

国际著名餐饮礼仪大师毛永年、林莹夫妇经典著作在中国问世

Falling Love with Wine

想要吃美食 在大都市都能吃到 想要喝美酒 就不能只喝白酒 本书由国际著名餐饮礼仪大师为您讲授葡萄酒的常识

爱恋葡萄酒

林 莹 毛永年/著



中央编译出版社
CENTRAL COMPIATION & TRANSLATION PRESS

Falling Love with Wine

爱恋葡萄酒

林莹 毛永年 / 著



中央编译出版社
Central Compilation & Translation Press

图书在版编目 (CIP) 数据

爱恋葡萄酒 / 林莹, 毛永年著. — 北京: 中央编译出版社,
2006. 11

ISBN 7-80211-295-8

I. 爱... II. ①林... ②毛... III. 葡萄酒—基本知识
IV. TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 086600 号

爱恋葡萄酒

出版发行: 中央编译出版社

地 址: 北京西单西斜街 36 号 (100032)

电 话: (010) 66509366 66509360 (编辑部)

(010) 66509364 (发行部)

h t t p: //www.cctpbook.com

E - mail: edit@cctpbook.com

经 销: 全国新华书店

印 刷: 山东人民印刷厂

开 本: 787 × 1092 毫米 1/16

字 数: 210 千字 插图: 332 幅

印 张: 16.25

版 次: 2006 年 11 月第 1 版第 1 次印刷

定 价: 35.00 元

导言

本书是国际著名餐饮礼仪大师毛永年、林莹夫妇的代表作，融汇了作者十余载的国内外品酒经验与读者共享，通过有趣可读的短篇故事来给您讲述葡萄酒的常识。葡萄酒是生活的伴侣，适量饮用对身体健康非常有益。

全书图文并茂，资料齐全，是一部与众不同的“葡萄酒知识速成读本”。

国际著名餐饮礼仪大师

毛永年、林莹夫妇经典著作



丛书策划：



责任编辑：冯章

chfengzhang@vip.sina.com

封面设计：

一点印象
yidianren@126.com

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com



作者简介

毛永年、林莹夫妇是我国台湾的东吴大学毕业，分别在银行、航空公司、HP 计算机公司工作 13 年，后移民奥地利及美国，转而从事餐饮业，不但在奥地利开过中国餐馆，更在我国台湾开过奥德餐厅且在美国开过法式餐厅，然后更上一层楼以其珍贵经验从事餐饮顾问工作，并著书传授西餐知识，同时接受邀请四处演讲教授中西式用餐礼仪、餐厅经营管理、餐饮服务训练课程、葡萄酒、咖啡等课程。毛氏夫妇精研法、德、西、意、瑞士、奥、美、墨式西餐，教导学生开店多达 40 余家，遍布全世界，现二人定居北京，拟将所学贡献中国，著有爱上咖啡、爱恋葡萄酒、西餐礼仪、欧洲美食之旅、香料之旅、旧金山美食之旅等书。



前言

我和爱人自大学毕业一直分别从事于计算器行业。当时在繁忙的工作中，吃喝玩乐对我们而言是毫不重要，也没时间多加理会的事情。努力打拼十年后深感知识之重要，内人申请赴维也纳大学念书，又囿于生活，便顶下一家中国餐馆变为移民身份，开始以老祖先留下的中国传统烹饪手艺赚钱，正式踏足于餐饮行业。

在欧洲国家开店，和国内有些不同。由于人工薪资昂贵，还需负责员工的保险、税金、社会福利等，负担相当重，因此在开餐馆时，自己能多做些就多省些钱，能少用一个员工，开销就节约不少。也因此欧洲的餐厅，无论中西，不分大小，老板、老板娘多半都工作在其中。不但如此，甚至还需精通十八般武艺，从跑堂、厨房、吧台、订货



到记账，全部都要会，才能满场飞舞，遇缺位立即补上工作。也因为这种现实需要，作老板的即使原先外行，但在每天生活接触中，很快地就成为内行，对于咖啡制作与葡萄酒饮用，都会有所认识与了解。

我就在这种不知不觉中走入了餐饮世界，再由中餐转入西餐领域，四处拜师，多方学习，再加上后来在欧美及台北市开过几次西餐厅，十余年来，由工作产生兴趣，愈深入甜点烘焙、菜肴烹调、订货库存、收支账务、经营管理、人事安排……等，愈觉浩瀚，愈钻研愈引发乐趣。遂决定以餐饮教学、餐饮顾问为职志，希望能够提升国人的餐饮水准，并收教学相长之效。

跑过许多国家，比较之下，深深觉得中国人民衣食丰足，生活幸福。想要吃美食，在大都市都能吃到；想要喝美酒，

世界各国葡萄酒全都在此供您挑选。对于葡萄酒，我不只喜欢它的营养、健康，甚至抗病功效，也不只喜欢他酸中带涩，柔滑香醇的口感，我更喜欢品饮葡萄酒的闲适气氛，平和宁静，轻啜细饮。有人说爱看书的孩子不会变坏，我觉得爱葡萄酒的人不会暴戾。沉浸在葡萄酒的余韵里，我不相信有人能够再去拿刀砍人，放火烧杀。我尤其最爱在欧洲乡下与内人儿子，一同徜徉在山岭青翠、水波不兴的优美湖边，在小馆临窗而坐随意吃点东西，喝杯当地佳酿，花费不多，却是家庭和乐温馨满满的写照。人生短短数十寒暑，能有几次这种享受？有机会可要把握住。

我但愿葡萄酒能陪伴我们宁静生

活，在无形中
祥和家庭、社
会、国家，我愿
意把我十余年
国内外的经验
与读者共享，
希望你以看短
篇故事的心

情，轻松拈取葡萄酒的知识。葡萄酒一点也不难，高深学问，是留待栽种和酿造者去研究的，一般消费者只要略加了解，知道如何选购品尝就够了。葡萄酒是生活的伴侣，就像香烟一样，只是香烟有不良副作用，适量饮用葡萄酒却有好处。



目录



不解之缘

酒坏了	9
-----------	---

酿酒之法

此酒非彼酒	12
何谓葡萄酒	14
葡萄酒家族	15



世界主要典型葡萄品种介绍	17
红酒	22
白酒	23
玫瑰红酒	25
香槟酒	26
雪莉酒	27
波特酒	29
马德拉酒	31
利口酒	32

什么葡萄都可以酿酒吗?	34
酿酒好葡萄	35
采葡萄, 踩葡萄	36
发酵	38
橡木桶与酒	39



熟成	41
单宁	43
贵族霉	44
酒渣妙用多	45
香槟法	46

生命之水

吃葡萄不吐葡萄皮	49
----------------	----



饮酒适量，健康加分	50
喝多少才恰当	52
酒与宗教	54

品饮之乐

现在该喝什么	57
酒与菜，“速配”	58
开胃酒	60
饭后酒	61
开瓶的诀窍	62
开瓶器	64
酒的守护神—软木塞	65
谨慎开香槟酒	67
品酒的艺术	68
讲究场合喝酒	71
何时喝最适口	73
酒之温度	74
让酒呼吸	76
换瓶	77
最佳酒杯	79

葡萄酒也能变花样	82
流行的葡萄鸡尾酒	84
不一样的三八节	87

消费之道



买酒停看听	91
年份重要吗?	92
小酒标，大趣味	94
点酒有一套	96
酒单	99
餐厅的酒费吗?	100
开瓶费	102
葡萄酒吧要你痛快	104
追求高品质的饮酒文化	107



典藏之美

藏酒的学问	111
剩酒怎么保存	113
酒标说些什么	114
欣赏酒瓶	131
幻想中的酒瓶	133
美酒的声音	136
酒标收集法	138

醇酒之乡

法国酒的等级	141
法国的酒产区	142



法国波尔多酒区	144
法国波尔多的红酒	146
法国波尔多的白酒	147
法国波尔多酒庄分级制度	149
法国波尔多五大酒庄	150
勒图酒庄(ch.Latour)	151
奥比昂酒庄(ch.Haut-Brion)	152
玛哥酒庄(ch.Margaux)	152
莫顿酒庄(ch.Mouton-Rothschild)	153
法国波尔多五大酒庄的副酒	154

法国布根地酒区	155
法国布根地红酒	157
法国布根地白酒	158
法国布根地薄酒莱葡萄酒	160
法国隆河谷地	163
法国香槟区之旅	166



法国香槟	167
法国阿尔萨斯酒区	169
法国卢瓦尔河河谷	170
德国酒的等级	172
德国的葡萄酒	173
德国白酒	176



西班牙的葡萄酒	199
再谈西班牙雪莉酒	203
西班牙马德里纪行	204
意大利的葡萄酒	209



中国的葡萄酒	233
中国大陆的葡萄酒	235
中国台湾的葡萄酒	238
为两岸的葡萄酒业加油	241
后记	244



附录

附录一：两岸葡萄品种名称对照表	246
附录二：外文译名对照索引	248

冰酒	177
德国莱茵河之旅	179
奥地利的葡萄酒	182
奥地利布根兰酒区	186
奥地利独具风味的酒馆	188
金箔酒	191
世界首创的红冰酒	193
多瑙河葡萄园之旅	195
匈牙利的葡萄酒	198

意大利红酒与白酒	212
吃喝意大利	214
美国的葡萄酒	216
美国的红酒	218
美国的白酒	220
美国加州纳帕之旅	221
加拿大的葡萄酒	224
阿根廷与智利的葡萄酒	226
澳大利亚的葡萄酒	228
南非的葡萄酒	230

不解之缘





酒坏了

十余年前我移民奥地利，为了生活曾在维也纳顶下一家20年的老餐馆经营。奥地利的房子都有地窖，我的餐厅也不例外。接店的第一天，到灯光暗淡、蛛网密布、又脏又乱的地下室整理，居然发现靠边角落处横躺着近千瓶的葡萄酒，有的还是保存在原装的木箱里尚未开封呢！我们夫妻欣喜若狂，心想酒是愈陈愈香，这下子可真是白赚了一笔，当下全部开封，扫除灰尘，分类清点，记录整理，并一一登录上我餐馆菜谱上的酒单，等待客人选用。

重新开幕后，客人上门，陆陆续续就有人点用我窖藏的老酒。有的客人非常满意，可是有一次客人点了一瓶法国红葡萄酒，我照往常一样取出，开瓶后



给奥国客人试酒，一试之下，他皱着眉头跟我说“KAPUTT”，也就是酒坏掉了。我想瓶子好好又没有破洞，怎会坏呢？不过，客人永远是对的，我就再去地窖拿一瓶同年份的，开瓶给他，谁知结果

仍然一样。我实在不懂，就虚心请教客人，他倒是很热心地告诉我，我才了解原来酒喝起来有很重的木塞味、硫磺味或是霉味，就表示那酒已变质不适合饮用了。

由外观而言，若瓶口木塞有严重发霉或酒有渗漏现象，表示当时没有密封好，酒能渗漏出来，氧气必能跑入瓶中，酒与氧气接触后，





早已氧化变味，因此瓶子即使完整无破损，但里面的酒质已变化，就再也不能饮用了。我们常常形容说，葡萄酒是唯一一种还有生命的酒，虽然存放在瓶子里，但每天每月每年都在变化中。不同的葡萄酒由不同品种的葡萄酿制，也有不同的生命期，有的葡萄酒一年之内就要喝掉，有的则可以存放十年，也有的可以存放二、三十年以上。

还有一次奥地利客人要求开一瓶薄

酒莱新酒 (Beaujolais Nouveau) 喝，我从地窖取出，冰过，预备开瓶给他。谁知还没开瓶，他审视瓶子一会，就告诉我说那瓶酒早坏了。我左端详右察看，擦拭干净的瓶子光可鉴人，花样的标签色彩鲜明，连瓶盖都完整无缺毫无破损，怎的又是瓶坏酒呢？只得再向客人请教，原来那年是1986年，而这瓶酒写的是1976年，懂酒的人都知道薄酒莱新酒是法国每年11月第三个礼拜四全球同步发行的新酒，不

耐存放需在半年内喝掉的。这瓶酒虽也是新酒，但已是十年前的“新酒”，哪里还能喝呢？

我就这么模摸索索地从错误中学习。一到假日，我就和内人开车到乡下（多瑙河沿岸）的酒庄，一家家的请教，一杯杯地品尝，一点一滴地累积葡萄酒知识，愈了解它就愈喜欢它。日后到法国、意大利、德国莱茵河、美国加州纳帕谷地与加拿大，都会忍不住到葡萄酒产区游览品尝。现在明确地知道“酒是愈陈愈香”这句话可不一定适用于所有的葡萄酒哟！



