



[法] 文森特·贾斯尼尔 著
朱亚男 译



品酒·选酒·藏酒·侍酒·赏酒**完全攻略**

葡萄酒·啤酒·鸡尾酒·烈性酒·开胃酒·利口酒·苹果酒**一本搞定**

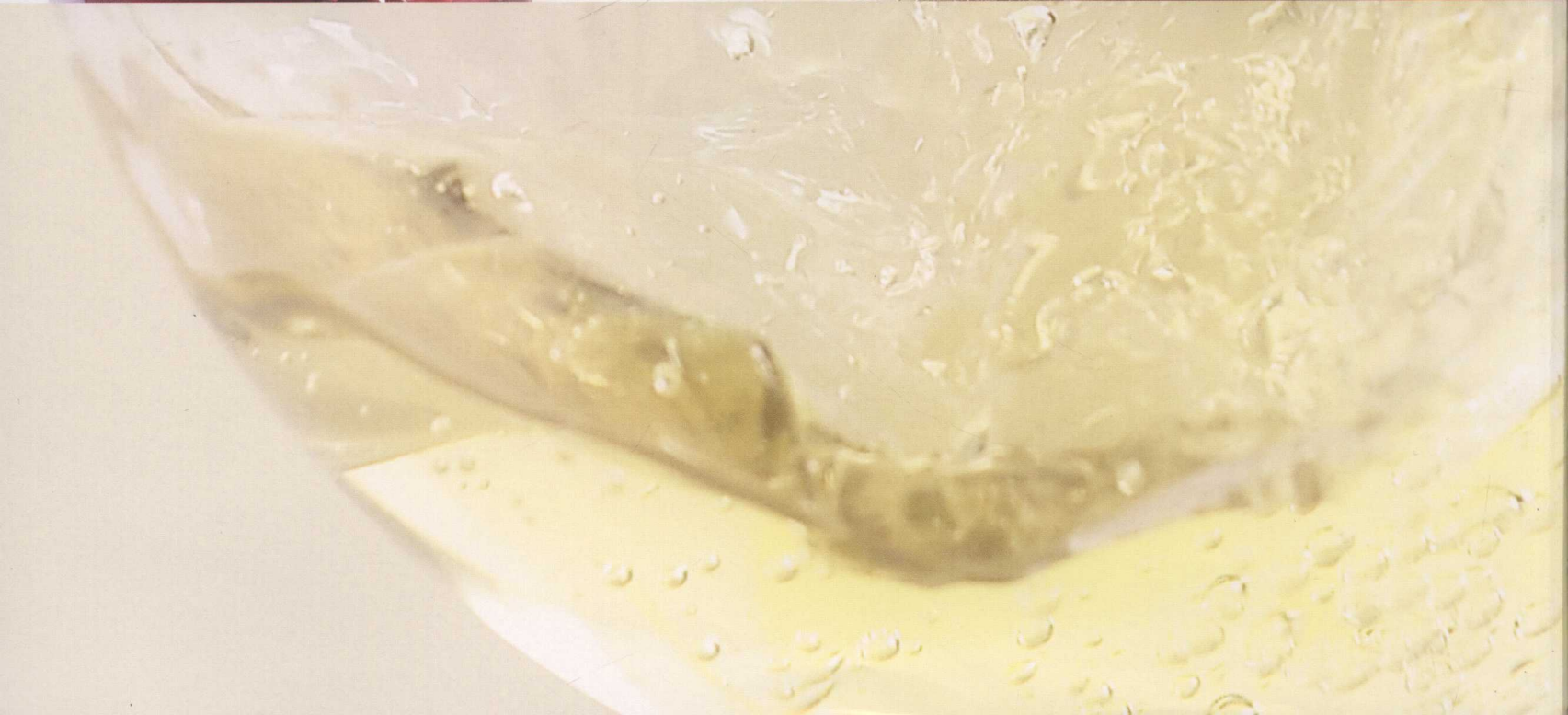
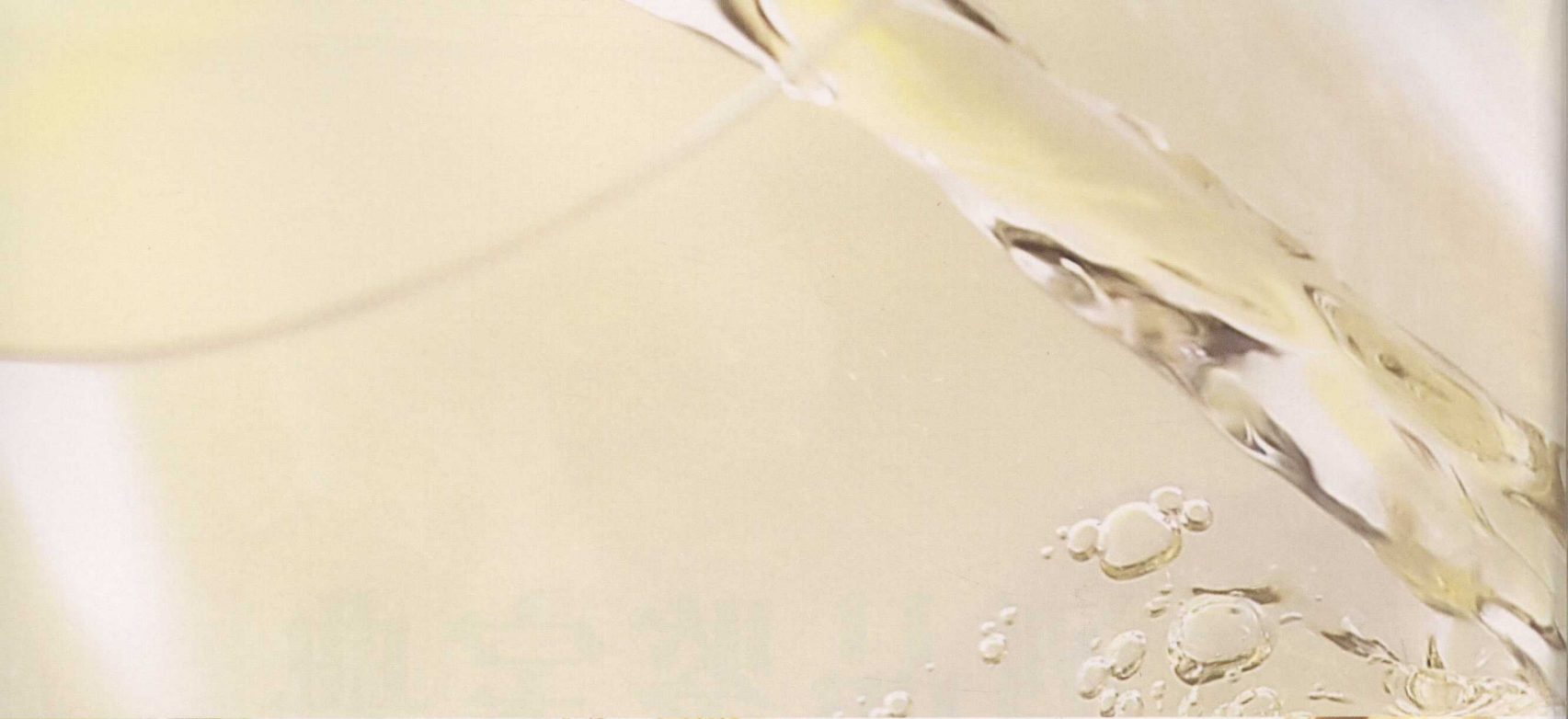
洋酒品鉴宝典



旅游教育出版社

洋酒品鉴宝典





洋酒品鉴宝典



[法] 文森特·贾斯尼尔 著

伊恩·奥利瑞 摄
朱亚男 译





伦敦, 纽约
墨尔本, 慕尼黑和德里
A Dorling Kindersley Book
www.dk.com

Original Title: Drinks

Copyright © Dorling Kindersley Limited, 2005

Text Copyright © 2005 Vincent Gasnier

北京市版权局著作权合同登记图
字: 01-2009-5207号

策 划: 李荣强
责任编辑: 李荣强

图书在版编目(CIP)数据

洋酒品鉴宝典/(法)贾斯尼尔著;朱亚男译. —北
京: 旅游教育出版社, 2011.2

ISBN 978-7-5637-2049-1

I. ①洋… II. ①贾… ②朱… III. ①酒—品鉴—外国
IV. ①TS262

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第179641号

洋酒品鉴宝典

[法] 文森特·贾斯尼尔 著
朱亚男 译

项目策划: 北京时尚博闻图书有限公司

网 址: www.book.trends.com.cn

出版单位: 旅游教育出版社

地 址: 北京市朝阳区定福庄南里1号

邮 编: 100024

发行电话: (010) 65778403 65728372
65767462 (传真)

本社网址: www.tepcb.com

E-mail: tepfx@163.com

印刷单位: 北京华联印刷有限公司

经销单位: 新华书店

开 本: 635 × 965 1/16

印 张: 31.25

字 数: 834千字

版 次: 2011年2月第1版

印 次: 2011年2月第1次印刷

定 价: 289.00元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

目录

- 6 序
- 8 引言



13 葡萄酒

- 14 从葡萄到葡萄酒
- 20 世界葡萄酒产区
- 22 葡萄酒的选购和贮藏
- 26 葡萄酒的品尝和鉴赏
- 28 开瓶和侍酒
- 33 清淡、柔和的白葡萄酒
- 43 芳香、果汁般的白葡萄酒
- 57 强烈、浓郁的白葡萄酒
- 69 桃红葡萄酒
- 77 水果味、充满活力的红葡萄酒
- 91 成熟、滑润的红葡萄酒
- 105 丰满、浓郁的红葡萄酒
- 125 起泡葡萄酒
- 137 甜葡萄酒和加强型葡萄酒
- 149 苦味葡萄酒



153 烈性酒

- 154 蒸馏酒的乐趣
- 160 世界原产地和酒品
- 162 烈性酒的选购和贮藏
- 164 烈性酒的品尝和鉴赏
- 166 烈性酒的侍饮
- 169 白兰地酒
- 189 威士忌酒
- 209 朗姆酒
- 223 伏特加酒
- 237 金酒
- 245 特基拉酒和梅斯卡尔酒
- 255 其他烈性酒



269 利口酒

- 270 甜蜜的奖赏
- 274 利口酒的选购和侍饮
- 276 利口酒的品尝和享用
- 279 水果利口酒
- 293 蔬菜、药草和香料利口酒
- 311 坚果、豆、牛奶和鸡蛋利口酒



321 鸡尾酒

- 322 神妙与调酒
- 326 基本原则
- 330 工具和设备
- 332 调配
- 336 外观
- 339 酸味浓重的鸡尾酒
- 355 丰满、浓滑的香甜鸡尾酒
- 371 富有水果味、清新的干鸡尾酒



387 啤酒

- 388 从谷物到酒杯
- 394 啤酒的世界
- 396 世界的啤酒风格
- 400 啤酒的选购和贮藏
- 402 啤酒的品尝和鉴赏
- 404 啤酒的侍饮
- 407 淡爽的啤酒
- 419 解渴的啤酒
- 431 开胃的啤酒
- 443 似奶油的深色啤酒
- 457 浓郁、热烈的啤酒
- 471 特色啤酒



485 苹果酒

- 486 充满希望的苹果
- 496 词汇表
- 499 致谢

序

几千年来，酒一直给世界带来愉悦的享受；如今，有葡萄酒、啤酒、烈性酒、利口酒、鸡尾酒供人们享用畅饮，种类之多，前所未有。尽管（也许正因为）酒的品种繁多，可我们却只品尝自己熟知和喜爱的那几种。我们由于酒类知识的缺乏，很容易造成花销上的浪费，或导致我们尴尬。这是一件既令人兴奋又为难的事情，因为酒的世界不仅千姿百态，而且探索发现的过程更是美妙诱人。撰写此书的目的，就是为您树立信心、增长知识，去大胆尝试——品尝、鉴赏更多种类的酒——因为，我深刻地感受到，应该让（特别希望有）更多甚至很少买酒的人享受其中的乐趣。

您也许会问，这本书涵盖面那么广——从波兰伏特加酒到阿拉斯加熏制啤酒，从波尔多葡萄酒到曼哈顿鸡尾酒，您怎敢斗胆下笔呢？当然，那是激情的力量。我在法国卢瓦尔河地区长大，在我很小的时候，葡萄酒的酿造过程就让我痴迷，当地葡萄种植者和葡萄酒酿造者的兢兢业业就让我敬佩。后来，我在世界各地的多家高级餐厅工作，担任侍酒师，与一些博学勤恳的专业人士接触，从中学到了很多有关烈酒、鸡尾酒和其他酒类的知识。迁居到伦敦后，我继续学习，并且迷恋上了最具英格兰特色的酒水——啤酒，简直难以自拔。

我最大的希望就是，通过这本书，用我对酒的激情感染您。也许书中的内容并不会让您成为酒品鉴赏的行家，但是也许会使您爱上酒。来，干杯吧！



Vincent Gasnier

文森特·贾斯尼尔



引言

这本手册如朋似友，明了易懂，时而带点儿主观色彩，我希望无论您是在餐厅选择葡萄酒，还是为烧烤购买啤酒，它都能帮您在浩瀚的酒海中指明方向。



时尚利口酒 酒的世界从来不会一成不变。利口酒不再只是餐后饮用酒，很多年轻人就加入冰块畅享。

本书介绍了世界各地几百种不同的葡萄酒、啤酒、烈性酒、鸡尾酒和利口酒。可是，瞥一眼酒店里摆满酒品的货架，您就知道如今市场上酒的品牌各异，酿造商云集，林林总总几千种。书中不可能全部涉及。甚至像本书这样的开本，也只能有所筛选。希望我能做到不偏不倚，使书中内容不仅包括我尤为喜爱的酒，还包括那些令人增长见识的酒——那些您未曾想到，但会

唤醒某些感官享受的酒。国际知名品牌的酒是酒业的重要组成部分，而且在市面上能买到，我也没有遗漏。

色泽、香气、味道

我品酒的方法很简单。无论酒杯里盛着什么酒，从大批量生产的啤酒，到有年份的波特酒，我总会问自己同样的问题：色、香、味如何呢？本书遵循了相同的原则。每种酒从色、香、味谈起，而后详细介绍其特点、背景，还有我个人的观点，像品质和饮用方式——与哪种食物搭配的看法、是餐前酒还是餐后酒等。我会适时列出最喜爱的酒单、最重要的酿造商。当然，这些都是一己之见，并非意味着其他的酒不好，不值得一尝。

我将对不同的酒根据其口味和特点归类介绍，如清淡柔和的葡萄酒、似奶油的深色啤酒、酸味浓重的鸡尾酒，这样分类很实用，反映出多数人如何在恰当的时刻选择最合适的酒

品。各类酒归总到本书各章节，依次为葡萄酒、烈性酒、利口酒、鸡尾酒、啤酒和苹果酒。每章首先概述这种酒的历史、文化、酿造方法。我提出的选购、品尝、侍饮方法，可能不会让您一夜之间成为专家，但对您尽享每一种酒会大有裨益。



啤酒复兴 啤酒是新潮美酒！传统类型加上创新风格，有几百个品种，这让人们兴奋不已。人们逐渐配以食物饮用，或者与朋友一道细细品尝。



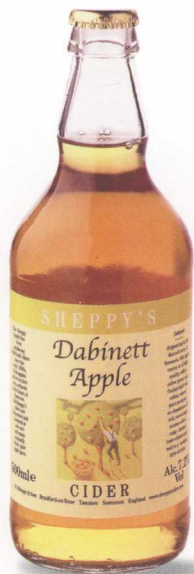
鸡尾酒 在过去的20年间，鸡尾酒拥有媚人的光环。时尚酒吧以及富于创新精神的调酒师将鸡尾酒调配推升为都市艺术。



“好酒未必价高——即使花费不多，也可以发现真正的佳酿。”

《洋酒品鉴宝典》阅读指南

酒的世界——特别是葡萄酒和上等烈性酒——奢华尊贵，甚至有点儿自命不凡。鉴酒家专业的用词、繁复的酒品分类，往往令人费解。本书并未回避这个问题。比如，书中介绍了XO干邑和VSOP干邑的差别、小麦啤酒和爱尔兰啤酒的区别、法国葡萄酒的分类。但这些不是本书的重点。已经有很多优秀图书专门讨论酒的技术术语——特别的年份、晦涩的葡萄酒品种、特定的酿造商等。我想知道的是：从超市或者特许经营的酒品商店能买到好喝的葡萄酒吗？喝腻了某品牌的啤酒，应该换哪一种尝尝？这种酒到底口味如何，是不是物有所值？要是喜欢桑塞尔（Sancerre）葡萄酒，会对其他什么葡萄酒感兴趣？我希望本书可以回答诸如此类的问题。如果我写的内容让您满意的话，您肯定想进一步了解多姿多彩的酒世界；您的鉴酒力会更强，您会更勇于购买，并且一定信心百倍地想去品尝更多的酒。总之，您会更喜爱酒。



果之精华 苹果酒充满清新的水果香味，风靡欧洲和美国。

时光荏苒

酒的世界集传统、创新和竞争于一身，不断推陈出新。每天都有新品问世，新品出现的速度甚至比淘汰的速度还快；酒的品牌更替、公司买卖频繁。

就我的经验，书中的某些内容在即将出版之际还准确无误，可到您阅读的时候，有些品牌可能已不复存在，或者更换了名称，而且有些将要推出的新品也很值得在书中提及，但并未提及。这些遗漏和错误难以避免，我只能对此深表歉意，而且也想提醒读者，这种变化的节奏恰恰令酒的世界愈加绚烂迷人。

适度饮酒

我要指出最后一点，它非常重要。本书的内容真挚。无论做专业侍酒师，还是普通消费者，我在品尝葡萄酒、啤酒、烈性酒、利口酒和鸡尾酒时乐趣无限，书中字里行间流露着这份情怀。但我并非随心所欲，因为，如果饮酒不加节制，酒精会对身体、心理造成极大伤害。我建议您要审慎，不可酗酒；酒是用来品鉴、享用的。我的生活品味因适度饮酒而提升，相信您也可以。

传统 现代技术与经
年陈酿相融合，提
升享用品质。



全球的烈性酒 有些烈性酒成了国家的象征：俄罗斯的伏特加、法国的干邑、墨西哥的特基拉酒。如今，因为销售渠道畅通发达，在家门口就可以买到这些经典佳酿。

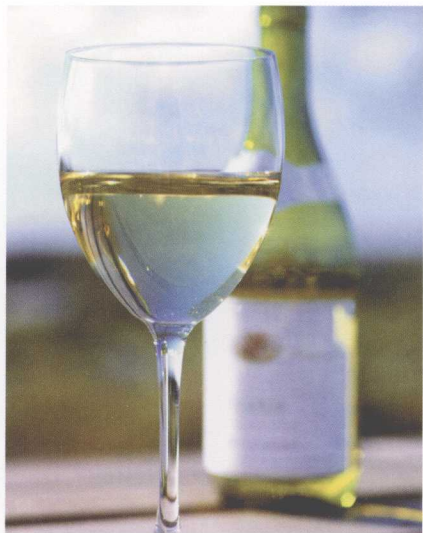


葡萄酒



从葡萄到葡萄酒

摘串葡萄，而后如同变魔术一般，酿制成赏心悦目、种类无尽的葡萄酒，这真是人类最伟大的成就之一。



夏布利（Chablis），眼前一杯产自法国勃艮第（Burgundy）的清淡、柔和的夏布利，是最让我心动的情境之一。从古罗马时代开始，勃艮第一直种植葡萄树。

有趣的是，关于葡萄酒的故事层出不穷。葡萄酒的种类已经数不胜数，但总有新品问世。一方面在于技术的进步、生产工艺的改进；另一方面是培育出了葡萄新品种以及出现了土壤和气候条件独特的葡萄酒酿造新区。

人们不仅只是酿造和消费葡萄酒。在婚礼、生日聚会、圣诞节，我们举杯欢庆。当辛苦工作一天后，松弛身心，抑或在钟爱的餐厅放松时，我们也会喝杯葡萄酒。当然，酒是用来饮用的；不过，酒不光与享受、探索有关，最重要的是，它还与激情息息相关。

葡萄酒的历史

葡萄酒的渊源年代久远，无从查找。最早的葡萄酒酿造记录出现在古埃及墓穴绘画作品中，可以追溯到公元前4000年。我们从这些绘画作品了解到古埃及人用弯刀采收葡萄，放在柳条筐里，然后将葡萄倒入大木桶（合欢木制成）里，用脚踩压。

希腊人继承了这种葡萄酒酿造文

化，并将其传播到地中海地区，尤其是意大利。公元前500年，罗马人把葡萄酒的酿造工艺引入西欧，特别是法国摩泽尔（Moselle）河谷地区、德国莱茵河河谷地区、奥地利多瑙河谷地区，甚至还有英国。当时英国葡萄产量很低，专为罗马士兵每天定量提供一升葡萄酒。

公元5世纪，罗马衰落，修道士接管欧洲葡萄园，把葡萄栽培技术传播开来。



顶级品质 波尔多的很多甜葡萄酒在世界上品质一流、价格最高，比如这款约塞酒庄（Château Rieussec）的苏玳贵腐酒（Sauternes）。

“在过去的20年间，葡萄酒产业蒸蒸日上，学习（品尝）它的大好时光前所未有。”



纳帕谷 (Napa Valley) 18世纪，传教士率先在加州种植葡萄，直到19世纪中叶，享有盛誉的酒乡纳帕谷才开始种植葡萄。

古老的葡萄采摘 这块石灰岩浮雕描绘了远在公元前1400年，古埃及人采摘葡萄的情景。



“人们享用葡萄酒的历史悠远绵长，至少可以追溯到古埃及。”



葡萄酒与仪式 在基督教仪式中，红葡萄酒象征着耶稣基督的鲜血。施坚信礼的教堂会众要呷一口这种圣杯里的红酒。

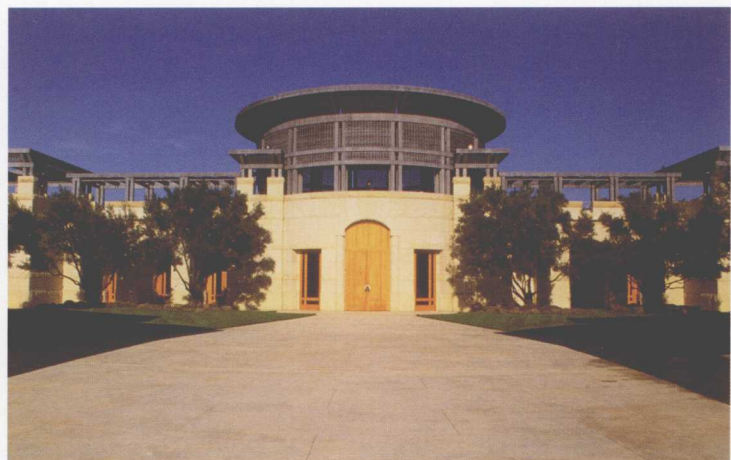
土地主人将大片土地交给修道院，标志着法国葡萄园开始出现。

12世纪，英国的亨利二世与法国亚奎丹的埃莱诺结秦晋之好，英国开始从波尔多进口葡萄酒，葡萄酒交易活跃起来。

16世纪，西班牙人把葡萄树带到南美洲种植。之后，欧洲葡萄又从南美洲来到北美洲，汇入当地土生土长的葡萄品种。

19世纪，灾难袭击欧洲。1847年，粉状霉菌席卷欧洲大陆的葡萄园，葡萄裂口，无法食用。紧接着，19世纪60年代，欧洲葡萄园遭受第二轮打击，当时偶然从北美传入的木虱破坏了欧洲葡萄园。这种害虫专吃葡萄根，最终，导致整株葡萄死掉。等到葡萄园园艺师查明虫害，找到解决办法（将欧洲葡萄嫁接到抗木虱的美洲葡萄根上），欧洲葡萄酒产业已经遭受重创。以法国为例，19

现代酿酒工艺 加州纳帕谷作品一号酒庄（Opus One），同新大陆的许多酒庄一样，使用最先进的酿酒技术，生产出上好的葡萄酒。



世纪70年代，葡萄酒产量减少 3/4，几十年后产量才得以恢复。

品质保障

葡萄酒行业发展为举足轻重的经济活动后，葡萄酒生产者努力提高酒品质量，防止出现低劣的仿冒酒品。1855年，波尔多商会将该地区的葡萄酒按等级分类，价格依品质等级而定。1905年，法国政府通过第一部反欺诈法，这为《原产地名称监制法》（*Appellation d'Origine Contrôlée*）奠定了基础，法国葡萄酒按原产地分类的模式沿用至今。后来，意大利、德国、西班牙和美国引进了类似的命名监管模式。

现在，从欧洲到亚洲，从澳洲到美洲，只要有人烟的地方都酿造葡萄酒。即使最不可能种植葡萄的地方，也具备适宜的小气候——葡萄似乎并不挑剔生长环境——但是，如果该地区年平均气温低于10°C（50°F），就不能种植用于酿酒的葡萄。

葡萄酒的酿造过程

葡萄酒是经过发酵的葡萄汁。葡萄含有果糖和葡萄糖，剥去葡萄皮以后，果汁一经发酵，这些糖分就转化成酒精。发酵的整个过程，在酵母菌的作用下，自然而然地完成。酵母菌将糖分分解，释放能量，存活下来，这与我们消化食物维持生命是一个道理。不同之处在于，酵母菌分解产生了酒精。空气中存在着