

附赠
300元以内
高性价比酒单

今晚喝什么

40种情境， 40款葡萄酒选配圣经

(韩) 李宰亨 著
金 勇 译



第一本依各种**情境**设计的**选酒宝典**，让你的重要时刻余韵不绝！

各种场合选酒不失误：美食佳肴、好友相聚、告白、求婚、致歉、过节送礼、社交应酬、家庭聚会……

葡萄酒必备知识不怕问：辨识酒标、品酒的顺序、炸弹酒的秘密与独门
调制法、必买珍品、葡萄酒投资理财……



今晚喝什么

40种情境，
40款葡萄酒选配圣经

(韩) 李宰亨 著
金 勇 译



图书在版编目(CIP)数据

今晚喝什么:40种情境,40款葡萄酒选配圣经/(韩)李宰亨著;金勇译. —杭州:浙江科学技术出版社,2015.3
ISBN 978-7-5341-6388-3

I. ①今… II. ①李… ②金… III. ①葡萄酒-基本知识 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第295739号

“40 Wines for 40 Situations” By Lee Jae Hyoun

Copyright © 2008 Lee Jae Hyoun

All rights reserved.

Originally Korean edition published by Segyesa Publishing Co., Ltd.

The Simplified Chinese Language edition © 2015 Zhejiang Science & Technology Publishing House

The Simplified Chinese translation rights arranged with Segyesa Publishing Co., Ltd. Through EntersKorea Co., Ltd., Seoul, Korea.

书 名 今晚喝什么:40种情境,40款葡萄酒选配圣经
著 者 (韩)李宰亨
译 者 金 勇
审 核 登 记 号 图字:11-2012-81号

出 版 发 行 浙江科学技术出版社
网 址 www.zkpress.com
地址:杭州市体育场路347号 邮政编码:310006
联系电话:0571-85058048

排 版 杭州兴邦电子印务有限公司
印 刷 杭州富春印务有限公司

开 本 710×1000 1/16 印 张 13.5
字 数 204 000
版 次 2015年3月第1版 2015年3月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5341-6388-3 定 价 45.00元

版权所有 翻印必究

(图书出现倒装、缺页等印装质量问题,本社负责调换)

责任编辑 梁 峥
责任校对 王巧玲

特约编辑 张 丽
责任印务 徐忠雷

目录

作者序 葡萄酒是迷人的饮料	006
前言 不分时间和场合的美酒 香槟	009

Part 01 和谐创造美味 017

Vintage # 01 木炭烤肉搭配恩苏雷欧 (Insoglio)	018
木炭烤肉与葡萄酒, 让味道如魔术般完美融合	
Vintage # 02 肉排搭配约翰·梅利曼 (John X Merriman)	022
品尝梦幻般的均衡口感	
Vintage # 03 吃生蚝时必备的桑塞尔葡萄酒 (Sancerre)	026
让生蚝美味加倍	
Vintage # 04 烤五花肉搭配蒙特斯欧法霞多丽干白葡萄酒 (Montes Alpha Chardonnay)	031
美味的秘密藏在独特的吃法上	
Vintage # 05 羊肉搭配经典基安蒂干红葡萄酒 (Chianti Classico)	036
双倍提升羊肉的鲜嫩口感	
Vintage # 06 韩国料理搭配教皇新堡酒 (Chateauneuf du Pape)	040
韩国料理与葡萄酒的搭配就像不好分割的年糕	
Vintage # 07 中式料理搭配薄若莱村级酒 (Beaujolais-Village)	044
为油腻食物注入清爽的口感	
Vintage # 08 意大利面、比萨搭配蒙德布奇安诺贵族酒 (Vino Nobile di Montepulciano)	050
当地的美食要搭配当地的美酒才能获得极致的口感	
Vintage # 09 奶酪搭配甘露酒庄 (Concha y Toro) 的三重奏赤霞珠 干红葡萄酒 (Trio Cabernet Sauvignon)	055
简单至上	
Vintage # 10 甜点搭配托卡伊 (Tokaji)	059
全世界一起甜蜜蜜	





Part 2 分享灵魂	065
Vintage # 11 朋友相聚时，选择布其诺酒庄葡萄酒（Tenuta di Burchino） 在人多热闹的氛围中轻松享用	066
Vintage # 12 与外国朋友一起时，选择贝尔科雷酒庄葡萄酒（Belcore） 敬美丽的韩国	071
Vintage # 13 宴请时，选择瓦布伦纳 5° 干红葡萄酒（Valbuena 5°） 助你成为宴请达人	074
Vintage # 14 与良师益友一起时，选择阿尔巴内比奥罗（Nebbiolo d'Alba） 向关照你的上司表达谢意	079
Vintage # 15 与葡萄酒达人一起时，选择云鹤庄园葡萄酒 （Domaine Weinbach） 葡萄酒达人也会竖起拇指	084
Vintage # 16 专属于女人的格兰菲雪庄园春天园晚收雷司令甜白葡萄酒 （Grans-Fassian Trittenheimer Riesling Kabinett） 为美女们欢声笑语营造氛围	090
Vintage # 17 想要挫一挫伪葡萄酒爱好者的锐气时，选择蒙图庄园葡萄酒 （Chateau Montus） 我也能成为葡萄酒达人	094
Vintage # 18 随意喝一杯时，选择阿斯蒂起泡酒（Asti） 与同事放松地喝一杯	100
Vintage # 19 相亲时，选择皮里尼-蒙哈谢酒庄（Chateau de Puligny-Montrachet）的勃艮第红葡萄酒（Bourgogne） 留给对方美好的第一印象	103
Vintage # 20 求婚时，选择安第斯山白马（Cheval des Andes） 与众不同的约会	108



Part 3 传递情谊 113

- Vintage # 21 祝对方迈向成功时，选择罗伯特·蒙大维赤霞珠葡萄酒 (Robert Mondavi, Cabernet Sauvignon) 114
为你送去成功
- Vintage # 22 情侣的特别纪念日，送凯隆世家庄园葡萄酒 (Chateau Calon Segur) 118
我总是心系于你
- Vintage # 23 结婚礼物，选择西西里赛格丽特红葡萄酒 (La Segreta Rosso) 122
祝你们百年好合
- Vintage # 24 祝贺乔迁之喜，选择卡西特罗勃朗峰起泡酒 (Castillo de Montblanc) 125
最好的乔迁之礼
- Vintage # 25 孩子降临时，选择好年份的高级葡萄酒 128
孩子出生两年后，再买葡萄酒
- Vintage # 26 为朋友庆生时，选择精选葡萄酒 (Gentil) 132
为对方送上一份惬意
- Vintage # 27 节日送礼时，选择子爵堡酒庄苏特罗葡萄酒 (Castelneau de Suduiraut) 135
比起送水果，更加有新意
- Vintage # 28 入学与毕业，选择恒星干红葡萄酒 (Sideral) 139
庆祝站上新起点
- Vintage # 29 对方退休时，选择伊斯卡葡萄酒 (Isca) 144
表达对他的尊重

Part 4 分享心情 149

- Vintage # 30 与酒量差的朋友一起时，选择布拉凯多达魁甜红起泡酒 (Brachetto d'Acqui) 150
那天晚上，他自己喝光了一瓶

Vintage # 31	炸弹葡萄酒 I 请记住品尝葡萄酒的顺序	154
Vintage # 32	炸弹葡萄酒 II 混酿酒的秘密	157
Vintage # 33	炸弹葡萄酒 III 鲜为人知的炸弹葡萄酒调制法	161
Vintage # 34	为爱喝烧酒的人推荐的葡萄酒——芭比布鲁斯科干红葡萄酒 (Brusco dei Barbi) 将烧酒控领进葡萄酒的世界	165
Vintage # 35	需要道歉时，选择圣佩德罗雷司令晚收甜白葡萄酒 (San Pedro, Late Harvest Riesling) 讲究技巧的和解方式	170
Vintage # 36	纸杯、保温杯、塑料杯 任何杯子都可以	176
Vintage # 37	出国时必须买的葡萄酒 出国时，有些葡萄酒要无条件购买	180
Vintage # 38	葡萄酒投资 比房地产更靠谱的投资对象	185
Vintage # 39	有益健康的葡萄酒 日饮一杯，让皮肤焕发光彩	190
Vintage # 40	入睡前喝一杯雪利酒 (Sherry / Jerez / Xerez) 用一杯葡萄酒结束一天的辛劳	195
后记	随时随地都能买得到的高级葡萄酒——1865	200
附录	300 元人民币以内的高级葡萄酒	205





今晚喝什么

40种情境，
40款葡萄酒选配圣经

(韩) 李宰亨 著
金 勇 译



目录

作者序 葡萄酒是迷人的饮料	006
前言 不分时间和场合的美酒 香槟	009

Part ① 和谐创造美味 017

Vintage # 01 木炭烤肉搭配恩苏雷欧 (Insoglio) 木炭烤肉与葡萄酒, 让味道如魔术般完美融合	018
Vintage # 02 肉排搭配约翰·梅利曼 (John X Merriman) 品尝梦幻般的均衡口感	022
Vintage # 03 吃生蚝时必备的桑塞尔葡萄酒 (Sancerre) 让生蚝美味加倍	026
Vintage # 04 烤五花肉搭配蒙特斯欧法霞多丽干白葡萄酒 (Montes Alpha Chardonnay) 美味的秘密藏在独特的吃法上	031
Vintage # 05 羊肉搭配经典基安蒂干红葡萄酒 (Chianti Classico) 双倍提升羊肉的鲜嫩口感	036
Vintage # 06 韩国料理搭配教皇新堡酒 (Chateauneuf du Pape) 韩国料理与葡萄酒的搭配就像不好分割的年糕	040
Vintage # 07 中式料理搭配薄若莱村级酒 (Beaujolais-Village) 为油腻食物注入清爽的口感	044
Vintage # 08 意大利面、比萨搭配蒙德布奇安诺贵族酒 (Vino Nobile di Montepulciano) 当地的美食要搭配当地的美酒才能获得极致的口感	050
Vintage # 09 奶酪搭配甘露酒庄 (Concha y Toro) 的三重奏赤霞珠 干红葡萄酒 (Trio Cabernet Sauvignon) 简单至上	055
Vintage # 10 甜点搭配托卡伊 (Tokaji) 全世界一起甜蜜蜜	059





Part 2 分享灵魂	065
Vintage # 11 朋友相聚时，选择布其诺酒庄葡萄酒（Tenuta di Burchino） 在人多热闹的氛围中轻松享用	066
Vintage # 12 与外国朋友一起时，选择贝尔科雷酒庄葡萄酒（Belcore） 敬美丽的韩国	071
Vintage # 13 宴请时，选择瓦布伦纳 5° 干红葡萄酒（Valbuena 5°） 助你成为宴请达人	074
Vintage # 14 与良师益友一起时，选择阿尔巴内比奥罗（Nebbiolo d'Alba） 向关照你的上司表达谢意	079
Vintage # 15 与葡萄酒达人一起时，选择云鹤庄园葡萄酒 （Domaine Weinbach） 葡萄酒达人也会竖起拇指	084
Vintage # 16 专属于女人的格兰菲雪庄园春天园晚收雷司令甜白葡萄酒 （Grans-Fassian Trittenheimer Riesling Kabinett） 为美女们欢声笑语营造氛围	090
Vintage # 17 想要挫一挫伪葡萄酒爱好者的锐气时，选择蒙图庄园葡萄酒 （Chateau Montus） 我也能成为葡萄酒达人	094
Vintage # 18 随意喝一杯时，选择阿斯蒂起泡酒（Asti） 与同事放松地喝一杯	100
Vintage # 19 相亲时，选择皮里尼-蒙哈谢酒庄（Chateau de Puligny-Montrachet）的勃艮第红葡萄酒（Bourgogne） 留给对方美好的第一印象	103
Vintage # 20 求婚时，选择安第斯山白马（Cheval des Andes） 与众不同的约会	108



Part ③ 传递情谊 113

- Vintage # 21 祝对方迈向成功时，选择罗伯特·蒙大维赤霞珠葡萄酒 (Robert Mondavi, Cabernet Sauvignon) 114
为你送去成功
- Vintage # 22 情侣的特别纪念日，送凯隆世家庄园葡萄酒 (Chateau Calon Segur) 118
我总是心系于你
- Vintage # 23 结婚礼物，选择西西里赛格丽特红葡萄酒 (La Segreta Rosso) 122
祝你们百年好合
- Vintage # 24 祝贺乔迁之喜，选择卡西特罗勃朗峰起泡酒 (Castillo de Montblanc) 125
最好的乔迁之礼
- Vintage # 25 孩子降临时，选择好年份的高级葡萄酒 128
孩子出生两年后，再买葡萄酒
- Vintage # 26 为朋友庆生时，选择精选葡萄酒 (Gentil) 132
为对方送上一份惬意
- Vintage # 27 节日送礼时，选择子爵堡酒庄苏特罗葡萄酒 (Castelneau de Suduiraut) 135
比起送水果，更加有新意
- Vintage # 28 入学与毕业，选择恒星干红葡萄酒 (Sideral) 139
庆祝站上新起点
- Vintage # 29 对方退休时，选择伊斯卡葡萄酒 (Isca) 144
表达对他的尊重

Part ④ 分享心情 149

- Vintage # 30 与酒量差的朋友一起时，选择布拉凯多达魁甜红起泡酒 (Brachetto d'Acqui) 150
那天晚上，他自己喝光了一瓶

Vintage # 31	炸弹葡萄酒 I 请记住品尝葡萄酒的顺序	154
Vintage # 32	炸弹葡萄酒 II 混酿酒的秘密	157
Vintage # 33	炸弹葡萄酒 III 鲜为人知的炸弹葡萄酒调制法	161
Vintage # 34	为爱喝烧酒的人推荐的葡萄酒——芭比布鲁斯科干红葡萄酒 (Brusco dei Barbi) 将烧酒控领进葡萄酒的世界	165
Vintage # 35	需要道歉时，选择圣佩德罗雷司令晚收甜白葡萄酒 (San Pedro, Late Harvest Riesling) 讲究技巧的和解方式	170
Vintage # 36	纸杯、保温杯、塑料杯 任何杯子都可以	176
Vintage # 37	出国时必须买的葡萄酒 出国时，有些葡萄酒要无条件购买	180
Vintage # 38	葡萄酒投资 比房地产更靠谱的投资对象	185
Vintage # 39	有益健康的葡萄酒 日饮一杯，让皮肤焕发光彩	190
Vintage # 40	入睡前喝一杯雪利酒 (Sherry / Jerez / Xerez) 用一杯葡萄酒结束一天的辛劳	195
后记	随时随地都能买得到的高级葡萄酒——1865	200
附录	300 元人民币以内的高级葡萄酒	205





作者序

葡萄酒

●
迷人的
饮料

我与葡萄酒结缘十分偶然。当然，我也不是在完全不懂葡萄酒的情况下去学习专业知识的，也不是随便从别人手中接过一瓶看不懂名称的葡萄酒并且似懂非懂地饮用的。我是在与父母一起分享葡萄酒的过程中，渐渐开启了我的葡萄酒人生。但我能从诱人的颜色中品出苦涩中夹带的温润口感以及浓浓的香气，却是在一年以后的事情。经过两年的时间，我终于下定决心提起行李去学习葡萄酒专业知识。

我读书的过程与其他人的不同之处在于选择学习的国家，我选择在德国进修葡萄酒课程。后来，我还辗转于法国、西班牙、英国以及意大利等国家学习当地语言，当然，我也顺带着学习当地的葡萄酒文化。接触不同国家葡萄酒文化的过程，就像是为自己打开了解世界的窗口，能够让人品尝到世间百味、人生的酸甜苦辣。我和酿造葡萄酒从业者们一起生活了四年多的时间，这段时间彻底改变了我的人生。我过去认为不重要的事物，现在也会通过不同的角度去审视，另外通过研究葡萄酒文化，我开始迷恋一些看似微不足道的事物，对于人生的种种恩赐充满感

恩，即便只是小小的幸福也会令我感到满足。对于我来说，无论何时何地，只要有人和葡萄酒相伴，就会收获幸福的感觉。开始深入了解葡萄酒以后，我对于葡萄酒的看法发生了天翻地覆的变化。学习葡萄酒知识并不难，但光靠学习是很难了解葡萄酒的精髓和灵魂的。葡萄酒是一种特别的饮料，要想让葡萄酒深入心底，必须要与好朋友一起分享，让酒的滋味点滴印在心里。

在波尔多大学求学时期，记得教授曾说过：“葡萄酒专家可以通过一款葡萄酒与整个人类以及世界进行沟通。”

我现在还达不到教授所说的这一境界。其实，品尝葡萄酒越多，我反而越不了解葡萄酒的真面目。但作为葡萄酒书籍的作者，我依然希望能够通过葡萄酒与作为读者的你和世界进行沟通，也希望将我自己从葡萄酒中收获的幸福传递给你。

这是一本通俗易懂的葡萄酒指南，它将讲述如何因时因地选择适合的葡萄酒。比起市面上许多重点介绍葡萄酒背景知识的书籍来说，我希望读者通过这本实用的指南书掌握更多的实战知识，懂得根据情景选择适合饮用的葡萄酒。我深感能够与魅力无穷的葡萄酒结缘是人生一大幸事，希望你也能够成为下一位幸运儿！

我想，今晚就应该约上朋友开一瓶葡萄酒一起品尝，虽然不是什么特别的日子，但只要有需要，朋友就会赴约与你一同品尝葡萄酒。葡萄酒是值得一生相交的“好友”。

李宰亨



香槟适合在任何时间、任何地点享用。

享用香槟



前言

不分时间 ④ 场合 的 美酒 香槟

香槟适合在任何时间、任何地点享用。高兴时，香槟可以将你的快乐放大两倍；酷暑难耐时，冰镇香槟可以让你享受一份清凉和畅快；忧郁时，香槟可以抚慰你受伤的心灵；失去食欲时，香槟可以唤起你的胃口；疲惫时，香槟可以赋予你活力……这就是香槟。

随着“砰”一声的开瓶声，丰富的泡沫缓缓溢出，将你手中那仿佛是水蜜桃的果肉，又仿佛是黄金麦田一样的金色液体倒入女性曼妙曲线般婀娜的酒杯中，可爱的小气泡就会慢慢升起。拿起酒杯的人脸上洋溢着笑容，这是肯定自己成就某项事业时，或庆祝某人收获喜悦时需要使用的美酒，在场的人纷纷举起酒杯，齐声高喊“干杯”！

这些人杯中所盛的酒就是香槟。香槟是一种在举办庆典、聚会、纪念日等特殊日子中必不可少的葡萄酒。在举办生日、婚礼、颁奖礼等带有庆祝性质的聚会时，人们常常会拿起香槟使劲摇晃，之后开瓶时故意制造“砰”的响声，让泡沫四溅，达到活跃气氛的目的。但如果你真正懂得香槟的价值，就请抑制住内心的冲动，不要随意摇晃香槟瓶，让香槟酒肆意流淌。

香槟适合在任何时间、任何地点享用。高兴时，香槟可以将你的快乐放大两倍；酷暑难耐时，冰镇香槟可以让你享受一份清凉和畅快；忧郁时，香槟可以抚慰你受伤的心灵；失去食欲时，香槟可以唤起你的胃

口；疲惫时，香槟可以赋予你活力……这就是香槟。

在你不知应该挑选何种葡萄酒时，最先可供选择和最佳选择都是香槟酒。这就是我首先介绍香槟酒的原因所在。

将量产伯林格（Bollinger）香槟酒推向世界名店之列的著名香槟夫人莉莉·伯林格（Madame Lily Bollinger）曾说过这样的话：

“快乐时，我喝香槟；悲伤时，我也会喝香槟。偶尔感到孤独时，我会喝香槟；与朋友在一起时，必须喝香槟。没有胃口时，我会抿上一小口；肚子饿时，就会喝上一杯。其他时候基本不喝香槟，口渴时除外。”

——1961年10月17日接受《每日邮报》采访时

拿破仑将军也曾对香槟有过如下溢美之词：

“打胜仗时，为了庆祝胜利必须喝香槟，但战斗失利时也不能缺少香槟。”

伯林格女士与拿破仑将军，二人均表示香槟是不分时间与场合的酒。究竟香槟里蕴藏着何种魅力呢？

百搭

●
香槟

香槟适合搭配任何食物。除了一些特殊情况，通常讲，红葡萄酒适合搭配肉类，白葡萄酒适合搭配生鲜类。虽然大多数香槟属于白葡萄酒