月21日

作者序

酒海无边，绝不回头

“你觉得这酒如何？”我最怕被问到这样的问题。老实说，我的葡萄酒词汇贫乏空洞，评论起酒来虚弱苍白，枯燥乏味。当然，那些描述酒的词语字汇我是熟稔的，八哥学舌不是不会，但是对我来说，喝酒，尤其是喝到契合心境的好酒，那跟好友交心一样，是很私密的体会，很难言传。

可是作为一个以文字表达的人，不得不写。

喝酒多年，尽管经常采访酒庄，参加餐会盲品，或是受邀当葡萄酒评审，我总是认为自己只是个爱酒的人，而不是懂酒的人。

一开始喝酒是因为跟食物有关。居住法国二十年，一开始只写料理食材，厨师米其林，葡萄酒总是幽灵般悠然出现，像一块吸力极大的磁场，让人无能抗拒。只要聊到吃喝，谈到感官享受，酒，总是慢慢地从边缘话题移到中心，成为热烈讨论的主题。从被动的好奇到主动地投怀送抱，不怨不悔，现在想来，不是没有原因的。

原因诸多，但都不如这个理由真切：酒，实在太迷人了。

在西方，至少在法国，懂得享受人生，懂得吃喝，无酒的人生根本是掉漆。我说的当然不是狂饮烂醉，无酒不欢的那种，也不只是会拿着水晶杯故作优雅地摇晃酒液，开口拉菲玛歌，闭口Parker的那种。

我说的是那种把葡萄酒真正融入生命里的那种生活态度。他们不介意喝公认的坏年份或是不知名的小酒庄，他们不讲究价格昂贵或是特级一级；他们会在地窖里藏着旅行途中意外碰上的好酒，或是抱着一瓶酒像爱抚一个心肝宝贝；他们在特殊的日子不吝于拿出珍藏多年的佳酿，平常的日子则畅饮可口的小酒。酒，只要好，分享酒的人只要对，他们都乐于开瓶。说到底，这些我眼中真正懂酒的人，不过是：把一酒一当一酒。

他们眼中的酒，不是拍卖会上的艺术品，不是炫耀财富品味的奢侈品。

可是葡萄酒世界里有时太复杂了，无形中，我们赋予它太多的社会象征，金钱符码，阶级意义。让单纯的酒，单纯的喝，变得一点都不单纯。喝酒成为一种社会游戏竞技，一种权势的卖弄排场。像世

俗中所有的可以被金钱价值量化交易的产品商品一样，酒，可以等值名画豪宅，跑车珠宝，披挂上许多原本不属于它的粗俗外衣。

一旦酒被装扮成这种怪兽，品酒的乐趣往往都没了。酒的内涵文化，成为空壳，像个没有陈设没有装潢，没有个性没有气味的空屋子。我认识过一些这样的人，都是喝过大酒庄超级年份的人，说起酒来，夸夸而谈，年份如何，庄园如何，一支几万几十万元的酒又如何如何。眉飞色舞，口沫横飞，嘴角生沫。可是我逃之唯恐不及，如果逃生无门，我通常只是坐在一旁默不作声，闷声喝酒。

说了这么多，只是想说，想在这本小书里找到如何品酒如何懂酒的秘技诀窍的读者，多半会大失所望。想懂酒的人应该去读林裕森写的《酒瓶里的风景》，《城堡里的佳酿》或是名家Hugh Johnson、Oz Clarke、Jancis Robison这些大师写的巨作。

这本小书不是高高在上想指导读者喝酒品酒，我只是想分享一点私人的经验感受，就是一个爱喝的人的酒话连篇。

我不是葡萄酒专科出身，没有专业训练文凭，有的是因为记者作家的身份比平常人有更多机会喝酒，踩踏葡萄园，接触

酿酒人。换句话说，我跟任何一个无意中翻到这本书的读者没有两样，只是环境条件使然，多一点喝酒的机缘罢了。

可是这里面也不完全只是作者在看自己的肚脐眼，如果字里行间还有些东西，那大概是心吧，喝酒的心。

这些文章一篇篇出来，要感谢金卡生活的李青，书中文章曾在杂志上刊登长约三年的专栏，她不但容忍我延误拖稿，经常截稿日火烧眉毛了，我可能还在某个品酒会上逍遥品酩。这本书有机会面世，要感谢本书的策划编辑汪子懿，谢谢她这些年的催促等候与对这本书的热情投入。更要感谢读者容许我这个葡萄酒外行人对酒胡言乱语，乱做文章。

写了这些文章，我对酒只有更多的好奇与热爱。酒里有学不完的知识乐趣，看不尽的庄园风景，喝不透的心情滋味，尝不尽的人生体悟。还有已逝的滔滔岁月。

我还在喝，还在学，每开一瓶酒都是一次华丽的、精采的、味觉冒险。

酒海无边，绝不回头。

谢忠道

HSIEH Chung-Tao

2012年7月10日



目录/CONTENTS

出版序 — 慢读慢饮，享受时光给予的美好

推荐序 — 巴黎视角，台湾美食家的葡萄酒观点

作者序 — 酒海无边，绝不回头

- 1 — 对葡萄酒的傲慢与偏见 001
- 2 — 酒该怎么喝 004
- 3 — 1976巴黎大审判 009
- 4 — 一个传奇女子与她的酒庄 012
- 5 — Mr. Hugh Johnson生日快乐 017
- 6 — Pol Roger 香槟v.s. 法国新派料理 021
- 7 — 阿根廷葡萄酒七人组 024
- 8 — 储存时光 029
- 9 — 当红马贝克 035
- 10 — 古老又年轻的传奇酒庄Château Pavie 040
- 11 — 欢乐畅饮薄酒菜 044
- 12 — 理想的酒窖 050
- 13 — 你喝波尔多？哪种波尔多 056
- 14 — 葡萄采收 060
- 15 — 葡萄酒调味剂——木头 066
- 16 — 让酒菜发生关系 072
- 17 — 四十年一觉 076
- 18 — 危机年代里的酒 080
- 19 — 热情畅饮的起泡酒——西班牙卡瓦 086





- 20 — 一次惆怅的西班牙回忆 090
- 21 — 银塔卖酒 095
- 22 — 别跟酒杯过不去 103
- 23 — 冰酒与贵腐甜酒 107
- 24 — 亦柔亦刚的粉红魅力 113
- 25 — 天堂酿的，天使喝的 117
- 26 — 2005——个性年份 125
- 27 — 配配配……酒 129
- 28 — 酒的迷思 133
- 29 — 看谁的脸色买酒 137
- 30 — 时间的秘密 141
- 31 — 老酒的滋味 144
- 32 — 远古海洋的灵魂——夏布利 148
- 33 — 路易十三之夜 154
- 34 — 旅行中的酒趣 158
- 35 — 买个庄园自己酿 162
- 36 — 买酒，你要相信谁 166
- 37 — 哪支酒最好 170
- 38 — 起泡的至尊天王——香槟 174
- 39 — 什么都开胃 178
- 40 — 侍酒师的价值 182
- 41 — 说酒写酒 187
- 42 — 甜酒拍卖 191
- 43 — 这支酒坏了 195
- 44 — 新酒趁早喝 199
- 45 — 选酒忠告 203
- 46 — 低调冷淡的阿尔萨斯酒 207
- 47 — 一掬光阴的芳醇 211
- 48 — 艺术是种奢侈，奢侈是种艺术 214
- 49 — 在葡萄田间爬行 217
- 50 — 唯饮而已 221



对葡萄酒的傲慢与偏见

好友林裕森写过一本关于勃艮第的葡萄酒书，书名为《酒瓶里的风景》。我一直以为这个书名取得非常好：只有真正喜爱葡萄酒的人才懂得，喝葡萄酒不是喝价格卷标，或是喝等级排名，而是体会这瓶酒里封存记忆的，关于那个年份所发生的，关于土地气候的，种植酿制者的所有的细节。

然而最有趣的还是，所有对某个年份、某个产地、某个庄园的斩钉截铁、十足真金的专家评断，往往在后来都证实是错的。我说的“有趣”不是指专家失准，跌破眼镜，被看笑话，我的意思是：葡萄酒像气候，没人摸得准。

除了不准以外，还有很多自命不凡的偏见，也很笑话。

许多葡萄酒爱好者应该还记得20世纪70年代中期法国隆河谷地教皇新堡产区。Châteauneuf-du-Pape的超级酒庄Rayas庄主雷诺（Raynaud）过世时，酒界很多贱嘴毒舌侃侃大论，铁口直断其子杰克（Jacques）绝对无法克绍其裘，酿出父亲那种传奇般的天酿。可是后来大家才慢慢发现，其实早从1964年开始，每一个年份都是他酿制而父亲挂名的，只是少人知道。今天回头看，即使是父亲过世后，他全权掌控酒庄的年份里，至少1978年和1979年都绝对青出于蓝的世纪之作！而且无疑地，是杰克给予酒庄一个全新风格的现代作品。

然而是谁说：历史总是一再重演的？现在接手杰克的是其侄子艾曼纽（Emmanuel），也正在接

受这种毒舌贱嘴的成见的攻击与考验。

另外一个类似的例子是波尔多名堡伊更堡（Château d'Yquem）。这个从1785年开始由de Lur Saluces家族开始经营的酒庄是全世界最负盛名的名庄之一，1855年的波尔多酒庄分级名单中，它还是唯一入选特优一级的白酒。伊更堡是最昂贵的白酒之一，即使新年份平均要价也在200~300美元，1784年还曾以56000美元的拍卖价创下最昂贵的白葡萄酒纪录。

由同一家族经营管理了200多年的伊更堡2004年被奢侈品集团LVMH买下，改由来自另一个顶级酒庄白马酒庄Château Cheval Blanc的总管Pierre Lurton接手。当时各大媒体专家看坏唱衰，哀叹这个历史名庄被商业集团买下后，将沦为商业化的奢侈品，不再是葡萄酒文化的代表，传统风格失落，又一个珍贵的葡萄酒历史遗产被金钱游戏吞噬了……总之一句：灵魂卖给魔鬼了！

由于需要长达三年半的橡木桶培养才会装瓶出售，品酒名家记者的这些风凉话没少说。后来2005一推出极让酒界惊叹：奢侈气派的王者香气，精雕细琢的华丽口感，同时均衡优雅又气象万千。有人喻为酒中的凡尔赛宫，而它确实有风华绝代之姿。

当然，有人认为2005年是世纪年份，百年难遇的绝佳气候和采收质量，随便酿酿也可能成就巨作，不足以表现新总管的功力。此话言犹在耳，2006年也上市了，虽没有前一个年份的华美，高度



酒精和高浓度糖分间的平衡仍然表现得相当杰出，水晶般清澈的香味，钻石般洁净的口感，这不是国王的城堡，是皇后的美冠，照样灿烂夺目，照样让饮者心醉神驰。

从Pierre Lurton接手后的三个年份2004年、2005年、2006年，法国知名的品酒大师Michel Bettane分别给予19分、20分、19分（满分20分）几乎完美的好评。前庄主Bertrand de Lur Saluces称由新总管酿出的作品为“完美的狂放”。

和人生很多功课一样，酒的质量来自严谨的管控。最狂野澎湃的热情如果没有最严苛的制作管理，只会是一个乱七八糟。

最近迷上老酒，也刚好有机会弄到，过去几个月喝了不下数十支，从20世纪40、50年代到80年代都有。

本来买这些老酒我都非常小心品种、酒庄、产地，尤其年份。注意这些不完全只是附庸风雅，表示自己有多懂酒。翻开任何一本葡萄酒书，专家都会告诉你几个了解葡萄酒的“基本常识”。

比如阿尔萨斯酒里，白酒品种中雷司令（Riesling）会比灰品乐（Pinot gris）或是琼瑶浆（Gewurztraminer）更适合久存。在葡萄树种中，三五十岁以上老树藤会比年轻树藤所产的葡萄酿出的酒会更禁得起时间熟成。在各种土质中，专家们也会斩钉截铁地告诉你，富含矿物质的土地所种葡萄会比其他土质种出的更有能力穿越时间的长廊，保持青春优雅；还有，各种等级分级的差异。几乎不会有专家否认，特级庄园比一级庄园生命力更强，一级庄园比村庄级更有潜力与时间赛跑。

而最被强调也最被赋予注意力的，就是年份。或许也是因为年份比上其他因素都更容易区别辨识。这一阵子的老酒经验让我对所谓“好年份”、“超级年份”的熟成潜力有不一样的体会。可是让我



真正开了眼界和酒界的却是几支公认的“坏年份”。

然而，饮酒情事往往出人意外。

前一阵子和朋友开了两支1982年的勃艮第——Morey-St-Denis和Vosne Romané，两个都是一级庄园，酒庄有些名气，可却不是很受瞩目的明星酒庄。1982年的勃艮第在一般认知里是个不好不坏的年份，除非是土质绝佳的超级名园；已经储存了1/4世纪的酒，尤其是娇贵脆弱的黑品乐酿的，多半早被判死刑了。我其实是抱着好奇的心情开来品尝的。

过气老酒的第一个特征通常是氧化的气味或是腐败软木塞的味道。有时在拉出软木塞开瓶时即可察觉一二：腐化灰败的软木塞无法完整抽出，酒液渗透整个软木塞（表示酒可能和外面空气接触，造成氧化）。最直接的就是先倒一点出来喝就知道。

这两支1982年的老酒瓶塞状况不算糟到叫人绝望，虽然我还是没有成功地将软木塞完整取出，有一小块掉入瓶内了。我赶紧将酒倒入醒酒瓶里，以免坏木塞的味道沁入酒里。倒入醒酒瓶时我就闻到很甜熟的酒香，先斟一点儿来尝尝：是略有氧化的气味，虽然不重，心中不免泛起一丝失望之情。

约一小时后，氧化的气味逐渐消失，取代的是香浓的果酱味道，带点皮革和可可粉，还有很难得的巴萨米克陈年醋（Aceto Balsamico）——这是好品质老酒特有的象征。当然，还有很细致优雅的酸味。我和朋友为了这两支意外年份的好酒，喝得格外开心。

后来和几个对品酒很有经验的朋友谈起，他们也都有类似的经验：坏年份未必禁不起久存。而关于坏年份出好酒也是最近常在酒界引起讨论的议题。

说了这许多的“不合常理”，并非要推翻我们对葡萄酒建立起的基本概念和认识，上面说到的品种土地气候年份等条件，对认识葡萄酒仍是很有帮助，只是存在葡萄酒中的例外实在太多了。这些例外往往是葡萄酒最神秘也最迷人的地方。

面对这种神秘，人们评酒的傲慢与偏见往往显得可笑与可叹。🍷

2

酒该怎么喝

一个气候炎热的晚上，跟朋友上餐厅，我们点了一支便宜清淡的St-Nicolas de Bourgueil。服务生拿了酒来，我试喝了一口，觉得温度太高，请服务生将酒冰镇一下。

“你疯啦？红酒哪有喝冰的！”这位法国朋友觉得我的提议是彻底的大外行。我没说要喝“冰镇”的红酒，我回他：“不过是让温度降低点，别紧张。”降温后，朋友一喝也觉得后来的St-Nicolas de Bourgueil红酒清爽甜美多了。

多数时候一般人都认为白酒才需要冰过，红酒是不需要的。这自然又是品尝葡萄酒的诸多通则之一，但是一仔细考究细节，往往例外比常规多，而且多很多。事实上冰镇红酒也不是没有，薄酒莱新酒我就认为冰着喝好。

但是怎样才是每一种酒适当的温度呢？倒入杯里之前怎样的动作和处理可以让酒表现的最完美？

喝葡萄酒是件简单又麻烦的事，但是其中的诸多乐趣也在这些烦人归毛的枝枝节节里。我的意思是，你可以酒拿来，开了，倒了，干了，一如梁山好汉。但如果真讲究一切细节，完美的饮酒准备几乎是一件吹毛求疵的任务。

首先什么场合什么人喝什么酒。人多嘴杂的场合，庆生婚宴，品酒绝不是重点，弄一支需要花时间并摇头晃脑细斟细酌的顶级好酒，那是糟蹋，也是可惜，远不如一款简单丰富均衡的酒，可以豪





PORTO RAMOS-PINTO

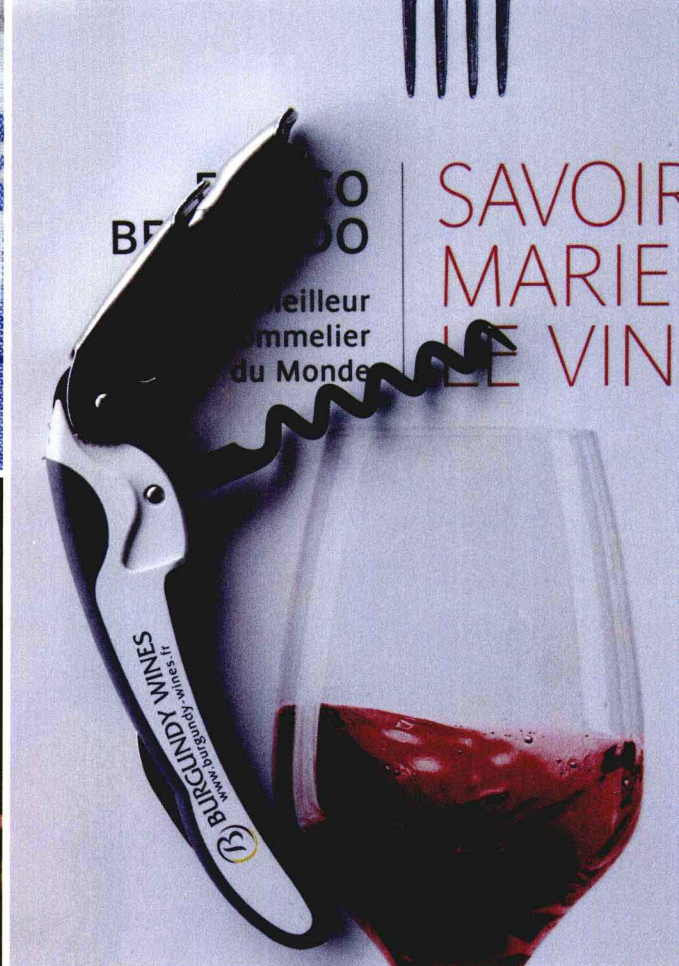
ADRIANO RAMOS PINTO & IRMÃO LPA-PORTO

STAMP: VERCASSON & RUI MACHO, PARIS

ento
€
0
00

€: 5,50

Enquias



饮，可以品酩。如果几个爱酒的好友聚在一起，喝酒聊酒是人生一大乐事，这时候就不妨找出一两支珍藏的。人生难得，不是？

确定什么酒后，要让酒瓶静置一段时间，千万不要将刚晃动过，旅行过的酒立即开瓶。一来是让酒渣可以沉淀至瓶底；再者，刚摇晃过的酒会因为分子状态不稳定，香气往往出不来，喝起来也很沉闷不展。再好的佳酿就像经过旅途疲惫累尘仆的美女，一脸倦容疲态，怎样都无法打起精神，展现美姿的。

接着，开瓶要开得干净，不能有瓶塞的屑渣掉入。有时瓶塞已经腐朽，但这未必表示酒的保存有问题。避免酒渣掉入瓶内，还要小心擦拭掉瓶口可能有的发霉脏物，如果可以，有一种铝纸制的软性圆片，卷起来当瓶口的导倒口，铝纸薄片可以避免瓶口的霉物和酒接触，也可以在倒完酒后防止滴漏。

还有，很多人有开瓶后嗅闻瓶塞的习惯，以了解酒是否坏了或是有瓶塞味。这个动作其实没有必要，因为酒如果真有问题，直接品尝立即分晓，瓶塞上的味道不能显示酒的状态和气味。

起泡酒（包括香槟）的开瓶和其他葡萄酒是不一样的。静置，取下铁丝，一手抓住瓶塞，一手抓住瓶身，慢慢旋转瓶身（而不是旋转瓶塞），你可以感受到瓶中的气压缓缓地将瓶塞推出。要将香槟开得无声无息是一门功夫，许多专业侍酒师都未必有这个功力。当然，如果你是为了F1赛车得胜，就不必考虑这些了，你要的是让瓶塞冲飞的越远越好，酒喷得越高越好。但，那是另外一回事，那不是喝酒。

再来是开瓶器的选择。开瓶器有很多种，标准开瓶器叫Limonadier（长6厘米，有5个旋转）。先割开封住瓶口的锡箔纸，然后将螺旋中心旋进瓶塞，然后以杠杆原理将瓶塞缓缓抽出。同样原理的