

WELCOME TO WINE

推开红酒的门

醉鹅娘9堂课讲透
基本点

王胜寒（醉鹅娘） 著

9 BASICS FOR BEGINNERS

WELCOME TO
WINE

徐小平/吕思清 /
沈宏非/李诞 —— 推荐

关于葡萄酒，只有醉鹅娘
把我讲懂了！

—— 徐小平

9 BASICS FOR BEGINNERS

中信出版集团

推开红酒的门

王胜寒 著

中信出版集团

试用水印

目录

自序 在学酒之路上，千万别掉进三个坑

开篇 葡萄酒高手和小白，差别究竟在哪里？

第1课 酿酒原理：葡萄酒的类型是这么分出来的

1.1 酵母“吃”掉糖，“排出”酒精和二氧化碳

1.2 葡萄皮给红酒带来颜色和单宁

醉鹅娘小贴士：甜酒和起泡酒

第2课 酿酒步骤：细节如何决定成败

2.1 葡萄采摘

2.2 发酵前的果实处理

2.3 发酵

2.4 陈酿

2.5 澄清和装瓶

醉鹅娘小贴士：三种常见的葡萄酒瓶型

第3课 风味密码：香气和口感可以这样辨别

3.1 通过葡萄理解葡萄酒之味

3.2 品酒的四个步骤

3.3 回味和口感结构

醉鹅娘小贴士：关于“干型”的注意事项

第4课 底层逻辑：了解品种和产区前，掌握三大规律

4.1 规律一：气候冷热影响葡萄酒风格

4.2 规律二：过桶和陈年影响葡萄酒风格

4.3 规律三：酿酒文化影响葡萄酒风格

醉鹅娘小贴士：新世界和旧世界，酿酒哲学大不同

第5课 质量标准：好坏竟然真的能喝出来

5.1 质量三级标准

5.2 判断质量高低的简单品酒法

5.3 使得葡萄酒完美成熟的因素

醉鹅娘小贴士：和质量三级标准有关的品酒词汇

第6课 七大品种：全世界80%的葡萄酒和它们有关

6.1 霞多丽

6.2 长相思

6.3 雷司令

6.4 黑皮诺

6.5 赤霞珠

6.6 梅洛

6.7 西拉

醉鹅娘小贴士：酿酒葡萄和鲜食葡萄

第7课 七大产区：全世界昂贵产区和中国产区

7.1 波尔多

7.2 勃艮第

7.3 香槟

7.4 北罗纳河谷

7.5 摩泽尔

7.6 巴罗洛

7.7 纳帕谷

7.8 中国葡萄酒产区概况

醉鹅娘小贴士：中国各产区的优势和劣势

第8课 像侍酒师一样：存酒、醒酒、酒具选择

8.1 好的存储条件延长酒的寿命

8.2 合适的温度守护酒的品质

8.3 正确的醒酒方法激发酒的风味

8.4 相宜的酒具表达酒的个性

醉鹅娘小贴士：醒酒的易操作技能

第9课 像挑剔的食客一样：红酒礼仪、餐酒搭配

9.1 点酒三步法

9.2 通过与侍酒师沟通，点到想要的酒

9.3 餐酒搭配原理

9.4 餐酒搭配的场景解析

醉鹅娘小贴士：餐酒搭配的禁忌

后记 红酒是我与世界和解的方式

参考资料

试用水印

自序

在学酒之路上，千万别掉进三个坑

你好，我是“醉鹅娘”品牌的创始人王胜寒。

8年前我刚开始学葡萄酒的时候，走过太多弯路。从请教身边的葡萄酒爱好者，到去纽约最有名的葡萄酒学校上课；从在葡萄酒商店实习，到去米其林三星餐厅打工学酒……尽管做了种种努力，当时的我每每打开陌生酒单时，仍然一知半解。

假如你也曾试图了解葡萄酒，甚至系统性地上过品鉴课，但还是没把葡萄酒弄明白，请不要气馁，因为曾经全身心学酒的我都这样。后来我才意识到，之所以会出现那样的局面，是因为传统的葡萄酒教学存在弊端：

学习以后，面对酒单还是看不懂，点酒时依然手足无措——因为传统入门教学不关注场景实践。

当朋友问起某款酒如何时，不知如何回答，除了形容一下味道，好像也说不出更多门道——因为传统入门教学总是先教你如何当好品鉴者，教你“酸度中等偏上”这些浮于表面的碎片化知识，却不教你如何从生产者的角度去理解一款酒的味道。

当你想了解一款酒的时候，即便查阅一大堆资料，但好像还是无法理解到点子上——因为传统入门教学往往没有搭建好学习葡萄酒风格和质量因素的框架，没有给予你“问对问题”和“问好问题”的能力。

已经在书本上学习了那么多品种和产区，可真正喝起某瓶酒的时候，味道和书本上的完全对不上号——因为传统入门教学喜欢教人死记

硬背产区或品种的标志性口味，但现今随着葡萄酒市场的快速变化，理论和现实有可能是脱节的。学会理解口味变化的规律，远比记住标志性口味更重要。

这种情况，就跟几十年前中国人学习英语时所面临的困境一样——前有哑巴英语，今有哑巴红酒。可以说，现今的葡萄酒教学，不比之前的填鸭式英语教学好到哪里去。

如果你不希望受“哑巴红酒”之苦，那么一定要避免掉进下面三个“坑”：

第一个坑，死记硬背品种或产区的标志性香气。 因为你最后会发现，在实际品酒过程中，学到的这些标志性香气绝大部分对不上号。比如，传统的葡萄酒教学一开始便会教最著名的几个葡萄品种的香气，其中对于赤霞珠香气的描述是“带着鲜明的黑醋栗、雪松和烟草气息”。但为什么你体会不到？因为也许你喝的是未经陈年的易饮风格的赤霞珠，烟草和雪松这种味道往往需要经过过桶（酒放入橡木桶中熟化）和陈年，再加上风土的加持才会出现。在现实生活中，平价年轻的赤霞珠和精品陈年的赤霞珠，味道可以说大相径庭。

第二个坑，对所有产区和品种一视同仁。 很多葡萄酒教材身负“公允公正”的使命，因而“关爱”所有产区和品种，否则就会被批评不全面，但这样会让入门者完全抓不住重点。一些教材里反复提及的某些产区的酒，国内甚至还没进口，记住这些产区只会占用宝贵的记忆力和注意力，搞错轻重缓急。此外，葡萄酒教材往往在评论产区和品种时束手束脚，说很多客套话，谁也不得罪。然而，葡萄酒的世界绝不是平等的世界，说好听点儿是有差序格局，说不好听就是“鄙视链”严重。我认为，初学者一定要先学习那些生产“最贵的酒”的产区和品种。这一原则不仅适用于入门者，也适用于进阶者。

第三个坑，“碎片化”品酒。 刚开始的时候，是需要详细了解葡萄酒在色、香、味方面带来的细致感官体验的。我们在不断实践品酒的时候，一定要学会“抓大放小”，比如不要纠结是闻到了黑莓还是李子的香气，酸度是高还是中高，因为初学者会很容易迷失在细节里，导致把握不准酒的整体风格。

我相信看完这本书，你再也不会碰到下面这些困惑：

在餐厅，看着酒单上密密麻麻的字一脸懵；

看着货架上琳琅满目的酒款，不知道选哪瓶适合自己；

和别人谈论品尝到的葡萄酒时，对自己的判断特别不自信；

想从事葡萄酒相关行业，但不知纷繁复杂的知识如何理出头绪；

.....

我希望这本书帮你推开红酒的大门，看见门内的大千世界。

开篇

葡萄酒高手和小白，差别究竟在哪里？

一个深度爱好者或高手，和一个“小白”在品酒时最大的区别是什么？小白只能试图描述闻到的味道，爱好者则能够通过品鉴判断出形成这种味道的原因。

小白：“我好像闻到了一点甜甜的味道。”爱好者：“这支酒应该是过桶了。”

小白被细节迷惑，而爱好者拥有“全局观”。如果学习只是流于表面，花费很多时间去记住不同产区和品种的特点，根本是在做无用功。而能够判断出不同产区、品种和味道形成的规律，才是学习葡萄酒的根本。

我总结了影响葡萄酒风格差异的三大规律：1. 气候冷热造成口味变化；2. 过桶和陈年程度的不同造成口味变化；3. 以“新派和旧派”为代表的酿酒理念差异造成口味变化。

气候冷热

两株同样品种的葡萄藤，一株在冷凉的地方生长，一株在温暖的地方生长，结出的果实味道能一样吗？冷凉的地方生长的葡萄酸度高、糖分低，较热的地方生长的葡萄酸度低、糖分高，两者酿出来的酒风格自然不同。好比中国南北方饮食之所以存在差异，首先就是因为不同气候条件下产出的食材不同。

过桶和陈年

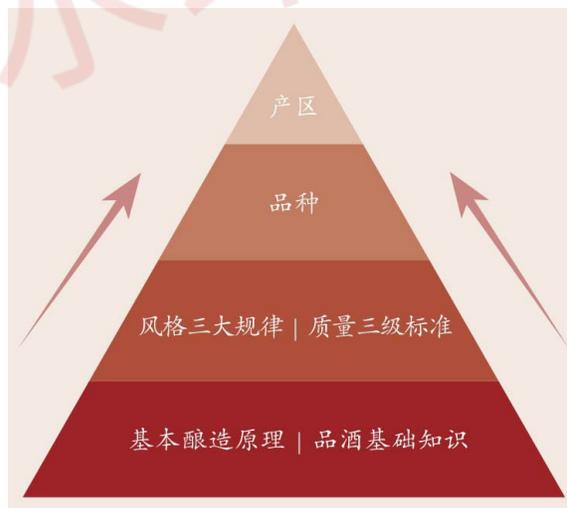
同样品种的两款酒，一款在橡木桶里泡了很长时间，另一款没有在橡木桶里泡过；或者一款在瓶中陈年了很长时间，另一款没有在瓶中陈年，味道能一样吗？过桶和陈年相当于美食界的“烹饪手法”，同样的食材，一个清蒸，一个炭烤，做出的菜味道区别可太大了。

新派和旧派

两款同样品种的酒，一款在精确操控、一尘不染的酿酒室里酿出来，另一款在自然“放养”的酒窖里酿出来，味道能一样吗？葡萄酒里的“新派”和“旧派”（也称“新世界”和“旧世界”）就像不同的烹饪理念，粤菜师傅重食材，川菜师傅重调味，不存在孰高孰低——但理念的不同，会导致同样的食材被烹饪出截然不同的味道。

当你对风格的“三大规律”熟稔于心之后，再去将它们“套”在品种和产区上，那时候你会发现，你对品种和产区的理解不再停留于表面，这也就达到了本书“授人以渔”的目的。

不过，在接触风格的三大规律之前，我们先学习葡萄酒基本的酿造原理和品酒基础知识。学习葡萄酒的过程，应该像攀爬金字塔——起步知识越扎实，往上爬就越容易。



葡萄酒学习金字塔

欢迎访问：电子书学习和下载网站 (<https://www.shgis.com>)

文档名称：《推开红酒的门》王胜寒.pdf

请登录 <https://shgis.com/post/2082.html> 下载完整文档。

手机端请扫码查看：

