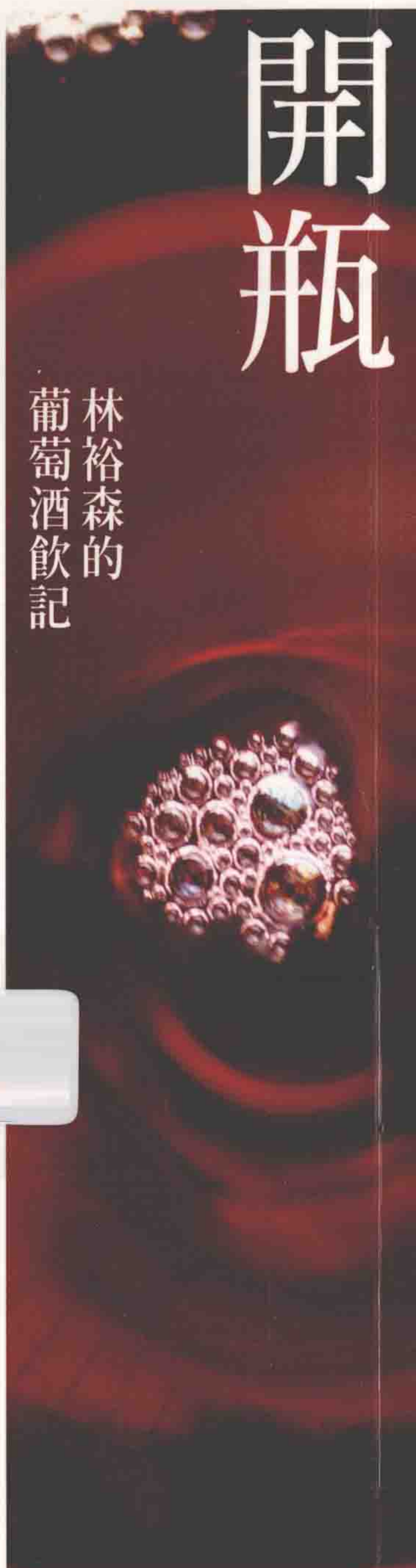
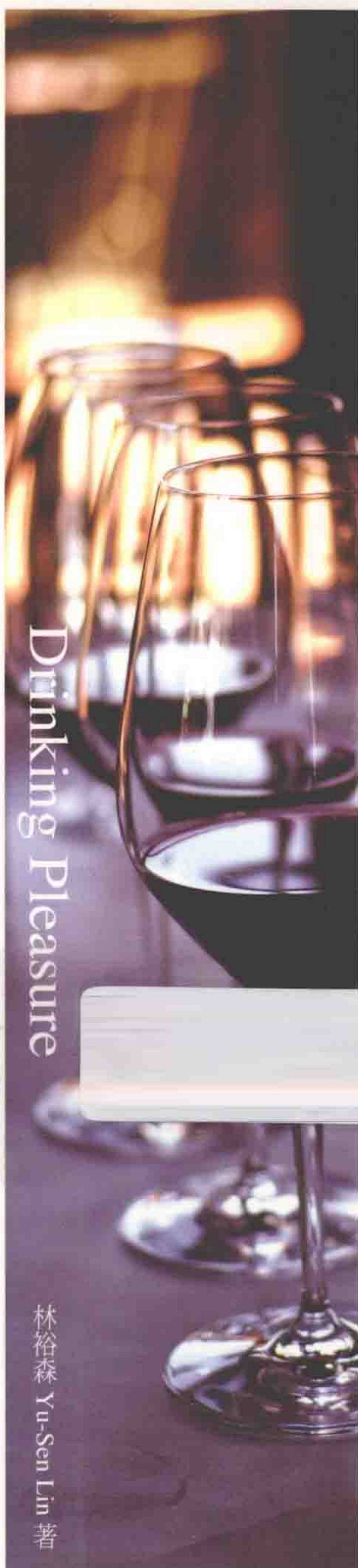


開瓶

林裕森的
葡萄酒飲記

Drinking Pleasure

林裕森 Yu-Sen Lin 著



開瓶

林裕森的
葡萄酒飲記

Drinking Pleasure

開瓶：林裕森的葡萄酒飲記 / 林裕森著。-- 初版。-- 臺北市：積木文化出版：家庭傳媒城邦分公司發行，民96
224面；15*21公分 --（飲饌風流；15） ISBN 978-986-7039-47-7（平裝） 1. 葡萄酒
463.814 96004870

開瓶——林裕森的葡萄酒飲記

作者／林裕森

主編／陳嘉芬

發行人／涂玉雲

總編輯／王秀婷

版權／向艷宇

行銷業務／黃明雪、陳志峰

出版／積木文化

台北市104中山區民生東路二段141號5樓

電話：(02)25007696 傳真：(02)25001953

官方部落格：cubepress.com.tw

讀者服務信箱：service_cube@hmg.com.tw

發行／英屬蓋曼群島商家庭傳媒股份有限公司城邦分公司

台北市民生東路二段141號2樓

讀者服務專線：(02)25007718-9 24小時傳真專線：(02)25001990-1

服務時間：週一至週五09:30-12:00、13:30-17:00

郵撥：19863813 戶名：書虫股份有限公司

網站：城邦讀書花園 網址：http://www.cite.com.tw

香港發行所／城邦（香港）出版集團有限公司

香港灣仔駱克道193號東超商業中心1樓

電話：852-25086231 傳真：852-25789337

電子信箱：hkcite@biznetvigator.com

馬新發行所／城邦（馬新）出版集團

41, Jalan Radin Anum, Bandar Baru Sri Petaling,

57000 Kuala Lumpur, Malaysia.

電話：(603) 90578822 傳真：(603) 90576622

電子信箱：cite@cite.com.my

美術設計／楊啟巽工作室 e-mail：ycs7611@ms21.hinet.net

製版／上晴彩色印刷製版有限公司

印刷／東海印刷事業股份有限公司

城邦讀書花園
www.cite.com.tw

2007年（民96）4月2日初版

Printed in Taiwan.

2012年（民101）10月19日初版10刷

ISBN: 978-986-7039-47-7

版權所有・翻印必究

售價／280元

開瓶

林裕森的
葡萄酒飲記

Drinking Pleasure

這一本書的內容主要選自於我在《Bonjour Club》網站上的葡萄酒專欄，而這一篇序文則是這個專欄的第一篇文章，好像在告訴讀者，快去喝酒，不要再來讀葡萄酒文章了。五年過去了，我仍然靠著葡萄酒寫作維生，即使讀的人不多，但我慢慢地發現這個專欄幫助我自己解開了一些葡萄酒的謎題和咒語。如果你也跟我一樣想在葡萄酒裡探尋些什麼，這本書也許可以在你找到最愛之前，給你解開葡萄酒謎語的一些提示。就像所有望子成龍的父母告誡未成年的子女不准談戀愛，我也必須轉達國庫署對各位的愛，「未滿十八歲請勿飲酒」，畢竟，與葡萄酒的初戀永遠不會來得太遲。

許多開始對葡萄酒感興趣的人最感迫切的疑問常常是：葡萄酒的種類那麼多，我到底該選那一瓶呢？

通常，問問題的人會得到一些更讓人感到疑惑的解答。

「要選八二和九〇，這兩個年份最好！」

「紅酒比較補，喝不完還可以做面膜。」

「你要選拿起來比較重、屁股比較深的。」

「這瓶最好，連續兩年入選百大*。」

「這瓶不錯，Robert Parker**給九十五分。」

「要買智利酒，便宜又好喝。」

「這瓶分數高，而且比美國市價還便宜，絕對超值。」

這些回答就好像那些討人厭的遠房親戚，七嘴八舌地教人該挑選什麼樣的男女朋友。最後這個問題總又繞回自己身上，畢竟，喝什麼樣的酒，其實是件非常私人的事。就好像很少有人聽音樂這事上，會問：「我該聽阿妹還是巴哈？」

上葡萄酒課的時候，我會在最後一頁的PPT上加一句警語：「Wine is a little like love. When the right one comes along, you will know it!」翻成中文就是「王八配綠豆」，沒有人可以比你更知道你的最愛是誰，不論是愛情或是葡萄酒都是如此。

葡萄酒確實很複雜，種類多到像是貼滿符咒與密碼、讓人完全摸不著邊際的迷霧叢林。即使在葡萄酒才盛行十多年的台灣，走入誠品的酒窖，面對的是兩千多款的葡萄酒，要全弄懂，不僅要花上許多時光，猛K葡萄酒書，而且還需永無止盡地買酒試喝，最後肯定要跟我一樣傾家蕩產。對初嘗葡萄酒滋味的人，是否學富五車絕對不是關鍵，我們的初戀不都是發生在對愛情懵懂無知的时候嗎？沒有人可以在先識得全天下男女之後，才決定要和誰談戀愛。更何況，所謂的情場老手，可不見得是最能享受愛情滋味的人。如果你覺得對葡萄酒充滿興趣，但又對葡萄酒所知不

多，那真該恭喜你，請好好地享受與葡萄酒的初戀吧！

我是個十足的葡萄酒迷，自然要把葡萄酒比喻成愛情，但是，最讓我難忘的品酒經驗卻都是我還沒有成為所謂的葡萄酒專家之前。與其在心中拿著一把尺去衡量一瓶酒，不如專注地傾聽每一款葡萄酒透過它的香氣與味道所傳遞的情感與訊息，用鼻子和味蕾去解讀葡萄園的風景以及釀酒師在酒中所投注的情感。太多的知識，有時反而會傷害了這種人與酒之間最自然、直接的真實感應。

自有風格的迷人葡萄酒，不見得必須是一支十全十美的佳釀，即使有憧憬，但沒有人會真的要與那壓根不存在的十全戀人談戀愛。越來越多的人捧著為葡萄酒打上分數的採買指南到酒店裡選酒，為買了一支沒有登上指南或分數不佳的葡萄酒而心生憂慮。一心奉葡萄酒採購指南為靈媒，他們肯定都要失去和葡萄酒直接對談的珍貴機會。

如果你真的開始喜歡上葡萄酒了，先讓自己的感官試著去感應吧！發揮一點想像力去探尋從酒杯裡傳來的隻字片語，捕捉每瓶酒中獨一無二的風采。碰上不對味或甚至讓人失望的葡萄酒是常有的事，愛情最讓人懷念的不也常常是那些因愛而起的酸楚和折磨嗎？沒有冒著風險勇敢愛上一回的人又怎能瞭解初戀的滋味是何等的美好。布根地的紅酒曾經是我的最愛，但也是最讓我感到迷惑與困頓的葡萄酒。一瓶令人失望的酒就好像那些被放棄的情人，是為下一次愛情做準備的最佳借鏡，甚至，會在另一個時空巧遇，再擦出新的火花。

請不要急著要為酒下評斷，打分數，因為只有那些無緣真正享受葡萄酒樂趣的專家才做這種無聊的苦命工作，他們為了表現自己的客觀，非得不斷地拿出許多標準的尺規來丈量葡萄酒的顏色、香味和口感。而你，卻可以如此自在地，僅憑著來自內心的感應，徜徉在與葡萄酒的甜蜜初戀裡。

*美國知名葡萄酒雜誌《Wine Spectator》每年選出Best 100。

**目前全世界最具影響力的酒評家。



Contents

002 前言：與葡萄酒的初戀

Part 2 開瓶之後

148 葡萄酒的肥與瘦

154 好熱的葡萄酒

158 男人・酸味・葡萄酒

162 空氣的滋味

166 當澀味變成美味

172 酒精為萬惡之首？

Part 1 開瓶之前

【品嘗】

077 五彩葡萄酒

082 有很多條腿的葡萄酒

086 喝與吐之間

090 換不換？有關係！

096 矇瓶試飲

100 帶著杯子去旅行

【香氣】

107 水果與礦石

112 我的葡萄酒裡不禁菸

116 香草冰淇淋葡萄酒

120 葡萄柚花與黑醋栗葉芽

124 葡萄酒中的野性香氣

128 繁花盛開

132 葡萄酒裡的木塞味

138 葡萄酒的長度

【滋味】

143 天鵝絨沙發的滋味

Part 3 誰來晚餐

180 人酒配

184 葡萄酒殺手

190 日常的美味，日常的葡萄酒

196 紅酒的美味關係

200 我的白酒沒有「濕」

204 以一擋百的香檳

210 粉紅與玫瑰

214 不只是配甜點的甜點酒

附錄

217 十種關於葡萄酒的品味態度

開瓶之前

Part 1

先等一等，不要急著開瓶。

對葡萄酒付出越多，得到的往往也越多，我說的不是金錢或是契約，而是像對待你的情人一樣，在你移情別戀之前，只要願意付出足夠的耐心和關愛，換來的，會是開瓶之後意想不到的美好時光。



葡萄酒的純度

就像現在的女孩已經不再嚮往純純的愛，我們這個講究拼貼混合的時代，純粹還具有什麼樣的價值呢？

應該還有吧！媽媽最愛的還是純金的項鍊啊！老爸總是非純綿的Polo衫不穿。可是，我們都知道純金項鍊不比妹妹的Chanel菱格紋K金戒指值錢，弟弟加了三十% Coolmax的混紡籃球背心是純綿Polo的兩倍價。也許，是該覺醒的時候了，純純的年代早就逝去，越純的東西，似乎已經越來越沒有價值了！不過，對於老葡萄酒迷們來說，最值得慰藉的是，純粹風格的葡萄酒，到現在都還沒有真的過時。

葡萄酒都是用葡萄釀成，除了少數的加烈酒外，其實全部都很純，只是，葡萄酒的純與不純有著更細緻的分化。是否用純的百分之百的同一個葡萄品種？是否是用百分之百來自同一片葡萄園的葡萄釀成？是純的百分之百的同一個年份？是純的，百分之百的傳統釀法嗎？或者，酒中那純美乾淨的迷人果味是否被那飄忽不定、微微帶點潮濕木頭的舊桶味給破壞了？那一種葡萄酒最純，就像那一家理容院的小姐最純一樣，不是內行人是不太容易分辨的。

在法國，因為有AOC葡萄酒法定產區的保護制度，一個產區，用什麼葡萄，是否只能用同一個葡萄品種來釀酒，都已經依據地方傳統被規定成不變的法規了，純與不純的問題，其實，是由

1ª CRIADERA

1
336



上天和歷史決定的，而不是葡萄農的自由意志。總之，在法國，混合多種或是單一葡萄，完全看自然環境。依據法國的釀酒理念，認為產自涼爽氣候的葡萄在風味上的均衡感比較好，而且釀成酒之後有比較多的細節變化。相反的，在炎熱氣候下，單獨一種葡萄比較難維持均衡感，如果要釀成較協調精緻的葡萄酒，就必須混合不同的葡萄品種，透過調配，以截長補短的方式釀出最精彩的酒來。也因此，在涼爽的北部，除了香檳之外，全部都是採用單一葡萄品種，溫暖的南部產區則是習慣混合多種葡萄。

單獨使用黑皮諾(Pinot Noir)的布根地以及混合卡本內—蘇維濃(Cabernet Sauvignon)和梅洛(Merlot)等葡萄的波爾多，一北一南，是最典型的兩個代表。一條劃分單一品種與混合品種葡萄酒產區的線，從羅亞爾河與波爾多之間，自西往東南，斜穿過中央山地，在瓦倫斯市(Valence)南邊越過隆河，往阿爾卑斯山而去。這一條看不見的界線，將法國的葡萄酒地圖分成濃郁的南部和精緻的北部，而同時，也將隆河產區切割成南與北兩個截然不同的典型。有著地中海炙熱豔陽的南隆河，生產著全法國最豐滿熱情的紅酒，同時混著數種、甚至十多種不同風格的葡萄品種。而深處大陸性氣候區的北隆河卻是強勁結實、且帶點高雅品味的嚴肅格局，不論紅酒或白酒，大多是單一葡萄的solo演出。

在法國葡萄酒界，這樣的法則，有如天經地義般的天條，即使到了二十一世紀，想挑戰的，除非打著傳統的保護傘，不然都註定要成為叛逆狂徒。雖然法國左派已經連著多次大選有著壓倒性

的勝利，帶著種族主義的極右派也依然如洪水猛獸般地被看待，但是在法國葡萄酒的領域裡，卻依舊漫布著有如極右派一般的森嚴律條，AOC法定產區制度看起來好像是「葡萄種族純化主義」般，規定著每個地方葡萄的純度。這樣的情況在同是歐洲傳統葡萄酒大國的義大利，就顯得鬆散一些，有著更多的自由主義氣息，每個產區的葡萄酒都充滿著傳統與叛逆同時並置與拼貼的吵鬧紛雜。

我們還能繼續喝著這許許多多風格純粹的法國葡萄酒，其實，真要感謝這些嚴格的極端律條，讓有時創意淋漓的法國人得到應有的節制，不會因為一時的想望而毀壞了數百年的傳統。不過，我們都沒有忘記，曾經打碎純粹，有如巨型怪獸般擠在巴黎舊市區裡的龐畢度中心，或是羅浮宮廣場上閃亮摩登的玻璃金字塔，其實，都早已經融入市容與市民的心中，成為傳統的一部分了，更不要說更早之前的巴黎鐵塔和聖心堂。面對著新時代裡，來自全球葡萄酒產區的嚴酷競爭，許多法國酒莊請求政府鬆綁保守的葡萄酒法令，好讓他們有更多的自由空間放手一搏。也許，革命的時候真的到了，讓人好奇地想看看，當法國的葡萄酒業在他們巍巍聳立的舊宮殿上架起新金字塔的同時，會用何等的創意，保留住他們最珍貴、純粹的葡萄酒資產。

葡萄酒的偏食症

回頭探看過往的戀人，發現愛上的，老是同一類的人，不僅有著同樣的個性，有時甚至連外貌都很神似。不得不相信，對於愛情，每個人多少都沾染著某種程度的偏食症。人到中年，似乎也越來越宿命，不再相信自己真的可以再去喜歡上其他新奇的菜色。

是啊！愛情為什麼不可以像葡萄酒一般，多樣均衡一點。

在夏天，伴著暑氣，可以暢快地喝著新鮮年輕的干白酒，那般青春奔放的果味與清涼爽口的滋味會是多麼地消暑。在嚴寒的冬季裡，配著一片熟透的卡蒙貝爾(Camembert)乳酪，如果能有一瓶散發著毛皮、香料和潮濕森林氣息的陳年紅酒，那應該可以抵得上一個正燒著熊熊火光的壁爐。在不同的季節，搭配不一樣的菜色，轉換不同的心情或者不一樣的人一起分享，生活裡的每一個情境，其實都可以讓難以數計的葡萄酒找到各自最適切的位置。

即使有這麼多樣的選擇，但偏偏，我們還是像愛情一樣，老是耽溺於某些類型的葡萄酒。也許，並不一定是受到誰的溺愛，任性似乎正是人的天性，對於葡萄酒，我們正染上了偏食的症候群。其中最明顯的是戀紅的情結，對於紅酒的嚴重偏好，有時近乎到了偏執的程度。經常碰到有人將葡萄酒和紅酒直接畫上等號，完全忘記了還有白酒的存在。我自己，就經常被冠上紅酒作家和紅酒博士這些讓人難以吞嚥的頭銜。曾經有許多次被問過這樣的問題：「白酒也是葡萄酒