

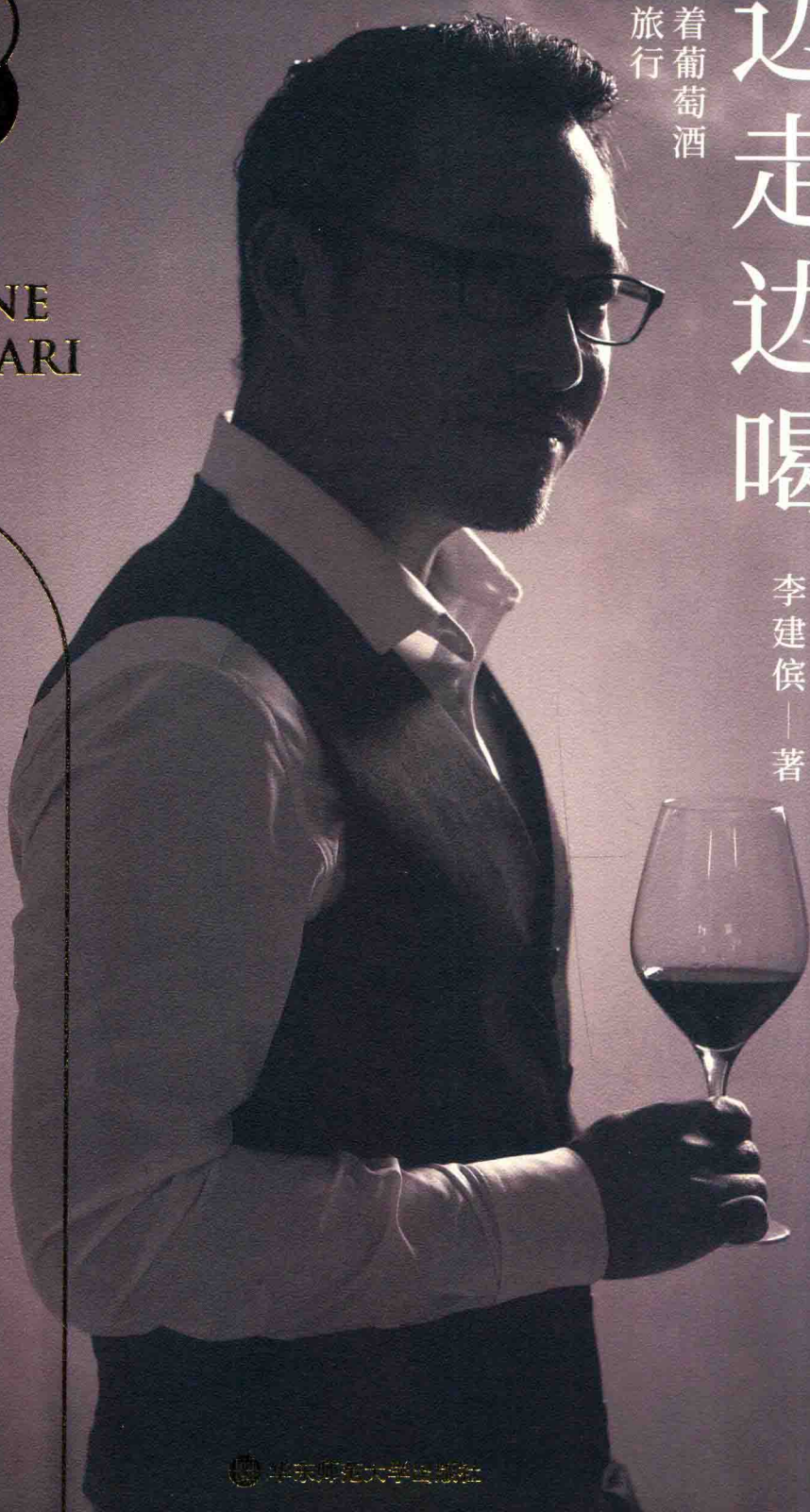
10

A
WINE
SAFARI

跟着葡萄酒
去旅行

边走边喝

李建侯——著



边走边喝

跟着葡萄酒
去旅行

李建滨 | 著

A
WINE
SAFARI

图书在版编目(CIP)数据

边走边喝:跟着葡萄酒去旅行/李建滨著. —上海:
华东师范大学出版社, 2018
(闻香识)
ISBN 978-7-5675-7567-7

I. ①边… II. ①李… III. ①葡萄酒-酒文化-世界
IV. ①TS971.22

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第058445号

边走边喝

——跟着葡萄酒去旅行

著 者 李建滨
项目编辑 乔 健 许 静
审读编辑 乔 健 张予澍
责任校对 邱红穗
装帧设计 余子骥

出版发行 华东师范大学出版社
社 址 上海市中山北路3663号 邮编 200062
网 址 www.ecnupress.com.cn
电 话 021-60821666 行政传真 021-62572105
客服电话 021-62865537 门市(邮购)电话 021-62869887
地 址 上海市中山北路3663号华东师范大学校内先锋路口
网 店 <http://hdsdcbs.tmall.com>

印刷者 杭州日报报业集团盛元印务有限公司
开 本 787×1092 16开
印 张 30.25
字 数 380千字
版 次 2018年6月第1版
印 次 2018年6月第1次
书 号 ISBN 978-7-5675-7567-7/I·1876
定 价 118.00元

出 版 人 王 焰

(如发现本版图书有印订质量问题,请寄回本社客服中心调换或电话021-62865537联系)

序 1 边走边喝

李 炜

序 2 葡萄酒的足迹

朱思旭



第一章 在葡萄酒开启之前

- 12 什么是葡萄酒
- 14 葡萄酒的发展史
- 16 葡萄酒与宗教
- 18 葡萄酒与艺术
- 20 葡萄酒与历史人物的故事
- 25 喝葡萄酒是感官的盛宴
- 31 我的饮食主义
- 33 葡萄酒是快乐的
- 34 酒是情感的催化剂
- 35 葡萄酒是全学科的



第二章 跟着葡萄酒去旅游

- 46 葡萄酒的发源地——格鲁吉亚
- 56 挣扎中的老产区——罗马尼亚
- 66 甜蜜之旅——匈牙利
- 79 永远有惊喜的国度——意大利
- 162 最商业化的葡萄酒王国——法国
- 219 佛朗明哥的哀怨——西班牙
- 244 软木塞的王国——葡萄牙
- 271 酸酸甜甜我的爱——德国
- 282 非洲的“法国影子”——南非
- 291 热情洋溢的水果炸弹——澳大利亚
- 316 世界上最后的“净土”——新西兰
- 335 最“接地气”的葡萄酒天堂——智利
- 347 舌尖上的探戈——阿根廷
- 373 骄傲的“山姆大叔”——美国
- 384 前进中的火车——中国

第三章 吃喝的艺术



- 400 有思想的人才懂得美酒美食
- 401 在美酒佳肴中提升自己的品位
- 403 餐酒搭配的法则
- 406 酒是最好的交际工具
- 408 酒是很好的情绪调节剂
- 409 东西方酒文化
- 410 酒如人生
- 411 葡萄酒与健康

第四章 餐桌上的礼仪



- 414 中餐文化
- 416 西餐文化
- 417 餐具的摆设及使用
- 419 座位安排
- 421 选酒及侍酒
- 423 敬酒
- 427 西餐用餐礼仪
- 429 小费

第五章 世界主要葡萄酒类型及鉴赏



432 静止酒

434 甜型酒

436 起泡酒

440 蒸馏酒

443 常见的葡萄品种简介

附录

460 葡萄酒的专业术语英汉对照表

469 经典菜式的中英对照表

后记

序
→

边走边喝



马克思认为人与动物的区别在于人会使用工具。

乔姆斯基认为人与动物的区别在于人类的语言具有创造性。

本人则认为人与动物的区别在于人会喝酒。

古希腊诸神中，有狄俄尼索斯任酒神。估计那时喝的就是原始葡萄酒，因为欧陆盛产葡萄。饮葡萄酒早已成为欧洲文明最重要的基因之一。可以这么说，一个对葡萄酒不了解的人，也就不会真正了解西方文明。而对中华文明而言，饮酒更是其重要基因之一。因为我们很难想象，不许李白畅饮，不准苏轼大喝，那唐诗宋词将会是怎样一个样态。杨玉环如果没与唐明皇喝醉，那后世也就观赏不到那美轮美奂的京剧《贵妃醉酒》了。而武松如果没有痛饮那“三碗不过冈”的酒，可能反被景阳冈的那只老虎吃掉啦……

诚然，过量饮酒对身体不好，但实话说，吃啥喝啥过了量都不好。什么叫酒不过量？这是因人而异的，过不过量更多的应当是体质问题，尤其是自我感觉。在我看来，“昨晚喝‘大’了，胡说八道了，别往心里去啊”之类的说辞往往是借酒发泄、一吐为快找个借口而已。在我国，不同地方对酒量的要求差异是很大的，一般来说，北方人的酒量就远大于南方人。我出生在兰州，在我的印象中，这简直就是一座浸泡在酒坛中的城市。每次回兰州，我对发小或同学的聚会是既渴望又惧怕，怕的就是喝大酒。去年回兰州，一次酒聚前，我到处找酸奶喝（因为广州这边认为饮烈酒前喝喝酸奶可解酒又护胃）。我一边喝着酸奶——与店家大哥聊：“听说喝了酸奶可以解酒。”店家不解地反问我：“解酒做啥？”我回答：“防止喝大。”店家断然回我：“唉！喝酒嘛，不喝大了还喝啥嘛？！”我立马被噎得差点背过去，当时有个地缝我准钻！兰州人不把50度以下的酒当酒，至于啤酒，在兰州人看来，只是用于解酒的饮料而已。而在一次高端学术会议上，一位我很敬重的上海籍老学者，左手握着一小听啤酒，右手用力向桌面一击，大声道：“大家今晚不醉不归啊！”当时整张台平均每人也就这一小

听啤酒……

喝酒这事很像穿鞋，舒不舒服脚知道，鞋不重要。我赞成喝得舒服就好，不赞成“喝给人看”的死要面子活受罪。从这个意义上说，我还是推崇葡萄酒。尤其是与好友聚喝时，那葡萄酒的视觉（美艳的色泽）、听觉（水晶杯轻触时的悦耳）、味觉（酒体变化散发出的迷人气息，更韵味蕾浸润其中的美妙），还有它的触觉（葡萄酒是有“酒体”的！可通过敏锐的舌尖与舌面去“抚摸”它——不过这得有相当的道性），各种器官综合感受，真是一个十分完美的享受过程。而且真懂葡萄酒的朋友一定不会逼着你一整杯一整杯地“一口闷”。

在我的葡萄酒酒友中，李建滨是最喜爱、最尊重的，这不仅是因为他技艺高超，更是因为他人品超好。我俩成为挚友已多年，多年来，他常常带着我与一班粤港澳台的专业品酒师们一起品酒。这个专业圈子的弟兄们个个精通差不多每款酒的产地、产区、葡萄品种甚至葡萄树的树龄。他们只需小抿一口，甚至只对着酒杯深深地一嗅，便可得出以上信息。还有更神的，比如建滨的一位同学阿辉，在一次品酒聚会上，建滨请他秀了一把他的嗅觉功力：他只要嗅过一遍就能记住，之后便可准确地将每杯酒与其主人一一对应，即使我们故意打乱也没用。我有意整蛊他，趁他没留意，我把旁边一位女孩子的酒倒了一些在我杯子里，让他再猜一次。其他的仍然准确，到我这儿时，他嗅了嗅，皱着眉头谨慎地对我讲：“有你的味道，但好像还有个女生的味道。”而我在这个小圈子中的江湖地位完全是靠建滨他们发掘、培养并“炒作”出来的。我不会谈产区，对单宁含量的多寡、树龄的长短也不甚了了，可我很喜欢用我的文学艺术表述方式来谈饮后感。比如与他们一起品鉴几款珍藏级的年份酒，这需要耐心等待，边等边品，即使熬通宵也在所不辞。因为好的年份酒结构复杂精致，往往醒得慢，而且在醒的过程中又变幻丰富，惊喜不断。专业品酒师们往往会时不时地嗅，

在不同的节点上小口啜饮，并时不时评价：“看看！看看！现在又不同了，从鲜果味到干果味了……”那个又接着说：“好像还有矿物质的味道！”很长时间后，待酒醒透了时，他们会发出类似的赞叹：“哇！现在整个释放出来了！太棒了！嗯嗯嗯……啧啧啧……”而此时的我可能会这样评说：“这一款像个可爱又慵懒的小公主，她约好你今天来找她玩耍。但你到她家门口时，她还在睡觉，于是你只好苦等，有时想走，但一想到再等一下就可和她一起嬉戏，你只好再等……现在你听到她起床洗漱的声音了……她好像出来了，但为什么又回去了呢？哦！可能想要再换一条更漂亮的裙子……现在她真的出来了！正向着你走来！”“而这一款呢，更像一位神秘内敛的绝色美人，一般人她都不理会，只等待懂她的人到来并为其绽放，而她一旦绽放就会将其融化……”我的这类“酒评”每每受到包括专业品酒师在内的所有在场人的追捧。多年来，由于不断地与建宾及广大酒友们欢聚畅饮，饮后又“大放厥词”、胡发酒评，不知不觉地，我在这个圈子中的“江湖地位”也就越来越高，高得连自己都难以置信。现在又边写边喝了几杯，于是很想与《边走边喝》的读者朋友们分享几点我对葡萄酒的感受：

1. 越好的酒，越要与好友分享，独饮好酒是可耻的。

2. 在多姿多彩、无穷丰富的葡萄酒世界里，对具体的人而言，绝大多数葡萄酒并不存在最好，只存在“至啖我”（最适合我）或“我最喜爱”。比如同样是法国酒，我的最爱是玛歌，而你的最爱也许是勃艮第；同样是意大利酒，我的最爱是阿玛罗尼，而你的最爱也许是巴洛罗。葡萄酒本身的确有档次高低之分，但从饮者的感受来讲，这种差异大多可以被消解掉。我常常把旧世界（以欧陆为代表）的葡萄酒比作燕尾服/晚礼服或者正装/裙装，而将新世界（如新西

兰、澳大利亚、阿根廷等)的葡萄酒比作T恤衫加牛仔裤。旧世界的酒庄重、精致、豪华,富于变化;新世界的酒奔放、不羁、畅快,直抒胸臆。各具魅力,各有精彩。

3. 顶级好酒最好“斋品”。这是说顶级酒最好不要配菜,单品或只配高品质奶酪即可。

4. 不是所有的葡萄酒都应“斋品”。我认为,就整体而言,葡萄酒与相应的美食搭配才能构成一个完美的“生态”。在我看来,除了极少数“斋品”级的,绝大多数葡萄酒我们都应为其寻找美食来搭配。这种搭配首先应在同一地区或同一文化中组配,这方面的知识和体验建宾会在本书中充分论述和讲解。这里,我只想提个有趣的混搭:我曾经拿一支勃艮第红酒飞去兰州配上兰州牛肉面馆里买的牛腱子肉,将牛肉味十足、入口即化的腱子肉嚼至五成时,送一口勃艮第,肉的香和酒的美味(因为无法单用酸甜苦辣之类的词语描状)都远超出它们原有的层次!我也曾用新西兰的冰镇长相思白葡萄酒配成都的“跳水美蛙”(泡椒麻辣田鸡),冰火两重天,舒爽之极!我还曾用意大利的桃红起泡酒(又叫“粉酒”)配潮州的“打冷”(冻海鲜熟食)和卤味,由于粉酒既可配白肉,亦可配红肉,所以这一组混搭便鲜甜得“不要不要的啦”!我还有一个“重要发现”:地道的广府白切鸡既可配红又可配白,还可配粉,通配!真是难得的佳肴。

好了,点到为止吧,再多说就有“抢戏”之嫌了。让我们打开这本书,跟着建宾边走边喝。一路上将结交更多“酒肉知己”,一路上将更爱自己,一路上将更加感恩上苍所赐!

活着,就要好吃好喝,谁让咱们是凡人,凡人就是饮食男女,天性也,何过之有?

新年伊始我和酒友们就搞了一次很有意义的活动。1月13日,我校管理学院43期EMBA李帅伟、徐涛、李景秋三位同学和曾参与过第12届

全球华人高校 EMBA 戈壁玄奘之行比赛的一群同学，邀我在建滨的特思云葡萄酒餐吧，由建滨主持集体品酒，以选出作为“中大情”系列的葡萄酒（以“广州逸仙时空公司”名义投资），最后选定了一款 AMARONE 和一款 CHIANTI CLASSICO，前者贵气风雅，后者豪气洒脱。并在原产地贴上了两款“中大情”酒标，分别是素描怀士堂和北门“国立中山大学”牌坊。这酒标与酒瓶及其他原有符号毫无违和感，甚至更靓！同学们做了件好事，浪漫的中山大学应该有属于自己品牌的葡萄酒。希望今后“中大情”能成为我和酒友们活动的主打酒。更希望它能在 6 年后（2024 年）的中大百年校庆时大放异彩。我相信会的。

酒里乾坤大，肴中日月长。

是为序。

中山大学中文系教授、博士生导师

李炜

2018 年春节于中山大学中文堂

序 2

葡萄酒的足迹



李建宾是个酒友、斗友、吃货、摄影发烧友……《边走边喝》以葡萄酒作为媒介，让我们跟着他走遍世界，了解葡萄酒的历史，学习葡萄酒的风土，体验葡萄酒与餐饮的搭配，掌握餐桌上的礼仪，鉴赏葡萄酒的奥秘。一次次纸上的美妙之旅，让人情不自禁地立刻想来一次说走就走的旅行，过一次自己没有过过的别人的生活。

“学而时习之，不亦说乎。”李建宾是个好学之人，我们认识了十几年，经常跟他品酒交流。每次品酒都见他征询的眼光，他静静听别人讲解，专心品酒，认真记笔记，话语不多，态度谦和，当时以为也许他也是刚入门，也就没有太注意他、了解他。事实上，他从来没有放弃过学习，专门到意大利米兰大学学习了一段时间葡萄酒，走遍了当地大小酒庄，学遍了英国葡萄酒与烈酒基金会的 WSET 品酒师课程、美国国际侍酒师协会的 ISG 侍酒师课程、意大利 AIS 葡萄酒课程等，2013 年还通过严格的考试成为广东第一批国家一级葡萄酒品酒师。时到今日我才真正领悟到“功夫不负有心人”，现在他能成为葡萄酒专家，完成这本葡萄酒专著，真是水到渠成。

“温故而知新，可以为师矣。”李建宾是个低调之人，即使行万里路、破万卷书，他也不会好为人师。很少人知道他是美国 ISG 课程讲师，是中山大学管理学院特邀讲师，还是许多其他课程的讲师。不觉间，他已有学生 2000 多人，为广东乃至国内培养了大量葡萄酒品鉴人才。

“知之者不如好之者，好之者不如乐之者。”李建宾是个懂得分享的人，即使有了现在的成就，也常见他放下身段与员工共同探讨每瓶葡萄酒的风格，循循善诱帮助青年人提高分析葡萄酒的能力，所以他的团队是个专业的团队，和他在一起的团队乐在其中，个个出来都是训练有素的葡萄酒行家。

“纸上得来终觉浅，绝知此事要躬行。”从《边走边喝》可以看出，李建滨不是纸上谈兵，不是独乐乐，而是众乐乐，是一个践行自己诺言的人。他在书中的介绍不只是葡萄酒，还有各地的人文景观、风土人情，以及他自己的所见、所闻、所感。现在还是让我们一起随着他去旅行吧……

原广东省酒类专卖局副局长
广东省酒类行业协会创会会长

朱思旭

2017年冬于广州

