

当我们
谈起红酒，
我们在说些什么？

(法) 桑德琳娜·葛爱文 著
佟惠 佟爽 译

辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE



153

当我们谈起红酒， 我们在说些什么？

Tout savoir sur le vin

（法）桑德琳娜·葛爱文 著
佟惠 佟爽 译

This is translation of
Jamais en carafe, tout savoir sur le vin,
Copyright © 2016 Hachette-Livre (Hachette Pratique).
Text by Sandrine Goeyvaerts, illustrations by Yann Le Duz
Simplified Chinese édition arranged through Youbook Agency, China

中文简体版经由玉流文化版权代理独家授权。

© 2018, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。
本书由 Hachette-Livre 授权辽宁科学技术出版社在中国出版中文简体字版本。
著作权合同登记号: 06 第 2017-211 号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

当我们谈起红酒,我们在说些什么? / (法) 桑德琳
娜·葛爱文著; 佟惠, 佟爽译. —沈阳: 辽宁科学技术出
版社, 2018.9

ISBN 978-7-5591-0493-9

I. ①当… II. ①桑… ②佟… ③佟… III. ①葡萄
酒—基本知识 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第273511号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁新华印务有限公司

幅面尺寸: 175 mm × 215 mm

印 张: 5^{1/2}

字 数: 280千字

出版时间: 2018年9月第1版

印刷时间: 2018年9月第1次印刷

责任编辑: 郭 莹

封面设计: 魔杰设计

责任校对: 王玉宝

书 号: ISBN 978-7-5591-0493-9

定 价: 39.80元

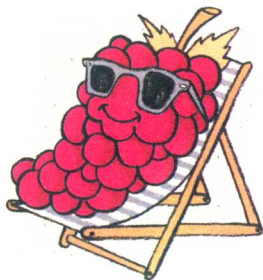
目录

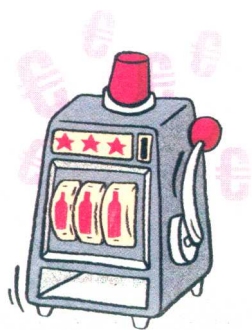


- 4 序言 灵光一现……
- 5 前言 追寻享受的过程……
- 7 先说说为什么我“弃酒从文”吧（暂时地）

一 如何谈论葡萄酒

- 14 葡萄酒，究竟是什么？
- 16 葡萄酒，迄今为止，惊喜继续
- 18 酿酒用的葡萄是从哪里来的？
- 19 史上最早用来酿酒的葡萄是哪些种？现在呢？
- 20 关于葡萄采摘的那些事
- 21 葡萄汁是怎么变成葡萄酒的？
- 22 那些关于葡萄酒的月历表
- 24 那些酵母君，都是谁？
- 26 培育：如何对待新酒？
- 28 为什么每年的博若莱新酒里会有股香蕉味儿？
- 29 被氧化还是去氧化？
- 30 橙色酒，还能再发明点别的不？
- 31 变异酒，那个X因素，其实是酒精！
- 32 干化酒、贵腐酒、晚收酒：糖尿病患者禁止饮用！
- 34 香槟酒的秘密
- 36 除了香槟，这种酒也冒泡！
- 38 有机酒还是生物动力酒：酒称大战

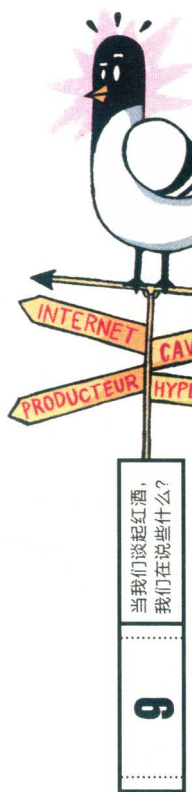




- 40 天然酒，说的都是啥？
- 41 亚硫酸盐，危险么？
- 42 粘贴，又是啥？
- 44 如何学会品鉴酒？也没那么复杂！
- 46 如何形容、描述一款酒？如何跟职业从酒人士聊酒？要不要挑战一下？

二 如何挑选葡萄酒

- 50 什么样的酒叫好酒？
- 51 什么价格的酒一定是好酒？
- 52 超市、专卖店、网店，哪里买酒更实惠？
- 54 如何做到慧眼识酒商，而且不动声色？
- 55 独立酒庄还是合作社酒厂？
- 56 你所应该知道的关于酒标里的全部内容
- 58 如何看懂酒单，也就是如何在餐馆选酒？
- 60 选择“桌上酒”还是“AOP”？
- 62 关于酒塞的那点儿事：天然软木塞、合成塞还是螺旋塞？
- 64 关于包装的那点儿事：瓶装还是盒装？
- 65 香槟酒还是汽酒？一场错误的争论！
- 66 纯酿、超纯酿、半甘醇，都是啥意思？
- 67 去酒庄实地品尝，有用吗？值不值得去？
- 68 酒展呢，去不去？
- 69 自己弄个酒窖得多少钱？存什么酒好呢？
- 70 送什么酒？送给谁的酒？亲近的还是生疏的？
- 72 桃红酒，品种可多了去了！



三 如何品尝葡萄酒

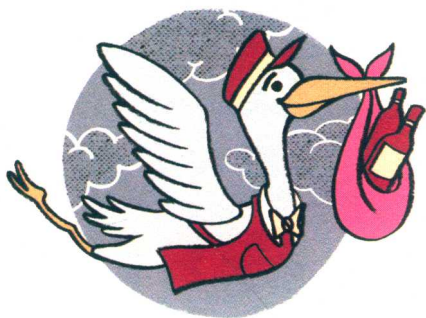
- 76 喝酒都需要些啥装备?
- 78 什么样的酒杯是好酒杯?
- 80 醒酒瓶到底是干啥的? 除了醒酒以外……
- 82 那些跟酒有关的小玩意, 有用的, 没用的, 都在这里了
- 83 喝酒, 也有顺序吗?
- 84 如何保证酒温
- 86 关于搭配的那点儿事儿
- 88 餐前酒
- 89 一顿饭搭配一种酒? 还是多几种比较好?
- 90 吃奶酪, 先红后白?
- 91 甜品要配什么酒? 餐后酒又是什么?



四 如何对待葡萄酒

- 94 为什么葡萄酒里闻不出葡萄味儿?
- 95 葡萄酒会过期吗? 是不是每瓶葡萄酒都有一个制酒年份(日期)?
- 96 瓶臭、酒塞味儿, 关于酒的那点儿坏事儿!
- 98 遇到酒渣怎么办?
- 99 没有醒酒瓶时咋办?
- 100 客人吃素, 这酒得怎样喝才好?
- 102 如何挑选一瓶值得珍藏的酒?





- 104 在没有天然酒窖、智能酒箱时，要如何藏酒？
- 105 一瓶打开后的葡萄酒可以保存多久呢？
- 106 天然酒，仅仅是一种时尚说法吗？
- 107 如果一桌都是女性，难道只能喝桃红酒吗？
- 108 担心发胖或是减肥时，能喝葡萄酒吗？
- 109 孕妇能喝不含酒精的酒吗？
- 110 为了庆祝孩子的生日，藏瓶什么酒好呢？
- 112 “波尔多无聊”“勃艮第好酸”——那些年我们听过的谣言！
- 114 群书圣旨、网文博客、攻略指南：到底听谁的好？
- 116 关于葡萄酒，可以教孩子些什么？

结论：举杯畅饮

- 119 了解或品尝葡萄酒，我唯一的建议是保持一颗好奇心
- 120 香气、颜色家族总汇
- 122 品酒，玩味儿！
- 124 送给爱酒的人，礼品的艺术
- 125 奥斯卡奖获奖感言——因为我不会有这种机会，所以，就在这里说了



酒，
当
我们谈起红酒，
我们在说些什么？

153

当我们谈起红酒， 我们在说些什么？

Tout savoir sur le vin

(法) 桑德琳娜·葛爱文 著
佟惠 佟爽 译

This is translation of
Jamais en carafe, tout savoir sur le vin,
Copyright © 2016 Hachette-Livre (Hachette Pratique).
Text by Sandrine Goeyvaerts, illustrations by Yann Le Druz
Simplified Chinese édition arranged through Youbook Agency, China

中文简体版经由玉流文化版权代理独家授权。

© 2018, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。
本书由 Hachette-Livre 授权辽宁科学技术出版社在中国出版中文简体字版本。
著作权合同登记号: 06 第 2017-211 号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

当我们谈起红酒,我们在说些什么? / (法) 桑德琳
娜·葛爱文著; 佟惠, 佟爽译. —沈阳: 辽宁科学技术出
版社, 2018.9

ISBN 978-7-5591-0493-9

I. ①当… II. ①桑… ②佟… ③佟… III. ①葡萄
酒—基本知识 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第273511号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁新华印务有限公司

幅面尺寸: 175 mm × 215 mm

印 张: 5 $\frac{1}{2}$

字 数: 280千字

出版时间: 2018年9月第1版

印刷时间: 2018年9月第1次印刷

责任编辑: 郭 莹

封面设计: 魔杰设计

责任校对: 王玉宝

书 号: ISBN 978-7-5591-0493-9

定 价: 39.80元

当我们谈起红酒，
我们在说些什么？

Tout savoir sur le vin

序言



“我一直认为最没正经的人，也是最一本正经的人。”

——大卫·法赫日 (David Farge)

灵光一现……

这是能让人倍感愉悦的源泉，它丰富而又多姿，想要宠爱并亲近它，是令人欣喜的，那么有谁又能比得上这位来自我们近邻比利时的，桑德琳娜·葛爱文 (Sandrine Goeyvert)，用她那精彩又平实的语句，带着我们去了解葡萄酒呢？

她，专柜品酒师，侍酒师，我的博客¹同行，是业内非对外公开的写作圈子里热爱隐晦文字游戏的一员，余暇时她还是一位极有才华的幽默大师，不过，这样的她，首先是我的一个不需要更多理由就想跟她举杯畅饮的朋友。从不吝啬给出各种建议，在她的博客里，如同亲临至她的酒窖，永远对想了解葡萄酒的人热情地敞开大门。在精美的酒瓶与诚恳的待人之间，你会发现她既是一位才情满腹的诗人，又是一位风趣逗人的段子手。不时妙语连珠的她能把一块儿酵母的发酵过程演绎成堪比YouTube（目前世界上最大的视频网站）上播出的一段段令人欲罢不能的撸猫视频……所以呢，我一点儿也不意外她能把她的那些葡萄酒的事儿写成这本书……

是时候好好抖搂抖搂记忆的灰尘，心平气和地还原一下，从如何挑选一杯白葡萄酒或是红葡萄酒开始，这些最应该知道的基本内容。跟老早以前那些人们对葡萄酒的概念相比，这本书里的谈酒，可真够是摇滚乐般的颠覆，使劲地给传统祛了个皱。

我相信，你们一定会跟着作者活力四射的笔尖一起开始了解葡萄酒。请好好把你们的酒杯潜入到每一页里，且轻且惜地品尝这不可多得的匠心之果……当然，更重要的是，趁机好好享受，因为葡萄酒永远不会让你失去惊喜！干杯！

大卫·法赫日 (David Farge)

¹对葡萄酒的热情很容易被转化成对文学的热忱，本篇作者的博客：Le Blog d' Abistodenas*
(博客地址：<http://abistodenas.blogspot.fr/>)

前言

“人生就像一盒巧克力，你永远也不知道下一块是什么味道的。”

——阿甘



追寻享受的过程……

如果葡萄酒也一样呢？估计阿甘只会吃那种让我很反感的酒心巧克力，而且不止一粒……但是葡萄酒跟别的东西不一样，假如认定只能有一种方式来解读它，那可真是太可悲了。年轻人，如果你还没有体验过一瓶真正的葡萄酒，也别急，我的意思不是说就不让你们继续喝从大超市里买来的威士忌兑可乐了，而是对待葡萄酒，跟对待其他事物一样，总得从那么一刻开始，该好好地把它说明白、弄清楚了……

话说大家从幼儿园起，图画课就有给葡萄涂颜色的内容了，倒是还没见过有让小朋友去画一杯莫吉托（mojito）鸡尾酒的，这似乎也并非是一种偶然吧。在法国，人们随便走到哪儿，都能见到一片片的葡萄园并且被其吸引。所以葡萄酒，也像是法国鹅肝酱、卡苏莱（cassoulet），或是火红胡子——弗朗西斯·凯布洛（Francis Cabrel）情歌王一样，都是法国人的非物质文化遗产。

尤其，在我的家乡法国西南地区是“无酒不成席”的，当对料理美食的追求也是对饮用好酒的追求时，这必定将是一场完美的筵席。在这种环境下长大，又怎能让人不沉醉于其中？

可是，一旦发现自己每次跟亲朋团聚，餐桌上摆放的瓶子里装的不过是一些无名无味、饮之悻然，且都是那些只看中利润、产量永远大于质量的从大型超市买来的酒时，喝酒，不再是助兴，而是添堵了。

这倒不是说我有多瞧不上那种充满了人工制造的空气喷雾剂气味的大超市，比起在一堆堆手纸、厕纸间挑中一瓶三大欧元的波尔多葡萄酒，我还是觉得去我家旁边的葡萄酒专卖小店要神气、畅快多了。在那里能随时喝上一小盅，店里永远都有一位主动热情的品酒师来接待自己。



反正，要我推着购物车茫然地走在刺眼的白色日光灯下，随手碰到的一瓶葡萄酒，是无法让我高兴得拿出开酒器的，这种开心程度本应会好似饭后打的一局牌。很明显，原因出在别的地方。有故事，有遇见，还有葡萄酒，很显然，这些都是自然而然连在一起的，也有数言片语，还有更多其他东西，这些加在一起，把葡萄酒变成了人生路上不可多得的一种陪伴。如同音乐和书籍能带来的感受一样，葡萄酒也有这种能够传递情感、讲述故事，给你带来无限可能的作用。而这一切，仅仅需要你动动鼻子。

当然你们也可以跟我说，葡萄酒的世界，明明就是那么隐秘的圈子，只有极少数权贵阶层才能真正体验到什么是葡萄酒，明明就是钱包得鼓到像只带滑轮的旅行箱那么大时才能触及的东西……可是，别忘了，绝大多数酒农仅仅是因为葡萄酒能给品尝它的人带来快乐才做酒的。这种享受，没有任何理由跟你留在收银机前钞票的颜色扯上关系。葡萄酒，首先是分享，为的是那些跟我们喝酒的人，那些我们喝酒时说的话，既是痛快时的酣畅淋漓，也是忧愁时的衷肠倾诉发泄。葡萄酒能够带给我们的每个瞬间，如同餐桌上的美味佳肴，是世间悲恨喜乐的最好表达。

无论是三五好友一起烧烤时配上的带点酸意的桃红葡萄酒，还是能为周日家人聚餐带来温馨的红葡萄酒，要不就在泳池派对时来一点天然气泡酒，用西班牙陈年老酒来陶醉在奥斯卡·彼得森（Oscar Peterson）的经典爵士钢琴旋律中，再不然就打开那瓶一直没舍得喝的酒吧，享受它的好，才是葡萄酒最终的存在意义。

先说说为什么我“弃酒从文”吧 (暂时地)



我并非来自于一个“酒香之家”：在我家，只有极少数的情况下才会喝葡萄酒，而且还不是什么特别值得一提的葡萄酒。不过是葡萄牙的桃红汽酒、德国的白葡萄酒，顶多就是在重大节日里，开瓶麝香葡萄酒，所以说我可不是从小就泡在名酒庄里长大的。但是，厨房跟我有着不解之缘……我是典型的吃货，当然我也亲自下厨。我曾经试着开始学习酒店服务专业：可问题是，比起在厨房里当下手，我更是厨房里最会搞笑的那一个，所以有位挺客气的老师，把我“请”出厨房，去了餐厅。餐厅意味着什么呢，都是些西装革履压抑又无聊的男人，藏在各自的盘子后面，他们所需要的不过是个高音喇叭报菜单。有一次，实在是得找点什么话题活跃一下气氛，非常凑巧的是，天上掉下来了一瓶葡萄酒……然后，我接住了它，就这样，再也没有放开过它。我成了侍酒师，就因为我太会聊了。我的职业一点儿一点儿地有所变化，我不再待在餐厅中而是到了酒窖里，接着我就开始写作了。

我只有一个愿望：简简单单地聊聊葡萄酒，让它可以被大众接触到。证明我们可以用一点幽默和调侃，进入葡萄酒的世界，识别各种命名叫法，见识各地酒庄酒农和葡萄酒爱好者，即便开始什么都不懂，即便我们不是一开始对葡萄酒就特别熟悉。我的博客就有这个功能，la Pinardoth è que，红酒柜，属于我的游戏世界（文字游戏），至今已经开了快四年了。现在这本书就是我的博客的自然延伸。在这里，你们不会找到一份长长的名单列表要背，更多的是回答大家经常提到的问题：如果都弄明白了，自然会对品酒感兴趣。如果曾经有人对我说，我这个物理化学科目的白痴，会为了弄明白从葡萄架上的葡萄到酒窖里的葡萄都发生了什么变化，而去重新学习那些物理、化学知识，说真的，我才不会信呢。可话又说回来……

书中的内容，大家既可以从头到尾按顺序来读，也可以任意挑选其中某一章节单独阅读。我希望它可以帮助你们掌握一些实用的基本常识。

不要被葡萄酒难倒，这是我尽最大努力想对你们说的话，至于究竟怎么醒酒，书里都有……看看吧！

桑德琳娜·葛爱文 (SANDRINE GOEYVAERTS)

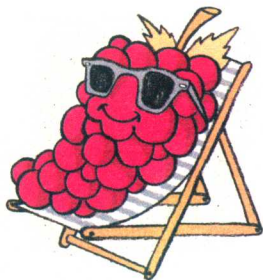
目录

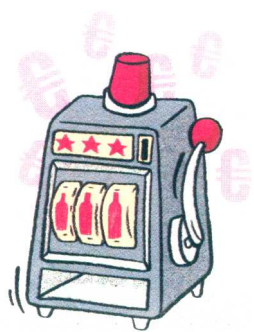


- 4 序言 灵光一现……
- 5 前言 追寻享受的过程……
- 7 先说说为什么我“弃酒从文”吧（暂时地）

一 如何谈论葡萄酒

- 14 葡萄酒，究竟是什么？
- 16 葡萄酒，迄今为止，惊喜继续
- 18 酿酒用的葡萄是从哪里来的？
- 19 史上最早用来酿酒的葡萄是哪些种？现在呢？
- 20 关于葡萄采摘的那些事
- 21 葡萄汁是怎么变成葡萄酒的？
- 22 那些关于葡萄酒的月历表
- 24 那些酵母君，都是谁？
- 26 培育：如何对待新酒？
- 28 为什么每年的博若莱新酒里会有股香蕉味儿？
- 29 被氧化还是去氧化？
- 30 橙色酒，还能再发明点别的不？
- 31 变异酒，那个X因素，其实是酒精！
- 32 干化酒、贵腐酒、晚收酒：糖尿病患者禁止饮用！
- 34 香槟酒的秘密
- 36 除了香槟，这种酒也冒泡！
- 38 有机酒还是生物动力酒：酒称大战

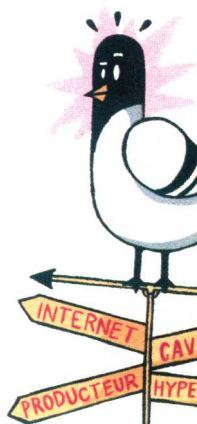




- 40 天然酒，说的都是啥？
- 41 亚硫酸盐，危险么？
- 42 粘贴，又是啥？
- 44 如何学会品鉴酒？也没那么复杂！
- 46 如何形容、描述一款酒？如何跟职业从酒人士聊酒？要不要挑战一下？

二 如何挑选葡萄酒

- 50 什么样的酒叫好酒？
- 51 什么价格的酒一定是好酒？
- 52 超市、专卖店、网店，哪里买酒更实惠？
- 54 如何做到慧眼识酒商，而且不动声色？
- 55 独立酒庄还是合作社酒厂？
- 56 你所应该知道的关于酒标里的全部内容
- 58 如何看懂酒单，也就是如何在餐馆选酒？
- 60 选择“桌上酒”还是“AOP”？
- 62 关于酒塞的那点儿事儿：天然软木塞、合成塞还是螺旋塞？
- 64 关于包装的那点儿事儿：瓶装还是盒装？
- 65 香槟酒还是汽酒？一场错误的争论！
- 66 纯酿、超纯酿、半甘醇，都是啥意思？
- 67 去酒庄实地品尝，有用吗？值不值得去？
- 68 酒展呢，去不去？
- 69 自己弄个酒窖得多少钱？存什么酒好呢？
- 70 送什么酒？送给谁的酒？亲近的还是生疏的？
- 72 桃红酒，品种可多了去了！



当我们谈起红酒，
我们在说些什么？

三 如何品尝葡萄酒

- 76 喝酒都需要些啥装备？
- 78 什么样的酒杯是好酒杯？
- 80 醒酒瓶到底是干啥的？除了醒酒以外……
- 82 那些跟酒有关的小玩意，有用的，没用的，都在这里了
- 83 喝酒，也有顺序吗？
- 84 如何保证酒温
- 86 关于搭配的那点儿事儿
- 88 餐前酒
- 89 一顿饭搭配一种酒？还是多几种比较好？
- 90 吃奶酪，先红后白？
- 91 甜品要配什么酒？餐后酒又是什么？



四 如何对待葡萄酒

- 94 为什么葡萄酒里闻不出葡萄味儿？
- 95 葡萄酒会过期吗？是不是每瓶葡萄酒都有一个制酒年份（日期）？
- 96 瓶臭、酒塞味儿，关于酒的那点坏事儿！
- 98 遇到酒渣怎么办？
- 99 没有醒酒瓶时咋办？
- 100 客人吃素，这酒得怎样喝才好？
- 102 如何挑选一瓶值得珍藏的酒？

