

葡萄酒文化系列丛书

Q+A 101

101 Notes for Your Wine Life

葡萄酒101问

经典品鉴百科

Thomas Chung 钟正道

岭南美术出版社



Q+A **101**
葡萄酒101问
101 Notes for Your Wine Life
经典品鉴百科
Thomas Chung 钟正道



济南美術出版社

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒101问: 经典品鉴百科 / 钟正道著. —广州: 岭南美术出版社, 2010. 1

(葡萄酒文化系列丛书)

ISBN 978-7-5362-4228-9

I. 葡… II. 钟… III. 葡萄酒—问答 IV. TS262.6-44

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第221662号

出版人: 徐南铁

责任编辑: 王新华

责任技编: 许骏生

葡萄酒101问: 经典品鉴百科

出版、总发行: 岭南美术出版社(网址: www.lnaph.com)

(广州市文德北路170号3楼 邮编: 510045)

经 销: 全国新华书店

印 刷: 深圳市福威智印刷有限公司

版 次: 2010年1月第1版

2010年1月第1次印刷

开 本: 787mm×1092mm 1/16

印 张: 15

印 数: 1-20000册

ISBN 978-7-5362-4228-9

定 价: 38.00元

作者简介

AUTHOR

钟正道 Thomas Chung

深入研究饮料科学 30 多年，编著饮料科学讲义资料达 200 万字。从 1995 年开始，担任台北法国食品协会 (SOPEXA) 特邀葡萄酒培训师至今，同时是台湾各大学院校的饮料学讲师。1997 年开始，应法国食品协会所邀，在北京、上海、广州、厦门、长沙等城市开展葡萄酒教育培训工作，以渊博精深的学问、生动风趣的教学风格，成为海峡两岸独具知名度的葡萄酒讲师。其作品常见于中国台湾地区与内地各餐饮、时尚、生活类杂志、报纸，为多家专业媒体的葡萄酒专栏作家。曾担任上海国际酒展法国顾问、上海国际酒展欧盟顾问、法国 VDP 英国 100 大评审、2007 年法国 VDP 总顾问等，曾担任《葡萄酒》杂志首席顾问。

序

PREFACE

写书之人完成著作时需写一篇序，不知是谁规定的。当编辑大人告知要写自序，此时的我正在台北市中山北路，为台北 Sopexa 做葡萄酒培训，脑子里转个不停，千头万绪无从下笔，清晨的窗外下着绵绵细雨，湿透了文思。

说起撰写“问题与回答”这样的题材，本人并不是头一遭，但正式跃然纸上与大家见面，不得不提起我北京的好友原晓娟女士。2005 年在北京一家酒店的咖啡厅和认识多年的娟子见面，主要是帮朋友取回杂志使用的照片，与此同时，谈起在杂志上写“问题与回答”这样题材的文章。直到今天，终于完成了第一本书——Q+A 101。在欣喜之余也难免有歉疚之感，感谢这本书的原始动力——娟子，别人是否忘了你，我并不在乎，但我却还一直惦记着“天堂上的鼠尾草”。

编写这本 Q+A101，实乃多年担任葡萄酒培训师的产物，由于学员经常提问，因此慢慢地积累许多五花八门的问题，并试着逐一回答。但也发现许多问题在市面上的葡萄酒书中无法找到令人满意的答案，所幸多年的酒店经验可以弥补这样的缺失，毕竟实际运用的东西比起刻板的教条知识还是要活泼些。

这本书包括了葡萄酒专业的、通俗的、趣味性的内容，但仍无法涵盖葡萄酒的所有范畴，只是冰山一角。虽然本人身处这个行业多年，但所了解的葡萄酒知识相当有限，难免有挂一漏万之疑虑，请葡萄酒圈的诸贤达多多指正。

呈献人生第一本书给因车祸过世的敬爱母亲。

钟正道

于绵绵细雨下的台北中山北路

A
—
八卦
GOSSIPS
—
001 ~ 037



- 002 001 第一瓶葡萄酒
法国人说法国是葡萄酒的故乡，意大利人立刻跳出来否定，中国人摇着酒杯说“葡萄美酒夜光杯”，人类的第一瓶葡萄酒，到底来自哪里？
- 004 002 几个世纪间，葡萄酒审美的变化
你说好喝的葡萄酒应该是怎么样的呢？如果时光倒退一百年，肯定会是另一番说辞，时光再倒退五百年，彼时的美酒又是何模样？
- 006 003 谁把酿酒技术传到法国
意大利人教会法国人做法国大餐，那又是谁，教会了法国人酿造葡萄酒？
- 008 004 中国和法国，谁更早酿制葡萄酒
中国被称为葡萄酒的古文明国家，法国被称为葡萄酒的旧世界国家，关于这两个国家的葡萄酒发展史，历史上有何记载？
- 010 005 世界上究竟有多少地方在酿制葡萄酒
是否世界上只有十个左右的国家在生产葡萄酒呢？还有多少是我们从来不知道的葡萄酒产国？
- 012 006 第一瓶起泡酒产于香槟区吗
法国人会义正词严地告诉我们：除了香槟区，其他地方的都要称为起泡酒！
难免有点画地为王的强硬，香槟区是起泡酒的第一故乡吗？
- 014 007 是谁提出了新世界和旧世界之分
新旧世界究竟以什么为依据，这样一分为二的分法，意义在哪里呢？
- 016 008 红葡萄酒酿红酒、白葡萄酒酿白酒
白人生下白皮肤的小孩，黑人生黑皮肤的小孩，所以，红色的葡萄酒酿红色的酒，白色的葡萄酒酿白色的酒？
- 019 009 土地与酿酒师，谁才能真正决定葡萄酒
什么样的土地养育出什么的酒。酿酒师决定了酒的风格。这听上去都很有道理却完全不同的两个论调，哪一个是对的？
- 020 010 是什么成就了酒王的身价
两邻的两个酒庄，一个价比天高，一个默默无闻。究竟是什么成就了酒王的身价？
- 022 011 软木塞、胶塞、旋盖，谁是谁非
旋盖真是低软木塞一等吗？有时候甚至还发现软木塞是硬邦邦的塑料做的，这种“义”塞，难道也可以保持葡萄酒的质量吗？
- 024 012 酒瓶的形状和酒的产地有何微妙关系
布根地的酒瓶和波尔多是不一样的，阿尔萨斯的酒瓶和布根地的酒瓶也是完全不一样的。除此之外还有什么酒瓶一眼就能看出来？
- 026 013 年纪人的酒为什么贵
为什么适合新鲜喝的酒会比较便宜，能多放几年的葡萄酒就要贵那么多呢？
- 027 014 为什么有些酒喝了会头晕
有人说他每凡喝某个酒庄的酒第二天一定会头晕！也有人说喝酒是为了更好地进行思考。
难道有些酒喝多了也不会上头，有些酒没喝多少杯就仿佛被当头一棒？

B

开瓶之前
BEFORE UNCORK
038 ~ 101



- 028 015 如何一眼看出一瓶酒的真伪
“这是一瓶假酒!”
我究竟买了多少假酒? 喝了多少假酒?
- 030 016 葡萄根瘤蚜虫病会影响葡萄酒的质量吗
直到现在还有人在提起葡萄根瘤蚜虫病。它真的会影响葡萄酒的质量吗?
- 032 017 博若莱新酒是怎么回事
11月,许多酒商的门口挂起新海报,海报的主题几乎都是“博若莱新酒”。
这种喝起来有点甜的葡萄酒,为什么会如此风靡全球?
- 034 018 有机葡萄酒是怎么样“有机”
有机浪潮越翻越大,这个酒标上打上“Biodynamic”一词的有机葡萄酒,
又多了哪些有机方式? 最重要的是,它会更好喝吗?
- 036 019 有什么值得一看的葡萄酒书
关于葡萄酒的书层出不穷同时也鱼目混珠,对于一个尚无辨识能力的读者来说,哪些书真正值得我们去读呢?
- 042 020 在地球上,用来酿酒的葡萄有多少种
我们知道了赤霞珠、美乐这些都是葡萄的名字;在这个世界上,用来酿酒的葡萄,究竟有多少种?
- 044 021 葡萄酒“发酵”的奥秘
葡萄经过发酵,变成葡萄酒,就像丑小鸭变成天鹅。葡萄在发酵的过程中,发生了什么事情呢?
- 046 022 葡萄酒如何正确分类
形形色色的分类法让我们一头雾水,看上去无论如何分类,总有弄不明白的地方,是否能有一种分类法,能够把所有的葡萄酒都准确分类?
- 048 023 为什么葡萄酒里有酒精
葡萄酒是在葡萄汁液里加入了酒精吗? 当然不是。
那是怎么回事呢?
- 050 024 沙子、砾石、石灰岩、黏土……土壤如何左右葡萄酒的风格
酒庄的说明书里总是喋喋不休地陈述园里的土壤结构,我们真的能从一把土,迅速获知这里的葡萄酒是什么味道吗?
- 052 025 白兰地是葡萄酒吗
听到有人在推广法国干邑区(Cognac)的白兰地,煽情地说白兰地是更高级的葡萄酒。白兰地真的能算是葡萄酒吗?
- 054 026 归根到底,葡萄酒的品质取决哪些因素
一瓶葡萄酒是好是坏,是平庸是出彩,取决于哪些因素呢? 是神? 是人? 是葡萄果实本身,还是它的家乡土壤?
- 058 027 布根地究竟发生过什么事
布根地是被魔棒敲过的土地吗? 为何它如此神秘、深不可测、令人倾倒着迷?
- 060 028 起泡酒是往酒里打入二氧化碳吗
起泡酒有气,像可口可乐一样,喝了会打气嗝,那是因为在葡萄酒里加入了二氧化碳的缘故吗?

- 062 029 香槟和其他地方的起泡酒，仅仅区别在于产地不同吗？
把香槟区之外的起泡酒叫为香槟，法国人立刻竖起眉头，好像踩到他的鞋子一样。香槟和起泡酒仅是产地不同而已吗？
- 064 030 玫瑰红葡萄酒、桃红葡萄酒、粉红葡萄酒、淡红葡萄酒，它们有什么不同？
桃红一片，眼花缭乱，有的叫桃红酒，有的叫粉红酒，有的叫淡红酒，听起来都差不多，到底如何区别？
- 066 031 甜白、迟摘、贵腐、天然甜酒、冰酒，它们的甜度和形态有何不同？
贵腐酒通常比冰酒贵，还有一些标示着“迟摘”的甜白，价格会比较便宜一点。这些甜葡萄酒究竟有何不同？
- 070 032 “室温”是指我们现在房间的温度吗？
室温是什么？祖国这么大，南方北方室内温度相之巨甚，冬天结冰夏天冒烟。室温是什么室的什么温？
- 072 033 适饮温度有多重要？
和朋友喝葡萄酒，发现他套了一个手镯样式的钢环在酒瓶上，他为酒瓶找来了一个温度计！
适饮温度究竟有多重要？
- 074 034 酒瓶里出现残渣是酒质变坏吗？
有一天突然发现一瓶未开的红酒里居然有葡萄皮渣一样的残渣，它是坏掉了吗？有一天更可怕地发现，一瓶未开的白葡萄酒里也有细小沙一样的残渣。怎么会这样？
- 076 035 红葡萄酒也需要冰镇吗？
某天遇到一专家，他居然把一瓶活生生的红葡萄酒丢到冰桶里。
为什么红葡萄酒要冰镇呢？
- 078 036 酒标上的 A.O.C. 在哪里？
卖酒的人经常自豪地说：“这是 A.O.C 酒！质量保证，放心！”
拿起酒瓶看了半天，也没发现 A.O.C 三个字在哪里。A.O.C 是质保标志吗？
怎么看出来？
- 080 037 为什么葡萄酒里有二氧化硫？
最近越来越多地发现一件可怕的事。不断地发现中文背标上写着，这瓶酒含有二氧化硫！这是葡萄酒的现代病吗？
- 082 038 要带着一张年份表去买酒吗？
我认为应该要有个手机商把这年份表植入到手机里面去，打开手机，马上可以查任何地方某个年份的分数。
不过，话说回来，年份果真如此重要吗？民间流传的“逢〇和〇必是好年份”是真是假？
- 084 039 酒标上的好年份能确保这瓶酒的品质吗？
1982 年，对于波尔多来说，真的每一瓶都是 100 分吗？
- 086 040 新世界受年份影响吗？
似乎新世界葡萄酒比较少提到年份的话题，是否澳大利亚、美国、智利等新世界国家的葡萄酒，年份的差异并不太大，我们可以索性把酒标上的年份忽略掉？
- 088 041 为什么酒标上没有年份？
天哪，酒标上居然没有标示年份！没有年份，我们怎么知道它是哪一年出生的？怎么知道它从出生到现在已经过了多少年了？怎么知道它过期了没？

C
|
开瓶
UNCORK
|
102 ~ 157

- 089 042 葡萄酒为什么要陈年，要陈多少年
听酒商卖酒时说：“此酒经过瓶内陈年5年以上，非常优异！”为什么在瓶子里放5年以上就会非常优异，这个问题至今无法获得满意的答案。
- 090 043 白葡萄酒都不能陈年吗
买白葡萄酒的时候总是挑越新鲜越好，一不小心，买回一瓶2003年的白葡萄，它还能喝吗？
某些酒商们会强调说“这是一瓶经过橡木桶贮存过的白葡萄酒，能存放较长时间”，果真有此事？
- 092 044 法国酒标上几乎不标示葡萄品种，怎么知道是用什么葡萄酿的呢
可是买法国酒的时候非常无助，几乎酒标上都不会写清楚这瓶酒所用的葡萄品种名字，我们如何得知它究竟用的是什么葡萄呢？
- 096 045 瓶口封套的真正用途
葡萄酒的瓶口通常会有一个“帽子”，有些“帽子”上面还有两个小孔，那是葡萄酒的鼻孔吗？
- 098 046 标准开瓶器
可否了解一下葡萄酒专家们一般都用什么样的开瓶器？开瓶器是否也有分为傻瓜型、好看不好用型、笨蛋型、外行型、专家型？
- 100 047 酒杯的形状对葡萄酒口感的影响有多少
一定要用那么大的酒杯来喝酒吗？为什么宽口的酒杯和窄口的酒杯，喝起酒来会不一样？用水晶杯来喝酒，会变得更好喝一点吗？
- 106 048 葡萄酒的口感决定于整粒葡萄还是其部分
果皮涩，果肉甜，果籽苦，果梗又苦又涩。葡萄的每个部位，都可用来酿酒吗？我们喝酒时所感觉到的酸甜苦辣，是来自于葡萄皮还是葡萄肉？
- 108 049 在这一口葡萄酒里，我们要去发现些什么
含了一口酒在嘴里，我们要怎么去欣赏它？说简单点，品酒大师们是怎么去体会嘴里那口葡萄酒，而说出那么多莫名其妙又能骗钱的话？
- 110 050 品酒真正的意义是什么
既然每个人都有自己喜欢的口感，那么品酒有什么作用？品酒师的工作又有何意义？
- 112 051 葡萄酒应该具备哪些标准
说到底品酒赛就像选美比赛，选美比赛我们会根据美女们的德智体美来评分，葡萄酒是否也有相应的标准？让我们了解什么样的就是好酒，什么样的就是差酒呢？
- 114 052 紫色、宝石红、砖红……葡萄酒的颜色隐藏着什么秘密
有人说酒色变浅，可以看出酒的年龄比较老，又有人说，酒色深才是年龄老。究竟是深是浅？是黑是白？
- 116 053 如何从酒的颜色看出它的产区
又来一个品酒大师，斜着眼睛瞄了一下刚刚倒出来的这杯酒说：“这杯酒，恐怕来自一个较为寒冷的产区。”他是怎么做到的？
- 118 054 气候温热与气候寒冷的产区，葡萄酒有何不同
专家拿起一杯酒，说：“这瓶酒，恐怕是成长于一个非常炎热的夏天。”来自于寒冷地区的葡萄酒和来自于炎热地区的葡萄酒真能一眼就看出来？



- 120 055 怎么看出酒的年龄
拿起酒杯，摇一摇，盯着它两三秒，作出判断：“这酒估计有5年以上了。”
又猜对了！是碰巧还是真有门道？我们也可以做到吗？
- 122 056 “挂杯”的真正原因是什么
喝葡萄酒时，老板们喜欢比较挂杯：“瞧，多香醇的质啊！挂杯又密又黏稠，好酒！”
但非常顶级的布根地酒并没有又密又黏稠的挂杯，难道不是好酒？
- 124 057 酒的酸度可以看得出来吗
品酒大师举起酒杯，一秒钟还没跳过去，他便发出兴奋言辞：“这酒好啊！酒酸充足！”这又是什么特技？
- 126 058 酒杯倾斜45°，我们究竟看到了些什么
看到身边的大师们都在聚精会神地看着他们手中的酒杯，他们的酒杯都呈一定角度地倾斜，斜放酒杯，才能打开葡萄酒的“芝麻门”吗？
- 129 059 拿起酒杯一定要不断地摇呀摇吗
这酒杯，要摇多久才算摇够？顺时针摇还是逆时针摇？所有的葡萄酒都要拿起来就摇呀摇吗？是否有一些酒是不需要也不能摇的？
- 130 060 到底葡萄酒有多少种口味
经常见到专家们拿起酒杯，凝神片刻，开始说：梅子、胡椒、皮革、松木、黑醋栗、雪茄盒、野兽、猫咪、拖鞋、泥土……哪来的这么多味道呢？
- 134 061 葡萄酒里那成百上千的香味是真的吗？从何而来
为什么葡萄酒里有各种各样的气味？是用来酿酒的葡萄香气比较复杂，还是酿酒师在酿造过程做的把戏？不会是收葡萄的机器把葡萄园里的皮鞋一起收到葡萄里去榨汁了吧！
- 136 062 专家们如何能闻出喝出酒里那么多味道
他们是因为背下整个味道表，然后随机念出几个名词吗？专家们是经过特别训练，还是真有嗅觉天分？
- 138 063 单宁！单宁！单宁！你究竟是什么
葡萄酒大师们摇着酒杯，若有所思地说“单宁酸太重”、“单宁酸松散”、“单宁酸柔和”、“单宁酸像一块丝绸”……
单宁单宁，它究竟是什么东西呢？如何寻找它？如何感受它？
- 140 064 什么影响着葡萄酒的酒体、酸度、酒精、单宁酸、后味……
酒体强壮、酒体瘦弱，酒酸充足、酒酸疲乏，酒精强、酒精弱，单宁酸结实、单宁酸松散，余韵悠长、余韵短促。这些所谓的强和弱、瘦和肥、长和短，是受到什么的影响呢？
- 142 065 余韵：结束和长度有何区别
他缓缓地说：“余韵像袅袅的烟一样悠长，约有5秒的时间……收结干净，After Taste 起码超过10秒。”
好吧，现在要弄清楚，吞下葡萄酒之后，还有多少名词来表达它？
- 144 066 均衡与和谐
有时候说这酒很均衡，有时候夸这酒很和谐，说的都是同一个意思吗？夸的是葡萄酒的哪一个部分呢？
- 145 067 酒体怎么感受
有时候大师们会因酒的“身材”而争论起来，大师A说这酒胖，大师B说它不胖。葡萄酒在我们的唇齿之间，怎么去知道它是胖还是瘦呢？

食物来了
FOOD AND WINE
PAIRING
158 ~ 175



- 146 068 橡木桶是葡萄酒身份的象征吗
总是不断地看到听到“桶内陈年”、“桶年存放”，把葡萄酒放在橡木桶里这个过程有多重要？相当于出国留学镀一下金吗？
- 148 069 橡木桶的大小和产地对葡萄酒产生什么影响
大师 A 说：“这一定是用小橡木桶！”大师 B 说：“我认为它是用美国橡木桶！”大师 A 反驳：“应该是法国橡木桶！”木桶有这么神吗？
- 150 070 白葡萄酒会经过橡木桶陈藏吗
白葡萄酒的口感和红葡萄酒非常不一样，要趁新鲜喝掉的白葡萄酒，在酿造的过程中，是否也会放在神圣的橡木桶里进行贮存呢？
- 152 071 受损的瓶塞如何辨别
如果说瓶塞可以透露这瓶酒的健康，那么，我们如何从取出瓶塞那一刻，便判断出酒的优劣？看到酒塞不对，马上把酒移开。
- 154 072 你发现了瓶塞上的结晶石了吗
听说软木塞上会有结晶石？是宝贝吗？还是灾难？
- 156 073 软木塞的颜色透露酒的品质吗
软木塞横截面的颜色，能说明酒的质量吗？有时候木塞颜色很深，有时候颜色很淡，有时候几乎是没有颜色，这是什么原因？
- 162 074 餐酒是便宜的酒吗
朋友不屑地说：“餐酒！”另一人委屈至极：“这不是餐酒，这酒要上千元呢！”便宜的酒就是餐酒吗？要多便宜才是餐酒呢？
- 164 075 所有的葡萄酒都适合用来配菜吗
有人喜欢带上拉菲去吃饭，有人觉得脆弱的名庄酒不适合配餐。有没有潜规则或者明规则，把适合配餐和适合纯饮的酒分开来的呢？
- 166 076 哪一瓶葡萄酒是百搭高手
经常听到酒庄主和酒商说：“这一款酒可以搭配煎鱼烤虾，烤鸭烧鸡，红烧猪头和猪尾巴……”真有一瓶无敌搭配的葡萄酒吗？
- 168 077 “红酒配红肉、白酒配白肉”是快捷方式还是谬论
似乎全世界的人都认为海鲜应该配白葡萄酒，禽肉应该配红葡萄酒，可是并非每次这样搭配都会觉得合适。这个理论是正确的吗？
- 170 078 如何迅速找到食物与葡萄酒的完美搭配
既然葡萄酒和食物的搭配不是“非红即白”，酒的种类和款式有那么多种，有没有绝招和秘诀，能够拿到食物时立刻知道要挑一瓶什么样的酒来搭配，并且能搭配出好吃的效果呢？
- 172 079 西餐和中餐，在搭配葡萄酒方式上有什么差异
去川餐馆，去吃泰国菜，甚至在家里冲泡面的时候，也会想着开瓶酒来提高一下生活品质。
中餐在搭配葡萄酒的时候有什么现成的理论或讲究吗？
- 174 080 家庭配餐，备什么酒
我们不会在家里煎牛扒，也不会在家里吃生蚝和鱼子酱，普通的家庭用餐，该买什么样的葡萄酒来搭配呢？尽管不可能一瓶百搭，但也尽量帮忙避开那些比较不容易搭配家常菜的吧。



为了下一次开瓶 READY FOR THE NEXT WINE

176 ~ 217



- 180 081 家里要常备多少种葡萄酒杯
喝白葡萄酒的时候要用白葡萄酒杯，喝红葡萄酒的时候用红酒杯，布根地有布根地专用杯，波尔多有波尔多专用杯。对于基本不可能成为酒迷的人来说，大概多少种杯子就可以了？
- 184 082 水晶酒杯的清洁和普通玻璃酒杯有什么不同吗
为了尽快升级成像样的饮家，我把家里的三套杯子升级成水晶杯！接下来的问题是家居清洁问题，水晶杯能像清洗普通玻璃杯一样随便洗洗吗？
- 186 083 提升品酒功力的游戏
如果把品酒当成是一种娱乐，它委实也是一个不错的消遣，我们把它称作“有目的、有趣的试酒游戏”。那些大师们，是怎么训练他们猎犬一样的鼻子的呢？
- 188 084 标准的盲品如何进行
我们需要真正了解一下，一场专业的、正式的、标准的国际盲品赛应该包括哪些细节？
- 190 085 什么是“大酒”
有人打电话来：“今晚请你喝几款大酒！”
我不好意思问：“什么是大酒？”
- 192 086 调配、勾兑、混合，他们对葡萄酒做了什么
前几年，媒体批评国产的葡萄酒是勾兑的。前不久，听波尔多酿酒师讲课，他不断地提到勾兑调配的艺术。
什么是不良的勾兑，什么又叫勾兑的艺术？
- 193 087 葡萄酒怎么评分
这些热爱打分的品酒师们，是如何计算一瓶酒应该是 90 分还是 89 分，还是 19 分的呢？
- 196 088 怎么知道这瓶酒要马上喝掉还是再放上五年
白葡萄酒一般趁新鲜喝没错，但那么多的红葡萄酒，我们怎么知道酒商说的是不是假话，我们可否自己辨识这瓶酒该两年内喝掉，或者忍一忍，五年后再喝？
- 198 089 开瓶后多长时间酒会变质
把喝不完的酒存放起来打算第二天再继续喝。
直到第三天、第四天、第五天，才突然发现它！这时，它还“活”着吗？是变了口味还是变了品质？
- 200 090 如何判定正确的醒酒时间
什么样的酒需要醒上五个小时？面对一瓶酒，要怎样才能知道它多久后才醒过来？
- 202 091 波特酒、白葡萄酒、甜酒如何醒
又有人义正辞严地说有些白葡萄酒也需要醒酒！有幸喝到波特酒，并无见到有醒酒步骤。
不禁对于各种葡萄酒的醒酒条件产生疑问。
- 204 092 醒酒与滗酒有什么不同
把酒从瓶子里倒进另一个容器里，有人叫醒酒，有人叫滗酒，这两种叫法，有区别吗？
- 206 093 不同形状的醒酒器有不同的醒酒功能吗
对于一个不太讲究的人来说，买一只什么样的醒酒器比较保险？

208 094 醒酒器里面的酒渍如何清洗

终于买回第一只醒酒器，好不容易把它用了一回，接下来的麻烦是：怎么把它洗干净？

足足花了半个小时，瓶子的转弯处仍然留有红色的酒渍，这恐怕要请教高级餐厅的洗杯师了！

210 095 一套完整的侍酒工具包括哪些

发现许多漂亮的酒具套装，里面有开瓶器、温度计、备用瓶塞、瓶口防滴片，除了这些之外，还有哪些相关的侍酒工具？如果我是个超级酒迷，需要收集什么样的一整套？

211 096 如何取出酒瓶里折断的软木塞

兴致勃勃地开酒，咔嚓，木塞断了。

把它捅下去，还是想个办法把它弄出来？

212 097 哪些酒放在酒柜上层，哪些酒放在酒柜下层

现在，我有17瓶白葡萄酒，8瓶起泡酒，23瓶各产区的红葡萄酒，还有一瓶波特酒，我该怎么把它们放进酒柜？当然，问的是酒瓶放置的位置。

213 098 红葡萄酒沾到衣服怎么办

穿了一件白色的衬衣，打了个深紫色小领结，去参加一个名庄酒宴。酒只喝了两杯，新的衬衣已经挂彩。服务生小姐急忙拿来湿毛巾帮我擦，结果是越擦越严重。神啊，救救我的衬衣啊！

214 099 如何安全运送葡萄酒

我们通常肩负着运送酒的最后一关，怎样才能保护好这些小姐脾气的、娇弱的葡萄酒们，好让我们某一天打开时，它仍然安康健在？

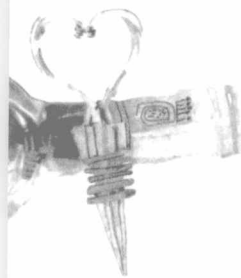
215 100 如何在家里存放葡萄酒

第一次从超市买回一箱葡萄酒，突然不知道应该藏在屋子里的哪个位置。冰箱肯定放不下，放床底如何呢？足够阴凉，但夜里会有点吵。餐厅有点潮，储物室又有点杂味。怎么办？

216 101 葡萄酒可以用来调鸡尾酒吗

曾经有一个葡萄酒饮家威胁我：没品位、不懂欣赏葡萄酒的人才会往酒里添加其他东西。

从那时开始，我一直希望能获得更值得尊敬的专家的指点，告诉我各种调制葡萄酒鸡尾酒的做法，如果真的有的话。



GOSSIPS
八卦



关于葡萄酒的种种故事，
有多少只是道听途说。
八卦故事，只为了酒余饭后的娱乐，喝酒的乐趣也在
这些是是非非中越陷越深。

第一瓶葡萄酒

The Very First Wine

001

法国人说法国是葡萄酒的故乡，意大利人立刻跳出来否定，
中国人摇着酒杯说“葡萄美酒夜光杯”，文明古国早有葡萄酒记载。
人类的第一瓶葡萄酒，到底来自哪里？

人类懂得将葡萄酿造成酒的历史，已经相当地久远。自文明萌芽，葡萄酒就一直在所有重要场合中扮演不可缺少的角色，例如在宗教仪式中或庆典上，都以葡萄酒来镇定心神或净化身心，甚至治疗伤病。没有人知道谁首先发现葡萄酒酿造的方法，但有足够的证据显示，用于酿酒的维提斯·维尼芙拉（*Vitis Vinifera*）这个葡萄品种，的确原产于波斯，而波斯人、古埃及人、古希腊人等，已有饮用葡萄酒的相关力证。

葡萄酒从东方开始扩展开来，并逐渐蔓延到其他的地方。每次葡萄的迁移，也牵动文明的开化。它影响了在西班牙的腓尼基人。之后，希腊人将葡萄带到意大利和法国的普罗旺斯。罗马人从高卢将葡萄藤迁移至德国。葡萄酒深植于人类的文明当中，它与基督教和犹太教也有着密不可分的关系。

假如要探讨葡萄酒是源自于哪一个国家，恐怕不容易厘清。葡萄藤之发源地，根据比较可靠的记载文献，大概位于底格里斯河（*Tigris*）与幼发拉底河（*Euphrates*）两条河流所形成的美索不达米亚（*Mesopotamia*）一带，当时并没有很明确的国家地域这样的说法，因此，无法解释是哪一个国家。假如硬要指出是哪一个国家，这个国家应该是伊拉克，只因它所处的位置，坐落于美索不达米亚（*Mesopotamia*）平原。同时，根据史学家的文献指出，当时受到普遍青睐的酒精饮料是啤酒，而非葡萄酒。葡萄酒这个名词的出现，约于公元前 2750 年，距今约 5000 年左右。

从 9 世纪之后，大食帝国征服了欧、亚、非许多国家，在大食帝国所统治的国家，回教

也逐渐地兴盛，乃至今天，在中东地区与北非，回教几乎都是他们的主要信仰。众所周知，回教的教义是完全地禁酒，葡萄酒也包含在内，想必在当时，葡萄酒受到了很大的压抑，一如美国 19、20 世纪实行禁酒令期间一般，酒的生存空间奄奄一息，只能在阴暗中苟且偷生。在如此完全冲突与矛盾的状况下，假设葡萄酒是由伊拉克发扬光大，这样的逻辑令人相当地质疑，只能说早期的波斯人，才有可能是最先酿制葡萄酒的民族。今日，虽然近东地区的伊拉克，于 1990 年时，葡萄的种植面积达 450 平方千米，但主要以生产干燥葡萄（脱水葡萄）及食用葡萄为主，而非酿制葡萄酒，而东边邻近的国家伊朗（Iran），倒是有一些以干燥葡萄酿成的甜味葡萄酒，以及日常的佐餐酒（Table Wine）。

换个角度，以审视葡萄的迁移路线来看，葡萄的发源地，都指向美索不达米亚（Mesopotamia）这个地方，经过数次的大迁移，葡萄才到达欧亚地区，以及最后的新世界国家。以此推断，第一瓶葡萄酒源自于此，应该有很高的可信度。当然这些都属于考古学的范畴，人云亦云比比皆是，也有可能在今后又发现新的证据，葡萄酒的发源地，说不定是来自于海底，某个已被天灾灭绝的古文明国家或民族。

葡萄不需借助外力，只需凭着葡萄果实表皮的酵母，即可自行产生发酵，经过化学作用，自然而然地产生葡萄酒。自从葡萄酒呱呱坠地来到人世间，一路陪伴着人类到 21 世纪，虽然经过了许多时代的更迭，其魅力依然不变。在品鉴或饮用葡萄酒的同时，谈谈葡萄酒的起源，未尝不是一个古今交融的情境。●

几个世纪间，葡萄酒审美的变化

Changes Of Wine Aesthetic Value During Centuries

002

肥环瘦燕，审美各有不同；好喝的葡萄酒应该是怎么样的呢？

品酒师 A 说浓郁复杂才算好酒，

品酒师 B 说平衡得体才有气质，

如果时光倒退一百年，肯定会是另一番说辞，

时光再倒退五百年，彼时的美酒又是何模样？

“汉皇重色思倾国，御宇多年求不得。”白居易之《长恨歌》里，叙述着唐明皇与杨贵妃缠绵悱恻浪漫的爱情故事。根据史料显示，唐明皇李隆基偏爱身材带有肉感的女子，如果名模林志玲生长在那个时代，可能会在后宫里空守闺房，天天唉声叹气，独等到两鬓灰白，终老也无法得到皇帝的宠爱。换个时空，假如杨玉环活在 21 世纪的今天，可能天天为那突出的腰部而懊恼，也许常去的地方是某个减肥中心，或健身会所，每天运动，香汗淋漓地只为了去除臀部的赘肉。这说明了不一样的时代，有不一样的审美观。

最早期的葡萄酒，颜色与外观并不澄透、干净，酒液带有混浊感，同时有大量沉淀物。那时的酒气味很单纯，直接由葡萄果实转化而来，口感包括了酸、甜、苦、涩。当然，与现代的葡萄酒相比较，无论在外观、气味、口感还是有很多的共通点，只是原始的风味更加明显，原因相当简单，酿酒的原料不变，依然是葡萄果实。

到了中世纪，皇室贵族为了改进葡萄酒的缺点（应该说为了符合当时的人所认定的水平），尤其是罗马人，开始在葡萄酒里面大做文章。但是这时期，仍未发展出更高的葡萄酒澄清和过滤技术。俗话说：眼不见为净，于是制造出可以遮丑的盛装物，金质、银质或其他材质的酒杯，盛极一时，人们饮用葡萄酒时，只会看到精雕细琢华丽的酒杯，沉淀物则被遮掩在酒杯底。为了让葡萄酒有芬芳的气息，特别在酿酒期间，浸泡了某些药草植物、花瓣、树根，使酒液飘出浓郁的香料气息。为了让口感顺畅，于是在葡萄酒里添加了蜂蜜或带有甜味的物质，以调整葡萄酒的风味。做了这么多改变，只为迎合当时上流人士之享乐主义。