



人生中的 第一杯 葡萄酒

WINE BOOK

【韩】李基泰◎著

金丽娜◎译

与韩国品酒大师 **李基泰**
一起走进葡萄酒的醇美世界

- 专为初学者准备的葡萄酒全书
- 从葡萄酒礼仪入手，让你成为真正的葡萄酒高手
- 韩国专业品酒师推荐最佳人气葡萄酒

吉林科学技术出版社





人生中的第一杯葡萄酒



图书在版编目 (C I P) 数据

人生中的第一杯葡萄酒 / (韩) 李基泰著; 金丽娜译.
长春: 吉林科学技术出版社, 2009. 8
ISBN 978-7-5384-4345-5

I. 人… II. ①李…②金… III. 葡萄酒—基本知识
IV. TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 108969 号

The first wine in my life
Copyright © Lee, Gi Tae 2007
All rights reserved.

Chinese Simplified Translation copyright © Jilin Science & Technology Press. 2009
Published by arrangement with Woongjin ThinkBig Co., Ltd
through Shin Won Agency, Korea

著	【韩】李基泰
译	金丽娜
助理翻译	朴洁莲 赵海欧 陈望利
责任编辑	赵沫 王皓
封面设计	一行设计 于通
技术插图	于通 王舒 王廷华 苏秀英 邹本江 王艳华 邹吉晨 林敏 梁晶 邓美娜 李双双 于金凤 王泽良 王平
出版发行	吉林科学技术出版社
社址	长春市人民大街4646号
邮编	130021
发行部电话	0431-85635177 85651759 85651628 85677817 85600611 85670016
编辑部电话	0431-85674016
储运部电话	0431-84612872
团购热线	0431-85674016
网址	http://www.jlstp.com
实名	吉林科学技术出版社
印刷	长春新华印刷有限公司

规格: 710mm×1000mm 16开 16印张

字数: 230千字

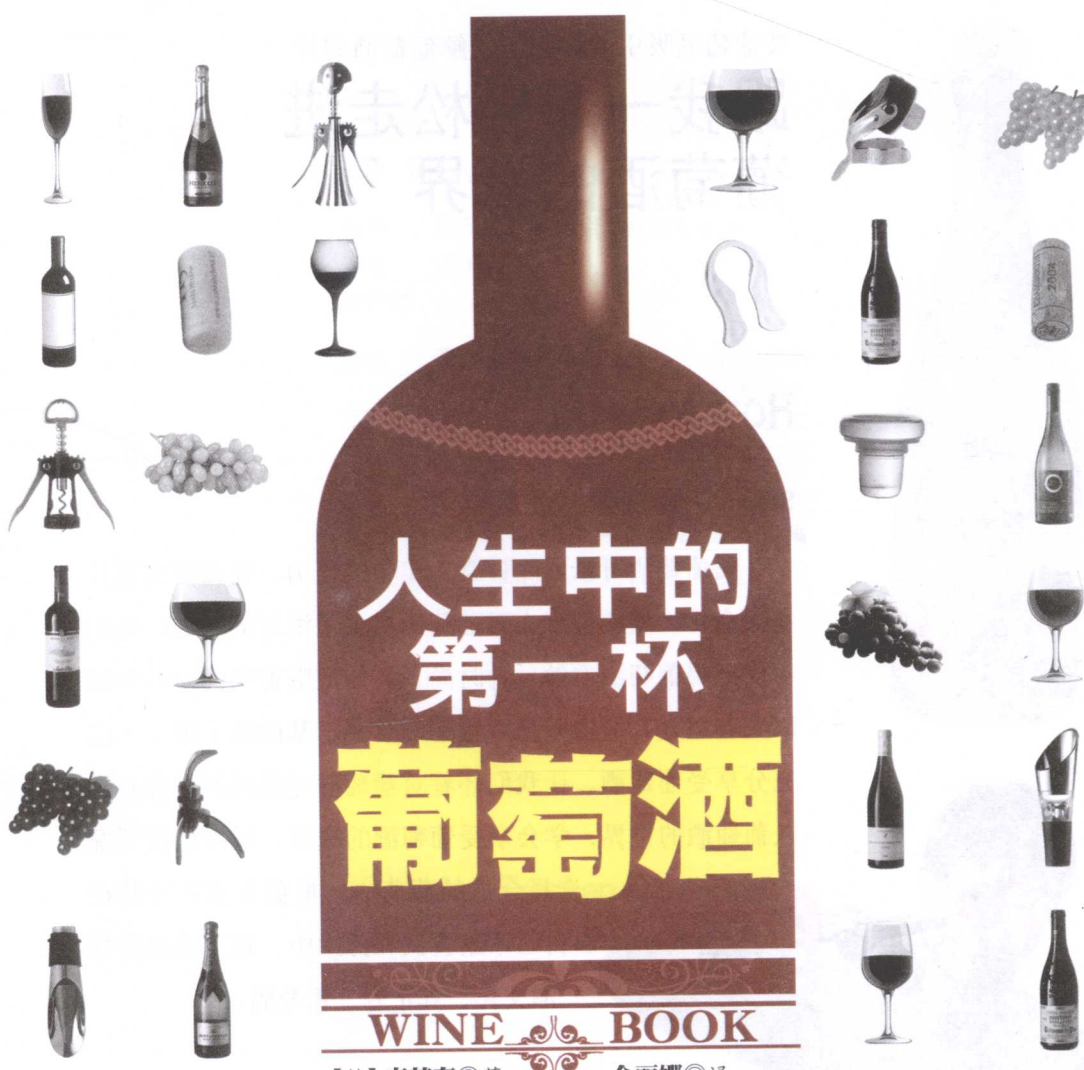
版次: 2009年8月第1版 2009年8月第1次印刷

书号: ISBN 978-7-5384-4345-5

定价: 35.00元

版权所有, 翻印必究

如有印装质量问题, 可寄本社调换



人生中的 第一杯 葡萄酒

WINE BOOK

【韩】李基泰◎著

金丽娜◎译

吉林科学技术出版社

被葡萄酒吸引的你，不了解葡萄酒的你

跟我一起轻松走进葡萄酒的世界

How to read

Step1.认真观察，注意学习

喝葡萄酒可以消除日常工作中的压力，葡萄酒文化日益大众化，致使许多人对葡萄酒产生了浓厚的兴趣。他们不仅把喝葡萄酒看做一种时尚，还知道喝葡萄酒对身体健康大有益处。但这只是对葡萄酒具备了基础的了解，无法充分享受葡萄酒。让我们怀着对葡萄酒更强烈的好奇心进入葡萄酒的世界，学会享受葡萄酒的味道，懂得根据情况选择合适的葡萄酒，根据专家的经验在自己不断尝试和探索中，真正懂得葡萄酒文化，真正爱上葡萄酒。

Step2.掌握基本的葡萄酒常识

用既简单又详细的理论来满足你对葡萄酒文化产生的浓厚兴趣及强烈的好奇心。本书教你从基础入手，简单明了，记载了品尝葡萄酒的全过程必须懂得接触基础中的基础。只有了解这些并记住才能很快地走进葡萄酒文化，进入葡萄酒世界。



Step3.关注每一个细节

这本书把初学者在学习葡萄酒知识时肯定会产生的疑问汇集起来，便于查找、解决。如葡萄的收获时期、葡萄酒的选购、葡萄酒的价格等等，但只是知道这些概念对葡萄酒入门是远远不够的，这本书会告诉你这些用语在现实生活中是怎样体现的，专家的经验会对你有很大的帮助。

Step4.亲自品尝一下葡萄酒的滋味

对初学者来说，在没有价格负担的情况下选择一瓶葡萄酒在日常生活中是很重要的。葡萄酒入门者在日常生活中可以在合理预算下选购葡萄酒，比如国内著名餐厅和酒吧里最常见的、有代表性的中低价葡萄酒；葡萄酒专家特别推荐的好喝的葡萄酒。看看他们的介绍，按自己的情况来品尝一下，也可以成为很好的学习实践者。虽然按自己的喜好有的觉得特别好，有的觉得不怎么样，不过在听取有经验的酒吧经纪人或侍酒师忠告的过程中你会不知不觉成为挑选、品尝葡萄酒的高手。

Contents

Episode 1	第一次对葡萄酒产生了疑问	6
have to know	掌握葡萄酒的基本礼仪	12
have to know	葡萄酒的种类和酿造方法	20

Episode 2	不会开瓶	24
have to know	葡萄酒的开瓶工具及方法	28
have to know	葡萄酒的产地及味道	38

Episode 3	你能品出霞多丽的味道吗	76
have to know	葡萄品种的详细列表	80
have to know	了解葡萄酒的味道	90
Info	了解超市葡萄酒的特点	102

Episode 4	葡萄酒依然是“恐惧”的对象	104
have to know	在聚会上熟练地品酒，使你更加闪亮	110
have to know	读懂葡萄酒酒单就可以跟懂酒的人对话	116



Episode 5

have to know

Info

have to know

不明白就要问明白

在专卖店挑选物美价廉的葡萄酒

辨别降价葡萄酒的质量

葡萄酒保存在冰箱里，反而会毁掉它的味道

122

126

134

138

Episode 6

have to know

special page 1

根据主菜选择葡萄酒

为葡萄酒寻找最佳搭配

适合送礼的葡萄酒用具

142

148

170

Episode 7

have to know

special page 2

Info

对葡萄酒的搭配有了疑问

在夜宵时如何搭配葡萄酒

便宜的价格，味道却很棒

关于奶酪的故事

174

178

200

208

Episode 8

have to know

special page 3

因杯装葡萄酒而掉眼泪的故事

杯装葡萄酒的学问

在酒单中找到最受欢迎的中低价葡萄酒

210

216

220



Episode 1

上班族的你，也能成为品酒专家

第一次对葡萄酒产生了疑问



- 男主角：朴代理
- 年 龄：30岁
- 职 业：公司白领
- 婚 姻：已婚
- 酒 量：烧酒3瓶，啤酒无限制



- 杰出的工作能力受到同事们的羡慕。



- 在庆功聚餐中，明显显示出他过人的酒量。



- 喝完白酒后还要再喝啤酒。

突然有一天，意外地接到了经理的邀请



● 经理找了一家法国餐厅。



● 经理点了一瓶名贵的葡萄酒。



- 想想自己平时积累的一些葡萄酒常识，应该能应付这种场合吧！

此时……



- 开始上菜了，葡萄酒也一起登场。



- 对葡萄酒很在行的经理亲自倒酒。这时，我们应注意什么礼节呢？

展现一下喝酒时的礼节



- 因为不了解葡萄酒礼仪，他表现出的这种错误做法，让经理很疑惑。

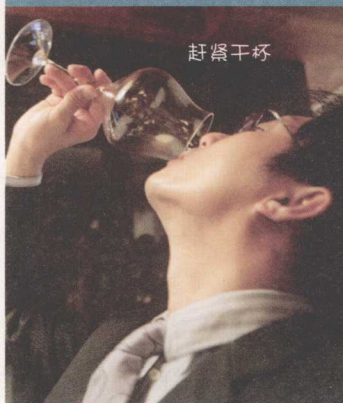


- 现场的气氛稍稍有些尴尬。



- 不一会儿，朴代理杯中的酒就只剩下一点点了。

继续展现喝白酒的礼节



- 怎么还有人这样喝葡萄酒呢?

▶▶▶
又过了一会儿



- 发现经理的空杯子，他试图表现出恭敬的心意赶紧倒满。



仍然展现喝白酒的礼节



- 最后经理哭笑不得。还有她的鄙视，好像在说居然一点都不懂!

have to know

1

:

如果不想在喝葡萄酒时出丑

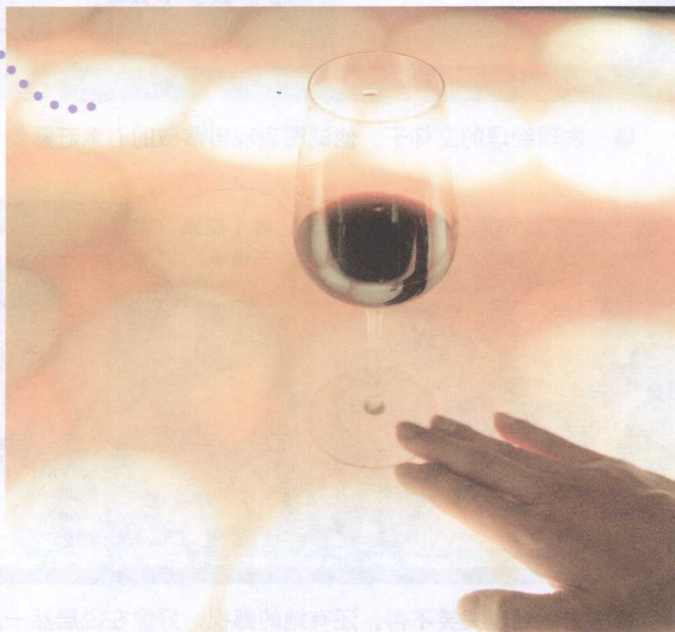
掌握葡萄酒的基本礼仪

不要轻易举杯

中国被称为礼仪之邦，从小就受到严格的礼仪教育，要尊敬长辈、孝敬父母。因此，长辈在给你倒酒时，必须用两手握杯接，但喝葡萄酒时不必那样。长辈给倒酒时不要抓住或举起酒杯，应放在桌面上，只需在倒完后轻轻点一下头作为回礼。但按中国礼仪，年长者给倒酒时把手轻轻放在杯座上并以目致意就可以了。

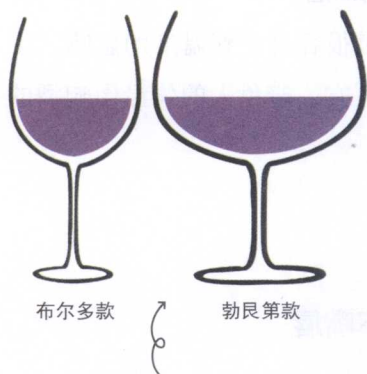
OK

杯子放在桌子上接酒才是正确的礼仪！如果是长辈倒酒，不做回应觉得尴尬的话，也可以把手轻轻放在杯子的底座上，这样就足够了。



了解酒杯的基本形态

因为葡萄酒的种类和品种有所不同，酒杯的形态与大小也会有差异。白葡萄酒对温度很敏感，于是杯体应选择小而细的，而红葡萄酒因为要享受它的香气（根据品种、产地、酿造工艺的不同香味也不一样），所以得选择面积大而杯体深的杯子，为了享受更丰富的味道其倾斜角度也要不同。气泡葡萄酒杯为了突出它持续冒出的气，往往杯体都很长。而且杯子要无色透明而光滑。



红葡萄酒杯

杯体健壮的大杯子用来喝红葡萄酒，这样可以享受红葡萄酒的浓郁酒香。布尔多酒杯为了不让它的香气淡化，它的杯口收缩，仿佛郁金香的花朵一样。选用勃艮第杯子，使葡萄酒跟空气的接触面积大，使香气容易释放出来。



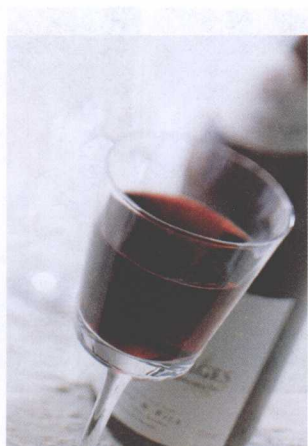
白葡萄酒杯

优雅细腻的细口杯子用来盛装白葡萄酒。由于白葡萄酒往往是冰冻的，于是得用这样的设计来阻止它的温度上升，并且在喝葡萄酒时，让酒落到你的舌尖部。



气泡型葡萄酒杯

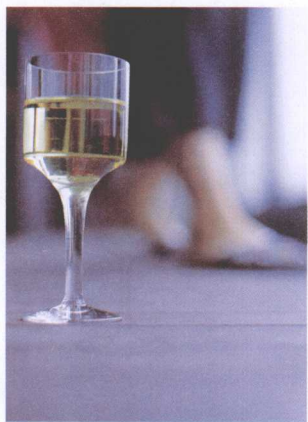
气泡型葡萄酒杯设计的关键，是能够让人们欣赏到它不断冒出的气泡。它的杯身長，样子像个长笛。



举杯的时候应轻轻地握住杯脚下方

红葡萄酒

握住杯身的底部虽然也无所谓，但最好还是握住杯脚下面的部分。这是因为从人手传过去的热量会使酒的温度上升，而导致对酒的味道和香气有所影响。温度高时香气很容易蒸发掉，这时会感觉到很浓的酒精味。反而，温度低时可用手握住杯子使温度上升。



白葡萄酒和气泡型葡萄酒

由于它们的味道很容易受到温度的影响，于是必须得握住杯脚下方，避免人的体温影响酒的温度。

喝酒前应先擦一下嘴唇

边吃菜边喝酒时，尽可能在喝葡萄酒前先用湿巾轻轻擦一下嘴唇，因为沾在嘴唇上的残余物沾染到玻璃杯上会影响美观。



Point

“倒酒的时候应该注意：
轻轻拿住瓶底部，使接酒
的人能看到瓶签，让他了
解喝的是什么酒。”

Point

“举杯的时候应该注意：
轻轻握住杯脚下方，也可
以像图2托住杯座底部，
但这仅供参考。”



图1



图2