

张建雄“馋游”系列

红酒心语

张建雄“馋游”系列

红酒心语

Red Wine Intelligence



上海書店出版社
SHANGHAI BOOKSTORE PUBLISHING HOUSE

张建雄“馋游”系列

红酒心语

Red Wine Intelligence



上海書店出版社
SHANGHAI BOOKSTORE PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

红酒心语/张建雄著. —上海: 上海书店出版社,
2005. 8

ISBN 7-80678-363-6

I. 红... II. 张... III. 葡萄酒—品鉴
IV. TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2005) 第 009926 号

红酒心语

张建雄著

责任编辑/邹荣华 王军 技术编辑/张伟群 装帧设计/张志全

世纪出版集团上海书店出版社出版

上海世纪出版集团发行中心发行

上海福建中路 193 号 邮政编码 / 200001

www.ewen.cc www.shsd.com.cn

全国各地书店经销

商务印书馆上海印刷股份有限公司印刷

开本 889 × 1194 1/24 印张 8.833 字数 150,000

2005 年 8 月第 1 版 2005 年 8 月第 1 次印刷

印数: 1-5 000 册

ISBN 7-80678-363-6/G · 33

定价: 35.00 元

本书中文简体字专有出版权归本社独家所有, 非经本社同意不得转载、摘编或复制

林行止 序：

讲究味蕾艺术，无穷滋味须加文字点染

建雄兄以前是国际金融机构的外派高层，近三十年的“游贾”生涯，长年寄寓海外，除了出差办公的东西往返，假日便与妻小走南闯北，游历极丰。当年他在《信报》的“过境候机室”专栏登载的连篇小记，都是乘行旅空隙写就的，当中很少提到觥筹交错的酬酢，多记夫妇合拍游食的经验，结集还附载图片，美食当前的伉俪留影，活色生香！

说合拍，建雄兄、静仪嫂是一对“活宝”。这里的“活宝”，没有丝毫贬义，派上用场，是感到以此形容他俩吃得快意、活得精彩最为传神。

毛尖说建雄“美食半生，敬吃精神可谓职业。”张先生“馋”而有成，除了敬奉饮食、见多识广，其擅用余暇，勤于写读钻研，显然是卓然成“馋”的要素。不过，若非夫人“牙尖嘴利”、帮“口”得力，是勇于站在成功男人面前的“解语人”，张门“馋”功必定打个折扣！

此话说来话长，旨在说明张太太不是省油的灯。为了吃遍天下，除母语广东话和得益于双语教学的英语外，她还生吞活剥地学法语、日语和闽南语、普通话……不但会，而且流利。练就伶牙俐齿的好本事，为的是一“口”包办行程安排、预留座位、探门问路、搜集资料；除此，还要保证张先生每到吃处，二话不说，只管专注舌尖味觉，耳听太太一方，便能接收当地人不厌其烦的指点，多少地道的风俗文化与饮情食趣，就是如此这般被张先生化作文字，见报出书，以飨同“馋”。

提到饮食艺术，国人向来怀旧好古，随口道来，便是唐李白、宋苏轼、清袁枚或擅长往昔与味的近人唐鲁孙……他们的吃喝天下，不出中国，建雄兄嫂的“馋游”，仅“中国篇”已溢出他们的眼界，再加上欧美日韩的连篇食事，“当惊世界殊”，是今人讲饮讲食的基本知觉。

“且乐生前一杯酒，何须身后千载名”，诗仙的轻描淡写，便把器宇旷达、潇洒非凡的性情流露无遗，令人倾倒；可只消想象一下无酒不欢、无饮不醉的青莲居士，天天烂醉如泥，日日酒气熏天，美名“谪仙”，面对实在，邈邈难免。建雄兄品红，好饮有之，豪饮戒绝。他的《红酒新语》，受了西风洗礼，纵有酒色、酒香、酒温、酒年份……的种种迷思，却鲜有放浪形骸、不识天高地厚、不问合理价格、不惜伤身坏品的醉话。

浅斟低酌的学问,沉积着实惠人生、理性消费。他的“好食而不偏食、好啖而不多啖”,端的做到“为口不忘身”,馋游数十年而衣带未宽,使笔者成了不合格的“馋友”。这次国内出版建雄兄的游食文章,嘱我写序,遂把年来共游共食的“积思”成此短文以为记。

2005年3月28日 香港

(林行止 香港《信报》社长、著名评论家)

邱翔钟 序:

兼收并蓄,品评世间真味

建雄兄本业是金融,是一位成功的银行家;由于工作关系,他的足迹遍及地球每个角落。他的副业是写作,左手写当代企业经营管理,时时以古鉴今,以公司高层主管过来人的丰富经验评论各国商界事务,针砭古今中外的行政总裁(CEO),兼论天下政经大局;右手写食经和游记,记述各国风土人情,介绍天下肴馔;地无分南北,食不分东西,只要是美食、佳酿,都是他介绍和评品的对象。

建雄所写食经的最大特色是兼收并蓄,范围宽广,绝非独沽一味;在满足口腹之欲方面,抱着完全开放的态度,丝毫没有狭隘民族主义的偏执。建雄做到这一点,有机会走南闯北固然是前提条件,但是,并非全中国和全球到处走的人必然能欣赏南北地佳肴、中日韩美馔、东西方食物。

在笔者看来,能够欣赏各国、各地和各种菜肴,关键在于开放的态度。谈到欣赏菜肴,固然不需要有像头一个吃螃蟹者那样的勇气,可是,当闻到浓烈的辣椒或咖喱味,尝到对多数中国人来说怪异的奶酪味时,你是立即捂住鼻子,闭起嘴巴,发誓不再碰他们了呢?还是设法适应,学会品尝呢?不同的人有不同的取态,因而有不同的结果。今天,中国人不论是旅游,经商,还是留学,到外地和外国机会日多。建雄的书不仅让读者可以按图索骥,寻找佳酿和佳肴,即使在家中阅读,也可以开拓视野,消除偏见。

笔者有幸,在内地、港台,在法国、英国,多次与建雄共同进餐。有他和张夫人引领,品尝到各地和各国的美酒佳肴,不在话下。建雄不但是美食家,而且身体力行,不时在家宴中一显身手。笔者在香港工作时多次应邀到张府赴宴,融中西于一炉的珍馐,配他们夫妇结婚之年的上好法国红酒,至今回味无穷。趁张著食经在中国出版的机会,笔者除向张氏夫妇致谢之外,也愿国内读者不会失之交臂。

2005年3月 伦敦

(邱翔钟 香港《信报》前总编辑,现旅居英国)

关愚谦 序：

喝西洋红酒得慢慢来

“中国人里头出了一个红酒专家，听说他能够闭着眼睛喝一口法国酒，就知它是什么牌子，哪年生产的。”一位法国华人老友告诉我。但他只是道听途说，不知其姓名。我一听吓一跳，中国人里也有品洋酒的能人？我倒是在德国电视里看过这样一位品酒专家，法国人，身穿燕尾服，脸正中有一个酒糟鼻子，其貌不扬。在一次世界红酒品尝比赛会上，他两眼被黑布蒙起，手拿一酒杯。一个评判员当众开起一瓶酒，给他杯中注入少许。他先把酒杯举起，放在鼻子上闻闻，然后喝小小一口，并不咽下去，只见他用舌头在口里搅动足足一分多钟，再吞下。这样周而复始三次，最后说出这是1896年的波尔多酒，评判员立即呼叫起来，壁上观者掌声雷动。就这样他击倒群雄，获得第一名。我还听说，也有这样的专家，只要把红酒杯举起对着阳光照，他就可以说出杯子里面的酒是什么牌子、什么年代的。我们中国人，人才辈出，但还没听说能品洋酒如此到家的。时过境迁，我已经把此事置之脑后。

十来年前，老友林山木兄嫂约我们到伦敦去度假，并告知有一对张氏建雄夫妇也将从法国来，他是个红酒专家。我心里一动，莫非这位张先生就是那位被人夸的红酒专家。但我气就不打一处来，心想，本人在欧洲也住了近二十年（现已三十多年），在饮酒上虽未成仙，但也偶尔露峥嵘。德国白酒，意大利黄酒、西班牙桃红酒、斯堪的纳维亚烈酒，俄罗斯伏特加酒我都问津过，法国红酒就更不用说了，如果他是酒仙，我还是酒圣呢！

张建雄先生来了，高大的个子，精神饱满，气宇轩昂。和他同桌喝了几次酒，确实发现他在这方面是个行家，但他的酒道到底有多深？真想找个机会测试他，将他一军，但是，苦无下手的机会。谁知，酒逢知己千杯少，和他们夫妇一见如故，我们开始做起朋友来，就不好意思让朋友出洋相了。

1998年6月，正在汉堡家中埋首写作，忽然邮差送来一件从遥远东方寄来的邮件，打开一看，竟然是建雄兄赠送的宏作《红酒新语》，香港明窗出版社出版。该书共分七篇，前三篇是入门篇、进修篇、年份篇，把五花八门的法国红酒讲得大含细入，天花乱坠。什么极品酒、一房酒、二房酒。解放前，我住在上海法租界，只听说有钱人家讨小老婆，美其名曰二房妻、三房妾；或者是石库门的房子，有

二房东、三房客之说。现在,法国又出了什么二房酒、三房酒。法国人就是花样多。此外,建雄兄还发表了历年葡萄酒对照表,从1945年开始,并把几十种的法国酒分成阳刚雄劲类和阴柔优雅类。佩服,佩服!我过去那种莫名其妙酸溜溜的醋意,实在没来由,你看人家把酒味、酒香、酒气、酒色、酒龄、酒乡、酒名、酒史、酒瓶、酒塞、酒刀,都用漂亮的文字词句写成酒书,写得头头是道,还命其名为《红酒新语》,你这只会“旧语”的还啰嗦什么。俺读完以后,佩服得五体投地。

自此以后,我开始热衷于法国红酒。我还模仿建雄兄的喝酒姿态和动作。他的喝酒方法是:在他开酒前,先看看周围诸友,等大家静下来,然后正襟危坐,从口袋里慢慢地掏出自备的开酒刀,打开酒塞,缓缓地把酒注入自己杯内,先逆时针地晃晃酒杯,闻闻酒味,再轻轻地把杯举起在灯光下照照酒色的纯度,然后闭上眼睛喝一口,让酒液顺嗓子慢慢流下。我们座上客看得心中痒痒的,真高啊!但是,说实话,这里他还缺一道工序,即打开酒瓶后,要把酒塞放在鼻前闻闻,深深吸一口气,然后点点头,表示是瓶好酒,你们客人就不要再说道四了——这是德国所谓高尚社会的君子表示自己懂酒的规矩,我当然没敢在众人面前点穿他,以免他难堪。这瓶红酒给咱们建雄兄一表演,哪怕它品位不高,也得把酒龄提前几年,大家把酒喝到肚里,马上感觉不一样,荡气回肠,说有多舒服,就有多舒服。

故而,我非常喜欢把建雄夫妇请到家里吃便饭,因为他每次必带高级法国红酒来。凡是他带来的酒,我从来不看是什么牌子,即使看也看不懂,永远是不会错的。久而久之,我从中还发现一个奥秘,建雄兄说话,中气十足,而夫人静仪说话,刚柔相济,原来是他一直在喝阳刚雄劲酒,夫人则饮外柔内刚的杏桃红。

张教授是个博施济众、博文约礼、博览群书、博古通今、博学多才的才子,张夫人则是善妻慈母、善于人交、善善从长、善气迎人、善目慈眉的佳人。张教授的文章满天飞,张夫人收集成册。张教授在香港中文大学传经布道,张夫人在沪修整新家。张教授由于熟悉古今中外,随手拈来就是题材。他可以把三国群杰和当今的CEO逻辑地拉在一起,他可以把这辈子吃的山珍海味写成《饕餮连篇》《饕游偶拾》等书,也不知道他从哪里来的中西典故,吃面条都可联上苏东坡、拿破伦、马可波罗以及日本和尚空海大师。他书中写道:“意大利的面食是马可波罗之后才发扬光大的”。幸亏此书是用中文发表,要是给意大利人看到了,就会要他的好看。我曾于上世纪八十年代在意大利那不勒斯东方学院客教,某次我随便地在饭桌上说:“这面条一定是马可波罗从中国带回意大利来的。”只见周围的几个意大利朋友脸上刷的一下都白了,个个用眼睛瞪着我,像要把我吃掉似的。一个中年教授气呼呼地对我说:“照此说来,我们意大利人在马可波罗以前都别活了。”后来,住久了才知道,面

条、面疙瘩是意大利人的命,每天中、晚餐都不能离开它们。他们没打死我算我的命大。

现在,建雄兄这本引人入胜的《红酒新语》在中国上海出版,正赶上红酒在中国吃香流行的时候,太是时候了。既然,葡萄酒是舶来品,是欧洲人先发明的,那么我们中国人也应该学学欧洲人饮红酒的习惯。譬如说,红酒不像俄国的伏特加或中国的白酒那样,讲究哥儿们情谊,一饮而尽。一般来说,在正经场合,都是斯斯文文、慢慢地品酒,尤其是好红酒下肚,绕在嘴里的余味仍无穷,绝不能把红酒整杯一口气吞下,或掺和其他的如中国白干、美国可乐或放冰块,这会破坏它的香醇原味。红酒一般保持室内摄氏18到20度的温度,欧洲的白葡萄酒则不一样,它可以放在冰箱里冰镇起来低温饮用。

总之一句话,自从我读完建雄兄的这本书后,我的家里添了一个红酒储柜,钱包也开始叫起屈来。可是,话又说回来了,晚上回家,晚饭后来一杯红酒,慢慢品饮,情绪好,睡得香,多花点钱怕啥?

每想到此,我就忘不了我的朋友兼导师,张教授。

2005年3月 汉堡

(关愚谦 德国汉堡大学教授、著名作家)

刘绍铭 序：

张建雄吃的文化

台湾大地出版社出版人姚宜瑛在《记唐鲁孙和高阳》一文中说，关于饮食，她母亲曾经这样告诉过她：“三代做官，才懂得穿衣吃饭。”她纪念的唐鲁孙，出身满洲八大贵族，姓他他拉氏，是珍妃的侄孙。他真的吃得到家。台北来来饭店的随园有次出新菜，请了唐鲁孙到场赏光。唐先生于是约了姚宜瑛、夏元瑜和高阳作陪，一同应邀前往。

宴罢，饭店经理、餐厅经理、领班、大厨、侍者列队上前敬酒问安。他们不是普通的美食家，就拿高阳来说吧，原名许晏骅的“高阳酒徒”，出身书香世家，杭州显赫的许氏家族，故居花厅内有慈禧亲书的巨匾。他懂得吃，爱吃，1991年因气喘病入院急救，人一清醒，就在病床上写条子告诉姚宜瑛：“我的气喘九死一生，现可望更生，鼻孔插了两条管子，口的功能全齐，阅报知大地又出版一本好书，病中所梦所思，非酷吏即美食，嘴馋死了，《吃遍天下》请赐一本。”

为什么姚老太太说“三代做官，才懂得穿衣吃饭”呢？第一，能够为官的，再清廉，也不会穷得两袖清风。要吃得讲究，少不了钱；第二，古时做官，通过科举，量会饱读诗书；第三，做官的人，“谈笑有鸿儒，往来无白丁”。今天你飧我以鱼翅，明天我奉你以野味。如此饮食心得，融汇百川，沛然而成华夏料理之鲁殿灵光。

为什么要等三代才可以说懂穿衣吃饭？吃既然是一种文化。文化不会凭空而来，要靠传统积聚，犹如紫砂茶壶里面的茶垢，日子有功才会凝结起来。第一代为官的人，初掌权势，难免心高气浮。如果碰巧又是个刚脱穷籍的新贵，那还用说，此时不鱼翅捞饭，更待何时。

官宦子弟到了第二代，远离饥谨的恐惧，看到鱼翅，知道除了捞饭外，还可以老母鸡、火腿之类的东西作配料“互动”(synergy)一番，tease out一些老爹老妈辛劳一生从未吃过的鱼翅滋味。

世家子弟到了第三代，吃尽珍馐百味，厌倦仙佛跳墙，说不定从此返璞归真，家厨用料不再以鲍参翅肚为本位。姚宜瑛说，“做菜是创作，也是艺术，菜做得好，哪怕是青菜豆腐也自有风味。”此话当然有理，但听来是否有分量，得看说话人的身份。这话如果是出于第三代贵族子弟之口，顿觉空灵高蹈，几近禅境。寻常百姓拾此牙慧，说来就未免显得有点寒酸了。

宜瑛先生的令寿堂,清末民初识见女子也,但她的话,今天要修正了,因为不是三代为官的人,也一样懂得吃喝,像张建雄这位bon vivant就是一例。论馋,恐怕他比鼻孔插着两条管子还念念不忘《吃遍天下》的高阳还要馋。我计算过他历年馋游的记录,发觉除了南北两极和“黑色”非洲他没“吃”过外,世界各地厨房捧出来的东西,煎的、煮的、炒的、炖的、焖的、蒸的、烩的、熏的、烫的、熬的、炆的、煲的、煨的、烹的——you name it,他都尝过了。当然,还有“刺身”制作出来的各种美食。

印象中,唐鲁孙等前辈在吃的品味上,是国粹派。张建雄放开怀抱,华夷兼治。据郑振环《影响中国近代社会的一百种译作》所记,张德彝于1866年出使欧洲,“在英国火轮船上每日三次点心、两次大餐,造成了不良反应,他在后来撰写的《航海述奇》中说:船上每饭必先摇铃通知,后来几乎‘一闻铃声,便大吐不止。……牛羊肉皆切大块,熟者黑而焦,生者腥而硬,鸡鸭不煮而烤,鱼虾味辣且酸,一嗅即吐。’”

唐鲁孙面对西餐,若反应如像张德彝一样深恶痛绝,就无法像张建雄一样,在今天的华人社会中充当我们bon vivant的顾问了。因为爱吃的人,饮食无分国界。张建雄近作《商务午餐,巴黎佳处》除了细说小笼蒸三文鱼块的滋味外,还特别提到Grand Hotel外的Grand Cafe。他们做的鞑鞑汉堡牛,外焦内生,令他难忘。据辞典解释,tartar steak是以牛肉糜拌以洋葱及其他作料而成,供生吃。张德彝看到这种野蛮吃法,准昏死过去。

来来饭店的随园请唐鲁孙试菜,因为他们知道这位民俗学家举箸后,说不定随口就会告诉你桌上各种菜式的掌故。譬如说,他以故宫遗老的身份述说所谓满汉全席的由来,一定非常动听。这就是吃与文化拉上关系的例证。张建雄没有三代为官的家底,当不了白头宫女,但旧学根基深厚,若肯用心,写“食经”别有风貌。试看《京都赏樱记别离》一段:

平安神宫前的琵琶湖疏水道上就有好去处,以木桶盛物出名的“六盛”,窗外可赏疏水道两旁盛开的樱树,窗内可细赏以小木桶所盛五色缤纷的十六种前菜:春笋红虾、鲑鱼蚕豆、草莓莲藕、南瓜银鱼,各有所味。品尝后送上青竹为体、萝卜为塞的容器,内盛蒸熟的冬菇青椒鸭肉墨鱼鲜虾,风味绝佳而色香一流。

以青竹盛着春笋红虾,是否另有滋味,不必深究。套用周作人的话,这种吃法“包含历史的精炼的或颓废的”神髓。对国人口味而言,鲑鱼蚕豆这种菜式,高档上海馆炮制出来也许更到家。读张建雄的“馋游”,我们在意的不在其中滋味,而是他文字引发出来的境界。境界是文化的一种面貌,也是张建雄“相吃”文字异于凡品的地方。

2005年3月 香港

(刘绍铭 香港岭南大学文学院院长、著名作家)

詹德隆 序： 俛游四海真乐事也

俛游四海真乐事也！但先决条件是众人皆知的：老伴、老本、老友。张建雄兄得上天眷顾，三项条件都早已具备，于是一声“吾往矣”，即能抛下俗务，与夫人友朋共赴春天之约。

曾经以外国银行家身份长驻罗省、巴黎、温哥华、北京、台北和香港的建雄兄，不但有国际视野，通数种语言，而且得外国护照之便，出入无阻，实羡煞旁人也。春夏之交往高雄啖鲑鱼，山花盛放时游九寨沟，初秋在瑞士群山之间泛舟，真个是乐何如之！“时来风送滕王阁，驿马星长在我心”，张兄何其逍遥！

虽云先天既足又得后天配合，不欠东风，然张兄为人，一向理性如故，从不浪费一绢一帛。红酒必低价买入，餐馆必物有所值，不因星星数目多而目为之眩。

屈指算来，与建雄兄同游已三次，足迹及于欧亚。近距离观察所得，张氏深明精打细算之道，而且记性特强，阅历甚丰，本身又通晓厨艺，滥竽充数的二流地方难逃其法眼。

一般人吃喝玩乐都尽是消费而已，张氏是少有能为文者。欧阳修《醉翁亭记》有云：“醉能同其乐，醒能述其文者，太守也。”

然张建雄兄不但酒量惊人，而且定力特佳，未曾以醉闻。但晚能同其乐，醒来已能观其文者，非建雄兄莫属也。本人有幸，蒙张兄不弃，同游胜景之间，共享俛涎之乐，真福气也，特为文以记之！

2005年4月8日 香港

(詹德隆 为著名评论家、作家)

自序： 馋游还须努力

笔者的馋游系列中文简体版由上海书店出版社出版了。本系列五本,分别为《红酒心语》《馋话连篇》及《馋游四海》之“中国篇”、“欧美篇”和“日韩、东南亚篇”。

在神州大陆,红酒开始成为普遍的饮料,除了品味外,还有保健养颜的作用,值得研究。《红酒心语》一书在原来基础上,加上直至2004年的最新资料和各种相关图片,可说图文并茂,不是老王卖瓜。《馋话连篇》以文字取胜,除了馋食神功和教义这些游戏文章外,谈了四十一一种笔者多年所知所尝的食物,阅读起来,也是其味无穷。《馋游四海》重编为三书,其中多是近年来在香港《信报》所刊登的馋游记录,但皆以“理性消费”为主旨,四海之大,馋游也得讲经济效益。笔者久居巴黎,“欧洲篇”以写法国为多,但北欧各国与奥地利风光,也是念念不忘的。北美洲住了八年,留下笔墨不多,日后当补遗。“日韩篇”对京都迷、喜樱爱枫的读者,是有所启发的。日本的鱼鲜是诱人的,怀石料理是有韵味的,但不能多吃,否则效用会递减的。但金泽的寿司怀石,却是难以忘怀的。“中国篇”分东南西北来谈中国各地美食,但中国之大,穷多年之游,还是游之不尽,常有“良游重继后何年”之感,馋游还须努力。是为记。

张建雄

2005年3月10日

目 录

红酒天地三百载 -001

1 入门篇 -010

红酒十八问-012 1. 酒温的迷思-012 2. 透气的迷思-013 3. 酒色的迷思-014 4. 译名的迷思-015 5. 酒香的迷思-016 6. 招纸的迷思-016 7. 酒价的迷思-017 8. 酒书的迷思-018 9. 酒瓶的迷思-019 10. 酒杯的迷思-020 11. 储酒的迷思-021 12. 酒龄的迷思-022 13. 蜡烛的迷思-023 14. 酒塞的迷思-023 15. 酒刀的迷思-024 16. 二房的迷思-024 17. 酒客的迷思-025 18. 年份的迷思-027

2 进修篇 -029

品红正宗波尔多-030 梅铎区(Médoc)-035 格拉夫区(Graves)-045 圣·特米里昂(St-Émilion)-048 庞马洛(Pomerol)-052 上梅铎红酒(Haut-Médoc)-056 Cru Bourgeois 群雄-058 副牌红经酒-060

3 年份篇 -067

二十世纪八十、九十年代通论 -069 1992 红酒也有佳 -070 九三、九四入佳境 -071 九五年红酒天地人 -072 九六酒庄之旅 -074 九六红酒尚未能碰 -075 九七应是佳年 -076 2001 年品红日记 -078 2001 年圣诞品红秘诀 -081 2002 年波尔多新红酒市况分析 -083 2003 年波尔多 En Primeur -086 附：法国红酒储藏年限索引 -091

4 食品篇 -093

法国餐厅点酒原则 -094 餐厅选红术 -095 趣味红芳踪何处 -096 六酒六菜会 -097 酒保食店 -099 红袖添酒夜品肴 -100 食物红酒论 -101 阿茂整饼 -102 红酒阴阳论 -103 红酒分类表 -104

5 投资篇 -105

古今酒价 -106 购红之道 -107 借问酒家何处有 -109 “老佛爷”和“家乐福” -110 Nicolas -111 红酒寻宝游戏 -112 红酒绝地反攻 -113 法国购红酒记 -114 红酒投资学 -115 推陈入新说红酒 -116 红酒宝典 -117 红酒纪录 -119 巴黎餐厅酒价 -120 九七酒国近事 -121 红酒经济学 -122

附：红酒说虚玄 / 戴天-123 从“品红”与“藏红”说到享乐与投资 / 林行止-125

6 另类篇-133

另类品红-134 红酒太太经-135 品红成癖-136 忍将红酒作药酒-138
饮而优则投-139 红酒招纸的玄虚-140 红酒礼仪-141 品红分量-142 品
红感言-143 红酒文化-144 品红一族-145 红酒品评-147 品红护心-
148 酒乡行话-149 红酒新语话酒塞-150

7 外一篇-153

红酒新贵勃艮地-154 勃艮地酒庄之旅-156 勃艮地红酒酒价-160 薄酒
来村的好酒佳肴-161 意大利红初阶-164 意大利酒皇-166 与西班牙红
酒佳肴相遇-167 西班牙红酒之旅-169 澳洲红酒结缘-173 澳洲红酒新
天地-174 加州红酒忆往-178 南加州红酒论剑-179 中国红酒两千年-
181 2003年本国红初阶-182 红酒地球村-185

附录：酒乡行话(中、英、法文对照表)-189

本书涉及的名词翻译-191

红酒天地三百载

19世纪是波尔多的灾难期，葡萄生产不稳定，波尔多当时的名言：人若要自我毁灭，有三个最快速的办法，一是追一个舞女；二是养一匹马；三是买一块波尔多梅铎区农地，而第三者是最快的“负资产”方法。这是波尔多人沉痛的教训，以留子孙。病毒和战争对葡萄和人类的杀伤力一样大。

在红酒世界里，法国是最奇妙和最神秘的地方。自从公元前58年，凯撒大帝带着罗马大军远征高卢，今日的法国征服者也带了来自罗马帝国和早被征服的西班牙葡萄种子，罗马大军自阿尔卑斯山脉带来的Pinot Noir葡萄在勃艮第(Bourgogne)地方落地生根，而来自西班牙的Cabernets, Merlot和Petit Verdot葡萄则成为今日红酒王国波尔多(Bordeaux)的王牌品种。法国东部和西部葡萄酒两千年来河水不犯井水，各自发展出自己的传统，以卢瓦尔(Loire)山谷为界，只有在这山谷里，可以发现到东西混合的现象。

历史学家认为法国红酒两千年来没有人可以一统江湖，发展出单一技术、单一葡萄和单一品味的原因，主因是它的土壤，土壤成分千年不变，土壤选择了适合生长在它身上的葡萄，强种的葡萄活不长。

法国红酒各放异彩

离开了法国的葡萄并未能强爷胜祖，源于传统，法国农民以酿酒技术一代传一代，自有其光荣和值得自傲的一面。只有葡萄园主人知道园中哪几棵养殖三四十年的好伙伴每年生长出最好用的葡萄，一方水土培养一方的人物，法国农民的独立个性使得