

HOW TO TASTE WINE

JANCIS ROBINSON

品酒入门

罗宾逊品酒入门

[英] 简希斯·罗宾逊
《牛津葡萄酒百科全书》

吕 杨 吴岳宣 译

First published in 1983 under the title *Masterglass*
This edition published in 2008 under the title *How to Taste Wine*
by Conran Octopus Ltd., an imprint of Octopus Publishing Group Ltd.
2-4 Heron Quays Docklands, London E14 4JP

Text © Jancis Robinson, revised edition 2008
Design and layout © 2008 Octopus Publishing Group Ltd.
All rights reserved
本书中文简体版权由上海三联书店所有。
未经许可，不得翻印。

图书在版编目 (CIP) 数据

品酒：罗宾逊品酒练习册 / (英) 罗宾逊 著；吕杨 吴岳宜 译
—上海：上海三联书店，2011.2

ISBN 978-7-5426-3122-0

I. ①品… II. ①罗…②吕…③吴…
III. ①葡萄酒—食品感官评价 IV. TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第151840号

责任编辑 / 邱 红
装帧设计 / 范峤青
监 制 / 任中伟
责任校对 / 张大伟

出版发行 /  上海三联书店
(200031) 中国上海市乌鲁木齐南路396弄10号
<http://www.sanlian.com>
E-mail: shsanlian@yahoo.com.cn

印 刷 / 深圳市福威智印刷有限公司

版 次 / 2011年2月第1版
印 次 / 2011年2月第1次印刷
开 本 / 760mm×965mm 1/16
字 数 / 160千字
印 张 / 13
书 号 / ISBN 978-7-5426-3122-0/G·994
定 价 / 60.00元

品 酒
HOW TO TASTE WINE

罗宾逊品酒练习册





品 酒

HOW TO TASTE WINE

罗宾逊品酒练习册

[英] 简希斯·罗宾逊 著

JANCIS ROBINSON

 上海三联书店

试读结束：需要全本请在线购买：www.ertongbook.com

中文简体版序

葡萄酒是如此美妙的东西，我也非常欣赏中国人的品酒资质和评鉴才能。因此，当得知我的这本品酒指南能够出中文版的时候，我由衷地感到高兴。

与其他任何美食和美酒相比，葡萄酒是如此与众不同，因此品鉴葡萄酒也是十分特别的，有一本关于如何品酒的练习指南将会对您大有帮助。当然，我认为学习葡萄酒最明智、也是最愉快的方法，还是通过品酒。

这本书包括了一系列关于葡萄酒的简洁解释，同时也伴随有例证这些解释的实践练习。我衷心希望在本书的帮助下，您能够在品酒的乐趣中享受学习关于葡萄酒的知识。

我们都应该感谢吕杨，将《品酒》一书翻译成中文是他的主意（这本书已经以其他多种语言出版），他也以极其认真的态度和专业的知识完成了本书的翻译工作。

我也邀请您访问我的网站：www.JancisRobinson.com，那里有更多关于葡萄酒的中文信息。

干杯！



目 录

前 味：一本写给“酒鬼们”的书 6

如何使用这本指南 8

你也可以成为一个出色的品酒家 9

第一章 学会品尝 10

品尝, 我们所知甚少 11

鼻子的重要性 13

葡萄酒中的甜味 17

甜红葡萄酒 19

酸度: 必不可少的生机 20

其他基本味觉 25

更多原始的感觉 27

葡萄酒的“苗条”与“丰满” 31

捕捉葡萄酒的香气 33

三个质量指标 36

眼睛的用处 42

视觉线索 45

品尝技巧总结 50

第二章 实用知识 54

品酒体验 55

物质环境 56

气味、香味和香气 59

潜在的捣乱分子 62

适当的温度 65

醒酒: 至关重要还是多此一举? 69

剩余的葡萄酒 72

酒杯的选择 73

葡萄酒与文字 76

吐酒的高尚艺术 79

正式品酒会 81

如何盲品 84

质量评估 86

第三章 白葡萄品种 88

了解葡萄品种 89

琼瑶浆：最容易辨别的葡萄 90

长相思与日照 92

霞多丽与橡木之吻 97

赛美蓉：一个伟大的“腐败者” 108

雷司令：最伟大的白葡萄品种 112

白诗南与产量的重要性 118

隆河谷的白葡萄酒：越来越时髦 120

品诺家族 122

第四章 红葡萄品种 126

如何酿制红葡萄酒 127

红葡萄酒与橡木 129

走遍世界的赤霞珠 132

美乐：水果蛋糕般的品种 140

黑品诺：无比美妙无比挑剔 143

佳美：用于畅饮的葡萄酒 148

席拉：像夜一般黑 150

歌海娜和其他隆河谷的品种 153

法国南部的其他红葡萄 154

内比欧露：皮埃蒙特的至尊 156

皮埃蒙特的另外两种红葡萄 158

各种形态的桑乔维赛 159

更多的红葡萄品种 162

进阶品酒：波尔多vs勃艮第 166

波尔多：一堂生动的地理课	168
年份与年龄	169
葡萄藤的年龄	171
葡萄园的位置	172
酒瓶大小	173

第五章 加烈酒和起泡酒 174

起泡酒是如何酿成的	175
调配配方	177
服侍起泡酒	179
雪莉酒：内行人的葡萄酒	180
波特酒：最烈性的葡萄酒	182
马德拉：被遗忘的珍品	184

第六章 美酒，美食，乐趣 186

绝配	187
打破规矩	192
温度与酒体	194

附录：一些有用的品酒词汇 198

译后记 207

前味：

一本写给“酒鬼们”的书

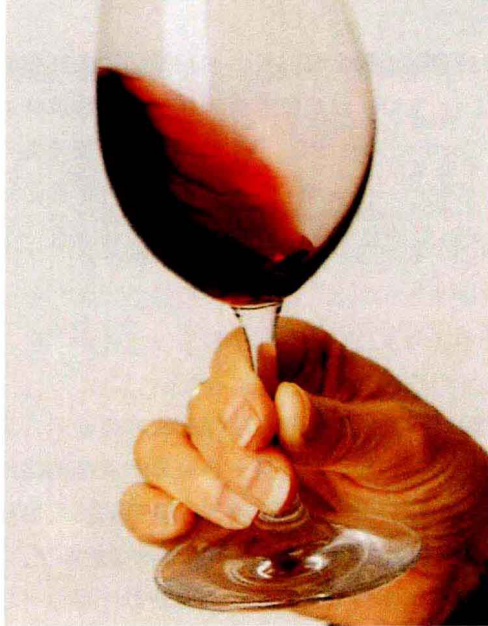
这本书是写给那些想更了解葡萄酒、并且已经深切地认识到喝葡萄酒是远比学习葡萄酒更加有趣的人。幸运的是，品尝葡萄酒这种实践不仅比枯燥的理论知识更吸引人，同时也更加重要。

对我们这些以撰写和评论葡萄酒为生的人来说，我们会很容易忽略一个事实，那就是葡萄酒的味道其实是最重要的。这种可爱液体的存在，其目的不是为了填满葡萄酒大全书架，也不是为了证明年代身份，而是带给我们感官上的快乐。这本“泡在酒中的”葡萄酒指南只不过是你在品尝葡萄酒时的一个“伴侣”，解释为什么不同的葡萄酒有它们自己不同的味道，这会使你成为一个有一定基本知识的葡萄酒品尝者，而不是一个无知自大的酒徒，从而可以最大限度地增加你品酒的乐趣。

这本葡萄酒品尝练习册是一本写给“酒鬼们”的完整的葡萄酒课程。它会告诉你葡萄酒是如何酿成的，解释诸如天气以及酒瓶大小这些不同的因素是如何影响到葡萄酒最终的味道，示范如何能够从正确地服侍(serve)和品尝葡萄酒中得到最大的乐趣。所有这些品酒知识不仅是以文字方式提供给你，而且还有许多实践练习，这些练习大多都与那个最重要的活动——品酒有关。每一个章节都被分成理论和实践两个部分，这样你可以先学习相关的理论知识，然后再用来测试你自己。你也会被要求做一些其他的练习，比如品尝牙膏的味道，或者用茶杯来品尝葡萄酒。

这个课程的开始部分是我们个人品尝机能的概括，重点讲述一些令人吃惊的事实，它们能够帮助你从日常吃喝的任何东西中品尝出更多的味道，无论是食品还是葡萄酒。接下来将详细讲解服侍和品尝葡萄酒在实践方面的内容。不过，这本书的主要内容还是以“毫无痛苦的品酒”这个方式来告诉你有关葡萄酒的故事。

实践部分的那些练习，其意义是通过对“为什么每种葡萄酒是这个味道的”做出重要解释来装备各位感兴趣的葡萄酒爱好者。所有有关味道的因素都有特定的例子来阐述说明，每一个完成这些练习的人都会对葡萄酒的基本知识有非常出色的领会，这种领会是在与葡萄酒最相关、但却常常会被忽略的地方——也就是在你的酒杯里完成的。你几乎真的可以通过品尝葡萄酒而变成葡萄酒专家。课程学到一半的时候，你突然会惊喜地发现，你居然已经可以



区分一瓶霞多丽 (Chardonnay) 和一瓶长相思 (Sauvignon Blanc); 学到最后, 你甚至可以区分一瓶波尔多 (Bordeaux) 和一瓶加利福尼亚赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)。到时候你犯的错误不会比葡萄酒专家更多, 也就是说, 每次至少会说对一半。

有各种各样不同的因素都会影响葡萄酒的味道, 从葡萄园地下 15 英尺的地方曾经发生过什么, 到葡萄酒装瓶时酒窖的门是否敞开着。然而, 最重要、也是最容易辨别的因素, 还是一瓶葡萄酒中最主要的葡萄品种 (grape variety)。正因为如此, 也因为当今世界各地许多葡萄酒的酒标上都写明葡萄品种, 比如赤霞珠、美乐 (Merlot)、品诺 (Pinot)、霞多丽、雷司令 (Riesling) 等等, 所以本书的主要篇幅用来分别讲解每一个常见的葡萄品种。

刚开始时只是尝试建立起每一个葡萄品种在感官上的特征。比如, 新西兰马尔堡 (Marlborough) 产的长相思和法国的桑赛尔 (Sancerre) 都是用同一品种酿制的葡萄酒, 波尔多的干白葡萄酒和加利福尼亚的白芙美 (Fumé Blanc) 也是。品尝它们会帮助你建立你自己对长相思葡萄品质的“味觉印象” (palate picture)。不过, 一组越来越复杂和相互有关联的因素会串连起每个章节的内容讲解给你。例如, 在你熟悉了长相思是怎样的味道以后, 我会鼓励你去品尝产自不同气候的长相思, 这样你就可以领会有 50% 甚至更多阳光的葡萄酒会是什么味道。

首先，我们考虑那些用来做白葡萄酒的葡萄品种，然后是那些做红葡萄酒的，接着是品尝起泡酒 (sparkling wine) 以及像雪莉酒 (Sherry) 和波特酒 (Port) 这样的高度酒或是加烈酒 (fortified wine)。这本指南的最后部分会有关于为何某些美食和葡萄酒无法搭配的一些说明 (然而绝不会有告诉你你必须做什么这样的教条)，还有一些更高级的品酒练习的建议，最后还附有一个品酒所常用的行话词汇表。

如何使用这本指南

如果你想用本书所提供的最快而且最系统化的方式来学习葡萄酒，那么请尽量依照书中建议的顺序去练习，因为这是通过一个合理和正确的路线来增加你的品酒知识。当然，也不存在任何需要我来主宰你的品酒习惯的理由。你也可以很容易地让你正在品尝的那瓶酒来决定你学习这本书的顺序。

当然，分别用来讲解白葡萄酒和红葡萄酒的第三章和第四章你可以一起来学习。不过我还是建议，即使是那些最不经意的葡萄酒学徒，也应该先学习前面两章关于“学会品尝”和“实用知识”的内容。

你可以从一瓶葡萄酒中学到很多东西，但是正如你将会从本书中所了解到的那样，如果同时品尝两瓶葡萄酒，并且比较它们，那么你至少可以学到超过5倍的知识。这意味着，通过和其他对葡萄酒感兴趣的人一起学习，或者学会如何妥善处理喝剩下的葡萄酒，或者显著地增加你在葡萄酒上的消费，你就可以加速学习这个课程的进展。你、你的肝、还有你的银行存款，将决定后两种可能性中哪个对你自己更适合。但是，如果你选择了与同伴一起学习的方式，请记住：一瓶750毫升的葡萄酒可以提供6杯满酒供人享受，也可以提供最多20个样品来品尝。

在每个实践练习中，都会提供一些适用于这个章节品尝用的葡萄酒，这些酒不仅会对你有帮助，而且都不难买到。它们当中许多都是在市场上非常容易找到，而且如果可能的话，价格都不会太贵。然而，我还是不得不承认，在某些情况下，你预期在每瓶葡萄酒上花的钱越少，你的学习速度就会越慢。比如与最便宜的加州霞多丽相比，一瓶比它贵4到5倍的葡萄酒，肯定能将加州以及霞多丽的品质特征表现得更加完美。

如果你真的迷恋上了葡萄酒，你也许会需要尝试一些难度更高的练习。如果你是在用你的热忱、你的嘴巴和至少你大脑的一小部分来完成这些练习，你将会成为一个见识广博的品酒家。

你也可以成为一个出色的品酒家

不管现在你对葡萄酒的了解有多少，你都可以通过这个课程学会如何品酒。这本书就是为每一个完全是初学者的朋友而设计的，甚至那些从来没见过葡萄酒的人也可以。在编写这本书的过程中我自己也学到不少东西，所以我希望那些和葡萄酒接触过很多年的朋友，也可以从这本书中学到一些知识，尤其是从第一章和第二章中。那些刚刚接触到葡萄酒的人应该感到特别自信，因为你们在这个初学阶段总是最敏感的。

一个普通的成年人可以察觉到超过 1000 种的不同气味，其中有很多都可以在葡萄酒中找到。你的品尝机能已经有了先进的装备，完全可以和这些生疏的东西打交道。没有天生的品酒家。你所需要的只不过是这本课程提供的一些指导，还有一些信心而已。只有一小部分因为生理上的某种缺陷而引起味觉能力削弱的人才会发现品酒很困难，况且在“盲品”（也就是在只有酒、而没有任何其他线索的情况下来区分葡萄酒的品酒）中，新手往往会更加出色，因为他们的直觉不会被以前的经验所迷惑。

这个课程应该可以将你变成一个娴熟的盲品家，也就是除了品尝到的味道、可以不用其他任何线索就可以识别葡萄酒的人。但是，有一点也许更重要，那就是本书还可以教会你如何评估一瓶酒的质量，并且学会如何从葡萄酒中得到最多的享受。

不要理会那些自称是“鉴赏家”的人给你的建议，品尝葡萄酒没有绝对的错或者对。从本质上来说，品酒是一件十分主观的事情。有一些葡萄酒，从客观的角度来说会有工艺上的缺陷，但有些爱好者可能会很喜欢这个“缺陷”。也有一些很有名的葡萄酒，它们有无数的崇拜者，因此价格也十分昂贵（价格也许是葡萄酒世界最数字化的衡量指标），但这些酒不可能对所有的爱好者都那么有吸引力。绝对不要觉得你“应该”去喜欢或者讨厌一瓶葡萄酒。无论什么葡萄酒，最重要的就是你很享受它。而这本书的目的就是帮助你学会如何更加享受葡萄酒。



品尝，我们所知甚少

吃喝这件事情，我们天天都在做，因此很难让人理解，为什么我们对它真正的了解却是那么少。当食物和饮品进入我们的消化系统以后，有很多事情可以出错，但医生们会可以告诉你到底发生了什么。而在这之前，人们对自己品尝过程的了解却是少得惊人，即使从理论上来说，我们对待品尝过程应该比对待消化过程更加关心才对。

只有相对较少的医疗研究者会认为仔细调查我们如何品尝是件必要的事情，因为一个失灵的味觉系统不会理所当然地被认为是很严重的疾病，虽然这样的事情会让我发疯。如果专业人士对味觉系统如何担当它在头脑和身体之间的复杂角色尚且都所知甚少的话，那么我们这些平凡的饮食男女对如何从品尝体验中得到更多享受自然就了解得更少了。即使是那些声称会很享受美食与美酒的人，对他们自己为什么以及如何去享受也一点主意都没有。无论你是否喜欢巧克力蛋糕、烟熏三文鱼或者美乐(Merlot)品种的葡萄酒，你的享受方法大概基本上就是在最快的时间里尽量填满你的消化系统，因此也会通过你的味觉系统。你很难意识到通过咀嚼食品可以延长享受美味的时光，这就是为什么专业人士在品尝葡萄酒的时候，会有一些看似不雅观的漱口般的行为。但对我们当中大多数人来说，这些就是我们对吃喝这件每天都做的事情的全部认识。

我们也许对吃喝不是很了解，但我们中的许多人都可以很自豪地说出自己最喜欢吃的东西是什么。我们是否真的知道？我们觉得我们可以辨别出食物和饮品的味道，并且鉴赏它们，但经验告诉大家，当人只有味觉的帮助，而没有其他任何线索的时候，我们会变得很无助。通过认真分析我们怎样品尝，这本品酒指南可以帮助读者更好地赏识葡萄酒，同时也包括任何食品，因为我们几乎用同样的方式去品尝固体和液体；事实上，从生理学角度讲，在我们通过咀嚼使固体变成液体之前，我们是无法品尝到它们的味道的。科学实验证明，我们根本不可能品尝出完全干燥的食品的味道，如果口腔内没有唾液的话，我们甚至不可能感觉到糖是甜的。

你需要一个非常合作的伙伴：一个也依照课程顺序来学习、在你完成练习后轮到他练习的人，或者一个深爱你、准备好纵容你的最新痴迷的人。

熟悉的美食

把你自己的眼睛蒙起来，让别人给你尝一种你喜欢的食物，再加上一个味道相似、但又稍微不同的食物，看看你是不是能够不借助视觉的线索区分开它们。比如说，巧克力蛋糕和原味蛋糕；烟熏三文鱼和烟熏鲭鱼。当然，它们要有相同的制作方法：如果巧克力有黄油糖衣，那么原味蛋糕也应该有；烟熏鲭鱼也应该切成像烟熏三文鱼一样的薄片。

红葡萄酒与白葡萄酒

如果你觉得刚才那个练习很简单的话，那你现在也许会认为下面这个练习简直是小儿科。但是你可能会吃惊地发现，如果你的眼睛还是被蒙住，而且提供的葡萄酒的温度是一样的话，实际上你是很难区别出红葡萄酒和白葡萄酒的。顺便说一下，用黑色的杯子和把眼睛蒙起来有同样的效果，而且也不会那么惹眼。

问题就在于葡萄酒的酒体。尝上去像红葡萄酒的白葡萄酒都是口感饱满的干白。勃艮第白葡萄酒 (White Burgundy)、霞多丽、赛美蓉 (Sémillon) 和一些传统风格的里奥哈白葡萄酒 (White Rioja) 都是一



本书中所有的练习都能够在家中完成，而且大部分都可以在餐桌边进行。

些明显的例子。尝上去像白葡萄酒的红葡萄酒都有很高的酸度，而且口感不是很重。黑品诺 (Pinot Noir, 也叫黑品乐) 和博若莱 (Beaujolais) 是很不错的例子，还有很多意大利东北部的红葡萄酒，比如瓦尔普利切拉 (Valpolicella) 和法国北部卢瓦尔河谷 (Loire Valley) 的红葡萄酒，比如希农 (Chinon) 和布尔格伊 (Bourgueil)。

如果你想把事情变得简单一些，可以试着品尝一款出产自摩泽尔河 (Mosel) 的这种轻柔的、有点甜味的白葡萄酒，和一款来自阿根廷、巴罗萨山谷 (Barossa Valley) 或者教皇新堡 (Châteauneuf-du-Pape) 的酒体丰满、酸度不高的红葡萄酒的区别。即便是这样，你也会惊奇地发现，在做出决定之前，你会变得非常犹豫。如果只用最常见和最便宜的白葡萄酒和红葡萄酒做实验的话，比如你家附近某个餐厅的店酒 (House Wine)，那你可能真的会需要更努力地去思考了。

鼻子的重要性

我们通常都认为食品和饮品都有可以用眼睛记录的“样子”，可以用鼻子闻到的“气味”，和可以用嘴巴尝到的“味道”。事实上，后两者之间的差别是很模糊的。

如果你得了感冒，鼻子不通气的话，想象一下你吃的东西都将变得多么无味。当你闻到从烤箱里飘出来的香味，你难道不是已经好像知道它吃在嘴里的味道是什么样子的吗？如果你要确定是否会喜欢某个人为你做的汤，你都会先去闻一下。

我们所说的某种东西的“味道”（taste），其实是它通过我们的鼻子和口腔后留在头脑里的合成印象。但是，正如刚才我所说的，我们的鼻子其实比口腔更敏感。如果没有嗅觉的话，我们将不能享受美食，也不能很容易地说出它们之间的区别。我们通常将味道和嘴巴联系起来，但“味道”是个比“香气”（flavor）更容易令人误解的词汇。

食物和饮品有两种信息能够传送到我们的大脑里：一种是实实在在的，也就是当固体或者液体与我们的口腔内部和舌头接触时所带来的感觉；另一种是被蒸发的，也就是那些食物或者饮品所散发出的气味，这通常是看不见的。当你有意识地去闻某种东西，无论是葡萄酒、食品或者香波，这些气味会穿过我们的鼻子达到鼻腔上方的嗅觉感受神经。当我们咀嚼相同东西的时候，它所散发出的气味会经过我们口腔后部，然后向上传送到相同的嗅觉感受神经，这叫做鼻后嗅觉通道。所以，我们概念中的所谓“品尝”（tasting），其实也包括了很多无意识的“嗅觉”（smelling），并且我们所说的某种东西的“味道”，则不可避免地包括了一些“气味”（smell）。

因为我们无法关闭鼻后嗅觉通道，因此我们很难做到完全控制的实验，但基本可以肯定的是，与固体和液体相比，气体能够传达更加微妙的信息。这是因为与对固体和液体的感觉系统相比，也就是舌头和口腔内部，我们对气味的感觉系统能够察觉到更精细的差别。如果切断我们的嗅觉功能，而只是通过咀嚼某种食物来品尝它的话，我们所能感受到的味道比仅仅去闻这个食物，甚至根本没有把它放到嘴里所能感觉到的还要简单得多。当然，前提条件是这个食物能够散发出某种气味。

不同物质所能够散发出的气味的浓度也大不相同。如果它们具有很强