



简单 有趣 便携
葡萄酒从入门到鉴赏的随身手册

一本书读懂葡萄酒

300道问答轻松从菜鸟变达人

(韩) 洪在庆 著 李光日 译



一本书读懂葡萄酒

300道问答轻松从菜鸟变达人

(韩) 洪在庆 著 李光日 译

图书在版编目 (CIP) 数据

一本书读懂葡萄酒:300 道问答轻松从菜鸟变达人 / (韩)
洪在庆著;李光日译. — 杭州: 浙江科学技术出版社, 2014. 7
ISBN 978-7-5341-6058-5

I. ①—… II. ①洪… ②李… III. ①葡萄酒—问题解答
IV. ①TS262.6-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 139763 号



"Wine Class" by Hong, Jae Kyung
Copyright © 2014, Hong, Jae Kyung
All rights reserved.
Originally Korean edition published by Esoope Publishing
The Simplified Chinese Language edition © 2014 Zhejiang Science &
Technology Publishing House
The Simplified Chinese translation rights arranged with Esoope Publishing
through EntersKorea Co., Ltd., Seoul, Korea.

书 名 一本书读懂葡萄酒:300 道问答轻松从菜鸟变达人
著 者 (韩) 洪在庆
译 者 李光日
审核登记号 图字:11-2012-64 号

出版发行 浙江科学技术出版社
地址:杭州市体育场路 347 号 邮政编码:310006
联系电话:0571-85058048

排 版 杭州兴邦电子印务有限公司
印 刷 浙江新华印刷技术有限公司

开 本 880 × 1230 1/32 印 张 7.5
字 数 153 000
版 次 2014 年 7 月第 1 版 2014 年 7 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-5341-6058-5 定 价 38.00 元

版权所有 翻印必究

(图书出现倒装、缺页等印装质量问题,本社负责调换)

责任编辑 梁 峥 责任校对 王巧玲 责任印务 徐忠雷

Part 1 葡萄酒，知则为真看

一、葡萄酒礼仪

1. 拿葡萄酒杯的方法 15
2. 可以缓解派对气氛的葡萄酒试饮 20

二、了解葡萄酒：从葡萄酒瓶了解葡萄酒

1. 看葡萄酒瓶外观 25
2. 葡萄酒瓶的容量 28
3. 葡萄酒瓶底 31
4. 软木塞 33
5. 香槟瓶 40

三、品尝葡萄酒

1. 品尝葡萄酒之前的准备过程 43
2. 葡萄酒的颜色 46
3. 葡萄酒的香气 49
4. 葡萄酒的味道 53

Part 2 葡萄酒，会享受才会好喝

一、准备葡萄酒派对

1. 调整葡萄酒的温度 65
2. 葡萄酒的开瓶方法 69
3. 葡萄酒服务 76
4. 剩余葡萄酒的处理方法 78
5. 葡萄酒与美食的搭配 79

二、葡萄酒的换瓶

1. 换瓶 84
2. 选择醒酒器 90
3. 换瓶方法 92

三、葡萄酒的储存

1. 葡萄酒和熟成 98
2. 剩余葡萄酒的保存方法 100
3. 酒窖的环境 102

Part 3 葡萄酒，深入了解才会更幸福

一、葡萄酒的品种和酿造

1. 葡萄酒的定义 115
2. 不起泡葡萄酒的酿造 118
3. 香槟（起泡酒）的酿造 122
4. 波特酒和雪利酒（加强型葡萄酒）的酿造 127

二、了解葡萄

1. 风土（terroir） 129
2. 葡萄品种 134
3. 酿造红葡萄酒的葡萄品种 136
4. 酿造白葡萄酒的葡萄品种 140

三、读懂酒标

1. 酒标的内容 143
2. 酒标上的各国术语 151
3. 各国的葡萄酒等级 152
4. 各国葡萄酒标签 154

四、葡萄酒与酒杯

1. 葡萄酒杯的种类 157
2. 葡萄酒杯的保管 160

Part 4 葡萄酒与文化

一、看懂葡萄酒单

1. 葡萄酒单的构成 167
2. 葡萄酒的分类及价格 169

二、聚会时享受葡萄酒

1. 在餐厅点葡萄酒的技巧 173
2. 点葡萄酒的经济学 180

三、自带葡萄酒

1. 自带葡萄酒的基本常识 184
2. 自带葡萄酒的礼仪 186

四、参加葡萄酒活动

1. 葡萄酒活动的种类 188
2. 享受葡萄酒活动 190

五、此时要饮用这种葡萄酒

1. 接待关系友好的商务合作伙伴时 194
2. 想在葡萄酒专家聚会中留下深刻印象时 197
3. 打高尔夫时 200
4. 在商务接待中想要争光时 202
5. 想要从过度的压力中解脱时 204
6. 想与葡萄酒一起享受幸福的孤独瞬间时 206
7. 想向尊敬的人表达谢意时 208
8. 向爱人表白时 210
9. 庆祝恋人的生日时 212
10. 想缓和双方父母见面的紧张气氛时 214
11. 过情人节时 216
12. 与相爱的人和平分手时 218
13. 想在节日与家人一同分享时 220
14. 想以特殊的方式庆祝子女的生日时 222

答案快速链接 224

问题索引 225

一本书读懂葡萄酒

300道问答轻松从菜鸟变达人

(韩) 洪在庆 著 李光日 译

图书在版编目 (CIP) 数据

一本书读懂葡萄酒:300 道问答轻松从菜鸟变达人 / (韩)
洪在庆著;李光日译. — 杭州:浙江科学技术出版社, 2014. 7
ISBN 978-7-5341-6058-5

I. ①—… II. ①洪… ②李… III. ①葡萄酒—问题解答
IV. ①TS262.6-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 139763 号

“Wine Class” by Hong, Jae Kyung

Copyright © 2011 Hong, Jae Kyung

All rights reserved.

Originally Korean edition published by Esoope Publishing

The Simplified Chinese Language edition © 2014 Zhejiang Science &
Technology Publishing House

The Simplified Chinese translation rights arranged with Esoope Publishing
through EntersKorea Co., Ltd., Seoul, Korea.

书 名 一本书读懂葡萄酒:300 道问答轻松从菜鸟变达人
著 者 (韩) 洪在庆
译 者 李光日
审核登记号 图字:11-2012-64 号

出版发行 浙江科学技术出版社

地址:杭州市体育场路 347 号 邮政编码:310006

联系电话:0571-85058048

排 版 杭州兴邦电子印务有限公司
印 刷 浙江新华印刷技术有限公司

开 本	880 × 1230 1/32	印 张	7.5
字 数	153 000		
版 次	2014 年 7 月第 1 版	2014 年 7 月第 1 次印刷	
书 号	ISBN 978-7-5341-6058-5	定 价	38.00 元

版权所有 翻印必究

(图书出现倒装、缺页等印装质量问题,本社负责调换)

责任编辑 梁 峥 责任校对 王巧玲 责任印务 徐忠雷

这本书是和自己的约定

2000年，当全世界的人为了迎接新世纪的到来而心潮澎湃时，我用“Hong's Wine Class”开始了我的演讲之路。起初是以几位葡萄酒爱好者为对象来进行演讲，这样的情况持续了10年。这期间，因葡萄酒结缘的人大概有数千人吧。回想起来真是件既激动又自豪的事情。

我并非一开始就喜欢上了葡萄酒。我喝过的第一杯葡萄酒是母亲自酿的，味道有点酸甜。虽然在酒店工作时接触过很多品种的葡萄酒，但我仍然更喜欢母亲自酿的葡萄酒。俗话说“心急吃不了热豆腐”，我花了很长时间来了解葡萄酒。此后，与其说我喜欢品葡萄酒，不如说我憧憬通过葡萄酒来认识世界。从打着漂亮的蝴蝶结试饮葡萄酒的品酒师前辈身上，我仿佛看到了从没有经历过的崭新、优雅、成熟的世界。从那位前辈身上第一次了解葡萄酒，现在回想起来，那时我什么都不懂。但事实证明当我们喜欢做某件事时会遇到令人意想不到的机遇，把握机遇之后，努力也同样很重要。

俗话说“晚学更求来世达”，晚入门的我把更多的时间和

热情投入到了葡萄酒上。那时的我即便只是在葡萄酒储藏室里看着、摸着葡萄酒瓶也觉得高兴。像其他收藏家一样，为了求购喜欢的葡萄酒会想尽一切办法。但随着进一步了解葡萄酒，就像进了迷宫，越了解就越难理解，所以我决心“为了跟我一样征服难解的葡萄酒而辛苦学习的人们做一些有用的事”。做了 15 年的侍者和侍酒师，我把学到的知识记录了下来，梦想着有一天这些知识能为我和其他朋友提供帮助。

为了实现梦想，我结束了酒店的工作，踏上了教育之路。我整理之前写的笔记，挑选既容易又有趣的内容，用 300 多个问答的方式撰写了这本书。这本书只是方便那些对葡萄酒一窍不通的人可以简单明了地了解在不同的场合如何选择恰当的葡萄酒，以及怎么样用心品尝葡萄酒，不会传授深奥的葡萄酒知识。当然，我会把各种葡萄酒的特征、酿造葡萄酒的过程详细地写入这本书。

本书的出版受到了韩国侍酒师协会成员、韩国调酒师培训学校同门，以及韩国威斯汀朝鲜酒店前后辈们的极大帮助，在此对我的老师韩尚敦室长和尊敬的金荣伸理事表示衷心的感谢。我还要对把可能是一堆废纸的笔记编辑成书的 Esoope 出版社金文英室长和认真负责校对本书的我的朋友、同事、韩国调酒师培训学校成中勇副院长和赵秀敏君等人表示感谢。

最后感谢对本书给予支持的我最爱的老婆英珠和给我的
书画插图的儿子贤胜，还有养育我的父亲、母亲……我很想
念你们。我爱你们！

2011 年 10 月

洪在庆

Part 1 葡萄酒，知则为真看

一、葡萄酒礼仪

1. 拿葡萄酒杯的方法 15
2. 可以缓解派对气氛的葡萄酒试饮 20

二、了解葡萄酒：从葡萄酒瓶了解葡萄酒

1. 看葡萄酒瓶外观 25
2. 葡萄酒瓶的容量 28
3. 葡萄酒瓶底 31
4. 软木塞 33
5. 香槟瓶 40

三、品尝葡萄酒

1. 品尝葡萄酒之前的准备过程 43
2. 葡萄酒的颜色 46
3. 葡萄酒的香气 49
4. 葡萄酒的味道 53

Part 2 葡萄酒，会享受才会好喝

一、准备葡萄酒派对

1. 调整葡萄酒的温度 65
2. 葡萄酒的开瓶方法 69
3. 葡萄酒服务 76
4. 剩余葡萄酒的处理方法 78
5. 葡萄酒与美食的搭配 79

二、葡萄酒的换瓶

1. 换瓶 84
2. 选择醒酒器 90
3. 换瓶方法 92

三、葡萄酒的储存

1. 葡萄酒和熟成 98
2. 剩余葡萄酒的保存方法 100
3. 酒窖的环境 102

Part 3 葡萄酒，深入了解才会更幸福

一、葡萄酒的品种和酿造

1. 葡萄酒的定义 115
2. 不起泡葡萄酒的酿造 118
3. 香槟（起泡酒）的酿造 122
4. 波特酒和雪利酒（加强型葡萄酒）的酿造 127

二、了解葡萄

1. 风土（terroir） 129
2. 葡萄品种 134
3. 酿造红葡萄酒的葡萄品种 136
4. 酿造白葡萄酒的葡萄品种 140

三、读懂酒标

1. 酒标的内容 143
2. 酒标上的各国术语 151
3. 各国的葡萄酒等级 152
4. 各国葡萄酒标签 154

四、葡萄酒与酒杯

1. 葡萄酒杯的种类 157
2. 葡萄酒杯的保管 160

Part 4 葡萄酒与文化

一、看懂葡萄酒单

1. 葡萄酒单的构成 167
2. 葡萄酒的分类及价格 169

二、聚会时享受葡萄酒

1. 在餐厅点葡萄酒的技巧 173
2. 点葡萄酒的经济学 180

三、自带葡萄酒

1. 自带葡萄酒的基本常识 184
2. 自带葡萄酒的礼仪 186

四、参加葡萄酒活动

1. 葡萄酒活动的种类 188
2. 享受葡萄酒活动 190