

生活

如何品酒

【新西兰】约翰·萨克尔◎著
潘宗悦◎译



HOW TO DRINK A GLASS OF WINE

黑龙江出版集团
黑龙江教育出版社

如何品酒

HOW TO DRINK A GLASS OF WINE

【新西兰】约翰·萨克尔◎著

潘宗悦◎译



黑龙江出版集团



黑龙江教育出版社

版权登记号: 08-2017-058

图书在版编目 (CIP) 数据

如何品酒 / (新西兰) 约翰 · 萨克尔 (John Saker) 著;
潘宗悦译. — 哈尔滨: 黑龙江教育出版社, 2017.4
(乐活)

ISBN 978-7-5316-9196-9

I. ①如… II. ①约… ②潘… III. ①葡萄酒 - 品酒 - 基本知识
IV. ① TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 084149 号

How to Drink a Glass of Wine

Copyright © John Saker 2005

First edition published in 2005, reprinted in 2006, second edition published in 2014 by Awa Press,
Level Three, 11 Vivian Street, Wellington, New Zealand

The simplified Chinese translation rights arranged through Rightol Media

(本书中文简体版权经由锐拓传媒取得Email:copyright@rightol.com)

Simplified Chinese edition copyright © 2017 by Heilongjiang Educational Publishing House
ALL RIGHTS RESERVED

乐活:

LEHUO:

如何品酒

RUHE PINJIU

作 者	[新西兰] 约翰 · 萨克尔 (John Saker)
译 者	潘宗悦
选题策划	吴 迪
责任编辑	宋舒白 杨佳君
装帧设计	Amber Design 琥珀视觉
责任校对	张爱华
营销推广	李珊慧

出版发行	黑龙江教育出版社 (哈尔滨市南岗区花园街 158 号)
印 刷	北京鹏润伟业印刷有限公司
新浪微博	http://weibo.com/longjiaoshe
公众微信	heilongjiangjiaoyu
天 猫 店	https://hljjycbsts.tmall.com
E - m a i l	heilongjiangjiaoyu@126.com
电 话	010-64187564

开 本	880 × 1230 1/32
印 张	5.25
字 数	63 千
版 次	2017 年 6 月第 1 版 2017 年 6 月第 1 次印刷
书 号	ISBN 978-7-5316-9196-9
定 价	32.00 元

目 录

contents

在一座法国葡萄园中	001
缠绕的葡萄藤	017
品酒的奥秘	033
愉悦	045
味觉的游历	057
好年份	073
一方风土一方酒	087
置身于天堂	099
灵丹妙药	109
口碑	117
这款酒能打多少分?	131
时尚的葡萄酒, 腾飞的新西兰	139
致 谢	157
参考文献	159

在一座法国葡萄园中

穷人追求葡萄酒的数量，富人渴望葡萄酒的品质。

——歌德

我只要一抬头，玛丽·特蕾丝的背影便遮住了我的视线。在一队缓缓移动的背影

里，玛丽是排头兵，她的背影总是离我越来越远。

普罗旺斯粗大的葡萄藤都趴在地上，想要拉起藤条，把注满果汁的黑紫色小葡萄摘下来，最好的法子半弓着腰——确切地说，这已经是痛苦最轻的一种姿势了。此时此刻，“累断了腰”是对这项劳作最贴切的形容。如果停下手里的活儿，舒展一下身子，我便能暂时缓解一下难忍的脊椎酸痛。可这样一来，我就会落在大伙儿后面。

玛丽·特蕾丝和她的朋友们在一垄垄的葡萄藤间往前移，就像在散落的谷粒间专心啄食的母鸡。有时她们将我远远甩在身后，我得拼命追赶才能

缩小差距，可是这种紧追猛赶也可能招来另一种痛苦——匆忙中，我拿着修枝剪胡乱发力，左手至今还留有割伤的疤痕。

我们这班人马来自南北两个半球：6个新西兰人，分别是3对刚走出大学校门不久的年轻夫妇；其余大多是60—70岁的老太太，她们来自弗莱奥斯（Flayosc）的佩舍村，村庄就在附近，俯视着我们干活的葡萄园中的大片风景。我们每日的劳作随着弗莱奥斯教堂的钟声开始和结束。

玛丽·特蕾丝是弗莱奥斯一带葡萄采摘工中的翘楚。50多年前，她的父亲在死伤无数的凡尔登战役中去世了。经她手采摘的葡萄数量在这一带怕是无人能及。虽说在葡萄园里，玛丽是吃苦耐劳的一把好手，可她看人的眼光却是极其狭隘的。大伙儿对某位公认的法国“文化明珠”津津乐道，玛丽·特蕾丝一句话就能让大家闭嘴：“皮雅芙吗？她

就是个妓女。”^①

尽管眼光狭隘，口无遮拦，但看得出来，玛丽挺喜欢我们这帮年轻人。与其他人相比，她更愿意填补这群人中北半球的老人与南半球的青年之间的代沟。我至今还记得她教过我的几句普罗旺斯方言，其中有一句是“Fa cao l'estiu”，翻译过来的意思大约是：“她真火辣。”

午间休息时，大伙儿会停下手里的活儿去吃午餐。在凉爽的小石屋里，十几个人围靠在未经打磨的桌子边。我们通常自备食物，有夹着粗红肠的法棍面包、法式蒜味香肠或者卡蒙伯尔干酪。偶尔，桌上那只巨大的碗里还会出现自家种的鹰嘴豆。大家依据喜好加入洋葱粒、土豆、酸黄瓜和煮鸡蛋，再淋上满满一层橄榄油，就能开吃了。

午餐当然要喝酒。怎么喝？我们“咕咚咕咚”地

① 艾迪特·皮雅芙（Edith Piaf, 1915—1963），出生于法国巴黎的歌手，曾在巴黎的一家妓院中生活过一段时间。——译者注

大口喝着一年前酿造的红葡萄酒，酿酒的葡萄就来自我们采摘的葡萄园，有歌海娜（Grenache）、佳丽酿（Carignan）、神索（Cinsault）、西拉（Syrah）。整个法国南部沿海地区布满了这些高产的品种，将它们随意混合在一起就酿出了我们喝的这种葡萄酒。这种酒一般只有11度，度数轻，口感纯，稍加冰镇之后味道更佳。大伙儿拿着大平底玻璃杯灌酒，却毫无醉意。

我们从不放过任何一个喝酒的理由：振奋精神来一杯；增添滋味来一杯——食物单调，酒就成了不可或缺的搭配；而寻求酒精刺激时，还要来一杯。红酒减轻了身体的酸痛，振奋了大家的士气，让我们有勇气面对接下来炎热而漫长的下午。酒让我们干劲倍增，我曾惊叹于自己午餐后采摘葡萄的那股猛劲。那时的我并没有意识到，酒精在我的肝脏里被转换成燃料，迅速进入我的血管，一点就会燃烧。

我们开怀畅饮，知道桌上的酒瓶就像无底洞，葡萄酒似乎比水还不值钱。在这里，酒和面包一样，有每天必须摄取的营养，受人尊重却很少被谈起。它只是“vin”（法语：葡萄酒），一个不起眼的单音节词，没有附加任何酒庄的名字，仅此而已。

此后的人生里，我再没有像26年前在葡萄园的那几天里一样酣畅淋漓地喝过葡萄酒。

时光流转，20多年之后，惠灵顿的一间酒窖里人声鼎沸。博若莱葡萄酒酒窖（The Beaujolais Wine Bar）里挤满了前来参加“品酒之夜”的人，该活动定期举办，欢闹有趣。酒窖一面墙上挂着法国国旗，一面墙上挂着新西兰本国红、白、蓝三色国旗，昭示了酒窖经理安德鲁·帕金森为“品酒之夜”确立的主题——法国对新西兰：不拼橄榄球，只拼葡萄酒。

同一年份、同一品种的葡萄酒一对一地被摆了出来，供我们盲品。马尔堡（Marlborough）的长相

思 (Sauvignon Blanc) 比肩桑塞尔 (Sancerre) 的普伊芙美 (Pouilly Fumé), 库妙河 (Kumeu River) 的霞多丽 (Chardonnay) 对阵勃艮第 (Burgundy) 的白葡萄酒, 成双成对的美酒不胜枚举。安德鲁竭尽全力将品质相当的酒配对, 供人们品鉴。

一群快乐、喧闹的都市人相聚一堂。他们醉心于葡萄酒, 钟情于品尝美酒、享受美酒、品评美酒。每次品酒都能增长见识。当然, 除了葡萄酒, 其他任何原因也都能让这群人相聚在一起。

我们用国际标准品酒杯品鉴每种葡萄酒, 这种小巧的酒杯造型如同一朵含苞待放的郁金香。大家做好记录, 分别从1—20为每款酒打出分数。安德鲁一本正经的橄榄球术语让大家开怀大笑: “准备迎接第一轮交锋吧, 马尔堡生产的白葡萄酒对阵一家大型香槟园的佳酿, 冲啊!”

尽管在经济上新西兰不敌法国, 但那晚的比赛两者却打成了平手。结果并不重要, 一瓶瓶酒揭

去面纱后，人们很快将比赛结果抛诸脑后，往杯子里斟上各自最爱的一款酒[我的最爱是圣埃斯泰夫产区（St Estephe）1997年份的一款四级波尔多（Bordeaux）红葡萄酒]，在谈笑风生中度过了余下的夜晚。

这便是我葡萄酒爱好者生涯中发生的两段小插曲，此刻一同提及，对我来说均意义非凡。两者之间隔着20多年的成年时光，发生在两个半球。这种时空的间隔就如同星球的公转。

1979年，也就是我在弗莱奥斯的葡萄园干活的那年，葡萄酒世界进入了一段动荡的时期。5年前，长相思葡萄藤首次在新西兰的土地上被种植，葡萄酒界一股虽小却强劲的全球势力产生了。自此，葡萄酒世界一分为二：旧与新；欧洲与其他地方。前者墨守成规，疲惫不堪；后者创意十足、灵活多变、跃跃欲试。

那时的我还是个不谙世事的小伙子，来自一个

喝着冷鸭酒^①、克雷斯塔·多雷(Cresta Doré)果味起泡酒——当然，还有啤酒——的国度，并未清楚这场变革的潮流。我觉得身处法国的自己沉浸在恒久的法式饮酒品位之中，理所当然地认为自己接触的是古老的葡萄酒文化。然而，那只是具有欺骗性的表象。事实是：当时的我处在法国葡萄酒文化最廉价、最低级同时也岌岌可危的角落。法国的饮酒习惯正发生着改变。我们劳动阶层“一天喝一升甚至更多廉价酒”的习惯已成往事，我们帮忙酿造的葡萄酒同样如此。法国那似乎根深蒂固、不可动摇的饮酒习惯亦面临着威胁。

我们干过活的大部分葡萄园大约建立于100年前。它们为当时法国新兴的工人阶级提供廉价的葡萄酒，进而为他们惨淡的生活增添一丝乐趣。需求量和利润决定了酒的配方，诸如佳丽酿之类的葡萄

① 冷鸭酒(Cold Duck)，一种用发泡葡萄酒和香槟调成的饮料。——译者注

酒满足了人们的需求。在新的铁路系统上，一路北上的葡萄酒都被穷苦大众消费了，他们中既有在巴黎和东北部地区谋生的工人，也有在西线作战的士兵。过去，一个工人一天喝下6升酒不是什么稀罕事儿。玛丽曾告诉我，在第一次世界大战期间，法国士兵1升容量的水壶里常常装着南方酿造的廉价红酒。可怜的士兵们总是不顾一切地想要多喝上两口，有人便想出了在水壶里装豆子的法子。豆子吸水膨胀，撑大了薄薄的金属水壶，士兵们便能多装大约0.25升的酒，用来麻痹自己的神经。

20世纪下半叶，工厂倒闭与失业如同一场瘟疫，席卷了法国。嗜酒的劳动阶层的衰亡使廉价葡萄酒的需求量大减。与此同时，一群由银行职员、精品店店主、公务员和雷诺汽车销售代表组成的中产阶级正迅速成长起来，他们可没兴趣在由环境肮脏的生产合作社酿造的低质葡萄酒里醉生梦死。吸引他们的是小批量生产的品质上乘的瓶装酒。

1980—1996年，法国葡萄酒人均年消费量从91升下降到60升，而在20世纪50年代时，这一数字曾接近135升。

1979年，弗莱奥斯葡萄酒生产合作社已无法将酿造的葡萄酒都卖出去了。我不能说卖不完的酒不能送人，因为他们确实这么做了。除了工钱，我们每人每天分到了两升酒。我们欣然接受了这一做法，与其说是认为这样对自己有利，倒不如说是出于对葡萄酒的热爱。有时早晨上工前，大伙儿都一副宿醉的窘态。看到我们那副模样，玛丽会严厉地命令我们：“拿欧百里香泡茶喝下去！”她教我们的是普罗旺斯当地治疗宿醉的老法子。

在那个年代，欧洲经济联盟仍会买入过剩的葡萄酒，把其中一大部分制成工业酒精，剩下的便倒掉。生产合作社并不负责市场营销，它的营销概念仅限于在酒窖的门上钉一块写有开放时间的指示牌。即便如此，我们也常常能看见人们无奈地耸着

肩，发出对前景悲观的感叹。那时，邻近的朗格多克-鲁西永（Languedoc-Roussillon）产区已有葡萄藤被连根拔掉了。

在普罗旺斯那年的年底，我和一起干活的一位葡萄采摘工结婚了。玛丽送给我们的结婚礼物是弗莱奥斯生产的葡萄酒，我们带了几瓶前往伦敦。在几个月后的一个阳光明媚的下午，我与几个朋友在汉普斯特德公园（Hampstead Heath）野餐时开了一瓶玛丽送的酒。那酒喝起来口感单薄、苦涩，总之糟糕极了。当时的我真没弄明白，过去是如何喝下那么多这种酒的。如今我终于明白，苦涩的生活与苦涩的酒倒是挺般配的。

20世纪80年代早期，我们回到了新西兰，在那里，葡萄酒行业的命运正朝着与欧洲相反的方向发展。过去一个世纪，新西兰的葡萄酒行业虽经历了充满希望的萌芽阶段，却没有取得实质性的突破，如今，它终于起飞了。全球葡萄酒行业的秩序正在