

FINE DRINK



你所不知道的葡萄酒
Unique Wine

你所不知道的
Unique Wine
葡萄酒

善水文化



图书在版编目(CIP)数据

你所不知道的葡萄酒 / 善水文化编.

—武汉: 湖北科学技术出版社, 2010. 10

ISBN 978-7-5352-4589-2

I. ①你… II. ①善… III. ①葡萄酒 — 基本知识

IV. ①TS262. 6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 192653 号

责任编辑: 谢俊波

责任校对: 蒋 静

出版发行: 湖北科学技术出版社

地 址: 武汉市雄楚大街 268 号

(湖北出版文化城 B 座 12-13 层)

网 址: <http://www.hbstp.com.cn>

电 话: 027-87679468

邮 编: 430070

印 刷: 广州市海珠区精致图文印刷厂

督 印: 刘春尧

邮 编: 510260

开 本: 889mm × 1194mm 1/16

印 张: 10.5

插 页: 8

字 数: 200 千字

版 次: 2010 年 10 月第 1 版

印 次: 2010 年 10 月第 1 次印刷

定 价: 60.00 元

本书如有印装质量问题 可找本社市场部更换



FINE DRINK is a series of publications that studies wine and spirits, even the whole large system of drinks. The book will be distributed in the form of quarterly and each issue starts with a topic. We invite experts in the industry and renowned contributing writers all over the globe to join the production.

Here we present DRINK GUIDE particularly, a pamphlet of recommendation, which gathers the "should not miss" wine in the season. Some of the nominees can be bought in China while some have not been in the Market yet. The team that consists of Thomas Chung, famous sommeliers and international judges, would share their opinions about the fine wines completely fairly.

FINE DRINK

善水文化

FINE DRINK, 是探索葡萄酒与烈酒文化的独立出版物, 每册以一个主题来展开, 以每3个月一本的速度出版发行。我们邀请了分布在世界各国的行业中人和特约作者, 参与我们每一期的采访与制作。

作为资讯的补充, 我们特别制作了一本推荐专册——《美酒通信 | DRINK GUIDE》。葡萄酒的出版物哪能少了葡萄酒推荐? 于是, 美酒通信特别收集了每一季值得一试的葡萄酒, 这些葡萄酒有些已经在中国市场有销售, 有些还未曾进入中国市场。我们整个专业团队包括了钟正道老师以及行业内的各品酒师和国际评委们, 大家以非商业的、完全公正的角度, 把各自发现到的好酒搜罗回来, 介绍给大家。分布于世界各城市的特约代表, 将持续不断地把各地值得一去的餐饮场所汇报于此, 当你有一天去到澳门、去到香港、去到智利、去到法国, 这些餐厅和酒吧绝对值得一去。

为了方便携带, 特别把《美酒通信 | DRINK GUIDE》独立成册, 并且, 它还是免费的! (免费的东西听起来更令人开心吧!)

如果你喜欢 FINE DRINK, 请不要犹豫, 和我们联系!

mail@fine-drink.com



序 EDITOR'S NOTES

这是一辑葡萄酒猎奇读本。

再度由“善水文化”精心策划，这一期专辑，我们继续邀请世界各地的著名葡萄酒专家、作者参与制作。

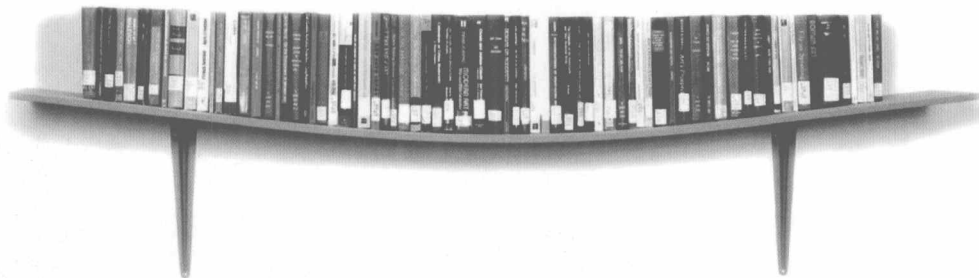
在全民掀起葡萄酒热潮的时候，我们来探索那些鲜为人知的、不易深入了解的葡萄酒。

在没有翻开这本书之前，或许你不知道你曾经和那么多有趣的葡萄酒们擦身而过，或许你昨晚才喝过一瓶用葡萄干酿制的葡萄酒，或许你觉得那杯味道有点奇怪的葡萄酒，是在完全打开酒桶的状态下用霉菌培养出来的。你可知道怎样才能了解手上的这一瓶葡萄酒里加了香草？为什么葡萄酒会有芒果味道？你可试过用葡萄渣蒸馏而成的酒？

生活在世界各地葡萄园附近的葡萄酒专家们，以他们丰富的经历、独特的视野，带着我们去探险。DECENTER 杂志的资深制作人告诉我们他喝过的最难忘的葡萄酒；澳大利亚著名葡萄酒作家让我们透彻了解澳大利亚的强化葡萄酒；葡萄牙的葡萄酒大师为我们揭露这些不为人所知的葡萄酒的消费数据；台湾的酿酒师带给我们产自台湾的热熟成葡萄酒；酒庄的庄主、酿酒师们在这里和我们面对面，深入这些千奇百怪的葡萄酒话题。

过去的种种疑云，将被拨而见日。

你所不知道的猎奇之旅，现在开始。















CONTENTS

2010 ISSUE 02 目录



006

全书导读
全球葡萄酒人
的有趣经历

002 Unpredictable Wine
葡萄酒，变变变

006 Introduction
全书导读

014 Intelligent Farmers in a Golden Age
历史的巧合，农民的智慧



030

和犹太人
喝一杯寇修酒
不要犯了
宗教的大忌哦

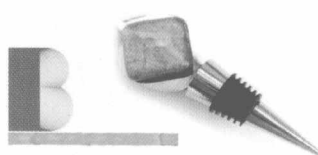
022 Vin Jaune, Share With Angles
汝拉黄酒，与天使争一杯

026 Visited Château-Chalon
进入夏龙堡

028 There are Varieties Wine in Jura
汝拉，不只有黄葡萄酒

029 Vin De Paille is not the Only Dried-Grape Wine
葡萄干酿，不只有麦秆酒

030 Kosher Wine...Wine for the Jewish Faith
和犹太人喝一杯寇修酒



040 Jerez Puts Sunshine in a Bottle
瓶子里其实是赫雷斯的阳光

044 A Journey With Sherry
探访百年索雷拉

049 Mould...a Secret?
霉菌霉菌，雪利酒不能说的秘密

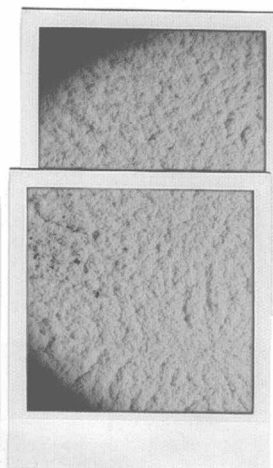
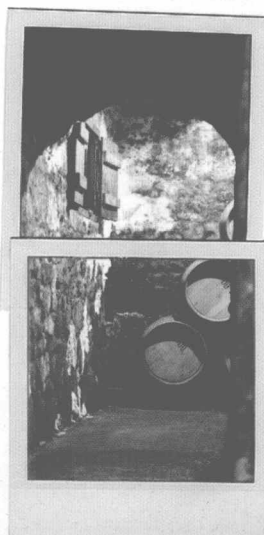
050 Shake Well With Sherry
五道古法调配雪利鸡尾酒

052 Hello, Port!
哈啰，波特



022

汝拉黄酒，
与天使争一杯
每瓶酒都有一小杯被天使喝掉了



049

霉菌霉菌，
雪利酒不能说的秘密
就像汤底秘方，
每一个雪利酒厂也
有自己的菌种秘方

CONTENTS

2010 ISSUE 02 目录



076

波特群像
让葡萄牙人告诉你
波特酒的故事



114

加料葡萄酒完全拆解
彻底地了解这个
复杂的酒款

- | | | |
|-----|--|-------------------|
| 060 | Hunting for Port, Along the Douro River | 沿着多罗河寻找波特酒 |
| 064 | Yen-Yen, Port | 品出波特真味道 |
| 066 | Port Wine & Chinese Food, Take This Challenge | 今天的晚餐有波特 |
| 074 | Six Port Cocktails | 六杯波特鸡尾酒 |
| 076 | All About Port | 波特群像 |
| 090 | Port Wine: Where, When and How Portuguese Consume it | 谁在为波特酒买单? |
| 094 | Conjoin Madeira and Taiwan | 两个亚热带岛屿的葡萄酒故事 |
| 096 | Calling Mr. Chen | 连线台中葡萄园 |
| 098 | Magical Muscat VDN, 麝香葡萄的魔法 | |
| 104 | Fortified Wines in Australia | 澳大利亚, 强化葡萄酒 12345 |
| 110 | Fortified Wines of the World | 世界各地, 强化葡萄酒形形色色 |
| 113 | Wine and Melon...Delicious! | 用葡萄酒享用哈密瓜的三种方式 |
| 114 | Aromatized Wines from A to Z | 加料葡萄酒完全拆解 |



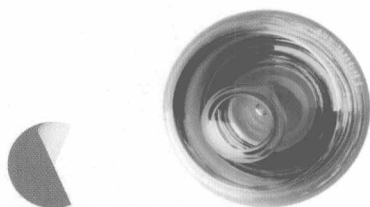
066

今天的
晚餐有波特
大胆地拿波特
酒来配餐吧



CONTENTS

2010 ISSUE 02 目录



- 124 Eau-De-Vie Napoléon
拿破仑的生命之水
- 128 Make Me a Stinger!
干邑调酒卷土重来
- 130 Two French Brandy Makers Talk...
走访干邑区
- 137 Just Give Me a Shot!
给你一把毛瑟枪
- 140 Drink Pisco, Don't Catch Them!
你要水, 葡萄酒还是南美小鸟?
- 144 Pomace Brandy Rape from Grape
葡萄渣振奋术

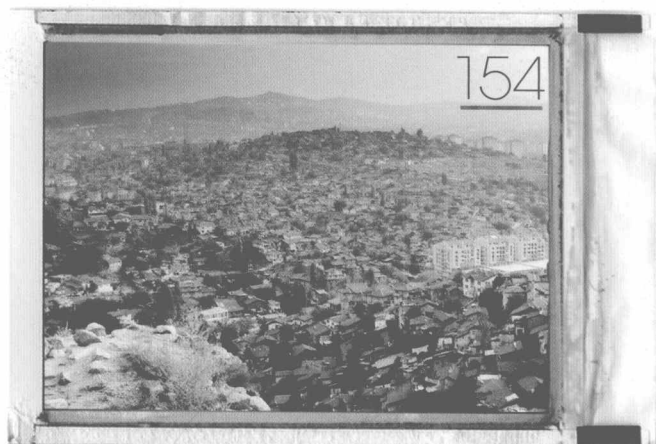


128
干邑调酒卷土重来
给自己调一杯
干邑鸡尾酒



161
它也是葡萄酒?
否定之否定的葡
萄酒辩证法

- 154 Raki...the Liqueur of Turkey
我们在土耳其遇到了 Raki
- 159 Where is Pop Wine From?
为什么有桃子、樱桃口味葡萄酒
- 161 Is it a Wine?
它也是葡萄酒?



我们在土耳其遇到了 Raki
这不是一款葡萄酒



Unpredictable Wine

葡萄酒，变变变

“Wine”是葡萄酒没错吧！当然这是大家公认的讲法。

“Wine”的真正的内涵有广义和狭义的解释。广义的是指所有蔬菜、水果等，经过发酵酿造而成的酒精饮料，都可称为“Wine”；狭义的是指以葡萄果实为原料所酿制而成的酒，我们现在习惯用的“Wine”都是以狭义的定义来解释。

作为狭义的“Wine”——葡萄酒，还被分成四种型态，分别是：静态葡萄酒（Still Wine）、起泡葡萄酒（Sparkling Wine）、强化葡萄酒（Fortified Wine）、加料葡萄酒（Aromatized Wine）。静态葡萄酒和起泡葡萄酒根据颜色可分为红、粉红、白三种颜色。强化葡萄酒的家族繁多，它的酿酒方式是葡萄酒在发酵当中添加了葡萄蒸馏酒或白兰地，令葡萄酒的发酵停止，常见这类型的酒款，如雪利酒（Sherry）、波特酒（Port）、马德拉酒（Madeira）、天然甜葡萄酒（Vins-Doux-Naturel）以及其他的酒精强化型态葡萄酒。另一个是比较不为人所知的加料葡萄酒，这个型态的葡萄酒的定位相当尴尬，由于葡萄酒添加了一些天然植物的花瓣、叶片、籽、根、茎等，因此改变了葡萄酒原有的质感，甚至颜色也可能会被改变，照理说，加料葡萄酒比较倾向饮料学第三大类的混合型态酒精饮料（Compounded Alcoholic Beverage），但目前仍被归类为酿造酒底下葡萄酒的一个成员，可能有朝一日会被重新定位。

长久以来每种葡萄酒的酿制都有自己的文化、背景，逐渐地形成我们今天所看到、喝到的独特酒款。无论是静态的、有气泡的、酒精强化的，以及加料葡萄酒等，在各个型态中的葡萄酒，都拥有自己传承的酿酒方式。例如大家所熟知的桃红酒，在法国的波尔多被区分为“Rosé”（桃红葡萄酒）和“Clairet”（淡红葡萄酒），这两种酒虽然被归为同一类，但有明显差别：“Rosé”在酿制时的浸泡时间约为12小时，发酵时避免乳酸发酵这个工序，以确保酒质的新鲜度；“Clairet”酿制时的浸泡时间约24~36小时，发酵的工序则允许乳酸发酵产生，以增添酒质的柔顺度（Suppleness）和丰郁度（Fullness）。这只

是法国的酿酒方式与传统，若是与他国来做比较，又是两种不同的解释与讲法。例如法国与西班牙的“Clairet”，法国的“Clairet”酿制时所采用的原料是波尔多当地的红葡萄，发酵的时间约24~36小时；西班牙的“Clairet”则以红、白葡萄两种葡萄掺合在一起当作酿酒时的原料，发酵的时间约为3~4天。因此，有时虽然酒名雷同，但不同的产国、传统、文化以及酿酒习性等，都会改变葡萄酒最后所呈现出的风貌。前面只是举个例子，其他的酒款更是不胜枚举。

话说列在葡萄酒第四类的加料葡萄酒，它的成员有苦艾葡萄酒（Vermouth）、开胃葡萄酒（Aperitif Wine）、奎宁葡萄酒（Quinine Wine）等，这类型的酒以强化葡萄酒为基础，加入植物的根、花瓣、树皮，以及可增加葡萄酒风味的配方酿制而成。大多数的葡萄酒书几乎不曾提及，或没有任何的论述，使得一般的葡萄酒爱好者不知道还有这个葡萄酒族系的存在，甚至认为是另一种型态的酒精饮料。其实这类型的酒款是酒店和吧台相当熟悉的酒款，点饮率也相当高，但在大部分情况下比较倾向于调配成鸡尾酒，纯喝的情形很少，顶多是加上几个冰块一起饮用。位居鸡尾酒之首的马丁尼（Martini），以及曼哈顿（Manhattan），都是众所周知的鸡尾酒，其幕后的功臣即是苦艾酒，前者以干型苦艾酒（Dry Vermouth）、后者以甜味苦艾酒（Sweet Vermouth）调配而成，它们都是加料葡萄酒的成员之一，假如少了它们，雄赳赳气昂昂的鸡尾酒，恐怕就成了“鸡萎酒”。

虽然加料葡萄酒被区分为好几种，但其实际上本质相同，都是添加过外来物酿制而成的，所以将这一类型的葡萄酒以一个型态看待比较妥当，才不会有混淆的现象。

葡萄酒的出现到目前为止已有数千年的历史。无论是以任何一种方式被引入或者落地生根，世界上的各个角落都能以自己的方式，结合既有的文化、风俗、传统、习性，乃至于宗教，发展出自己的特色葡萄酒。或许发展初期会模仿他国的酿造技术，但这只是过程之一，到最后还是会酿出拥有浓烈地方色彩的葡萄酒。