

第四版

葡萄酒的 营销与服务

Sales & Service for the
WINE PROFESSIONAL

布莱恩·K. 朱利安(Brian K. Julyan) 著
戴鸿靖 译



上海交通大学出版社
SHANGHAI JIAO TONG UNIVERSITY PRESS

内容提要

《葡萄酒的营销与服务》(第四版)为读者提供了全面深入的有关葡萄酒及其他侍酒师要求掌握的酒类饮品的知识。本书涵盖了葡萄专业理论和实践两方面的内容,并在之前版本的基础上,进行了大量修改和更新,包括相关法律法规内容的重大更新。本书对侍酒师、酒店经理、培训师和学生来说,都是极具价值的参考资源。

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒的营销与服务/(英)布莱恩·K.朱利安
(Brian K. Julyan)著;戴鸿靖译. —上海:上海交
通大学出版社,2016
ISBN 978-7-313-15793-5

I. ①葡… II. ①布… ②戴… III. ①葡萄酒—市场
营销学 IV. ①F724.782

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第204042号

葡萄酒的营销与服务

Sales and Service for the Wine Professional

著者:[英]布莱恩·K.朱利安(Brian K. Julyan)	译者:戴鸿靖
出版发行:上海交通大学出版社	地址:上海市番禺路951号
邮政编码:200030	电话:021-64071208
出版人:韩建民	
印制:上海锦佳印刷有限公司	经销:全国新华书店
开本:787mm×1092mm 1/16	印张:26.5
字数:491千字	
版次:2016年9月第1版	印次:2016年9月第1次印刷
书号:ISBN 978-7-313-15793-5/F	
定价:198.00元	

版权所有 侵权必究
告读者:如发现本书有印装质量问题请与印刷厂质量科联系
联系电话:021-56401314

前言



葡萄酒的世界,是一个处于不断变化中的世界。无论法规、产区、技术都在不断的演化之中。这使得出版葡萄酒书籍,成了一件风险极高的事情——印好之时就已经过时了。因此葡萄酒书籍的作者需要在主要的共通内容与尽可能最新的信息之间保持平衡。布莱恩·朱利安的《葡萄酒的营销与服务》就是这样一本书。20年前,我在准备侍酒大师(Master Sommelier)的考试时,第一次接触到了布莱恩的这本书。我发现,这是市场上最简洁、信息最丰富的葡萄酒参考书,是大部头的葡萄酒地图、百科全书最好的补充。不用说,这本书对于我在1992年通过侍酒大师的考试时给予了巨大的帮助。从那时开始,这本书成了成千上万参与我的侍酒大师课程以及其他葡萄酒教育项目的学生们的必备书籍。现在的这个版本是目前最好的一个版本,拥有最新的知识,不仅如此,书中教授如何运营一个酒水项目、提供合适的酒水服务的内容可以说是无价可估的。简单来说,这个新版本是每一个葡萄酒专业人士的知识宝库。我希望你们同我一样,在学习中认识到这本书的真正价值。

侍酒大师 蒂姆·盖泽 (Tim Gaiser, MS)

第四版前言



2007年5月,我第一次遇到布莱恩·朱利安大师,那是在新加坡举办的第一届侍酒大师公会的考核课程,一共有83位学生参加。

自此,Master Brian(我们总是这样称呼他)成了我与侍酒大师公会的联系人、我的师傅、我在亚洲开展侍酒师工作的导师。

他在亚洲的足迹遍及韩国、泰国、马来西亚、中国(包括中国的澳门和台湾)以及新加坡等所有主要的亚洲国家和地区。超过1 000位年轻的亚洲侍酒师参加了由他带领的课程。

除了教授侍酒大师公会的课程和举办相关考试以外,Master Brian 同时还是国内外许多侍酒师比赛、葡萄酒比赛的评委,指导侍酒师进行葡萄酒的评测以及开展不同课题的研讨会。

年轻的餐饮业从业人员视 Master Brian 为大师中的大师。

Master Brian 在亚洲各地为年轻侍酒师进行各种培训的同时,他也花间走访了中国的各个葡萄酒产区、酒庄和酒厂,同当地政府主管部门交流,评鉴中国葡萄酒和白酒(比如茅台、泸州老窖等),甚至还为白酒创造了专属的鸡尾酒配方!

他的《葡萄酒的营销与服务》在亚洲和全世界的餐饮业人士中都被视为“圣经”,不仅将其作为课本,也作为日常工作中的参考书。

能够作为 Master Brian 和上海交通大学出版社的联络人,促成《葡萄酒的营销与服务》的英文第四版和中文第一版的出版,这是我的荣幸。

林志帆 (Tommy Lam)

关于作者



布莱恩·K.朱利安

Brian K. Julyan, MS., FHI., LCG

布莱恩是一位侍酒大师，酒店管理学院(Hospitality Institute)的成员，英国伦敦城市行业协会机构(City & Guilds of London Institutes)的执业人员和荣誉会员，食品和葡萄酒服务学会(Academy of Food Wine Service)的荣誉会员。他在餐饮行业几乎所有的领域里都有丰富的经验，无论是实践、管理、顾问，他还为查德利的克利福德勋爵(The Lord Clifford of Chudleigh)管理了多年酒窖。他几乎遍访了世界上最主要的葡萄酒产区，从酿酒师那里，他得到了第一手的葡萄酒知识。布莱恩同时还是葡萄酒的国际评审，参与了大量的国际侍酒师和食品服务大赛的评委工作。

1972年，布莱恩通过了权威的侍酒大师证书考试。1977年，他作为发起人，成立了侍酒大师公会，是创始成员之一。从1990年开始，他担任了首席考官，1998年他开始担任首席执行官。目前，他是侍酒师大师公会(欧洲)的首席执行官，有时会担任C&GLI、HCIMA食品和酒水项目的首席考官。从英国普利茅斯大学酒店管理学位项目负责人的职位上退休之前，他还是英国政府委派的高校巡视员。

在2005年夏威夷毛伊岛卡帕鲁亚葡萄酒与食品节上，他获得第三届年度“Ho’okele”奖终身成就奖。2011年，他获得了侍酒大师公会(欧洲)颁发的首个终身成就奖。

序



现代侍酒师需要掌握关于所有酒水产品的扎实知识,拥有对工作地点提供酒水饮料全面的理解,在此基础上才可能为顾客提供高品质的服务。高水准的技术水平也是提供顶级服务所必需的。

《葡萄酒的营销与服务》第四版为读者提供了关于葡萄酒和其他酒水的容易理解的信息。这本书里涵盖了产品的常用知识,以及为满足顾客要求所需的交际与技术技巧。本书希望提供一个学习的起点,而非终点。对于已经在葡萄酒行业内的从业人员,这本书是一本有用的参考书,对于正在接受葡萄酒培训的人来说,它也是一个好帮手。

为了确保书中提供的信息是最新的,我们做了大量的工作。对于葡萄酒的组别、分级,甚至生产酒的限定产区,修正都在不断地进行。葡萄酒的世界每一天都处于变化之中。

对于在学习 NVQs/SVQs/IVQs in On-Licensed Premises Supervision、Drink Service Advanced Craft、On-Licensed Premises Management、WSET 一、二、三级、AFWS 课程、The Court of Master Sommeliers Introductory Certificate、Certified Sommelier Certificate, 以及 The Advanced Sommelier Certificate 项目的读者,这本书非常合适。同时本书还是 The Court of Master Sommeliers Introductory Certificate 项目的教材。

对于那些并不从事葡萄酒行业的消费者,这本书是关于葡萄酒以及餐厅提供的其他酒水饮料的一个便捷的信息来源。这本书能够使消费者明白他们应该享受到怎样的服务。

要成为一名娴熟的侍酒师,需要相当多的努力与时间。需要付出的努力远远多于品尝葡萄酒,但品尝是最有趣,也是侍酒师们最享受的部分。品尝技巧的练习需要结合葡萄酒的“what”、“where”、“how”以及“when”,才能准确评估。如此复杂的学科需要经年累月的学习才有可能精通,但这是一段极有收获的旅程。不同葡萄酒的特点由葡萄品种(what)、产地

(where)、种植方式与酿造方法(how)决定。葡萄酒的年份(when)也是一个重要因素,不同年份间的差异巨大,酿酒师可能会调整酿酒的方法。

外观、香气、风味是品酒的基础。应该珍惜每一个品尝优质葡萄酒和那些来自不那么流行的产区的葡萄酒的机会,这些品尝的过程可以提高能力,丰富经验。比如在国外度假的时候,应该借这样的机会品尝当地的葡萄酒,在当地品尝的价格往往也更经济实惠。

对于高水平的专业人士,葡萄酒不仅是他们日常生活的重要部分,也是一种生活的方式和全身心投入的学习。葡萄酒应该一直都是一件有趣的事物,无论对于从事葡萄酒行业的专业人士还是业余爱好者来说,它应该一直是快乐的源头。只有拥有了开放的心态与真正的热情,才能达到专业上的最高水平。

致 谢



Amorin
Beam Estates
British Columbia Wine Institute
Bulgarian Master Vintners
Champagne Gatinois
Canseco Inc.
Domain Chéreau-Carré
Domaine Jean-Noel Gagnard
Domaine Michel Thomas et Fils
Domaine Serene
Espavino.com
Franmara Inc
G. H. Mumm
Gramercy Cellars
Hoteiwines.com
Icon Estates
Institute da Vinha e do Vinho
Kendall-Jackson Wine Estates
Leonetti Cellars
Martinborough Vineyard Estates
Mission Hill Family Estates
Montana Wineries
Monopol: www.monopol.de
New Zealand Winegrowers
Pernod Ricard New Zealand
Phillips of Bristol
Quinta Nova de Nossa
Riedel UK
Rosendahl A/S
Schramsberg Vineyards
Screwpull Corkscrews
South African Wine Industry Information & Systems (SAWIS)
Terlato Wines International
Tommy Lam
The Scotch Whisky Association
Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP)
Wines of Chile

Wines of Spain
Wines of Australia
Wines of Austria
Wines of New Zealand
Wines of Portugal

I would also like to thank the following reviewers who provided invaluable feedback in reviewing the proposal:

Wayne Belding, MS

Tim Gaiser, MS, Education Chair, Court of Master Sommeliers, American Chapter

Rick Garced, President & CEO, United States Sommelier Association, Inc

其他资源

Debretts Correct Form

Stephenson, T. 5th Edition (2011) World Wine Encyclopedia, Dorling Kindersley

Sincere and grateful thanks to the following people for kindly editing sections of the text:

Bryan Dawes, MS

Cameron Douglas, MS

Tim Gaiser, MS

Evan Goldstein, MS

Frank Kämmer, MS

Alex Koblinger, MS

Tommy Lam, Wine MBA

Dimitri Mesnard, MS

Franck Moreau, MS

Ronan Sayburn, MS

Nigel Wilkinson, MS

Eric Zwiebel, MS

快速目录



- 第一章 酒吧及酒窖的准备与维护 1
- 第二章 葡萄种植与葡萄酒酿造 27
- 第三章 葡萄酒管理、法规以及酒标 47
- 第四章 感官评定 65
- 第五章 旧世界葡萄酒产区 73
- 第六章 新世界葡萄酒区域 199
- 第七章 起泡酒 237
- 第八章 加强型葡萄酒 249
- 第九章 烈酒、啤酒和其他饮料 269
- 第十章 饮品点单 301
- 第十一章 餐桌和酒吧服务 313
- 第十二章 保持及增加销量 349
- 第十三章 标准作业与行为 357
- 第十四章 卫生、健康和安 365

目 录



第一章 酒吧及酒窖的准备与维护 1

餐厅、酒吧及酒窖的工具和装备 2

清洁设备及材料 10

材料 11

酒吧及餐厅后台准备 13

饮料储存 15

服务区的清洁 17

现金、库存及设备的安全 18

处理桶装啤酒、小桶啤酒的容器 18

酒窖区的清洁 21

啤酒分装设备的清洁及维护 22

瓶、桶和小桶的尺寸 23

第二章 葡萄种植与葡萄酒酿造 27

葡萄酒的定义 28

葡萄种植 29

葡萄酒酿造 36

第三章 葡萄酒管理、法规以及酒标 47

法国 48

意大利 51

西班牙 51

葡萄牙 53

德国 53

奥地利 56





欧盟 60
澳大利亚 60
美国 60
其他酒标术语 61

第四章 感官评定 65

侍酒大师公会推理品鉴表 71

第五章 旧世界葡萄酒产区 73

法国 74
阿尔萨斯 76
波尔多 80
勃艮第和博若莱 89
博若莱 98
香槟 100
卢瓦尔 100
安茹 105
南特 106
隆河谷 107
南隆河谷 110
朗格多克-鲁西荣 114
普罗旺斯 118
其他法国酒区 118
意大利 121
瓦莱塔奥斯塔 121
皮埃蒙特 121
利古里亚 125
伦巴第 126
特伦托-上阿迪杰 127
威尼托 127
弗留利-威尼斯-朱利亚 130
艾米利亚-罗马涅 131
托斯卡纳 132
翁布利亚 135
拉齐奥 136
马凯 137



阿布鲁佐	137
莫利塞	138
卡帕尼亚	138
普利亚	139
巴斯利卡塔	140
卡拉布里亚	140
西西里岛	140
撒丁岛	141
西班牙	141
胡米亚	143
卡斯蒂利亚-拉曼恰	143
乌克莱斯	145
瓦尔德佩涅斯	145
蒙的亚-莫利莱斯	145
纳瓦拉	146
佩内德斯	146
塔拉戈纳	147
普里奥托拉	147
蒙桑特	147
杜埃罗河岸	148
下海湾地区	148
里奥哈	148
卢埃达	149
索蒙塔诺	150
托罗	150
乌迭尔-雷格纳	150
耶克拉	150
卡瓦	151
葡萄牙	151
米尼奥	153
特兰斯蒙塔诺	154
杜罗河	154
特拉赛特	155
杜奥	155
百拉达	156
贝内拉	157
里斯本	157



特茹 159
塞图巴尔半岛 159
阿兰特茹 160
阿尔加维 160
亚速尔群岛 161
马德拉岛 161
德国 161
莱茵高 165
莱茵黑森 165
法尔兹 166
那赫 167
弗兰肯 167
摩泽尔 168
阿尔 169
巴登 169
中部莱茵 169
黑森林道 170
萨勒-温斯图特 170
萨克森 170
符腾堡 171
奥地利 171
下奥地利 173
维也纳 174
布尔根兰 175
施泰尔马克 176
瑞士 177
卢森堡 178
英格兰和威尔士 179
希腊 180
色雷斯 181
马斯顿 181
塞萨利 182
伊庇鲁斯 183
希腊中部 183
伯罗奔尼撒 183
爱琴海群岛 184
爱奥尼亚群岛 185



克里特	186
匈牙利	186
跨多瑙河地区	186
匈牙利北部	188
大平原地区	189
保加利亚	189
多瑙河平原地区	190
黑海地区	191
色雷斯低地区	191
西南地区	191
次巴尔干或玫瑰谷地区	191
罗马尼亚	191
克罗地亚	193
斯洛文尼亚	193
独联体国家	194
格鲁吉亚	194
塞浦路斯	194
土耳其	195
中国	195
其他国家	198

第六章 新世界葡萄酒区域 199

美国	200
加利福尼亚	201
加利福尼亚北海岸	203
中央海岸	207
南海岸	207
太平洋西北	207
俄勒冈州	208
华盛顿州	209
加拿大	211
澳大利亚	212
新南威尔士	215
南澳大利亚	215
新西兰	218
智利	224



阿根廷 227
其他南美洲国家 230
南非 230

第七章 起泡酒 237

香槟及香槟酿造法 238

第八章 加强型葡萄酒 249

雪利酒 250
雪利酒的风格 255
波特酒 257
波特酒的类型 260
其他加强型葡萄酒马德拉 263
马萨拉 265
马拉加 265
加香葡萄酒 265
天然甜葡萄酒(VDN) 266
利口酒(VDL) 267

第九章 烈酒、啤酒和其他饮料 269

烈酒 270
烈酒的蒸馏过程 270
金酒/杜松子酒 272
伏特加 273
威士忌 274
朗姆酒 277
白兰地 278
雅文邑 282
其他葡萄白兰地 284
水果白兰地 285
其他烈酒 287
利口酒 291
啤酒：爱尔啤酒、黑啤酒和窖藏/拉格啤酒 295
苹果酒和梨子酒 297
天然矿泉水 298
汽水和混合饮料 299