

世界上最好的葡萄酒



葡萄品种
是葡萄酒的灵魂



侍酒也是一种艺术



品酒是一种生活方式



从葡萄酒盲到品酒达人



我的第一次品酒

MA PREMIÈRE
DÉGUSTATION

【法】皮埃尔·卡萨梅耶 [Pierre Casamayor] —— 著 周劲松 —— 译



法国顶级葡萄酒大师

写给年轻读者的品酒入门指南

全彩手绘插图

第一本全手绘风格的通俗品酒读物



北京联合出版公司
Beijing United Publishing Co., Ltd.

我的第一次品酒

MA PREMIÈRE

DÉGUSTATION

[法] 皮埃尔·卡萨梅耶 (Pierre Casamayor) —— 著 周劲松 —— 译



北京联合出版公司
Beijing United Publishing Co., Ltd.

图书在版编目(CIP)数据

我的第一次品酒 / (法) 卡萨梅耶著 ; 周劲松译.
— 北京 : 北京联合出版公司, 2015.5
ISBN 978-7-5502-5249-3

I. ①我… II. ①卡… ②周… III. ①葡萄酒—品鉴
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第088439号

Ma Première dégustation © 2014 Hachette-Livre (Hachette Pratique)
Author: Pierre Casamayor, illustrations: Bouqé
Current Chinese translation rights arranged through Divas International Paris (www.divas-books.com)
Simplified Chinese edition copyright © 2015 by United Sky (Beijing) New Media Co., Ltd.
All rights reserved.

北京市版权局著作权合同登记 图字: 01-2015-1956



生活家



关注未读好书

我的第一次品酒

作者: (法) 皮埃尔·卡萨梅耶
译者: 周劲松
出品人: 唐学雷
策划: 联合天际
责任编辑: 侯娅南 刘 凯
美术编辑: 王颖会
封面设计: 满满特丸设计事务所



北京联合出版公司出版
(北京市西城区德外大街83号楼9层 100088)
北京联兴盛业印刷股份有限公司印刷 新华书店经销
字数100千字 787毫米×935毫米 1/16 13印张
2015年6月第1版 2015年6月第1次印刷
ISBN 978-7-5502-5249-3
定价: 59.80元

联合天际Club
官方直销平台



未经许可, 不得以任何方式复制或抄袭本书部分或全部内容
版权所有, 侵权必究
本书若有质量问题, 请与本公司图书销售中心联系调换
电话: (010) 82060201

MA PREMIÈRE
DÉGUSTATION
我的第一次品酒

目 录
SOMMAIRE

发 现

品 鉴	4
葡萄酒里都有什么	12

组织品鉴

品鉴规范准则	16
如何在餐桌上配酒	24
控制好侍酒的温度	34
醒 酒	38

辨 别

眼 睛	44
鼻 子	52
香 气	58
白葡萄酒中的各种花香	68
红葡萄酒中的各种果香	74
红葡萄酒变化过程中的香气	78
口 感	82
香气的停留	90
葡萄酒的缺陷	94

品 鉴

白葡萄酒	98
年份短的白葡萄酒	106

可陈年的白葡萄酒	110
红葡萄酒	114
年份短的红葡萄酒	122
陈年后的红葡萄酒	126
桃红葡萄酒	130
甜白葡萄酒	136
黄葡萄酒	140
自然甜酒和利口酒	144
起泡酒	150

练 习

红葡萄酒：单宁结构	156
干白葡萄酒：酸度与品鉴温度	160
甜白葡萄酒：葡萄果实的凝聚	164
桃红葡萄酒：气候的影响	168
起泡酒：起泡工艺	172

品鉴表达

形容葡萄酒的词汇	176
----------	-----

了 解

什么时候喝葡萄酒	186
----------	-----

我的第一次品酒

MA PREMIÈRE
DÉGUSTATION

[法] 皮埃尔·卡萨梅耶 (Pierre Casamayor) —— 著 周劲松 —— 译

MA PREMIÈRE DÉGUSTATION

我的第一次品酒

目 录

SOMMAIRE

发 现

品 鉴	4
葡萄酒里都有什么	12

组织品鉴

品鉴规范准则	16
如何在餐桌上配酒	24
控制好侍酒的温度	34
醒 酒	38

辨 别

眼 睛	44
鼻 子	52
香 气	58
白葡萄酒中的各种花香	68
红葡萄酒中的各种果香	74
红葡萄酒变化过程中的香气	78
口 感	82
香气的停留	90
葡萄酒的缺陷	94

品 鉴

白葡萄酒	98
年份短的白葡萄酒	106

可陈年的白葡萄酒	110
红葡萄酒	114
年份短的红葡萄酒	122
陈年后的红葡萄酒	126
桃红葡萄酒	130
甜白葡萄酒	136
黄葡萄酒	140
自然甜酒和利口酒	144
起泡酒	150

练 习

红葡萄酒：单宁结构	156
干白葡萄酒：酸度与品鉴温度	160
甜白葡萄酒：葡萄果实的凝聚	164
桃红葡萄酒：气候的影响	168
起泡酒：起泡工艺	172

品鉴表达

形容葡萄酒的词汇	176
----------	-----

了 解

什么时候喝葡萄酒	186
----------	-----

发 现 DÉCOUVRIR

品 鉴

正因为会刺激到各种感觉——听觉、
视觉、嗅觉、味觉和触觉，
品鉴活动实际上打开了享乐主义的大门。

但品鉴与简单的喝酒不同：
品鉴是有“度”的，更注重的是“质”而不是“量”。



品鉴不是喝酒

品鉴，与喝酒不同，首先是种享受。这种享受其实是属于动物本性的愉悦，是因众多感官被调动而引起的，它是自然需求得到满足而产生的生理上的兴奋，就好比吃或者喝。如果没有品尝的乐趣，人类是否会忘记吃饭？

葡萄酒曾经作为一种简单的饮料或许有过宗教意义，但这距今已经很遥远了，葡萄酒现在已晋升为一种美食。尽管不能说人类繁衍过程中美酒是关键产物，但美酒的确被赋予了很多治疗的功效。我们可以肯定的是，美酒带来了许多感官上的愉悦，而其令人亢奋的特点也让那些被生活折磨得比较厉害的人能够以另一个积极些的角度来看待生活。当然，过度浪费酒的人会获得与之相反的结果，尤其会搭上自己的身体和感觉的灵敏性。一个酒鬼更在意的是他对酒精需求的满足，而不是喝酒所带来的愉悦。

“乐趣在于确认一种香气，在于从各种纷杂的味道中找出其独有的味道。”



品鉴，是分析

如果作为人类我们没有记忆能力，没有受过什么文化教育，品鉴完全可以停留在感官乐趣的层次上。品鉴首先是分析，确认出一种香气。乐趣在于从各种纷杂的味道中辨别出特有的那一种，在于将不同的感官及文化内容关联在一起；乐趣也在于识别出一种风格的葡萄酒，在于辨别出出产年份——这也就是最高境界的乐趣，从感官级别跨越到了精神层面。而到了这一层次，就可以从各自品鉴记忆信息库里拿出些参考书和自己的多重品酒经验，开始世界范围内的葡萄酒比较。葡萄酒的品鉴过程是一次穿越时空的旅行，而这旅行的成本仅仅是几滴葡萄酒。

“品鉴的乐趣来自对酒色泽、香气和口感的分析。”

品鉴，需要表达出来

初学者有时候会自问，是不是简单的品尝乐趣就够了？因为描述这些感觉的努力或许会将这乐趣的光芒扼杀。如果是这样，那些很有内涵的葡萄酒描述有什么用呢？因为仅仅需要说句这酒不错、这酒讨我喜欢或者这酒让我讨厌就够了。

描述

品鉴葡萄酒，就好像是解释一首诗歌或者对一幅油画进行点评：确实，有一个整体的初步印象好像就可以满足了。比如在某个博物馆，导游那很有教学意义的点评介绍让您初步有了了解，但是这些说法是否能满足您对这幅油画的好奇心呢？或许您希望超越这些内容，进入一个未曾揣测过的世界？作为读书人，谁不曾为一部文学名著的解读而迷惑，进而想了解整个写作迷宫呢？

品鉴

认知

品鉴的乐趣会因为认知度升高而递增。品鉴活动的那些评论肯定是葡萄酒这个最初的农产品的文化延续。一杯葡萄酒讲述的是一个故事，是一种酿造技术的表现，显示了酒农的各种尝试或是他的天赋；它讲述的是过去的故事，描述了一幅乡村的景象。品尝体验的描述是品酒享受的延续，从某种意义上讲，文字描述的乐趣则将每一杯葡萄酒变为感官的盛宴。

如何识别出一款质地优良的葡萄酒

质地优良都包括哪些方面的因素呢？一款不错的酒与一款出色的酒的差异是什么？这个问题可能是有点表面化，因为质量及出色葡萄酒酒庄的分级看上去好像已经很清楚，也没什么可争论的。但是，我们知道葡萄酒并不是一种完全符合技术要求的工业产品。实际上，从葡萄树的生长周期开始到最后的葡萄采摘，气候的影响非常明显。仔细想来，葡萄酒其实是“酿造”这种适用于一切领域的农业技术的独特产品，它很容易引发联想，因为每次酿造的成果都具有“个体特点”。因为有各种分级制度存在，所有葡萄酒失去了其日常农产品的特征，而成为一个文化课题。无论是过去从多个世纪的慢慢进步、通过有耐心的耕作传统积累而酿造的旧世界葡萄酒，抑或是新时

~ 参考 ~

如何区分两种葡萄酒

·双数品鉴·

我们品鉴两种葡萄酒的样品，品鉴顺序是随意的。首先要确定品鉴样品是同一葡萄酒还是有些差异的不同葡萄酒。然后进入第二步，试图辨认出这些差异。



·三角品鉴·

品鉴桌上有三杯葡萄酒样品，其中两杯是同一种样品，另一杯是不同的。同样，杯子的顺序也是随意的。需要识别出哪一杯是与其他不同的。



期因在葡萄园间应用了突飞猛进的当代农业技术而出的酒，是不是会有一个通用的神奇秘方，各地的酿酒人都能通过使用这个秘方，产出一款优质的葡萄酒？酿酒技术的进步允许我们在任何可以种植葡萄的地方酿出不错的酒。基本没有大的缺陷，也基本源于那些符合国际口感的葡萄品种，偏于表现品种的多样化，加上些橡木香及香料香——市场上销售得不错的商业化葡萄酒毫无疑问是这么一个简单方程式的结果，再外加一套不错的技术手段，及一整套积极的商业营销策略。

难点是当我们想表明一个原产地的特点或者风土 (Terroir) 时，套用这个方程式就困难了。解释一款酒的优雅，找到用词来描述某款出色葡萄酒的特别口感的时候，就需要学习和一点经验了。

通过这个学习过程，我们得出了一个显而易见的道理：出色的葡萄酒只能是那些能够表现出其出生土壤特点的酒。换个法律定义说，就是要将出生地这个概念移植到葡萄种植领域。

“葡萄酒的品质是由对葡萄的照顾是否精心决定的。”



出色的葡萄酒是什么样的

葡萄

葡萄酒自身的特性源自葡萄树，葡萄的质量必须达到最佳。种植土壤的质量也是评估的一方面。耕作的方法必须尊重环境：合理种植，理性施肥，控制产量。

从酒庄采收的葡萄里筛选出最好的，然后混调不同储藏罐里的酒，这样会使得整体酒的质量超过单一罐中的葡萄酒质量，而这一点

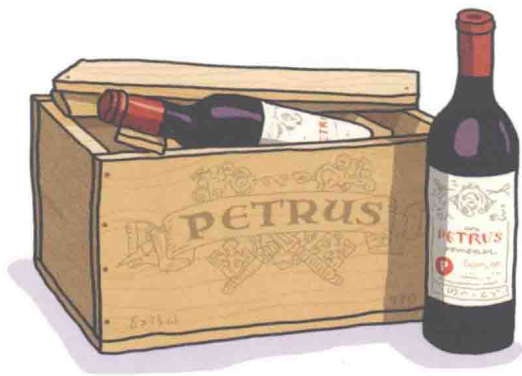
恰恰是酿造杰出葡萄酒的秘诀之一。酒庄主往往会因此损失掉葡萄酒产量中很重要的一部分，由此带来的利润损失是不可否认的。

混调

为了达到最佳质量，在酿造工艺的每一步中都要带来一些复杂度。首先是不同地块上不同品种的混调，这也可以是同一品种的葡萄种在不同地块上的单一品种葡萄酒的混调。当地特有酵母的使用也可以给酒带来不同的特性。如果能混用不同的桶的话，陈酿期也可以给酒带来不同的复杂特性。葡萄酒的平衡取决于细腻的果实感与质感如丝的单宁。一款出色的葡萄酒之所以出色，就是因为可以将质感与优雅结合在一起，带来品尝中融化的奇迹。最后，在口中的余韵也是一条区分葡萄酒不错与出色的标准。一款出色的葡萄酒，肯定是很有余韵的酒。葡萄酒的陈年能力也可以用来决定某款酒的价值。没有哪一款出色的酒——不管是红的还是白的——的原材料葡萄不是出产于某个自然条件奇迹般适宜的好年份。

脆弱的平衡

这些复杂的参数促成了一种脆弱的平衡，这种平衡有时候会被人为的错误打破。正因为如此，有些出色的风土被抹杀，只能期待下一个有才华的酒农来使之复活。



参与竞赛的葡萄酒是适饮的葡萄酒吗

各种品鉴活动数量之多当今已经无法统计了，来自世界各地、各种产区，或货真价实或希望闯出名声的酒大量地被盲品了。然而人们知道，在这种场合，一般来说最知名的品鉴人会首先考虑那些拥有非常浓郁密集的果感、高酒精度、单宁明显的葡萄酒，而事实上这些都是偏离平衡的酒。也正因为如此，那些出色的酒往往会在这些被媒体所宣扬的或大肆推销的比赛中名落孙山。比如，你会看到某葡萄酒在比赛中超越木桐（Mouton）酒庄，另外一款又将帕图斯（Petrus）比了下去，而第三款则让人忘记了伊甘（Yquem）。

但是如果将这些酒与那些获胜的酒重新放在桌上，注意观察一下那些参与评选的评委，他们的这些很有“革命性”的评判是不是会让他们更偏于饮用那些获胜的葡萄酒，而不是名酒呢？事实上，毫无悬念地说，这些比赛中获胜的酒往往喝一口足矣，而那些传统名酒庄的酒则会被一饮而尽——这难道不才是葡萄酒的最初使命？

~ 参考 ~

如何将一堆葡萄酒排序

目标是建立一个序列。

最好是以那些具备可比性的酒来进行排序，比如同一产区或者同一地区的酒。这样参与品鉴的人会清晰地
在脑中形成一个相对理想的葡萄酒预想。



“品鉴是一次时空的旅行。”

专业品鉴



专业人士在每次品鉴的时候，都会根据不同的评判方法给葡萄酒做出评价，比如打分或者是统计。葡萄酒爱好者们可以在这种品鉴活动基础上组织自己的品鉴。一般来说，专业品鉴分为两种：

·**技术品鉴** 主要是评估不同的酿酒工艺或陈酿工艺对葡萄酒口感的影响。在这种情况下，口感分析可能仅限于其中几项参数或需要一个完整的分析。酿酒师、酒窖管理人员、酒农们常年做着这种技术品鉴。这些技术品鉴为混调提供了重要指导，技术品鉴又叫混调品鉴。

·**分级品鉴或竞赛品鉴** 根据葡萄酒的质量进行分级，这样更便于商业销售或者媒体宣传。各种官方竞赛、葡萄酒指南或者专业杂志组织的评比都属于这一类型。这也是活跃社会关系的一种社会游戏。

发现 DÉCOUVRIR

葡萄酒里都有什么

葡萄酒里包含了众多成分，而这些成分形成了它的口感。
品鉴的目的就是，通过一款葡萄酒的颜色、香气和口感平衡度，
运用感官分析将这些成分一一识别出来。

虽然说这源自葡萄田的产品
远远没有给我们展示出它所有的秘密，
不管是化学的还是生物的，
现代技术分析手段却让我们能不断地发现葡萄酒中新的成分。
在这里我们可以掌握八种基本成分。



葡萄酒里都有什么

葡萄酒的八种基本成分

水

根据每升标准酒精测定，葡萄酒含有80% ~ 90%的水，而这是源自植物的水分，也就是说来自葡萄果实的水分。

酒精

乙基酒精源于糖分发酵，根据产品的不同，大概占了8% ~ 20%的比例。我们也可以找到比例非常低的甲基酒精，它们主要来自葡萄果实的果胶（也就是来自葡萄籽）。甘油（丙三醇）——源于糖分的三基酒精——也会或多或少地存在。因为酒精的存在，所以会给饮酒人带来热的感觉，同时与糖分一起形成了葡萄酒的柔顺、肥厚及黏度（第51页）。

酸类

各种酸（酒石酸、苹果酸、柠檬酸、葡萄糖酸）要么存在于葡萄果实中，要么是通过发酵产生的（乳酸、琥珀酸、乙酸）。整体的酸度大概在每升2 ~ 7克（以硫酸值表述）。某些酸会有特殊的香气。

