

白领·品味生活

品尝葡萄酒的完全手册，选购葡萄酒的实用指南
教你轻松成为优雅的品酒高手

享受 葡萄酒

的诱惑

刘家宇 著

中国建材工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

享受葡萄酒的诱惑 / 刘家宇著. —北京: 中国建材工业出版社, 2002. 4

(白领·品味生活)

ISBN 7-80159-262-X

I. 享... II. 刘... 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 (2002) 第 021257 号

责任编辑: 陈永山

享受葡萄酒的诱惑

(白领·品味生活)

刘家宇 著

出版发行: 中国建材工业出版社 (北京三里河路 11 号, 邮编: 100831)

联系电话: 010-68345931

印刷: 北京通州次渠印刷厂

经销: 各地新华书店

版次: 2002 年 4 月第 1 版 2002 年 4 月第 1 次印刷

开本: 889mm × 1194mm 1/32 印张: 6.375

字数: 160 千字 印数: 1 ~ 10000 册

书号: ISBN 7-80159-262-X/Z · 041

定价: 26.80 元

· 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 ·

白领 · 品味生活

享受葡萄酒的诱惑

刘家宇 著 陶宣熙摄影

如

何享用及选购葡萄酒



中国建材工业出版社



喝好酒，量不在多；

品美酒，价不在高

CONTENTS

目 录

前言：通往葡萄酒之路 012

第一部

个人品酒实用手册 013

认识葡萄酒 014

——葡萄酒与其他酒类的不同 015

——如何品尝葡萄酒 017

——品酒三部曲 018

——品酒分解动作 020

——葡萄酒的常用词词典 023

如何开启瓶封的诗 029

——如何打开装满星星的瓶子 033

葡萄酒的饮用温度 036

葡萄酒与食物的搭配 037

以葡萄酒做基酒的鸡尾酒 040

喝不完的酒如何处理 045

如何贮存葡萄酒 048

CONTENTS

醒酒 052

换瓶 054

——换瓶的步骤 054

——什么葡萄酒需要换瓶? 056

餐厅点酒及礼仪 057

如何在家办一场

成功的Wine Party 062

第二部

基本资料 067

葡萄酒的种类 068

——起泡葡萄酒 068

——汽泡酒的酿造方式 068

——不起泡葡萄酒 070

——玫瑰红酒酿造方式 071

——强化酒精葡萄酒 072

——加料葡萄酒 072

葡萄品种 073

——世界上重要的葡萄品种 074

CONTENTS

- 红葡萄 074
- 白葡萄 079
- 年份、气候及土壤V.S葡萄酒 084
- 酒标的导读与巡礼 087
- 葡萄酒的命名方式 092
- 葡萄酒瓶的认识 094
- 瓶子的颜色 095

第三部

产区介绍及购买指南 096

- 法国 098
- 意大利 143
- 西班牙 155
- 德国 165
- 澳洲 171
- 美国 182
- 南美洲 197

附录A 标准酒杯示意图 201

附录B 产区年份葡萄酒评滥表 202



享受葡萄酒，不分业余或专家



享受葡萄酒，不分业余或专家

【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，所以除了沾光，透过他认识不少美酒之外，说来十分惭愧，在心理上常常依赖Kevin推荐之故，而在吸收葡萄酒知识方面少有长进。

Kevin的新书，才开始读，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，艰涩难懂，Kevin就像面对面似的，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，也没有对初入门者的贬抑，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，也在文中不时出现，让读的人不时有会心的微笑，不知不觉，把这本书都读完了，就读者的角度看，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，打算看看今天的心情，能有缘结识哪位葡萄酒好友呢？谢谢Kevin能让我用轻松的心情，纯粹享受美酒，也希望此书出版顺利，有更多读者和我一样喜欢这本书。

（笔者为台湾昱汇国际股份有限公司董事长）

我与葡萄酒的一场情缘



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，不由被这个花花绿绿的洋酒世界所吸引，花了一个礼拜的时间把书看完（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，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。后来还有酒单（Wine List），最贵的红酒是1979的欧布里翁古堡酒（Ch. Haut Brion）。另外，在店里开了葡萄酒课程及举办品酒餐会（Wine Party），俨然

有个酒吧（Wine Bar）的样子。后来有机会进了一家酒代理公司工作，就结束了这家酒吧，开始了经销葡萄酒，进而对葡萄酒有了更深的认识。

1994年离开酒代理公司后，脱离了葡萄酒相关行业，但对葡萄酒的喜爱却没半点减少，一直在品酒班教课，在朋友间极力推介葡萄酒，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，大家相互交流舌尖的感受，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”的信念来与大家分享。

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，但难免有遗珠之憾，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正片；感谢郭健明编辑辛苦地一瓶瓶做记录、校正；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；感谢朋友们没因为我让他（她）们染上酒瘾而拿枪轰我，反而更加支持；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，我会把屋里的书及资料整理好的，如果我有空的话；还有，假如你真的要造酒桶，记得要造得玲珑有致哦。

Wine是一种文化，一种情趣



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。当芳玲跟我谈起要拍酒书时，心里多少有点惶恐，但从事摄影工作多年，心里想：“不过是一件工作而已”，所以也没太放在心上。后来随着工作的进行，各式各样的红、白酒及香槟等堆放在我的摄影棚里，我才晓得，原来酒也可以有这么大的差别！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。

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说是销路大开，销量扶摇直上，且国内各大财团亦纷纷加入这个市场，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及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，也和各洋酒商及各国在中国的办事处、葡萄酒的热衷者的大力推展是分不开的。

然而，葡萄酒在中国消费大众的心中仍是一种充满浓厚神秘色彩的含酒精类饮料，而且一些媒体及专业书籍、杂志刊物又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又有不同的看法，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，但这些介绍常常是过期资讯。而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是从。

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



个人品酒实用手册

认识葡萄酒

What's Wine

认识葡萄酒 (what is Wine)

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。

但葡萄酒又不像其定义般如此简单，她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，她仿佛是个千变女郎，惟有您亲自接触才能体会。





葡萄酒与其他酒类的不同:

1

她是一种“活的”酒类饮料。她在发酵、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，意思即为定形了。

2

她不需依靠“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，而保持一定程度的酒精成分。不像其他酒类如啤酒、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

