

闻香识——葡萄酒笔记丛书



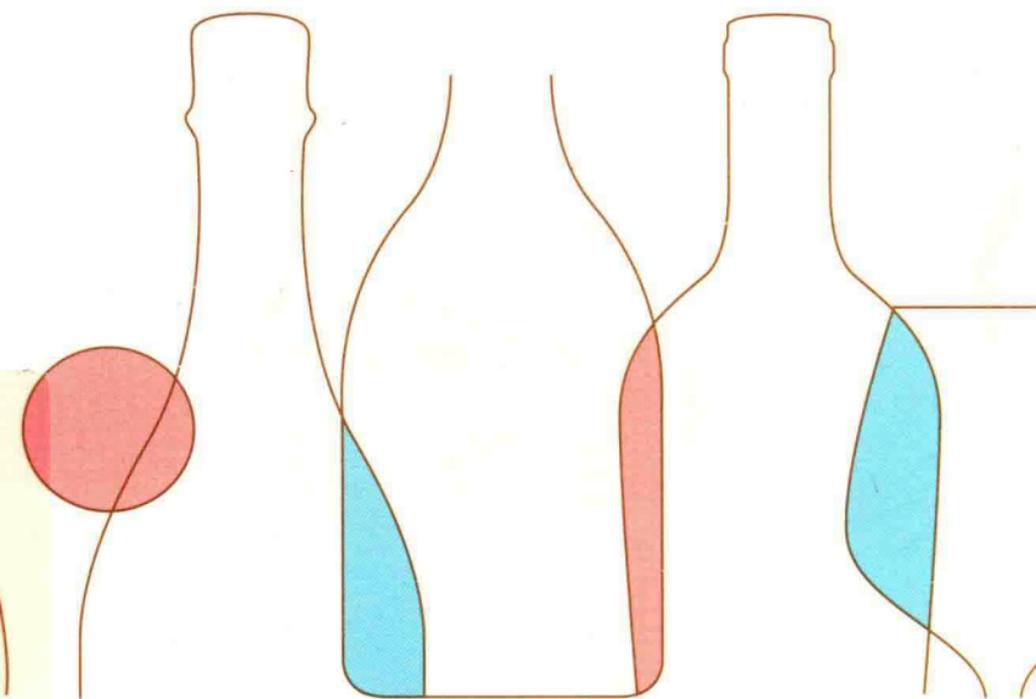
Scent to Distinguish —
Notes on Wine Series

Encounter,
Harmonious or Harsh



百尝著

邂逅， 或是一次对决



闻香识——葡萄酒笔记丛书



Scent to Distinguish —
Notes on Wine Series

Encounter,
Harmonious or Harsh



百
尝
著

邂逅，
或
是
一
次
对
决



图书在版编目 (CIP) 数据

邂逅,或是一次对决/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 978-7-5675-6252-3

I. ①邂… 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 041545 号

邂逅,或是一次对决

著 者 百 尝
策划编辑 王 焰
项目编辑 许 静 储德天
文字编辑 胡亚萍
责任校对 时东明
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 156 千字
版 次 2017 年 3 月第 1 版
印 次 2017 年 3 月第 1 次
书 号 ISBN 978-7-5675-6252-3/G·10208
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

朋友

一次邂逅或是一次对决 _003

澳大利亚这杯鸡尾酒 _005

杯酒之情 _007

有朋 _009

左手和右手的干杯 _011

醉后的事我什么都不承认 _013

滴水相报 _016

钱不是问题就好 _018

海明威闯进我的鼻子 _021

离开深圳 _024

真真假假说茅台 _026

开颜一笑 _028

都是月亮惹的祸 _030

酒杯中的猫尿味 _033

找个师傅拜下去 _035

只是一串葡萄 _037

常山赵子龙 _039
三个男人的物恋 _041
飞鸟与鱼 _044
福尔摩斯 Sherlock Holmes _046
自己的酒杯 _049
寻凶 _052
慢品西班牙 _055
空房子 _058
最美的邂逅 _061

女人

尺度 _067
出色 _069
没有阳光的日子 _072
无法喝彩 _076
热的夏天爽的酒 _079
撒手 _082
河豚欲上 _085
但是我的心 _088
一个人住 _091
不醉之方 _094

红与黑 _097

远方的大鼓声 _099

隔 _101

别为我唱悲伤的歌 _104

山巅一寺一壶酒 _107

摔杯为号 _110

我在哪里错过了你 _113

男人的秘密 _116

女人叫我看颜色 _118

难以抗拒你容颜 _120

爱情的最后一夜 _122

你美丽我哀愁 _125

伏在你肩上的女子 _127

你的笑靥 _129

24 小时书店 _131

摇杯 _133

要文斗不要武斗 _136

生命的热情何在 _139

软木塞 _142

从前 _145

记忆中的那瓶张裕 _148

那是个悲剧 _151

朝南飞行 _154

胖女孩 _157

饮酒者逸事

鼠数钱 _163

开心苏公子 _166

寒夜客来 _169

求剑 _172

故事 _175

别色 _178

小儿避学 _181

口味 _184

方丈大哥 _187

有时候就是想 _190

静谧 _193

孤独的美食家 _196

专家 _199

版本 _201

有时候 _204

阿佩莱斯线条 _207

更细的线条 _210
过期果汁 _213
让我们谈谈爱情 _216
好的酒 _219
与自己和解 _222
瘀事 _225
年份 _228
唯有杜康 _232
蟹宴 _235
一个人说 _238
独自 _241
微物之神 _244
玉米棒子 _247
有雲的酒 _250
哲学家的薯条 _253
人生若只如初见 _256
事情刚开始的时候 _260
和你一起慢慢变老 _264
左岸右岸男人女人 _270
万人如海一身藏 _274
是你让我泪流满面 _280

朋
友

一次邂逅或是一次对决

先喝了支很好的法国红酒，再开的是风味蛮佳的南非出品，朋友说还是法国酒好喝，香气浓郁，入口柔顺，对南非酒颇有非议。

我出声言道：“禅家说不要轻起比较之心，一支是名庄佳作，一支是新世界乍露的头角，根本不在同一个层次，作比较对二者都是不公平的。你知道，葡萄酒是有生命的东西，每一支认真酿造出来的葡萄酒都有自己的风味、特性，喝葡萄酒最基本的态度就是尊重每一支酒，并细品它的个性。好像交朋友一样，要尽量去发掘对方的优点，而包容缺点。”座间其中两友近来有些摩擦，我在借酒说道了。

全球葡萄酒市场以“旧世界”(Old World)和“新世界”(New World)作为区隔，前指法、德、意、西等盛产葡萄酒的传统国度，后指美国并南美、南非、澳大利亚等南半球新兴产地。

由于有前车之辙可鉴：气候、土壤、灌溉、日照等葡萄生长的环

境并酿酒技术,却没有这些国家严格的法令和规范的包袱,“新世界”可以用科技来控制 and 弥补不足之处,再加上“新世界”酒庄对技术和金钱的投资激增、葡萄树龄增长、葡萄产量和质量趋于稳定,“新世界”酿造出优质酒的机会大增,不少在风味和价格上已经晋升世界顶级酒的行列。新军蹿起,扩张速度亦异常惊人,再加上积极的宣传推广,创新并贴近市场的营销手法,特别是近年,已经成功挑战并确实威胁到“旧世界”的葡萄酒市场地位了。

回到酒的本身:好的“新世界”的酒真的已经有好的法国酒那么好喝了吗?

为卿情狂者言:“法国葡萄酒始终是真正的王道!”

葡萄酒和其他酒类的不同在于,葡萄酒品味的是一种境界,一种生活姿态,一种文化内涵。“旧世界”的酒背后有的是悠久的历史、故事和承传,涵养着饮食的艺术,甚至生命层次的哲学,而坚持传统的耕种与酿造过程,使得“旧世界”特别是法国酒不仅仅有着每一个地区、每一种葡萄、每一个庄园、每一个年份的风格差异,而且即使同一个酒庄、同样的葡萄、同一个年份,她的每一桶、每一箱,甚至同一箱中的每一瓶,都有着自己不同的生命成长和独特的个性滋味。

“新世界”的酒还没有达到如此层次,结果,杯酒的邂逅只能是狭路相逢。

澳大利亚这杯鸡尾酒

喝这酒的那晚鼻子短路，只觉得香气弱，但雅致，酒体轻盈，酒精度嘛，澳大利亚的惯例一向偏高，出头，却并不过分。仅此而已，其他的完全嗅不出个所以然来。偶尔会有这样的時候。

更何况是和公司拍档及以前的同事宵夜，本就不是品酒的好时间，只是又一个明朝不知酒醒何处的夜晚，奈何。

席间喝了两种红酒，久别的朋友说这支比另三支阿根廷的好。鼻子罢工，不过嘛，阿根廷的是 03 年的，太新，但是口中能够感觉到酒体的厚重。

“再给它两年时间吧。”我举杯向他。

“呵呵。”他笑，“那你这回又要给我多少时间？你知不知道我们多久没见？半年！”

“哪里有！”

“问问他们，每次叫你宵夜或者卡拉 OK，你都不出来。”

“没办法，年纪大了，开始戒夜生活。你知道我一向都不喜欢热闹，从来都是偶尔癫一下而已。”

“这次还是我硬把他给拖来的呢！”坐旁边的女孩邀功，倒也帮我解了围。

澳大利亚红酒多也多矣，佳亦佳矣，喝过不少，但是想想才发觉，竟然从来没有一支能够感动我呢。

拿起杯对着坐对面的一个澳籍同事：“你们家的酒呢，这么说吧，有外在的目标，法国、德国的葡萄，耕种酿酒的技术，都给它一个很好的榜样；没有严格的法律规限，得以尝试很多新的风格、新的口味，但是不知为何，我始终觉得，向内它们缺少一种古老的土地的情怀。”

“你知道我不喝红酒。”他扬扬手中的啤酒，摸摸挺着的肚子。

身边的同事借机将红酒加进他的啤酒里。他放下杯盯着同事看。

“我们都知道你从来不会单独喝红酒，但是啤酒勾红酒、白兰地、威士忌、中国白酒、绍兴酒，我们都见你喝过。”同事说。而这是真的。

“你知道我最不喜欢人家小看我！”

仰头，他快速干掉了那一杯“鸡尾酒”。

别问我啤酒里面加进红酒和花雕后会是一种什么滋味，仅那颜色你能想象一下吗？

澳大利亚真的是个好地方吧，哪里的葡萄都能够移植过去，落地生根；什么样的人都可移民那儿，各地为家。

杯酒之情

说来惭愧,是在很久之后才知道这部关于葡萄酒的电影——《杯酒人生》(*Sideways*)。请朋友买 VCD 来看了,当然是正版。

影片用加州葡萄酒乡作背景,以男人结婚之前最后的放纵展开,用葡萄酒借喻人生,通过主角的对话,各自对酒、对酿酒葡萄的认识道出主角对生活哲理的思索和探求。

影片传播了一些基础的葡萄酒知识,上映后竟推高了那一年加州 30% 的葡萄酒销量,而片中的主角——葡萄黑皮诺(Pinot Noir)也获得了前所未有的广阔声誉。

看完后好玩地想集合影片中所有出现的酒来试一下,但是难度非常高,罢了罢了,只好放弃。

而其实电影里最触动我的只是一个细节、一只杯。

影片开始之后,两位男主角开车上路,迈斯让杰克看一下后座上他特意为这次旅程所带的酒,杰克取过一支起泡酒,“啪”的一声

就打开了，在不合适的环境和不合适的温度下，迈斯阻止都来不及。酒乃加州斯塔玛丽亚谷(Santa Maria Valley)著名酒园拜伦(Byron) 1992年所产，由于不再出这种酒，所以它如绝版书一样珍贵。杰克并不理会这一套呢，翻出杯子就倒。“尽管你愚钝粗鲁”，这时却显示了他的细心：给迈斯的是非常正式喝起泡酒的香槟杯，自己用的则是喝白葡萄酒的杯。杯酒的小细节传达出两人的友情。

刚刚喜欢上葡萄酒的人往往都会非常执着一件事情，就是喝什么酒用什么杯。白酒用白酒杯，红酒用红酒杯，香槟用香槟杯。

自己初入酒门也是如此，身边亦有一个朋友，我很认真地在学酒，他则是东坡所说的“饮酒但饮湿”，纯粹的酒精爱好者。无论去哪里喝酒，我都会要求正确的杯子，要么自己带，要么去相熟的店。那会儿葡萄酒还不是很普及，很多时候在酒家要求杯子都会有困难，而他都会尽量帮我弄到我想要的杯，常常只是一只，他和其他朋友则无所谓。

看完影片便约他喝酒。

不酿起泡酒了，100%黑皮诺红葡萄酒还是能够买到，1999年份。

开瓶竟有股沥青味；静置后果味充沛，散发着覆盆子、樱桃、黑莓的香，并蘑菇、土壤的气息；口感稍甜，回味绵长，丹宁细致，收结有一抹轻微的苦，空杯留香。

有朋

早上，女孩走过来说：“你好像心事重重的样子噢，这几天都不敢和你说话。”“没有啊。”我说，“没有心事，也许是到了冬天的关系，有一点郁闷罢。”

中午，公司高层的女士走过来说谢谢，“谢谢你让我尽诉心中情”。有那么严重？别令人误会啊，我想。只是年关时节周期性的办公室政治白热化而已，自己从来都是别人往下扔石头的那口沉默的井。

午后，下楼去大街，在路过的咖啡店买了杯咖啡，边走边喝，出汗了，然后回来。一个小女孩跌跌撞撞地跑来，叫了声叔叔。抬头，原来是老朋友带着女儿给我送他家乡的特产来了，竟也是咖啡，产自云南。

“找个地方喝杯东西？”“不了，带着她不方便。”聊两句，便向我告别。取了两支红酒送他。“我也没喝过呢，你试试。”“和叔叔说再