

品酒派对

How to Host a Wine Tasting Party

(美)丹·阿麦都兹 著

Dan Amatzuzi

杨欣露 译



东南大学出版社

SOUTHEAST UNIVERSITY PRESS

品酒派对

How to Host a Wine Tasting Party

(美)丹·阿麦都兹 著

Dan Amatzuzi

杨欣露 译

东南大学出版社

· 南京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

品酒派对 / (美) 丹·阿麦都兹 (Amatuzzi, D.) 著; 杨欣露译. — 南京: 东南大学出版社, 2015.7

书名原文: How to host a wine tasting party

ISBN 978-7-5641-5884-2

I. ①品… II. ①阿… ②杨… III. ①葡萄酒—品鉴
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 143976 号

江苏省版权局著作权合同登记

图字10-2015-128号

Copyright ©2014 by The Book Shop, Ltd.

中文简体字版 ©东南大学出版社

品酒派对

出版发行: 东南大学出版社

社 址: 南京市四牌楼2号 邮编: 210096

出 版 人: 江建中

责任编辑: 朱震霞

网 址: <http://www.seupress.com>

电子邮箱: press@seupress.com

经 销: 全国各地新华书店

印 刷: 上海利丰雅高印刷有限公司

开 本: 889mm×1194mm 1/24

印 张: 3.5

字 数: 80千字

版 次: 2015年7月第1版

印 次: 2015年7月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5641-5884-2

定 价: 38.00元

目 录



前言	5
从零开始	6
味蕾锻炼	8
品酒指南	10
酒标解读	16
派对组织	23
现场准备	24
关于侍酒	26
品鉴主题	28
品酒记录	40
派对采购	42
美酒保存	48
关于配餐	50
奶酪配酒	54
最后的话	58
附录 I: 主要酿酒葡萄品种	60
附录 II: 葡萄酒术语	70
附录 III: 葡萄酒香气轮	76
附录 IV: 奶酪类型	77
附录 V: 奶酪配酒轮	78
附录 VI: 品酒记录页	79
图片来源	80
作者简介	82

品酒派对

How to Host a Wine Tasting Party

(美) 丹·阿麦都兹 著

Dan Amatzuzi

杨欣露 译

东南大学出版社

· 南京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

品酒派对 / (美) 丹·阿麦都兹 (Amatuzzi, D.) 著; 杨欣露译. — 南京: 东南大学出版社, 2015.7

书名原文: How to host a wine tasting party

ISBN 978-7-5641-5884-2

I. ①品… II. ①阿… ②杨… III. ①葡萄酒—品鉴
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 143976 号

江苏省版权局著作权合同登记

图字10-2015-128号

Copyright ©2014 by The Book Shop, Ltd.

中文简体字版 ©东南大学出版社

品酒派对

出版发行: 东南大学出版社

社 址: 南京市四牌楼2号 邮编: 210096

出 版 人: 江建中

责任编辑: 朱震霞

网 址: <http://www.seupress.com>

电子邮箱: press@seupress.com

经 销: 全国各地新华书店

印 刷: 上海利丰雅高印刷有限公司

开 本: 889mm×1194mm 1/24

印 张: 3.5

字 数: 80千字

版 次: 2015年7月第1版

印 次: 2015年7月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5641-5884-2

定 价: 38.00元

本社图书若有印装质量问题, 请直接与营销部联系。电话: 025-83791830

目 录



前言	5
从零开始	6
味蕾锻炼	8
品酒指南	10
酒标解读	16
派对组织	23
现场准备	24
关于侍酒	26
品鉴主题	28
品酒记录	40
派对采购	42
美酒保存	48
关于配餐	50
奶酪配酒	54
最后的话	58
附录 I: 主要酿酒葡萄品种	60
附录 II: 葡萄酒术语	70
附录 III: 葡萄酒香气轮	76
附录 IV: 奶酪类型	77
附录 V: 奶酪配酒轮	78
附录 VI: 品酒记录页	79
图片来源	80
作者简介	82



前言



在关于葡萄酒的记忆中，我们通常并不会只记得葡萄酒本身；更多的时候，我们反而会对其他一些细节印象深刻，比如我们喝酒的场合，或是在场的其他人，又或是庆祝活动的内容。组织一场葡萄酒品鉴会也许是一件令人望而却步的艰巨任务，不过，只要遵循一些简单的指导方针，就可以举办一个很棒的品酒派对，给亲朋好友们留下难忘的记忆。本书中的建议能够帮助我们为品酒派对准备好所有需要的材料；但是，让客人们在品酒派对上玩得开心，并能不断品尝到新的葡萄酒，则是最需要组织者牢记于心的。这样的话，你很快就能像一位专家一样组织品酒派对了。

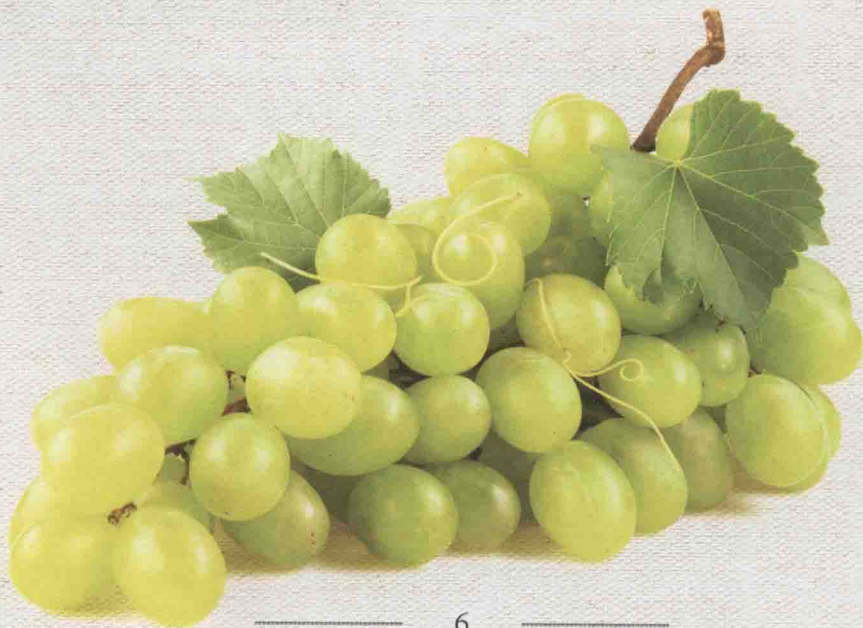
要想举办一场成功的品酒派对，不仅仅需要积极的精神状态，还需要合适的工具，本书将对这些工具一一罗列和介绍。书中所附的葡萄酒气味轮将帮助你 and 宾客们分辨出葡萄酒中的不同香气，而奶酪轮则是用来指导你用各种各样的奶酪配上不同类型的葡萄酒；此外，品酒记录本是用来记录你对所尝葡萄酒的印象和感觉的。

从零开始



在你开始组织一场品酒会，品尝各式葡萄酒之前，有一些关于葡萄酒的基础知识是每一位行家都应该知道的。

什么是葡萄酒？从葡萄酒最基本的形式上来看，它只不过是发酵过的葡萄汁。葡萄酒酿造师在破碎的葡萄浆果中加入酵母，随后果汁中的糖分转化为酒精。不同的酿造方式会改变葡萄酒的特点，比如葡萄破碎过程中果皮的浸渍时间，橡木桶陈化年份，以及不同葡萄品种的混合：不同的葡萄品种会给葡萄酒带来不同的气味和口感。毫无疑问，在葡萄酒的世界里，有许多东西等着我们去发现。



葡萄酒大致分为六种，每一种在生产方式上都有着微妙的差别。

白葡萄酒：由破碎的葡萄浆果，经过皮汁分离、果汁去皮发酵而成。

红葡萄酒：由破碎的葡萄浆果皮汁混合浸渍一段时间酿成。

桃红葡萄酒：此酒采用短期皮汁混合发酵，也有采用红、白葡萄酒混合酿造。

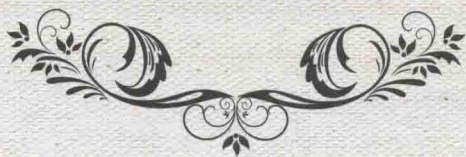
起泡酒：即酒精发酵过程中将二氧化碳封存的汽酒。

甜葡萄酒：在发酵尚未完成时停止发酵，保存了一部分糖分，让葡萄酒带有甜味和果味。

加烈酒：在酿造过程中加入口感纯净的烈酒，从而使酒精含量提高的葡萄酒。



味蕾锻炼



在你打开这些昂贵的葡萄酒之前，你需要对你的味蕾进行锻炼，以便清楚地感受葡萄酒中的主要成分：酸度，单宁，糖分和果味。对于这些成分的判断越是准确，你就会愈发享受品酒的过程，从而成为一名更好的品酒派对组织者。

酸度——尝一口新鲜的压榨柠檬汁，注意力全部集中在你的嘴里，想想你在什么地方能感受到它的酸味。理论上应当是在口腔的后部、靠近双颊的地方。不过，在这种全神贯注的体验中，也许你会感觉整个口腔都很酸。

单宁——喝一口已经泡了一会儿的伯爵茶。单宁赋予了葡萄酒结构和质感。有时，葡萄酒中的单宁会有些过量，也有一些时候它几乎不会被我们察觉。通常情况下，我们的双颊和牙龈之间能够感受到单宁的存在。

糖分、果味和其他味道——用新鲜的水果，草莓、黑莓、香蕉、柠檬、芳草、香料、花朵和橡木片做个实验。把水果和草本植物切片，分别放在高脚杯里，并兑一点水。闻一闻每个杯子，分别感受一下它们的气味。

什么是单宁？

单宁存在于葡萄皮、籽和梗中。此外，存放葡萄酒的木桶中也有单宁存在。在我们喝葡萄酒时，两颊和牙龈之间会有干涩的感觉，这便是单宁的作用。在大部分葡萄酒中，单宁十分重要，它能帮助建立葡萄酒的“骨架”结构，丰富葡萄酒的质地。因为葡萄酒中的单宁能够帮助分解食物中的蛋白质和脂肪，所以用葡萄酒为重油、难以消化的菜佐餐时就显得非常合适。如果葡萄酒中的单宁过多，会掩盖住酒本身的风味和香气，酒也会变得异常苦涩。

品酒指南



葡萄酒的品评是一件非常主观的事。有的人很享受品酒的过程，而有的人却对此深恶痛绝。当你和客人们品酒时，不妨试试以下这些基本方法，来形成你自己对于葡萄酒的看法。

看

通过观察葡萄酒的品相，你所能了解到的要比你想象的更多。通常情况下，与陈酒相比，新酿的葡萄酒颜色更加单调。白葡萄酒的颜色既有



稻草黄色，也有略不透明的绿色。红葡萄酒中，它的颜色跨度从鲜樱桃色到深紫色和石榴红色。葡萄酒的颜色取决于酿酒葡萄的品种、发酵前果汁和果皮的浸渍时长，以及发酵容器的类型（一般是钢槽或橡木桶）。不过，随着葡萄酒贮存年份的增加，酒中的色素分解，酒的颜色也会随之改变。白葡萄酒呈现出深黄色，最终变成棕色。红酒的颜色则从绯红色、砖红色最终变成棕色。

用来形容葡萄酒品相的术语：明亮的，清澈透明的，浅色的，不透明，鲜艳的，褐变，色彩不均匀的，暗淡的，漆黑的。

摇

轻摇杯中的葡萄酒，可以促进葡萄酒的氧化，通过与氧气的接触，酒香得到释放。无需用力摇晃葡萄酒，只要轻轻地旋转一下就能让其中隐藏的内在展现出来。斟酒不宜太满，这样会错失可以充分旋转、晃动的机会；倒酒以不超过酒杯的一半为好。摇晃起泡酒时要格外小心，稍加旋转就足以释放其香味，过度旋转将导致起泡酒走气，失去它特有的气泡感。





闻

大部分人都认为，在葡萄酒体验中，品尝是最重要的一部分，不过事实上闻酒的过程几乎同样重要。闻一口酒香，想想你最先感受到了什么。是水果味？是泥土的味道？还是酒精的味道？在此之前你闻过这些香味吗？有的酿酒葡萄品种，如西拉(Syrah)和歌海娜(Grenache)，它们的香味十分宽泛，取决于酿酒师的酿制方式和它们的种植地区；另外一些葡萄品种，如长相思(Sauvignon Blanc)和麝香(Muscat)，尽管它们的产地和生产者不同，却能散发出相似的香味。辨别这些不同葡萄品种的酒品能让你更了解酿酒葡萄的相关基础知识，并形成深刻的记忆。当你剖析完了最初的味道，就继续钻研下去吧！现在，最初的味道消散在空气中，残余的香气却萦绕在鼻尖。第二次闻到的气味会更加清晰，这也使你可以建立起对该酒的第一印象。

让酒杯在你的鼻尖自由移动，从酒杯的每一个角度去闻一闻葡萄酒的香气——因为每一个鼻腔的嗅觉发现都会有所不同。或许这是一个复杂的过程。2004年，两位获得诺贝尔奖的科学家发现，人类的鼻子可以察觉到10 000多种不同的气味。

用来形容葡萄酒香味的术语：泥土味，木头味，坚果味，植物味，水果味，香料味，花香，蔬菜味，巧克力味，辛辣味，矿物质味，动物气味。

当你晃完酒杯后，探鼻入杯中，闻闻葡萄酒的香味。