

# 啤酒的 七宗「醉」

## SEVEN MOODS

认识350款世界级精酿

(英) 阿德里安·蒂尔尼-琼斯 著  
 思悦宁 译

 华中科技大学出版社  
<http://www.hustp.com>

 有书至美  
 BOOK & BEAUTY



# 啤酒的 七宗「**醉**」 SEVEN MOODS

认识350款世界级精酿

(英) 阿德里安·蒂尔尼-琼斯 著  
思悦宁 译

## 图书在版编目(CIP)数据

啤酒的七宗“醉”：认识350款世界级精酿 / (英) 阿德里安·蒂尔尼-琼斯著；思悦宁译。  
—武汉：华中科技大学出版社，2018.3  
ISBN 978-7-5680-3894-2

I. ①啤… II. ①阿… ②思… III. ①啤酒—介绍—世界 IV. ①TS262.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第044200号

Originally published in English under the title *The Seven Moods of Craft Beer: 350 Great Craft Beers from Around the World* in 2017, Published by agreement with **Eight Books Ltd.** through the Chinese Connection Agency, a division of The Yao Enterprises, LLC.

**The Seven Moods of Craft Beer by Adrian Tierney-Jones:** Copyright © Eight Books Ltd 2017

简体中文版由 Eight Books Ltd. 授权华中科技大学出版社有限责任公司在中华人民共和国（不包括香港、澳门和台湾）境内出版、发行。

湖北省版权局著作权合同登记 图字：17-2018-018 号

## 啤酒的七宗“醉”

### 认识350款世界级精酿

(英) 阿德里安·蒂尔尼-琼斯 著 思悦宁 译

Pijiu De Qi Zong Zui Renshi 350 Kuan Shijieji Jingniang

出版发行：华中科技大学出版社（中国·武汉）  
武汉市东湖新技术开发区华工科技园

电话：(027) 81321913

邮编：430223

出版人：阮海洪

责任编辑：李鑫 责任监印：郑红红

责任校对：王志红 封面设计：秋鸿

制作：北京博逸文化传播有限公司

印刷：鸿博昊天科技有限公司

开本：889mm×1194mm 1/32

印张：7

字数：93千字

版次：2018年3月第1版第1次印刷

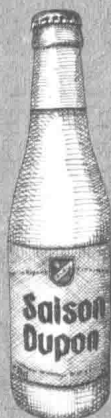
定价：69.80元







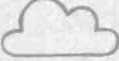
本书若有印装质量问题，请向出版社营销中心调换  
全国免费服务热线：400-6679-118 竭诚为您服务  
版权所有 侵权必究

啤酒的   
七宗「**醉**」  
SEVEN  
MOODS

认识350款世界级精酿



# 目 录

	前言：心系啤酒	7
	啤酒类型	10
	如何阅读此书	11
	酿酒师	12
	<b>“醉” 社交</b>	19
	英国城市酒馆	20
	美国城市酒吧	22
	<b>“醉” 探索</b>	49
	德国酒馆	50
	法国酒吧	52
	比利时酒吧	54
	澳大利亚酒吧	56
	<b>“醉” 诗意</b>	79
	啤酒节	80
	<b>“醉” 田园</b>	107
	英国乡村酒馆	108
	<b>“醉” 想象</b>	133
	啤酒对抗赛	134
	<b>“醉” 美食</b>	159
	啤酒与食品搭配	160
	<b>“醉” 文化</b>	185
	经典啤酒图书	186
	索引	212

啤酒的   
七宗「**醉**」  
SEVEN  
MOODS

认识350款世界级精酿





# 啤酒的 七宗「 SEVEN MOODS 醉」



认识350款世界级精酿

(英)阿德里安·蒂尔尼-琼斯 著  
思悦宁 译



# 目 录

前言：心系啤酒	7
啤酒类型	10
如何阅读此书	11
酿酒师	12



<b>“醉” 社交</b>	<b>19</b>
英国城市酒馆	20
美国城市酒吧	22



<b>“醉” 探索</b>	<b>49</b>
德国酒馆	50
法国酒吧	52
比利时酒吧	54
澳大利亚酒吧	56



<b>“醉” 诗意</b>	<b>79</b>
啤酒节	80



<b>“醉” 田园</b>	<b>107</b>
英国乡村酒馆	108



<b>“醉” 想象</b>	<b>133</b>
啤酒对抗赛	134



<b>“醉” 美食</b>	<b>159</b>
啤酒与食品搭配	160



<b>“醉” 文化</b>	<b>185</b>
经典啤酒图书	186

索引	212
----	-----



# 心系啤酒

无论你怎么称呼它，或精酿，或手工，或独立，或真麦，自从传统啤酒大国（德国、捷克、英国、比利时、美国）加入了由西班牙、巴西和意大利开启的这次伟大啤酒探索之旅。世界各地的酿酒师和酒厂开始一方面紧跟世界潮流，一方面尝试用本土原料创造出更多风味的啤酒。啤酒世界变得比以往任何时候都要精彩。

我是一位作家兼记者，如果愿意，大家也可叫我“啤酒写手”。我的日常工作包括鉴赏和研究啤酒，并喝掉它们，还有就是拜访酿造它们的人。写作这部书犹如投入一场远未到达终点的探险，探险主题就是去发现酿酒师以及他们的作品。这些酿酒师有些会通过大胆尝试酿造出新风味，有些则重新发掘古典风格，不断激发味蕾潜能。

问我迄今在探险中发现了什么？首先，是种类繁多的印度淡色艾尔啤酒（India Pale Ale，以下简称IPA）被发掘出来。这种啤酒如今被世界各地的酿酒师喜爱，从上海到悉尼、从布鲁塞尔到俄勒冈州的波特兰都有它的身影。

仅仅在30多年前，IPA还只是过时的啤

酒品种，沉睡在历史的摇椅中难登大雅之堂，仅有几家英国酒厂坚持制造这种没有性格，且过时的低度啤酒。但接下来发生的美国啤酒革命则彻底改变了IPA的命运，类似内华达山脉和巨石这样的酒厂开始使用如卡斯卡德等美国产的啤酒花来振兴这个品种，并且成功创造出了美式IPA（用来对抗英式IPA）。这两大类型IPA已经在很多国家生根发芽，且细分品种不断增加，如：黑IPA（Black IPA）、红IPA（Red IPA）、工休IPA（Session IPA）、比利时IPA（Belgian IPA）、帝国IPA（Imperial IPA），以及富有争议的酸水果IPA（Tart and Fruit IPA）。我尝试过一款妙趣横生的覆盆子冰沙IPA，虽然称它为IPA啤酒可能有点牵强，但从另一方面看，你可以像争论菜系、音乐、艺术和文学一样不眠不休地争论啤酒的分类，就像投身精酿行业的酿酒师一样永不停息。

不要忘记，精酿啤酒的选择绝对不止IPA一种。波特（Porter）、世涛（Stout）、金色艾尔（Golden Ale）、淡色艾尔（Pale Ale）、英式苦啤（Bitter）、赛松（Saison）以及比利时和巴伐利亚小麦白啤（Wheat Beer）、酸啤（Sour），还有使用各种不同的啤酒花、麦芽

相互搭配的桶陈调和型啤酒。当然还有多如繁星的各式拉格啤酒 (Lager, 波西米亚式和巴伐利亚式), 从德式黑啤 (Dunkel)、维也纳拉格 (Vienna)、梅尔森拉格 (Marzen) 到初出茅庐的“毛头小子”印度淡色拉格 (India Pale Lager)。

在众多酿酒师的探索中, 复古——即从旧传统技艺中发掘新意, 是非常引人注目的一个方向。可能IPA和波特的崛起是最早期的复古运动, 但我们也看到, 曾经在19世纪英国酿造的桶陈调和型啤酒也在如今的革命时期有所发展。在19世纪出版的酿造书籍和杂志中, 经常能看到在蚀刻印刷的巨大木桶里陈酿着波特啤酒, 这是一种由黑色陈年原液与其他不同年份的酒调和而成的啤酒。随着20世纪世界大战的爆发、禁酒令的发布、社会格局的演变, 以及国际啤酒大鳄的诞生与壮大, 酿酒师们逐渐抛弃了酿造的传统技艺和本地特色, 那些变化多端且需要时间打磨的啤酒也逐渐消失了。

以莱比锡酸啤为例。迈克尔·杰克逊 (并非那位流行天王) 是被誉为“啤酒猎人”的啤酒评鉴大师。当我在上世纪90年代第一次

读到他所著的有关此类型啤酒的文章时, 大脑立即浮现酸白啤中加入芫荽子和盐的组合。那时, 似乎只有两三家酒厂酿制这种啤酒。2010年, 一次去莱比锡出差的机会才真正让我有机会喝到这种酒。那是在巴伐利亚车站酿酒厂餐厅, 我与酿造大师马蒂亚斯聊了一下午的酸啤以及其他品种的啤酒。而如今, 酸啤已经成为在全世界酿酒师中流行的啤酒种类。我喝过美国的酸啤、英国的酸啤, 甚至意大利的酸啤, 并非都尽如人意, 而且此类啤酒还有一种媚俗的趋势——随意往里面加入额外的原料。但这古老的啤酒种类能在这样的潮流中得以被发掘并保存还是件好事。畅游在本书中, 你还会领略到其他古老啤酒品种的复苏, 比如: 波兰烟熏小麦啤酒 (Grodziskie)、亚当啤酒 (Adambier)、烟熏酸艾尔啤酒 (Lichtenhainer), 以及柏林酸啤 (Berliner Weisse)。

所有这些令人神清气爽的进化好像预示了啤酒世界美好的未来。但实际上啤酒行业并非一帆风顺, 比如有来自个别国家的苛税挑战, 还出现了被同为“啤酒写手”的同事皮特·布朗 (Pete Brown) 称为“新禁酒令”

的酒馆关门潮(在英国是大问题),甚至存在最为令人担心的跨国企业收购潮的威胁。举例为证,百威英博现今啤酒销售额已经占全球啤酒类商品总销售额的三成及利润的一半。不但如此,他们还在积极寻购精酿酒厂,特别是在美国。虽然它们已经不再用过去的“买下即关”的方式运作,但我们仍然看到诸如鹅岛、卡姆登镇和碉堡等精酿酒厂被合并并在百威英博的“本地品牌”(Local Champions)产品线。同时,其他精酿酒厂也被别的跨国大鳄收购,例如岬角酒厂。由此带来的变化貌似是这些酒厂的产品更加容易购买,所以未来究竟是福是祸,仍然值得我们谨慎视之。

写作本书的想法来自于我的妻子简。她并不是一个啤酒粉丝,我们曾偶然聊起如何才能从一个全新角度接触了解啤酒的问题时,她出人意料地说:“啤酒的七宗‘醉’!”这次谈话最终成就了本书。另外,与此想法有关的是,我经常被问到的一个问题,那就是“你最喜欢哪瓶啤酒?”每一次我的回答都是相同的:“这取决于我在什么场合与什么人喝酒。”如果我跟众好友聚饮,那么清淡的英式苦啤或明快的皮尔森啤酒会比帝国世涛更合

适。于是,我产生了向处于不同情境和不同情绪的饮者推荐不同啤酒的想法,争取做一个与啤酒粉丝“心连心”的朋友。让啤酒更具内涵,能带给你惊喜,让你手中的啤酒远远超出已知。

我希望本书不仅是一本啤酒革命的世界地图,也要通过本书告诉大家,啤酒在生活中是多么重要。这本书是帮助你深入了解那些你品尝过的,以及未来可能会品尝的不同啤酒的指南。

忠心希望你,我亲爱的酒友读者能够喜欢这本书。那么现在你是否愿意跟随我陶醉在啤酒中呢?

答案一定是肯定的。

# 啤酒类型

亚当啤酒 (ADAMBIER) ——源自啤酒纯净法之前的德国古老啤酒类型。

阿尔特啤酒 (ALT) ——源自杜塞尔多夫的啤酒，琥珀色，柑橘风味，收口苦。

波罗的海波特啤酒或出口型波特啤酒 (BALTIC PORTER) ——一款曾经朝贡给沙皇的古老啤酒，色黑，酒体强，口感油润，味道苦中带甜。

大麦烈酒 (BARLEY WINE) ——酒精度高，果味丰富，酒体强而有力，适合倒上一杯躺在摇椅里慢慢品尝。

比利时艾尔啤酒 (BELGIAN ALE) ——琥珀色，麦芽风格搭配柑橘风味。

比利时金色啤酒 (BELGIAN BLONDE) ——蜂蜜与糖渍柑橘风味，口感油润，收口干。

比利时强艾尔啤酒 (BELGIAN STRONG ALE) ——淡色或者黑色，水果风味突出，高酒精度，不适合大口豪饮。

柏林酸啤 (BERLINER WEISSE) ——酸，清爽，杀口。

法式窖藏啤酒 (BIERE DE GARDE) ——法国北部经典啤酒，金色或琥珀色，中段具有坚果、巧克力、果仁糖的口感，入口收口都富有橘类香气。

英式苦啤 (BITTER) ——风格强烈，拥有英国啤酒花和全麦饼干气息。

博克啤酒 (BOCK) ——色黑，味甜，同时也有更加浓烈的双博克啤酒。

英式棕色艾尔啤酒 (BROWN ALE) ——总体香甜，美国生产的此种啤酒更具有酒花香气。

香槟啤酒 (CHAMPAGNE BEER) ——高酒精度，舌尖上的气泡感强，泡沫清淡，有柔和的柑橘香，干收口。

奶油艾尔啤酒 (CREAM ALE) ——口感清爽明亮，麦芽香气淡雅。

比利时双料啤酒 (DUBBEL) ——口感苦中带甜，有坚果香气。暗琥珀色，通常是由修道院酒厂酿造。

德国黑啤 (DUNKEL) ——具有烤谷物、巧克力和咖啡香气。

东佛兰德斯棕色艾尔啤酒 (EAST FLANDERS BROWN ALE) ——口感清爽，苦中带甜，微酸，收口干净，也被称为老布朗 (Oud Bruin) 啤酒。

佛兰德斯红色艾尔啤酒 (FLEMISH RED ALE) ——口感带有水果的酸味，清爽，收口干。源自比利时西佛兰德斯。

金色艾尔啤酒 (GOLDEN ALE) ——少许麦香，淡雅的果味，收口苦中带甜。

莱比锡酸啤 (GOSE) ——口感清爽，稍许果香，海盐气息，收口干净。

波兰烟熏小麦啤酒 (GRODZISKIE) ——有少许烟熏味，清淡的果酸。烟熏酸啤酒

(Lichtenhainer) 是这种啤酒的近亲。

贵兹啤酒 (GUEUZE) ——啤酒中的香槟。淡雅的酸度，柑橘香气充满口腔。

小麦白啤 (HEFEWEISSE) ——丁香、香蕉和清爽的气泡是这款中等酒精度巴伐利亚经典啤酒的特征，是理想的餐酒。酒花小麦啤酒 (Hopfenweisse)

是它的高酒花型，小麦博克啤酒 (Weizenbock) 为其加强型。

帝国世涛啤酒 (IMPERIAL STOUT) ——浓郁且艳丽，口味干且有烧烤气息，像铁匠的铁锤一样强劲。

印度淡色艾尔啤酒 (IPA) ——属于这个时代的啤酒，每一个啤酒厂都在酿造不同种类的IPA。包括但不限于美式IPA、英式IPA、工休IPA、帝国IPA、黑IPA，以及水果IPA、酸IPA或者比利时IPA、捷克IPA、德国IPA，甚至波兰IPA。同时我们也不要忘记印度淡色拉格以及印度海拉斯拉格。库尔什啤酒 (KOLSCH) ——具有精巧水果香气和干型收口的科隆地区原产啤酒。

蓝比克啤酒 (LAMBIC) ——具有葡萄柚的酸度和香气，类似干型葡萄酒的口感。樱桃啤酒 (Kriek) 是此类啤酒与樱桃一起熟成的结晶。

老艾尔啤酒 (OLD ALE) ——通常冬天酿造，具有麦芽香，酒体深沉。

淡色艾尔啤酒 (PALE ALE) ——原本色淡，但现今逐渐演变成琥珀色。美式会有较多的葡萄柚和柑橘气息，英式则偏向更重的苦味。

皮尔森啤酒 (PILSENER) ——波西米亚送给啤酒世界的礼物。巴伐利亚版本拥有细致的柑橘香气和味苦的收口。

比利时皮尔森啤酒 (PILSNER) ——世人皆知的啤酒类型，所有金色拉格啤酒的“教父”。使用萨兹酒花酿造，使之带有花和香料气息，伴随甘苦的口感。

波特啤酒 (PORTER) ——源自18—19世纪伦敦的啤酒。现代版本则具有奶油口感和突出的苦味。

比利时四料啤酒 (QUADRUPEL) ——厚重，苦中带甜，拥有烈酒的性格，比利时产高酒精的杰出作品。



德国烟熏啤酒 (RAUCHBIER) ——源自德国班堡的经典烟熏啤酒。

萨赫蒂啤酒 (SAHTI) ——原产芬兰, 具有泥土和水果香气, 且口感清爽甜美。

赛松啤酒 (SAISON) ——口感坚硬、干、苦, 具有丰富气泡和香料气息, 瓦隆是它的故乡。

东德黑啤 (SCHWARZBIER) ——清爽的黑色拉格啤酒, 温和典雅。

酸啤酒 (SOUR BEER) ——此定义可以涵盖多种类型, 尤其在重点开发清新酸爽的蓝比克啤酒以及柏林酸啤的酒庄中盛行。

比利时特产啤酒 (SPECIALE BELGE) ——琥珀色的干型艾尔啤酒, 有焦糖的甜和苦味。

世涛啤酒 (STOUT) ——口感干, 苦且烧烤风味明显。奶油燕麦世涛和其姐妹牛奶世涛除外 (要记得还有咖啡世涛)。

比利时三料啤酒 (TRIPEL) ——比利时修士创造的啤酒类型, 口感甘苦通透, 蜂蜜味和酒精度突出。

维也纳拉格啤酒 (VIENNA LAGER) ——又一诞生于19世纪的经典啤酒类型。焦糖麦芽带来的面包和甜味明显。

比利时小麦白啤 (WITBIER) ——经典比利时小麦啤酒, 口感辛辣清爽。

桶陈啤酒 (WOOD AGED BEER) ——经过木桶陈酿的啤酒。木桶种类通常包含雪利酒桶、波本酒桶、苏格兰威士忌酒桶或葡萄酒桶。

## 如何阅读此书

