

品酒时尚

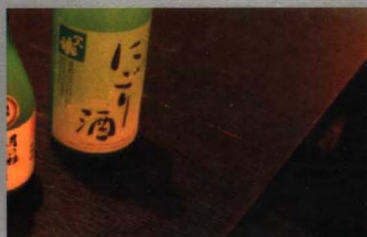
Drinking in Style

Whisky
White Wine
Champagne
Red Wine
Cognac
Sake
Cocktail
Vodka



职场雅痞品酒圣经
世界顶级酒品权威指南

杨惠卿 著
David Hartung 摄影



图书在版编目 (CIP) 数据

品酒时尚 / 杨惠卿著. - 北京: 国际文化出版公司,
2005.5

ISBN 7-80173-352-5

I. 品... II. 杨... III. 酒 - 文化 - 世界 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 038876 号

版权登记号: 图字 01-2005-1487 号

太雅出版有限公司授权

品酒时尚

著 者	杨惠卿
摄 影	David Hartung
责任编辑	吴昌荣
封面设计	杨启巽工作室
出 版	国际文化出版公司
发 行	国际文化出版公司
经 销	全国新华书店
印 刷	北京市通县电子外文印刷厂
开 本	750 × 950 1/16 开 12 印张 150 千字
版 次	2005 年 5 月第 1 版 2005 年 5 月第 1 次印刷
书 号	ISBN 7-80173-352-5/Z · 062
定 价	38.80 元

国际文化出版公司地址

北京朝阳区东土城路乙 9 号 邮编: 100013

电话: 010-64271187 64279032

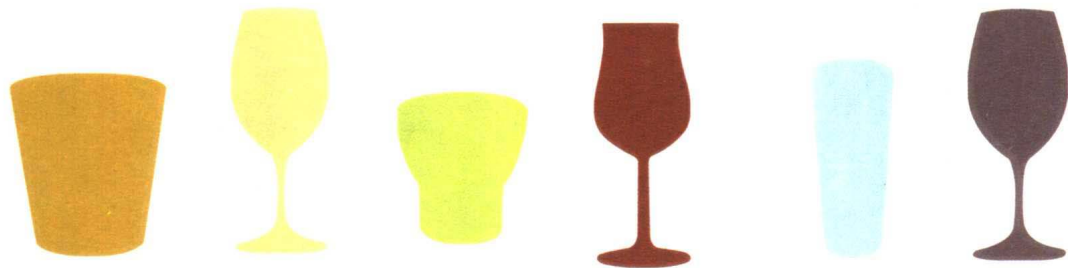
传真: 010-84257656

E-mail: icpc@95777.sina.net

品酒时尚

Drinking in Style

作者 = 杨惠卿 摄影 = David Hartung



国际文化出版公司



品酒宣言

品酒学问，职场新鲜人必懂！

品酒，并不只是倒杯酒、大伙儿吆喝着一口干，
而是一种生活时尚运动，
更是初入职场的新鲜人必须学会的一项技能。
不论是为了生活休闲，还是生意场上的宴会、餐会，应付各种交际场合，
你都必须学会端起那一小杯迷人的酒，喝得有水准、有样子。

放松压力，重新塑造自我魅力！

累积一周工作压力，迅速解除压力的方法，就是好好饮杯酒！
不管是安静独饮，或是与三五好友相约畅饮，
借着酒精放松心情，投身人群观察众生百相，
完全不用烦恼工作，只管沉浸于美酒与佳肴，
躺在餐厅精心布置的舒适沙发里，心情立刻好了起来！

展现个人品味的绝佳方法！

别说完了红酒配红肉、白酒配白肉，脑子里就没有其他品酒知识了，
这样会显得一点品味都没有。
小小的酒吧，其实充满着科技新贵、社交名媛，
别显得自己像个呆头鹅一样，生涩地连怎么点酒、怎么品酒都不会，
那么你就跟时尚绝缘。
赶紧恶补基本知识，当你仿若老客人似地与调酒师讨论如何配酒，
熟练地闻香、晃动酒杯、轻啜一口酒后，享受沉醉表情，
马上让旁人对你另眼相看，认为你是个有品位的
时尚高手！



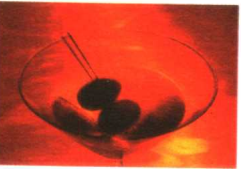
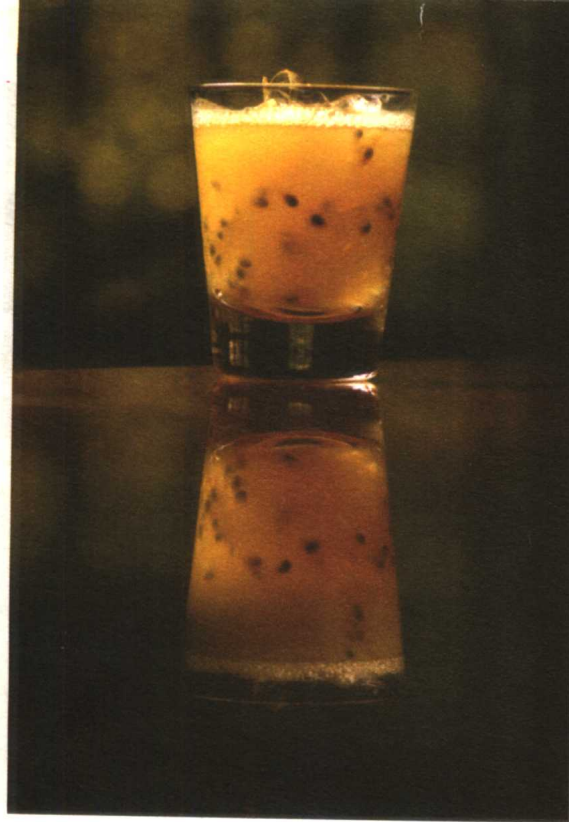
Contents

- 003 品酒宣言
- 006 作者序
- 188 感谢名单



关于酒——10个必懂知识

- 010 1. 为何要懂得品酒
- 012 2. 品酒文化在欧美
- 014 3. 品酒文化在中国
- 016 4. 独特的酒馆文化
- 018 5. 男人与酒
- 020 6. 女人与酒
- 022 7. 如何在短时间内成为品酒高手
- 026 8. 如何品酒
- 030 9. 品酒礼仪
- 032 10. 饮酒健康，健康饮酒



8 种时尚场合必喝酒

- | | | |
|-----|-----|------------------|
| 036 | 威士忌 | 醇厚尊贵，英国人的骄傲 |
| 054 | 白酒 | 酸甜清新的初次邂逅 |
| 072 | 香槟 | 令人愉悦的金黄色气泡 |
| 092 | 红酒 | 象征生命与媚惑的红色浆液 |
| 110 | 干邑 | 顶级饮酒、至尊享受的生命之水 |
| 132 | 清酒 | 温热而撩人心绪的液体之米 |
| 150 | 鸡尾酒 | 热闹缤纷，追求时尚流行的杯中彩虹 |
| 168 | 伏特加 | 不动似冰，炙烈如火的液体面包 |

每种酒类均从 7 种方向分别详细介绍

- 酒的起源 酿酒变革与取名由来等典故、酒的魅力
- 学会看酒单 介绍酒的制造原料、产地、年份、包装，并学会看酒标
- 正式点杯酒 如何点酒、价格概估
- 置身品饮现场 品酒场所、时间，以及穿着礼仪
- 饮酒搭档 与酒最契合的点心或料理
- 如何品饮 品酒工具介绍、怎么开酒、怎么欣赏，以及怎么喝
- 另类喝法 调酒、入菜



懂得品酒，就是时尚的表征

每一个年代的新人类，都在创造属于他们的生活与社交文化。曾经，会打台球的就是坏小孩、上舞厅的是不正经的女孩子、演戏唱歌的是戏子、讲地方话是没水平、说英文的是爱表现、打电脑游戏的一定缺亲情、上迪厅的一定是去吸食摇头丸、干杯的是酗酒；如今，不会打台球也要会打高尔夫球，不会跳舞也要会有氧运动，没有去机场接裴勇俊，也要把林志玲当偶像，不会几句“白目”、“登大人”的闽南语，英文最好溜得让人以为你是ABC，不会打电脑游戏就很难和同伴有交集、上迪厅的可都是时尚男女、“Cheers”或干杯都还是浅酌，千万别一杯干了它。所以，好人与坏事，只是表现在不同的时代而有不同的观点，谁会知道21世纪的电脑如今也会捡土豆？

不过，聚会还是要上餐厅，社交还是要通过举杯，在拥挤与高压的城市中，“慢”食文化已悄悄地在时尚圈蔚为流行，意大利菜、法国餐厅、希腊与西班牙小馆等异域餐厅多过干杯文化的地方菜馆，从餐前酒到餐后酒，慢尝浅酌，非要两三个小时，感情才能加温。续摊文化也从Coffee Shop和KTV转战至居酒屋与Lounge Bar，许多人期待周末来到自己喜欢的模糊地带，寻找自己喜欢的角落与沙发，尽快进入极度颓废与不振，经过酒精的催情，暂时忘却难解的现实。

但是，有了好地方要与好朋友分享的原则后，让人轻松的好餐厅与小酒店，不但是科技新贵、社交名媛不能随意的角落，反而成为都会男女较劲的地方，你、我、他，都是别人的视野，也是店里的一景，于是，追求时尚的你，除了要知道左手拿叉、右手拿刀，也要知道怎么说、怎么穿、怎么



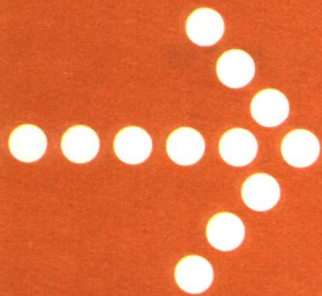
点、怎么喝、怎么调。当课本没教、老师没说、同学不会、朋友不多，帅男靓妹要如何迅速进入时尚圈才能和别人更搭调？如何出入高级饭店、餐厅与酒吧时，不会被看出生涩与紧张？如何在大家都很弱的品酒领域中，分得出波尔多与勃根地？别以为说得出口白兰地与威士忌就是熟男，握着一杯红酒就叫品味，来一杯“马丁尼”与“X.Y.Z”就带洋味，其实，烈酒也可以软喝，清酒也可以冻饮，自创鸡尾酒考考 Bartender 就知道你有料！

如果不是想要成为一个品酒家，建议选本好的工具书，从专家提供的速食品酒方式，快速地了解酒类的起源及魅力，迅速掌握如何从酒单看门道，在家就可以开始练习品酒礼仪与各个步骤，进而说得一口品酒经及酒与料理间的亲密关系。本书特别挑选饭店餐厅、Dinner Bar、Lounge Bar 及 Pub 等不同经营形态的品饮餐厅与店家，配合不同种类的酒品，让读者可以知道，在不同形态的地方该如何很快融入情境、品味美酒，或独创调酒，立即成为众人焦点，化身为令人称羡的品味家，同时开启品味时尚生活的另一扇窗。

杨惠卿

Drinking

Style

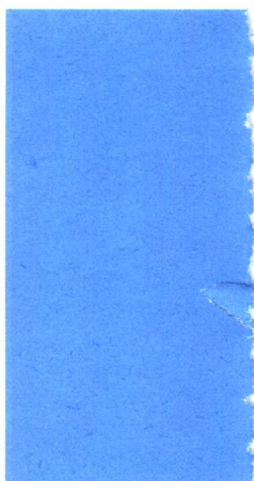
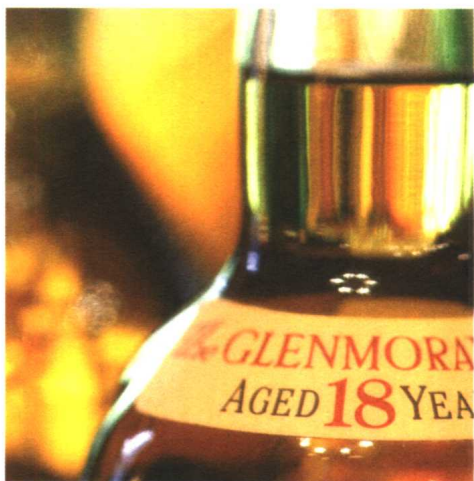
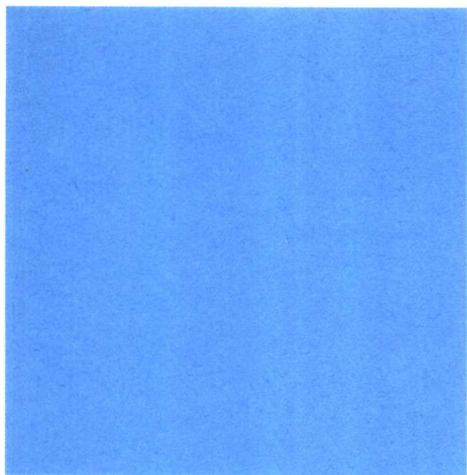


关于酒——10个必懂知识



了解酒的背景、酒馆文化、点酒品酒的方式、适用的酒杯及品酒的场所，一直到餐厅礼仪、酒与健康的关系，就可以成为一个很有料、说出一口好“酒经”的品酒人。

挑选一款偏爱的酒类，开始认识它有趣的由来，随着行家慢慢掌握品酒秘诀，别说不喜欢喝酒、不懂品酒、不会喝酒，其实打开这本书时早已进入品位之列，成为入流的时尚品酒人。



1. 为何要懂得品酒

寻找心灵契合

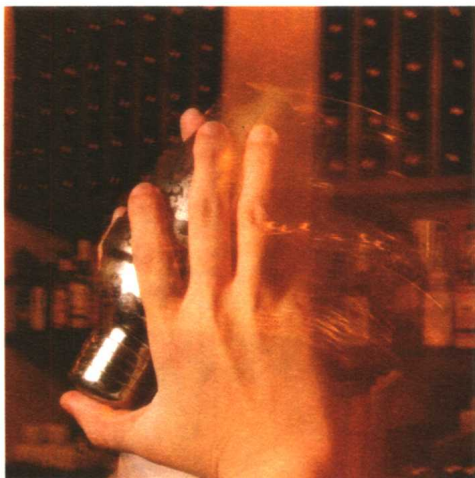
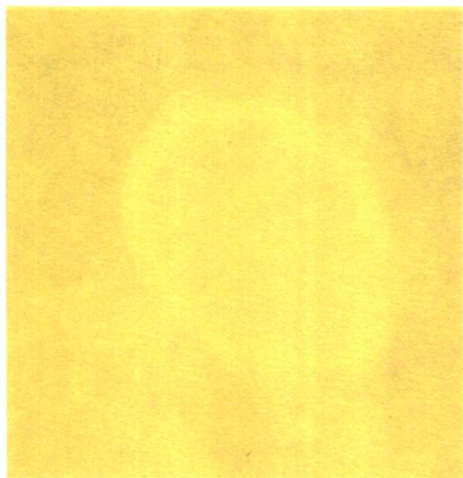
品酒家说：“每个人一生中，都会有一种属于自己的酒，就看你是否能耐心等待，与它相遇。如果你不喜欢品酒，是因为你还没有找到喜欢的味道；如果你已经开始品酒，你一定可以找到你喜欢的味道并继续寻找令你心动的契合。如果你一直在品酒，那你一定能找到与你契合又心动的味道，并且继续尝试这味道与你融为一体的感觉。”所以，又有人说：“整日游走于大小餐会的美食品酒家，只是为人评鉴与试饮，也许他们都还没找到真正属于自己的好酒，所以，找到发自内心的美味，那才是真正的品酒家。”

中国正迈向全球化的行列，餐厅用餐的点酒率已逐渐提升至五成，西洋风味的餐吧也正和咖啡风情暗地较劲；喝杯小酒是新世代的社交文化，Lounge Bar就成了小酌与舒压兼具的时尚地点。只是多数人只会按价钱点酒，或依着红酒配红肉、白酒佐白肉的基本常识，要不就是绕着惟一知道的“马丁尼”与“长岛冰酒”几款鸡尾酒装懂，而不敢多做尝试。殊不知，其实有些爽口的红酒也可以配白肉、白酒配生鱼片也不错，清酒已不再只能热饮、冻饮才是流行；而干邑与白兰地可是大大不同，更别提雄烈的威士忌与伏特加已在创意饮法中，被发掘出隐藏的纤细，连社交名媛都忍不住爱上它的可刚可柔。而不能喝酒的人，也开始爱上酒吧的无拘无束，不过建议你最好先做功课，认识主要的五种基酒，才能在特调鸡尾酒当道的时代，考验酒侍的调酒功力，调出一杯专属个人品味的“独家首卖 Cocktail”。



晋身流行时尚

为什么要懂得品酒？就如同用宽带玩电脑游戏才有速度感、MSN可提高工作效率、上好餐厅一定要提前预约、旅游车上要有卫星导航系统、旅行时不愿意再跟团当傻瓜，当你这般随着时尚潮流与品味路线走时，进入雀屏中选的好餐厅，侍者不会先问你今天要吃什么，而是说“*What would you like to drink?*”如果你说不用了，会是有些奇怪的回答；如果你只会回答“血腥玛莉”，那就马上泄了底。所以，当你从比萨店悠游进居酒屋，再隐身至沙龙的一角，或带着客户自然地走进“*The 6th Avenue*”，懂得如何点酒、品酒，犹如绅士淑女般地完全了解餐厅礼仪的应对进退，甚至有时还劳驾调酒师或厨师出场说明，四方敬佩的目光早已聚集。如果能够再透露每年11月的第三个周四是“薄酒莱新酒”(Beaujolais)在全球上市的日期，或是中世纪偷懒的教士误酿出威士忌这样的小典故，那么，赢得关注、进阶时尚名媛，何须家财万贯？



2. 品酒文化在欧美



生活习惯与国际礼仪

品酒文化在欧美国家是一种生活习惯，也是国际礼仪的一部分。认识酒的种类及饮用场合是一种常识，普及的程度甚至比中国人喝茶更来得生活化。一般人在家都备有一定种类的酒，包括每天要喝的酒，客人来才开的酒，重要节日才可出窖的酒。如果是宴客，前半小时的餐前酒，通常是香浓又能刺激味蕾的开胃酒，如雪莉酒、威士忌、杜松子酒、莱姆酒、伏特加等。不想喝酒的人，才会提供姜汁水或果汁等软性饮料，其中威士忌及伏特加也常被当成餐中酒。西餐中主要的饮品是葡萄酒，至于是红酒或白酒，则依当日的主食决定。宴会结束前的餐后酒，则以浓醇的白兰地、干邑、甜白酒最受欢迎。



人生重要阶段的见证

酒同时也记录、见证西方人的每一个重要人生阶段，例如父母结婚纪念酒、新生儿纪念酒、从军纪念酒、订婚酒、告别单身Party，都是属于大家记忆里的一部分。电影《天生一对》里离婚11年的夫妻重逢，就因为男主角还珍藏着当年结婚的红酒，使女主角感动得泪洒酒窖，最后爱苗重燃，所以，酒藏不但是西方人记录回忆的日记，有时候也是锦上添花、变身临门一脚的大功臣，好事加上好酒，都能让情爱更坚定。

欧洲许多餐厅甚至强调是设在年代久远的酒窖里，沿着嘎嘎作响的木梯下楼，踏着凹凸不平的石板地，再闪躲着木梁，坐定在橡木桌前，宛如进入中世纪皇室贵族的私人宴客厅。送来的窖藏好酒，每一种都有它的典故与特别风味，听着酒侍说故事，让人不知如何下决定，即使下了决定，也好像是残忍地喝掉主人的珍藏。正想恭敬品饮的同时，邻桌的外国人已经喝完餐前酒换餐中酒，也没看到他们吃什么主餐又换餐后酒，原来，酒才是主角，只有把酒才能言欢话未来，用餐，不过是个社交名词。

3. 品酒文化在中国

情感的度量衡

酒，曾经是中国皇室贵族表现肝胆相照、赠礼表情谊的方式，也是古代诗人激发文采的催化剂，苏东坡、李白、杜甫多有经典“酒作”，陶渊明更传言不能一日无酒。近代饮酒文化里，劝酒干杯，是喜庆宴会中衡量主客诚心，或酒国英雄展现豪迈气魄的主戏，爽阔开瓶，醉翁之意不在酒的社交方式作为创造商机的前戏。没有酒的催化与助兴，就串联不了酒宴的节奏。饮酒，曾经是某些人的工具与手段；开酒，则被某些人认为是入主上流的表征之一。

然而随着新世代对工作及享乐的价值观念有了极大的改变后，赚钱之外，享受人生及自我品位的重要性更是地位提高。于是，时尚男女开始着重品饮文化，相约到君悦的“Ziga Ziga”或远东的“Marco Polo”用餐为接近娱乐美味的时尚指标，“续摊”则由咖啡店转战至 Pub 或 Lounge。饭店酒廊不再只是出现含着金汤匙出生的公子与公主，除了亟需解压的医师、科技新贵、专业经理人这些夜店常客，连办公女秘书、公务人员、学校教授也都抛开枷锁各占沙发一隅，而几个女生到餐厅开瓶红酒或白酒、十几个人到饭店 Lounge 调饮威士忌、伏特加，更是稀松平常。

个人的品位表征

如今豪饮已是落后行为，爽阔开瓶、充胖子，更显得不入流；属于新世代的品饮文化是在视觉与味觉中享乐、宣泄紧绷的身心，坚持纯饮有些单调，创意调酒才是属于他们的饮酒文化。夜店不再是赶时髦人的专属，也没有性别之分，新人类的饮酒文化正进入另一种个人化品位的发芽期。

