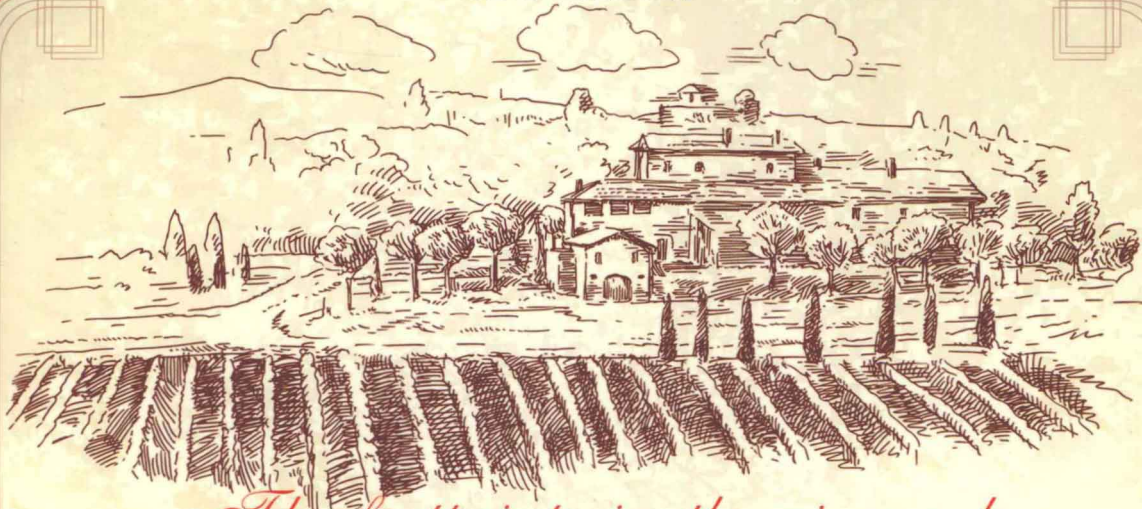


【乐享生活系列】



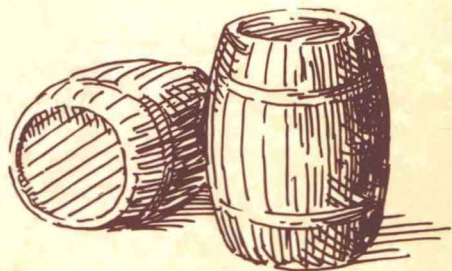
The footprints in the vineyards

葡萄酒游记

一部少有的葡萄酒传记体读物!

郝利文\著

历时10年，遍访全球20多个产区、100多家知名酒庄，
用心记录葡萄酒人生的每一个脚步！
产区知识、品鉴技巧、美酒趣事、美食搭配、品酒感悟……
尽情享受葡萄酒世界的每一次感动！



江苏科学技术出版社

The footprints in the vineyards

葡萄酒游记

郝利文\著



江苏科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒游记 / 郝利文著. —南京 : 江苏科学技术出版社, 2014.1

ISBN 978-7-5537-2271-9

I. ①葡… II. ①郝… III. ①葡萄酒—基本知识
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第269344号

葡萄酒游记

著 者 郝利文
策 划 祝 萍 陈 艺
责任编辑 樊 明 倪 敏
责任校对 郝慧华
责任监制 曹叶平 周雅婷

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
江苏科学技术出版社
出版社地址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
出版社网址 <http://www.pspress.cn>
经 销 凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷 广州汉鼎印务有限公司

开 本 710 mm × 1 000 mm 1/16
印 张 13
字 数 180 000
版 次 2014年1月第1版
印 次 2014年1月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5537-2271-9
定 价 48.80元

图书如有印装质量问题, 可随时向印刷厂调换。

Preface 序

献给热爱和即将热爱葡萄酒的人们

写这本书的时候，感觉我的葡萄酒人生才刚刚开始。在这个时候，回顾我的历程，肯定为时过早。可是，那些踏进过的葡萄园，那些良师益友，那些小小的心得，那些发生过的有趣的事，总让我按捺不住，急切地要把它们付诸纸端。

和所有爱好葡萄酒的朋友一样，我的葡萄酒历程，也是从一个无知的门外汉开始。现在回想起自己成长的一幕幕，就如同一个登山者，在路上时有迷茫，但更多时刻，得到的是很多人的帮助和有益的启示。每上一个台阶，总有着难忘的际遇和感人的故事。就这样，一步步，我慢慢走进葡萄酒的世界。

葡萄酒的海洋，在里面遨游本身就是一种很大的快乐。然而，有时停下来，像捡起从前撒落在沙滩上的贝壳般，拾起一些有趣感人的故事和经历，也是一件让人愉悦的事。

郝利文

2013.12



Contents 目录

Chapter 1

开启葡萄酒人生

初识葡萄酒	2
菜鸟初游波尔多	5
菜鸟初游郎克地区和托斯卡纳	8
初识香黛儿	12
桑格丽亚和柏图斯	16
诤友林静	20
酒窖中的地心游记	24
黑毛猪火腿和弗兰克盖瑞	28
酒瓶里的岁月	32
杜罗河谷上的小亭	35
安迪叔叔	37
马术表演	41
皇家小屋	44
上课初体验	48



莱茵河畔的葡萄酒之旅(上)	52
莱茵河畔的葡萄酒之旅(下)	58
老酒的味道	63
乐游南非(上)	66
乐游南非(下)	71
佐罗和《葡萄酒鉴赏家》	74
远峰一青	78
重游西班牙——南部之旅	83
证书的意义	87
波尔多学校	91
波尔多的中国玫瑰	96
罗纳河谷(上)——山坡上的日子	99
罗纳河谷(下)——太虎和香料园	103
世界太小了	108



Chapter 2

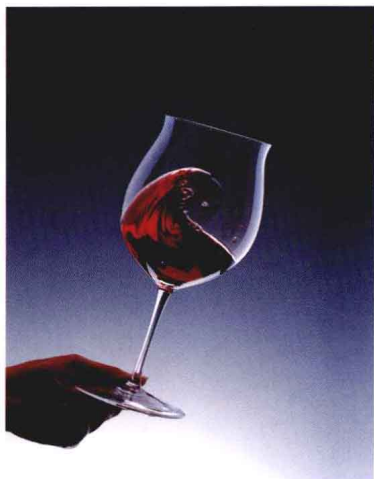
葡萄酒产区趣谈

闲话波尔多(一)	114
闲话波尔多(二)	118
闲话波尔多(三)	122
揭秘勃根蒂(一)	124
揭秘勃根蒂(二)	127
揭秘勃根蒂(三)	130
舞动的气泡——香槟趣谈	133
湖光山色间的伦巴第	136
意大利酒——餐桌上的伴侣	140
一百年不算久——南澳Barossa游记	144
纯醉新西兰	150
西夏故土, 贺兰山麓	153



Chapter 3

葡萄酒好喝吗



红的，还是白的	158
品·尝	161
杯不杯具	164
葡萄酒的语言	167
点酒的学问	170
浅谈中餐配酒	173
红葡萄酒和美食搭配趣话	177
葡萄酒的影视天地	180
葡萄酒盲品与PK	184
在路上，在酒园	188
关公战秦琼	191
那支让你感动的葡萄酒	192
换种方式了解葡萄酒	196





Chapter 1

开启葡萄酒人生

Wine



初识葡萄酒

葡萄酒初体验

记忆中第一次喝葡萄酒留下深刻印象，是1999年秋在意大利米兰工作的时候。那时我在一家意大利公司，从事的是和葡萄酒无关的糖果行业。还记得因为是第一次出国，心里充满了新鲜和好奇，甚至在飞机上见到那么多老外，也好像已经身临异国一样。邻座的瑞典老太太特别热情健谈，几乎和我聊了整整一个航程，还教我用漱口水的方法练习小舌音。

到了意大利这个美丽的国度，处处美景让我流连忘返，几乎每天我都给在上海的朋友们发游记。美食更是不胜枚举，不过最难忘的还是意大利同事带我去吃的大餐。那次是在威尼斯旁边的一个静谧的小镇上，我们沿着一条安静的小河，走到了一个老式房子里的餐厅。一进门，发现竟然和我们中国的海鲜餐厅一样，门口也有很多生的海鲜陈列在冰上。坐在靠窗的位置，我们点了生虾色拉、意大利米饭，还有煎鱼。当然，意大利同事还点了气泡葡萄酒。第一次看到葡萄酒中那些活跃升起的泡泡，我不禁倍感新奇。看着我迷惑的样子，同

事向我介绍了葡萄酒的种类，红的，白的，带泡的，安静的。我似懂非懂，只记住喝的是带泡泡的葡萄酒。

回国后，当时的老板请全部门同事去上海的意大利餐厅吃饭，由于有了“海外用餐”经验，我自告奋勇地要求点葡萄酒。酒侍递给了我酒单，看着那些长长的奇怪的葡萄酒名字，我的头一下就懵了。我放下酒单，和我的意大利老板说，我要点在意大利喝过的带泡泡的葡萄酒。看着他有点好笑的表情，当时的我还有点不知所以（当然，后来我才知道那种酒应该叫起泡酒或气泡酒，想想真是惭愧）。

行业里的外行

2004年初，我进入葡萄酒行业。刚入行没几天，公司就派我去参加在上海举办的法国波尔多名庄酒晚宴。有好几家城堡的庄主来了，带来的都是上好年份的葡萄酒，门票也是昂贵难求。可是，我看着那么多名酒摆在面前，真的有点茫然不知所措。我虽然参加过公司里法国同事办的培训，不过当时我对葡萄酒还是



香槟杯



气泡酒

知之甚少。于是，我只能装模作样地拿起酒杯品酒，但是每一支酒喝起来，味道都好像差不多，完全不能体会其中的微妙差别。真是印证了那句俗语：外行看热闹！现在回想起来都很后悔，那时我只顾着和邻座的人聊天而冷落了杯中的好酒，浪费了喝到那么多好酒的机会。而这样的机会，真的是打着灯笼也难找啊。

作为葡萄酒的初学者，一开始是很难接受酒中的酸和涩的。参加很多酒会，每每喝到高酸度或涩的葡萄酒，就会皱眉头，心生疑惑，葡萄酒真的好喝吗？于是，自己面临的第一个问题就是怎样才能让自己喜欢上喝葡萄酒。还好，公司里有近千种酒，且风格不同，所以要找到自己爱喝的酒并不困难。香甜可口且不是非常酸涩的葡萄酒，就是那时我爱喝的酒。

蜜斯卡（Muscat）是必喝的。其实说它具有玫瑰般的香甜更为恰当，那浓郁的香味令人难忘，感觉像是鼻子埋进一束盛开的玫瑰花中。口感也极为可人，微甜微酸，好像都是恰到好处，美妙而不招摇，细致但不复杂。那时喝的一款意大利阿斯蒂蜜斯卡（Moscato d' Asti），带有细微的气泡，一直非常喜欢。每次介绍给刚接触葡萄酒的朋友们，都改变了他们心目中认为葡萄酒酸涩难喝的看法。

颜色是喜欢鲜嫩的粉红色。那时喜欢一款加州白仙芬黛(White Zinfandel) 粉红葡萄酒。浅如玫瑰花般的红色，冰镇过后瓶子上带着诱人的水滴，微微的甜，淡淡的酸，入口清新、冰凉、可口，推荐给女孩子没有一个不喜欢的。我问同事仙芬黛是红葡萄，加个白字怎么变成粉红了？然后才知道，粉红酒大多是用红葡萄



琼瑶浆

汁和葡萄皮经过短暂浸渍（时间通常为12~36个小时），以此来获得那漂亮的玫瑰红色。

🍷 初学心得

为了尽快获取葡萄酒知识，我也积极参加公司和行业的各种品酒会。不过作为初学者，大多数酒喝起来都不知所云，从葡萄品种到产区和等级，全是一无所知。所以那时的我从不当众评论葡萄酒，知道一开口就露馅了。最惨的一次，老板和我去南方介绍公司新进的老世界葡萄酒，我一看到满桌的法国、意大利葡萄酒就头昏了，名字也念不出，更不用讲产区和等级了。最后老板实在看不下去，只好亲自出马，替我解了围。

不过，每次参加酒会，对那些香味明显的酒都是情有独钟，因为那些酒是可以向别人去描述的。印象最深刻的一次是在法国阿尔萨斯的品酒会，老庄主给我们喝了一款他家的

琼瑶浆(Gewürztraminer), 扑鼻而来的是荔枝的香味。虽然他说了很多香味, 如白色的玫瑰花香, 柠檬、桃子的味道, 但是我们告诉他其实最像荔枝的香味。在给他尝了荔枝后, 他也不断地点头称是。所以, 有一段时间, 我非常喜欢向朋友们推荐琼瑶浆, 因为知道如何描述它的香气, 看着他们点头称是的样子, 我也过了把葡萄酒专家瘾(当然是冒充的)。

进公司快半年的时候, 老板叫我去参观拜访法国和意大利的酒庄。波尔多、朗克地区和托斯卡纳, 三个经典的产区, 都是葡萄酒爱好者梦寐以求想要去的地方。临行前, 我不禁有

些担心, 像我这样的菜鸟去参观酒庄会不会洋相百出?



Box 1:

葡萄酒的种类: 按照颜色来分, 可以分为白葡萄酒、粉红葡萄酒和红葡萄酒; 按照状态来分, 可以分为静止葡萄酒和气泡葡萄酒; 按照甜度来分, 大致可以分为干型、半干半甜型和甜酒。

Box 2:

芳香型葡萄: 就是本身具有非常浓郁香气的品种, 如蜜斯卡、琼瑶浆等, 都是花香、果香浓郁的葡萄酒。这些酒, 特别对于初学者来说, 是很容易接受和记住的。



侯伯王城堡



菜鸟初游波尔多



“朝圣”

法国和意大利的酒庄多处在波尔多、朗克地区和托斯卡纳这三个经典的产区，特别是波尔多和托斯卡纳，这两块著名葡萄酒的起源地，对于葡萄酒爱好者就如圣地一般。

作为葡萄酒领域的菜鸟，去“朝圣”前的激动和紧张是不可避免的。为了不出洋相，我临时抱佛脚地看了些资料，问了法国同事很多问题（现在想想，当时我这些问题，他一定觉得很好笑）。

到了波尔多，才知道波尔多不光是个地区名，中心城市也叫波尔多，我们第一天就住在

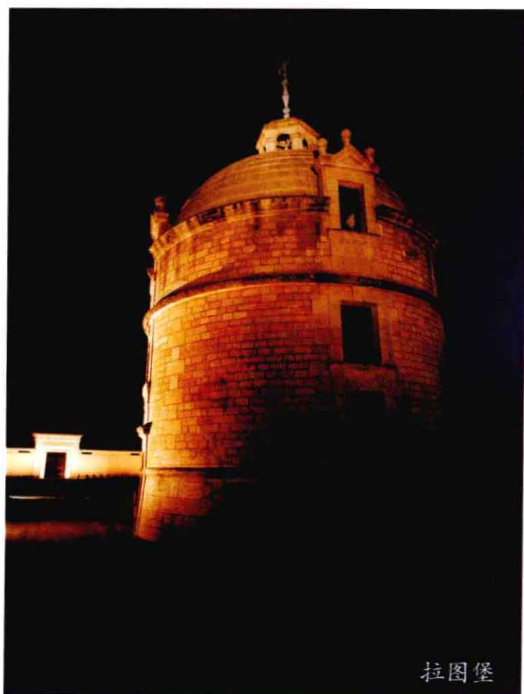
波尔多城里。这是个古老的城市，到处都是历史的遗迹和古建筑。特别奇怪的是，流经波尔多的加龙河的河水居然是红色的，问了下当地人，他笑着说由于波尔多市是几百年来运送葡萄酒的港口，所以连河水都是酒红色的了。虽知是玩笑，但我不禁想到，大文豪雨果也曾在这里，面对波尔多抒情地写道：“潋滟波红的纪龙德河水，永远地流淌在我的心中。”而纪龙德河正是加龙河和多敦涅河在波尔多附近交汇而成，注入大西洋。这三条河如同英文字母“Y”一样，加龙河和多敦涅河是上面的叉头，而纪龙德河就是叉柄了。



在去参观酒庄的路上，酒庄代表给我们人手一张地图，上面简单介绍了波尔多的各个产区。第一个迷惑就是“左岸”和“右岸”，难道河岸也像人的手一样，有左右之分？问了酒庄代表后才知道，原来顺着水流向大海的方向，纪龙德河和加龙河左边的产区叫左岸，纪龙德河和多敦涅河右边的产区叫右岸。那么加龙河和多敦涅河的中间地带呢？法国人比较夸张，叫“两海之间”。

到五大庄一游

左岸和右岸的风景也不一样。左岸都是雄伟庄严的城堡，而右岸则是秀丽雅致的小农庄。我们常说的五大酒庄都在左岸，分别是名闻天下的拉图、拉菲、玛歌、侯伯王和木桐五座古堡。到波尔多，拜访这几个名庄是必须



拉图堡

的，就像到罗马一定要去梵蒂冈一样。

首先去的拉菲堡，它实实在在让我们体会了那种高高在上、气势凌人的感觉。古堡里有一部分地方不得入内，铁门和告示牌明白地把你拒之门外。不过，他们的地下酒窖倒是特别，像个圆形的大剧院，酒桶环绕着中心的“舞台”，好像都在听音乐会一样。

木桐堡也很特别，可能是由于1973年才被破格从二级酒庄升为一级酒庄（1855年分级体制里，只有拉图、拉菲、玛歌、布里翁高地四家）的原因，酒庄接待的人也显得客气多了。城堡里有个小小的葡萄酒博物馆，墙上挂满了木桐堡每年的酒标。原来当时由于不甘沦为二级，木桐堡做了很多提升质量和形象的努力，其中就包括每年请世界知名画家为他们创作酒标。

最为可惜的是，由于时差的计算错误，我们错过了位列五大酒庄前位的拉图堡。这件事，就是现在想来，仍然会感到遗憾不已。参观波尔多的酒庄事先都要预约，过时不候。错过时间的我们，只能远远的在拉图那富有特色的白色圆酒窖前，拍照留念。

而另外两家玛歌和侯伯王堡，由于时间和行程的安排，虽然我们没能去拜访，但也没有与拉图堡失之交臂般的遗憾。

城堡和土地

这次参观波尔多城堡中，在中级酒庄西特兰城堡里面的晚宴，最令人难以忘怀。我的脚才跨进酒庄门口，就被孔雀的叫声所吸引。呈现在眼前的是一座美丽的大花园，城堡在晚霞的掩映下显示出梦幻般的美丽。晚上，我们在



拉菲酒庄

城堡里和庄主一家共进晚餐，大家传取着女主人精心准备的家常美食，品尝酒庄各个年份的佳酿，聊着每年葡萄的收成，这个场景如美妙的画作般，深深的留在我的记忆里。

左岸中，给我留下深刻印象的不光是这些名酒庄，还有一个叫大帕斯堡的小酒庄，虽说名不见经传，但是庄主带我们参观他的葡萄酒园时，却充满了对土地的热爱。他说虽然遇到干旱，但是也不能浇水，一方面是法律的规定，一方面是让葡萄树自己扎根更深处去获取水分和养分。我当时差点问他，晚上偷偷摸摸浇水可不可以。还好没问，不然肯定侮辱了他对土地和葡萄的尊重。

相比左岸，右岸的酒庄更显得宁静和雅致。我们参观了头等苑A等1级的白马古堡。一

进入城堡，就看见门口墙上挂着一幅大大的白马图，果然名副其实。更让我们惊讶的是，在另一面墙上，挂着一块土壤的截面图。在参观他们葡萄酒园的时候，酒庄的人介绍了这里的土壤和微气候的特点（法国人称之为地话——Terroir）。正因为这些地话，使得他们的酒比一街相隔的另一个酒庄的酒要贵好几倍。

游完波尔多，感触颇深。作为一个菜鸟，第一次酒庄游就去波尔多，是幸运也是不幸。幸运的是，第一次就可以到“圣地”去顶礼膜拜；而不幸的是，自己认识有限，看到的多是表象，对于酒和土地本身的知识太少，就好像一个刚睁开眼的孩子竟然发现自己站在奇珍异宝之中一样。

不管怎样，刚睁开眼的孩子，一定会更急切地了解世界。游完波尔多，我们在巴黎停留的时候，我更期待着下一站的朗克地区和托斯卡纳。心里怀着一种渴望和疑问，等待我的下一站将是怎样的世界呢？



Box:

AC是什么意思？

AC全称为Appellation d'Origine Contrôlée，是法国的法定产区。这是一个品质标志，是法国酒最高级别。要达到这个级别必须满足产地、葡萄品种、种植、产量、酿造和酒精度等严格要求。但是在同一个法定产区里，质量水准可以有很大的差别。



菜鸟初游郎克地区 和托斯卡纳



刚游完波尔多，激动的心情还没有平复，我们一行人就抵达了法国南部的朗克地区。与雄伟壮丽的波尔多相比，朗克地区显现出的是平和、秀美的田园风光。

“旧世界里的新世界”

接待我们的是斯格利（Skalli）酒庄的Samuel，一位高大、英俊的法国男士。一见面，他就告诉我们在法国南部参观酒庄是不用着正装的，我们高兴得马上就摘去领带，换上了便装。一行人一反参观波尔多城堡的严肃正经，嘻嘻哈哈地跟着Samuel，一路拍照一路游玩地来到酒庄。酒庄非常现代，连墙上的装饰品到门口的雕塑都是现代风格的。巨大的酒

庄中，吸引我的是中间院子里的一块葡萄田，里面种着不同品种的葡萄树。不禁让我感叹，原来我们常说的赤霞珠、梅洛、设拉子、莎当妮、长相思是这样的啊。一下子，我感觉和平常喝的那些葡萄酒品种拉近了距离，好像一直在喝果汁的人终于见到真正的水果一样。

Samuel领我们来到一个现代化的品酒室，不锈钢水槽、吐酒槽、洗杯槽错落有致。参观酒庄的重头戏总是品酒，如朗克地区的田园风光般，这里出产的酒也很平民化，被称为“旧世界里的新世界”。顺便做下补充：通常旧世界（欧洲等国家）的葡萄酒酒标只写产地，不写葡萄品种，一切只等待消费者去发掘；而新世界（欧洲以外的国家）的葡萄酒酒标会清楚

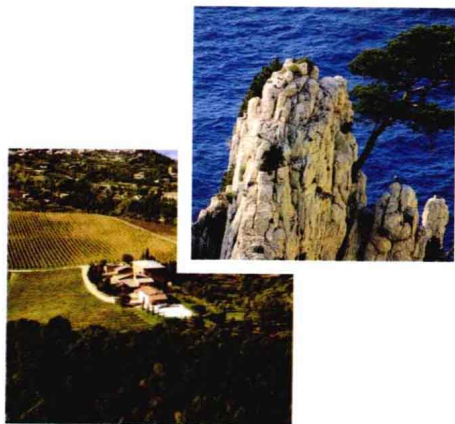


面向大海的葡萄园

地写上葡萄品种，让人一目了然。新旧世界两大葡萄酒阵营争斗了几十年，各有自己的拥护者，至今还在缠斗不清，不分胜负。郎克地区的很多酒庄虽处于旧世界的法国，但在酒标上标明葡萄品种，明白易懂，实在是平易近人。这种创新精神在保守的法国人眼里是不可理喻的，不过确实让人佩服他们的勇气。

生蚝的“地话”

参观酒庄的诸多好处中，最重要的是美景和美食。由于地处海边，参观完酒庄后，Samuel驾了条汽艇，带我们从外海开到内海，一路上阳光明媚，轻波微涛，清爽的海风迎面拂来，实在让人有不想归去的冲动。在内海看到很多木棍插在海底，问Samuel那是什么，他说是用来养殖生蚝的，听后不禁食指大动。到底是法国人，连生蚝也不放过，Samuel又给我们讲了生蚝的产地和生活环境差异造成的口味和质量的不同，看来法国人吃的东西都要讲究下地话（Terrior），连在海水里长大的也不例外。船一到岸，Samuel恰好接到一个电话，一不留神，手机掉到码头边的浅水里，看着他的手机在清澈的海水里清晰可见，不禁想如果掉在黄浦江的岸边浅水里，大概看也看不到了。

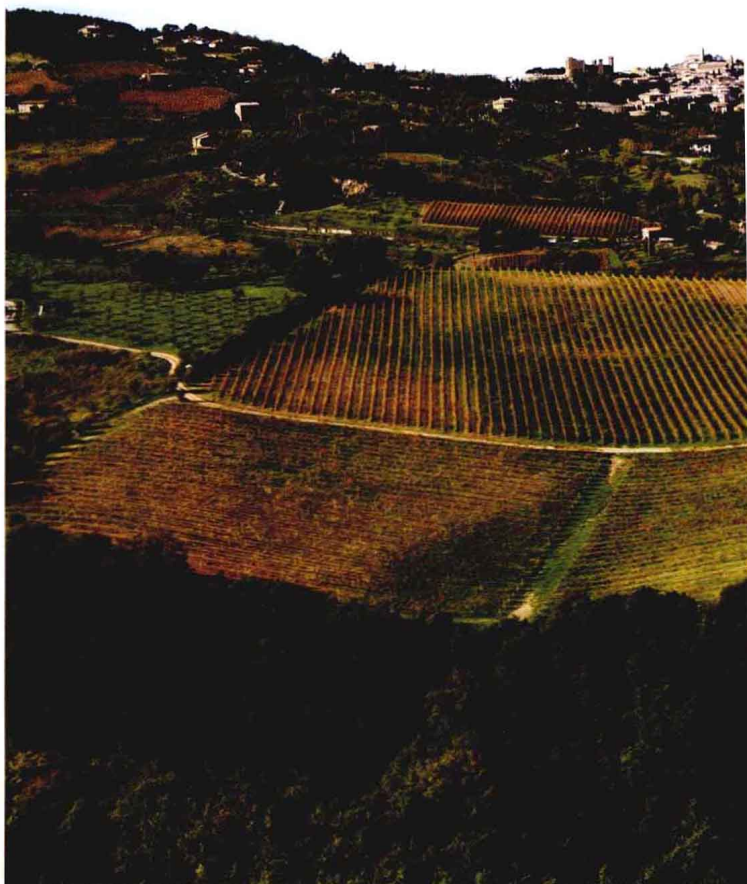


Samuel捞起手机，我们安慰他还可以用。他笑着耸了耸肩，说公司会给他买新的。大概看出了我们在他讲生蚝话题时表现出的热情，上了岸他直接带我们去了家海鲜餐馆。我们每人点了一打生蚝，喝着这里产的清冽的长相思，心想要是能一直留在这里就好了。

“一半收成”

告别了好客的斯格利酒庄和美味的海鲜，我们到达了意大利中部的托斯卡纳。如果说整个意大利就像是一个踢足球的腿的话，托斯卡纳就在膝盖的位置。这次接待我们的是当地的鲁芬诺（Ruffino）酒厂。下飞机时已是傍晚，接我们的车子一出机场，就开上了山路，外面漆黑一片，山路崎岖，意大利司机不会说英文，于是大家都睡着了。开着开着，车离开大路，爬上一座荒山，大家都醒了，紧张地看着前面被车灯照亮的陡坡。终于到达山顶，竟然有两间屋子，迎接我们的是两只大狗和一个年轻、文弱的意大利人。原来由于酒庄有其他国家的访客来住了，所以我们就被安排在这家山顶旅馆里，而这个年轻人就是这家旅馆的主人。

第二天一清早，我就被刺眼的阳光弄醒，走出房间才发现时间还早。闲来无事，便去逗那两只大狗，这时看到旅馆主人也在那里，便跟他打了个招呼攀谈起来。原来这座山是他家的祖产，山上全种着橄榄树，透过这些橄榄树丛看去，山下是大片的葡萄园。我问他这么多橄榄榨成橄榄油是否可以有不错的收入，他说还好，因为意大利人比较懒散，所以他家的橄榄每年只能收成一半，工人们觉得工钱够回去休息享受时，就不会再想多赚钱去收另一半了。他说这叫“一半收成（Half Harvest）”。我心里暗自好笑，这就是地广人稀的好处吧，不过也为那另一半没采收而白白烂掉的橄榄感到可惜。



“天使之血”

用完早餐，我们出发去参观酒厂。原来他们家的酒厂在托斯卡纳有好几处，于是我们便一家家拜访。托斯卡纳的主要葡萄品种是桑吉奥维斯（Sangiovese），意思是“天使之血”，所谓的基昂蒂（Chianti）酒就是主要用桑吉奥维斯酿造的。桑吉奥维斯还有很多克隆品种和不同的名字，最著名的是布鲁诺（Brunello）葡萄酒，产于蒙塔尔奇诺（Montalcino）的最为著名。其实蒙塔尔奇诺是一个小镇的名字。整个小镇沿山而建，所以游玩小镇也是在爬山，还

好沿街有很多有趣的葡萄酒和酒具商店，兜兜逛逛，不知不觉间已到山顶。俯瞰托斯卡纳，丘陵起伏，葡萄园和橄榄林交错相间，像极了一幅美丽的风景油画。

在一家酒厂吃过美味的自制意大利面后，我们便向酒庄总部进发。路上，经过一座古老的黄色城堡，酒庄的人介绍说这个城堡名叫Romitorio，城堡下面种的葡萄品种叫Colorino，是一种果肉为红色的红葡萄品种。我听后暗自惭愧，想到自己常教别人“红葡萄品种去了皮就可以酿造白葡萄酒，因为果肉是无色的”的说法，原来还是没有说全面，因为还有红色果