

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「撒步」，
將會改變你的葡萄酒生活！

葡萄酒的 2000秘方

1. The first step is to identify the problem or question that needs to be answered. This involves understanding the context and the specific requirements of the task.

© 2000 Blackwell Science Ltd
Journal of Internal Medicine 247: 101–107

100

1. The first step is to identify the problem. This involves understanding the symptoms and the context in which they are occurring.

Abstract

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：ワイン生活一楽しく飲むための 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「撒步」，
將會改變你的葡萄酒生活！

目錄

推薦序 還原「真我」的葡萄酒入門

楊子葆

7

自序

10

第一章 居家享用

13

1 購買葡萄酒的竅門

1 好的商店、不好的商店

14

2 酒標的知識

19

3 正確選酒的技巧

23

4 外觀的判別方式

27

II 開瓶

1 開瓶之前的疑問——28

2 開瓶的小祕訣——34

3 雖說「紅酒適合室溫、白酒適合冰鎮」——41

4 為什麼需要葡萄酒杯呢？——45

5 假使出現沉澱的情況——52

6 如果一次喝不完——55

III 保存

1 不要將酒瓶橫躺已經是常識——61

2 一般家庭保存的方式——66

第二章 搭配餐點的竅門

71

I 搭配家常菜，享受葡萄酒

- 1 事先不可不知的基本概念 — 72
- 2 葡萄酒與醬油的搭配性如何呢？ — 78

- 3 葡萄酒和魚貝類搭配的重點 — 86

- 4 葡萄酒和肉類搭配的重點 — 100

- 5 葡萄酒和蔬菜搭配的重點 — 106

- 6 葡萄酒和火鍋搭配的重點 — 109

- 7 以手邊現有的葡萄酒和餐點搭配的重點 — 114

II 在餐廳享用葡萄酒

- 1 當服務生詢問「需要那一種餐前酒」時 — 120

- 2 當酒單攤開在眼前 — 134

第三章 事前應知的基本知識

1 葡萄酒的釀造過程

- 3 餐廳的葡萄酒特別貴？——139
- 4 可以請服務生換瓶醒酒嗎？——142
- 5 何謂東道主試酒？——146
- 6 起士以及餐後酒——151
- 1 葡萄酒是屬於那一種酒呢？——156
- 2 白酒、紅酒、粉紅酒的釀造方式——161
- 3 熟成蘊藏的祕密——166
- 4 辣口與甜口的風味差異，究竟來自何處？——170

II 風味的深奧殿堂

1 色與香傳遞的訊息——179

2 風味的構成要素是什麼？——189

3 風味的表現，需要豐富的想像力——194

4 熟成與適飲時機——198

附錄：全球葡萄酒的最新資訊——207

「暢飲葡萄酒的200點祕方」問題一覽表——213

推薦序

還原「真我」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，是因為他在一九九五年「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為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眾所矚目競賽以來，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，創辦一本名為《Wine Life》的葡萄酒雜誌，開發一系列以他為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。

尤其田崎真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，為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，但被譽為「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。

有人批評田崎真也消費專業、譁眾取寵，更有人攻擊他賣弄名器、欺騙社會，但是如果願意認真閱讀這本《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。田崎真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，而從真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，而要能還原真我，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，或許都只單純地認為，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？因為日本人愛喝的綠茶，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，為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。

為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。因此大家不免認為，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，一般人會認為紅酒最好在室溫下飲用，因為紅酒假使經過冰鎮，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的形式做為本書的架構，原因是因為有讀者提出了要求，希望我能將以往聽到的問題，集結為一冊。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