

时尚一族

秋枝 / 编著



★ 酒的嘴唇

★ 杯中游戏



红酒 Cosmopolitan 一族



★ 心理微醉

★ 真情激语

沈阳出版社

目录

红酒美丽

葡萄酒的美丽	1
葡萄酒的种类和等级	3
如何存放葡萄酒	7
品尝葡萄酒	10
红酒养身	15
红酒之源——芭比	18
葡萄牙红酒：百利达红	20
红叶干红舞秋风	21
马西传说	23
美酒小衣服——葡萄酒杯	24
美酒伴侣——酒架风情	26

酒中群妖

酒中白妖之白兰地酸酒	29
酒中老妖——“陈酿”	29
酒中小妖——凤梨酒	31
酒族妖后	31
酒肚子把玩	40
法拉利，世界饮者手拉手	43

阿尔卑斯山之灵——施纳酒	45
美国美酒——木桥系列	47
鸡、鸡尾、酒和爱情	51
话说 Brandy	53
话说 Whisky	55
告诉你法国的香槟	56
酒中民族风	60

真情激语

我所爱的音乐与美酒	63
如何向中意的人示爱	65
酒前真言	68

心理微醉

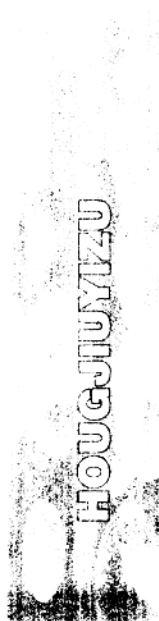
啤酒感觉	71
有色、有香、有味	73
谈洋酒	77
酒趣杂谈	80
“水平”与“高度”	84
葡萄水“酒”：红酒、白酒、桃红酒	86
把酒伊人	88
啤酒小贴士	90
透明与冰爽	90
西餐配酒	96
测测你的感情与生活	99

酒吧

上海“雅”吧	105
怀旧酒吧	107
玉米、烧酒和非洲	109
场景胜过一切	110
家庭“酒吧”	112
成都的酒吧	116
Keeping touch	118
零点乐队创作“酒吧一条街”	120
有关啤酒种种	124
酒的嘴唇——饮酒的最佳温度	133
杯中游戏——饮酒的规则	134
品尝“液体面包”	137
啤酒的美丽，让人一生着迷	139
金星的酒吧	139
黑冰的酒吧	142
栗正的酒吧	144

酒后点心

东方酒俗	147
酒家何处	162
饮酒小贴士	169



红酒美丽

葡萄酒的美丽

葡萄酒的美丽
令我一生入迷
我们无数次地同谋
进入那个奇妙的主题
——以它的芳香
渲染我圣洁的眠床
以它的绯红
亲吻我如碧的双鬓

但是它永远不做
一个故事的结尾
哪怕我又找到
一些白色的丸粒
与我们同行

今夜 幻想之后
它因为羞涩而注入
一只、两只、夜光
杯……





这是西篱的一首诗，在这里，我不但用了她的诗名，还录下了她的这首诗，它表达了在我们的生活当中，在艺术当中，葡萄美酒扮演了多少微妙的角色。在我们对所有的美好的体验和追求当中，这美酒，它永远是同谋，永远在追随我们自己！

所以我要说，激情的、美丽的精灵，葡萄美

酒!

喝葡萄酒不单是流行的品味象征，而且对健康有一定帮助。

在西方，古时候，就有不少皇帝以进饮葡萄酒维持健康而闻名。

据说，斯大林每顿饭一定要喝一杯红白相混的葡萄酒。红酒是他在西伯利亚流放的岁月得保性命的原因，而白酒则是他的至爱。可以说，这杯“红白相间”，正是养命与嗜好的最好结合！

据现代医学研究证明，每天饮用葡萄酒的人比不喝酒的人染上感冒的机会减少一半。

红酒一杯，这真是人生最美好的东西之一，希望让来到这世上的每一个人都会去享受它！

记得《圣经》旧约全书上有一段极重要的文字，意思是：自始葡萄酒就是为人类快乐而创造的！

葡萄酒的种类和等级

虽然这本书讲



HONGJIUYIZU



的是红酒，但我们是从葡萄酒讲起的，因为红酒只是葡萄酒之一种。

A. 葡萄酒的种类：

1. 红酒

红酒是以黑果皮葡萄酿成的酒，它的颜色来源于葡萄的黑皮子。

2. 白酒

以浅色果皮的葡萄酿成的酒。

3. 桃红酒

桃红酒(Rose Wine)，也有人叫玫瑰酒。它有颜色但不像红酒那么色深。有的以红酒方式酿制但减少发酵时间而得，有的是用酿好的红白原酒混合调配而成。

不同级别的桃红酒有着截然不同的风味。

B. 葡萄酒的等级

一般人都知道，白兰地有 V · S · O、V · S · O · P、XO 这样一些等级标志，即使你不会喝酒，看一眼标志也知道它的大概价值。

葡萄酒的等级划分就复杂一些。

1. 以产地划分

我们已经发现，好酒都是用其产地来命名的。著名的波尔多(Bordeaux)和布根地(Burgundy)就是法国两个著名的产酒区，也堪称全球最佳酿酒区，以后又成了两个著名品牌，以及著名葡萄酒酒质的标志。

法国葡萄酒分成四种等级，最好的酒在招标纸上标有 A · O · C，即使不知道酒质如何，这个字样已经保证它是最好的产地的出品及最真实的原料制成。

1 级。法定产区酒(A · O · C)。在酒的商标上，只要是 AOC 级的法定产区酒，在 Appellation 和 Controlee 之间必有一个地名。

2 级。优良产区酒，Vins Delimites de Qualite Supericure(V · D · Q · S)。

3 级。地区餐酒，Vins de Pays(V · P)。这是限定在法国境内产地酿制的酒，不用标明葡萄种类或收成年份。

4 级。日常餐酒，Vins de Table(V · T)。不用标明产地，葡萄种类和年份。

从常识上，3 级的 V · P，在法国人心中并非佳酿，不过，其品质还优良，味道还醇美。而 4 级的 V · T 就只是普及品，几个法郎一瓶，法国人只有在日常生活中极随意的场合饮用它。

B. 以年份划分

HONGJIANYU



即使是同一片果园来的葡萄，如果酒的年份不同，葡萄酒的酒质也有很大的不同。

道理很简单，因为是纯果汁酒，葡萄的品质决定了酒的优劣。小小的葡萄们位置不同，枝节不同，也带来了同一片天空下的四季的不同、环境的不同、阳光的不同，所以每一颗葡萄都不同于别的葡萄，它们的这种质的不同产生了后来酿制的酒的不同，每一次流出来的酒都有它不同于别的酒的个性。

（这样说话好像有些哲学的味道，但我的确想再次表达自己对美酒的热爱，想再次说：酒是有生命的，从它还只是果子的时候，它就已经是个神秘的生命！）

70年代的法国葡萄酒的品质都不太理想。

80年代是丰收年代，除了1984年和1987年较弱外，其余都是好年份。特别是1989的波尔多、布根地的红、白葡萄酒，是饮者万分企望的佳品。

90年代也不错，1990年和1995年都是“黄金年份”。1995年的法国天气非常好，这一年的法国酒价位极高，成为酒中极品。

值得注意的是，好酒都是有身份的，商标上要标明产地和年份。否则，它即使不可疑，也只能是3、4级等次的酒。

如何存放葡萄酒

装在瓶里的葡萄酒像人一样会成长，被称为



“活酒”。和一般白酒不同，不是年代越久远的葡萄酒就越好。在不同的储存条件下，葡萄酒的成长过程有快有慢，也就决定了它的味道和品质。

如何存放葡萄酒，有几方面的要素。

1. 第一重要的是温度。

如果温度超过了 20°C ，上等葡萄酒会在 10 年内达到顶峰，然后开始衰老。

如果温度维持在 18°C 以下，上等葡萄酒便会在 10 年后渐入佳境。

酒鬼们最爱成熟的酒，它喝来另有一种顺滑。

如果将一瓶葡萄酒放在 $30\sim 35^{\circ}\text{C}$ 的室温下，不出三四个月，酒便会衰老，色泽明显变陈，味道混浊，酒精度增加，令酒味变得平平无奇。这种酒，只有已经酒精半中毒的酒徒才贪恋如命。

虽然 $18\sim 20^{\circ}\text{C}$ 是存放葡萄酒的最佳温度，但也要保持恒温。如果不能保持恒温，酒会很快“未老先衰”，失去良好的品质。

2. 湿度的影响也不容忽视

湿度之所以会影响葡萄酒，是因为它会影响水松瓶塞的状态，对是否有空气渗入破坏酒质操生杀大权。也就是说，瓶塞不能过于干燥甚至出现缝隙。具体办法就是，酒瓶一定要打横平放，让酒接触水松让它不会收缩。但那只是内部一端

有效，外面的一端还是受环境湿度影响。

存放葡萄酒的最佳湿度是 70% ~ 75%。

低于 40%，水松的干缩情况会加剧，酒会很快变坏。

3. 亮度和光线也会产生影响。

光照对酒不利。

游动的光线为害尤甚。

所以，酒最好存放在黑暗的地方。

4. 不可移动。

稳定对酒很重要。

酒要稳定地摆放，震动会对其均衡起坏影响。

所以，广州的老外说法国的酒在法国喝味道比在中国好，我们不要生气，他们是中肯的。

又比如说深圳的酒店要船运过来的酒而不要火车运过来的，皆因震动对酒不利。

5. 不可有怪味。

就像呼吸道容易过敏的人易受异味影响一样，有生命的酒，也不能在带怪味的地方贮存。道理很简单，其异味会渗过水松瓶塞走进酒里去。

所以为什么酒都是放在地窖里的最好？因为这么苛刻的条件只有在地窖里才具备。一般人的家里是不宜存放葡萄酒的，即使在冰箱里顶多也只

HONGJIUYU

能存放半年。

有的人把葡萄酒长期摆在客厅的酒柜里，或者在家庭酒吧间放很多高级红酒，并稍稍有些炫耀的意思。事实上，他只是个不懂酒的酒徒而已！

品尝葡萄酒

A. 葡萄酒的味道



不同的酒，就算都是葡萄酒，它们的品位和口感都是有着微妙的不同的。高尚的饮者，最懂得品尝它们的味道。

这有四个方面：

1. 酒香

就是闻到的香气。凡酒必有香，只是某些较为浓郁，某

些较为清淡。

酒香取决于酿酒所选用的葡萄品种及质素，至于酒酿发酵方法及所用器皿也会影响酒香。

2. 酒酸

葡萄酒都有酸味，有些白酒的爱好者就很抵触这种酸味。

当然，如果没有了这种酸味，那么葡萄酒的

品质又大可怀疑了，它恐怕只是含酒精的果汁而已。假如酸味过浓而其他味道过淡，则只是单调的酸水，不是好酒。如果酒酸适中，就可令人精神大振，好好品尝一番。

3. 酒味

虽然所有的葡萄酒都是以葡萄为原料酿制，但其酒味确保一定就是葡萄的味道。有的是葡萄味，有的果味则很奇特，令人想起荔枝、苹果、西瓜、蜜糖、樱桃、烟丝、干叶等等。所以有人在喝红酒的时候，觉得那是柠檬的味道，就干脆要求再加一块柠檬。

当然，那种要在红酒里加雪碧和冰块的人，被真正的饮者视为做作。

4. 单宁酸

像单宁酸这样的东西，大家是知之甚少的。与其说单宁酸是一种味道，不如说它是一种口感，葡萄酒中微涩的感觉就是单宁酸的作用。

单宁酸也不是越多越好，如果单宁酸含量过高，则会令口腔产生干涸不适的感觉，特别是上颚。

这四个方面是酒的品质的要素。

好的酒，其酸味、香味、丹宁酸含量及酒精浓度配合适中和谐，不均衡就刚好相反。均衡酒质能使普通的“酒精葡萄汁”升华，成为一种能引起饮家兴趣，可被玩味、品尝的真正葡萄美

HOUGJIANZU

酒。

真正的美味，在行家看来，是一种错综风味。

葡萄酒的品级越高，其酒味就越加错综复杂。葡萄酒香味及味道层次越多，其酒味的错综程度便越高。一般来说，在葡萄丰收季节酿造的酒有最错综复杂的风味，是真正的佳品。

B. 品尝葡萄酒的步骤

真正的贵族都是要有仪式之后才喝酒的，所以你不要认为既是现代人就可以举杯即饮。要了解一种酒的素质，要让酒能在其最佳状态下进饮以增加享受，就不能不有一些小步骤。

可惜现在很多酒家都不能完美地完成这一步。

比如说某咖啡厅上白酒时加了太多的冰，而端来的红酒，又温乎乎的太热。

再比如，上白酒的时候用了大杯，斟酒速度也太快，而红酒则用小杯送上来，杯空了许久也未加上；或者，用喝果汁的筒杯装了一大杯红酒



给你，等等。

我们虽然没有必要去记住古老的仪式，但最普通的步骤是要知道的——

1. 开瓶

把瓶口的铅封用锋利的小刀旋开后，要用干净而柔软的布把瓶口擦干净，以免脏东西混进斟出来的酒里。

2. 换瓶

白酒不用换瓶，但陈年红酒有换瓶的必要。因为红酒在贮藏的过程中，会产生沉淀物，它们对气味没有影响，但会令酒色混浊，口感不快。

一般的做法是把酒尽量慢地倒进水晶瓶里，剩下有沉淀的部分不要。

3. 呼吸

换瓶后，让红酒在空气中呆一会。经过呼吸的红酒，略显粗糙的部分会更加柔和，增进了平衡度，口感更佳。呼吸时间一般为15~30分钟即可。

4. 温度

饮白酒的最佳温度是10℃，在这个温度酒的复杂口感与力度才能达到顶峰。一般人的弊病是把它冰得过冷，如果在5℃以下，酒质明显地会次一级，口感也欠佳。

红酒的最佳温度是16~20℃，如果温度太

HONGJIANYU