

WINE

■ 刘家宇 / 著 陶宣熙 / 摄影

只因爱上葡萄酒

口味生活

最经典的葡萄酒品种，最详尽的品酒手册
领略葡萄酒风情，感受高雅气息
只因爱上葡萄酒，享受100%高品质生活

中国建材工业出版社



只因爱上 葡萄酒



刘家宇 著 陶宣熙 摄影



中国建材工业出版社

图书在版编目(CIP) 数据

只因爱上葡萄酒 / 刘家宇著. — 北京: 中国建材工业出版社,
2005.3

(品味生活丛书)

ISBN 7-80159-838-5

I. 只… II. ①刘… III. 葡萄酒—基本知识 IV. TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 014061 号

只因爱上葡萄酒

(品味生活)

刘家宇 著

出版发行: **中国建材工业出版社**

地址: 北京市西城区车公庄大街 6 号

邮编: 100044

经销: 全国各地新华书店

印刷: 北京世艺印刷有限公司

开本: 787mm × 1092mm 1/16

印张: 10

字数: 150 千字

版次: 2005 年 3 月第 1 版

印次: 2005 年 3 月第 1 次

定价: 32.00 元

图字: 01-2005-1313 号

网上书店: www.ecool100.com

本书如出现印装质量问题, 由我社发行部负责调换。联系电话: (010)88386904



享受葡萄酒， 不分业余和专家

【代序 / 曹丽文】

认识刘家宇先生(Kevin)已逾10年，早就知道他对葡萄酒颇有研究。说来十分惭愧，虽然通过他认识不少美酒，但也在心理上常常依赖Kevin推荐，故而在吸收葡萄酒知识方面少有长进。

Kevin的新书，刚开始读，就不禁暗喜“深得我心”。内容深入浅出，没有一般此类书籍的通病——充斥着专有名词，晦涩难懂。Kevin就像面对面，向另一个葡萄酒的爱好者分享心得，娓娓道来，没有“专家”似地卖弄知识，也没有对入门者的贬抑，让读者少了一份“做功课”的严肃心情，而多了一份交朋友似的情趣。Kevin惯有的幽默，也在文中不时呈现，让读者不时有会心的微笑，不知不觉，就把这本书读完了。从读者的角度看，这本书在同类书籍中的确清新极了。

我最喜欢Kevin形容葡萄酒是“活的酒类饮料”，仿佛是千变女郎，让读者们也敢用自己的角度来欣赏葡萄酒，而不会因为自己对葡萄酒的认识与专家的评语不同而心虚，反而不敢去认识葡萄酒。Kevin这本书，对我最大的影响应该是彻底地消除了“业余者的自卑感”吧！

写完这篇不像序的序，希望能有缘结识哪位葡萄酒好友。

谢谢Kevin能让我用轻松的心情，纯粹享受美酒，也希望此书顺利出版，有更多读者和我一样喜欢这本书。

(序者为台湾昱汇国际股份有限公司董事长)



16年了， 我与葡萄酒的一场情缘

【作者序 / 刘家宇】



1982年3月，在台中的一个书展上，刚被大学联考拒绝的我，看到一本日文翻译的酒书——《世界名酒事典》，不由得被这个花花绿绿的洋酒世界所吸引。花了一个星期的时间把书看完（其实是背完）之后，我就开始找酒、买酒，与酒结了缘。

1990年秋天，我有缘接下了一间小小的酒吧。在这小小的酒吧里，我除了卖当时流行的鸡尾酒（Cocktails）外，也卖起葡萄酒来。卖得兴起时，不但一瓶瓶地卖，单杯点酒也照卖不误。后来还有了酒单（Wine List），在店里开了葡萄酒课程和举办品酒餐会（Wine Party），俨然有了酒吧（Wine Bar）的样子。后来有机会进了一家酒代理公司工作，就关闭了这家酒吧，开始经销葡萄酒，从此我对葡萄酒有了更深的认识。

1994年离开酒代理公司后，虽然脱离了葡萄酒相关行业，但对葡萄酒的喜爱却没半点减少，而且一直在品酒班教课，在朋友间极力推荐介绍葡萄酒。最经常做的“休闲”活动，就是带品酒班的学生到不同的餐厅去参加 Wine Party，大家相互交流感受，花几个小时享受一顿美酒晚餐。不论是和学生还是和朋友在一起，我都以

消费者的观点鼓吹“品好酒，喝有价值的酒”，以“喝好酒，量不在多；品美酒，价不在高”的理念来与大家分享。

我妻子认为我对葡萄酒已经走火入魔，甚至一再扬言要打造一个女人形状和两个小孩形状的酒桶给我，用来取代她和两个女儿，以示抗议我对葡萄酒的过分喜爱。

已出版的葡萄酒类书都各具特色，而本书的不同之处，在于它偏向消费者的态度：完全以消费者的立场为出发点。除了提供一般知识，如怎样认识酒标、买酒、贮存、饮用等以外，还详细列出了来自世界七大产区、各种价位中值得一提的葡萄酒，形成一份值得收藏的酒单供大家参考。虽然力求完整，但难免有遗失之憾，在此期待高明指正，以求尽臻至善。

出版此书要感谢的人很多——感谢张芳玲编辑的耐心，以及摄影师陶宣熙的辛劳，他多次应我的贪念要求，到截稿时拍了逾千张照片；感谢郭健明编辑辛苦地一瓶瓶做记录、纠正；感谢家人对我的容忍——整个地下室被我堆满了酒、酒箱，并被当成葡萄酒的实验室；感谢朋友们没有因为我让他（她）们染上酒瘾而拿“炮”轰我，反而更加支持我；感谢酒界的朋友慷慨支持；最后谢谢现在还在默默打造女人及小孩形状酒桶的人，如果有空的话，我会把屋子里的书及资料整理好的；还有，假如您真的要造酒桶，记得要造得玲珑有致哦！

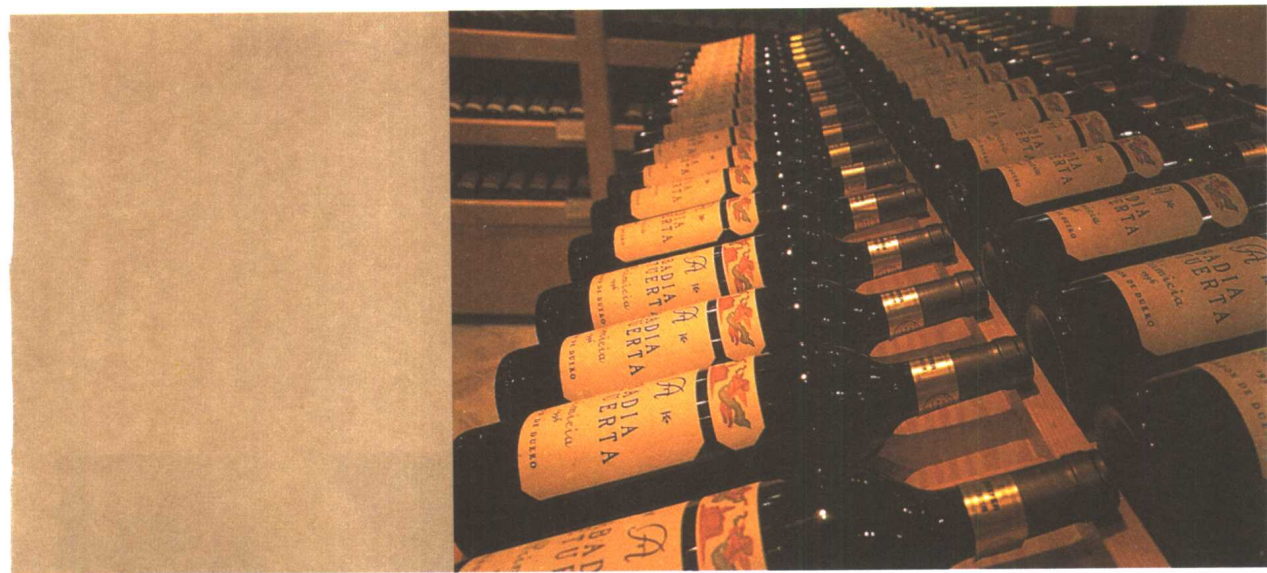


Wine 是一种文化，一种情趣

【摄影序 / 陶宣熙】



认识我的朋友都知道，我不太喝酒，可能一杯就醉了。所以，跟我谈酒，有点像对牛弹琴。当芳玲跟我谈起要为酒书拍照时，我心里多少有点惶恐，但从事摄影工作多年，心想“不过是一件工作而已”，所以也没太放在心上。后来随着工作的进展，各式各样的红、白酒及香槟等堆放在我的摄影棚里，我才知道，原来酒也有这么大的差别！而 Kevin 也不厌其烦地教导我关于 Wine 的种种知识，在这方面，他的确是个好老师。



生平第一次接触到如此多的酒，一边拍一边吸收有关酒的知识，这本书可能不只是“字典”二字就可以形容的，也许用我们在工作中给它的绰号比较妥当——圣经。

Wine是一种文化、一种情趣。当口中含着佳酿时，眼中透露出来的那种光彩，常常在Kevin的脸上浮现，渐渐地我也受到感染，而同样的光芒，日后也可能出现在各位眼中。



代序：享受葡萄酒，不分业余和专家
 自序：16年了，我与葡萄酒的一场情缘
 摄影序：Wine 是一种文化，一种情趣
 前言：通往葡萄酒之路

第一部分 个人品酒实用手册 / 11

- 什么是葡萄酒 / 12
- 如何开启葡萄酒 / 14
- 葡萄酒的饮用常识 / 18
- 如何品尝葡萄酒 / 21
- 以葡萄酒做基酒的鸡尾酒 / 31
- 喝不完的酒如何处理 / 35
- 如何贮存葡萄酒 / 36
- 醒酒 / 38
- 换瓶 / 39
- 餐厅点酒及礼仪 / 41
- 如何在家办一场成功的 Wine Party / 43





第二部分 基本资料 /46

葡萄酒的种类 /47

葡萄品种 /50

年份、气候及土壤 V.S 葡萄酒 /57

酒标的导读与巡礼 /58

葡萄酒的命名方式 /61

葡萄酒瓶的认识 /62



第三部分 产区介绍及购买指南 /64

法国 /67

意大利 /105

西班牙·葡萄牙 /115

德国 /123

澳洲 /129

美国 /141

阿根廷·智利 /155



前言

通往葡萄酒之路

近几年来，葡萄酒在中国的酒类市场上可以说是销路大开，销量扶摇直上。国内各大公司、企业也纷纷加入这个市场。

葡萄酒之所以会如此受欢迎，一方面与中国人的健康意识抬头和媒体的推波助澜有关；另一方面也归于葡萄酒本身特有的魅力，使得嗜好饮用白兰地、威士忌、啤酒及其他烈酒的人士也不得不接受这有如琼浆玉露一般的神奇饮料。当然，和各国酒商和各国在中国的办事处、葡萄酒的热衷者的大力推展也是分不开的。

然而，在中国消费大众的心中，葡萄酒仍是一种充满浓厚神秘色彩的、含酒精类饮料。而且一些媒体和专业书籍、杂志刊物常会发表一些人们不易明了的文章，部分资料在不同的刊物上也有不同的看法，甚至有时必须一次购买多本同类的书籍，才能看到较详细的介绍。更气愤的是，这些介绍又常常是过期资讯。除此之外有些葡萄酒或其他酒类杂志往往又会因受到其广告客户的影响，而在其内容中有所偏移，致使很多有心认识葡萄酒的人无所适从。

认识葡萄酒，并非像研究高深的量子物理学那般艰涩难懂；认识葡萄酒，是一种充满乐趣和欢愉的事情。只要您自始至终抱着“享用葡萄酒”的态度来认识她，您愈亲近“她”，“她”带给您的喜悦感受就会愈多。

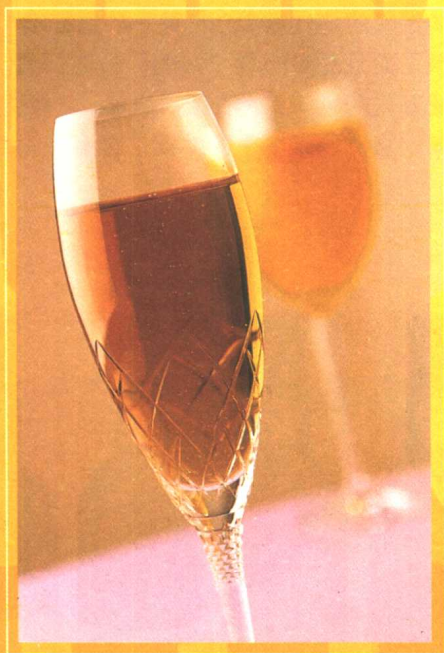
编者

2005.1



第一部分

个人品酒实用手册



什么是葡萄酒

葡萄酒是一种酿制酒，而且是仅指以葡萄为原料酿制的酒。葡萄酒的定义是：将葡萄果粒所榨取的浆汁加以发酵，所得的一种含酒精饮料，简单地说，就是发酵后含有酒精成分的葡萄汁。

但葡萄酒又不象其定义的那样简单。它是一种大自然与人类智慧的杰作，是一种独一无二的神奇饮料，而且还是一种“活的”日常饮料。

葡萄酒展现出千变万化的风貌，从淡雅到浓郁，从清新的果香到醇厚多变的不同香味，从酸涩到甜腻，它仿佛是个千变女郎，惟有您亲自接触才能体会。



葡萄酒与其他 酒类的不同

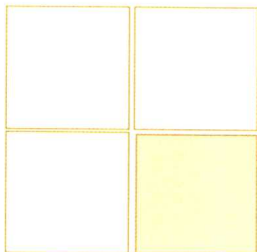
⊙ 它是一种“活的”酒类饮料。它在发酵、陈化、装瓶后仍是活的，依然会继续成熟、变化，而其他酒类，如白兰地、威士忌，一离开橡木桶或其他陈化的木桶之后，就不会再成熟、变化了，意思即为定型了。

⊙⊙ 它不需依靠“外力”，就可以自行发酵转变成酒，而且发酵到一定程度后又会自行停止发酵，且保持一定程度的酒精成分。它不象其他酒类，如啤酒、威士忌、绍兴酒、高粱酒或其他酿造水果酒，需要利用人为的方式，如让麦发芽、蒸煮五谷杂粮，使淀粉转化成糖，或在水果中加糖以提高糖分及加入酵母，再发酵变成酒精（乙醇）。

⊙⊙⊙ 它是惟一的碱性含酒精饮料。虽然葡萄酒都是用葡萄来酿制的，但是却找不到两种相同的葡萄酒，即使是来自同一国家、同一产地、同一品种的葡萄，也找不到两种完全相同的葡萄酒。



如何开启葡萄酒



优美的开瓶动作是一门艺术。在国外，酒侍开葡萄酒是一种专业的表演，他的专业演出及服务可以决定他的收入。好好练习，在家里宴客时，也可以好好地露上一手。

开瓶分解动作

1. 先将酒瓶擦拭干净，将酒标对着客人，向客人展示一下您准备的佳酿。一瓶好酒足以增添主人的颜面，并可以促进情谊。

2. 用开瓶器上的小刀（或用切瓶封器）沿着瓶口凸出的圆圈状的部位，切除瓶封。注意：最好不要转动酒瓶，因为可能会将沉淀在瓶底的杂质“惊醒”。

有些即饮型的餐酒，尤其是德国白酒，通常会有一条“开封带”，只需用手拉开即可将瓶封完美地除掉。

3. 切除瓶封之后，用布或纸巾将瓶口擦拭干净。

4. 将开瓶器的螺丝钻尖端插入软木塞的中心（如果钻歪了，容易拔断木塞），沿着顺时针方向缓缓旋转，以钻入软木塞中。

如果您是用蝴蝶型的开瓶器，当您在转动螺丝钻时，两边的把手也会缓缓地升起，当把手升到顶端时，只要轻轻将它们往下扳即可将软木塞拔出（但如果软木塞太长，就很难一次就将软木塞顺利拔出来）。

如果您是用所谓的“侍者之友”的专业



开瓶器，建议您不要将螺丝钻一次全钻进去，留下一环（因为您可能不知道软木塞的长短，如果一次就把螺丝钻钻到底，会穿过木塞，将软木屑洒到酒内），然后将手把扳下。把另一个支撑点支撑在瓶口，用左手握住，再用右手将手把直直地“提”起来（注意！是“提”而不是推，推很容易将软木塞推断。另外，提也会比较省力，因为施力臂愈长愈省力）。如果您发现软木塞太长，无法顺利拔出时，请先停止，将我们所预留未钻入的最后一环钻体再钻入，重新再“提”一下，等到感觉木塞快拔出时再停住，用手握住木塞，轻轻晃动或转动，轻轻地、安静地、有气质地拔出软木塞。

5. 将拔出的软木塞置于小碟中，递给客人，给客人检验一下。

6. 用布或纸巾将瓶口擦干净，就可以倒酒来试酒了。

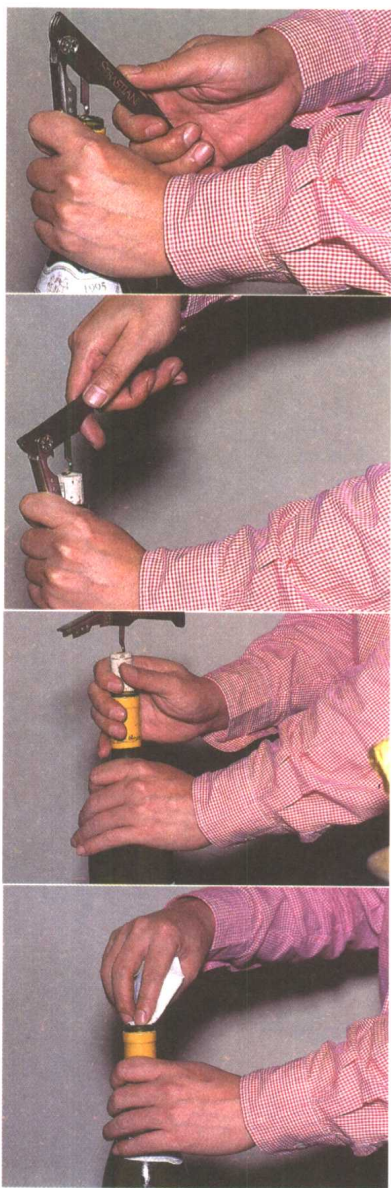
第一次只倒 30 毫升左右即可，先自行试酒，再倒一些给客人试酒。

等客人或您自己确定了酒质之后，再正式倒酒。此时应该是女士优先的。

停止倒酒时应注意，先压住瓶子的底部，将瓶口抬起并转动瓶身，这样就不会让酒液沿着瓶口流到瓶身，弄脏酒标了。

另外，西方有个迷信，他们认为倒酒应按顺时针方向依序倒酒，逆时针方向倒酒会使酒变酸。

7. 最后，把酒瓶放在您自己或客人的右手边，并将酒标朝向客人。



如何打开装满星星

(香槟酒和气泡酒) 的瓶子?

香槟细致的气泡就像天空中闪烁的星星，从杯子的底端涌出，使人有种梦幻的感觉，难怪有人称为“爱情之酒”、“幸福之酒”。在中世纪，甚至有人称它为“魔鬼酒”。

想要尝气泡酒、香槟顺滑甜美的口感，建议您按照以下步骤来操作：

首先建议您将酒充分地冰镇，移动时小心一点，尽量不要摇晃。除非您想特别制造一些高潮，否则最好不要在使用前摇动。不然，好好的一瓶香槟，一打开瓶盖，酒的泡沫就会喷出来。

取出酒后，先除去瓶封。气泡酒的瓶封是很好撕开的，不必用什么工具。

