



跟着酒庄主人 品酒趣

玛琳达 黄素玉 著

玛琳达在阿尔萨斯种葡萄、酿葡萄酒，黄素玉在台北参加大大小小无数的品酒会，本书是两人相互讨论所集结出来的心血结晶，是一篇篇以时间和空间酝酿出的葡萄酒入门书，阅读本书如同欣赏一部长篇小说，随着葡萄的发芽、开花、结果，在四季变换中，酿出一瓶瓶美酒。

感谢法国 Domaine BOHN 酒庄主人 Ben 给予本书的大力支持。

联合推荐

法国食品协会东南亚暨台湾区执行长——德博雷

威廉酒工坊三重奏 Trio 负责人——王灵安

孔雀葡萄酒公司——曾彦霖



辽宁科学技术出版社

LIANGNING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

©2011, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有

本书中文简体版于 2010 年经台湾朱雀文化事业有限公司安排授权由辽宁科学技术出版社独家出版发行。著作权合同登记号: 06-2011 第 93 号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

跟着酒庄主人品酒趣 / 玛琳达, 黄素玉著. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2011.12
ISBN 978-7-5381-7189-1

I. ①跟… II. ①玛… ②黄… III. ①葡萄酒—普及读物 IV. ①TS262.6-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 213603 号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 29 号 邮编: 110003)

印刷者: 北京威远印刷厂

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 230mm

印 张: 13.5

字 数: 220 千字

出版时间: 2011 年 12 月第 1 版

印刷时间: 2011 年 12 月第 1 次印刷

策 划: 盛益文化 牟伟华

责任编辑: 盛 益

封面设计: 百朗文化

版式设计: 百朗文化

责任校对: 合 力

书 号: ISBN 978-7-5381-7189-1

定 价: 38.00 元

联系电话: 024-23284376

邮购咨询电话: 024-23284502

E-mail: lnkjc@126.com

http://www.lnkj.com.cn

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/7189

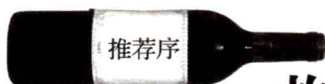


跟着酒庄主人 品酒趣

从深入酒乡阿尔萨斯认识葡萄开始，
到能够选出最适合自己的那一瓶酒。

玛琳达 黄素玉 著

辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·



故乡的葡萄酒， 是一辈子的记忆！

法国食品协会东南亚暨台湾区执行长 / 德博雷

这优雅细长的瓶身是葡萄酒中最迷人的符号，瓶中澈亮的金黄色液体散发出的花果气息独特唯一——这是来自我家乡法国阿尔萨斯的葡萄酒。这如童话世界般的酒乡城镇，有丰富的物产及美丽的景色，然而长年旅居国外的我已离家好久、好远，本书中的每一张照片都能让我忆起童年时在阿尔萨斯的点点滴滴。

我虽然没见过玛琳达，但她的故事的确不可思议。也许是阿尔萨斯葡萄酒太醉人了，让一个台湾记者放下一切，到阿尔萨斯当一个酿酒农，将她、Ben及在阿尔萨斯土地上奋斗的一切写成文字，带回给读者们。书中一页页的故事是当地人的生活写照，也是我童年深不可灭的记忆。

我很庆幸在法国食品协会工作，让我可以为故乡的佳酿宣传代言，也很高兴可以在这里告诉你：不要错过玛琳达的书，更不要错过通过她的文字来认识我的故乡——阿尔萨斯。





那年夏天， 我们都在阿尔萨斯

时报周刊副总编辑 / 陈睦琳

玛琳达是个闻到酒味即醺然欲醉、浅尝一口即头痛欲裂的女生。为了爱，她远赴法国、栖身农园，不仅放弃记者的职业日日洗手做羹汤，挽起袖子下田种葡萄、蹲在酒窖装瓶，也到学校学习在盲饮中喝出不同的年份、风土与美好的葡萄酒滋味。

而素玉，早在二十年前法国红酒刚被引进台湾时，她就因为工作认识了葡萄酒，并开始喝葡萄酒，她的味蕾丝毫不输给任何一个品酒达人，但她多年来始终坚持的品酒态度是：心情对了、时间对了、地方对了，尤其是人也对了，这葡萄酒喝起来就是最对的。

2000年的夏天，因为一个要到欧洲采访的旅行计划，我们三个女生开着租来的车子，从法国的西南往东北行驶，长达一个多月的旅行，让我们忘不了普罗旺斯的阳光、罗亚尔河的悠悠岁月，以及阿尔萨斯酒乡微醺的气味……结束采访回到台湾后不禁相约：找个假期再次结伴，不为工作，只是旅行。

这些年，虽然不乏有结伴出游的机会，但始终凑不齐原班人马，十年前的约定犹在耳边，玛琳达已飘洋过海定居阿尔萨斯两年多，白天拿着剪刀走进葡萄园剪枝，晚上打开电脑一字一句敲下她酿酒的点滴心得；而素玉在台北愉快地呼朋引伴，坚持她的品酒哲学与另类感官之旅。这次，她们两人决意合写一本关于葡萄酒的书，这一次，说什么我也不能缺席了。仅以此文重回那年夏天，三个女生横冲直撞地穿越大半个法国，恣意享受工作和工作以外的美好时光。





品酒， 品一个正在写、正在酿的故事

NOWNEWS 新闻总编辑 / 蔡庆辉

当你说你要飞去很远很远的地方，跟着他，我皱了一下眉头。这姑娘一向爱挑战，连爱情也不例外。还好有 msn、脸书 (facebook) ……让阿尔萨斯跟台湾没有距离，而我所等着的你的酒香，你用文字把它更深刻地描绘出来，让台湾的老友们品尝你与他的故事。

这故事，在春天初冒嫩芽，夏天开花结果，秋天结实串累，冬天叶落枝枯，熬过寒霜后，再等待来春。

这故事，你远离家园去了葡萄园，抛弃友情追求爱情，放掉牵绊再让他你的心上套上枷锁，让你甘愿从一个大家闺秀变成葡萄园里摘葡萄的农妇，甘愿守着那一株株葡萄藤、一桶桶佳酿。一杯酒，可以喝出好多种味道，酸甜或苦涩，果香加上太妃糖的味道，那是理性的生理反应；也可以喝出森林或海洋的气息，喝出少女或恋人的体香，喝出一见如故的默契，喝出换帖莫逆的年份，那是感性的心理图像。

你的故事，在你跟他酿的酒里，有一种勇气，有一种豁然，有一种吸引，有一种苦涩。喝你跟他酿的酒，有一种云雾，有一种开阔，有一种魅惑，有一种不舍。我喝你跟他酿的酒，是在用舌头听一个故事。

而你这本书，写的不是红酒，写的是你用青春去换的酒红，用爱去酿制的故事。



记者与酒农， 用一万多公里的爱情酿成酒

Domaine BOHN 酒庄主人 / Bernard (Ben)

尽管相隔一万多公里，我和你之间却已跨越那些有形的地理、社会和文化藩篱。尽管如此远距离的恋情非比寻常，那股吸引力却把你我紧紧拴牢。

就如酒农的双足深植于他的葡萄园里方能开花结果一样，爱情亦该深耕，于是，玛琳达，我亲爱的你，就这么来到了阿尔萨斯，和我一起生活。

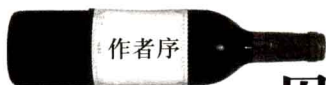
这是多大的转变？还记得你带来的行李箱里装满了各种泡面、台湾特产，外加笔记本电脑、相机和观光签证，留在家乡带不来的那一部分，我则尽力为你填满。

记者和酒农，可以说是剧本或书籍的好题材，于是，你用笔杆和相机记录了下来。当你告诉我你的构想时，我也很高兴，不是因为这本书提到了我们或我的酒庄，而是因为埋首于修剪葡萄藤之余，你还能够从事你最热爱的写作和摄影。

自诩为美食家和稍稍涉猎中式菜肴的我，认为美酒就如美食一般，需要细细品味，方能真正感受葡萄酒的精髓。所以，我也希望借由本书，能让葡萄酒迷们了解，炎热夏天里，品尝一杯清凉、果香味浓郁的白酒，是多么地愉悦，更能为炙热台湾带来一股清新舒爽的氛围。

最后送给大家一句我们常用的敬酒词：Sant Bonheur（祝健康快乐）！





因为爱，来到酒乡， 欢迎进入葡萄酒世界！

文 / 玛琳达

你那边是台北深夜，我这里则是阿尔萨斯向晚，你的红酒正醇，我的白酒方酣，尽管天涯海角，为了这一刻的美好，朋友，让我们共同举杯向月对饮吧！

转眼间，来到法国阿尔萨斯已两年多了，7月盛夏，有着台北初夏的温暖及炎热，然而入夜后却是清凉如水。看着窗外绿意盎然的葡萄园，葡萄已逐渐长大，对于葡萄酒农来说，一年最忙碌的采收季节马上就要开始了，粒粒饱满、在阳光下晶莹剔透的葡萄，即将离开葡萄藤蔓，榨成汁后汇入大酒桶里，在黑暗中发酵，接着静静地沉睡，数年之后，葡萄蜕变成美酒……

在此先声明，我不是葡萄酒专家，亦非品酒达人，侍酒师执照还没见过长什么模样，所以如果你想要借着我对那浩瀚的葡萄酒专业知识，恐会让你好生失望。两年前，要我谈葡萄酒，我可能只比只知红白两种颜色的芸芸众生好一些，那也只是因工作关系陆续去了世界各地采访有关葡萄酒的报道而已。

酒庄真的都是多金浪漫？

葡萄酒代表高尚品位，葡萄园象征浪漫，酒庄主人则是多金悠闲的意象，这些已经随着大众传播而深植于许多人的脑海中。当外界听到我的身份后给予“哇，在葡萄园酒庄当女主人，一定超级浪漫”之类的“羡慕惊呼”时，我其实有点泄气。但我承认，造成外界对葡萄酒的错误印象，我也是始作俑者之一，昔日无知的我自以为的“妙笔生花”肤浅了葡萄酒的真正涵意。

或许正因如此，老天给了我一个“自新”的机会，让我认识了身为酒庄主人的他，进而当起葡萄农妇“下田”种葡萄。在寒冬酷暑的四季里，在风吹日晒雨淋雪飘的日子中，才恍然，每瓶葡萄酒的背后都交织着滴不尽的汗水和数不清的腰酸背痛，而真正优质的葡萄酒更需要许多不足外人道的付出。

不走访酒乡，我就住在酒乡

对大多数人来说，爱上葡萄酒的原因，多脱离不了“酒”本身，而我，却是因为“人”。因为爱上了酒庄主人，就这么远走他乡来到法国阿尔萨斯，栖身于一座仅有 300 人的小村庄。一年多来，也从葡萄酒的门外汉，握着一把打开葡萄酒大门的钥匙，跌跌撞撞地走入了浩瀚的葡萄酒世界。

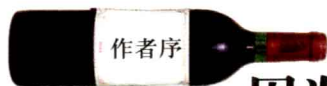
近两年的日子里，我拿起剪刀、弯下腰在葡萄园里帮忙，在酒窖里装瓶、贴酒标，说着极不流利的法语卖酒，到葡萄酒学校参加盲饮训练。我不是从各式各样尊贵高档的品酒会或一堆印刷精美的专业葡萄酒书籍中认识葡萄酒的，却是以身体力行，通过栽种、照顾、剪枝、收成葡萄及在酿酒、卖酒的过程中爱上葡萄酒。因为我深切体会到，一瓶葡萄酒的背后需要经过怎样的天时、地利、人和条件，以及酒庄主人多大的体力、耐力、毅力、创意和天分，才能将葡萄幻化成一滴滴佳酿，在你我的喉间幻化成舞动的精灵。

用眼、耳、心去感受

论及葡萄酒专业知识，我自是远远不及那些葡萄酒专家，而这本书，也跟那些在我看来深奥难懂的专业葡萄酒书籍无法相比，我们将其定位为葡萄酒入门书，更是借由我的亲身经历，带着读者首先神游葡萄酒乡一番，用眼睛、耳朵和心灵去感受。

最后就像芝麻开门一般，你会发现，原来你已置身于葡萄酒的浩瀚天地间。而我也要衷心地对你说一声：“欢迎来到葡萄酒的世界！”





因为工作，结缘葡萄酒； 敞开心胸，迎接葡萄酒的美妙

文 / 黄素玉

虽然，直到这一刻，我才走到葡萄酒世界的大门口，我的葡萄酒卷轴也才摊开几页而已，但就在这方寸之间，却承载着许多深刻在脑海里的感官印记：汨汨流出的香气、流连在味蕾的余韵、轻触心灵的碰杯声、与好友窝在一起的温暖、欲语还休的某次眼神交流。

每个人都可以为自己的人生下注解，你可以将它视作一幅定格画、一首不断重复的主题曲，有何不可呢？高兴就好！人生当中总有些意外惊喜等在那里，有缘遇见，却选择与它们擦肩而过，只是多少有些可惜罢了。

走进葡萄酒的世界，虽说不是我人生的第一个意外，却是持续至今的惊喜。

因为工作需要，我不知不觉地以葡萄酒为媒介，将感官触角伸进更多元的领域，接收到更丰富的讯息，了解到自己原来拥有这么多的可能性。久而久之，我更发现，以葡萄酒为主题，我的人生定格画已延展成一幅有起承转合情节的卷轴画，而我的人生主题曲也转换成一首又一首更贴近当下情境、更触动心灵的配乐，至今，依然乐音缭绕。

因为葡萄酒，打开人生的另一扇窗

也许人生的风景画，主题不外乎悲欢离合，我庆幸的是有酒为伴，让我在其中领悟到许多事情。

第一课是学习分享：因为大部分酒从开瓶到“醒”至最佳状态需要时间，一个人独自饮完一瓶酒有些勉强，也稍显孤单，所以最好是有知心好友相陪，慢慢地等、慢慢地喝。其间，也许聊聊心事，也许什么都不必说，只是全神贯注于每个轻啜、细品的过程。也不需要专业的术语、美丽的词藻来联结彼此



的心意，因为同喝一瓶酒的亲密，已然是分享的最佳状态。

第二课是相信自己：因为每个人的味蕾都不一样，别人喜欢的酒、捕捉到的色香味余韵，你不见得感同身受，此时，你必须相信自己的直觉，并有勇气坚持自己的想法。这话说起来很简单，然而在一瓶很名贵的酒和专家面前，在所有人都一致叫好或叫坏时，要独排众议真的叫人为难。当然，你也可能因为自己的状况不好、火候未到而判断错误，但，诚实面对自己喝下每一口酒后的最真实感受，绝对是入门的第一步。错了可以改、功力不够可以再精进，如果一开始就人云亦云，追随着你感觉不到的感觉走，最终只会迷失在其间，永远无法触及这世界最深刻的那一层面。

第三课是挑战自我：因为感官是可以被开发的，对许多事物的鉴赏力也是可以被培养的，所以许多人喜欢四处旅行，而我则是把喝葡萄酒当做另一种感官之旅，为的都是用眼、耳、鼻、舌、身去接触陌生的人、事、物，在“同中求异，异中求同”的寻觅中发掘出各种可能性，借此唤醒、挑战自我在固定模式中逐渐僵化的心灵视野。

老实说，我真的只是葡萄酒世界里的门外汉，只是采访了不少人、读了一堆书、喝了很多年，多少累积了一些心得而已。如果你有兴趣走进葡萄酒的国度，这也许会是你的第一本入门书，因为我和我的朋友玛琳达都觉得：走进葡萄酒世界的第一步，绝非诚惶诚恐地背诵一连串艰涩难懂的专业知识，而是用放松的心态去了解；不必非得买上一瓶知名酒厂的高价酒来开荤，而是用享受的心态去品尝喝进去的每一口酒；不需要做太多事前功课，只要准备好一颗豁达的心，你就拿到一张门票了。



推荐序 /

故乡的葡萄酒，是一辈子的记忆！| 法国食品协会东南亚暨台湾区执行长 / 德博雷 P. 2

那年夏天，我们都在阿尔萨斯 | 时报周刊副总编辑 / 陈睦琳 P. 3

品酒，品一个正在写、正在酿的故事 | NOWNEWS新闻总编辑 / 蔡庆辉 P. 4

记者与酒农，用一万多公里的爱酿成酒 | Domaine BOHN酒庄主人 / Bernard (Ben) P. 5

作者序 /

因为爱，来到酒乡，欢迎进入葡萄酒世界！/ 玛琳达 P. 6

因为工作，结缘葡萄酒；敞开心胸，迎接葡萄酒的美妙 / 黄素玉 P. 8

第一章 阿尔萨斯葡萄园四季VS.台北饮酒乐 P. 13

玛琳达在阿尔萨斯，素玉在台北，经过阿尔萨斯四季，在葡萄变成佳酿前，由发芽到结果、采收的四部曲。

葡萄园的春夏秋冬 风花雪月酿成的酒 / 玛琳达 | 阿尔萨斯四季篇 P. 14

与酒相恋的四季 蓦然回首的饮酒经 / 黄素玉 | 台北饮酒篇 P. 40

第二章 酿酒记VS.阅读记 P. 61

酿酒要技术，喝酒靠知识。如何把佳酿里的口感、成熟度、气味芳香，一一用文字叙述出来？且看玛琳达酿酒与黄素玉品酒及阅读的功力，让葡萄美酒的香醇，一一在我们面前展现！

赋予葡萄酒灵魂的创造者 酿酒师其实是艺术家？ 玛琳达 | 阿尔萨斯酿酒记 P. 62

葡萄酒是瓶装的诗意 阅读可以为葡萄酒加分？ 黄素玉 | 台北阅读记 P. 77

第三章 品酒课VS.品酒会 P. 89

玛琳达的品酒课笑话百出，黄素玉的品酒会酒逢知己千杯少，让我们揭开品酒

的神秘面纱，带你一起去瞧瞧各地的品酒会有什么迷人之处。

我的法文品酒课 妈妈，你怎么没给我生个灵敏的狗鼻子？ 玛琳达 | 阿尔萨斯品酒课 P. 90

我的品酒分享会 官能迟钝者请加油，感觉不只是主观而已！ 黄素玉 | 台北品酒会 P. 109

第四章 餐桌哲学 P. 125

美酒要配美食！你知道咸酥鸡也可以搭配一瓶白酒？你知道吃海鲜配瓶什么葡萄酒最对味？美酒和美食的“结婚”，会让每一餐都有好滋味！

当美酒遇上美食，是佳偶还是怨偶？ 富家千金也可以爱上穷小子 / 玛琳达 | 阿尔萨斯美酒佳肴 P. 126

酒与餐的结合，是加、减、乘、除？ 如果搭不好，就同床异梦吧！ 黄素玉 | 台北用餐饮酒 P. 141

第五章 购酒经验谈 P. 157

非好酒不喝？便宜无好酒？要选旧世界的法国、意大利、西班牙或德国酒，还是新世界的美国、智利、南非或纽澳酒？如果从年份切入，非得要选佳酿年份的酒吗？如果从品种着手，应该选何种葡萄品种？选酒是门大学问，到底该怎么选？

选酒是门技术更是艺术 用自己的感觉来选吧！ 玛琳达 | 阿尔萨斯选酒 P. 158

选酒有时就像一场游戏 不论得失只管乐在其中！ 黄素玉 | 台北选酒指南 P. 172



第六章 包装配件篇 P. 189

身处于讲究营销包装的时代，要想让消费者一看就爱不释手，许多酒庄不得不在包装上下功夫。日新月异的设计不但创意十足，更是新颖大胆，放在商场的酒海中马上就脱颖而出……选佳酿？选包装？爱品酒的人，你选哪一项？

不只内在，外在美也很重要 一瓶酒如何自我介绍 / 玛琳达 | 葡萄酒的包装 P. 190



第一章



阿尔萨斯葡萄园四季VS. 台北饮酒乐

你的午后 我的入夜

你在阿尔萨斯

亲身经历葡萄园的春耕、夏长、秋收、冬藏

我在台北

在冷气强、灯光美、气氛佳的聚会里饮酒作乐

玛琳达&黄素玉

用友谊酿成一篇篇风花雪月的恋酒絮语

葡萄园的春夏秋冬 风花雪月酿成的酒

玛琳达 | 阿尔萨斯四季篇

做了大半辈子的媒体工作，你知道，我本靠鬻文维生，堪当手无缚鸡之力的“东亚病妇”表率。没想到，来到阿尔萨斯之后，竟“弃文从武”，从“远庖厨”的君子变成“入得厨房，出得厅堂”的家妇，尤有甚者，更当起“下得葡萄园”的一介农妇（超现实梦幻称法为“酒庄女主人”）。没法舞文弄墨，改舞锅弄铲和挥剪舞刀，于是我褪下短裙，换上牛仔裤，放下LV和Gucci，提上菜篮和葡萄桶，带来的几双高跟鞋锁在柜子里，整日足蹬战斗靴或雨靴，最常逛的不再是百货公司或精品店，而是超级市场和农具店。

这的确是我来阿尔萨斯前所始料未及的，不过既来之，则安之，人生本就是得有得有失，我甘之如饴（虽然偶有站在朔风野大的葡萄园中“念天地之悠悠，独怆然而涕下”的场景发生），且听我娓娓道来当葡萄酒农妇的亲身经验，更希望借由我在四季葡萄园的所见所闻，让你了解酒农们需要付出怎样的辛苦，才能造就出你我喉中美味的佳酿。

四季循环不息

一年四季，春夏秋冬，对多数人而言，或许只是感受冷暖的季节更迭罢了，然而，对葡萄藤来说，春夏秋冬却各有截然不同的面貌。春天初冒嫩芽，夏天开花结果，秋天结实串累，冬天叶落枝枯，熬过寒霜后，等待来春。从葡萄的变化，我清楚地看见了大自然的神奇力量，也见到了四季鲜明的变化，我更看见酒农们一刻不得闲地工作着，因为他们得配合葡萄四季的生长速度，进行施肥、锄草、犁土、剪枝和采摘等不同的工作，一年四季，循环不息。



Spring 春耕

“亲爱的S，已是四月底了。我想台北此时早已有了暖意，而这里，或许因在北方，只觉冬夜漫漫，夜凉如水，春天脚步总是姗姗来迟。直到上个礼拜，当经过家旁葡萄园时，我不经意地看见了葡萄树枝上，开始探出了嫩芽，柔弱地望着这个全新世界，而昨天下午，嫩芽已冒出新叶，我从这新生命中，看见了春天。”



我家幼苗初长成

是的，春天来了！不用梅花、黄莺来报到，我在葡萄园里乍见春意。经过一整个冬季的蛰伏，那从藤枝里冒出的绿叶，就像一段完美的开场白，令人期待后续的精彩演出。这绿叶也像破茧而出、欲振翅高飞的蝴蝶，一旦绽开，吸取天地间养分后即快速成长着，每天都有着令人雀跃的变化，一转眼间，绿意已盎然整座葡萄园。此时，酒农也得跟着葡萄藤的成长速度加快脚步，此刻的葡萄枝叶如新生宝宝般娇嫩，最不经风吹、雨打及蚜虫、霉菌的侵扰，因此要呵护备至。春天雷雨多，为了使其免受突如其来的暴风雨的摧残，酒农得先将冬天种下的幼苗用镂空塑料板一株株“包”起来，另外还得把成千上万的藤蔓一一牢牢地“绑”在支架上，让风雨折枝的可能性降至最低。