

瑰丽图书

酒经

——葡萄酒的品评和欣赏

古镇煌著



中国建材工业出版社

比格出版有限公司



酒经

——葡萄酒的品评和欣赏

古镇煌著

图书在版编目(CIP)数据

酒经: 葡萄酒的品评和欣赏 / 古镇煌编. ——北京: 中国建材工业出版社, 2001.9

(瑰丽图书)

ISBN 7-80159-160-7

I. 酒... II. 古... III. 葡萄酒-文化-通俗读物 IV. TS971-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2001)第052046号

酒经

出版发行

中国建材工业出版社

地址: 北京海淀区三里河路11号

电话: (010) 68345931

邮编: 100831

比格出版有限公司

地址: 香港湾仔告士打道128号信谊大厦27楼

电话: (852) 28971688

各地新华书店经销

设计制作及电分: 广州贝思广告制作分色有限公司

电话: (020) 86578290

印刷: 广州培基印刷镭射分色有限公司

开本: 710mm × 990mm 1/16

印张: 8

字数: 60千字

2001年8月第1版 2001年8月第1次印刷

印数: 1——8000册

ISBN 7-80159-160-7/Z · 025

定价: 26元

版权所有, 不得翻印

作者简介

古镇煌是香港著名的“另类作家”，一贯以散文手法专写有关经济、投资、赚钱、收藏和享受的文章获得盛誉，著作颇丰。古氏写的东西不论谈赚钱或花钱，都是经过他身体力行的经验，绝非纸上谈兵。近年他把时间分配在欧洲和香港，有一半时间投闲置散。不投闲的时间也是忙于搜寻古董笔及古董表多于“办事”，其“倒数哲学”及“反向移民”之论也颇有服膺者。

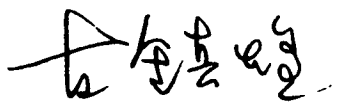
在最近的这几年，随着葡萄酒在香港的风行，古镇煌在投闲置散的时间里走访了盛产葡萄酒的名区，例如法国的波都、意大利的 Montalcino、澳洲的 Barossa 等。葡萄酒悠久的历史引起了他的兴趣，他觉得有必要将葡萄酒的“文化”带回香港，与喜欢饮酒也想研究葡萄酒学问的朋友一起分享。因此，他特别撰写了这本《酒经》，里面提供了品评和欣赏葡萄酒必须懂的基本知识，让读者在品尝葡萄酒之余，对葡萄酒有更进一步的了解。

序

我写这本书，目的是我认为市场需要一本不说半句废话，而且又能包括差不多一切关于饮酒知识的书。目前市场上尚未有这样的一本书。

世界上讲酒的书已“太多”了，用英文和法文写的我大都算看过。这些书，许多图文并茂，但内容“太”丰富，读者看了反而像走马看花，没法接受。我这本书的特色，里面完全是饮酒“必需懂”的知识，既有普通的基本知识，也有要“充专家”、可以拿出来 bluff your way (吹牛) 的内容。我心目中的读者对象是饮酒的朋友和不但喜欢饮酒，也想研究葡萄酒的学问的朋友。

最近葡萄酒在香港十分风行，忽然间多了许多新一代的刘伶，我希望这本书是一本实用的参考书，因为它也是一本“购酒指南”，尤其当你 对“世界名酒”感兴趣时。



一九九七年九月

目录

为什么饮酒要有学问	8
第一辑 葡萄酒的基本知识	
葡萄酒是怎样酿造的	12
酿酒的葡萄也需要体贴的服侍	16
葡萄品种和酒的性质	20
最重要的酿酒葡萄品种	24
葡萄酒的存放也大有学问	26
怎样选饮日常酒的第一课	30
所谓“法国矛盾”	33
怎样从酒瓶的商标选酒	34
葡萄酒“成熟”的问题	38
怎样正确使用“年份表”	40
用专家试酒的方法饮酒	42
为什么名酒佳酿可以这么贵	44
酒价稳定	47
第二辑 葡萄酒及其产区	
葡萄酒与全球产区概况	50
传奇性的波都酒区	52
白酒之王 Ch. d'Yquem	57
波都红酒每个村产品各有特色	58
Pauillac 的三大名酒	63
Ch. Margaux 和 Haut-Brion	65
最贵“酒王”的价值	67
St. Emilion 两大名酒	69
布根地著名的红酒白酒	70



●		
●		
●		
●		
●		
●		
●	酒皇之皇 Romanée-Conti	73
●	真假 Chablis	75
●	布祖利也有好酒	77
●	波都和布根地以外的明星酒	78
●	香槟究竟是什么东西	82
●	香槟的名牌与品类	84
●	意大利产酒多 产品良莠不齐	86
●	Chianti 分类复杂	91
●	德国白酒也有佳作	92
●	德国的 TBA 和冰酒	95
●	西班牙也有红酒佳酿	96
●	西班牙最著名的红酒	99
●	澳洲酒品种多素质高	100
●	澳洲红酒王的奇迹	103
●	美国加州酒近 10 年大跃进	104
●	Mondavi 和 Opus One	107
●	加州酒的特产 Zinfandel	109
●	二三线产酒国也有佳作	110
●		
●		
●	第三辑 选酒饮酒的学问	
●	正确侍酒人有学问	114
●	餐酒与食物匹配的一般规矩	116
●	什么菜应配什么酒	118
●	送礼和吃西餐怎样选酒	120
●	饮酒用具的研究	124

为什么饮酒要有学问

香港人对葡萄酒发生兴趣,只是这几年间才开始的。过去两年,葡萄酒销量大增(1995年以瓶数计增加70%),显示有许多新一代的刘伶喜欢饮酒。我乐于看到有这样的现象,于是我决定为酒经来推波助澜(要声明我不认识任何酒商,而且要怪他们价钱太贵,还要把“贵的理由”推在酒税上)。

我想既然大家有兴趣饮酒,便需要学会关于酒的知识。本书的内容,会有系统地把饮酒的知识提出来,希望不但讲wine,也兼及讲fortified wine和spirits(这三类“酒”中文之意都是酒,但Brandy之类是spirits而绝不是wine,切勿把中文倒译成英文)。

为什么饮酒要有那么多的学问?酒(wine)究竟是什么东西?我想酒之所以“深奥”,是因为这种液体的生命,一如人的生命过程,有生老病死四大阶段。

酒因酿造而生,装瓶后继续在瓶内成熟而趋衰老。酒质以全熟时为最高潮,通常会在高潮到后维持一段好日子,然后老化走下坡。

酒会“生病”,不但光和热是它的病源,连环境干燥和过度震荡都会对它造成伤害。最近我在邮轮上买了一瓶Chateau Margaux带上岸,酒保也会叫我要把酒存放一段日子才饮,因为酒刚坐完船,而酒上有风浪。信不信由你,好酒是需要休息的,一如我们旅途劳顿后便要休息一样。陈年好酒像纤弱美女,挨不得风浪,不像超级市场那些经化学剂处理过的粗货。

酒患病了要养病,但病重可以死亡。好酒在酒瓶里通过瓶塞的毛细孔提供的微量氧气,慢慢呼吸成熟,但氧气太多酒却会氧化成为一瓶醋,因而死亡。这是酒瓶要横摆存放的原因,因为瓶塞湿润才能确保它不会因干缩而流入空气。过高和过低的温度及太干燥的环境,都会令酒生病,甚至死亡。

每瓶酒各有不同的生命期。一瓶Beaujolais Nouveau的生命期也许只是一年半载,但一瓶好年份的Ch. Latour或Ch. d'Yquem,不但可有逾百年寿命,而

且需要十年以至几十年的日子才能成熟。最近香港的一次盛宴,开掉一瓶1847年的Yquem,令我羡慕死饮者(听说这次“大宴会”,每人筹款达25,000元!)。

你说酒的生命历程,是不是像人一样?因为有许多复杂的因素,饮酒不能不需要学问。

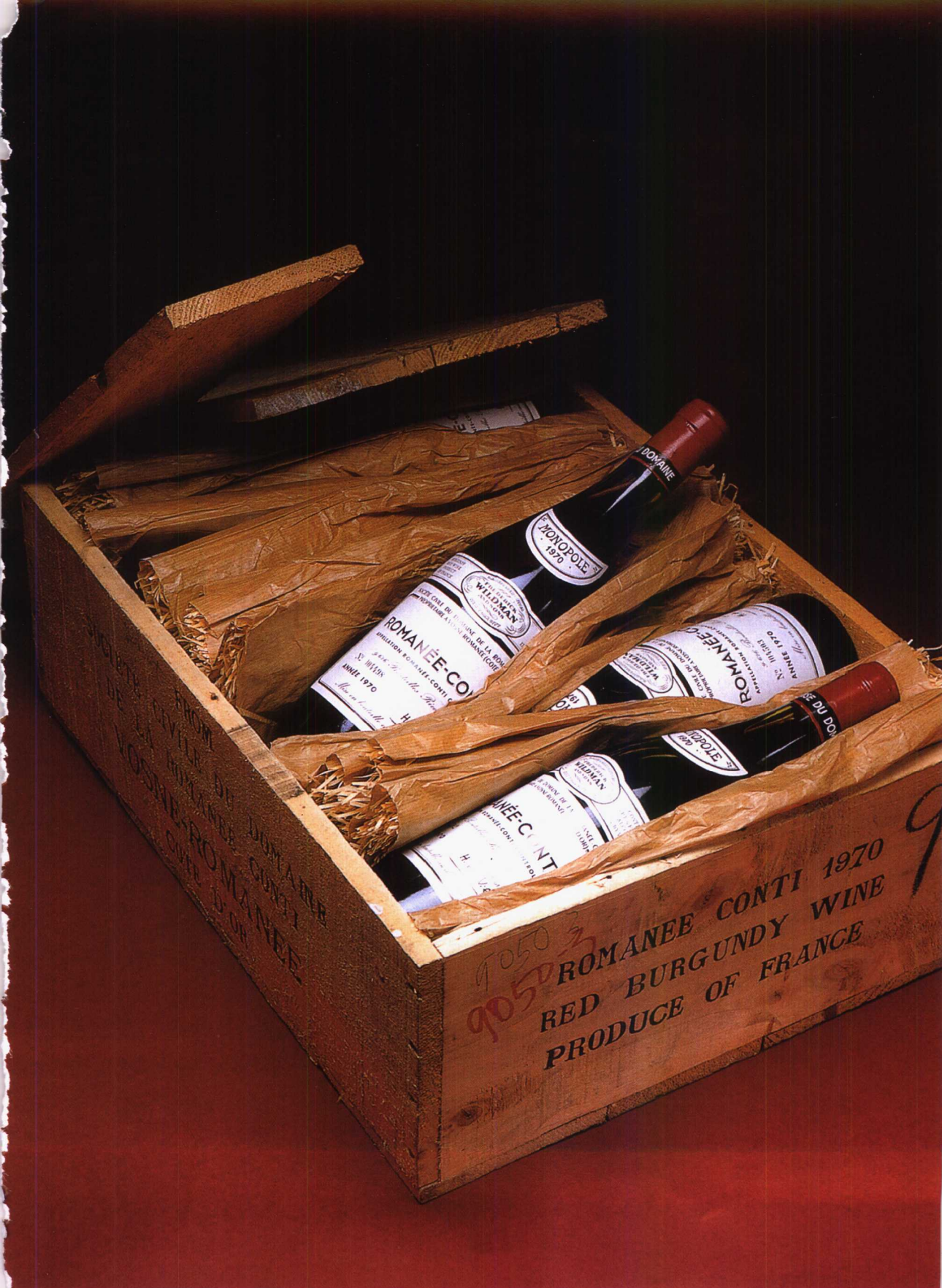
回到最基本的问题。一瓶葡萄酒究竟是什么东西?

酒这种东西,上一代的权威André Simon在《A Wine Primer》一书里称之为“新摘葡萄经过适当发酵过程所得的汁液”。几乎全世界都有葡萄的种植,但酿酒用的葡萄,一定要有适当程度的成熟度。做到这点需要适当的气候。所以波都宜种酿酒的葡萄,但夏季气温不可靠的地方如英国,不宜种植葡萄来酿酒。

气候模式的轻微变化(称为微型气候即Microclimate)和土壤成份的不同,都可影响酒质,令不同地方酿制的酒(不同地方也可能用不同的葡萄品种)有不同的特色。同样在波都酒区, Pauillac区基于Cabernet Sauvignon葡萄的红酒和Pomerol基于Merlot的红酒,便各有不同的style。这些style再加上酒园酿酒各师各法,每瓶酒在成熟过程里也各有不同的历程,结果你每开一瓶酒,都会发现它有它的独特个性!“酒区”像家庭,每个家庭成员的个性都会不同。

这种“开酒前很难正确判断酒的味道”的神秘感,是葡萄酒另一令人着迷的地方。幸福者如Robert Parker曾在不同的日子试饮Ch. Pétrus 1961年12次(这种酒每瓶约值40,000元),每次都有不同的感受(酒一样好,但每年也许成熟程度不同)。所以品酒才是真正的乐趣,但真正学会品酒却可能是一段漫长的过程。我希望通过此书能给读者提供品酒的基本知识。

最后,尽管写酒经我不免有讲名酿的诱惑(那是高深学问的所在),但要说的是饮酒不一定是“贵酒一定好”。我的读者对象是实际饮酒的朋友,不是我未敢苟同的wine snob(自认为内行的饮者)!



第一辑：

葡萄酒的基本知识：

葡萄酒是怎样酿造的

葡萄酒好像是一种相当复杂的东西？其实也不一定。用最简单的说法来说，酒很简单，它不过是新鲜葡萄汁发酵的成品。但从简单的角度看，如果你用一丝不苟的态度去酿酒它就不简单了，而且可能“太复杂”。

先从简单的角度看。

传说葡萄酒的诞生，始于“盲打盲撞”，是过熟的一串葡萄给忘了，葡萄汁流出来自己发酵成酒的。这情况绝对有可能。

发酵的过程使葡萄汁里的天然糖份变成大约同量的酒精，与此同时产生了一氧化碳。如果你把二氧化碳困在瓶里，你的产品会是一种汽酒（比方说是香槟），否则你造出来的便是红酒或白酒。

发酵需要酵母（yeast cells）的作用，但酵母其实早已存在葡萄外皮里了（不过现在酿酒也有用人工加进更有效率的酵母的情形），因此酒可以说是一种纯天然的产品。

这个说法，显然把情况说得太简单了。现在我们又从另外一个角度，看看造酒为什么是不简单的事。

说到这里说一句题外话。我在英国有一个洋朋友，他的业余消遣嗜好竟然是酿酒，而不是做生意，并作为一种玩意，自酿自饮。我也试饮过他的制成品，他的酒不是什么 Lafite 的级数，但却绝对可以入喉。

说来不奇怪，我在英国的超级市场里，也曾看到一套简单而价廉的酿酒工具，并且附有“怎样使用”的说明书。换句话说，你买它回去，便可以生产以阁下为名的 Chateau 什么（他们还供应葡萄汁，不用劳你种植）！

外国人有的是花园，穷人也有，谁都可以掘起玫瑰花改种 Chardonnay。或者如果你喜欢的是红酒，也不妨种 Gamay 这种易种的造 Beaujolais 的葡萄。

并不一定是紫黑色的葡萄造红酒，青黄的葡萄造白酒，事实是两种葡萄的汁都是没有颜色的。红酒的颜色来自葡萄的皮，葡萄皮不但提供红酒的颜色，也提供了红酒所需的丹宁酸（Tannin）。

葡萄汁和葡萄皮接触的时间愈久，酒的颜色愈深，丹宁酸的含量也愈高。用这个简单的原理，你可以造丹

宁酸含量低的“速成酒”如 Beaujolais Nouveau。也可以造复杂的含多量丹宁酸，所以需要长时间的成长来“征服”丹宁酸的波都名酿。你需要多少丹宁酸，决定了你应该让葡萄皮泡在汁里多久，甚至可以把葡萄枝也泡进去，因为树枝也含有丹宁酸。

我且来从头例叙一下。摘下的葡萄，先经轻微的压榨使它流出汁液，然后放进发酵桶里，让葡萄汁在里面开始发酵。渐渐地原来含糖与水的汁液，变成了酒精和水的混合物，而二氧化碳则流入空气中。这时便是你决定让葡萄皮与汁液接触多久的时候。

如果你要造的是“布祖利”，那也许两三天就够了。如果你要做“波都”，那也许要泡它三个星期。众所周知，丹宁酸含量高的酒未成熟会苦涩，所以要速成速饮还是“布祖利”容易造。布祖利的好处是它平顺轻易易进喉，果味足，有不少的 Charm，但它没有波都的持久成熟，有深厚的味道层次。

从上述例子可见，要酿耐存的酒，成本一定昂贵得多。

直至一切糖份都已发酵成酒精，你酿的酒便“算是酒”了。至于此酒是不是“好喝”，那是另一个问题，那要关系到由始至终的精微周到的控制。

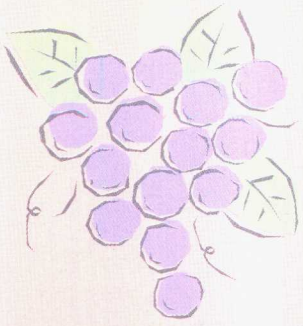
从葡萄开始，情形便可以十分复杂。原来葡萄不够熟或过熟，都酿不出好酒。但葡萄要“长得好”，土壤和气候都是重要的因素。适当的气候要“温而不热”，让葡萄慢慢成熟，而且夏天要温暖夜凉才行，因为要藉“晚凉”来保存葡萄的酸度。

你也要适当处理葡萄的枝叶，要剪去多余的枝干。要点是你要控制葡萄的产量，因为一棵树盛产过多的果子，这些果子的汁就会稀落，造不出好酒来。

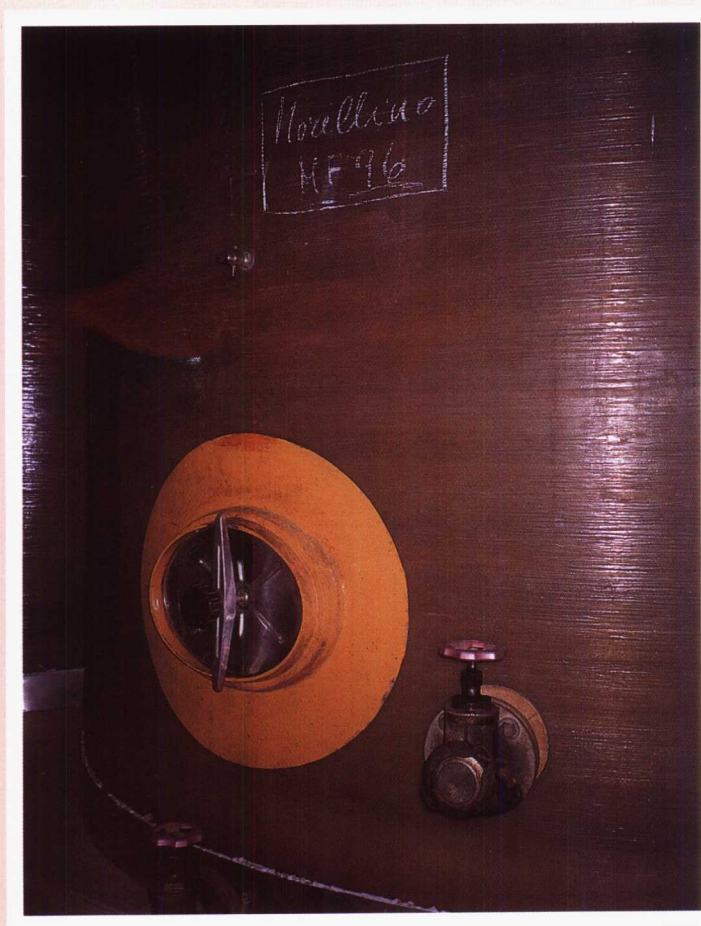
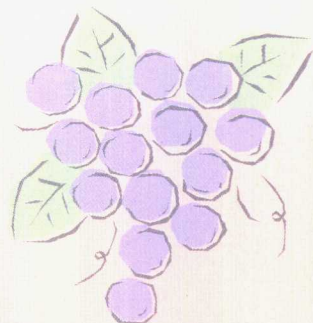
土地的灌溉也是问题，你需要去水好的泥土。灌溉过度也是酿出“水酒”的一个因素。太肥沃的土地会促成葡萄生成得太繁茂，也不适宜。

由此可见，要酿“好酒”，代价可不少。精神的代价更大！

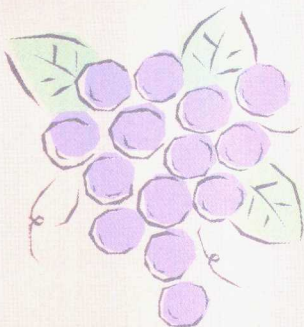
酒好像只是“发酵葡萄汁”，但由于此中的过程很复杂，才使酒成为“神奇产品”。



酒厂酒窖的一角



一个发酵桶



意大利酒厂的一个巨型酒桶

酿酒的葡萄也需要体贴的服侍

讲到酿酒用的葡萄的品种，是影响“酿成酒的味道”的一个主因，我马上要补充的是，这其实是个很复杂的问题。

不错，用某种葡萄酿酒，比方说大家最熟悉的 Cabernet Sauvignon，造出来的酒的确会有出自这种葡萄品种的一些特色，但要葡萄充分发挥它的优良特色，要看三个重要因素。

我们就从这三个因素谈起。

一个很重要但又给不少人忽略的因素是：“葡萄的年岁”。葡萄的年岁，对酒质有很重要的影响。

众所周知，一株新种植不久的葡萄树，在它开头三年的寿命里，不能生长出适宜用来酿酒的葡萄。和酒一样，葡萄也需要一段日子去成熟。即使三年葡萄已能结果，也不过等于不到三年的波都名酿，还未够成熟，生产不了高品质的葡萄。

可是，随着“日久有功”，葡萄树的根在土壤里愈长愈深，吸收了“土壤的精华”，它的葡萄的素质也愈来愈高，渐渐终于到达了高潮！不过，过了高潮后，树也会老了，果子的素质却又开始回降了。

外国有些酒经，讲著名酒园的时候，往往有为人忽略的一项：葡萄树的平均年岁。

作为一般消费者，我们虽不必计较葡萄树的年岁这样复杂的问题，但应知即使是同样的葡萄品种，树的年龄是决定果子素质的一个原因。这也解释了为什么有些红酒会那么昂贵的道理，因为那一定是最好的葡萄树的产品。名酒园如 Lafite 和 Latour，都生产“副牌”酒 (Second Wine)，那是用年轻葡萄树的果子酿造的。

另一个也许是更重要的因素：“怎样种植”葡萄树。

原来，如果要果子素质够高，种植的过程也十分重要。只有产量低的果树，才能生产出高素质的葡萄来。那些生产廉价葡萄酒的酒园，会大量施加化学肥料来促产，令每一棵葡萄树都生产过量。果园也会选择在“容易种植”的地方种葡萄，土壤素质只是次要

的考虑。

他们甚至会选择“容易服侍”的次级葡萄品种，像 Beaujolais 酒用的 Gamay。即使同样是用名种 Pinot Noir，也同样种在只有 30 几亩上质相同的土地上，即是布根地名酿，在 Chambertin 这样小小的一块地，也有 20 几个酒商各自用自己的方法去种葡萄。结果虽然都是昂贵的“名酿酒”(Grand Cru)，其实不同的生产制造的酒，都有高低不一的素质。

要说的是，世上绝大多数的葡萄酒，都是用“最省事”的方法酿造的。所以大多数日常饮用的酒才能如此便宜。我们也不难因此理解“为什么有些葡萄酒会那么贵”。

最后一个因素是：葡萄的精造。

最名贵的酒，如德国白酒中所谓 Trockenbeerenauslese 的“最高品级”甜白酒，不但要等葡萄在树上熟透，饱受有用的霉菌 botrytis 的侵袭，聚积了最高的糖份，再用人手一粒一粒地精选树上的精华。这样花精神选葡萄来酿造的酒，不用说一定十分昂贵。

讲到法国 Sauternes 的甜白酒之王 Ch. d'Yquem，更有人说“一棵葡萄树的收成，仅能造出一杯酒”。且不说这说法是不是“酒人说酒话”，事实上 Ch. d'Yquem 有今天的地位，全赖他们从选择葡萄到酿造过程的一丝不苟。

波都红酒的一级名酿，每年只有若干百分比的葡萄是用来酿造“正牌酒”(Grand Vin) 的。碰到不太好的年份，可能大半收成都不够标准，不能用来做正牌酒。这些收成可以用来做 Second Wine，甚至做“不记号”的 Bordeaux 酒出售。

举个例子，在 1992 年，Lafite 只用了 36% 的收成果来做正牌酒，Haut-Brion 用了 60%，Latour 用了 50%。从另一个角度看，Pétrus 在 1991 年全无生产，1992 年的产量，也从正常的 4,500 箱降至仅 2,600 箱。

这都表示了名酒厂的“负责”，他们的酒“贵得有理”。