

自在享受葡萄酒世界的无限美好，展开属于你的酒杯里的感官之旅

著 | 林裕森 | (Yu-Sen Lin) |

开

conviviality — 酣畅欢宴

专注地倾听，每一款葡萄酒透过它的香气与味道所传递的情感与讯息

anti-snob — 赤诚之心

瓶

一种属于简单日常的无限幸福，就从一杯葡萄酒开始吧

林裕森的

葡萄酒饮记

appetizing — 胃口大开

中信出版集团

开瓶

林裕森的葡萄酒饮记

林裕森——著

图书在版编目 (CIP) 数据

开瓶：林裕森的葡萄酒饮记 / 林裕森著. -- 北京：中信出版社，2017.6
ISBN 978-7-5086-7609-8

I . ①开… II . ①林… III . ①葡萄酒—基本知识
IV . ① TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 110546 号

原书名：开瓶——林裕森的葡萄酒饮记 作者：林裕森
本书由积木出版事业部 [城邦文化事业 (股) 公司] 正式授权

开瓶：林裕森的葡萄酒饮记

著 者：林裕森

出版发行：中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲 4 号富盛大厦 2 座 邮编 100029)

承 印 者：北京盛通印刷股份有限公司

开 本：880mm×1230mm 1/32 印 张：8.5 字 数：158 千字

版 次：2017 年 6 月第 1 版 印 次：2017 年 6 月第 1 次印刷

广告经营许可证：京朝工商广字第 8087 号

书 号：ISBN 978-7-5086-7609-8

定 价：49.00 元

版权所有·侵权必究

如有印刷、装订问题，本公司负责调换。

服务热线：400-600-8099

投稿邮箱：author@citicpub.com



前言

与葡萄酒的初恋

这本书的内容主要选自我在Bonjour Club网站上的葡萄酒专栏，而这一篇序文则是这个专栏的第一篇文章，好像在告诉读者，快去喝酒，不要再来读葡萄酒文章了。五年过去了，我仍然靠着葡萄酒写作为生，虽然读的人不多，但我慢慢地发现这个专栏帮助我自己解开了一些有关葡萄酒的谜题和咒语。如果你也跟我一样想在葡萄酒里探寻些什么，这本书也许可以在你找到最爱之前，为你解开葡萄酒谜语提供一些提示。就像所有望子成龙的父母告诫未成年的子女不准谈恋爱，我也必须转达官方对各位的爱，“未满十八岁请勿饮酒”，毕竟，与葡萄酒的初恋永远不会来得太迟。

许多开始对葡萄酒感兴趣的人最感迫切的疑问常常

是：葡萄酒的种类那么多，我到底该选哪一瓶呢？

通常，问问题的人会得到一些更让人感到疑惑的解答。

要选1982和1999年份的，这两个年份最好！

红酒比较补，喝不完还可以做面膜。

你要选拿起来比较重、屁股比较深的。

这瓶最好，连续两年入选“百大”^①。

这瓶不错，罗伯特·帕克（Robert Parker）^②给95分。

要买智利酒，便宜又好喝。

这瓶分数高，而且比美国市价还便宜，绝对超值。

这些回答就好像那些讨人厌的远房亲戚，七嘴八舌地教人该挑选什么样的男女朋友。最后问题总又绕回自己身上，毕竟，喝什么样的酒，其实是件非常私人的事。就好像很少有人会在听音乐这事上会问：“我该听张惠妹还是巴赫？”

上葡萄酒课的时候，我会在最后一页的ppt（微软公司的演示文稿软件）上加一句警句：“Wine is a little like love. When the right one comes along, you will know it!”

① 美国知名葡萄酒杂志*Wine Spectator*每年选出百大好酒（Best 100）。

② 目前全世界最具影响力的酒评家。

翻译成中文就是“王八看绿豆”，没有人比你更知道你的最爱是谁，不论是爱情或是葡萄酒都是如此。葡萄酒确实很复杂，种类多到像是贴满符咒与密码、让人完全摸不着边际的迷雾丛林。即使在葡萄酒才盛行十多年的台湾，走入诚品的酒窖，面对的是两千多款葡萄酒，要全弄懂，不仅要花上许多时光，猛读葡萄酒书，而且还需要不断地买酒试喝，最后肯定要跟我一样倾家荡产。

对初尝葡萄酒滋味的人，是否学富五车绝对不是关键，我们的初恋不都是发生在对爱情懵懂无知的时候吗？没有人可以在先识得全天下男女之后，才决定要和谁谈恋爱。更何况，所谓的情场老手，可不见得是最能享受爱情滋味的人。如果你觉得对葡萄酒充满兴趣，但又对葡萄酒所知不多，那真该恭喜你，请好好地享受与葡萄酒的初恋吧！

我是个十足的葡萄酒迷，自然要把葡萄酒比喻成爱情，但是，最让我难忘的品酒经验却都是在我还没有成为所谓的葡萄酒专家之前。与其在心中拿着一把尺去衡量一瓶酒，不如专注地倾听每一款葡萄酒透过它的香气与味道所传递的情感与讯息，用鼻子和味蕾去解读葡萄园的风景以及酿酒师在酒中所投注的情感。太多的知识，有时反而会伤害了这种人与酒之间最自然、直接的真实感应。

自有风格的迷人葡萄酒，不见得必须是一支十全十

美的佳酿；即使有憧憬，也没有人会真的要 and 那压根不存在的十全恋人谈恋爱。越来越多的人捧着为葡萄酒打上分数的采买指南到酒店里选酒，为买了一瓶没有登上指南或分数不佳的葡萄酒而心生忧虑。一心奉葡萄酒采购指南为有效的媒介，他们肯定都要失去和葡萄酒直接对谈的珍贵机会。

如果你真的开始喜欢上葡萄酒了，先让自己的感官试着去感应吧！发挥一点想象力去探寻从酒杯里传来的只字片语，捕捉每瓶酒独一无二的风采。碰上不对味或甚至让人失望的葡萄酒是常有的事，爱情最让人怀念的不也常常是那些因爱而起的酸楚和折磨吗？没有冒着风险勇敢爱过一回的人又怎能了解初恋的滋味是何等的美好？勃艮第的红酒曾经是我的最爱，但也是最让我感到迷惑与困顿的葡萄酒。一瓶令人失望的酒就好像那些被抛弃的情人，是为了邂逅下一次爱情而准备的，甚至，会在另一个时空巧遇，再擦出新的火花。

请不要急着为酒下评断、打分数，因为只有那些无缘真正享受葡萄酒乐趣的专家才做这种无聊的苦命工作，他们为了表现自己的客观，非得不断地拿出许多标尺来丈量葡萄酒的颜色、香味和口感。而你，却可以如此自在地，仅凭着来自内心的感应，徜徉在与葡萄酒的甜蜜初恋里。

目录

前言
与葡萄酒的初恋

i

1 开瓶之前

葡萄酒的纯度	2
葡萄酒的偏食症	7
葡萄酒的爱情考验	12
青春不再	17
白葡萄酒的温度	24
美味的顺序	31
带瓶酒去吧!	38
关于嗜好与收藏	45
新酒预售	50
边喝边赚	55
关于尺寸	60
无国界葡萄酒	67
遍地葡萄酒泉的国度	75

2 开瓶之后

【品尝】

五彩葡萄酒	83
有很多条腿的葡萄酒	89
喝与吐之间	94
换不换? 有关系!	99
蒙瓶试饮	106
带着杯子去旅行	111

【香气】

水果与矿石	120
我的葡萄酒里不禁烟	126
香草冰激凌葡萄酒	131



葡萄花与黑醋栗叶芽	136
葡萄酒中的野性香气	141
繁花盛开	146
葡萄酒里的木塞味	151
葡萄酒的长度	158

【滋味】

天鹅绒沙发的滋味	164
葡萄酒的肥与瘦	170
好热的葡萄酒	177
男人·酸味·葡萄酒	182
空气的滋味	187
当涩味变成美味	192
酒精为万恶之首?	199



3 谁来晚餐

人酒配	208
葡萄酒杀手	213
日常的美味, 日常的葡萄酒	220
红酒的美味关系	227
我的白葡萄酒没有“湿”	232
以一当百的香槟	237
粉红与玫瑰	245
不只是配甜点的甜点酒	250

附录	
十种关于葡萄酒的品味态度	255

1 开瓶之前

先等一等，不要急着开瓶。

对葡萄酒付出越多，得到的往往也越多，我说的不是金钱或是契约，而是像对待你的情人一样，在你移情别恋之前，只要愿意付出足够的耐心和关爱，换来的，会是开瓶之后意想不到的美好时光。

葡萄酒的纯度

就像现在的女孩已经不再向往纯纯的爱，在我们这个讲究拼贴混合的时代，纯粹还具有什么样的价值呢？

应该还有吧！妈妈最爱的还是纯金的项链啊！老爸总是非纯棉的Polo衫不穿。可是，我们都知道纯金项链不比妹妹的香奈儿菱格纹K金戒指值钱，弟弟那件混纺篮球背心价格是纯棉Polo背心的两倍。

也许，是该觉醒的时候了，纯纯的年代早就逝去，越纯的东西，似乎已经越来越没有价值了！不过，对于老葡萄酒迷们来说，最值得慰藉的是，纯粹风格的葡萄酒，到现在都还没有真的过时。

1ª CRIADERA

1
336



葡萄酒都是用葡萄酿成，除了少数的加烈酒外，其实全都很纯，只是，葡萄酒的纯与不纯有着更细致的分化。是否百分之百地用同一个葡萄品种？是否百分之百地用来自同一片葡萄园的葡萄酿成？是百分之百地出自同一个年份？是百分之百地用传统酿法吗？或者，酒中那纯美干净的迷人果味是否被那飘忽不定、微微带点儿潮湿木头气息的旧桶味给破坏了？哪一种葡萄酒最纯，不是内行人是不太容易分辨的。

在法国，因为有AOC葡萄酒法定产区的保护制度，一个产区用什么葡萄，是否只能用同一个葡萄品种来酿酒，都已经依据地方传统被规定成不变的法规了，纯与不纯的问题，其实是由上天和历史决定的，而不是出于葡萄农的自由意志。总之，在法国，混合多种葡萄或是使用单一葡萄酿造，完全看自然环境。法国的酿酒理念认为，产自凉爽气候下的葡萄在风味上的均衡感比较好，而且酿成酒之后有比较多的细节变化。

相反，在炎热气候下，单独一种葡萄比较难维持均衡感，如果要酿成较协调精致的葡萄酒，就必须混合不同的葡萄品种，通过调配，以取长补短的方式酿出最精彩的酒来。也因此，在凉爽的北方，除了香槟之外，全都采用单一葡萄品种，温暖的南方产区则习惯混合多种葡萄。

单独使用黑皮诺（Pinot Noir）的勃艮第，以及混合了赤霞

珠和梅洛 (Merlot) 等葡萄的波尔多, 一北一南, 是最典型的两个代表。一条划分单一品种与混合品种葡萄酒产区的线, 从卢瓦河与波尔多之间, 自西往东南, 斜穿过中央山地, 在瓦伦斯市 (Valence) 南边越过罗讷河, 往阿尔卑斯山而去。

这一条看不见的界线, 将法国的葡萄酒地图分成浓郁的南部和精致的北部, 而同时, 也将罗讷河产区切分成南与北两个截然不同的典型。有着地中海炙热艳阳的南罗讷河, 生产着全法国最丰满热情的红酒, 同时混着数种、甚至十多种不同风格的葡萄品种。而深处大陆性气候区的北罗讷河却是强劲结实且带点高雅品位的严肃格局, 不论红、白葡萄酒, 大多是单一葡萄的solo (独奏) 演出。

在法国葡萄酒界, 这样的法则有如天经地义的天条般, 即使到了21世纪, 想对此提出挑战的, 除非打着传统的保护伞, 不然都注定要成为叛逆狂徒。虽然法国左派已经连着多次大选赢得压倒性的胜利, 带着种族主义的极右派也依然被视作洪水猛兽, 但是在法国葡萄酒的领域里, 却依旧遍布着有如极右派一般的森严律条, AOC法定产区制度看起来好像“葡萄种族纯化主义”般, 规定着每个地方葡萄的纯度。

这样的情况在同是欧洲传统葡萄酒大国的意大利, 就显得松散一些, 有着更多的自由主义气息, 每个产区的葡萄酒都充满着传统与叛逆并存的吵闹纷杂。

我们还能继续喝着这许许多多风格纯粹的法国葡萄酒，其实真要感谢这些严格的极端律条，让有时创意淋漓的法国人得到应有的制约，不会因为一时的想望而毁坏了数百年的传统。不过，我们都没有忘记，曾经打碎纯粹、有如巨型怪兽般挤在巴黎旧市区里的蓬皮杜中心，或是卢浮宫广场上闪亮摩登的玻璃金字塔，其实都早已经融入市容与市民的心中，成为传统的一部分，更不要说更早之前的巴黎埃菲尔铁塔和圣心堂了。

面对着新时代里来自全球葡萄酒产区的严酷竞争，许多法国酒庄请求政府放松保守的葡萄酒法令，好让他们有更多的自由空间放手一搏。也许，革命的时候真的到了，让人好奇地想看看，法国的葡萄酒业在他们巍巍耸立的旧宫殿上架起新金字塔的同时，会用何等的创意，保留住他们最珍贵、纯粹的葡萄酒资产。

葡萄酒的偏食症

回头探看过往的恋人，往往发现爱上的总是同一类的人，不仅有着同样的个性，有时甚至连外貌都很神似。不得不相信，对于爱情，每个人多少都沾染着某种程度的偏食症。人到中年，似乎也越来越宿命，不再相信自己真的可以再去喜欢上其他新奇的菜色。

是啊！爱情为什么不可以像葡萄酒一般，多样一点，均衡一点。

在夏天，伴着暑气，畅快地喝着新鲜年轻的干白葡萄酒，那般青春奔放的果味与清凉爽口的滋味会是多么的消暑。在严寒的冬季里，如果能有一瓶散发着毛皮、香料和潮湿森林气息的陈年红酒，配着一片熟透的卡蒙贝尔（Camembert）奶酪，那应该可以抵得上一个正燃着熊熊火光的壁炉。