

tips

Beauty of

引領葡萄美酒的“活力”方式

Experience Pale Yellow
Huge Fresh Juicy, Comfortable
Wedge Refreshing light

To make
beverage
With fruit
do juice.



YZL10890122292

龍門書局
400-123-0003
www.epic.com.cn



微醺之美

Denis 的 葡萄酒 赏味 笔记

林殿理 著



tipsiness

2010 6 4 Hunter Valley

Denis Williams WINES

Entitled "FRESH & FIZZY"

Entitled "REFRESHING & LIGHT"

Denis 的 葡萄酒 赏味 笔记



A tip indicates the answer

PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE
 巴黎之花 1973
 GOLD[®]
 NV
 NOSE:
 M Amber, very delicate
 bubbles rise very slowly
 ample peacockings, animal
 long.
 M+ nice
 nut, sugar
 Cooked, jam, chestnut,
 yeast.
 Palate:
 Slightly sweet, M+ acidity
 balanced, profound,
 enjoyable fizz,
 cooked longan fruit.
 TENDER, 50~60 yrs
 old, elegant lady
 with wisdom.
 像淡黄的老上海
 仕女图海报
 (like old Shanghai
 lady poster)

Beauty of Tipsiness

微醺之美

Denis 的 葡 萄 酒 赏 味 笔 记



YZLI0890122292

龍門書局

北京

版权所有 翻印必究

举报电话：010-64031958；13801093426

邮购电话：010-64034160

图书在版编目 (CIP) 数据

微醺之美：Denis 的葡萄酒赏味笔记 / 林殿理著 .—北京：龙门书局，
2011.11

ISBN 978-7-5088-3349-1

I. ①微… II. ①林… III. ①葡萄酒—品鉴 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2011）第 225652 号

责任编辑：郝明慧 张丽婷 / 封面设计：后声文化

龍門書局出版

北京市东城区北街16号

邮政编码：100717

www.longmenbooks.com

中国科学院印刷厂印刷

科学出版社总发行 各地新华书店经销

*

2012年1月第一版 开本：16 (690×980)

2012年1月第一次印刷 印张：19

字数：110 000

定价：38.00 元

（如有印装质量问题，我社负责调换）

自序

踏进葡萄酒的世界，完全是个意外。

多年前，当时我在台北经营一家广告设计公司。有一天，一位员工从法国旅游回来，送我一瓶波尔多的红酒。那时纯粹出于好奇，想了解这酒的等级和价值，于是便通过谷歌去查询。然而，我并没有查到一个简单明确的答案，但却让我有机会遇到一群用当时觉得艰深晦涩的术语为我解说的、热衷葡萄酒的朋友，从此展开了我的酒世界奇幻冒险之旅。

误打误撞地，我开始给网站、杂志写酒类报道。后来，《品醇客》杂志（*Decanter*）国际中文版在台湾出版，我也有幸参与它的起步，当特约撰稿人。以自由写手的身份，我开始游历各大重要产酒国的产区，并且协助产酒国的贸易单位进行葡萄酒的推广活动。渐渐地，我从广告设计的工作淡出，而葡萄酒却从兴趣变成兼差，最后成了主业。



2007年我来到上海发展，正逢中国葡萄酒市场发展最迅猛的时期。一开始人生地不熟，但后来逐渐结交了许多圈内圈外的朋友，稿约和演讲约也慢慢增加了起来。很高兴在这个大众对葡萄酒知识最渴求的时候，能对推广葡萄酒文化和教育，做出一点微薄的贡献。经过这几年频繁往来于国内各大小城市，我见到形形色色的人们经由不同的渠道认识了葡萄酒，进而开始欣赏它们，爱上它们，把它们融入日常生活当中。国人对于葡萄酒的热情拥抱和相关知识的增长幅度与速度，不仅令我印象深刻，也让国际酒界的专业人士感到相当讶异。

我经常被问到最喜欢什么酒，或是哪个国家的产区和葡萄品种，然而每次我总还是要思索一番才能给出一个有点笼统的答案。也想过给一个简单利落的回答，例如随口说是拉菲、柏翠、罗曼尼·康帝或是蒙哈榭，然而，打从心里我就像是一个选美评委，见到各国美女各有各的特色和个性，各个都爱，实在挑不出特别能被称作最爱的一个。况且，世界上的葡萄酒实在太多，总能不断带给人惊喜，也让我难以专注于某一款特定的酒，这或许可称之为“葡萄酒花心病”？不过，我最想对葡萄酒初学者说的是，品尝葡萄酒就像是用鼻子和味蕾环游世界，不需要执著于所谓最贵、等级最高的酒，就像旅行不一定总要挑最繁华的大都市，或像迪拜这种金光闪闪的地方。我常常会鼓励刚踏入葡萄酒世界的朋友们保持一个开放的心态，勇敢去感受世界各地葡萄酒的不同风貌，以及孕育出它们的历史、地理、饮食文化，乃至不同的民族性。这是一个令人无比兴奋的伟大的葡萄酒探寻之旅，在

路上，你会结交到许多来自世界各地怀着同样热情的朋友们，他们会支持着你继续走下去。

美酒、美食、频繁的旅行、创作，还有许许多多来自国内外的，因为酒而相知的朋友们，这些都是葡萄酒带给我的、从前所想象不到的美好人生体验。在追寻的过程中，也有过许多挫折和低潮，而每一篇稿子后面也都有着读者所看不到的熬夜加班，或者是抵抗着时差，在候机室或飞机上孜孜不倦地一笔一笔写就。这是一条非传统的生涯之路，没有什么保障和升迁渠道，也没有人指导你下一步该怎么走。非常感谢我的家人在最艰难的时候继续无条件地支持我，谨将此书献给我的夫人 Cecilia，还有可爱的女儿 Fifi。

林殿理

2011.10.19 于上海

CONTENTS

目 录

PREFACE

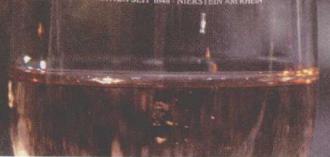
001 | 自序



THE FIRST CHAPTER

第一章 葡萄酒纸上讲堂

- 003 | 你的年份好不好?
- 009 | 我能爱你多少年?
- 013 | 葡萄酒的异国“婚姻”
- 017 | 委屈一下，大厨!
- 021 | 葡萄酒的杯具
- 025 | 葡萄酒兵器谱
- 029 | 酒标的挑战
- 034 | 木头汤，爱不爱?
- 038 | 你属木，还是属金?
- 043 | 醒不醒，有关系!
- 047 | 猜酒
- 053 | 味道的记忆
- 058 | 品酒练功法
- 065 | 买酒
- 069 | 酒窝
- 072 | 乐读葡萄酒



THE SECOND CHAPTER

第二章 闻香识美酒——名酒列传

079 | 香槟！香槟

088 | 热不死的葡萄酒

093 | 跨越百年的琼浆——澳大利亚强化酒

100 | 甜滋滋的液体黄金——贵腐酒

106 | 与 Riesling 的一见钟情

113 | 你喝过合法的甜白葡萄酒吗？

117 | 何时改喝勃艮第？



THE THIRD CHAPTER

第三章 醉八卦——葡萄酒世界的趣味话题

123 | 玩物丧志，品酒励志！

126 | 打造传奇名庄

131 | 逢酒作戏

134 | 当爱神遇上酒神

138 | 葡萄酒爱情遗物

142 | 葡萄酒比赛

148 | 节能减碳的品酒新概念

152 | 容易混淆的葡萄酒健康常识

156 | iPhone vs 葡萄酒

159 | 惊天大逆转

162 | 葡萄酒教父，还是独裁者？

167 | 酒男生涯苦与乐



- 170 | 侍酒师
- 174 | 酒展攻略
- 177 | 拉菲？
- 181 | 葡萄酒丑闻
- 184 | 葡萄酒也可以投资？
- 188 | 波尔多的中国大发年
- 192 | 酿酒人的牛脾气



THE FOURTH CHAPTER

第四章 带一瓶美酒去旅行——亲历各国酒乡

- 199 | 激情独舞西班牙
- 205 | 西班牙的骄傲——里奥哈
- 210 | 爱玩的澳大利亚酿酒人
- 213 | 到猎人谷猎好酒
- 218 | 意大利人的 G 点
- 221 | 意大利的“酒艺复兴”之旅
- 231 | 寻访巴贝拉的故乡
- 237 | 加州阳光下，葡萄成熟时
- 244 | 在夏布利遇见侏罗纪化石
- 249 | 葡萄酒国首都朝圣之旅



APPENDIX

- 259 | 附录 神之水滴——绝妙好酒推荐

葡萄酒纸上讲堂

一串葡萄是美丽、静止与纯洁的，但它只是水果而已；一旦压榨后，它就变成了一种动物，因为它变成酒以后，就有了动物的生命。

——威廉·杨格



你的年份好不好？

一般人对于酒的陈年常有一个错误的观念，不管是什酒，都以为越陈越香，越老越好。因此，有时我会在一些不太懂酒的朋友家中看到精心收藏数十年，却是放得再久也不会变得更好喝的酒，甚至这些酒可能早已风味尽失，只能当装饰品了。把酒放着陈年的前提是这种酒还能继续变化，而且是朝着更好喝的方向去变，否则何必多此一举？以白兰地和威士忌这类的蒸馏酒为例，它们陈年的变化发生在酒厂酒窖里的橡木桶中，一旦装瓶后风味就不再继续变化，顶多是会有少量的酒精蒸发，让酒精度降低。所以除非是具有特别意义的纪念收藏品，不然，白兰地和威士忌是不需要陈放的，还是早早打开来享用为妙。

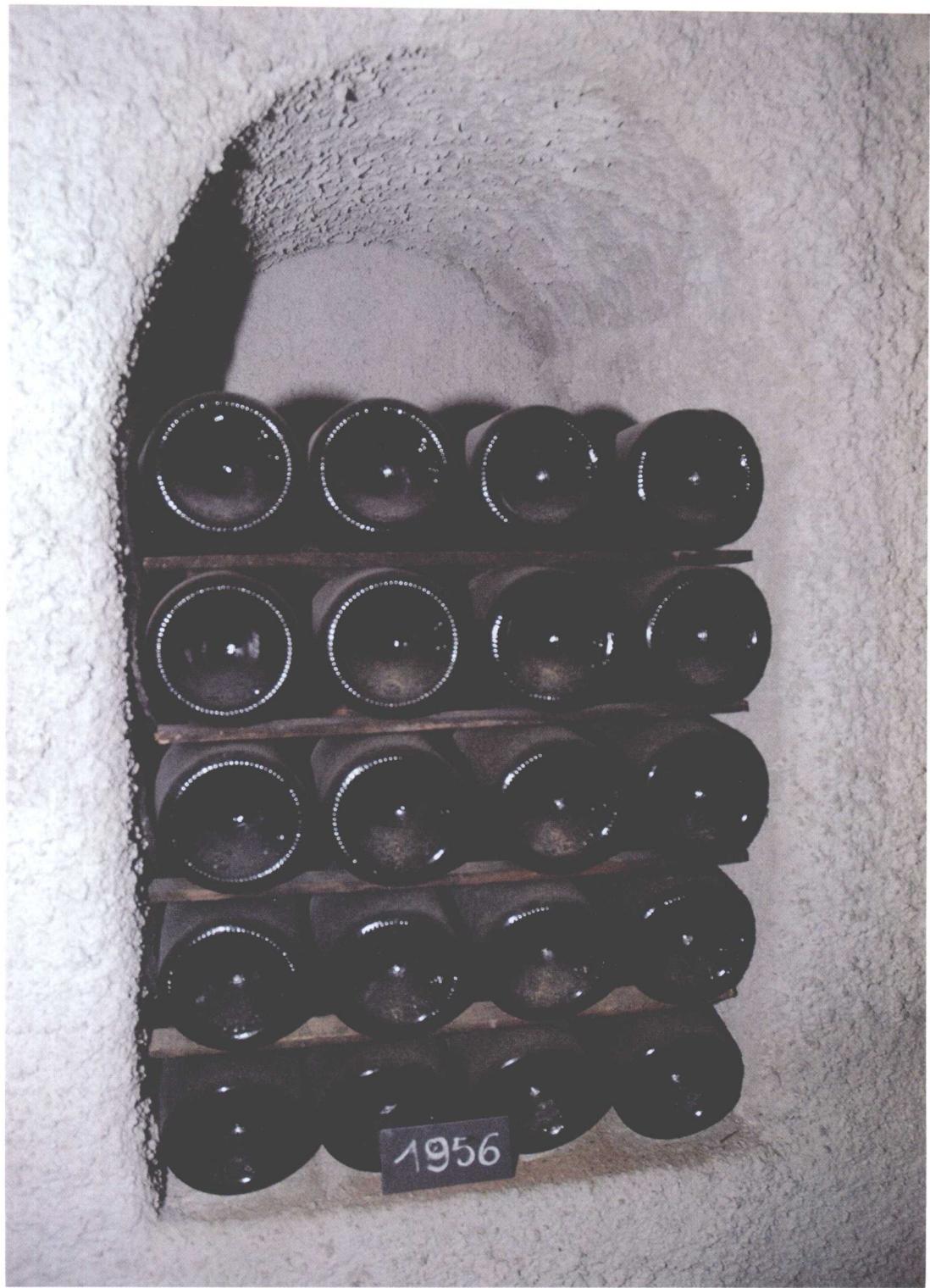
一般会关注年份的，主要是葡萄酒爱好者。一个年份好不好，要从农产品的角度来考虑。葡萄酒是用葡萄酿的，要酿出好酒，首先要

有好的葡萄。好的酿酒葡萄的标准是糖度、酸度与酚类物质都充分成熟，酿好后才能达到饱满的香气与均衡的口感。糖度的成熟与浓缩，仰赖的是充足的日照与温暖的气候，而酸度与酚类的成熟较晚，因此需要凉爽的夜晚来减缓葡萄成熟的速度，将成长期拉长。酒农是靠天吃饭的，春天怕霜害会冻死葡萄的嫩芽与花苞，夏天怕干旱以致没有足够的水分让葡萄藤生长，秋天又要担心收成前下雨，稀释了葡萄果实中的糖分。造成葡萄酒年份差异的，主要就是这无法预测和操控的大自然。

年份好坏与一整年的天气有关。每个国家、每个产地的气候都不同，种植的葡萄品种也各异，当然不能一概而论。同一个年份，例如2005年，在法国波尔多（Bordeaux）左岸是一个全年气候完美的超级年份，但对于南非红葡萄酒来说，则因为临近采收期天气时好时坏，所以表现普普通通；而对于意大利的皮埃蒙特产区来说，这却是一个很糟糕的年份，先是夏季干旱，紧接着又有冰雹和疾病的侵袭，天气古怪失常，使得酒农们叫苦连天。另外，葡萄酒在不同年份之间的差异，其幅度也随着产区的特性而各异。举波尔多为例，此产区接近适合赤霞珠和梅洛这两个红葡萄品种充分成熟的气候临界点，如果某年的天气冷一些或热一些，雨水多一些或少一些，那么这两种葡萄的成熟度就会有所差异，之后必须通过改变调配比例来达到口味的平衡。值得一提的是，为了忠实反映每个年度的特色，法国等国家通常规定禁止灌溉，因此年份的差异会很明显；相较之下，分辨智利酒或澳大



赤霞珠



意大利酒庄地窖中沉睡的 1956 年份老酒

利亚酒的年份好坏，一般而言意义就不是很大，因为这两个国家的葡萄产区气候都比较稳定，加上可以自由灌溉、加糖加酸，所以各年份之间相去不远。

我经常碰到有人在询问特定年份的酒，他们所找的年份多半是自己的出生年，要不就是爱人或孩子的出生年。孩子的倒好办，市面上还很好找，但三四十年以上的酒可就不容易遇到了。除了酒厂特别保留的，大多在收藏家手中，很不容易获得，即便找到，价格也绝对不低。虽然我从不刻意寻找自己出生年份的酒，但有一次机缘巧合，让我至今念念不忘。那是《品醇客》杂志（Decanter）国际中文版筹备期间的事，发行人林耕然先生找了几位酒界朋友一起品酒，同时集思广益，还开了几瓶 70 年代的陈酒。当开到一瓶勃艮第葡萄酒时，我眼前忽然一亮——这瓶酒的年份正是我的出生年，而且它叫 Clos St.Denis——连名字都跟我的英文名 Denis 相同，这件事碰巧在我生日前几天发生。另一个难忘的年份品酒经验，则发生在意大利托斯卡纳，当时我正拜访安蒂诺里（Antinori）酒庄。当我犹如美梦成真一般地品尝着当地酿出的传奇名酒 Tignanello（2001 年份）时，才恍然想起它的第一个年份也正好与我同年。

随着科技的进步，年份的好坏已经不是特别取决于气候。即使收成时下了雨，也有一些酒庄很夸张地雇直升机把葡萄吹干再采收，而有些酒庄则利用薄膜过滤法减少含水量，让汁液浓缩。很多时候，起决定作用的不再仅仅是自然因素，而是酿酒团队。有很多酒庄原本



用来测葡萄汁糖度的工具

奄奄一息，但在换手经营后却展现出新气象，像这些因素就无法在各产区年份评分表中表现出来。另外，现在很多酿酒师并不采用“坏年份”这个说法，而是说“困难的年份”。确实，坏年份也可以酿出好酒，这全凭借酿酒师的功力，以及通过牺牲产量而换来的。如果懂得在困难的年份挑选好酒庄，不但能让适饮更早到来，价格还比好年份的酒便宜得多，这才叫做真的划算！