

三联生活周刊百趣文丛

葡萄酒的奥秘

苗炜 主编

- ◎ 从罗纳河谷到勃艮第
- ◎ 阿德莱德的阳光之下
- ◎ 新世界有多自负，旧世界就有多势利
- ◎ 那晶莹、澄黄的标致脸蛋



三联生活周刊百趣文丛

葡萄酒的奥秘

苗炜 主编

生活·读书·新知 三联书店

Copyright © 2011 by SDX Joint Publishing Company

All Rights Reserved.

本作品版权由生活·读书·新知三联书店所有。

未经许可，不得翻印。

图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒的奥秘 / 苗炜编. — 北

京 : 生活·读书·新知三联书店, 2011.1

(三联生活周刊百趣文丛)

ISBN 978-7-108-03620-9

I. ① 葡… II. ① 苗… III. ① 葡萄酒 — 基本知识

IV. ① TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 245077 号

丛书主编 阎 琦

责任编辑 岳 璞

装帧设计 雷 雯

出版发行 生活·读书·新知 三联书店
(北京市东城区美术馆东街 22 号 100010)
《三联生活周刊》发行部 (010-84050434)
(北京市朝阳区霞光里 9 号 B 座 100125)

经 销 新华书店

排 版 《三联生活周刊》美术设计部

印 刷 北京利丰雅高长城印刷有限公司

版 次 2011 年 1 月北京第 1 版

2011 年 1 月北京第 1 次印刷

开 本 635 毫米 × 965 毫米 1/16 印张 19.5

字 数 300 千字

定 价 46.00 元

序

::: 阎 琦

中国人的餐桌和吧台上越来越多的葡萄酒亮相，意味着人们似乎乐于接受这样一个观念：于品位于健康而言，没有哪一种酒精饮料能与葡萄酒比肩。由此说来，谈论葡萄酒已无需赘言普及知识，趣味可以伸展得更远，这本《葡萄酒的奥秘》既带领我们寻着芳香源头而去，又引导我们生发关于葡萄酒的种种想象，当然，还有说不尽的葡萄酒与饮酒人的故事。这一切，颇为有趣，读过或会开心一笑呢！

不过，关于饮酒的意义呢？这世界上还真有人探寻过。

提笔写序，脑中最先浮现《我喝故我在》，一本书名，有哲学味道，也的确是一位学院派哲学家所著。不过，这位罗杰·斯克拉顿可不是刻板之人，还有作曲家的身份，也喜欢英国人传统的消遣，比如猎狐。这样一说，他倒是很有资格思考和谈论饮酒的意义。有一天，我们的记者小贝，把这个哲学家宝贝领到我们面前，接着，风趣的反思扑面而来。

其实，书名并非斯克拉顿首创，而是取自 40 年前英国 BBC 播出的喜剧《巨蟒马戏团》中的《哲学家醉酒之歌》。歌中唱道：“康德总是站不稳。海德格尔是一个爱喝酒的叫花子……穆勒有自由意志，喝半品脱姜汁啤酒就晕菜。柏拉图能忍耐，每天都要喝半筐。笛卡儿是醉鬼，我喝故我在。”

英国《卫报》说，斯克拉顿对英国人的智力状况很不满，在他周围，他看到的是一个迅速堕落的社会，粗野无礼，过于

注重健康，受到孩子气的食欲的奴役。很多人都喜欢喝汽水，结果导致环境和趣味灾难，乡间小路上到处都是易拉罐和塑料瓶。斯克拉顿提出了一个解决方案：放弃可乐，发现饮酒的美德。他的新书《我喝故我在》是文明行为的宣言，试着教育读者欣赏葡萄酒，从而过上更美好的生活。

《我喝故我在》第一部分，他回忆了自己成为葡萄酒爱好者的过程，提供了一些有用的建议，也讲了真假难辨的观点。比如：他说配赫米达吉最好的食物是烤刺猬；伊甘酒在真正爱酒的人中间绝对没有市场，如果他们有那么多的钱，他们就会买半打苏特罗；伊甘酒维持那么高的价格，只是因为世界上充满不懂酒而只买最贵的酒的暴发户；酒跟女人和马一样，真正最好的是第二好的那种。

书中，他以华丽的文字炫耀了他鉴赏葡萄酒的能力，写出“酒神的高等仪式”、“在一瓶酒的开塞仪式上，看到紧贴瓶壁的手指和夹鼻眼镜闪烁的光芒”之类的句子。他说，饮法国科利乌尔出产的葡萄酒时，“嘴里翻卷法国雕塑家马约尔的名字，同时想象完美的臀部和好酒，你就离它的味道不远了”。

他说，好酒要伴以优雅的话题，他建议的话题有，特里斯坦和弦是不是减七和弦，是否能证明哥德巴赫猜想。

该书第二部分传授关于葡萄酒鉴赏的知识，讨论酒架的哲学含义，讨论葡萄酒表现的地方和社区特色，微醺的微妙之处，买酒的社会贡献。他说酒能提高道德品质：“酒尊重我们的幻觉，甚至能放大我们身上较为温和的一面，但它不应该是逃避现实的途径。”有些人感到遗憾的是，有钱人为一瓶酒花费几百甚至几千英镑，而有的人只喝得起水。但斯克拉顿说，如果你有很多钱，散尽最好——对你自己来说最好不过，丢掉了负担，对收到钱的人也最好不过，他们比你更需要钱。有钱人越是把钱花在转瞬即逝、没有意义的东西上，他们的行为越有价值。最糟糕的是他们又花钱买车或者房子，像比尔·盖茨那样。“有钱

人最好的花钱方式就是买昂贵的酒，从而再次把他们挣得的东西放到机会的波浪上。”

一个有趣的话题是，近年人们经常谈论法国酒在盲品中输给了美国酒或澳大利亚酒。斯克拉顿反对盲品，认为葡萄酒的制造和鉴赏能反映出我们扎根于一个地方和文化时才能繁荣。知道葡萄酒的名字、知道它是从哪儿来的是饮用体验的组成部分。“葡萄酒跟艺术品不同的是，它的内涵没有全部包含在它自身之内，需要你带着自己的知识和想象共同去完成。不能空腹饮酒，但头脑空空的人饮酒更危险。”

斯克拉顿以《我思故我在》的劲头一口气给了饮酒尤其是饮葡萄酒这么多的意义，我的感觉是，看过《我喝故我在》再品葡萄酒时，杯中的葡萄酒一定味道不同了。如此看来，《葡萄酒的奥秘》也能担当一个大任，那就是给信奉《我喝故我在》的饮酒人发掘一些值得一品的酒，以及一些谈论期超长的话题，当然还有一些不使头脑空空的知识。

目 录

葡萄酒的奥秘·····	2
让最后的果实长得丰满，把最后的甘甜酿入浓酒·····	4
一份波尔多红酒的指南手册·····	18
波尔多 1855 年列级酒庄中的顶级酒庄 ·····	27
波尔多右岸的酒窝·····	36
2009，一个被赞美的酒年份·····	45
从罗纳河谷到勃艮第·····	49
罗纳产区：葡萄配比的魔术·····	52
勃艮第产区：昂贵的风土·····	90
AOC 的字母汤 ·····	112
橡木桶与葡萄酒·····	116
软木塞与螺旋盖·····	121
阿德莱德的阳光之下·····	124
澳大利亚酿酒师素描·····	154
新世界有多自负，旧世界就有多势利·····	174
回首钟情雷司令·····	181
在那葡萄变成酒的地方·····	188
奇妙的感官之旅·····	194

纳帕谷：加州葡萄酒的顶峰·····	196
南非葡萄酒·····	208
那晶莹、澄黄的标致脸蛋·····	214
“花果之乡”到“干红城”的蜕变·····	219
怡园酒庄：山西葡萄酒的重生·····	224
弥勒：古老玫瑰蜜的中国传奇·····	235
酒庄林立的烟台·····	246
朗格斯酒庄：国产风土的酿造术·····	252
尴尬时期的中国葡萄酒·····	257
葡萄酒大学里学什么？·····	261
和黄山一起喝酒·····	269
有故事的酒廊·····	275
吕思清的葡萄酒情缘·····	279
醒酒的定义·····	283
侍酒师到底何许人也？·····	286
解读“Liv-ex 佳酿投资指数”·····	289
葡萄园里的科学家·····	294
不是谁都能挖个酒窖的·····	301

夏日曾经盛大。
把你的阴影落在日晷上，
让秋风刮过田野。
让最后的果实长得丰满，
再给它们两天南方的气候，
迫使它们成熟，
把最后的甘甜酿入浓酒。



从勃艮第到纳帕谷的品质之旅

葡萄酒的奥秘





让最后的果实长得丰满，
把最后的甘甜酿入浓酒

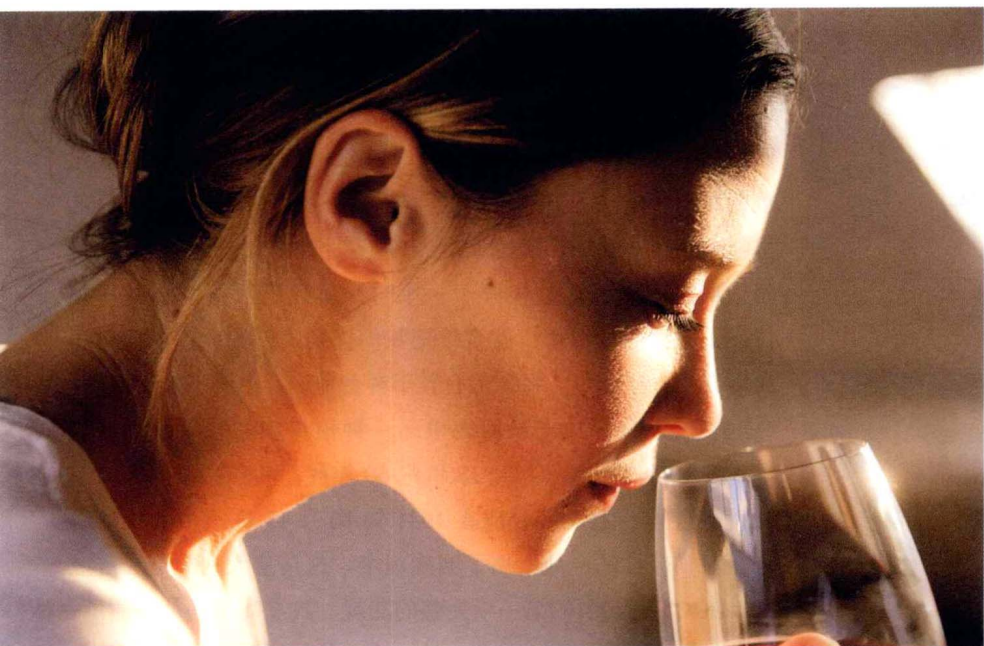
::: 苗炜



1973年，西西里的农民享受葡萄收获的喜悦

2005年5月，在西西里的3天，我喝了至少300种葡萄酒。从罗马转机到巴勒莫，我和酒商老李在机场等人来接机。老李娶了个意大利媳妇，专门做意大利葡萄酒的进口生意，我们到这里参加一个葡萄酒推广会。来接机的是像模特儿一样标致的两个小伙子，穿着合体的西装，领带比较夸张，能说，叽里呱啦说了一路。环岛公路能让你随时看到大海，阳光耀眼，路边满是葡萄园。这样开了一小时，就到了西西里小城马萨拉。不去酒店放行李，就直接把我们扔到了展销会现场。现场大概有100家摊位，每家都有若干种葡萄酒，小伙子热情地说：“尝尝吧。”马萨拉出产西西里岛一种很特别的餐后酒，据说在古罗马时代就有了，到18世纪60年代，马萨拉甜酒已经遍及世界各地。意大利政府在1931年10月15日颁布了一条法令，对马萨拉的产地做出了明确规定。这是意大利关于法定地区（DOC）葡萄酒的第一项完整的法规。我没喝过马萨拉甜酒，倒是尝过意大利的葡萄烧酒，这一次，各种甜酒烧酒敞开来喝。每个摊位前都有一个大桶，让你尝了酒之后吐出来，即便这样，100个摊位转下来，也足够把你喝得晕头涨脸。酒商老李比较矜持，遇到可口的酒，就停下来和人谈价格。我和老李抱怨，葡萄酒的价格实在太玄虚，他给出了一个最好的建议——到北京，找那些专门服务于洋人的超市，意大利酒75元的就不错，从75元的酒喝起，慢慢尝试100元以上的。我知道，在巴黎，超市里的葡萄酒，2欧元的就挺好，20欧元以上的就算相当好了。老李的原则是：找便宜酒，从西西里岛运到中国，摆到超市里，价格还在100元上下。他劝我：“你别着急学这些葡萄酒的知识了，葡萄酒要在中国有更大的市场，绝不是每个人都自己去学着欣赏红酒，比较好的路径是培养侍酒师，然后到高档一些的饭馆里为客人服务，中餐厅如果能有人在吃饭的时候点上几瓶葡萄酒，那这个市场才会逐渐打开。”

马萨拉小镇上的旅馆，有厚厚的百叶窗，外边永远是刺眼



葡萄酒twitter

01

《旧约·箴言》第20章提到：酒能使人衰慢，浓酒使人喧嚷，凡因酒错误的，就无智慧。

和许多东西一样，酒也成了社会分层的符号。“葡萄酒阶层”代表了高贵的雅皮，“啤酒阶层”代表了粗鲁的穷人。而二者的本质并无差别——都是经发酵酿制而成的酒精饮料。甚至，葡萄酒中的酒精含量还是啤酒的两倍。

的阳光，因为空气清新，这里的光线有更强的穿透力。头一个晚上，我们被请到多纳福加达酒庄大吃大喝了一回，酒庄老板 Giacomo Rallo 是西西里葡萄酒协会的副主席，女主人 Gabriella 现场演唱了一曲意大利歌剧。第二天晚上接着去酒庄——酒庄里摆着大缸，缸里面是通心粉、柑橘、橄榄，几个壮硕的男子表演了一个舞蹈，是表现制造海盐的劳动过程的。在看这个舞蹈的时候，我忽然明白——葡萄酒并不只是酒桌上的玄妙学问，它是农业生产，柑橘、葡萄上都凝结着辛勤的劳动；它还是一种纽带，连接着我们对于土地的感情。

在马莎拉的展览会结束后，我们在巴勒莫市逗留一日，寄宿在老李的朋友家里。这家的两口

子都是意大利《共和报》的记者，他们陪我们浏览市容，招待我们吃了一顿晚饭。晚饭从 21 点 30 分开始，一直吃到凌晨 2 点。还有一位中年女性作陪，5 个人喝了 5 瓶葡萄酒。那真是一顿愉快的晚餐，饭馆的老板娘每拿上来一瓶酒，就叽里呱啦地介绍一番，老李给我翻译——这是西西里哪个村子的酒，那是西西里哪个村子的酒。喝完葡萄酒，接着在饭馆里喝烈酒，回到家里再尝尝茴香酒。第二天去机场的路上，我还觉得晕乎乎的，西西里岛的阳光还是明晃晃的。

瑞士沃韦的阳光就显得收敛好多，那是 2008 年的春天，到沃韦之前，我从不知道这里还是个著名的葡萄酒产地，路上才看见山坡上大片的葡萄园。当天晚上在一家酒庄用餐，餐厅正对日内瓦湖和连绵的雪山，有一种说法是：沃韦的葡萄酒受上天眷顾，拥有金、银、棕三个太阳。金色是真正的阳光，直接照射在陡峭山坡的葡萄园上；银色的太阳，是湖水反射的太阳光芒；而棕色太阳，则是指山坡上那些深棕色的石头被白天的阳光烤热夜间所散发出来的热量。酒庄主人的儿子负责接待我们，小伙子颇为羞涩，我们问他：“沃韦的葡萄酒怎么在中国看不到呢？你们不出口吗？”小伙子生硬地回答：“我们不出口，都留着自己喝。”这里的酒的确大多在瑞士境内就被消耗掉了。他们的葡萄酒节，每 25 年才举办一次，这大概是一种“瑞士时间”，低调而节制。

如果经过一定的训练，我现在就可以回忆出西西里葡萄酒和沃韦葡萄酒不同的味道。真正的酒客会告诉你，葡萄酒的香气通常分为三层：第一层香气是葡萄本身的香气，每个葡萄品种都有自己特有的香气；第二层香气产生于发酵过程当中；第三层香气是酒在发酵完成之后陈化过程中形成的。李飞，北京一家葡萄酒培训机构的老师，坐在我面前，桌子上摆着一个木头盒子，盒子里是 54 瓶香精，分别标注着“烟熏味”、“柑橘味”、“柠檬味”，这个工具叫做“酒鼻子”，记住这 54 种香味，是品鉴葡萄酒的基础课程。“盲品的时候我们可以通过香气来更好地识别



葡萄品种。比如西拉（Syrah）酒中胡椒的香气（Pepper），琼瑶浆（Gewurztraminer）酒中荔枝（lychee）的香气，黑皮诺（Pinot Noir）酒中樱桃（Cherry）的香气，白苏维翁（Sauvignon Blanc）酒中黑醋栗芽苞（Blackcurrant Bud）的香气等等。酒精发酵是香气形成的重要过程，典型的香气有香蕉、菠萝、苹果。在白葡萄酒进行苹果酸乳酸发酵后，还会产生榛子和奶油的香气。酒在陈化过程中形成的香气，是一个将果香转变成为酒香的过程，香气会变得更细腻、更复杂。在葡萄酒成熟过程中，白葡萄酒会带有干果、杏桃的香气，红葡萄酒则会具备李子干和无花果的主要香调。橡木桶会给酒增添一些烘烤和烟熏的香气，地域也会对葡萄酒的香气有很大的影响。寒冷地带种植的葡萄，高酸水果的香气会多一些，例如柠檬、青苹果；温暖地带种植的葡萄，甜美水果的香气会体现得多一些，例如菠萝、芒果。葡萄园山坡中间的部分是最好的，阳光充足，土壤排水性好，空气流通佳。这样的地方出产的葡萄酒通常会有紫罗兰的香气，也就是好酒的代表香气。如果是在山脚下，通风不好，又比较潮湿，酒中就会出现类似蘑菇的香气。”

李飞，在英国念高中，上大学，然后参加葡萄酒培训课程，“学费并不是很贵，但喝酒的钱可真花了不少”。我相信，英国是一个喝酒的好地方。格雷厄姆·斯威夫特有本小说叫《杯酒留痕》，开头是3个人坐在酒馆里，面前是他们一位酒友的骨灰盒，人活一世，就像酒杯里留下的残痕。但饮酒的确是美妙的记忆，另一本英国小说《旧地重游》，两个小伙子喝雪利酒，喝勃艮第的葡萄酒，他们的品评是：这个酒稍微有一点羞涩，像一头大眼睛的羚羊，那个酒如同有花纹的妖精出现在织锦般的草地上。这是戴在雪白脖颈上的一串珍珠项链，那个像最后一匹独角兽。从历史上看，英国是最早享受法国葡萄酒的地方，他们的培训课程也是国际公认的权威。李飞回国后致力于葡萄酒的培训，经常飞到全国各地讲课，自然也免不了酒桌上的应酬，他的记录是9瓶酒。“咱

们这里的白酒文化太强势，即便是喝葡萄酒，也讲究“干”。在南方，我们喝酒就是一满杯一满杯地来，我们说今天品酒，那就半杯半杯地干，不过，只有真正好真正少的葡萄酒才值得去慢慢品。”李飞说。

李飞的学生里有经销商、侍酒师，也有好多白领，因社交的需要来学习葡萄酒的知识，他的课程是让学生“懂得酒”，何为懂得？就是能找到自己喜欢的酒，找到性价比最好的酒。在他看来，300到500元之间的就是好酒了，品鉴出其中的细微差别，才可以更好地去欣赏更贵的酒，否则，“你喝的就不是酒，而是酒标”。

郝子毅，是一家酒业公司的首席顾问，他的培训教室设在CBD一间写字楼的商铺里，其基础课程也是味道。“我们东方人对于味道的记忆不太敏感，这是因为我们很少用香水用香料，西方人能够很轻松地说出20多种香味。我们有一堂课，大家围坐一桌品酒，然后每个人必须说出一种香味，常常是一圈都转不下来，于是就有人说，这是初恋的味道，这是失恋的味道。这么说也没什么错，这是一种主观感受。你喝酒，就要建立一种味道的记忆，或者强化一下你的主观感受，这样才能记住一款酒。”郝子毅说。

葡萄酒爱好人士，大多会喜欢一套漫画书——《神之雫》。书名的第三个字该怎么发音？这个字是日文汉字，发成“da”音，是水滴的意思，在中文里读“nǎ”。这套漫画书最近引入中文版，故事的主人翁神咲雫是国际知名酒评家神咲丰多香的儿子，从小就跟着父亲到过许多葡萄酒产



01 | 推荐酒

白苏维翁

**Santa Carolina
Sauvignon Blanc**

产地：智利，兰佩谷
酒庄：圣卡罗酒庄
年份：2008年
价格：100元

推荐人：马钊

富隆酒业葡萄酒培训师

推荐词：这是一个用女子闺名来命名的品牌。在智利国内，她是深受欢迎的老品牌，拥有超过130年的酿酒历史；在国际上，她是几乎无人不识的智利葡萄酒三大品牌之一。这位幸运的女士就是圣卡罗酒庄的创始人Dona Luis Pereira的太太Dona Carolina Iniguez。为了表达对妻子的爱，Dona Luis Pereira决定用太太的名字Carolina来命名自己最钟爱的酿酒事业，象征他对她的爱像葡萄美酒那样醇厚、丰富，代代相传，流香百世。这款干白葡萄酒的果香味道非常突出，散发着典型的智利白苏维翁葡萄所特有的香气，例如有李子、桃子和丝丝酸橙类水果的味道。入口新鲜爽脆，果香丰富但糅合得相当平衡，结构良好。