

选酒、品味、配餐，英国女王酒窖顾问
亲授的葡萄酒小学问

让你用24个小时的时间
从新手变专家

24堂 葡萄酒大师课

The 24-HOUR WINE EXPERT

By the most respected wine cultic in the world

[英]杰西斯·罗宾逊 (Jancis Robinson) 著

常青 译

非外借

24堂
葡萄酒大师课
The 24-HOUR
WINE EXPERT

[英] 杰西斯·罗宾逊 (Jancis Robinson) 著

常青译

图书在版编目 (CIP) 数据

24 堂葡萄酒大师课 / (英) 杰西斯·罗宾逊
(Jancis Robinson) 著; 常青译. —杭州: 浙江教育
出版社, 2018.9
ISBN 978-7-5536-7383-7

浙江省版权局
著作权合同登记号
图字: 11-2018-316

I. ①2… II. ①杰… ②常… III. ①葡萄酒—基本知
识 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 150270 号

上架指导: 生活方式

版权所有, 侵权必究

本书法律顾问 北京市盈科律师事务所 崔爽律师
张雅琴律师

24堂葡萄酒大师课

24 TANG PUTAOJIU DASHI KE

[英] 杰西斯·罗宾逊 (Jancis Robinson) 著
常 青 译

责任编辑: 罗 曼 赵清刚

美术编辑: 韩 波

封面设计: 陈威伸

责任校对: 马立改

责任印务: 时小娟

出版发行: 浙江教育出版社 (杭州市天目山路40号 邮编: 310013)

电话: (0571) 85170300-80928 邮箱: zjjy@zjcb.com 网址: www.zjeph.com

印 刷: 河北鹏润印刷有限公司

开 本: 880mm × 1230mm 1/32

印 张: 8.75

版 次: 2018年9月第1版

书 号: ISBN 978-7-5536-7383-7

成品尺寸: 145mm × 210mm

字 数: 112千字

印 次: 2018年9月第1次印刷

定 价: 59.90元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请电话联系调换。

進部CHIEERS

与最聪明的人共同进化

HERE COMES EVERYBODY

THE 24-HOUR
WINE EXPERT



J A N C I S R O B I N S O N

杰西斯·罗宾逊

THE 24-HOUR WINE



英国女王酒窖顾问

杰西斯·罗宾逊是世界著名酒评家，英国葡萄酒与烈酒教育基金会 WSET 前名誉主席，JancisRobinson.com 创建人及每日专栏主笔，《金融时报》葡萄酒专栏作家。

作为英国皇家葡萄酒委员会的成员之一，杰西斯专门负责为白金汉宫的宴会和酒窖挑选、采购和管理葡萄酒。2003 年她被英国女王授予不列颠帝国勋章，并一直担任伊丽莎白二世的酒窖顾问。



葡萄酒王国的“第一夫人” “MASTER OF WINE”

杰西斯 1950 年出生于英格兰，毕业于牛津大学。1975 年，她成为《葡萄酒与烈酒》杂志的助理编辑，并由此开始了她的葡萄酒写作生涯。

1984 年，杰西斯通过了葡萄酒大师协会的严格审定，成为“葡萄酒大师”（Master of Wine）。她是葡萄酒贸易行业以外第一位获得此项专业认证的人，而且是在第一次考试时就以优异成绩通过的人。

EXPERT

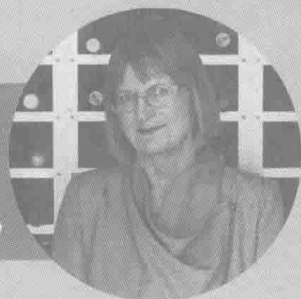
作为世界著名酒评家，杰西斯的酒评在市场上起着风向标的作用，众多法国酒庄根据她的打分确定酒的价格，消费者则根据她的评分判断葡萄酒的性价比。

世界上最著名的葡萄酒作家之一

由杰西斯担任主编，并用 5 年时间组织撰写的《牛津葡萄酒大辞典》（*The Oxford Companion to Wine*）被认为是世界上最权威的葡萄酒百科全书。此后，她和休·约翰逊（Hugh Johnson）合著的《世界葡萄酒地图》（*The World Atlas of Wine*），也成为全世界最重要的葡萄酒地图册之一。另外，她也是《酿酒葡萄品种》（*Wine Grapes*）的合著者，这本书介绍了 1368 个葡萄品种。这些书在世界范围内都已成为葡萄酒的标准参考书。

杰西斯是仅凭谈话就能令葡萄酒世界为之屏息的女人。

——《今日美国》



THE 24-HOUR WINE EXPERT

24 小时成为葡萄酒专家

杰西斯的最新作品《24 堂葡萄酒大师课》是一本实用的关于葡萄酒的基本指南。

许多喝葡萄酒的人希望了解更多的知识，但不想投入过多的时间和金钱去理解每个细枝末节，变成一位葡萄酒专才。于是在这本书中，杰西斯剥离了不必要的信息，注重那些真正重要的知识点，让你可以在 24 个小时的时间内成为一个自信的葡萄酒专家。

杰西斯还强调，吸收这本书中所有信息的最好办法，就是和朋友们一起，在一个周末或者找几个晚上，尽可能多地备上你们能搜罗来的各种风格的葡萄酒，一边对比，一边学习。对比的葡萄酒越多，学到的知识也越多。

“我希望我分享的知识，能帮助你从每杯、
每瓶酒中获得最大的收益！”

——杰西斯·罗宾逊

作者演讲洽谈，请联系
speech@cheerspublishing.com

更多相关资讯，请关注



湛庐文化微信订阅号

湛庐CHEERS 特别制作

24 小时成为葡萄酒专家

我写葡萄酒方面的文章已经 40 多年了，但每天仍能学到新东西。所以，当发现许多人对葡萄酒的话题望而生畏时，我并不惊讶。

我写这本书，就是希望与你分享我的知识，剥离不必要的信息，注重那些真正重要的知识点，让你在 24 个小时的时间内成为一个自信的葡萄酒专家。

吸收这本书中所有信息的最好办法，是和朋友们一起，在一个周末或者找几个晚上，尽可能多地备上你们

24 堂葡萄酒大师课

能搜罗来的各种风格的葡萄酒，一边对比，一边学习。对比的葡萄酒越多，学到的知识也越多。

在这本书中，我提供了一些实用的品酒练习，你们这个品酒小组可以每个人准备 1~2 瓶书中推荐的酒。品酒时，要确保有一些食物在旁边，这样做不仅能让体验更愉悦，同时能学习葡萄酒如何与食物搭配，还能减缓酒精的作用。因为如果你喝高了，不记得之前品酒的具体细节，你还是不能成为一位葡萄酒专家……

一标准瓶的葡萄酒是 750 毫升，可以倒 6 杯慷慨大份的酒、8 杯像模像样的酒，或者 20 杯品酒样品标准的酒，因此你可以组一个人数可观的品酒小组。那些没喝完的酒，我在后面给了一些小技巧，教你如何储存剩酒。

若你不愿意组品酒局也没关系，当有关葡萄酒的问题出现时，这本书也可以教给你很好的解决方法。比如，哪一款葡萄酒杯能带给你最大的愉悦，如何从葡萄酒货架或者酒单里挑一瓶酒，如何解读酒标，如何尽

快并轻松地学习葡萄酒的基本知识……我都给出了一些建议。

这本书，深受其他人优秀观点的启发。胡布雷赫特·德伊耶克（Hubrecht Duijker）是荷兰著名的葡萄酒作家，他的畅销书之一是一本 117 页的用荷兰语写成的《一个周末成为葡萄酒专家》（*Wine Expert in a Weekend*）。

当然了，你现在正在看的这本书中的所有文字和架构，都出自本人，而非上面这位荷兰葡萄酒作家。但我们俩显然都意识到一个事实：葡萄酒是当今世界上最流行的饮料之一，许多饮酒之人希望了解更多的知识，但不想投入过多的时间和金钱去理解每个细枝末节，变成一个葡萄酒专才。我希望我分享的知识，能帮助你从每杯、每瓶酒中获得最大的收益！

1. 以下关于葡萄酒的酒精度说法错误的是 ()

- a. 在发酵过程中，糖分越来越少，酒精度则越来越高
- b. 葡萄越成熟，就有越多的糖可用于发酵成为酒精，酿成的酒酒精度就会越高
- c. 离赤道越远的产区生产出来的葡萄酒酒精度越高

2. 如果你今天吃烤肉，需要搭配葡萄酒，以下哪种是不合适的？ ()

- a. 巴罗萨谷的西拉
- b. 卢瓦尔河谷的白诗南
- c. 南非的皮诺塔吉

3. 关于软木塞的说法错误的是 ()

- a. 一些非常好的葡萄酒现在用软木塞
- b. 如果空气太干，软木塞会变干皱缩，空气就会进来
- c. 软木塞中性、持久，也许还能让微量空气进来，帮助酒陈年

4. 以下哪款酒可以满足不同人口味的大众情人酒款？ ()

- a. PX 雪莉酒
- b. 新西兰的黑皮诺
- c. 自然酒

5. 以下所列葡萄酒的储存环境哪种更适宜？ ()

- a. 老式的商店货架
- b. 厨房
- c. 平时很少用的卧室壁橱

测一测你对葡萄酒了解多少



扫码下载“湛庐阅读”App，
搜索“24堂葡萄酒大师课”，获取问题答案。

前言 24 小时成为葡萄酒专家

01 饮前必知 / 001

第 1 堂课 葡萄酒的由来 / 003

什么是葡萄酒 / 003

如何酿造葡萄酒 / 004

第 2 堂课 分类和命名 / 006

红、白和桃红 / 006

酒名中包含哪些信息 / 008

02 只选对，勿选贵 / 009

第 3 堂课 从零售商处选酒 / 011

如何从零售商那里选择葡萄酒 / 011

第 4 堂课 从餐厅选酒 / 016

如何从餐厅的酒单上选酒 / 016

Master Tip 10 种诀窍：挑选一瓶正确的葡萄酒 / 019

03 从酒瓶与酒标上看懂一瓶酒 / 023

第 5 堂课 酒瓶 / 025

酒瓶的形状 / 025

酒瓶的尺寸 / 026

第 6 堂课 酒标 / 028

酒标的信息 / 028

葡萄酒的酒精度 / 030

04 简单 4 步，精妙品评 / 035

第 7 堂课 品酒步骤 / 037

第一步：看 / 037

第二步：闻 / 039

第三步：尝一口 / 040

第四步：回味 / 044

第 8 堂课 品酒术语 / 046

常用品酒术语 / 046

Master Tip 超级味觉者 / 065

05 葡萄酒配餐 / 067

第 9 堂课 葡萄酒与食物的搭配 / 069

给特定的葡萄酒搭配食物 / 070

给特定的食物搭配葡萄酒 / 071

第 10 堂课 餐厅侍酒惯例 / 079

葡萄酒的侍酒惯例 / 079

06 不同场合的葡萄酒搭配 / 081

第 11 堂课 根据场合搭配酒 / 083

大众情人酒款 / 084

作为礼物的酒 / 086

24 堂葡萄酒大师课

第 12 堂课 优质葡萄酒推荐 / 088

惊艳的酒 / 088

我喜欢的小农香槟 / 091

20 种使人欣喜若狂也可能财殒力竭的葡萄酒 / 093

Master Tip 你的选择透露了你的性格 / 096

07 花合适的钱，选适合的酒 / 099

第 13 堂课 学会看性价比 / 101

一些被低估的高性价比葡萄酒 / 102

一些定价过高的葡萄酒 / 103

第 14 堂课 物超所值的酒 / 105

无论价格多高都值得买的酒 / 105

Master Tip 10 个常见的葡萄酒误区 / 106

08 葡萄酒的基本器具 / 109

第 15 堂课 装酒的容器 / 111

酒杯 / 111

包装：瓶装、袋装、罐装还是盒装 / 114

软木塞、合成软木塞和螺旋盖 / 115

第 16 堂课 开酒 / 117

如何拔出软木塞 / 117

如何开一瓶起泡酒 / 118

09 其他种类的葡萄酒 / 119

第 17 堂课 起泡酒和加强酒 / 121

起泡酒 / 121

加强酒 / 122

第 18 堂课 甜酒和“有机酒” / 124

甜酒 / 124

有机、生物动力法和自然酒 / 125

Master Tip 关于葡萄酒的 10 个小贴士 / 127

10 如何处理一瓶酒 / 129

第 19 堂课 开瓶 / 131

为什么饮用温度很重要 / 131

如何给葡萄酒降温和升温 / 133

何时开瓶，是否需要醒酒 / 135