

The Classical Sparkling Wine

钟正道 Thomas CHUNG

苏岚岚 Lancai SU

著

· 世界起泡酒鉴赏 ·

广东省出版集团



广东科技出版社

The 1st Sparkling Bible in the world
Contents covering 13 countries, 20 classical regions, 52 known brands

With 3 years of In-depth interviews

Written by 2 Chinese wine writers

Watch out, a developing trend of Sparkling is growing up...

这个世界上、迄今为止，第一本起泡酒圣经

13个国家、20个经典产区、52个经典起泡酒品牌

两位华语葡萄酒作家、经历3年时间深度访问

众目瞩目的起泡酒热潮即将到来……

上架建议：生活/美酒

ISBN 978-7-5359-5851-8



定价：520.00元

The Classical Sparkling Wine

钟正道 Thomas CHUNG
苏岚岚 Lancat SU

著

· 鉴赏 ·

· 世界 ·

广东省出版集团



广东科技出版社

图书在版编目(CIP)数据

世界起泡酒鉴赏 / 钟正道, 苏岚岚编著. —广州:
广东科技出版社, 2014.3

ISBN 978-7-5359-5851-8

I. ①世… II. ①钟… ②苏… III. ①葡萄酒—鉴赏—世界 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第036721号

Shijie Qipaojiu Jianshang

策划编辑: 区碧茹

责任编辑: 林雁 曾燕璇

封面设计: 许玮兰

责任校对: 杨丽静 邱淦龙

责任印制: 罗华之

出版发行: 广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路11号 邮政编码: 510075)

<http://www.gdstp.com.cn>

E-mail: gdkjyxb@gdstp.com.cn (营销中心)

E-mail: gdkjzbb@gdstp.com.cn (总编办)

经 销: 广东新华发行集团股份有限公司

印 刷: 广州市金骏彩色印务有限公司

(广州市荔湾区东沙街翠园路123号沙洛工业园C栋 邮政编码: 510385)

规 格: 889 mm × 1 194 mm 1/16 印张29.25 字数700千

版 次: 2014年3月第1版

2014年3月第1次印刷

定 价: 520.00元

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。

Over 1 year, 2 years, or even decades, It stays quietly in the glass bottle

一颗葡萄 经过1年，2年……有时候是10年，20年……在这个玻璃瓶子里

in its never ending adolescence -Maturing, meditating, transforming.

它 一直处于青春期 成长 思索 蜕变

Despite the days we left behind, they always jump out with passion and joy;
无论经过多少时光 它们出瓶的那一瞬间

clearly, beautifully; soon as the cork is popping up.

总是 纯净亮丽 激情 欢愉



*To my balladeer
my Sparkling
forever young*

致

会唱歌的 永远青春年少的

起泡酒



钟正道 Thomas Chung

国际葡萄酒专业讲师，深入研究饮料科学多年，编著饮料科学讲义资料达数百万字，从事葡萄酒培训工作超过20年。曾担任多个国际酒展顾问以及国际评审。多年来，钟正道先生应世界各葡萄酒杂志所邀，长期撰写专栏，著有畅销书《葡萄酒101问》，葡萄酒工具书《葡萄酒辞典》。现为善水文化国际传媒首席顾问。

An internationally professional wine lecturer who is specialized in beverages and had compiled beverage lecture notes for more than 2 million words. For over 20 years, he had been dedicated in wine training programs and attended international wine fairs and competitions as consultant and jury. With comprehensive knowledge about wine, he also had been invited by different international wine magazines as guest columnist. Publications including *101 Notes for Your Wine Life--Classic Tasting Encyclopedia* (2010), and *A-Z Wine Terminology Dictionary* (2014) is coming out soon. He is now the Chief Consultant of Fine Drink International Media.

序

已经记不得第一次喝起泡酒的确切时间，但初次邂逅起泡酒的情景记忆犹新。

仿佛前不久的事情——下班后的傍晚，几个同事一起庆生，配上几碟小菜，生硬的开瓶技术，喷出的酒液让在座的人纷纷走避，更令人愕然的是大家竟然以小茶杯喝起泡酒，但欢乐的氛围掩盖了所有不符合人们所认知的常规。

多年后的今天，善水文化策划了这样一本起泡酒的书，想想应该挺有趣，只是万绪躁动、难以有个脉络去着手。俗话说得好，书到用时方恨少，只怪自己学的不够多，只能硬着头皮努力去完成，且当作是学习的一部分。虽然到访过多个国家以及记不清楚名字的酿酒厂，本来应该有更深入的认识，但是，许多和以往传统知识上的冲突摆在眼前时，才知道有些知识不是例外、而是早已存在的事实，比如瓶内二次发酵时我们常见到的是用铁盖封瓶，在一家酿酒厂却见识了采用木塞封瓶、贮藏，看到用钳子进行手工除渣的工序后，才明白世界上有许多被认为是例外的酿酒法本来就不是例外，扪心自问，应该说见识短浅、目光如豆，如此而已，因此需怀着谦卑学习的心继续往前迈进。

话说怎样的一瓶酒可以同时满足饮酒人的视觉、嗅觉、味觉、触觉以及听觉，想想应该非他莫属——起泡酒。如水晶般的洁净，令人陶醉的土司或脆饼干的气息，鲜美舒爽的酒酸，让人振奋的活泼气泡，以及从杯里如珍珠串冒出的嘶嘶响声，仿如一群小精灵的碎碎细语，满足了人们飨宴五觉的极致。

自从唐·培里依将起泡酒的酿酒法推上另一个层次，现今的我们才能够享用如梦如幻的天赐佳酿，举杯同邀，让我们一起进入起泡酒的殿堂。

2013年12月2日于广州番禺



苏岚岚 Lan Cat SU

媒体人、作家、葡萄酒培训师。曾任职于时尚杂志、专业葡萄酒杂志，现为善水文化国际传媒出品人。师从亚洲葡萄酒泰斗钟正道老师，潜心学习近6年，与其一起策划出版《美酒通信》杂志和FINE DRINK独立出版物。个人著作有《青花辑子》（诗歌摄影集）、《葡萄酒鉴》、《葡园四季》、《亲亲皮埃蒙特》。2010年，因葡萄酒文学创作上的贡献，被圣爱米利永授予骑士勋章；2013年，为乔治·帝铂绘制新年份新酒酒标。

Senior columnist and writer who used to work in fashion and wine magazines, is now the Publisher of Fine Drink International Media. Nearly 6 years of studies under the guidance of Mr. Thomas Chung, she published the magazine Drink Guide and the independent publication Fine Drink series with Mr Chung. Publication including the *Collection* (collection of photographs and poems), *Wine Guide*(2008), *Seasons of Vineyard*(2012), and *Cin Cin Piedmonte*(2012). To certify the outstanding contribution by her excellent literature works about wine, she was granted the Chevalier of Saint-Emilion in 2010. This year (2013), she painted the new wine label of Beaujolais Nouveau for Georges Duboeuf.

序

一切，正开始。

现在回想，在着手写作之前，自己对起泡酒的了解真是少之又少。这本书中所有涉及专业的内容，要感谢钟正道老师亲手指点，包括手指在键盘上的指点和穿上坚固的农民鞋到葡萄园里的指点。没有这位好导师，恐怕我现在还在瓶子里和气泡一起“瓶内陈年”，找不到方向。

这本书，出自于写作人的挑战与情结，也出自于我的好朋友——顾育平先生创造性的建议。

因为爱喝起泡酒，以及对起泡酒势必在短期内非常流行的预感，我们提前在气压把软木塞冲出瓶的时候，完成了这本书。书里的每一瓶酒，都各有它的使命，你一定会喜欢上它。

几年来，不知不觉中走了10多个产酒国家，30多个葡萄酒区，每走入一步，总是莫名循环着“我一定要再来好好深入去了解”的计划。书中所介绍到的酒庄酒厂，其实有一些并没有真正去到葡萄园和主人面对面，仅仅是通过邮件或者其他方式来尝试着描述与表达。

因此，这仅仅是一个开始，完成这本书的同时，我们已经走在起泡酒的路上，进入起泡酒生活。而我将继续飞，继续走，继续探索那些葡萄园的结构、历史留下来的旧照片，以及形形色色的酿酒人如何用自己的思路与方式，酿造出一瓶瓶带着气泡的葡萄酒。

这是一件神奇的、令人兴奋的事。

而我亲爱的朋友们，就保持喝的节奏吧！





目录 Contents

21 France 法国

- 07 起泡酒是怎样炼成的
- 26 Champagne 香槟区
- 33 Perrier-Jouët 巴黎之花
- 41 Laurent-Perrier 罗兰·百悦
- 49 Bollinger 堡林爵
- 55 Ayala 爱雅拉
- 61 Taittinger 泰亭哲
- 69 Mumm 玛姆香槟
- 77 Champagne Barons de Rothschild 罗斯柴尔德香槟
- 81 Armand de Brignac 黑桃A
- 87 Philipponnat 菲丽宝娜
- 93 Duval-Leroy 杜洛儿香槟
- 101 Alfred Gratien 阿尔弗雷德·格拉蒂安香槟
- 107 Arlaux 爱禄香槟
- 113 G.H. Martel 马特爾香槟 凱旋香槟
- 117 A.Robert 侯爵香槟
- 122 Other Regions 香槟区之外
- 129 Bailly Lapierre 百怡酒庄
- 135 Ackerman 艾克曼
- 141 Antech 雍廷酒庄
- 147 Sieur d'Arques 瑟达克