

闻香识——葡萄酒笔记丛书

Scent to Distinguish —
Notes on Wine Series

Contention of Smell
of Taste

鼻舌之争
百尝 著

闻香识——葡萄酒笔记丛书



Scent to Distinguish —
Notes on Wine Series

Contention of Smell of Taste



百
尝
著

鼻 舌 之 争

图书在版编目 (CIP) 数据

鼻舌之争/百尝著. —上海: 华东师范大学出版社, 2017

(闻香识葡萄酒笔记丛书)

ISBN 978-7-5675-6250-9

I. ①鼻… II. ①百… III. ①葡萄酒—品鉴 IV.
①TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017)第 041547 号

鼻舌之争

著 者 百 尝
策划编辑 王 焰
项目编辑 许 静 储德天
审读编辑 程云琦
责任校对 王丽平
封面设计 周伟伟

出版发行 华东师范大学出版社
社 址 上海市中山北路 3663 号 邮编 200062
网 址 www.ecnupress.com.cn
电 话 021-60821666 行政传真 021-62572105
客服电话 021-62865537 门市(邮购)电话 021-62869887
地 址 上海市中山北路 3663 号华东师范大学校内先锋路口
网 店 <http://hdsdcbs.tmall.com/>

印 刷 者 上海昌鑫龙印务有限公司
开 本 787×1092 32 开
印 张 9.25
字 数 157 千字
版 次 2017 年 3 月第 1 版
印 次 2017 年 3 月第 1 次
书 号 ISBN 978-7-5675-6250-9/G·10206
定 价 38.00 元

出 版 人 王 焰

(如发现本版图书有印订质量问题,请寄回本社客服中心调换或电话 021-62865537 联系)

目录

葡萄酒的知识

葡萄酒的第一口滋味 _003

葡萄酒躺着放 _006

上周 _009

鼻舌之争 _012

婚姻 _015

抵达之谜 _018

品酒者和喝酒者 _021

啰嗦 _024

邻居 _027

老朋友 _030

比较：葡萄酒的学习方式 _033

呼吸 _036

砸缸 _039

结构 _042

最难风雨故人来 _045

什么是葡萄酒 _048

为什么是葡萄酒 _051

蚂蚁种树 _054

盲品 _057

绝配 _060

装得专业点儿 _063

再说盲品 _066

沉醉 _069

谬误 _072

当葡萄酒遇到松茸 _075

吃蟹 _078

有客无酒 _081

木塞污染 _084

每下愈况 _087

酒杯的问题 _090

葡萄美酒夜光杯 _093

浊醪有妙理 _096

葡萄酒的好处 _099

帕克给中国葡萄酒打分了 _103

奇妙的葡萄 _106

自然葡萄酒 _109

葡萄树的一年 _112

葡萄酒又叫红酒 _115

酒的地域

僭越者 _121

起舞 _124

单纯 _127

惊艳瑞士酒 _130

览翠 _133

相遇 _136

批评 _139

孟德斯鸠 _142

方向 _145

南非——一起去看企鹅 _148

从明天起,面朝大海 _153

重访波尔多 _160

阿尔萨斯:如画如诗,如幻如醉 _165

从时髦走向平实的美国酒 _173

酒中五味于杯中的纷陈——以澳洲葡萄酒为鉴
_178

柳印清明:关于远走、关于离别 _186

朗格多克:浪漫情怀最后一片属地 _198

采收季 _206

美哉,Saint Julien 之酒 _213

品酒方式

茶与酒 _221

偏见 _224

深夜的酒杯 _227

无中生有 _230

生物动力学品酒日 _233

哪里的酒你最喜欢 _236

偏好 _239

丹宁是什么 _242

姗姗来迟 _245

公众意见 _248

醒酒 _251

愉悦 _254

诚实 _257

中午的鬼故事 _260

喝不完的酒 _263

香槟 _267

天鹅绒 _270

温度 _273

给一个朋友关于私人酒窖的建议 _276

葡萄酒的好年份 _280

葡萄酒的知识

葡萄酒的第一口滋味

“你好，玛雅。”

“你好，麦斯。”

“你在喝什么？”

“这是苏维翁白酒。很好喝，在法国橡木桶中酿了十二个月。”

“真的么？苏维翁白酒？有趣。”麦斯盯着杯子笑道。

玛雅将酒杯向他推一下。麦斯摇了摇杯，拿起来闻：“有点丁香的味道。”

“是的！我知道。我很喜欢。”玛雅看着他的眼睛。

这是亚历山大·佩恩导演的电影《杯酒人生》中男女主角共进晚餐的一幕。那一晚镜头所见他们起码喝了五瓶葡萄酒吧，有红有白，苏维翁白酒是他们进餐前喝着的第一瓶酒。

通常餐前酒要清爽开胃，带些轻快的刺激，在橡木桶中酿了十二个月的苏维翁白酒稍嫌沉重了点，所以有趣。不过，这样的酿酒

法乃加州风格，在加州喝、在加州吃应该还能搭配上吧。中文翻译有白苏维翁、索味浓、白苏味浓、苏味浓、颂维翁或者更富文学性的——长相思。其酒颜色比较浅，气味以草本植物和绿色水果系为主，那顽固的新割青草和番石榴的气息非常容易辨认出来，香气强，口感却不重，不会喧宾夺主而掩盖了食物的味道。

推荐别人喝葡萄酒我是蛮喜欢以苏维翁白酒作为入门酒的，特别是产自新西兰的苏维翁白酒，因为它具有那种清新爽锐的酸度。

啤酒给人的第一印象肯定是它那入口的苦味。那么葡萄酒呢？葡萄酒的第一口滋味又像什么？第一口葡萄酒抓住我们的是那种酸涩的风味，和啤酒一样，第一次喝，很多人不喜欢。

我们常说人生五味，饮食里也以五味调和作为美食品鉴的最高境界，吃东西吃的就是味道，喝酒其实也是如此。现代的知识，我们知道人的基本味觉是酸、甜、苦、咸、鲜，辣是属口腔中的触觉范畴。——这些味道或感觉在葡萄酒中都存在。所以说，学会怎么喝葡萄酒其实是最好的学习饮食之道的入门之路。

菲立普·德朗在其散文集《第一口啤酒的滋味》中写道：“第一口啤酒的滋味是唯一像啤酒的，之后的每一口，越来越稀淡，越来越没什么感觉。”

葡萄酒却正相反，第一口可能太酸、可能太甜、可能酒精的刺激太辣，没关系，大胆点，让酒液在口中停留起码十秒钟，记住葡萄酒世界里的规则：试酒时不管好喝不好喝你是可以吐出来的，所以没

有不喜欢也非要咽下去的礼仪上的烦恼，大口点，一路地体会葡萄酒在你口腔中留下的感觉和味道，之后的每一口，味道却越来越浓，感觉越来越叠加，你会发现不是第一口那么酸了、不是第一口那么甜了、酒精竟然也会有圆润的口感，尝试得越多你会发现自己越来越喜欢上葡萄酒。葡萄酒就是这样的一种饮料啊。

葡萄酒躺着放

妈妈说：不说话没人当你哑巴。结果自小就养成了习惯，有争论的时候不怎么会参与进去。虽然心里固执，但不会说服别人和自己想法一样。苏轼在给弟子张文潜的书信中评王安石云：“王氏之文未必不善也，而患在好使人同己。”自己也尽量避免此患。

在朋友酒窖遇到法国留学归来的品酒师，在教人喝葡萄酒。刚刚交换名片的新相识者问我：“葡萄酒一定要躺着放吗？”“看情况吧。”我说。品酒师听到接言过去：“适合收藏、陈年的酒一定要躺着放，因为这类酒用的都是软木塞，如果长时间竖着放的话，软木塞会收缩干瘪，空气会漏进酒里，酒会氧化变质；躺着放，软木塞可以和酒液接触，保持湿润和膨胀，这样的话外面的空气就进不来，可以延迟氧化，酒放得更久。”

“不是说软木塞的作用可以让酒呼吸么？按您这样说躺着放酒会不会无法呼吸呢？”“也会，就是要它很缓慢地呼吸，这样对酒的陈

年才会更好。”

我叹了一口气，拿起杯东张西望想找个熟人，却只在琳琅满目的玻璃酒柜的重影里看到一张就像摆在理发店的旧杂志上一样露着微笑却掩盖不住厌倦表情的自己的脸，都是旧话题了啊。刚让一个女孩子捏着鼻子呼吸给我看，难不成这回再让留洋归来的学子钻到水里呼吸看看么？摆摆手，算了。

其实，葡萄酒概念里真正的“呼吸”现象并非发生在软木塞，而是发生在酒窖中的橡木桶，源于橡木的通透性。相比葡萄酒，白兰地、威士忌等蒸馏酒在橡木桶的贮存时间更长，每年都会有 2%—4% 的蒸发损耗，酿酒者只能无奈地称之为“天使的份额”。

也因此，葡萄酒收藏、存放环境的湿度问题其实也是“古老智慧”用在了错误的地方，只有存放橡木桶的酒窖才需要讲究湿度，高湿度的环境让橡木保持一定的湿润，从而使缝隙密实，使空气和酒液的呼吸交换作用保持在可控的状况下。葡萄酒装瓶之后的收藏，如果仅就对酒质的影响而言是根本无须讲究湿度的，拿瓶酒看看封瓶的状况就明了了。

葡萄酒躺着放，让酒液接触软木塞的底端，并非为了防止空气进来，保持湿润倒是真的，虽然软木塞的吸水性其实很弱，湿润的状况也多是发生在软木塞的外层和瓶壁接触的部分。相比长时间竖着放，躺着放的葡萄酒仅仅有软木塞更容易拔出来这样一个优点罢了，酒质并不会比竖着放的酒发展得更好。

软木塞无法百分百密封葡萄酒，从一个现象我们可以看得出来，那就是陈年老酒的酒液总会有耗损，即使软木塞完整无缺，酒的液面也会发生下降的情况。这个问题的关键在于水分子和空气分子大小上的差异。空气分子的体积是水分子的两倍，所以能够从软木塞边缘跑掉的是水分子，空气分子却不一定能进得来。有开老酒经验的人应该会察觉到，软木塞的最后一段常常会断开而被吸进瓶中去，就是因为瓶内空气稀薄而被外部的气压压回去的，如果软木塞能够呼吸，那么里外气压应该一致，就不会发生这种状况了。

上 周

有个揶揄古董界的段子，说某人抱着个罐子上鉴宝节目：“老师，请给我看看这个是西周的，还是东周的？”故宫退休顾问扶扶眼镜腿：“这个么，是上周的。”

葡萄酒界也有这样的故事呢。我自己就常给人叫来叫去鉴定酒的真假，最多的当然是拉菲(Lafite)，法国波尔多左岸的酒王；最近一次则是帕特鲁斯(Petrus)，波尔多右岸的酒王。

既有造假现象发生，则此酒必是价格昂贵、有一定的地位和市场价格，且是拍卖场上常见的身影，拉菲和帕特鲁斯皆属此类。

无忌兄的“帕特鲁斯”正是在拍卖场上拍回来的。明明知道江湖水深，但是第一次么，试试身手，而且香港的拍卖会应该不会信不过吧。拍了半箱，价格还可以，付了款，运回家，然后期待着，终于“嗯，就是今天了！”约了三五知己选一支打开——

电话来的时候，自己也正和朋友一起喝着好酒。

“我们都觉得这支帕特鲁斯好像不太对劲，1983 年的，过来帮我看看？”

“怎么不太对劲？觉得不好喝？还是喝起来有什么问题？”

“不知道啊，以前也没喝过，就是觉得帕特鲁斯好像不应该是这个样子。”

“呵呵。”我笑。既然没喝过，那它尝起来应该会是是个什么样子呢？

“你过来帮我试试呗。”

想一想，好吧。搭车过去，倒一杯，看看颜色，闻闻香气，喝一口。“酒没问题啊。”我说。

“鉴宝顾问”通常不是技术活儿，而是应酬活儿，无论买方还是卖方满眼殷殷地看着你，该怎么开口还真的需要斟酌一番啊。

每个人心中都有一个女神，无论是玛丽莲·梦露还是戴安娜，即使看着照片也觉得她艳光四射地在那里。可是酒，即使是帕特鲁斯这种酒王级别的，它应该是个什么样子呢？香气、口感有它的极尽形容么？一闻一喝会知道这就是它了？

而假酒有很多种状况，一种根本不是酒却装进酒瓶子冒充酒，一种是真的酒冒充的是品牌；酒王级别的假酒也有多种情况，有将低级别的酒充进高级别瓶子里的，有将差年份的酒灌进好年份瓶子里的。

“这酒没问题？可是……”