

名酒品鉴

隋肖左 编著

中国青年出版社





隋肖左 编著

中国青年出版社

图书在版编目(CIP)数据

名酒品鉴 / 隋肖左编著. — 北京: 中国青年出版社, 2011.7

ISBN 978-7-5153-0063-4

I. ①名… II. ①隋… III. ①酒—品鉴—世界
IV. ①TS262

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 128157 号

出版发行: 中国青年出版社

社 址: 北京东四 12 条 21 号

邮政编码: 100708

网 址: www.cyp.com.cn

门市部电话: 010-57350370

编 辑 部: 010-57350506

责任编辑: 顾申

整体设计:  zhengmei 正美
书籍装帧设计部 010-64003130

印 刷: 北京市十月印刷有限公司

经 销: 新华书店

开 本: 720 × 1000 1/16

印 张: 19

字 数: 300 千字

版 次: 2011 年 7 月北京第 1 版

印 次: 2011 年 7 月北京第 1 次印刷

印 数: 1-6000 册

定 价: 42.00 元

本图书如有印装质量问题, 请凭购书发票与质检部联系调换
联系电话: (010) 57350337

前言

Introduction

酒，在人类文化的历史长河中，不仅仅是一种客观的物质存在，还是一种文化象征，即酒神精神的象征。不论古今、不分东西，在人类文学艺术的王国中，酒神精神无所不往、无所不在。酒对人类文学艺术的发展产生了巨大深远的影响。可以说，酒文化是真正的超越国界与人种的世界语言。

人类如此喜爱美酒，与其自身的进化过程息息相关。酒所带来的独特的愉悦与陶醉，是人类发展史中其他任何事物不能取代的。酒于何时何地出现在人类文明进程之中，目前尚无定论；但也许直到人类消亡之际，酒才会随之消亡。喜爱美酒不是文人的附庸风雅、不是老饕的味蕾绽放，也不是酒鬼的万千愁肠。喜爱美酒，就是人类的本性。

据粗略统计，全世界有名有姓的酒就有 4000 多种，即使一天品尝一种，全部品尝完也需要 10 多年。人生苦短，哪些酒才是我们这一生中必须要一亲芳泽的尤物呢？

当然是那些被无数“酒精考验”的“先驱们”推崇的世界知名美酒了。

本书遴选的正是这些广受赞誉被人们认知的全球各类酒品中最著名的美酒品牌。需要特别指出的是，鉴于目前酒类投资、尤其是红酒投资在我国渐成趋势，本书以较大篇幅重点介绍了各种酒品的投资价值、投资前景和相关知识。

某些酒具有投资价值，是因其广受市场肯定，会因时间推移而产生附加值，并且保有稳定的供求关系。以红酒为例，红酒在全球素有“液体黄金”之美誉，其收藏与投资已经有300多年历史。假如你去年购买了一瓶艾格利兹·克利内红酒，标价为每瓶60英镑，到今年就可能标价70英镑，明年就可能标价80英镑，平均每年净增值13%。每年新增的市场需求，又使得此类投资品种一瓶难求。每年13%的投资收益，加上不愁卖的市场需求，这就是红酒的投资价值。事实上，中国目前已经产生了一批专业的红酒投资人群：网易创始人丁磊在温州开办红酒投资公司已不是什么秘密；北京郊区的某知名酒庄中，当你检视那些私人酒窖的时候，不经意就会发现耳熟能详的名字。事实上，以全球投资者瞩目的伦敦红酒交易平台为例，每年93亿港元的红酒销售额中，就有40%的买家来自中国。

酒投资的热潮，正在中国如火如荼地上演。

投资名酒，具有三个显著的优势与特点：

一、稳定及客观的投资收益

从国际上的经验来看，酒品的投资收益稳定，回报可观。以红酒为例，2007年1月至12月，伦敦的红酒指数(Liv-ex 100 Index)达到39%的增幅，仅次于石油47%的投资回报，远高于伦敦金融时报100指数的增幅，也比黄金23%的回报高出许多。依据国际葡萄酒及烈酒展览会和IWSR调研预测，2009—2013年期间，全球葡萄酒消费增长预计达到31.58%。届时，中国葡萄酒消费将达到12.6亿瓶。不断增长的消费需求，加上稳定的投资收益，酒品的投资正当其时。

二、不太高的知识门槛

与目前热络的瓷器、书画及玉石投资相比，酒品的收藏与投资门槛并不算高。投资者无需掌握复杂的专项知识，也不必担心赝品和“打眼”之忧。国际通行的品级标准、精确到数字的年份与产量

Introduction

以及市场公认的顶级品牌等因素，使得酒品投资容易上手并具有可控性。这种高回报、低风险的投资品种，实为一般投资者的福音。

三、富有文化品位的时尚赚钱方式

在目前中国的上流社会中，一个人不懂酒，即使坐拥亿万元财富，也只会被别人视为一夜暴富的暴发户。收藏投资世界名酒，在获得稳定收益的同时，必然也会获得品位及文化上的修炼。正如某位时尚人士对笔者所说的：“学品酒是练品位、练修养的绝佳手段。”

当然，和其他投资一样，酒投资也存在着一定的风险。仍以红酒为例，对于国内投资者而言，投资红酒最大的困难就在于如何挑选。目前市场上能接触到的绝大多数红酒并不具有投资价值，真正具有投资价值的红酒被称为投资级葡萄酒，是指可以长期陈放并随时间延长而增值的红酒，全世界还不到100种。事实上，专业的红酒行家买的不是酒的价格，而是对那些决定红酒“基本面”的因素——产地、收获年份、葡萄品种、酿酒厂，甚至是储放的橡木桶，更为看重。这些信息才是确立一瓶葡萄酒真正价值的要素。

因此，想投资酒品，提前做功课就显得非常重要。本书通过介绍各类世界名酒的历史文化、原料工艺、鉴赏要点及投资价值，全方位多角度解析，以客观翔实、准确全面和图文并茂的方式，为读者呈现一幅世界著名美酒的繁华图卷。相信本书必定能够为读者带来一些方便与收获，最后也祝愿有志于酒品投资的读者投资顺利。

本书在编写过程中，得到了红酒收藏及投资专家 Cathy Lu 及北京塔罗咖啡馆的支持与帮助，在此一并表示感谢。

目录 Content

01 特基拉 Tequila /1

种 类: 烈酒

原产地: 墨西哥

特 性: 香气奇异, 口味凶烈, 风味独特

02 朗姆酒 Rum /13

种 类: 烈酒

原产地: 古巴

特 性: 口感细致甜润, 香气芬芳馥郁

03 皇冠伏特加 Smirnoff /25

种 类: 烈酒

原产地: 俄罗斯

特 性: 有酒精的特有香味, 口味干冽、劲大冲鼻

04 绝对伏特加 Absolut Vodka /35

种 类: 烈酒

原产地: 瑞典

特 性: 质量上乘, 口感独特而纯净

05 尊尼获加 Johnnie Walker /45

种 类: 烈酒

原产地: 苏格兰

特 性: 口感柔和清新, 有特殊的烟熏与辛辣气, 醇厚馥郁

06 芝华士 Chivas /55

种 类: 烈酒

原产地: 苏格兰

特 性: 口感饱满丰润, 丝般柔滑, 花香和烟熏味, 回味悠长, 温润



07 百龄坛 Ballantine /67

种 类: 烈酒

原产地: 苏格兰

特 性: 口感温和复杂, 丝般爽滑, 蕴含着橡木熏香及花果香, 余味绵长不绝



08 波本威士忌 Bourbon Whiskey /77

种 类: 烈酒

原产地: 美国

特 性: 色泽深厚, 口感馥郁芬芳、浓烈饱满, 回味悠长、醇美

09 苦艾酒 Absinthe /87

种 类: 加味葡萄酒

原产地: 法国

特 性: 芳香浓郁, 口感苦涩, 有轻微迷幻作用

10 茴香酒 Anisés /101

种 类: 加味葡萄酒

原产地: 欧洲

特 性: 富光泽, 茴香味浓厚, 口感独特, 味重刺激



11 葡萄贵腐酒 Botrytised Wine /109

种 类: 甜葡萄酒

原产地: 匈牙利

特 性: 酒香特异, 果香微弱, 口味浓厚, 酒体丰满

12 冰酒 Eiswein /119

种 类: 甜葡萄酒

原产地: 德国

特 性: 口感滑润、甜美醇厚, 有独特花果香味

13 金酒 Gin /133

种 类: 蒸馏酒

原产地: 荷兰

特 性: 香气和谐协调、醇和温雅, 具有净、爽的自然风格



14 | 雪莉酒 Sherry /145

种类: 甜葡萄酒

原产地: 西班牙

特性: 口味复杂柔和, 香气芬芳浓郁

15 | 波特酒 Porto /155

种类: 加强型葡萄酒

原产地: 葡萄牙

特性: 香气馥郁醇厚, 有浓郁的焦糖、巧克力、蜂蜜香

16 | 利口酒 Liqueur /167

种类: 甜葡萄酒

原产地: 欧洲

特性: 口味复杂甘美, 香气芬芳馥郁



17 | 鸡尾酒 Cocktail /179

种类: 混合调制酒

原产地: 美洲

特性: 口味复杂柔和, 香气芬芳浓郁

18 | 清酒 Sake /191

种类: 烈酒

原产地: 日本

特性: 口感浓郁香醇, 风味雅致精细

19 | 马爹利 Martell /203

种类: 白兰地干邑

原产地: 法国

特性: 口感甘醇细致, 香气浓郁芬芳

20 | 人头马 Rémy Martin /213

种类: 白兰地干邑

原产地: 法国

特性: 口感醇和, 香味馥郁, 色泽如水晶般通透





21 轩尼诗 Hennessy /225

种 类: 白兰地干邑

原产地: 法国

特 性: 质感丰厚, 香气浓郁和谐

22 木桐 Château Mouton Rothschild /237

种 类: 红酒

原产地: 法国

特 性: 以赤霞珠葡萄为主, 口感丰沛圆熟, 较多熟果与熏烤的香气

23 拉图 Chateau Latour /247

种 类: 红酒

原产地: 法国

特 性: 酒体强劲、厚实, 并有丰满的黑加仑香味和细腻的黑樱桃等香味

24 拉菲 Château Lafite /257

种 类: 红酒

原产地: 法国

特 性: 口感偏软, 香气纯美馥郁, 层次丰富, 优雅完美



25 奥比昂 Haut-Brion /265

种 类: 红酒

原产地: 法国

特 性: 颜色至美, 香气集中复杂, 口感浓烈而回味无穷

26 罗曼尼·康帝 La Romanée Conti /275

种 类: 红酒

原产地: 法国勃艮第

特 性: 香气馥郁持久, 精致醇厚, 单宁细腻有力, 质地柔滑优雅

27 香槟 Champagne /283

种 类: 气泡葡萄酒

原产地: 法国

特 性: 口味复杂柔和, 香气芬芳浓郁



01

种类：烈酒

原产地：墨西哥

特性：香气奇异，口味凶烈，风味独特

投资价值：65 分

特基拉 Tequila

Wine



01

特基拉



历史

Tequila

特基拉，也即 Tequila 酒，与威士忌、白兰地、伏特加、朗姆齐名，是世界公认的五大基酒。在其原产地墨西哥，Tequila 被誉为国酒，墨西哥之魂。电影《墨西哥往事》(ONCE UPON A TIME IN MEXICO) 中，强尼·戴普 (Johnny Depp) 骑在马背上手里拿着“特基拉”，给人留下深刻印象。2006 年 7 月 12 日，联合国第 30 届世界遗产大会批准了墨西哥的一项与龙舌兰酒有关的世界文化遗产。这项全称为“特基拉地区的龙舌兰种植区和早期的龙舌兰酒酿造设施遗址”是世界名酒中为数不多的荣誉。

特基拉(Tequila)地区位于墨西哥西部太平洋沿岸哈利斯科州的中心区域，地处特基拉火山和格兰德河之间的谷地，是一处物产丰饶的宝地。早在欧洲人发现新大陆之前，当地的印第安文明就已经知道用龙舌兰汁酿酒的技术（也就是 Pulque），而以这类发酵酒为材料进一步制造出的蒸馏酒，则称为 Mezcal（意思是混血儿）。这些都不能被称为 Tequila，只有在某些特定地区、使用一种称为蓝色龙舌兰草 (Blue Agave) 的植物作为原料所制造的此类产品，才有资格冠上 Tequila 之名。

有趣的是，墨西哥人很早就给这种佳酿赋予了神奇的色彩。民间一直流传着天上的神灵发明了特基拉的传说：很久很久以前的一天，墨西哥的印第安农民正在地里干活儿，天空突然乌云翻滚，一个巨雷劈向大地，霹雳过后，云开雾散，人们看到一株硕大的龙舌兰被劈成两半，裂开的球茎里翻滚着热气腾腾的汁液，飘出一股股醉人的酒香。众人被这奇异的景象惊呆了，许久过后，有胆大的人凑上前去，用手蘸点儿放在舌头上舔舔，顿觉满口生香，沁人心脾。从那以后，他们给这种龙舌兰汁起了个好听的名字：Agua Miel（阿瓜密埃尔），意为“蜜汁”。

实际上，这说法也只是传说而已，并没有多少根据。不过，传说告诉我们，龙舌兰早在古印第安文明的时代，就被视为是一种神性的植物，是天上的神给予人们的恩赐。历史记载，早在公元3世纪时，中美洲地区的印第安文明已发现发酵酿酒的技术，他们取用生活里面任何可以得到的糖分来源来造酒，除了主要作物玉米与当地常见的棕榈汁之外，含糖分不低又多汁的龙舌兰，也很自然而然地成为酿造酒的原料。由于被当做上帝的礼物，这种发酵的龙舌兰汁液，一直被传教士、贵族和病人所专有。墨西哥土著人也经常把它用在宗教仪式中，据说有了喝下龙舌兰汁液后的那种陶醉感觉，就



> 酿酒工人塑像。

名酒
WINE

特基拉
Tequila





可以直接与上帝对话了。部落的祭司饮用之后可以与神明沟通，在活人祭献之前也会先让牺牲者饮用 Pulque，使其失去意识或至少降低反抗能力，以保障这种血腥仪式的进行。

十六七世纪后，西班牙征服者们踏上南美洲的土地，他们将蒸馏技术带到这片“新大陆”。由于路途遥远，好逸恶劳又嗜酒成性的征服者们希望在当地寻找一种适合的原料用于酿酒，以取代他们喝惯了的葡萄酒或其他欧洲烈酒。于是，他们看上了墨西哥当地的这种有着奇特植物香味的酒。

早期印第安人这种发酵酒的酒精度远比葡萄酒低，喝惯了烈性酒的西班牙人开始尝试使用蒸馏方式来提升龙舌兰酒的酒精度数，蒸馏酿造成的特基拉酒也就这样正式问世了。在很长一段时期内，特基拉酒又被称作麦斯克酒（Mezcal），因为麦斯克这个名字

的意思也是龙舌兰。又因为这种新产品有着用来取代葡萄酒的实际用途，所以它又获得了梅斯卡尔葡萄酒（Mezcalwine）这个名称。

此后，经过漫长岁月中的反复尝试与改良后，特基拉酒终于逐渐演变成了今时今日的口味与品质。而这种





> 龙舌兰图片。

独具风味的酒，也在随后的岁月里逐渐传遍全球，成为世界著名美酒。在这一过程中，特基拉曾经被赋予许多不相同的命名。其中最为有趣的命名，是荷塞奎沃（José Cuervo）。在1893年举办的芝加哥世界博览会上获奖时为它所起的名字是龙舌兰白兰地（Agavebrandy）。之所以会有这么一种命名，完全是由于当时几乎所有的蒸馏酒都被称为“白兰地”。

酿造

与世界各地的其他名酒不同，特基拉的酿造原料既非粮食，也非水果，而是墨西哥的特产龙舌兰——一种原生的特殊植物。外观上龙舌兰经常被认为是一种仙人掌植物，实际上在植物学分类上它与百合科更接近，只是体型上更为巨大。

能够被用于酿酒的龙舌兰，至少需要8年才能成熟。特基拉地区以盛产品质最优的龙舌兰闻名于世。在特基拉酒的生产过程中，育种龙舌兰被称为“妈妈”（Madre）。在龙舌兰生长过程中枝叶要经常修剪，使根茎可以充分生长。这些生出的新苞茎，被称为“孩子”（Hijuelos）。

收割龙舌兰的时候，龙舌兰的叶子要被切掉，剩下的是一个





> 硕大的龙舌兰“菠萝”，是酿造特基拉的原料。

龙舌兰“菠萝”(Pina)。它是去除根部之后的硕果。在切掉叶子之前，收割工人首先要判断“菠萝”的重量，有些“菠萝”的重量超过了150公斤。到达酒厂以后，工人们会把成堆的龙舌兰“菠萝”切成两半或四瓣，放进蒸锅内烹煮。蒸煮的目的是为了把龙舌兰中的淀粉转化成糖分。

蒸煮后，原料开始进入一个重要的工序——发酵。

龙舌兰的发酵充满了各种有趣的说法。有人说古代印第安人会往原料中吐口水，还有人说工人会添加当地出产的一种甲虫。当然，现在的酿酒工艺不会含有上述成分。今日大部分的酒厂为了提高效率，往往是使用以野生菌株培育的人工酵母，或甚至商业上使用的啤酒酵母。此外，各个酒厂发酵的时间也不尽相同，大部分现代化的酒厂为了加速发酵过程，添加化学物质加速酵母的增产，把时间缩短到两三日内。而少数遵循传统的酒厂保持天然的发酵过程，其耗时往往需要7—12天之久。值得提出的是，较长的发酵时间可以换得较厚实的酒体，口感上会有独特印记。

龙舌兰汁经过发酵后，酒精度在5%—7%之间，这大致类似啤酒的度数。为了得到高度的特基拉，发酵后的酒液需要经过两次蒸馏。初次的蒸馏耗时一个半到两个小时，制造出来的酒，其酒精度约在20%上下。第二次的蒸馏耗时三到四

小时，制造出的酒，拥有约55%的酒精度。至此，可以说特基拉已经初具雏形，剩下的就是陈化与包装了。

最常见的龙舌兰酒酒精度数一般在37%—40%之间，工厂会用软化纯水将产品稀释到所需的酒精强度，经过最后的活性碳或植物性纤维过滤，完全将杂质去除后，一瓶龙舌兰酒就新鲜出炉了。需要指出的是，如同威士忌一样，有些龙舌兰酒里面所含的酒液，可能来自多桶年份相近的产品，利用调和的方式确保产品口味的稳定。这也就是为什么每瓶龙舌兰酒都可能具有不同风味的原因，虽然它们都是在墨西哥以龙舌兰为原料酿成。



鉴赏

提到龙舌兰，这种凶烈的液体几乎成为全世界爱酒人的绝对宠儿。“要是回去，没有止痛药水，拿来特基拉换我半晚安睡”，正如《可惜我是水瓶座》中这句著名的话语一样，特基拉可以让失意的人儿得到最快的抚慰。问题是，这种著名的美酒在市面上种类繁多，许多人根本搞不清这其中的差异