

前言

中文版序葡萄酒是如此美妙的东西，我也非常欣赏中国人的品酒资质和评鉴才能，因此当得知我的这本品酒指南能够出中文版的时候，我由衷地感到高兴。与其他任何美食和美酒相比，葡萄酒是如此与众不同，因此品鉴葡萄酒也是十分特别的，所以有一本关于如何品酒的练习指南将会对您大有帮助。当然，我认为学习葡萄酒最明智、也是最愉快的方法还是通过品酒。这本书包括了一系列关于葡萄酒的简洁解释，同时也伴随着例证这些解释的实践练习。我衷心希望在本书的帮助下，您能够在品酒的乐趣中享受学习关于葡萄酒的知识。我们都应该感谢吕杨，将《品酒》一书翻译成中文是他的主意（这本书已经以其他多种语言出版），他也以极其认真的态度和专业的知识完成了本书的翻译工作。我也邀请您访问我的网站：www.JancisRobinson.com，那里有更多关于葡萄酒的中文信息。干杯！Jancis前味：一本写给“酒鬼们”的书这本书是写给那些想更了解葡萄酒、并且已经深切地认识到喝葡萄酒是远比学习葡萄酒更加有趣的人。幸运的是，品尝葡萄酒这种实践不仅比枯燥的理论知识更吸引人，同时也更加重要得多。对我们这些以撰写和评论葡萄酒为生的人来说，我们会很容易忽略一个事实，那就是葡萄酒的味道其实是最重要的。这种可爱液体的存在，其目的不是为了填满葡萄酒大书架，也不是为了证明年代身份，而是带给我们感官上的快乐。这本“泡在酒中的”葡萄酒指南只不过是您品尝葡萄酒时的一个“伴侣”，解释为什么不同的葡萄酒有它们自己不同的味道，这会使得您成为一个有一定基本知识的葡萄酒品尝者，而不是一个无知自大的酒徒，从而可以最大限度地增加您品酒的乐趣。这本葡萄酒品尝练习册是一本写给“酒鬼们”的完整的葡萄酒课程。它会告诉您葡萄酒是如何酿成的，解释诸如天气以及酒瓶大小这些不同的因素是如何影响到葡萄酒最终的味道，示范如何能够从正确地服侍（serve）和品尝葡萄酒中得到最大的乐趣。所有这些品酒知识不仅是以文字方式提供给您，而且还有许多实践练习，这些练习大多都与那个最重要的活动——品酒有关。每一个章节都被分成理论和实践两个部分，这样您可以先学习相关的理论知识，然后再用来测试你自己。您也会被要求做一些其他的练习，比如品尝牙膏的味道，或者用茶杯来品尝葡萄酒。这个课程的开始部分是我们个人品尝机能的概括，重点讲述一些令人吃惊的事实，它们能够帮助您从日常吃喝的任何东西中品尝出更多的味道，无论是食品还是葡萄酒。接下来将详细讲解服侍和品尝葡萄酒在实践方面的内容。不过，这本书的主要内容还是以“毫无痛苦的品酒”这个方式来告诉您有关葡萄酒的故事。实践部分的那些练习，其意义是通过“为什么每种葡萄酒是这个味道的”做出重要解释来装备各位感兴趣的葡萄酒爱好者。所有有关味道的因素都有特定的例子来阐述说明，每一个完成这些练习的人都会对葡萄酒的基本知识有非常出色的领会，这种领会是在与葡萄酒最相关、但却常常会被忽略的地方——也就是在您的酒杯里完成的。您几乎真的可以通过品尝葡萄酒而变成葡萄酒专家。课程学到一半的时候，您突然会惊喜地发现，您居然已经可以区分一瓶霞多丽（Chardonnay）和一瓶长相思（Sauvignon Blanc）；学到最后，您甚至可以区分一瓶波尔多（Bordeaux）和一瓶加利福尼亚赤霞珠（Cabernet Sauvignon）。到时候您犯的错误不会比葡萄酒专家更多，也就是说，每次至少会说对一半。有各种各样不同的因素都会影响葡萄酒的味道，从葡萄园地下15英尺的地方曾经发生过什么，到葡萄酒装瓶时酒窖的门是否敞开着。然而，最重要、也是最容易辨别的因素，还是一瓶葡萄酒中最主要的葡萄品种（grape variety）。正因为如此，也因为当今世界各地许多葡萄酒的酒标上都写明葡萄品种，比如赤霞珠、美乐（Merlot）、品诺（Pinot）、霞多丽、雷司令（Riesling）等等，所以本书的主要篇幅用来分别讲解每一个常见的葡萄品种。刚开始时只是尝试建立起每一个葡萄品种在感官上的特征。比如，新西兰马尔堡（Marlborough）产的长相思和法国的桑赛尔（Sancerre）都是用同一品种酿制的葡萄酒，波尔多的干白葡萄酒和加利福尼亚的白芙美（Fumé Blanc）也是。品尝它们会帮助您建立您自己对长相思葡萄品质的“味觉印象”（palate picture）。不过，一组越来越复杂和相互有关系的因素会联系着每个章节的内容讲解给您。例如，在您熟悉了长相思是怎样的味道以后，我会鼓励您去品尝产自不同气候的长相思，这样您就可以领会有50%甚至更多阳光的葡萄酒会是什么味道。首先，我们考虑那些用来做白葡萄酒的葡萄品质，然后是那些做红葡萄酒的，接着是品尝起泡酒（sparkling wine）以及像雪莉酒（Sherry）和波特酒（Port）这样的高度酒或是加烈酒（fortified wine）。这本指南的最后部分会有关于为何某些美食和葡萄酒无法搭配的一些说明（然而决不会有告诉您必须做什么这样的教条），还有一些更高级的品酒练习的建议，最后还附有一个品酒所常用的行话词汇表。如何使用这本指南如果你想用本书所提供的最快而且最系统化的方式来学习葡萄酒，那么请尽量依照书中建议的顺序去练习，因为这是通过一个合理和正确的路线来增加您的品酒知识。当然，也不存在任何需要我来主宰您的品酒

习惯的理由。你也可以很容易地让你正在品尝的那瓶酒来决定你学习这本书的顺序。当然，分别用来讲解白葡萄酒和红葡萄酒的第三章和第四章你可以一起来学习。不过我还是建议，即使是那些最不经意的葡萄酒学徒，也应该先学习前面两章关于“学会品尝”和“实践内容”的知识。你可以从一瓶葡萄酒中学到很多东西，但是正如你将会从本书中所了解到的那样，如果同时品尝两瓶葡萄酒，并且比较它们，那么你至少可以学到超过5倍的知识。这意味着，通过和其他对葡萄酒感兴趣的人一起学习，或者学会如何妥善处理喝剩下的葡萄酒，或者显著地增加你在葡萄酒上的消费，你就可以加速学习这个课程的进展。你、你的肝、还有你的银行存折，将决定后两种可能性中哪个对你自己更适合。但是如果你选择了与同伴一起学习的方让人式，请记住：一瓶750毫升的酒可以提供6杯满酒供人享受，也可以提供最多20个样品来品尝。在每个实践练习中，都会提供一些适用于这个章节品尝用的葡萄酒，这些酒不仅会对你有帮助，而且都不难买到。它们当中许多都是在市场上非常容易找到，而且如果可能的话，价格都不会太贵。然而，我还是不得不承认，在某些情况下，你预期在每瓶葡萄酒上花的钱越少，你的学习速度就会越慢。比如与最便宜的加州霞多丽相比，一瓶比它贵4到5倍的葡萄酒，肯定能将加州以及霞多丽的品质特征表现得更加完美。如果你真的迷恋上了葡萄酒，你也许会需要尝试一些难度更高的练习。如果你是在用你的热忱、你的嘴巴和至少你大脑的一小部分来完成这些练习，你将会成为一个见识广博的品酒家。你也可以成为一个出色的品酒家不管现在你对葡萄酒的了解有多少，你都可以通过这个课程学会如何品酒。这本书就是为每一个完全是初学者的朋友而设计的，甚至那些从来没碰过葡萄酒的人也可以。在编写这本书的过程中我自己也学到不少东西，所以我希望那些和葡萄酒接触过很多年的朋友，也可以从这本书中学到一些知识，尤其是从第一章和第二章中。那些刚刚接触到葡萄酒的人应该感到特别自信，因为你们在这个初学阶段总是最敏感的。一个普通的成年人可以察觉到超过1000种的不同气味，其中有很多都可以在葡萄酒中找到。你的品尝机能已经有了先进的装备，完全可以和这些生疏的东西打交道。没有天生的品酒家。你所需要的只不过是这本课程提供的一些指导，还有一些信心而已。只有一小部分因为生理上的某种缺陷而引起味觉能力削弱的人才会发现品酒很困难；况且在“盲品”（也就是在只有酒、而没有任何其他线索的情况下来区分葡萄酒的品酒）中，新手往往会更加出色，因为他们的直觉不会被以前的经验所迷惑。这个课程应该可以将你变成一个娴熟的盲品家，也就是除了品尝到的味道、可以不用其他任何线索就可以识别葡萄酒的人。但是，有一点也许更重要，那就是本书还可以教会你如何评估一瓶酒的质量，并且学会如何从葡萄酒中得到最多的享受。不要理会那些自称是“鉴赏家”的人给你的建议，品尝葡萄酒没有绝对的错或者对。从本质上来说，品酒是一件十分主观的事情。有一些葡萄酒，从客观的角度来说会有工艺上的缺陷，但有些爱好者可能会很喜欢这个“缺陷”。也有一些很有名的葡萄酒，它们有无数的崇拜者，因此价格也十分昂贵（价格也许是葡萄酒世界最数字化的衡量指标），但这些酒不可能对所有的爱好者都那么有吸引力。绝对不要觉得你“应该”去喜欢或者讨厌一瓶葡萄酒。无论什么葡萄酒，最重要的就是你很享受它。而这本书的目的就是帮助你学会如何更加享受葡萄酒。

书籍目录

前味：一本写给“酒鬼们”的书
如何使用这本指南
你也可以成为一个出色的品酒家
第一章 学会品尝
品尝，我们所知甚少
鼻子的重要性
葡萄酒中的甜味
甜红葡萄酒
酸度：必不可少的生机
其他基本味觉
更多原始的感觉
葡萄酒的“苗条”与“丰满”
捕捉葡萄酒的香气
三个质量指标
眼睛的用处
视觉线索
品尝技巧总结
第二章 实用知识
品酒体验
物质环境
气味、香味和香气
潜在的捣乱分子
适当的温度
醒酒：至关重要还是多此一举？
剩余的葡萄酒
酒杯的选择
葡萄酒与文字
吐酒的高尚艺术
正式品酒会
如何盲品
质量评估
第三章 白葡萄品种
了解葡萄品种
琼瑶浆：最容易辨别出的葡萄
长相思与日照
霞多丽与橡木之吻
赛美蓉：一个伟大的“腐败者”
雷司令：最伟大的白葡萄品种
白诗南与产量的重要性
隆河谷的白葡萄酒：越来越时髦
品诺家族
第四章 红葡萄品种
如何酿制红葡萄酒
红葡萄酒与橡木
走遍世界的赤霞珠
美乐：水果蛋糕般的品种
黑品诺：无比美妙无比挑剔

佳美：用于畅饮的葡萄酒
席拉：像夜一般黑
歌海娜和其他隆河谷的品种
法国南部的其他红葡萄
内比欧露：皮埃蒙特的至尊
皮埃蒙特的两外两种红葡萄品种
各种形态的桑乔维赛
更多的红葡萄品种
进阶品酒：波尔多vs勃艮第
波尔多：一堂生动的地理课
年份与年龄
葡萄藤的年龄
葡萄园的位置
酒瓶大小
第五章 加烈酒和起泡酒
起泡酒是如何酿成的
调配配方
侍侍起泡酒
雪莉酒：内行人的葡萄酒
波特酒：最烈性的葡萄酒
马德拉：被遗忘的珍品
第六章 美酒，美食，乐趣
绝配
打破规矩
温度与酒体
附录：一些有用的品酒词汇
译后记

后记

译后记“Eating and drinking is life all about”，2006年12月3日，我在Jancis的讲座上听到她说的这句话。对很多人来说，这可能并不是个很远的理想，但却深深打动了我。也许就是从那一刻起，我决定要将Jancis的《品酒》翻译成中文，把它介绍给国内无数葡萄酒爱好者和在葡萄酒行业工作的同行。《品酒》一书是我在2005年开始学习葡萄种植和酿酒专业第一学期的一门基础品酒课教材。毫无疑问，在我学习品酒的初期阶段，这本书让我受益匪浅，不仅为我打下很好的专业基础，也为我今后的葡萄酒学习和工作带来很大帮助，包括考取的一些证书和奖项。我觉得学习一门专业并有长足进步，艺术也好，技能也好，葡萄酒也好，基础至关重要。这也是我将《品酒》一书翻译成中文，并由衷向大家推荐的原因。国外关于葡萄酒的书籍不计其数，内容深浅有别，写作风格各异，也有不同的介绍角度。近年来，国内有关葡萄酒的图书也越来越多，几乎每一本都会或多或少地讲到品酒的基本知识以及如何品酒。其实，品酒的过程非常简单，无非就是“观、闻、品、思”四个步骤。但如果想在品酒方面有自己的见解，并且有所建树，除了需要广泛的品酒经验，丰富的专业知识，还有很重要的一点，就是需要非常扎实的基础。《品酒》一书的特别之处就在于Jancis花了大量的篇幅，非常详细和专业地讲解和阐述了“观、闻、品、思”这四个步骤，并配合了大量的实践练习，让葡萄酒爱好者可以通过这些知识和实践打下稳固的基础，以帮助今后在葡萄酒方面的学习和进步。因此，本书的前面两个章节至关重要。第一章从视觉、嗅觉、味觉直至触觉解释了品酒的基础，包括如何把葡萄酒的颜色和色调变成辨别这款酒的“线索”，如何捕捉葡萄酒的香气，如何从各种味觉评估葡萄酒的特征和质量，如何掌握葡萄酒的丹宁、酒精度和酒体等等组成部分对其质量的影响。第二章则介绍了各种客观条件对品酒的重要性，比如酒杯的选择，葡萄酒的温度，品酒时的环境和醒酒的时间等等这些与葡萄酒息息相关的因素。有了这两个章节的基础，读者对后面具体介绍葡萄酒的几个章节就应该能有更深切和透澈的理解，并且对今后深入学习葡萄酒的知识也提供了路径帮助。第三和第四章介绍了一些常见的葡萄品种，为读者形象地讲解了它们自身特征以及在不同产区的特点；第五章是对起泡酒和加烈酒的介绍；第六章则是美酒与美食的搭配指南。《品酒》是一本深入浅出、提纲挈领的很独特的教科书。我期望并且也相信，无论你是葡萄酒的初学者，还是享用葡萄酒多年的爱好者，或者是在葡萄酒行业工作的同行，你都能从本书中有所收益。翻译本书对我来说也是一个挑战，毕竟这是我第一次从事翻译工作，如果译文中存在一些失误和疏漏，请大家多多谅解。对葡萄品种、产区和专用词汇的中文翻译，我花费大量时间查找并甄选了最为准确的译名。希望这些努力会对读者在以后阅读葡萄酒书籍和文章时有所帮助，也希望能借此为国内从事葡萄酒书籍写作及翻译的同行提供一些参考。在本书翻译过程中，上海三联书店的邱红女士和徐志跃先生给予了我热诚的关心和帮助，我深表谢意。同时也感谢亲爱的吴岳宣小姐，在翻译和出书的过程中，她给了我无私的支持与帮助。葡萄酒是一门学问，但我希望读者们相信，葡萄酒更代表了一种个人无比欣喜的爱好和乐趣。尽情享受你杯中的美酒吧，不要被他人的言语和观点所影响。请记住，你在这一刻最享用的葡萄酒，就是这个世界上对你来说最好的葡萄酒！祝大家品酒愉快！吕杨

《品酒》

编辑推荐

《品酒:罗宾逊品酒练习册》：相对于葡萄酒的种类、产地、年代、身份等多样葡萄酒百科知识来说，其实葡萄酒的味道才是最重要的。《品酒:罗宾逊品酒练习》从理论和实践两方面，教给你品尝的知识和技巧。

1、非常好的书,语言生动,知识几种,写得和翻译的都很好.缺憾就是篇幅不够长吧,要是再多些内容就好了.p13 我们概念中的tasting其实包括了很多无意识的smelling.气味会穿过鼻子达到鼻腔上方的嗅觉感受神经.p14 葡萄酒是我们能够品尝到的最微妙的物质之一,而且它有着与生俱来的挥发性,不需要被加热就可以散发出很多香气.p27 tannin是各种不同的丹宁酸和多酚的简略术语(丹宁也可以很复杂)丹宁能够自我分解,并和其他元素结合起来,最终帮助完成这个理想目标.酿酒师的技巧之一就是在酿酒的初期,能够判断出葡萄酒在陈年的过程需要多少丹宁来平衡其他香气元素.p28 新一代酿酒师最专注的目标之一就是在酿酒时让红葡萄酒含有更柔顺、更成熟和更容易被人接受的丹宁,一方面通过丰收葡萄的时间,另一方面则是通过更柔和地处理新生的葡萄酒.加州的酿酒师们对这些工衣早已经非常在行了.一瓶来自更老的出色年份的葡萄酒,比如1995\1990或者1989年份的,它会表现出当丹宁一旦退到后台,允许果味和橡木味结合在一起,并且产生出很多不同的微妙之处的时候,一瓶葡萄酒可以是多么的美妙.p30 缺雨的年份会趋向于酿出丹宁较多的葡萄酒.2003年份,因为葡萄果肉无法正常地生长,葡萄皮和葡萄仁在果汁中就占了较高的比例,如同干旱的味道.有能力陈年到50岁的葡萄酒通常都在新木桶中存储过一段时间,获取更多的丹宁.葡萄酒储存在木桶中的时间越长,它的天然果味就会消散得越多.最好的例子就是那些用非常传统的工衣所酿造的巴罗洛,它们在木桶中存放过久,以至于丹宁强度超过了酒中所有其他的香气成分.p42 如果一瓶酒看起来很混浊,那么它通常都会有某种“疾病”.有点沉淀物的葡萄酒说明没有被过分处理过.p45 葡萄酒越老,稀薄的边缘与酒杯中心的颜色区别就越明显.p46 红葡萄酒从紫红色变成绯红色,然后再是砖红色;而白葡萄酒会无色开始,随着陈年通常会变得更黄,然后会有棕色的色调出现.在颜色较淡的边缘部分看出葡萄酒真正的色调.在就被边缘,颜色的渐变越微妙,那就代表这一瓶酒陈年越久.p48 红葡萄酒随着陈年,色彩的强度通常会变得更淡,除了伟大的DRC的一些酒,它们在陈年十几载后会呈现出一种神秘的红色.葡萄越成熟,酒的颜色就越深;葡萄酒的产地离赤道越远,酒的颜色就越淡.粘性强说明葡萄酒有很高的酒精含量,有很多extract,或者两者都有.p51 嗅觉中枢会将信息发送到大脑中靠近我们称为记忆的那个部分,这就是为什么气味纵使能够那么不可思议地引起人们的回忆.p52 当口腔还含有一些酒的时候,微微张开嘴,并同时吸入一些空气,这样可以更加促使葡萄酒的挥发性成分汽化.p55 上午9-10点钟时感官最为敏锐.p65 红酒在24摄氏度就回慢慢醋化,而且不可逆.p69 一些十分陈年的葡萄酒和一些香气很淡的葡萄酒,如果它们不得不经历两次相对猛烈的倒酒过程,这些葡萄酒很可能会失去它们的酒香.醒酒可能是有害的.p71 醒酒,或者将一半酒瓶的葡萄酒开瓶放一段时间,这会有使葡萄酒酒香消散的潜在危险,但可以让一些年轻的葡萄酒丢掉年轻时的张扬,慢慢成熟到醇香美味的中年.对于醇厚的加州,澳洲,意大利和黎巴嫩产的红葡萄酒来说尤其正确,也包括来自于西班牙和法国rhone地区的那些不寻常\乡土味极浓的葡萄酒.p73 葡萄酒最重要的香气都是从表面散发出来的,而不是取决于深度.p81 先白后红,先干后甜,先少后老.p97 霞多丽会被terroir和酿酒师的风格所塑造.霞多丽的香气好像在口腔中会增加强度.一瓶精心酿制的霞多丽会有悠长的回味,甚至比最初时的酒香还要浓烈.p98 葡萄酒世界中最有名的marriage之一就是霞多丽和小橡木桶.(橡木桶的油性作用).木桶越小越新,就会赋予葡萄酒越多的橡木香气成分.p100 乳酸二次发酵(咖啡,牛奶等味道).牛奶般,甚至类似黄油的成分,这是苹果酸转乳酸发酵的一个特征,不过这在真正顶级的葡萄酒中应该不会很明显.p102 美国橡木那种温暖的香草烘烤味,或者风干许久的法国橡木中那种更加集中的,紧密编制在一起的美味品质.勃艮第40岁的夏布利还在上升期.年轻时有很高的酸度,闻上去像石头而不像水果.5,6年时像潮湿的羊毛,之后就是成熟期.p104 Mersault的葡萄酒黄油感最重,Puligny-Montrachet有比较多的钢铁味和奶油感,Chassagne-Montrachet的坚果味道更重一些.p109 任何产区土壤和下层土的实际组成成分会决定葡萄酒的香气和味道.更现代的观点是土壤结构其实比土壤成分更重要.p121 将一点维欧妮和shiraz一起发酵的话,可以帮助稳定颜色.p127 赤霞珠和希拉的葡萄皮都很厚,可以给果汁提供更多的色素.p130 法国橡木桶尝上去更加拘谨和鲜美,而典型的美国橡木桶味道则更甜,并且有强烈的香草味.p136 一些薄荷味正是辨别加州赤霞珠的最好线索,虽然最顶级的那些也会表现出只有在杰出的波尔多葡萄酒中才会有的那种灰尘或者矿物质味道的特点.p136 澳洲的赤霞珠常常有很浓的薄荷味,口感十分稠密,并且有相当数量的糖分和酸度.p140 一瓶出色的以美乐为主的葡萄酒往往会有一种华丽的天鹅绒般的质感,它的香气强烈而复杂,一些人形容为枪火味,山鸡味或野味.p143 年轻的黑品诺中有非常清晰的raspberries的果香,而在中年时期会演变出清晰的植被或者蘑菇的香气.p147 黑品诺的果实成熟期相对较早,因此只有生长在气候较冷的产区,它才能酿制出有意思的葡萄酒.p156 巴罗洛.Nebbiolo的复杂香气,玫瑰,紫罗兰,柏油,松露,甘草.p167 对于波尔多和勃艮第的经典

《品酒》

判断.p168 对于产区的判断p171 高龄葡萄藤的低收成对于葡萄酒质量的重要性.(年轻葡萄藤可以通过控制产量达到这一效果)p183 波特酒的重要性.苹果为敌,奶酪为友.p194 将不同体重的食物和葡萄酒搭配起来,对体重轻的一方来说是一种浪费.

2、关于品尝的书，西农和农大都有出过，各种培训的教材更是多，翻来覆去无非是一看二闻三尝。翻来覆去这么讲，有时候真招架不住越来越专业和刁钻的客户与消费者。吕杨翻译这本书真是雪中送炭。系统而详细的讲解，正统又不失风趣的英式语言风格，不仅为自己提高品尝技能提供了很好的参考依据。还可以把其中的内容直接拿来用到各种品鉴会和推介会上。对于葡萄酒从业者来说，能有此书为伴，实为一大美事。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com