

品
味
生
活
从
书

葡萄酒

陈耀明 著



青岛出版社

品
味
生
活
丛
书

葡萄酒

陈耀明
著



青岛出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

葡萄酒 / 陈耀明著. — 青岛: 青岛出版社, 2007.3

(品味生活丛书)

ISBN 978-7-5436-4142-6

I. 葡... II. 陈... III. 葡萄酒—基本知识 IV. TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 041174 号

- | | |
|------|---|
| 书 名 | 葡萄酒 |
| 著 者 | 陈耀明 |
| 出版发行 | 青岛出版社 |
| 社 址 | 青岛市徐州路 77 号 (266071) |
| 邮购电话 | 13335059110 (0532) 80998666 |
| 本社网址 | http://www.qdpub.com |
| 责任编辑 | 赵文生 |
| 装帧设计 | 宋晓明 |
| 制 版 | 青岛人印人数码输出有限公司 |
| 印 刷 | 青岛海尔丰彩印刷有限公司 |
| 出版日期 | 2007 年 4 月第 1 版 2007 年 4 月第 1 次印刷 |
| 开 本 | 32 开 (850mm × 1168mm) |
| 印 张 | 5.25 |
| 字 数 | 95 千 |
| 书 号 | ISBN 978-7-5436-4142-6 |
| 定 价 | 21.00 元 |

编校质量、盗版监督电话: (0532) 80998671

本书如有印装质量问题, 请寄回本社印刷处调换。

电 话 (0532) 80998628

陈耀明 广东省团委《黄金时代》
杂志社执行主编。

2004 年底以来应邀兼任张裕
《葡萄酒鉴赏》双月刊编辑主任，全
面主持该杂志的创办、组稿、编辑
和写作任务。

在《21 世纪经济报道》、《经济
观察报》、《南方都市报·TOP 风
尚》、《深圳特区报》发表大量葡萄
酒专栏文章。

2000 年在花城出版社出版时尚
评论集《写字楼点击》。

责任编辑／赵文生

装帧设计／宋晓明





鸣谢下列机构提供的工作及图片支持

张裕葡萄酒股份有限公司

广州注意力公关顾问有限公司

法国食品协会 (Sopexa)

Edward Roberts International 葡萄酒拍卖行

纳帕谷葡萄酒协会(Napa Valley Vintners)

澳大利亚葡萄酒和白兰地公司 (AWBC)

富隆国际酒业有限公司

广州酒遍东西酒窖

香港嘉丰酒庄有限公司

品 味 tasting

1

- 宴会上的智慧部分 3
侍酒师：餐厅里的绅士 8
滬酒器操作礼仪 13
高脚杯探戈 18
品酒“4S”法则 25

名 酒 famous wines

73

- 到波尔多炒期酒 75
另一种“流动资产” 81
名酒拍卖会 87
百万富翁喝不到的葡萄酒 93
奢侈的贵腐酒 98

收 藏 collection

35

- 你有没有私家酒窖？ 37
酒窖日常管理 43
今朝有酒何时醉？ 48
英格丽·褒曼瓶的香肩 53
年份意味着什么？ 59
酒标上的卢浮宫 65

酒 客 wine aficionado

105

- 希拉克的珍藏 107
Th.J.之谜：是杰斐逊总统的酒吗？ 114
与詹姆斯·邦德干杯 118
布兰森也玩起了葡萄酒 125

content

目 录

产 区 producing area

133

戏剧性的“巴黎品酒会” 155

味觉的独裁 142

正在改变的葡萄酒版图 148

法兰西例外 154

tasting

品 味



宴会上的智慧部分

好的葡萄酒证明了上帝希望我们幸福。

——美国思想家本杰明·富兰克林

法国大文豪大仲马曾经说过：“葡萄酒是宴会上的智慧部分。”

或者也可以这样理解：没有葡萄酒的宴会，就像拥抱时没有接吻。

根据正式的西餐体系，餐前要喝开胃酒，比如香槟（起泡葡萄酒）、味美思（加香葡萄酒）、雪利酒（产自西班牙的一种加烈葡萄酒）；正式进餐当然要佐餐酒，基本原则是：海鲜配白葡萄酒、红肉配红葡萄酒。而且，每一道菜都应该换一款酒——假如有两道主菜，不妨给那道牛排选一款架构宏大的赤霞珠，给那道鸭肉选一款以优雅细致见长的黑比诺；上甜品时要配甜酒，比如贵腐酒（用感染了贵腐菌的白葡萄酒酿造）、冰酒（用推迟到11月中旬以



佳肴是歌词，美酒是音乐。



高脚杯使餐桌具有了立体感。

后才采收的在零下8℃气温下自然冻结的白葡萄酿造)；餐后还应该来一杯消化酒，比如波特酒(产自葡萄牙 Porto 港的加烈红葡萄酒)、马德拉酒(产自葡萄牙 Madeira 岛的加烈白葡萄酒)以及白兰地。所以，一场正式的宴会

开始之前，你的面前已经摆好几把大大小小的刀叉、几只高高低低的酒杯。从视觉角度看，亭亭玉立的高脚杯以及每只杯中不同色彩的葡萄酒，既为宴会增添了喜庆的色彩，又使餐桌具有了立体感，与烛台、鲜花以及低回的音乐一起，使餐桌像一个春天的花园。

由于葡萄酒在宴会上的重要性，著名的《米其林指南》(《Guide Michelin》)在评选星级餐厅时，除了要考察烹饪水准、菜式创意、食材产地以及餐具质地之外，一定还要考察酒单的长度——比如有没有50页以上？酒单的宽度——是否覆盖起泡葡萄酒、白葡萄酒、红葡萄酒、桃红葡萄酒、加香葡萄酒、加



吃什么菜，配什么酒；喝什么酒，配什么杯。

烈葡萄酒等类型？品种是否从主流的赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、黑比诺（Pinot Noir）、霞多丽（Chardonnay）、雷司令（Riesling）到冷僻的奈比奥罗（Nebbiolo）、马尔贝克（Malbec）？产地是否从“旧世界”的波尔多、勃艮第、莱茵高、里奥哈、托斯卡纳到“新世界”的纳帕谷、门多萨、巴罗莎谷？

酒单的深度——是否有10个年份以上的拉图红酒（Château Latour）？是否有19世纪的伊甘贵腐酒（Château d'Yquem）？

曾创纪录地连续43年（1952~1995年）保持米其林三星餐厅头衔的巴黎银塔餐厅（La Tour d'Argent，创立





《米其林指南》要考察酒单的长度、宽度以及深度。

于1582年),可能是世界上藏酒最丰富的餐厅,他们的酒窖收藏有9000多种、50万瓶美酒,酒单厚比《牛津词典》,你将有机会喝到1788年的干邑白兰地、1810年的马德拉酒、1847年的伊甘贵腐酒、1874年的罗曼尼-康帝红酒(DRC Romanée-Conti)、1896年的拉菲红酒(Château Lafite-Rothschild)……

以倡导“分子厨艺”而闻名全球的米其林三星餐厅——英国伯克郡布雷镇的肥鸭餐厅(Fat Duck),虽然创办的时间并不长(1995年开张),但他们的酒单也列有850多个酒标的葡萄



从香槟开始,以波特酒结束。

葡萄酒用来唤醒食欲。



酒，包括1961年的Margaux)、1970年酒、1975年的木桐ton-Rothschild)、(Château 1976年的伊甘d'Yquem)、1979年的库克香槟Krug)、1982年的Pétrus)……他们



玛歌 (Château Graham's 波特 (Château Mou-1976年的伊甘d'Yquem)、1979 (Champagne 帕图斯 (Château 的“推荐酒单”还提

供灵活的单杯选择，一杯的供应量分别为：白/红葡萄酒175毫升、香槟125毫升、波特酒100毫升、雪利酒75毫升、白兰地50毫升，售价从8英镑到20多英镑不等，比如喝一杯2003年的南非Fairview Viognier Paarl白葡萄酒，需要8.5英镑；喝一杯2001年的意大利Tignanello Marchesi Antinori红葡萄酒，需要22.5英镑。被称为“厨房里的科学家”的肥鸭餐厅老板赫斯顿·布鲁曼索每隔数周，便会建议侍酒师更换酒单。他认为：“葡萄酒不是用来清洁味蕾，而是用来唤醒食欲。”



侍酒师：餐厅里的绅士

一瓶葡萄酒中蕴含着比世界上所有书本更多的哲学。

——法国化学家巴斯得

在2006年9月发布的“意大利100位经典设计师”排行榜上，与著名时装设计师乔治·阿玛尼、建筑设计师盖·奥兰第、音乐指挥家克劳迪奥·阿巴多、电影明星莫尼卡·贝鲁奇等人物一起入选的，有一位名叫恩里科·伯纳德(Enrico Bernardo)的年轻人，他的职业是侍酒师(Sommelier)。

恩里科·伯纳德出生于米兰，目前是巴黎乔治五世四季酒店Le Cinq餐厅的首席侍酒师。在2004年举行的第11届“世界侍酒师大赛”上，年仅27岁的恩里科·伯纳德过关斩将，

一举夺冠，成为国际侍酒师协会(ASI)成立历史上最年轻的“世界最佳侍酒师”。

餐厅的侍酒师不同于酒吧的酒保。侍酒师的职责首先是为宴会主人递送酒单，征询客人的需求和爱好，根据菜式提供适当的选酒建议。经客人确认后，接下来



侍酒师和时装设计师、音乐指挥家相提并论。