天下雜誌

暢飲葡萄酒的200點祕方

Q 生魚片搭配葡萄酒，該如何使生魚片更美味呢？
A 最基本的方法，就是只使用鮮美的鹽享用。

ワイン生活──楽しく飲むための200のヒント

1995年「世界最佳侍酒師大獎」首獎

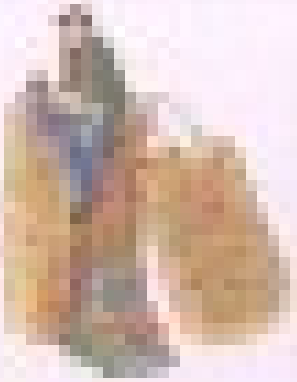
田崎真也 著（Tasaki Shinya）

王慧娥 譯

我建議可以將酸橘擠在小碟子上，
然後加上鹽，
並視必要而添加少許日本酒
或葡萄酒稀釋，
當成沾醬食用。
葡萄酒以密絲卡岱或
夏布利較適合。

令人驚奇的「撇步」，
將會改變你的葡萄酒生活！

畅饮葡萄酒的200种秘方



國家圖書館出版品預行編目資料

暢飲葡萄酒的 200 點祕方 ／ 田崎真也著；王慧娥譯 .
-- 第一版 . -- 臺北市：天下雜誌，2010.01
232 面；14.8 X 20.5 公分 . --（天下日本館 . 生活美學；12）
譯自：ワイン生活―楽しく飲むための 200 のヒント

ISBN 978-986-241-099-8（平裝）

1. 葡萄酒 2. 品酒

463.814 98024788

訂購天下雜誌圖書的四種辦法：

◎ 天下網路書店線上訂購：www.cwbook.com.tw
會員獨享：
1. 購書優惠價
2. 便利購書、配送到府服務
3. 定期新書資訊、天下雜誌網路群活動通知

◎ 在「書香花園」選購：
請至本公司專屬書店「書香花園」選購
地址：台北市建國北路二段 6 巷 11 號
電話：（02）2506 － 1635
服務時間：週一至週五　上午 8：30 至晚上 9：00

◎ 到書店選購：
請到全省各大連鎖書店及數百家書店選購

◎ 函購：
請以郵政劃撥、匯票、即期支票或現金袋，到郵局函購
天下雜誌劃撥帳戶：01895001 天下雜誌股份有限公司

＊ 優惠辦法：天下雜誌 GROUP 訂戶函購 8 折，一般讀者函購 9 折
＊ 讀者服務專線：（02）2662-0332（週一至週五上午 9：00 至下午 5：30）

暢飲葡萄酒的200點祕方

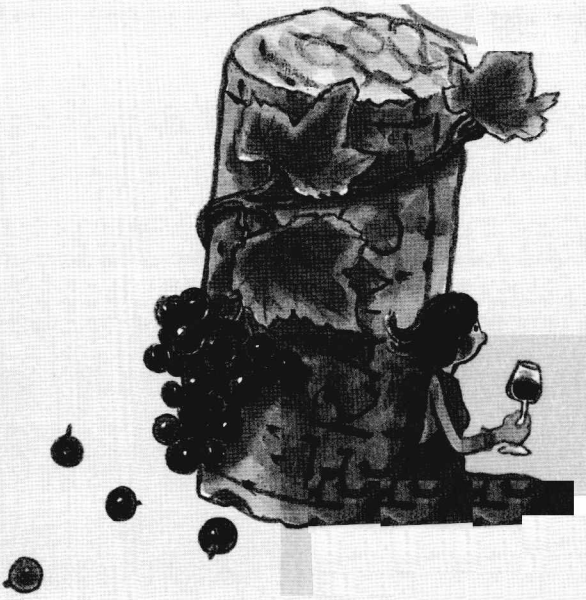
Q 生魚片搭配葡萄酒，該如何使生魚片更美味呢？
A 最基本的方法，就是只使用鮮美的鹽享用。

ワイン生活──楽しく飲むための200のヒント

1995年「世界最佳侍酒師大獎」首獎

田崎真也 著（Tasaki Shinya）

王慧娥 譯



我建議可以將酸橘擠在小碟子上，
然後加上鹽，
並視必要而添加少許日本酒
或葡萄酒稀釋，
當成沾醬食用。
葡萄酒以密絲卡岱或
夏布利較適合。

令人驚奇的「撇步」，
將會改變你的葡萄酒生活！

目錄

II 開瓶

III 保存

第二章 搭配餐點的竅門 —— 71

I 搭配家常菜，享受葡萄酒

II 在餐廳享用葡萄酒

推薦序

還原「眞我」的葡萄酒入門

——楊子葆

田崎眞也，一位當代葡萄酒領域裡毀譽參半、充滿矛盾的傳奇人物。

說他傳奇，是因爲他在一九九五年「世界最佳侍酒師大賽」（Meilleur Sommelier du Monde）中勇奪第一名，不但是第一位也是目前爲止唯一取得世界最佳侍酒師稱號的日本人，同時也是自一九六九年首度舉辦這項衆所矚目競賽以來，唯一來自歐洲以外地區的冠軍。甚至在田崎眞也之前，世界最佳侍酒師大賽首獎得主不是法國人，就是義大利人，是他打破了兩大國完全壟斷的魔咒，在葡萄酒發展歷史裡意義重大。

但田崎眞也自我行銷與高度商業化的作風也引發爭議，他不但在日本幾間高級餐廳擔任總侍酒師，擔任日本葡萄酒廠的釀造顧問並掛名推薦，開辦葡萄酒學校，主持葡萄酒的電視節目，創辦一本名爲《*Wine Life*》的葡萄酒雜誌，開發一系列以他爲名的葡萄酒周邊商品，像是醒酒瓶、品酒杯、開瓶器……，甚至紅酒咖哩料理包，最後一

項商品，還曾被法國報紙披露並引發「日本人居然是這樣欣賞法國酒」的熱烈討論。

尤其田崎眞也在獲得世界最佳侍酒師桂冠之後的許多言論，讓一大堆專業者跌破眼鏡。譬如他在公開場合一再重複地說過：「想喝冰鎮紅酒的人，就喝冰鎮過的紅酒吧。如果您喜歡，把冰塊加進去喝也沒關係。」

另外，他在二〇〇一年初的《*Wine Life*》雜誌裡，爲紀念進入二十一世紀而推薦「世界之Best Wine 64」的六十四款葡萄酒中，法國酒有二十五款，佔了總數的四成，但被譽爲「葡萄酒之后」的波爾多葡萄酒連一款也沒有入選！這項名單一經公布，彷彿在葡萄酒世界裡投下一枚原子彈，轟然爆破，餘波至今蕩漾。

有人批評田崎眞也消費專業、譁衆取寵，更有人攻擊他賣弄名器、欺騙社會，但是如果願意認眞閱讀這本《暢飲葡萄酒的２００點祕方》，就能理解這些批評與攻擊都以一種「簡單」的方式斷章取義，然而法國哲學家巴舍拉（Gaston Bachelard）早就提醒我們：「簡單，總就只是簡化。」（Le simple est toujours le simplifié.）

那些飽受抨擊的簡單句子與推薦酒單，其實都有邏輯清晰與解釋清楚的上下文脈絡，在書裡，我們終於可以心平氣和地閱讀這些很有意義也很有價值的文字。田崎眞也努力地告訴日本人，以及飲食文化與西方截然不同的東方人，先學習享受，然後升

級學習，而後享受升級，讓葡萄酒成爲一種既令人愉悅，又鼓勵進步，一點也不應畏懼的美好事物。

這是一本寫給我們東方人的葡萄酒入門，以一種不簡化的方式提醒：請尊重自己的視覺、嗅覺、味覺以及自己過去生命經驗所積累出來的判斷與想法，誠實地面對自己的感受是天賦人權，而從眞實生活實踐與學習中發展出來的品味，遠勝於矯揉做作的規則與姿態。

還有，所謂品味不是爲了別人的眼光，而要能還原眞我，讓自己能淋漓地享受葡萄酒的美好。

（本文作者爲輔仁大學客座教授，著有：《葡萄酒文化想像》）

自序

田崎眞也

一九九六年八月

目前正在閱讀本書的各位讀者，以往對於葡萄酒的感覺，或許都只單純地認爲，葡萄酒的風味並不適合日本人的味覺或是「口味」。

我本身則是堅信絕無此事。原因何在？因爲日本人愛喝的綠茶，它的澀味遠比紅酒來得強；而日本人愛吃的梅乾和醋類食品，其酸味遠比辣口的白葡萄酒來得嗆。

既然如此，爲什麼日本人的葡萄酒消費量是如此之少呢？根據某項調查指出，在日本所有的酒精飲料當中，葡萄酒的佔有率僅只有一％而已，日本人每人每年大約只喝不到二瓶的葡萄酒。至於正在閱讀本書的各位讀者，應當是喜好葡萄酒的一群人，因此一個月喝兩瓶的人應該不在少數吧。這樣算來，在各位的周遭人士中，大概有十位以上的人，一年連一次在用餐的時候飲用葡萄酒的情況都沒有。

爲什麼日本人這麼討厭葡萄酒呢？原因之一在於日本人接收了錯誤的葡萄酒資

訊，這些錯誤的資訊，包括了葡萄酒相關的各種規矩、禮儀、以及其他訊息。

每當我參加葡萄酒相關的研討會，在提問的時間中，總是會聽到特定的幾個問題。例如：餐廳的禮儀、點葡萄酒的方式、酒杯的拿法、或是一般家庭保存葡萄酒的方式、葡萄酒是不是一定要全部喝完等等。

對於這一類的問題，我的回答一定都是這一句——「隨個人的喜好與方便」。接著我會再說：「餐前酒想要點啤酒的人，何妨大大方方點啤酒；想喝冰鎮紅酒的人，就喝冰鎮過的紅酒吧。如果您喜歡，把冰塊加進去喝也沒關係」。

肉類只適合紅酒之類的言論，也不知道到底是誰規定的；更不知道是誰主張布根地（Bourgogne）應該用汽球形的酒杯喝。日本人照規矩行事的特性，反而是種困擾。

更不可思議的是，葡萄酒的規矩又格外地多。因此大家不免認爲，除了一些造詣高深的人士以外，在規矩多又多的情況下，大部分的人都無法盡情享用葡萄酒吧。

在此我想大聲地說：飲食方面的規矩，原本就不應該存在。

比方說，一般人會認爲紅酒最好在室溫下飲用，因爲紅酒假使經過冰鎮，愈冰、紅酒的澀味就愈重；而溫度愈高、澀味就愈柔和，但是溫度一旦過高時，風味卻又顯得鬆散。因此，我們該傳達的訊息，應該是依照個人的偏好而定。

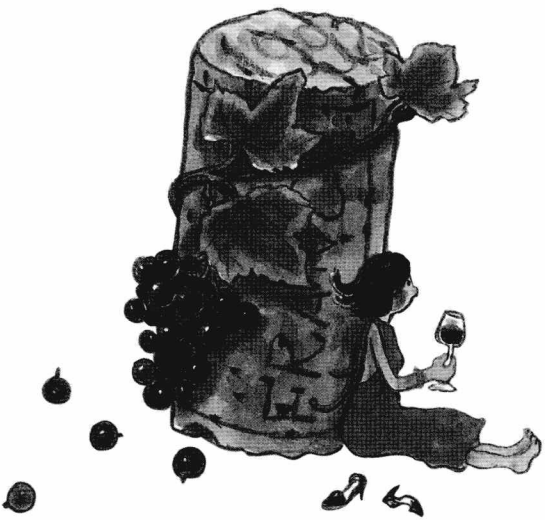
無論是喝的、抑或是吃的，應當先從個人喜好來考量。

我覺得葡萄酒不應該用來「學習」，而是應該用來「享受」。如果能藉由享受葡萄酒，而讓我們的日常生活更有樂趣，我寫這本書也就有意義了。

此次我以Q&A的形式做爲本書的架構，原因是因爲有讀者提出了要求，希望我能將以往聽到的問題，集結爲一冊。假使各位讀者不一味地模仿歐洲的生活模式，而能創造、享受日本餐桌上獨一無二的新「葡萄酒生活」，對我來說將是無上的喜悅。

本書撰寫之際，承蒙PLANEDO的佐藤由起協助，在此深表感謝之意。

第一章 居家享用



I 購買葡萄酒的竅門

1 好的商店、不好的商店

Q 應該在那一種店購買葡萄酒呢？如何分辨店的好壞？

最重要的檢視原則，在於葡萄酒的品項齊全與否，價格帶符合一般家庭可以享用的葡萄酒酒款多不多。舉極端的例子來說，有的商店賣有五百日圓（註：以目前匯率，日幣一百圓＝新台幣三十六元來計算，約新台幣一百八十元）低價格帶的葡萄酒、然後就只有賣二至三萬日圓（約新台幣七千二百至一萬元）的高級葡萄酒，但我強調的並不是如此，而是店裡面賣的葡萄酒價位中，有各種從一千日圓（約新台幣三百六十元）起至二千日圓（約新台幣七百二十元）左右的葡萄酒，這樣的店可以說就是好的商店。

好的商店並不是追求知名的品牌，最重要的是有豐富的種類。有的商店只賣電視