



杯酒人生 葡萄酒的365天

[美] 约翰逊·艾尔索普◎著 黄如露◎译

Wine Lover's Devotional

365 Days

of Knowledge, Advice,
and the
Ardent Aficionado

杯酒人生 葡萄酒的365天

[美] 约翰逊·艾尔索普◎著 黄如露◎译

TITLE: Wine Lover's DEVOTIONAL 365 Days of Knowledge, Advice, and Lore for the Ardent Aficionado
BY: Jonathon Alsop
Copyright ©2010 by Jonathon Alsop
Original English language edition published by Quayside Publishing Group.
All rights reserved.No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the copyright owners.
Chinese translation rights arranged with Quayside Publishing Group.

本书由Quayside Publishing Group授权北京书中缘图书公司出品并由河北科学技术出版社在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

著作权合同登记号:冀图登字 03-2013-122

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

杯酒人生:葡萄酒的365天/(美)约翰逊·艾尔索普著;
黄如露译.--石家庄:河北科学技术出版社,2013.7
ISBN 978-7-5375-6096-2

I.①杯… II.①艾…②黄… 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156210号

杯酒人生:葡萄酒的365天

[美]约翰逊·艾尔索普 著 黄如露 译



策划制作:北京书锦缘咨询有限公司(www.booklink.com.cn)

总策划:陈庆

策划:邵嘉瑜

责任编辑:刘建鑫

版式设计:季传亮

出版发行 河北科学技术出版社

地址 石家庄市友谊北大街330号(邮编:050061)

印刷 北京瑞禾彩色印刷有限公司

经销 全国新华书店

成品尺寸 170mm×240mm

印张 20

字数 290千字

版次 2013年11月第1版

2013年11月第1次印刷

定价 98.00元

目录



杯酒人生 8

如何使用本书 9

葡萄酒爱好者的365天 9

 星期一 / 葡萄酒语言

 星期二 / 酿酒葡萄

 星期三 / 美酒与美食

 星期四 / 葡萄酒地理

 星期五 / 酿酒的人

 星期六+星期天/周末的葡萄酒冒险

索引 317

杯酒人生 葡萄酒的365天

[美] 约翰逊·艾尔索普◎著 黄如露◎译

河北科学技术出版社

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

TITLE: Wine Lover's DEVOTIONAL 365 Days of Knowledge, Advice, and Lore for the Ardent Aficionado

BY: Jonathon Alsop

Copyright ©2010 by Jonathon Alsop

Original English language edition published by Quayside Publishing Group.

All rights reserved.No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the copyright owners.

Chinese translation rights arranged with Quayside Publishing Group.

本书由Quayside Publishing Group授权北京书中缘图书公司出品并由河北科学技术出版社在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

著作权合同登记号:冀图登字 03-2013-122

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

杯酒人生:葡萄酒的365天/(美)约翰逊·艾尔索普著;
黄如露译.--石家庄:河北科学技术出版社,2013.7

ISBN 978-7-5375-6096-2

I. ①杯… II. ①艾… ②黄… 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156210号

杯酒人生:葡萄酒的365天

[美] 约翰逊·艾尔索普 著 黄如露 译



策划制作:北京书锦缘咨询有限公司(www.booklink.com.cn)

总策划:陈庆

策划:邵嘉瑜

责任编辑:刘建鑫

版式设计:季传亮

出版发行 河北科学技术出版社

地址 石家庄市友谊北大街330号(邮编:050061)

印刷 北京瑞禾彩色印刷有限公司

经销 全国新华书店

成品尺寸 170mm×240mm

印张 20

字数 290千字

版次 2013年11月第1版

2013年11月第1次印刷

定价 98.00元



杯酒人生
葡萄酒的365天

365 Days

of Knowledge, Advice,
and Lore for the
Ardent Aficionado



带着爱和感谢，以及更多的爱，我将这本书献给我的妻子希拉·萨默斯。她就是她的一切。她的不断鼓励、对我的信心和信赖使这本书的出版成为可能。

她之于我，犹如饮不够的美酒。





目录



杯酒人生 8

如何使用本书 9

葡萄酒爱好者的365天 9

 星期一 / 葡萄酒语言

 星期二 / 酿酒葡萄

 星期三 / 美酒与美食

 星期四 / 葡萄酒地理

 星期五 / 酿酒的人

 星期六+星期天/周末的葡萄酒冒险

索引 317

奥地利维也纳格林津村 (Grinzing)

一家葡萄酒馆 (Heurigen) 里收集的开塞钻

(左图)

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com



杯酒人生

在二十多年前刚开始写葡萄酒的时候，我同其他人一样：并不痴迷于葡萄酒，不会把周末完全投入在品酒中，不会无时无刻地购买、采办、订购葡萄酒，用葡萄酒烹饪，思考着葡萄酒。与现在截然不同。

那时候我所痴迷的是写作。当我第一次写葡萄酒时，犹如醍醐灌顶，开始透过葡萄酒这面棱镜观察和描写整个世界。我可以白天的时候写些无趣的公司宣传材料——诸如“现在订购，优惠多多！”——晚上则品尝葡萄酒，自称为一位葡萄酒作家。

葡萄酒逐渐占据了我的生活。我当时并未意识到，我和其他数百万人一样，正成为一个投入的葡萄酒爱好者。当我发现夏敦埃（Chardonnay，又叫霞多丽）既是一种葡萄的名字，同时也是种植这种葡萄的法国城镇名的时候，还有几百万人也发现了这一点。当我开始越来越喜欢红葡萄酒时，还有几百万人的喜好也正朝同一个方向发展。

当你阅读或浏览或研究这本书时，我希望你能体验到和我们一样的发现之旅，无论你对葡萄酒仍然陌生、已有丰富经验或是介于两者之间。葡萄酒本身只是一件事物，纵然是一件很棒的事物，但是，每天品尝、分享和思考葡萄酒——乐享杯酒人生——赋予了葡萄酒与众不同的意义。

无论你使用这本书一天、一年还是永不释手，记住，葡萄酒的秘密并不在于葡萄酒本身，而是在于葡萄酒背后的人、地方、故事以及其他关于葡萄酒的一切。

约翰逊·艾尔索普

如何使用本书

本书的结构类似于每日备忘录，各个条目共同构成了一整年的信息。在一年中的52个星期内，每个星期各有6个条目。

你可以从头开始阅读本书，按照日历年的时间顺序，一天阅读一个条目。你也可以从书的中间甚至末尾开始阅读，或者随心所欲地从这个星期跳到另一个星期。最重要的是，你可以以自己喜欢的任何方式来使用这本书。当你爱好葡萄酒的时候，每天都是品尝新佳酿的好时机。翻到任何一页，都像有一瓶美酒等着你开启。找到你的最爱了吗？在你喜爱的书页那里做个书签，不时地回味一番。

那么，留出一些时间，给自己找一个安静的独处之地，以自己的节奏细啜这本书，享受在葡萄酒世界的美味之旅吧！

葡萄酒爱好者的365天



星期一 / 葡萄酒语言：我们如何谈论它，我们如何了解它



星期二 / 酿酒葡萄：世界上不同品种的葡萄以及它们如何形成我们最爱的美酒



星期三 / 美酒与美食：除了食物搭配，我们还提供和推荐了几十种葡萄酒烹饪食谱



星期四 / 葡萄酒地理：虚拟的世界酒庄之旅、著名的葡萄酒产区和传奇之地



星期五 / 酿酒的人：历史上和现在葡萄酒世界的个性特征



星期六+星期天 / 周末的葡萄酒冒险：从葡萄园之旅到建立自己的酒窖



品酒，评酒

拉丁谚语IN VINO VERITAS（字面意义：酒中真理，即酒后吐真言）描述了数千年来葡萄酒为人们所知的一个特殊秉性。这个谚语并不是说葡萄酒中包含着永久、浪漫、艺术的真理，而是说在喝酒的时候，人们容易多话，有时候说的话甚至并非他们本意，或者更为确切地说，是他们本来并不打算在别人面前吐露的事情。葡萄酒中的活跃成分——酒精——促成了这种酒后失言，所以，明智之举是在酒和真理之间保持平衡。

如果你认真聆听葡萄酒爱好者们在谈论酒时所说的话，会发现大部分人努力描述葡萄汁转变为葡萄酒、糖分转化为酒精时的变化时刻。在人类历史的大部分时间，人们都将其归结于魔法或狄俄尼索斯（Dionysus）[即酒神，罗马人称之为巴克斯（Bacchus）]或他的同伴西勒诺（Silenus，森林之神）的介入。每次我低头把鼻子凑到一杯葡萄酒面前的时候，我总会想到人们曾经将葡萄酒视为神灵[如同宙斯（Zeus，众神之神）和波塞冬（Poseidon，海神），而且在人类历史上的大部分时间均是如此。但在今天，我们是无酒神论者。

许多葡萄酒爱好者觉得葡萄酒中的“酒气”能打开真理的源泉，使他们的感官磨砺出体会和描述葡萄酒奇特风味的能力。从生物化学层面上来说，它就是酒精；一个酒精分子加一个酸分子就构成了一个酯分子，而酯分子是从洗甲水到红糖等一切事物的芳香之源。

我们可以从葡萄酒中闻到奇异的芳香、品尝到意外的滋味，是因为其中所含的化学分子与枫糖酯十分相近，我们可以立即辨识出来。但由于这些分子又并非完全相同，因此我们必须不懈地努力用语言来描述葡萄酒的味道以及我们在品尝它们时的感觉。

创建你自己的葡萄酒词汇。买一本可以装进衣服口袋或者手提包的小笔记本。当你品尝一种新的葡萄酒时，写下最先跃入脑海的词汇或者想法。当你再度品尝它时，找出自己真正想表达的意思，然后记下更多的笔记。





比诺的魅力

属于欧亚种（*vitis vinifera*）的所有酿酒葡萄都有基因关联，这其中当然也包括比诺（Pinot）家族：白色的白比诺（Pinot Blanc）、黑色的黑比诺（Pinot Noir）以及灰比诺（Pinot Grigio或Pinot Gris），一种既非白色亦非黑色，而是出于两者之间的杂色品种葡萄。“Girgio”在意大利语中即为“灰色”之意，而“Gris”是法语中“灰色”的意思。

白比诺——在意大利和西班牙被称为“Pinot Bianco”——是比诺家族中颜色和味道都表现得最淡的品种。白比诺的葡萄皮极薄，几乎呈透明色，以至于可以直接看到它们的白色果肉。白比诺葡萄酒一般清淡爽口，但是一些味厚丰润、橡木味较重的加利福尼亚白比诺很容易被认为是加利福尼亚霞多丽（Chardonnay）。

灰比诺几乎已成了意大利白葡萄酒的代名词。这种葡萄在长靴状的意大利版图上各处都有种植。从北部的阿尔卑斯地区到晴朗炎热的南方，根据地域的不同，灰比诺的风格也大相径庭，但灰比诺在根本上是一种丰腴醇厚的葡萄。如果你想要一款酸度清脆可

口的干白葡萄酒，主流的灰比诺是最可靠的选择。

虽然名为“黑”，但是黑比诺葡萄并不是黑色，而是勃艮第酒红色（burgudy）。勃艮第是法国一个与黑比诺齐名的地区，该地区种植的黑比诺葡萄最为著名，极受追捧。这种浅红色的葡萄酿制的葡萄酒一般也为浅红色，味道淡雅微妙，不会有强劲的味道直冲脑门。黑比诺葡萄的皮很薄，所以十分脆弱；黑比诺葡萄酒的特色是优雅细腻，是那种让人日久生情的类型。

想要购买质优价廉的好酒吗？黑比诺很受欢迎，灰比诺无处不在，但是白比诺却被人们忽略。你可以从白比诺上找到比诺的价值。在位于莱茵河畔的法国阿尔萨斯（Alsace）地区，有一些古老的酿酒家族，如雨果（Hugel）、维姆（Willm）和婷芭克（Trimbach）提供价格合理的美味白比诺。另外，意大利北部的蒂芬布伦纳（Tiefenbrunner）以及加利福尼亚的海狸庄园（Castoro Cellars）和月亮谷（Valley of the Moon）也提供优质的白比诺。

红酒配红肉，白酒配白肉



葡萄酒有自己的谱系，食物也是如此。了解这两大谱系如何对应，便能知道怎样搭配美酒和美食。

将所有的葡萄酒想象成一个颜色的连续体。最左边是水——无色、无味、无香。最右边是黑色、不透光的墨汁。将长相思（Sauvignon Blanc，又叫白苏维翁）、霞多丽（Chardonnay）、黑比诺（Pinot Noir）和赤霞珠（Cabernet Sauvignon）作为这个酒谱中四个主要的参照点。

长相思是一种清淡爽脆的白葡萄酒，它的邻居有灰比诺（Pinot Grigio）、苏雅维（Soave）和干型雷司令（Riesling）。霞多丽是一种口味稍重的白葡萄酒，更为成熟、圆润，味道不那么尖刻。维欧尼（Viognier）和半甜的雷司令也属于这一范围。

从浅色往深色移动，最先遇到的是黑比诺，它的颜色是有时候可以透视的淡红色。接着是颜色深沉的赤霞珠，然后是颜色更深的西拉和仙粉黛（Zinfandel）。脑中带着这一图像，你几乎可以将所有的葡萄酒都放到

这个酒谱中。

梅洛（Merlot）处于黑比诺和加本力中间，稍微靠近赤霞珠一点。基安蒂（Chianti）也位于黑比诺和赤霞珠中间，但是更靠近黑比诺。而疯狂的澳大利亚设拉子（Shiraz）——这种酒的颜色是如此深沉，气场是如此强大——明显不属于这一范围。

对于食物，同样也制作一幅这样的谱图，然后将其叠放到葡萄酒的谱图上。虾、贝类以及清淡的层状白肉鱼类与长相思对应。禽肉、猪肉和肉质较硬的鱼类，如鲨鱼肉和剑鱼肉与霞多丽或其他浓厚的白葡萄酒搭配较为自然。黑比诺的绝配是鸡肉以及小牛肉、蓝鱼和口感像肉的蘑菇菜肴。诸如加本力之类的味厚红酒则需要搭配大红色的肉类，例如羊羔肉、牛肉和山羊肉。对于那些非主流的食物，包括蓝纹奶酪和门斯特干酪，它们的最佳搭配是非主流的葡萄酒，例如酒精度高的波特酒（Porto）或晚收型仙粉黛葡萄酒。

