

和杰里米·Jeremy Oliver·一起

乐享葡萄酒

ENJOY WINE

[澳]杰里米·奥利弗 著

含葡萄酒多媒体教学DVD一张

葡萄酒+知识=享受

澳大利亚顶级葡萄酒评论家

首次为中国读者量身打造

告知您关于葡萄酒应该知晓的一切

为您开启享受葡萄酒的快乐旅程



中国旅游出版社

和杰里米一起

ENJOY WINE

乐享葡萄酒

[澳] 杰里米·奥利弗 著

林静 严轶韵 华志远 译



中国旅游出版社



Copyright © Jeremy Oliver 2009

图书在版编目 (CIP) 数据

和杰里米一起乐享葡萄酒 / (澳) 奥利弗著; 林静等译. —北京: 中国旅游出版社, 2009. 4

ISBN 978-7-5032-3669-3

I. 和… II. ①奥…②林… III. 葡萄酒—基本知识

IV. TS262. 6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第042146号

书 名: 和杰里米一起乐享葡萄酒

作 者: (澳) 杰里米·奥利弗

译 者: 林静 严轶韵 华志远

责任编辑: 潘笑竹 孙晓鸥

执行编辑: 潘洋

装帧设计: 柴维娜

策 划: 北京时尚博闻图书有限公司

<http://www.book.trends.com.cn>

出版发行: 中国旅游出版社

(北京建国门内大街甲9号 邮编: 100005)

<http://www.cttp.net.cn> mail: cttp@cnta.gov.cn

发行部电话: 010-85166507 / 85166517

经 销: 全国各地新华书店

印 刷: 北京世艺印刷有限公司

版 次: 2009年4月第一版 2009年4月第一次印刷

开 本: 889mm × 1194mm 1/32

印 张: 8

印 数: 10000册

字 数: 160千字

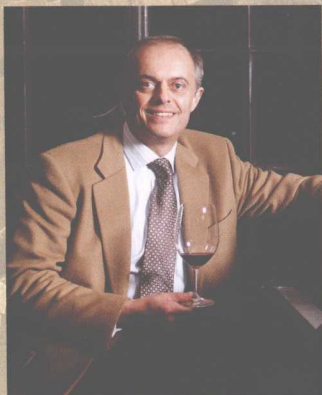
定 价: 46.00元

书 号: ISBN 978-7-5032-3669-3

版权所有 翻印必究

如发现质量问题, 请直接与发行部联系调换

序



(本照片由《橄榄美酒评论》提供)

也许对您来说，选择一本由澳大利亚人专门为中國读者撰写的中文葡萄酒书籍，是一件非同寻常的事。我为您的选择感到无比欣喜，因为这次选择证明了您具有开阔的视野。要想快乐地享用葡萄酒，具有开阔的视野至关重要，否则您将无法真正地欣赏葡萄酒的多样性和它不断为人们带来惊喜的美妙感受。

在中国种植第一株葡萄树，并酿造葡萄酒已经有将近两千年的历史。如今，许多中国人正在史无前例地真正体验葡萄酒及其迷人文化所带来的乐趣与魅力。

与中国相比，现代澳大利亚是一个十分年轻的国度，但我们拥有200年丰富的葡萄酒制作与享用的历史和传统。作为一个群体，澳大利亚人也十分开明与直率。我们喜欢如实地表达事物，更享受将我们所做的和所知道的与大家分享的快乐。

葡萄酒已经成为当代澳大利亚文化举足轻重的一部分。所以自然而然，作为一个从事葡萄酒著作撰写与教育已达25年的澳大利亚人，我热切希望能够鼓励和帮助中国的朋友们更多地了解葡萄酒。随着葡萄酒在中国人日常生活中地位的日渐重要，许多被中国消费者所享用的佳酿也正是我自己的选择。

虽然本书带有浓郁的澳大利亚风味，但是它的目标读者是任何想了解更多葡萄酒的爱好者。本书介绍了什么是葡萄酒，葡萄的生长与葡萄酒的酿造，如何品尝葡萄酒，如何侍

酒，如何陈年，如何窖藏；讲述了葡萄的丰富品种、产区以及他们之间的协同关系；讨论了什么是年份，年份的差异，年份的选择；更就为什么有些葡萄酒比其他酒品尝起来风味更佳，有些具有更长的窖藏潜力，而又有更适合搭配中国的美食等问题作了相应的解释。

与此同时，我就读者在学习葡萄酒过程中经常遇到的一些问题给予了回答。葡萄酒有它自己的语言，但它不应该让人觉得困难或者生畏。我尽力使人们更容易理解、获得和享受葡萄酒，希望在您的葡萄酒探索之旅中助您一臂之力。

本书最后还随附了290多款在中国有售的澳大利亚佳酿，包括我的品尝要点和评级、酒标以及我估计的最佳品尝期，这些或许能帮助您进行选择。

能为中国的读者带来这本走近葡萄酒的书，我感到无比兴奋。我经常访问中国，也十分享受与中国人的交流和中国博大精深文化。我相信，这本书能够帮助中国人打开葡萄酒世界的大门，尽可能地让更多人享受葡萄酒所带来的乐趣。

诚挚希望，您是其中一份子。

杰里米·奥利弗 (Jeremy Oliver)

于澳大利亚墨尔本

2009年1月

目 录



第 1 章 关于葡萄酒

7

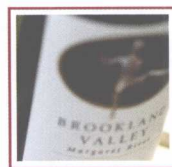
- 什么是葡萄酒 8
- 葡萄酒加知识等于享受 10
- 澳大利亚在葡萄酒世界里的地位 12
- 主要葡萄品种 14
- 葡萄种植 36
- 葡萄种植地区 48
- 葡萄酒酿造 59
- 品酒 71
- 葡萄酒与食物搭配 77
- 葡萄酒与健康 83
- 葡萄酒的贮存 85



第 2 章 问题解答

95

- 侍酒 96
- 葡萄酒术语 105
- 揭秘葡萄酒 112



第 3 章

在中国有售的澳大利亚葡萄酒 127

- 索引 254

致谢

256



第1章

关于葡萄酒



什么是葡萄酒



无论对谁而言，葡萄酒都是独一无二的存在。也许你能够不假思索就享用它——一种比啤酒和烈酒更适合你的口味的单纯饮品；也许你同许多欧洲人一样，把它当作一种食物——一种每天与朋友或家人吃饭时首先想到的饮品；又或者你将它看作一种专业的工具——一种你认为在事业攀升中需要掌握的知识。

你也许会发现葡萄酒十分有趣，它带来足够的乐趣让你觉得有必要收藏几款珍爱佳酿。或者葡萄酒已然成为了你的兴趣，一种充满魅力的真正的痴狂，因此你会经常品尝、阅读并讨论有关葡萄酒的话题。你甚至可能陷入其中而无

法自拔，你的朋友们可能会因此给你敲警钟，当然不排除他们最终也被你劝服，乐意分享同好。

无论它是什么，对全世界越来越多的人而言，葡萄酒已经成为了生活中愈加重要的一部分。它也许是西方精致生活方式的缩影，但事实上，如今它已经成为了亚洲以及中东地区餐桌上的常客。葡萄酒更是一种世界语言，能够将本没有什么共通点的人们联系起来，它清除了障碍，打破了疆界，并常常给我们带来惊喜与挑战。它连接着有记载的人类早期文明，而它的巨大魅力更将持续至未来。谁将会酿制出下一年的佳作？他们会在哪里酿制这些葡萄酒？顶

级佳酿的寿命有多长？当这些葡萄酒到达巅峰期的时候又会呈现出何种特征？

葡萄酒是一门艺术，也是一门科学。正如所有的艺术品一样，葡萄酒对感官的明显作用（外观、香气、风味）令人赞叹不已。人们能够睿智地欣赏它，色泽、香气和风味的差异给葡萄酒带来的不同特点和微妙差别一直都是人们谈论的话题。科学的高速发展为酿酒师和种植者们发挥各自的艺术才能和天赋提供了坚实的基础。当自然环境，譬如糟糕的季节，以及难以控制的发酵过程不断挑战酿造者创造出达到预期水平葡萄酒的能力的时候，科学就能够提供最好的帮助和答案。

两到三杯的适度饮用能够将葡萄酒使人放松、提神、精神焕发的特征发挥出来。事实表明，葡萄酒有利于减少心脏病的发病概率，延年益寿。葡萄酒还含有微量的维生素和矿物质元素，它能加快人体对矿物质的吸收，帮助消化酸

性物质，舒缓紧张的情绪。

千百年以来，葡萄酒一直是诗人、作家、作曲家以及艺术家的灵感来源。从古到今，它一直被喻为是一剂良药、瓶中的阳光、文明的扣眼和世界上最有修养的事物。路易斯·巴斯德（Louis Pasteur）曾经这么说过：“一餐没有葡萄酒就像一天没有阳光。”

葡萄酒激发了我们的想象力，并敦促我们付诸行动，它也总能和我们荣辱与共。当其他饮料和混调饮品努力奋斗以保持口感一致的时候，葡萄酒的魅力却恰恰在于其丰富的差异性。葡萄园、年份、酿酒师、酒窖、品种、食物搭配以及窖藏时间等都会使葡萄酒品尝起来不一样。如果你愿意，你可以永无止境地学习葡萄酒知识。这也是一次你个人风格的长途旅行。



葡萄酒加知识等于享受



虽然只有你自己能够决定你想要了解多少葡萄酒知识，毫无疑问的是，你对葡萄酒了解得越多，就越能享受到它所带来的乐趣。千万不要奢望在不学习如何分辨葡萄酒的前提下，葡萄酒会主动将其迷人之处和复杂性清晰地展现在你面前。

我听到的最多的来自葡萄酒饮用者的评论之一是“我也许对葡萄酒了解得不多，但是我知道我喜欢哪种葡萄酒”。虽然我可以礼貌性地同意这种观点，但也很容易和他们去争论一番。在对葡萄酒知之甚少、缺乏品尝经验的情况下，他们怎么能够知道自己喜欢的究

竟是哪一类酒？他们又怎么可以断定没有比他们日常所选的更符合他们口味的葡萄酒？

如果你对葡萄酒了解得不多，也不用觉得尴尬。不过就我个人经验而言，更多的知识能给你带来更多的乐趣。从事葡萄酒写作25年以来，非常值得庆幸的是我从来没有对此感到过厌倦。即使只了解一点点，你就可以尝试根据食物、心情和预算来选配合适的葡萄酒，你也可以根据好友的热情与对葡萄酒的了解程度来选择，甚至还能够用它来搭配音乐！



这本书以一种更容易被读者接受的方式叙述了葡萄酒知识以及如何享用葡萄酒。它具备知识性，但又平易近人。葡萄酒不应该让任何人转变成为胡言乱语的假内行，虽然只有天知道，这种情况却时不时地发生。但错并不在葡萄酒本身。

我曾经试图努力弄清为什么有些人既非出于健康原因也非出于宗教原因而不愿品尝葡萄酒，但是不幸的是我还是失败了，我没有找到原因。为什么呢？在如今葡萄酒变得如此亲近、方便、物美价廉且对健康有着一定帮助的时候，难道还有人不愿意享用它们吗？

澳大利亚在葡萄酒世界里的地位



澳大利亚酿酒史的起源要追溯到1791年新南威尔士州第一任统治者建立了第一个葡萄园。在随后的几个世纪里，澳大利亚逐渐成为了一个对欧洲和美国都十分重要的葡萄酒出口国。1893年的全球经济消沉导致了澳大利亚葡萄酒业急速衰退，在这之后就爆发了第一次世界大战。

第二次世界大战之后，澳大利亚葡萄酒产业的雏形才得以形成，并发展至今。澳大利亚并不是一个世代消费葡萄酒的国家，但是那些参加欧洲国家战争的澳大利亚士兵们把葡萄酒带回了祖国。此外，来自意大利、希腊和北欧的大量移民也推动了澳大利亚市场对葡萄

酒的需求。

多元文化是现代澳大利亚城市的显著特征，不同国籍的人们在此聚集，他们中的大多数仍然保持着各自的美食传统。当你漫步在墨尔本街头，你可以随处看到提供不同国家美食的餐馆，而葡萄酒也是美食体验的常规部分。

澳大利亚的葡萄酒几乎与其人口分布一样形形色异。它拥有大约100个不同的产区，2200多家酒厂，其中约70个产区已经获得了官方认可。如今，17万多公顷的葡萄园酿造出的葡萄酒被销往世界100多个国家和地区，澳大利亚也因此成为了世界第四大葡萄酒出口国。

仅仅在15年前，澳大利亚人才开始

认真考虑将国家发展成葡萄酒出口国。如今，澳大利亚在葡萄酒出口上的成功已经重新定义了全世界对葡萄酒的看法。以鼓励灵活性和责任感为基础，澳大利亚葡萄酒产业通过其价格合理、香味馥郁的葡萄酒以及巧妙的国际品牌发展推广策略成功打开了葡萄酒市场。无论在哪里，当人们享用葡萄酒的时候，都能马上记起利达民、玫瑰山庄、杰卡斯、黄尾袋鼠这些耳熟能详的名字。

对澳大利亚葡萄酒产业来说，所面临的一个新挑战就是如何集中力量推广已经建立的地域性意识，并且将最优质的具有地区特色的葡萄酒推向世界。从某种程度上说，澳大利亚在推广其低价品牌葡萄酒上的巨大成功使许多葡萄酒出口市场都忽略了其创造真正反映产区和地域特征的葡萄酒的能力。虽然澳

大利亚标志性的葡萄酒如奔富的葛兰许（Penfolds' Grange）、翰斯科的神恩山（Henschke's Hill of Grace）和吉宫的霞多丽（Giaconda's Chardonnay）都享有很高的国际知名度，但是酿造者和营销家们现在都不得不高度重视世界葡萄酒市场日渐严峻的挑战。

在澳大利亚，大部分的土地都是未受污染的净土。葡萄栽培者们正逐步减少或某些情况下杜绝在葡萄园中使用化学药剂，葡萄种植朝着有机方向发展。作为世界上最干燥的大陆，澳大利亚的葡萄酒产业接受着气候条件的挑战，但是环保也受到了极大的重视，从而确保可持续发展的未来。



主要葡萄品种



几个世纪以来，种植者和酿酒师们选用不同的葡萄品种来酿制能够反映产区个性及特征的葡萄酒。欧洲不同地区以及中东地区有着上百种葡萄品种，但是只有少数几种成为了如今被广为熟知的主要或“高贵”的品种。这些品种与各自产区之间形成了强有力的协同关系，成了一种身份的标识。

举例来说，我们常常把法国波尔多地区和赤霞珠及梅鹿辄，意大利奇昂第地区与桑娇维塞，德国摩泽尔河地区与雷司令，法国勃艮第地区和霞多丽及黑比诺联系在一起。

经过几个世纪的精炼，葡萄品种特有的香气、风味和质感已经成为了各个品种特征的阐释。虽然几乎所有的葡萄酒都是由欧洲葡萄藤（*vitis vinifera*）同一科种的品种酿制而成，但这些品种之间的差异就像我们在水果店买不同品种的苹果之间的区别。

此外，如果这些葡萄品种被种植在良好的环境下，无论种植在哪里，它们都能够以一种可辨识的方式演绎品种在风味和质感上的特征。换句话说，一旦你了解了霞多丽的口感，你就能够大概知晓一瓶贴有“霞多丽”酒标的葡萄酒的特征，无论它来自澳大利亚、美国、智利或是其他地区。

然而，对于像澳大利亚这样年轻的葡萄酒酿造国的种植者和酿酒师来说，要确定何种葡萄品种最适宜当地的环境需要花费不少时间。因为多数情况下，并没有葡萄种植历史的记载能够提供明确答案。虽然澳大利亚的葡萄酒酿酒史已有200年，但是许多声望很高、令人振奋的产区只有30年的历史。然而在这样短的时间里，我们就已经能够看到某些葡萄品种与对应葡萄酒产区的特殊联系以及协同关系。

以下是现代澳大利亚葡萄酒产业最重要的葡萄品种。

白葡萄品种

阿内斯 Arneis

阿内斯起源于意大利皮埃蒙特地区的罗埃洛丘陵地区，如今在气候较凉爽的维多利亚和塔斯马尼亚地区十分流行，特别是在莫宁顿半岛地区。这个白葡萄品种酒体饱满圆润、较干，并伴有生梨、苹果和杏的香气。余味柔顺带有明显的酸度。

霞多丽 Chardonnay

霞多丽是起源于法国勃艮第的经典白葡萄品种，同时也是世界上最流行的葡萄品种之一。较凉爽地区酿制的霞多丽葡萄酒口感紧实收敛；较温暖及炎热产区的霞多丽则呈现出圆润柔滑的风格，更多汁，更成熟。凉爽地区的霞多丽葡萄酒散发着清淡略带辛辣的香气，带有生梨、苹果和白桃的气息；较温暖产区的霞多丽则散发着更多油桃、热带水果和柑橘的气息，余味比起凉爽地区霞多丽脆爽、以及矿物味集中的口感带有更加柔滑轻柔的酸度。

较好的霞多丽通常在发酵之后会放入橡木桶中陈年一年从而进一步完善酒的结构，增加酒的复杂度，因为霞多丽酒的香气和酒体通常都需要通过酿酒过程来加强。这个品种能够充分发挥酿酒师的个人风格。

虽然价格相对较便宜的霞多丽在其年轻的时候最受欢迎，但其在储藏过程中酒体会变得更加丰富和厚重。然而，只有顶级霞多丽的陈年时间可以超过5年。

虽然澳大利亚种植的大多数霞多丽被用来酿制干白葡萄酒，不过其中的一部分也被用来酿制起泡酒。

