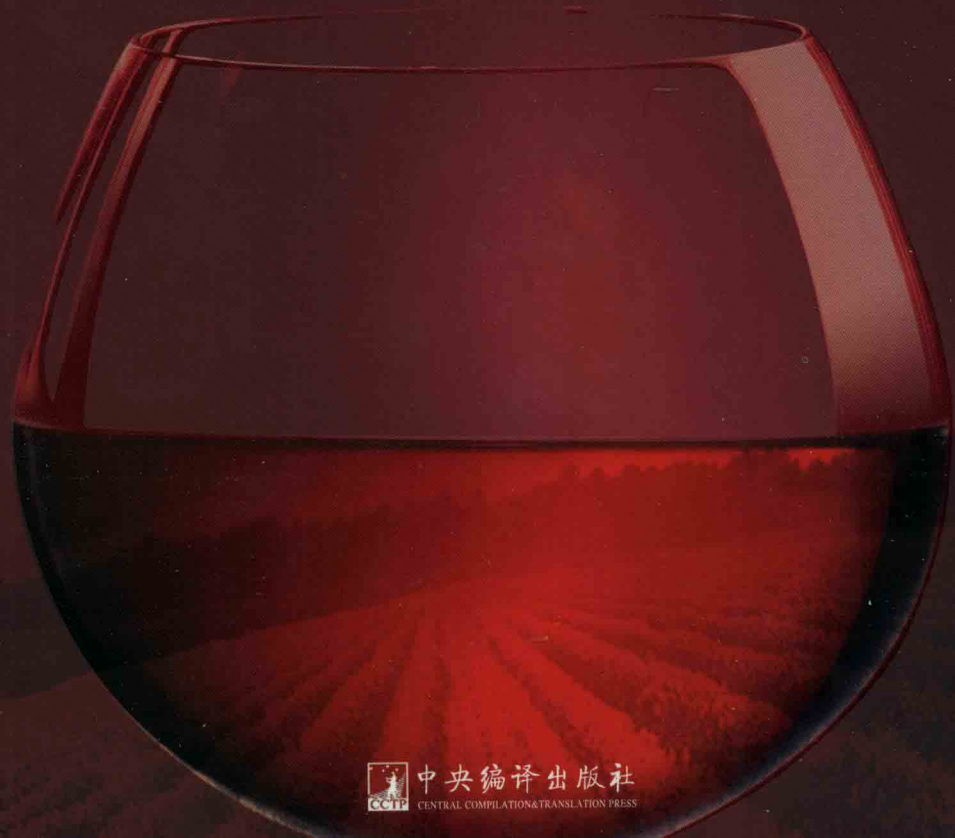


世界餐饮协会葡萄酒类图书金奖作品

FALL IN LOVE WITH WINE

爱恋葡萄酒

林莹 毛永年◎著



中央编译出版社

CENTRAL COMPILATION & TRANSLATION PRESS

· 彩色图文版 ·

爱恋葡萄酒

—— 林莹 毛永年◎著 ——



中央编译出版社
CENTRAL COMPILATION & TRANSLATION PRESS

图书在版编目(CIP)数据

爱恋葡萄酒 / 林莹, 毛永年著. —北京: 中央编译出版社, 2009.9

ISBN 978-7-5117-0022-3

I. 爱… II. ①林…②毛… III. ①葡萄酒—基本知识
IV. TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 162886 号

爱恋葡萄酒

出版人: 和 龔

策划编辑: 冯 章

责任编辑: 冯 章

出版发行: 中央编译出版社

地 址: 北京西单西斜街36号 (100032)

电 话: (010) 66509360(总编室)

(010) 66509360(编辑部)

(010) 66509364(发行部) (010) 66509618(读者服务部)

网 址: <http://www.cctpbook.com>

经 销: 全国新华书店

印 刷: 山东人民印刷厂泰安厂

开本尺寸: 180×250毫米

字 数: 200千字 插图365幅

印 张: 17.5

版 次: 2010年1月第1版第1次印刷

定 价: 78.00元

本社常年法律顾问: 北京大成律师事务所首席顾问律师 鲁哈达



作者简介

毛永年、林莹夫妇是我国台湾的东吴大学毕业，分别在银行、航空公司、惠普计算机公司工作13年，后移民奥地利及美国，转而从事餐饮业，不但在奥地利开过中国餐馆，更在我国台湾开过奥德餐厅且在美国开过法式餐厅，然后更上一层楼以其珍贵经验从事餐饮顾问工作，并著书传授西餐知识，同时接受邀请四处演讲教授中西式用餐礼仪、餐厅经营管理、餐饮服务训练课程、葡萄酒、咖啡等课程。毛氏夫妇精研法、德、西、意、瑞士、奥、美、墨式西餐，教导学生开店多达40余家，遍布全世界，现二人定居北京，拟将所学贡献中国，著有《爱上咖啡》、《爱恋葡萄酒》、《西餐礼仪》、《欧洲美食之旅》、《香料之旅》、《旧金山美食之旅》等书。



作者 E-mail: tabmanner@gmail.com



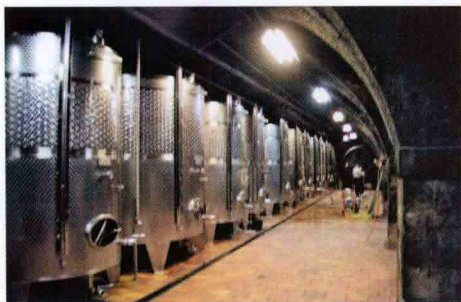
世界著名餐饮礼仪大师毛永年、林莹夫妇（张天罡 / 摄）



前言

我和爱人自大学毕业一直分别从事于计算器行业。当时在繁忙的工作中，吃喝玩乐对我们而言是毫不重要，也没时间多加理会的事情。努力打拼十年后深感知识之重要，内人申请赴维也纳大学念书，又囿于生活，便顶下一家中国餐馆变为移民身份，开始以老祖先留下的中国传统烹饪手艺赚钱，正式踏足餐饮行业。

在欧洲国家开店，和国内有些不同。由于人工薪资昂贵，还需负责员工的保险、税金、社会福利等，负担相当重，因此在开餐馆时，自己能多做些就多省些钱，能少用一个员工，开销就节约不少。也因此欧洲的餐厅，无论中西，不分大小，老板、老板娘多半都工作在其中。不但如此，甚至还需精通十八般武艺，从跑堂、厨房、吧台、订货



现代化不锈钢葡萄酒发酵槽



葡萄枯藤与木塞也能作装饰品

到记账，全部都要会，才能满场飞舞，遇缺便立即补上工作。也因为这种现实需要，作老板的即使原先外行，但在每天生活接触中，很快地就成为内行，对于咖啡制作和葡萄酒饮用，都会有所认识与了解。

我就在这种不知不觉中走入了餐饮世界，再由中餐转入西餐领域，四处拜师，多方学习，再加上后来在欧美及台北市开过几次西餐厅，十余年来，由工作产生兴趣，愈深入甜点烘焙、菜肴烹调、订货库存、收支账务、经营管理、人事安排等，愈觉浩瀚，愈钻研愈引发乐趣。遂决定以餐饮教学、餐饮顾问为职志，希望能够提升国人的餐饮水准，并收教学相长之效。

跑过许多国家，比较之下，深深觉得中国人民衣食丰足，生活幸福。想要吃美食，在大都市都能吃到；想要喝美酒，



世界各国葡萄酒全都在此供您挑选。对于葡萄酒，我不只喜欢它的营养、健康，甚至抗病功效，也不只喜欢他酸中带涩，柔滑香醇的口感，我更喜欢品饮葡萄酒的闲适气氛，平和宁静，轻啜细饮。有人说爱看书的孩子不会变坏，我觉得爱葡萄酒的人不会暴戾。沉浸在葡萄酒的余韵里，我不相信有人能够再去拿刀砍人，放火烧杀。我尤其最爱在欧洲乡下与内人儿子，一同徜徉在山岭青翠、水波不兴的优美湖边，在小馆临窗而坐随意吃点东西，喝杯当地佳酿，花费不多，却是家庭和乐温馨满足的写照。人生短短数十寒暑，能有几次这种享受？有机会可要把握住。

我但愿葡萄酒能陪伴我们宁静生

活，在无形中祥和家庭、社会、国家，我愿意把我十余年国内外的经验与读者共享，希望你以看短篇故事的心情，



传统奥式葡萄酒盛酒器

轻松攫取葡萄酒的知识。葡萄酒一点也不难，高深学问，是留待栽种和酿造者去研究的，一般消费者只要略加了解，知道如何选购品尝就够了。葡萄酒是生活的伴侣，就像香烟一样，只是香烟有不良副作用，适量饮用葡萄酒却有好处。



旧式木制葡萄榨汁机



目录



作者简介 前言

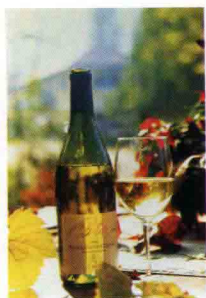
不解之缘

酒坏了	9
-----------	---



酿酒之法

此酒非彼酒	12
何谓葡萄酒	14
葡萄酒家族	15
世界主要典型葡萄品种介绍	17
红酒	22
白酒	23
玫瑰红酒	25
香槟酒 CHAMPAGNE	26
雪莉酒 SHERRY	27
波特酒 PORTO	29
马德拉酒 MADEIRA	31
利口酒 LIQUEUR	32
什么葡萄都可以酿酒吗?	34
酿酒好葡萄	35
采葡萄, 踩葡萄	36
发酵	38
橡木桶与酒	39
熟成	41
单宁	43
贵族霉	44
酒渣妙用多	45
香槟法	46





生命之水

吃葡萄不吐葡萄皮	49
饮酒适量，健康加分	50
喝多少才恰当	52
酒与宗教	54

品饮之乐

现在该喝什么	57
酒与菜“速配”	58
开胃酒	60
饭后酒	61
开瓶的诀窍	62
开瓶器	64
酒的守护神——软木塞	65
谨慎开香槟酒	67
品酒的艺术	68
讲究场合喝酒	71
何时喝最适口	73
酒之温度	74



让酒呼吸	76
换瓶	77
最佳酒杯	79
葡萄酒也能变花样	82
流行的葡萄鸡尾酒	84
不一样的三八节	87

消费之道

买酒停看听	91
年份重要吗?	92
小酒标，大趣味	94
点酒有一套	96
酒单	99
餐厅的酒贵吗?	100



开瓶费	102
葡萄酒吧要你痛快	104
追求高品质的饮酒文化	107
典藏之美	
藏酒的学问	111
剩酒怎么保存	113
酒标说些什么	114
欣赏酒瓶	131
幻想中的酒瓶	133
美酒的声音	136
酒标收集法	138



醇酒之乡

法国酒的等级	141
法国的酒产区	142
法国波尔多酒区	144
法国波尔多的红酒	146
法国波尔多的白酒	147
法国波尔多酒庄分级制度	149
法国波尔多五大酒庄	150
勒图酒庄(Ch. Latour)	151
奥比昂酒庄(Ch. Haut-Brion)	152
玛哥酒庄(Ch. Margaux)	152
莫顿酒庄(Ch. Mouton-Rothschild)	153
法国波尔多五大酒庄的副酒	154
法国布根地酒区	155
法国布根地红酒	157
法国布根地白酒	158
法国布根地薄酒莱葡萄酒	160
法国隆河谷地	163
法国香槟区之旅	166
法国香槟	167
法国阿尔萨斯酒区	169
法国卢瓦尔河河谷	170





金箔酒	191
世界首创的红冰酒	193
多瑙河葡萄园之旅	195
匈牙利的葡萄酒	198



美国加州纳帕之旅	221
加拿大的葡萄酒	224
阿根廷与智利的葡萄酒	226
澳大利亚的葡萄酒	228



南非的葡萄酒	230
中国的葡萄酒	233
中国大陆葡萄酒	235
中国台湾葡萄酒	238
为两岸的葡萄酒业加油	241

后 记	244
-----------	-----

附 录	246
-----------	-----



酒坏了

十余年前我移民奥地利，为了生活曾在维也纳顶下一家20年的老餐馆经营。奥地利的房子都有地窖，我的餐厅也不例外。接店的第一天，到灯光暗淡、蛛网密布、又脏又乱的地下室整理，居然发现靠边角落处横躺着近千瓶的葡萄酒，有的还是保存在原装的木箱里尚未开封呢！我们夫妻欣喜若狂，心想酒是愈陈愈香，这下子可真是白赚了一笔，当下全部开封，扫除灰尘，分类清点，记录整理，并一一登录上我餐馆菜谱上的酒单，等待客人选用。

重新开幕后，客人上门，陆陆续续就有人点用我窖藏的老酒。有的客人非常满意，可是有一次客人点了一瓶法国红葡萄酒，我照往常一样取出，开瓶后



葡萄枯木挂上彩蛋就是艺术品

给奥国客人试酒，一试之下，他皱着眉头跟我说“KAPUTT”，也就是酒坏掉了。我想瓶子好好又没有破洞，怎会坏呢？不过，客人永远是对的，我就再去地窖拿一瓶同年份的，开瓶给他，谁知结果

仍然一样。我实在不懂，就虚心请教客人，他倒是很热心地告诉我，我才了解原来酒喝起来有很重的木塞味、硫黄味或是霉味，就表示那酒已变质不适合饮用了。

由外观而言，若瓶口木塞有严重发霉或酒有渗漏现象，表示当时没有密封好，酒能渗漏出来，氧气必能跑入瓶中，酒与氧气接触后，



精心雕刻的酒店大门



早已氧化变味，因此瓶子即使完整无破损，但里面的酒质已变化，就再也不能饮用了。我们常常形容说，葡萄酒是唯一一种还有生命的酒，虽然存放在瓶子里，但每天每月每年都在变化中。不同的葡萄酒由不同品种的葡萄酿制，也有不同的生命期，有的葡萄酒一年之内就要喝掉，有的则可以存放十年，也有可以存放二三十年以上。

还有一次奥地利客人要求开一瓶薄

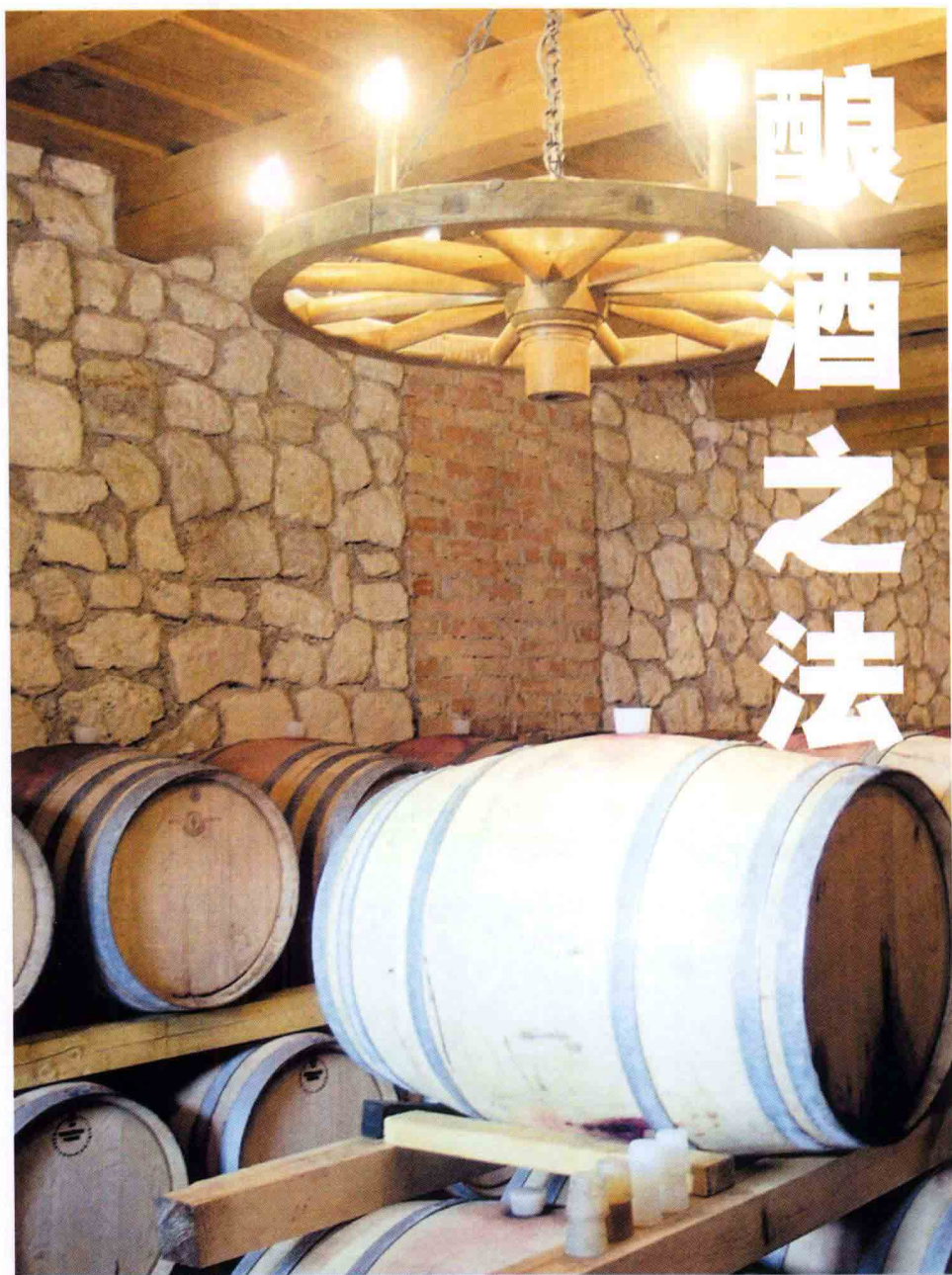
酒莱新酒 (Beaujolais Nouveau) 喝，我从地窖取出，冰过，预备开瓶给他。谁知还没开瓶，他审视瓶子一会，就告诉我说那瓶酒早坏了。我左端详右察看，擦拭干净的瓶子光可鉴人，花样的标签色彩鲜明，连瓶盖都完整无缺毫无破损，怎的又是瓶坏酒呢？只得再向客人请教，原来那年是1986年，而这瓶酒写的是1976年，懂酒的人都知道薄酒莱新酒是法国每年11月第三个礼拜四全球同步发行的新酒，不

耐存放需在半年内喝掉的。这瓶酒虽也是新酒，但已是十年前的“新酒”，哪里还能喝呢？

我就这么摸摸索索地从错误中学习。一到假日，我就和内人开车到乡下（多瑙河沿岸）的酒庄，一家家的请教，一杯杯地品尝，一点一滴地累积葡萄酒知识，愈了解它就愈喜欢它。日后到法国、意大利、德国莱茵河、美国加州纳帕谷地与加拿大，都会忍不住到葡萄酒产区游览品尝。现在明确地知道“酒是愈陈愈香”这句话可不一定适用于所有的葡萄酒哟！



老式酒器





此酒非彼酒

中文是我认为世界上最优美的表达工具之一。尤其是诗词歌赋，以最简洁的文字表达出深刻无限的意境。但是有时候，中文又充分表现出中国人个性上浪漫不深究不计较的一面。比方说“酒”这个字，自小大家都模糊地知道就是那个东西。但它到底是什么呢？一再追问下，大概也只知道，反正含有酒精的饮料都是酒。

我自小接受这个观念，而且还知道喝酒太多是不好的。移民到欧洲后，由于在都市闹区开餐厅，整天衣、食、住、行都与洋人在一起。看他们不论男、女，午餐就配红、白酒或啤酒，晚餐也配红、白酒或啤酒，上午下午或晚餐后，随时都在喝红、白酒或啤酒。甚至朋友聚会

聊天，都还是红、白酒或啤酒。我心里想，天哪！这些老外怎么都是酒鬼？后来入境随俗，自己也开始喝一点红、白酒和啤酒，慢慢才知道，原来对老外而言，葡萄酒和啤酒都不是“酒”，那只是有营养、含酒精的成年人日常饮料而已。那么到底什么才是“酒”呢？我想许多人都和我一样有着同样的困惑。

酒依照制造方式的不同，可分为三大类

一 酿造酒

以自然方式用酵母菌将淀粉发酵产生的酒。这种酒的酒精度低，放久会酸。如果是由葡萄酿造的酒，可分成：

1. 餐酒 (Table Wine)，包括红酒

(Red Wine)、白酒(White Wine)和玫瑰红酒 (Rose Wine)。

2. 气泡酒 (Sparkling Wine)，如香槟 (Champagne)。

3. 强化酒 (Fortified Wine)，添加白兰地来增强其酒精度至 18%—23%，

如波特酒 (Port Wine)、雪莉酒 (Sherry)。



(葡萄酒贮酒橡木桶)



如果是谷物酿造的酒包括啤酒、绍兴酒、荔枝酒等。

二 蒸馏酒

以水果和谷物酿成的酒，经蒸馏而得酒精含量极高的酒，会愈陈愈香。可分成：

1. 威士忌酒 (Whisky)：以谷物为原料经发酵蒸馏，在橡木桶中成熟的酒。
2. 白兰地 (Brandy)：以水果酿造蒸馏的水果酒。



餐酒 玫瑰红酒 气泡酒 香槟 强化酒 波特酒

3. 伏特加酒 (Vodka)：俄国以马铃薯制，美国以玉米制。

4. 兰姆酒 (Rum)：用甘蔗酿造蒸馏的酒。

5. 龙舌兰酒 (Tequila)：以仙人掌发酵蒸馏制的酒。

三 再制酒

在蒸馏酒中添加调味香料，而制成的口味独特的酒，又称利口酒 (Liqueur)，可分为：

药草香料味：

1. 茴香香甜酒：以八角为主，如 Sambuca。

2. 以奎宁皮、金橘等为主的，如金巴利酒 (Campari)。

水果味：

1. 桔香白酒：如 Cointreau、Grand Marnier。
2. 浆果酒：如 Cassis。
3. 西洋梨酒：如 Williams Christ Birne。

坚果种子、核仁味：

1. 杏仁酒：如 Amaretto。
2. 咖啡酒：如 Kahlua。

对于这么多种类的酒精饮料，中文仅以“酒”一字一以概之，而在英文里 Wine (葡萄酒)、Liquor (烈酒) 是有所区分的。文学家的笔下最简单传神，仅以一个名词涵盖所有的酒类，称之为“生命之水”。您以为呢？



餐酒 白酒 餐酒 红酒



再制酒 蒸馏酒 白兰地



葡萄园农庄

何谓葡萄酒

近年来，借着传播媒体的经常报道，大家都知道喝葡萄酒有益健康。许多从前不喝酒的人，纷纷开始学着试饮一点。经常需要在外应酬的人，也以葡萄酒取代XO来佐餐饮用。但是葡萄酒到底是什么呢？合于什么条件下才能称为是葡萄酒呢？

简单地说，葡萄酒就是经过发酵的葡萄汁。每一粒葡萄里，都存在有天然的酵母菌。葡萄经过压榨后，酵母菌随着葡萄汁一同发酵，使葡萄汁内的糖份转变为酒精和二氧化碳，排除掉二氧化碳，就成为葡萄酒了。葡萄酒中的酒精含量，通常是

在8%—14%之间。酒精度如果达到16%，酵母菌就会被杀死掉。因此，葡萄酒的酒精度绝不会超过16%。在现代的酿酒方法中，自然酵母已经被实验室制造出的纯酵母取代了，以便更能有效地控制发酵过程与时间。

葡萄酒一定是用葡萄发酵酿制的。它可以只用一种葡萄酿制，也可以用一种以上的葡萄酿制。例如法国的布根地地区（Burgundy）所产的著名薄酒莱（Beaujolais）酒，就是全部用称为佳美（Gamay）的葡萄酿制的。而布根地的其他红酒，则是用黑比诺（Pinot