



林裕森 ◆ 著 *by Yu-Sen Lin*



开瓶

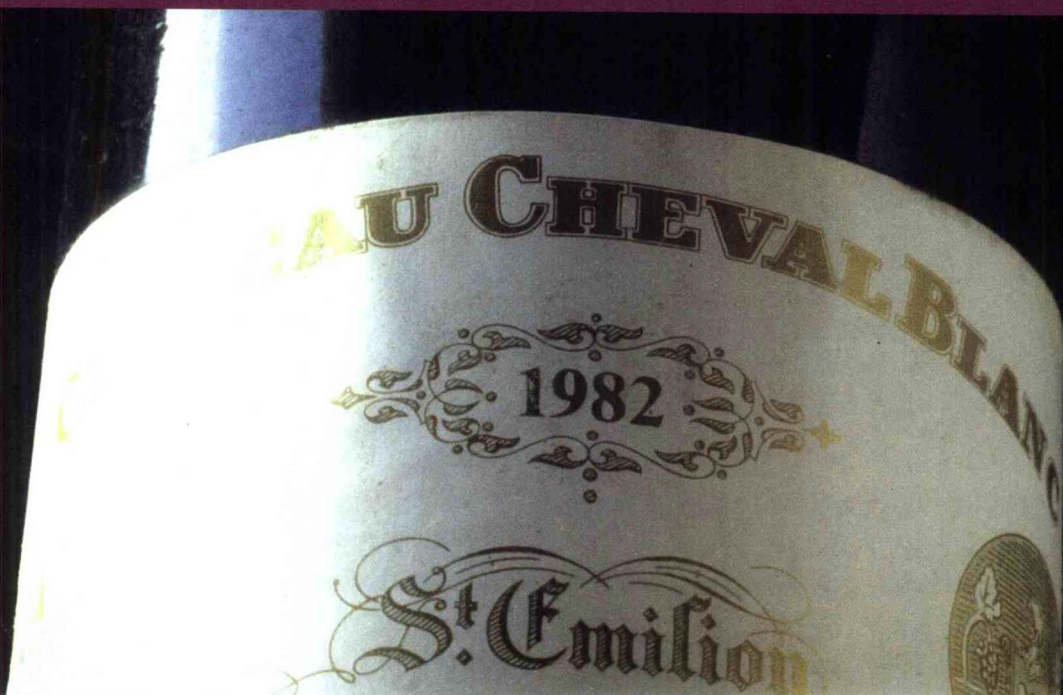
Drinking Pleasure
林裕森的葡萄酒饮记





开瓶 Drinking Pleasure

林裕森 著 by Yu-Sen Lin



开瓶：林裕森的葡萄酒饮记 © 2007 林裕森

中文简体字版 © 2009 由重庆出版社发行

本书经城邦文化事业股份有限公司积木出版事业部授权，同意由重庆出版社出版中文简体字版本。非经书面同意，不得以任何形式任意重制、转载。

版贸核渝字（2008）第 87 号

图书在版编目（CIP）数据

开瓶 / 林裕森 著. - 重庆：重庆出版社，2009.1

ISBN 978-7-229-00408-8

I. 开… II. 林… III. 葡萄酒 - 基本知识

IV. TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2009）第 006709 号

开瓶

KAIPING

林裕森 著

出 版 人：罗小卫

策 划：华章同人

责任编辑：陈建军

特约编辑：张乃刚

装帧设计：木马设计

 重庆出版集团
重庆出版社 出版

（重庆长江二路 205 号）

北京凯达印务有限公司 印刷
重庆出版集团图书发行公司 发行
邮购电话：010-85869375/76/77 转 810
E-MAIL: sales@alphabooks.com
全国新华书店经销

开本：889mm × 1194mm 1/24 印张：8 字数：120 千

2009 年 2 月第 1 版 2009 年 2 月第 1 次印刷

定价：38.00 元

如有印装质量问题，请致电 023-68809955 转 8005

版权所有，侵权必究

Preface 前言

与葡萄酒的初恋

许多开始对葡萄酒感兴趣的人最感迫切的疑问常常是：葡萄酒的种类那么多，我到底该选哪一瓶呢？

通常，问问题的人会得到一些更让人感到疑惑的解答，

“要选1982年和1990年的，这两个年份的最好！”

“红酒比较补，喝不完还可以做面膜。”

“你要选拿起来比较重、瓶底比较深的。”

“这瓶最好，连续两年入选百大^①。”

“这瓶不错，Robert Parker^②给95分。”

“要买智利酒，便宜又好喝。”

“这瓶分数高，而且比美国市价还便宜，绝对超值。”

这些回答就好像那些讨人厌的远房亲戚，七嘴八舌地教人该挑选什么样的男女朋友，最后这个问题总又绕回到自己身上。毕竟，喝什么样的酒，其实是件非常私人的事。就好像很少有人会在听音乐这事上，会问：“我该听通俗还是

古典？”

上葡萄酒课的时候，我会在最后一页上加一句警句：“Wine is a little like love. When the right one comes along, you will know it!” 翻成中文就是“王八配绿豆”，没有人可以比你更知道你的最爱是谁，不论是爱情或葡萄酒都是如此。

葡萄酒确实很复杂，种类多到像是贴满符咒与密码、让人完全摸不着边际的迷雾丛林。即使在葡萄酒才盛行十多年的台湾，走入诚品的酒窖，面对两千多款葡萄酒，要全弄懂，不仅要花上许多时光，猛K葡萄酒书，而且还需永无止尽地买酒试喝，最后肯定要跟我一样倾家荡产。对初尝葡萄酒滋味的人，是否学富五车绝对不是关键，我们的初恋不都是发生在对爱情懵懂无知的时候吗？没有人可以在先识得全天下男女之后，才决定要和谁谈恋爱。更何况，所谓的情场老手，可不见得是最能享受爱情滋味的人。如果你觉得对葡萄酒充满兴趣，但又对葡萄酒所知不多，那真该恭喜你，请好好地享受与葡萄酒的初恋吧！

我是个十足的葡萄酒迷，自然要把葡萄酒比喻成爱情，但是，最让我难忘的品酒经验却都是在我还没有成为所谓的葡萄酒专家之前。与其在心中拿着一把尺去衡量一瓶酒，不如专注地倾听每一款葡萄酒透过它的香气与味道所传递的情感与讯息，用鼻子和味蕾去解读葡萄园的风情以及酿酒师在酒中所投注的情感。太多的知识，有时反而会伤害了这种人与酒之间最自然、直接的真实感应。

自有风格的迷人葡萄酒，不见得必须是一支十全十美的佳酿，即使有憧憬，但没有人会真的要在那压根儿不存在的完美恋人谈恋爱。越来越多的人捧着为葡萄酒打上分数的采购指南到酒店里选酒，为买了一支没有登上指南或分数不佳的葡萄酒而心生忧虑。一心奉葡萄酒采购指南为灵媒，他们肯定都要失去和葡萄酒直接对谈的珍贵机会。

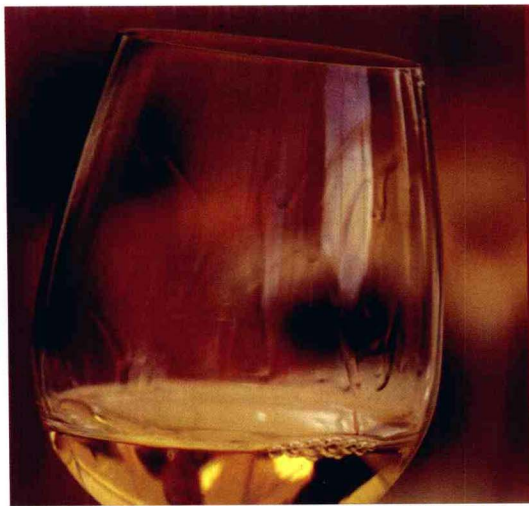
如果你真的开始喜欢上葡萄酒了，先让自己的感官试着去感应吧！发挥一点想像力去探寻从酒杯里传来的只言片语，捕捉每瓶酒中独一无二的风采。碰上不对味或甚至让人失望的葡萄酒是常有的事，爱情最让人怀念的不也常常是那些因爱而起的酸楚和折磨吗？没有冒着风险勇敢爱上一回的人又怎能了解初恋的滋味是何等的美好。布根地的红酒曾经是我的最爱，但也是最让我感到迷惑与困顿的葡萄酒。一瓶令人失望的酒就好像那些被放弃的情人，是为下一次爱情做准备的最佳借鉴，甚至，会在另一个时空巧遇，再擦出新的火花。

请不要急着要为酒下评断，打分数，因为只有那些无缘真正享受葡萄酒乐趣的专家才做这种无聊的苦命工作，他们为了表现自己的客观，非得不断地拿出许多标准的尺子来丈量葡萄酒的颜色、香味和口感。而你，却可以如此自在地，仅凭着来自内心的感应，徜徉在与葡萄酒的甜蜜初恋里。

①美国知名葡萄酒杂志《Wine Spectator》每年选出 Best 100。

②目前全世界最具影响力的酒评家。





目录

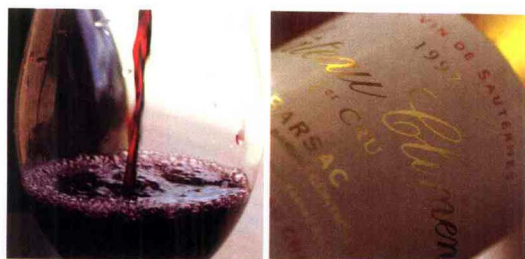
Part I

开瓶之前



3 前言：与葡萄酒的初恋

- 13 葡萄酒的纯度
- 16 葡萄酒的偏食症
- 19 葡萄酒的爱情考验
- 22 青春不再
- 26 白酒的温度
- 29 美味的顺序
- 33 带瓶酒去吧
- 38 关于嗜好与收藏
- 42 新酒预售
- 45 边喝边赚
- 49 关于尺寸
- 55 无国界葡萄酒
- 61 遍地葡萄酒泉的国度



【品尝】

- 67 五彩葡萄酒
- 71 有很多条腿的葡萄酒
- 74 喝与吐之间
- 77 换不换？有关系！
- 83 蒙瓶试饮
- 86 带着杯子去旅行

【香气】

- 93 水果与矿石
- 97 我的葡萄酒里不禁烟
- 101 香草冰淇淋葡萄酒
- 105 葡萄花与黑醋栗叶芽
- 109 葡萄酒中的野性香气
- 112 繁花盛开

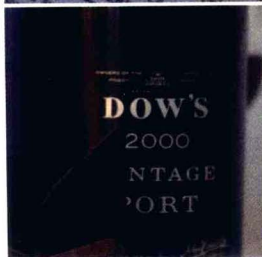
Part II

开瓶之后



Part II

开瓶之后



115 葡萄酒里的木塞味

120 葡萄酒的长度

【滋味】

125 天鹅绒沙发的滋味

130 葡萄酒的肥与瘦

135 好热的葡萄酒

138 男人·酸味·葡萄酒

141 空气的滋味

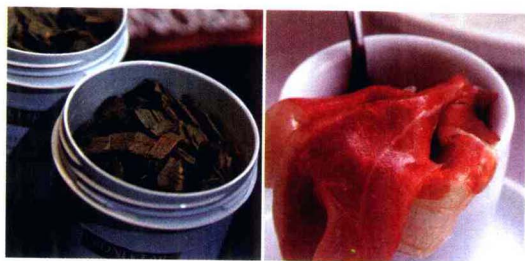
144 当涩味变成美味

150 酒精为万恶之首？

- 158 人酒配
161 葡萄酒杀手
165 日常的美味，日常的葡萄酒
171 红酒的美味关系
174 我的白酒没有“湿”
178 以一挡百的香槟
183 粉红与玫瑰
186 不只是配甜点的甜点酒

188 附录

十种关于葡萄酒的品味态度



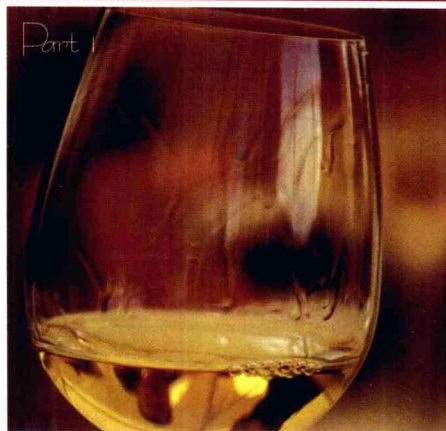
Part III

谁来晚餐



DRINKING
PLEASURE

开瓶之前



先等一等，不要急着开瓶。

对葡萄酒付出越多，得到的往往也越多，我说的不是金钱或是契约，而是像对待你的情人一样，只要愿意付出足够的耐心和关爱，换来的，会是开瓶之后意想不到的美好时光。

1ª CRIADERA

1
336



葡萄酒的纯度

就像现在的女孩已经不再向往纯纯的爱，我们这个讲究拼贴混合的时代，纯粹还具有什么样的价值呢？

应该还有吧！妈妈最爱的还是纯金的项链啊！老爸也总是非纯绵的 Polo 衫不穿。可是，我们都知道纯金项链不比妹妹的 Chanel 菱格纹 K 金戒指值钱，弟弟加了 30 % Coolmax 的混纺篮球背心是纯绵 Polo 价钱的两倍。也许，是该觉醒的时候了，纯纯的年代早就逝去，越纯的东西，似乎已经越来越没有价值了！不过，对于老葡萄酒迷们来说，最值得慰藉的是，纯粹风格的葡萄酒，到现在都还没有过时。

葡萄酒都是用葡萄酿成，除了少数的加了烈酒外，其他都很纯，只是葡萄酒的纯与不纯有着更细致的划分。哪一种葡萄酒最纯，不是内行人是不太容易分辨的。

在法国，因为有 AOC 葡萄酒法定产区的

保护制度，一个产区，用什么葡萄，是否只能用同一个葡萄品种来酿酒，都已经依据地方传统被规定成不变的法规了，纯与不纯的问题，其实，是由上天和历史决定的，而不是葡萄农的自由意志。总之，在法国，混合多种或是单一葡萄，完全看自然环境。依据法国的酿酒理念，认为产自凉爽气候的葡萄在风味上的均衡感比较好，而且酿成酒之后有比较多的细节变化。相反的，在炎热气候下，单独一种葡萄比较难维持均衡感，如果要酿成较协调精致的葡萄酒，就必须混合不同的葡萄品种，透过调配，以取长补短的方式酿出最精彩的酒来。也因此，在凉爽的北部，除了香槟之外，全部都是采用单一葡萄品种，温暖的南部产区则是习惯混合多种葡萄。

单独使用黑皮诺（Pinot Noir）的布根地以及混合卡本内—苏维浓（Cabernet Sauvignon）和梅洛（Merlot）等葡萄的波尔

多，一北一南，是最典型的两个代表。一条划分单一品种与混合品种葡萄酒产区的线，从罗亚尔河与波尔多之间，自西往东南，斜穿过中央山地，在瓦伦斯市（Valence）南边越过隆河，往阿尔卑斯山而去。这一条看不见的界线，将法国的葡萄酒地图分成浓郁的南部风格和精致的北部风格，而同时，也将隆河产区切割成南与北两个截然不同的典型。有着地中海炙热艳阳的南隆河，生产着全法国最丰满热情的红酒，同时混着数种、甚至十多种不同风格的葡萄品种。而深处大陆性气候区的北隆河却是强劲结实、带点高雅品味的严肃格局，不论红酒或白酒，大多是单一葡萄的 solo 演出。

在法国葡萄酒界，这样的法则，有如天经地义般的教条，即使到了 21 世纪，想挑战的，除非打着传统的保护伞，不然都注定要成为叛逆狂徒。虽然法国左派已经连续多次大选获得压倒性的胜利，带着种族主义的极

右派也依然如洪水猛兽般地被看待，但是在法国葡萄酒的领域里，却依旧漫布着有如极右派一般的森严律条，AOC 法定产区制度看起来好像是“葡萄种族纯化主义”般，规定着每个地方葡萄的纯度。这样的情况在同是欧洲传统葡萄酒大国的意大利，就显得松散一些，有着更多的自由主义气息，每个产区的葡萄酒都充满着传统与叛逆同时拼贴的吵闹纷杂。

我们还能继续喝着这许许多多风格纯粹的法国葡萄酒，其实，真要感谢这些严格的极端律条，让有时创意淋漓的法国人得到应有的节制，不会因为一时的狂想而毁坏了数百年的传统。不过，我们都没有忘记，曾经打碎纯粹，有如巨型怪兽般挤在巴黎旧市区里的庞毕度中心，或是卢浮宫广场上闪亮摩登的玻璃金字塔，其实，都早已经融入市民的心中，成为传统的一部分了，更不要说更早之前的巴黎铁塔和圣心堂。



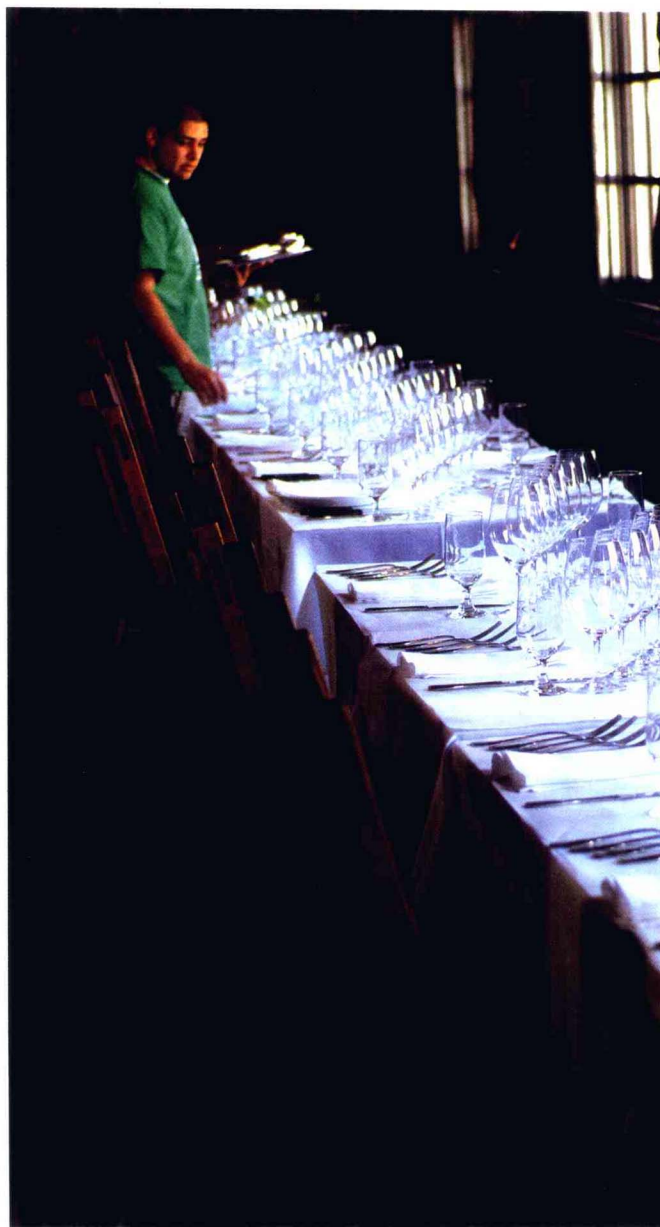
面对着新时代里，来自全球葡萄酒产区的严酷竞争，许多法国酒庄请求政府松绑保守的葡萄酒法令，好让他们有更多的自由空间放手一搏。也许，革命的时候真的到了，让人好奇地想看看，当法国的葡萄酒业在他们巍巍耸立的旧宫殿上架起新金字塔的同时，会用何等的创意，保留住他们最珍贵、纯粹的葡萄酒资产。



Key Point

本节知识点

产自凉爽气候的葡萄在风味上的均衡感比较好，而且酿成酒之后有比较多的细节变化。相反的，在炎热气候下，单独一种葡萄比较难维持均衡感，如果要酿成较协调精致的葡萄酒，就必须混合不同的葡萄品种，透过调配，以取长补短的方式酿出最精彩的酒来。



开瓶

Drinking Pleasure

15