

品味生活系列

TASTE OF LIFE SERIES

Finest Selection



香槟品鉴大全

日本鳄鱼图书 编著 崔柳 译



中国民族摄影艺术出版社



Taste of life Series

品味生活系列



香槟 品鉴大全

日本鳄鱼图书 编著 崔柳 译



中国民族摄影艺术出版社

版权所有 侵权必究

图书在版编目 (C I P) 数据

香槟品鉴大全 / 日本鳄鱼图书编著; 崔柳译

— 北京: 中国民族摄影艺术出版社, 2014.7

(品味生活系列)

ISBN 978-7-5122-0573-4

I. ①香… II. ①日… ②崔… III. ①香槟酒 - 品鉴

IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第119485号

TITLE: [シャンパン博士のシャンパン教科書]

BY: [株式会社ワニブックス]

Copyright © WANIBOOKS Printed in Japan 2007

Original Japanese language edition published by Wanibooks Co., Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Wanibooks Co., Ltd., Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本株式会社鳄鱼图书授权北京书中缘图书有限公司出品并由中国民族摄影艺术出版社在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

著作权合同登记号: 01-2014-3274



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总 策 划: 陈 庆

策 划: 陈 辉

设计制作: 季传亮

书 名: 品味生活系列: 香槟品鉴大全

作 者: 日本鳄鱼图书

译 者: 崔 柳

责 编: 孙芳英 张 宇

出 版: 中国民族摄影艺术出版社

地 址: 北京东城区和平里北街14号 (100013)

发 行: 010-64211754 84250639 64906396

网 址: <http://www.chinamzsy.com>

印 刷: 北京利丰雅高长城印刷有限公司

开 本: 1/16 170mm × 240mm

印 张: 10

字 数: 115千字

版 次: 2015年3月第1版第1次印刷

ISBN 978-7-5122-0573-4

定 价: 78.00元

前言

在打开软木塞的一瞬间，欢欣雀跃的感觉便迎面扑来。终于告别了地下酒窖的漫长与黑暗，如宝石般耀眼的气泡迫不及待地向上升腾，并且在杯壁间奏出清脆的乐声。伴随着清爽的香气，人们的幸福感也立刻涌上心头，这种被称为“香槟”的起泡葡萄酒总能具有让人兴奋的神奇魅力。

现在，一场空前绝后的香槟热潮已经开始盛行，在世界各地都可以有幸品尝到每年仅生产几千瓶的特级香槟。专门经营香槟的香槟酒吧逐渐多了起来，将香槟当作日常饮用酒的人数也在以超乎想象的速度迅速增长着。





本书通俗易懂地介绍了香槟的诞生背景、酿造工序、香槟的种类划分等简单实用的内容以及200多款以香槟为主的起泡葡萄酒。我们真心地希望本书能够成为喜欢香槟并且想进一步了解香槟的人们的“教科书”，愿大家能够早些邂逅专属于自己的那一款香槟。



香槟博士、香槟酒吧店主
大井克仁



目录

第一章 了解香槟

什么是香槟·····	2
走进香槟的故乡·····	4
香槟的酿造原料·····	8
香槟的酿造过程·····	10
香槟酒标的识别方法·····	13
香槟以外的起泡葡萄酒·····	14
用五感品味香槟·····	16
香槟的历史·····	20
专栏 香槟的年份和种类·····	22

第二章 邂逅香槟

酩悦·····	24
凯歌·····	26
库克·····	28
岚颂·····	29
泰亭哲·····	30
路易王妃·····	31
白雪香槟·····	32
沙龙·····	33
伯瑞·····	34
小型酿酒商·····	35
单一葡萄园·····	38

值得一生品味的香槟

此部分的阅读方法和专业术语解说	41
实惠型香槟	42
优质型香槟	50
华贵型香槟	73
梦幻型香槟	84
专栏 有关香槟的名人轶事	93
专栏 谁是最受电影导演欢迎的“明星香槟酒”?	94

独特迷人的起泡葡萄酒

大众型起泡葡萄酒	96
经济型起泡葡萄酒	106
精品型起泡葡萄酒	115
专栏 连接“香槟大战”和“为你的双眸干杯”的红丝带	120

第三章 享用香槟

香槟与不同菜肴的搭配

专栏 香槟与鱼类的搭配	123
-------------	-----

用香槟为家庭聚会增色

迷迭香风味的土豆烤鸡肉	124
香槟扇贝	126
西柚虾仁蔬菜	127
鹌鹑蛋泡芙	128
蟹肉浇汁豆腐	129
比萨风格的长面包	130
油炸奶酪	131
香酥鳗鱼卷	132
清酒牡蛎饭	133

香槟甜品和香槟鸡尾酒	134
------------------	-----

香槟甜品	134
------------	-----

金合欢鸡尾酒	134
--------------	-----

紫罗兰鸡尾酒	135
--------------	-----

水果花鸡尾酒	135
--------------	-----

专栏 可以缓解身体疲劳的香槟浴	136
-----------------------	-----

后记	137
----------	-----

冷却、保存、开启、斟酒的方法	138
----------------------	-----

如何选择合适的酒杯	140
-----------------	-----

品味香槟的专业工具	142
-----------------	-----

走进梦幻的香槟世界	144
-----------------	-----

索引	146
----------	-----



第一章

了解香槟

并不是所有的起泡葡萄酒都是香槟，只有产于法国的香槟区并满足多种严格条件限制的起泡葡萄酒才能被冠以香槟的名字。在这一章中，我们将对香槟的定义、产地、工序、文化、历史等内容进行详尽的介绍。



什么是香槟

过去，在人们的眼里，香槟是只能在婚礼等特殊日子才可以喝到的酒。如今，在阳光明媚的假日去郊外野餐，一边品尝香槟一边度过悠闲的幸福时光已经成为许多人的休闲方式。在不知不觉间，香槟已经走进了我们的生活。除了它的美味，您还想了解更多的东西吗？

成为香槟的3个必要条件

有许多人误认为香槟就是起泡葡萄酒，其实，只有使用法国香槟区指定的葡萄品种并且通过传统方法（香槟区的传统酿造法）酿造而成的起泡葡萄酒才能够叫做“香槟”，其余的产品则只能统称为起泡葡萄酒。

1 原产地

只有产自法国北部的香槟区的起泡葡萄酒才能被冠以“香槟”的名字。从第1次发现这里酿造的葡萄酒能够产生微弱的气泡到现在，已经有300多年的历史。起初，人们将其称为“香槟区的葡萄酒”，后来才慢慢地简称为香槟。

2 葡萄品种

只有红葡萄中的黑皮诺、莫尼耶皮诺和白葡萄中的霞多丽3个品种能够酿造香槟。黑皮诺本来是用于酿造红葡萄酒，为了避免果皮的色素沾染到果汁，需要先将其榨取果汁，再用来酿造香槟。

3 酿造方法

起泡葡萄酒的酿造方法有许多种，但香槟只适用“瓶内2次发酵”这一种方法，因此，这也被称为香槟区传统酿造方法。虽然花费的时间和精力都要多很多，可正因为如此，才成就了香槟的美味、内涵以及细腻的气泡。

香槟的独特源自于混合

香槟一般是用不同葡萄园、不同品种和不同年份的葡萄酒混合酿造而成。之所以混合酿造，是因为香槟区处于法国葡萄酒产地的最北端，如果使用单一年份的葡萄酒酿造会导致品质的不稳定。因此，人们需要用调配法来保存原酒或者香槟的味道。其中，香槟又进一步分为标注原材料主酒年份的记年香槟和不标注具体年份的不记年香槟两大类。正因为香槟是由几十种葡萄酒混合而成，所以说，它能够反映酿造者的品性也并不为过。找到自己喜爱的一款香槟，感觉就像邂逅期待已久的梦中情人一样妙不可言。

□ 重要场合不能缺少的香槟

香槟在婚礼等重要的场合里总是不可或缺。从法国的第一位国王克洛维在兰斯地区举行自己的加冕仪式以来，便形成了之后的历代法国国王都在此举行登基仪式的惯例。在这个过程中，用于款待各位王室成员的香槟酒（最初是非起泡葡萄酒）的好评也随之不断地提升，最终成为了一种在重要仪式或庆典上不可或缺的特别酒类。比如，在法国大革命1周年纪念庆典、各种条约的缔结宴会、王室婚礼、泰坦尼克号及协和飞机的处女航庆祝仪式、英法海底隧道开通庆典、法国大革命200周年纪念庆典、1998年世界杯开幕式等具有划时代意义的重大场合中，都离不开香槟的华丽身影。而且，自从在F1方程式赛车的表彰仪式上登场后，这种用香槟酒庆祝体育盛会的“香槟大战”又因其盛大而华丽的视觉效果而更加有名。一提到庆典，人们立刻就会想到香槟，这已经成为了一种通用于全世界的习惯。

□ 集万千宠爱于一身的香槟

起泡葡萄酒诞生之后，很快就在欧洲宫廷中流行起来。法国国王路易十五的情人蓬皮杜夫人、爱妃玛丽·安托瓦内特等人都非常喜欢香槟。拿破仑曾经说过：“香槟在打胜仗时有喝的价值，在打败仗时有喝的必要。”花花公子卡萨诺瓦也形容说：“香槟是一种诱惑，是我在海内外夜宴中不可或缺的一张王牌。”这些都足以证明香槟的巨大魅力。作曲家理查德·瓦格纳也曾高度赞美香槟说：“它是让我得以继续生存下去的唯一动力。”画家郁特里罗、莫奈等人也都在自己的作品中描绘过香槟。此外，玛琳·黛德丽、奥黛丽·赫本等历史上著名的女明星也都是香槟的俘虏。据说玛丽莲·梦露每晚都要进行香槟浴，其酷爱香槟的程度可见一斑。海明威、亨利·米勒等世界文豪也是一样，就连美国总统杜鲁门都曾经说过：“只要有香槟相伴，死又有什么可怕。”香槟为什么会如此受到人们的青睐？我们也许可以在丘吉尔首相的话中找到答案。他说：“香槟是懂得享受生活的人们每天的乐趣所在。”作家、政客、风流雅士等都对此表示赞同。



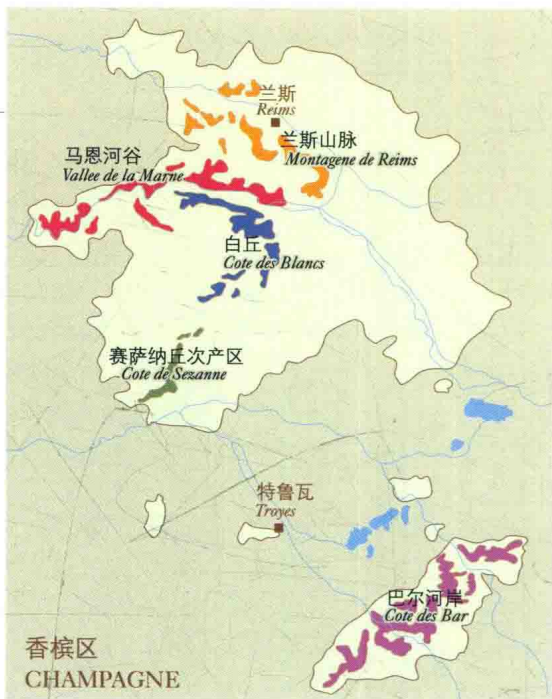
走进香槟的故乡

香槟诞生于法国的香槟区，并在这片土地上被培育至今。香槟区究竟是怎样的呢？下面就让我们一起来走进这片令人向往的神秘土地。

□ 香槟区



香槟区位于法国东北部，在巴黎向东大约150公里处，位于阿尔萨斯-洛林区的西侧，是法国最北的葡萄栽培地。2007年6月开通了从巴黎到兰斯的城际快车，45分钟就可以到达。“香槟”这个地名最早来源于拉丁语Campania，意思是“平原”。在这里，一望无际的广阔平原与错落有致的古代建筑形成了鲜明的对比，宛如画卷般美丽。香槟区作为连接意大利与比利时佛兰德省的南北交通要道、以及连接德国与西班牙的东西交通要道的交叉点而逐渐繁荣起来。广义上的香槟区由马恩省、上马恩省、奥布省和阿登省共同构成。



香槟区的风景。广布的平缓性丘陵地带，如画卷般美丽。在这里，有各种不同规模的葡萄酒酿造农户，单单欣赏那些富有个性的门牌就是一种极大的乐趣，不愧被称为是香槟的故乡。

□ 香槟区的土壤

香槟区的土壤是典型的白垩土石灰质土壤。这种土壤由巴黎盆地处于海底时期的牡蛎等生物残骸堆积而成，厚度达300米。白垩土极易吸热，排水性很好，且富含丰富的矿物质成分，这些都赋予了葡萄优秀的品质。在这种土壤中建造的地下酒窖如网眼般密集，总长度竟达250公里！这些酒窖能够阻断太阳光，保持温度常年稳定，这对于酿造香槟过程中的“瓶内2次发酵”以及之后的酿造有着十分重要的作用。

□ 香槟区的气候

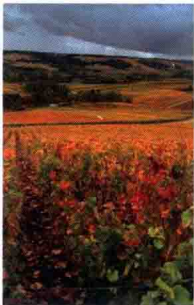
香槟区的年平均气温大约在10℃左右，而且季节变化较大，这种气候对于葡萄的栽培很不利。不过，由于葡萄栽培者的不懈努力以及当地土壤的特殊结构，让这里产出的葡萄富含丰富的矿物质成分，因而酿造出的香槟也具有独特的口感和极高的品质。

□ 香槟区的历史

随着日耳曼民族的大迁徙，公元5世纪末，法兰克民族在法国北部建立了法兰克王国，第一代国王克洛维在兰斯接受了基督教的神圣洗礼。此后，几乎所有继位的法国国王都是在兰斯举行登基仪式。自从兰斯圣母院于13世纪末完工之后，加冕仪式就改在那里举行。其中，圣女贞德服侍勃艮第公爵七世的逸闻非常有名。在地理位置上，兰斯作为从意大利通往比利时佛兰德省的交通要道，经济和文化自然都很繁荣。由于定期开放集市，从各地聚集到这里的商人也使香槟区的葡萄酒不断地传播出去，影响日益扩大。



被誉为“白色沙丘”的白色石灰岩很引人注目。



秋天时一望无际的金色丘陵。

以香槟酿造工序为主题的彩色玻璃（兰斯圣母院）。



著名的兰斯圣母院正门口处左侧的“微笑天使”。



□ 香槟区的四个葡萄酒产区



兰斯山脉

Montagne de Reims

兰斯山脉作为黑皮诺的著名产地，是一片包括香槟区中心城市兰斯在内的丘陵地带。兰斯城市中心的三大教堂之一——兰斯圣母院还被联合国教科文组织批准为世界文化遗产。此外，兰斯还是大型酿酒商云集的代表性城市，包括伯瑞、凯歌、泰亭哲、白雪、岚颂、库克、路易王妃等许多大型酿酒商，可以说兰斯是一个充满韵味的香槟之都。



兰斯山脉盛产优质的黑皮诺。



中心大教堂高约82米，从1211年到1482年，历经200多年建成。

该地区的顶级酒庄

昂博奈(Ambonnay)、韦斯尔河畔博蒙(Beaumont sur Vesle)、波齐(Bouzy)、美怡特级香槟园(Mailly)、普依旧(Puisieulx)、锡耶里(Sillery)、维兹奈(Verzeney)、维基(Vergy)、卢瓦(Louvois)



马恩河谷

Vallée de la Marne

马恩河谷位于埃佩尔奈以西的马恩河流域，这里栽种着大量的莫尼耶皮诺。埃佩尔奈虽然没有兰斯的华丽，但是也有诸如酩悦、宝禄爵、巴黎之花等大型酿酒商以及香槟生产行业协会的总部。此外，被誉为“香槟之父”的唐·培里侬神父居住一生的奥维莱村也位于这一地区。



马恩河沿岸遍布着葡萄园，优美的田园风景十分惹人注目。



在奥维莱村的修道院内，设有唐·培里侬神父的私人坟墓。

该地区的顶级酒庄

爱依(Ay)、图尔·苏尔(Tours-sur)、马恩(Marne)



白丘

Côte de Blancs



让全世界香槟爱好者垂涎三尺的优质霞多丽产地。

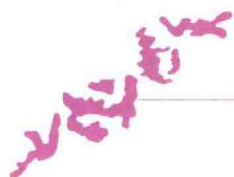
白丘位于埃佩尔奈以东，是酿造高品质香槟时不可或缺的霞多丽的著名产地。这里细长的丘陵斜坡朝向东面，拥有适合栽种特级葡萄及一级葡萄的得天独厚的土壤。库克公司的罗曼尼葡萄园就位于这一地区。人们尊崇的酿酒商及葡萄酒行业协会也都聚集在这里。



在白丘地区散布着许多拥有特级葡萄园的小村庄，还有关于葡萄栽培的专业教育机构。

该地区的特级葡萄园

阿维兹(Avize)、舒伊(Chouilly)、卡蒙(Cramant)、勒梅尼尔奥戈尔(Le Mesnil sur Oger)



巴尔河岸

Côte de Bar



巴尔河岸位于勃艮第的边境处，与兰斯及埃佩尔奈的风景截然不同。

巴尔河岸位于勃艮第的边境处，是品牌香槟的著名产地。虽然距离兰斯仅有200公里，距离著名的白葡萄酒产地沙布利（勃艮第地区）仅有40公里，可是，从地图上看这3个地区却会给人一种分散的感觉。这里除了拥有几家法国大革命时期就已经建立的古老酒厂之外，还有众多规模小但却品质优秀的小型酿造商。



巴尔河岸是巴黎塞纳河的发源地。

小贴士

什么是顶级葡萄园

过去，香槟的等级是按照所使用的葡萄的买入价格来划分的，价格越高等级就越高。所以，人们将产区中的每个村子赋予了不同的等级，并用百分比来表示。顶级葡萄园为100%，一级葡萄园为90%~99%，普通葡萄

园在90%以下。现在已经不再延用这种交易方式，不过，为了酿造高品质的香槟，顶级葡萄园、一级葡萄园中的葡萄仍然会以高价交易。目前，在香槟区的300多个村子中，有17个顶级葡萄园和40个一级葡萄园。

香槟的酿造原料

能够酿造香槟的葡萄只有红葡萄中的黑皮诺、莫尼耶皮诺和白葡萄中的霞多丽3种。用于酿造香槟的葡萄必须经过精心栽培及人工采摘，每1升香槟需要使用1.6千克葡萄，这样严格的规定确保了香槟的优秀品质。

□ 红葡萄

黑皮诺

Pinot Noir

拥有白葡萄汁的红葡萄，主要在兰斯山脉及巴尔河岸一带栽培。它是酿造红葡萄酒的代表品种，原产地为法国的勃艮第（特别是金丘）。黑皮诺的颜色透明且具有红宝石般的质感及独特的华丽芳香，可以酿出天鹅绒一样细腻口感的上等葡萄酒。世界第一高价的葡萄酒——罗曼尼·康帝（La Romanee Conti）就是使用这一品种酿造而成。由于香槟区位于法国葡萄栽培地的最北端，在这里生产的黑皮诺单宁较低且香气浓郁。酿造时，如果黑皮诺的比例较高，产出的香槟酒中的气体就会非常丰富。只使用黑皮诺或莫尼耶皮诺制成的香槟被称为“黑品白”，它的特点是香醇浓郁、口感厚重。



莫尼耶皮诺

Pinot Meunier

如果拥有白葡萄汁的红葡萄被栽种在马恩河谷沿岸，还可以被称为莫尼耶皮诺。这个名字源于其叶子的一层白色粉末状物质（莫尼耶皮诺在法语中的意思是面粉作坊）。这种红葡萄能够赋予香槟以质感及果香，可以提升品牌葡萄酒的质量，不过却不适宜长期酿造。与黑皮诺相比，它的香气较轻，酿造出的葡萄酒口感柔和、圆润醇厚并略带清新的花香。莫尼耶皮诺一般是作为黑皮诺和霞多丽的辅助品种使用，因此总是被忽视。最近，人们发现了该品种与黑皮诺及霞多丽所不同的独特之处，并逐渐开始重点加以利用。



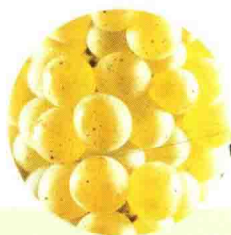
□ 白葡萄



霞多丽

Chardonnay

白葡萄的一种，用于酿造勃艮第地区最具代表性的白葡萄酒，主要在白丘地区栽种。霞多丽生长于日照良好的石灰岩土壤中，能酿造出具有独特花香、气体丰富、口感厚重、余韵优雅的顶级优质辣味葡萄酒。香槟区也有与勃艮第沙布利地区一样的肥沃石灰质土壤，因此是栽培霞多丽的理想地区。使用在如此丰饶的土地上培育的霞多丽酿制而成的香槟被称为“极品白”。因为是白葡萄酒，所以很容易被认为口感清淡，其实，霞多丽也能酿造出口感醇厚、余韵悠长的酿造型香槟。新鲜型“极品白”具有丰富的矿物质，口感比较清爽，而陈年型“极品白”则具有蜜桃般的成熟香气及浓郁的口感。

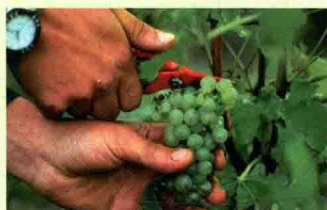


通过严格规定和精心栽培孕育出的香槟区葡萄

在《葡萄酒原产地命名管理法》（AOC法）中，对于香槟的生产地区、葡萄品种、酿造方法等内容都进行了非常详细的规定。

比如，规定酿造1升香槟必须使用1.6千克的葡萄。迄今为止，在欧洲的起泡葡萄酒中，只有香槟的酿造会大量使用葡萄，这也让人感受到了香槟在法国众多高级葡萄酒中的独到之处。

在栽培方面，AOC法对于葡萄树的剪枝和高度、插秧的间距和密度等也进行了详细的规定。香槟区在冬天经常会被白雪覆盖，偶尔也会出现初春时霜雪或冰雹袭击新芽的情况。因此，人们会在葡萄园中摆满类似于火炉的装置，或者洒水给幼苗解冻，采取各种措施在各个环节进行精心的呵护。如此精心培育出来的葡萄再经过小心翼翼的人工采摘，以及香槟区特有的“瓶内2次发酵”酿造法，最后才酿造出美味的香槟。



按照规定，用于酿造香槟的葡萄必须是人工采摘。而且，为避免采摘后的葡萄被损坏，一般需要立刻搬运到距离最近的榨汁设备中。



只保留当年长成的枝干，将其余的幼小枝干全部剪掉，这是在冬季中不能间断的经常性工作。



在冬天里，经常会出现白雪覆盖的情况。临近春天时，还可能会有霜雪袭击幼苗。因此，绝对不能疏忽大意。