



红酒·品

THE TASTE OF
RED WINE

LOUIS GUILLEM

【法】路易·吉耶曼 著 陈耐秋 译

中国轻工业出版社



红酒·品

THE TASTE OF
RED WINE
LOUIS GUILLEM

【法】路易·吉耶曼 著 陈冠秋 译

中国画报出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

红酒·品 / [法] 吉耶曼著; 陈耐秋译. —北京: 中国画报出版社, 2007.12

ISBN 978-7-80220-228-3

I .红… II .①吉…②陈… III.葡萄酒—基本知识
IV.TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 183321 号

作 者: [法] 路易·吉耶曼

译 者: 陈耐秋

封面设计: 熊琼工作室

版式设计: 李 洁 利 锐

红酒·品

出 版 人: 田 辉

责任编辑: 刘晓雪

出版发行: 中国画报出版社

(中国北京市海淀区车公庄西路 33 号, 邮编: 100044)

电 话: 88417359 (总编室)、68469781 (发行部)

印 刷: 北京世艺印刷有限公司

监 印: 敖 晔

经 销: 新华书店

开 本: 787 × 1092 1/16

印 张: 11.5

版 次: 2007 年 12 月第 1 版第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-80220-228-3

定 价: 29.80 元

版权所有翻版必究

路易·吉耶曼



年仅27岁的法国侍酒师路易·吉耶曼 (Louis Guillem) 是世界最佳侍酒师之一，曾赢得由法国美酒美食协会举办的法国酒比赛“国际最佳侍酒师”头衔。同时拥有法国侍酒师联盟颁发的“法国高级侍酒师” (French Master Sommelier) 证书和英国伦敦Court of Master Sommeliers“高级侍酒师”的资格认证书。曾获得著名的詹姆斯·贝尔德美食葡萄酒服务大奖 (James Beard Award for Outstanding Wine Service)，并于2003年被*Santé*杂志评选为年度杰出酒类专家。他目前在巴黎四季-乔治五世饭店里的米其林三星餐厅任侍酒师。

【品味系列】

红酒·品

香槟·品

咖啡·品

干邑·品

责任编辑：刘璐

装帧设计：

李浩

版式设计：

李浩

利锐

THE TASTE OF RED WINE

对于红酒的认知和鉴赏力，是一种高贵的质感。很少有一种质感能够有如此深远的影响力，而且令人终生受益。如同音乐、绘画和其他的艺术活动一样，红酒也是呈现生命美感的一种方式。本书就是这样一本帮助读者增加红酒知识，并教读者如何鉴赏红酒的入门手册，一些非常实用的餐酒搭配、红酒礼仪等在书中也做了详细的介绍。

自然人生 财智无限



自然人生 健康一生

兴业银行健康医疗增值服务



兴业银行

INDUSTRIAL BANK CO., LTD.

服务源自真诚

兴业银行向“自然人生”黑金、白金客户隆重推出就医绿色通道、健康管理、贵宾礼遇、体检服务等多项健康医疗增值服务，详情请咨询当地营业网点或通过以下方式查询——

在线兴业: www.cib.com.cn 无线兴业: wap.cib.com.cn 热线兴业: 95561



站在**红酒世界**的入口

拔除红酒的瓶塞，将其注入水晶杯中，红酒的浓浓芳香顿时扑鼻而来。这一刻充满了即将送入口中的期待！打从心里感受到红酒的乐趣。

要达到这一境界，看起来简单，实则需要一些天赋和诸多努力。即便你经常饮用红酒，面对红酒，或许偶尔也会有不知所措的时候：有的时候，你依照侍酒师的推荐，点了酒之后才后悔，突然发现“糟了！这不合我的口味”，这时你无法好好享受红酒，只感觉愈来愈焦躁；有的时候你会为酒标大伤脑筋，因为大多数酒标上所写的文字都是看不懂的法文、德文、意大利文……啊，真伤脑筋……！有的时候，你还会为你选的红酒在你举行的派对上是否会被大受欢迎而忐忑不安……

对于红酒的认知和鉴赏力，是一种高贵的禀赋。很少有一种禀赋能够有如此深远的影响力，而且令人终生受益。如同音乐、绘画和其他艺术活动一样，红酒也是呈现生命美感的一种方式。

红酒是艺术的精华,没有一种饮料像顶级红酒一样带有如此高的复杂度和细致度,或许鸡尾酒充满欢乐气息;啤酒新鲜畅快;日本清酒则是日本料理中的不二选择,但是这些酒还是无法和红酒相比拟,从勃艮第地区、波尔多地区的顶级红酒区令人激赏的人间佳酿,到新旧大陆出产的精髓红酒,每一种都是无懈可击,没有一种饮料可以比得上。

一瓶好酒就是一段精彩的故事,酒中蕴涵了酿酒商的传统和历史、气候的起起伏伏,所有参与酿酒程序人员的经验和热情,还有红酒在瓶中成熟的轨迹,上述的每一个层面对红酒的特质,影响都是深远的,而红酒一旦开瓶就进入了另一个阶段:酒瓶周遭的空气、温度、食物、玻璃杯和其他细节会对我们享用红酒造成影响,适当的红酒搭配适宜对味的佳肴,这样的组合本身就是一种艺术;所产生的效果也确实值得你花费这么多的心力。

红酒为欢乐之源,享受红酒也是一种社交活动,好的酒伴可以让红酒喝起来感觉更棒,和几个知己或新朋友分享一瓶好酒是非常值得回味的记忆,你能想象自己一个人独览名山胜迹或绝世名画的情况吗?如果你身边有人可以和你分享美好的事物,那么这些事物的美感就更有分量,这种情况对红酒而言,更是如此,和朋友一同品尝美酒,好酒就会让良辰美景充满乐趣。

食物和红酒本是天生一对,如果你喜欢美食,必定难舍美酒,无论你想吃法国菜、意大利菜、中国菜、泰国菜或是其他珍馐美味,红酒总能够让这顿饭更丰盛、更好吃,各种不同形式的酒也可以让你同时享受比萨、北京烤鸭,甚至是麻辣火锅,一顿好料理可以因为选对酒而为美味加分,因此,如果你想要更具有艺术气息、更健康、更有乐趣的人生,何妨花点时间来了解红酒?

本书是我专门针对中国读者所撰写的一本红酒入门指南,希望有助于您邂逅喜欢的红酒,并帮助您领略红酒中蕴涵的热情。

在这里,我还要特别地感谢本书的翻译陈耐秋小姐,她传神地将我的意思表达出来,使之能够与中国读者见面。

路易·吉耶曼 (Louis Gallien)

2007年8月

学习红酒的方式并非用读的，而是用品的。■■

目录 CONTENT



3 前言：站在红酒世界的入口

8 PART I 与红酒亲密接触

10 Chapter One 选一瓶适合你的红酒

11 颜色——视觉的判断

12 标签、说明与装饰

22 平民还是贵族——红酒也有等级

26 年份传奇

29 找出你的口感倾向

31 Chapter Two 有关红酒

32 盛宴的开始——开瓶器的种类和使用

37 选对杯子，让红酒更好喝

42 红酒要怎么“品”？

47 软木塞——红酒的保护神

50 红酒的储藏、处理与挽瓶

58 PART II 完美的享受

60 Chapter One 怎样鉴别红酒

61 激情的开始

62 第一眼的诠释

64 嗅觉的种类

68 人间的芬芳

72 评判时刻



76 Chapter Two 红酒礼仪

77 饮用的礼仪

79 餐厅点酒的礼仪

82 红酒的侍酒法

93 各种场合适合的红酒

97 Chapter Three 红酒佐餐艺术

98 搭配原则

105 红酒与各类食物的搭配

112 PART III 世界知名红酒巡礼

114 Chapter One 无可取代的王者风范——法国红酒

132 Chapter Two 历史悠久的老字号——意大利与西班牙红酒

148 Chapter Three 新生代的后起之秀——新世界红酒

158 附录

160 十种鲜为人知的值得一尝的红酒

170 与红酒相见恨晚

174 酒签常见及红酒常用单词和词汇

180 专业名词一览

PART I

与红酒亲密接触

红酒不是每一个人都会喜欢，就如同不是所有人都喜欢乳酪和榴莲。对于这些我们从小就接触的“异味”，必须花时间去了解它们，才有可能爱上它们。



Chapter One 选一瓶适合你的红酒

要享受红酒美味的乐趣，首先要知道如何去选择一瓶适合自己的红酒。如何选一瓶适合自己的红酒呢？认为越贵的酒品质就越好的人，并不是一个真正有品位的人。只有自己喜欢又感觉自然的味道，才是最适合自己的。

Chapter Two 有关红酒

选择到适合自己的红酒只是你与红酒亲密接触的第一步。如果你不想自己只是个饮用红酒之人，而希望变成品酒专家，那么你还需要进一步了解与红酒有关的事情。

饮酒和某种特殊胃口的满足有关，而品酒则是对气味和风味的一种唯美表达方式的欣赏与鉴赏。粗鲁、俗不可耐的饮酒人会认为品酒人就好笑又矫揉造作，而品酒人（当然他们同时也是饮酒人）就不会如此愚蠢，他们非常明白自己金钱的价值，且正享受着全世界最好的感官乐趣。

总归一句话，如果你愿意，品酒是一种相当私密的活动。所需要的就是一些很简单的设备，还有一颗开放、观察力敏锐的心。

Chapter One

| 选一瓶适合你的红酒

要享受红酒美味的乐趣，

首先要知道如何去选择一瓶适合自己的红酒。

如何选一瓶适合自己的红酒呢？

认为越贵的酒品质就越好的人，

并不是一个真正有品位的人。

只有自己喜爱的又感觉自然的味道，

才是最适合自己的。

颜色——视觉的判断

选择红酒，都是从外观开始的，红酒的颜色就是其中一个比较关键的问题。红酒的颜色源自葡萄的皮和汁，红葡萄的皮能将酒染红，在发酵过程中，皮与汁共同发酵，皮中的色素进入酒中，就会有红色呈现。

红酒之间的颜色差别很大，色调从黑紫色到各种红色都有，甚至有些还会呈现琥珀色。一般而言，当红酒年轻时，颜色越深浓，酒的味道往往越浓郁，单宁的含量通常也越高。红酒的颜色和单宁主要来自发酵时的浸皮过程，所以通常葡萄皮的颜色越深，浸皮的时间越长，酒的颜色就越深。颜色虽然和酿造法有关，但是葡萄本身更是关键，品种之间的颜色就差距很大，Syrah(希拉)、Nebbiolo(奈比奥罗)等品种的颜色通常特别深黑偏蓝紫，Pinot Noir(黑皮诺)和Grenache(歌海娜)的颜色就会比较浅，且偏橘红。另外，葡萄的成熟度也会产生影响，越成熟的葡萄，通常酿成的酒颜色也越深。年份较差的葡萄成熟度不足时，酒色也会跟着变淡。



红酒之间的颜色差别很大，色调从黑紫色到各种红色都有，甚至有些还会呈现琥珀色。



标签：说明与装饰

标签是一瓶红酒的法律身份证明。要正确地选择到一瓶适合自己的红酒，首先要正确地解读红酒的标签。

各产地的红酒标签是不同的，设计风格也各异，但有些基本元素确实是大部分酒标必须拥有的，比如产地、葡萄品种、年份、装瓶地、分级等信息。

解读酒标时，有个最简单的方法可以判断这款酒的分级类别，那就是先看产地，如果产地标得很仔细，仔细到每一个村庄甚至于一块葡萄园的名字，比如酒标上的产地是玛高村，那这款酒绝对是顶级好酒。当然还可以从标签上标注的葡萄品种来判断这款酒的品

红酒只有在贴上标签之后，它的生产才算完成。