

<<葡萄酒的風味>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒的風味>>

13位ISBN编号：9789861202648

10位ISBN编号：9861202641

出版时间：2010

出版时间：積木文化

作者：艾米爾．培諾

页数：296

译者：王鵬

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：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;葡萄酒的風味&gt;&gt;

## 前言

《葡萄酒的風味》國際中文版前言 / 賈克·布魯昂 《葡萄酒的風味》這個書名其實大可以叫做《葡萄酒的樂趣》。

「風味」一詞雖然是指品味活動而言，然而，品味何嘗不是一種透過感官接受美好事物的態度與熱情呢？

所以可以說，風味即樂趣。

這本書既是一部解釋葡萄酒風味感知機制的著作，也是一本引導讀者品賞多樣化葡萄酒的指南。

恰如書中屢次提及「見識得多，就更懂得欣賞」，此即本書寫作宗旨。

自從《葡萄酒的風味》第一版於年面世以來，即受到葡萄酒專家們的好評，專家讀者群雖然只占少數，但卻非常重要；此外，全球廣大的愛酒人與飲酒人也對本書讚譽有加。

廣大的愛酒、飲酒族群是本書接連再版的原動力。我們總是惦念著全球每年消費的三千億杯葡萄酒（相當於每人一周至少一杯），這部著作當然也應該要面對廣大的飲酒族群。

而今，《葡萄酒的風味》首度以東方語言被譯介給葡萄酒飲家與愛好者們，希望華文讀者也能體會我們撰寫本書的初衷：「解釋得清楚，就更能幫助品賞。」

或者說得更清楚些：「愈是深入瞭解已知事物，就愈能得到不同的樂趣。」

在華文地區約有二十餘種原生葡萄品種，譬如名為 *Vitis amurensis* 的葡萄品種即為一例，然而，大多數的釀酒葡萄卻鮮少用來釀酒。

因此，用來釀製葡萄酒的葡萄品種仍以「歐洲釀酒葡萄」居多，亦即大家所熟知、而且種植區域遍及全球的 *Vitis vinifera* 品種。

它原生於高加索山脈南麓，嚴格說起來，這算是一種亞洲原生的釀酒葡萄哩！

歐洲釀酒葡萄囊括了數千種不同的品種，廣泛種植於各種天候與土壤環境條件之下，孕育·個性鮮明，各有千秋的酒款。

如今，要在世界各地品嚐到這些多姿多樣的葡萄酒已非難事，何況酒展活動舉辦得相當頻繁。

譬如以往在波爾多舉行的葡萄酒暨烈酒大展（VINEXPO），而今已經擴大成為國際酒展，本屆亞太地區的酒展不久前才在香港落幕。

《葡萄酒的風味》能夠作為讀者的品味嚮導，幫助各位讀者在品味葡萄酒時，發掘自己所欣賞的風味特徵，並且能夠將之描述出來。

如此，品賞葡萄酒也能如同其他嗜好一樣，成為提升生活情趣、豐富生命體驗的活動。

藉由閱讀這本書，飲者將能夠盡情享受品飲之樂，珍惜每個與酒相遇的美麗當下。

讀者也將能夠充分掌握與人分享、談論葡萄酒所不可或缺的知識、詞彙，當然，這一切都還必須本著一股澎湃的情感。

面對一杯葡萄酒，我們當然可以很簡單地說·「喜歡」或「不喜歡」。

但是，如果要與同好們更進一步交流意見，就必須具備一些關於感官機制、品飲規則的基本知識，而這些葡萄酒品飲的相關知識體系，通常都是在原產地孕育出來，並且逐漸茁壯。

西歐的葡萄酒歷史已經有兩千年，環地中海諸國，包括法國、西班牙、義大利、希臘等國家都擁有深厚的葡萄酒文化根基。

然而，葡萄酒品飲的知識技巧，最主要還是從人類共有的感官生理機制·發，畢竟人人都能夠用眼睛觀看、用鼻子嗅聞、用嘴巴品嘗。

品飲者用來表達視覺、嗅覺、味覺的語彙，有時候與日常語言略有·入，但是我們並不難發現，在品飲活動中所關注的重點內容，其實只需透過為數不多的常用詞彙就已經足夠。

這些詞彙可以非常容易在五、六種歐洲語言裡找到對應詞，我猜想，這些風味語彙應該也能被翻譯成中文。

如果是這樣的話，《葡萄酒的風味》中文版應該能夠增進華文世界葡萄酒同好們對品飲的認識，有心精進品飲技藝的人，可以從中汲取知識並自我鍛鍊琢磨，達到提升感受敏銳度與語言表達力的目標。

最後，不論一位飲酒人是否嫺熟品飲之藝，至少都應該以孔老夫子曾經說過的這段話自我惕勵：

「惟酒無量，不及亂。」

<<葡萄酒的風味>>

」(《論語·黨第十》)

## <<葡萄酒的風味>>

### 內容概要

掌握品嘗的技巧，才能喝出學問！

一本全面而完整的品酒百科，帶您一覽美酒佳釀的真實全貌，遍嘗其博大精深與細微奧妙之處。

《葡萄酒的風味》第一版於1980年面世，便引起酒界震撼與熱烈迴響。

在歷經一個世代之後的今天，兩位作者得以根據產業界與學術界的最新演變發展，著手進行修訂與改版工作。

在這最新的第四版裡，延續培諾教授一貫的精神，在前三個版本的基礎上，納入了晚近關於味覺與嗅覺感官機制的最新研究成果，也考慮了法國乃至全球市場的葡萄酒消費市場生態，根據當今實際情況修訂內容，希望幫助各位讀者理解、掌握這個時代環境之下的葡萄酒風貌。

見識愈廣，就愈懂得品味之道，也愈能享受品飲之樂。

## <<葡萄酒的風味>>

### 作者簡介

艾米爾·培諾 出生於葡萄酒鄉Madiran。十六歲以初中畢業文憑前往著名的波爾多葡萄酒商Calvet謀職，就此展開他的葡萄酒職業生涯。培諾教授一生走訪波爾多、法國，乃至世界各地的酒廠，致力於教學與分享釀酒學的精微所在：除了數百場正式的學術研討會，各地酒廠所進行的諮詢活動更是不計其數。此外，他畢生從事研究，著作多達三百種。如果沒有培諾教授，或許現今葡萄酒界也不會有分析、生化學、微生物學、釀造、培養與品飲等相關研究，他所帶進的新觀念不僅在當時合乎時宜，甚至在今日依然顯得歷久彌新，正是這些創新元素使這些領域的研究得以蓬勃發展。

賈克·布魯昂 著名的葡萄酒學家，曾經師事尚·黎貝侯 - 蓋雍與艾米爾·培諾教授從1960年代開始，便與艾米爾·培諾教授共事，兩人曾經共同執筆出版許多葡萄酒相關著作，合作關係非常密切。

布魯昂擔任吉隆特省農業局葡萄酒管理處長已近三十載。

王鵬 ( Paul Peng WANG ) 1979年生於台北，大學時代由於修習法語，進而接觸葡萄酒。2008年取得波爾多葡萄酒學院 ( L ' Ecole du Vin de Bordeaux, CIVB ) 國際認證講師資格 ( Accredited International Bordeaux Wine Educator ) ，現為法國食品協會 ( SOPEXA Ta?wan ) 合作講師之一，教學方面專長包括葡萄酒品飲與鑑賞。曾發表論文 法語葡萄酒結構語彙的漢譯 ，其他相關出版品有《比利時啤酒：品飲與風味指南》 ( 積木出版 ) 、《葡萄酒世界 ( Mondovino ) 》 ( 紀錄片中文版譯介者 ) 。

## &lt;&lt;葡萄酒的風味&gt;&gt;

## 書籍目錄

前言新版初版前言譯者序 第一章：品飲的應用與研究品飲的角色與功用釀酒學是品飲的指導原則品飲與品飲者好書推薦 第二章 感官機制與感受感官機制總論感受強度的測量鮮味「油脂」味「甘草」味視覺葡萄酒的顏色酒液外觀與物理特徵混濁與澄澈的程度葡萄酒的「淚滴」發泡與含有氣泡的現象味覺四十種風味基本味道甜味鹹味酸味苦味次要味道品飲活動應在身心狀況良好時進行品飲者特別容易受到外在環境影響口腔觸感澀感堅實度 / 濃稠度刺激感灼熱感與冰涼感享樂面向嗅覺嗅覺機制「百種氣味」 第三章 什麼場合？

誰來品酒？

品飲活動的多樣性在葡萄園裡在酒庫中產區法規對品質的控管與鑑定酒商進行交易時的品飲酒類競賽與評審意見科學技術導向的品飲活動侍酒師釀酒師一些品飲花招烈酒的品飲 第四章 如何品酒？

品飲實務品飲是一項頗有難度的技藝其他潛在陷阱酒款的準備工作取樣的規則酒款的排序如何品嘗一杯酒？

品酒室酒杯試酒碟 品酒員的標記嗅聞葡萄酒氣味的方法葡萄酒入口之後品飲方法綜論 第五章 理解葡萄酒 感知、描述、統計、闡釋從感官刺激到大腦思考感官的缺陷與不足為取得良好的品評結果作準備品飲紀錄單品飲紀錄的彙整與闡釋一個好的評審團應具備的條件酒液溫度與風味變化的關係適飲溫度評審的「總體評價」評審團的「最終評價」，亦即「多數意見」酒款品質水準的排名一些關於品評活動的建議評審委員的遴選 第六章 風味的本源氣味的根源葡萄果實本身的香氣 原始香氣類胡蘿蔔素的衍生物帶有草本植物風味的化合物蜜思嘉葡萄的香氣白蘇維濃葡萄的香氣卡本內葡萄的香氣其他葡萄品種的原始香氣美洲釀酒葡萄及其混種葡萄的原始香氣發酵過程產生的香氣 釀造香氣醇類物質發酵產生的酸發酵產生的酯發酵產生的其他香氣培養過程產生的香氣 窖藏香氣葡萄酒在橡木桶中的培養培養過程產生的閉鎖氣味培養過程產生的氧化氣味天然甜葡萄酒的窖藏香氣葡萄酒可能產生的氣味缺陷氧化造成的缺陷閉鎖造成的缺陷偶發的氣味缺陷 第七章 風味結構的均衡葡萄酒結構與風味的關係風味的互動關係與均衡白葡萄酒的風味均衡紅葡萄酒的風味均衡氣味的均衡 第八章 葡萄酒語彙語言表達在品評活動中的侷限性品飲語言的體裁與風格語義學與品飲學顏色的語彙白葡萄酒的顏色粉紅酒的顏色品評結果的統計方法風味的語彙結構尺寸規模（維度表現）形體結構酒體結構堅實度均衡感觸感質地，份量感與濃稠度形體變化與餘韻酒感（或謂酒精勁道，濃烈度）甜潤與甜味酸度與其附屬風味特徵苦味與澀感二氧化碳對於風味的影響關於氣味特質的用語描述香氣名稱的嘗試氣味分析的技巧與濫用品酒應該說些什麼？

不同形式的品評文字風味語彙的形象化 第九章 葡萄酒的品質與特點品質的定義品質的根源土壤成分結構與葡萄酒品質特徵的關係葡萄品種與葡萄酒品質特徵的關係天候條件與葡萄酒品質特徵的關係關於年份的探討從栽植到釀造的各項技術與品質特徵的關係葡萄酒品質特性的各個面向結構成分方面衛生保健方面行政法規方面關於「cru」的概念葡萄酒產業經營與種植層面所涉及的品質議題葡萄酒品質與釀酒學息息相關 第十章 品飲的學問關於「渴」生理層面飲食層面品味層面紅葡萄酒的顏色葡萄酒與酒精侍酒：關於開瓶換瓶餐酒搭配品飲重點摘要健康的飲酒觀附錄原著參考書目譯者參考書目譯者引述原始資料法語葡萄酒結構語彙的翻譯之道詞彙索引與譯文對照

## &lt;&lt;葡萄酒的風味&gt;&gt;

## 章节摘录

學會「看」葡萄酒一雙訓練有素的眼睛，可以從葡萄酒的外觀特徵讀出許多資訊。

首先，透過觀察酒液外觀，能夠估測酒液稠度。

葡萄酒的酒精濃度容積比通常介於10-15%，大多數的「天然甜葡萄酒」（les vins doux naturels）酒精含量可高達18-20%。

酒精具有介面活性，也就是物體與酒精接觸後，表面看起來會濕漉漉的。

我們利用「毛細滴管」進行實驗，一滴葡萄酒的體積會比一滴水來得小；葡萄酒在玻璃杯壁邊緣也會升得比較高。

根據酒精的這些物理性質，我們甚至曾經設想一些方法，藉由溶液的外觀來粗估其中的酒精含量。

酒精的黏稠度也比較高，在極細的管子裡，酒精的流速會比清水來得慢，酒精通過濾紙的速度也較慢。

視覺審檢從倒酒時即已開始，葡萄酒從瓶口流淌出來的方式與其他液體不同，產生的聲音也不同。

葡萄酒在沖激時所產生的氣泡數量比清水來得多，更像「乳化的液體」，而浮在葡萄酒表面的氣泡比較大，也比較持久。

年輕葡萄酒的氣泡有時帶有顏色，而浮在老酒表面的氣泡則是無色的。

葡萄酒缺乏流動性是不正常的現象，有幾種可能原因造成此一現象。

在倒新酒時，有時聲音很小，液面缺乏氣泡，外觀看起來像油一樣黏稠滯重，這是由於新酒含有較多膠質，葡萄酒液的外觀才會有凝膠化的傾向，顯得稠密油滑。

但如果葡萄「白」光反射的紅紅色的物體傳導的紅光色機制酒中含有來自於黴菌或乳酸菌的膠漿，並與多糖裹成一團，便會顯得黏滑稠膩，此即「脂化症」；瓶底最黏稠的部分，甚至會「牽絲」。

如今這些情況已相當罕見，除非是發生小規模的感染，缺乏照料的酒款才有可能發生脂化。

觀察葡萄酒的表面，最好是從杯子的上方往下看；更理想的作法是，利用杯具內壁的反光照亮液面。

葡萄酒表面的色澤可能顯得深沉、不甚透明，也可能發出虹彩，但無論如何，葡萄酒的液面應該純淨且富有光澤。

然而，有時外來的異物可能會污染葡萄酒的表面，像是塵埃、脂質、醋酸菌或黴菌。

## <<葡萄酒的風味>>

### 編輯推薦

掌握品嘗的技巧，才能喝出學問！

一本全面而完整的品飲百科 一覽美酒佳釀的真實全貌 遍嘗其博大精深與細微奧妙之處  
已售出義大利、西班牙、巴西、英、韓、中等國版權 《葡萄酒的風味》第一版於1980年面世，引起酒界震撼與熱烈迴響。

在歷經一個世代之後的今天，兩位作者得以根據產業界與學術界的最新演變發展，著手進行修訂與改版工作。

在2006年十月發行的第四版裡，納入了晚近關於味覺與嗅覺感官機制的最新研究成果，也考慮了法國乃至全球市場的葡萄酒消費市場生態，期望能夠藉此讓這部歷久彌新的品飲之書，在這些相關內容方面也能跟上時代的腳步。

《葡萄酒的風味》也希望能教導葡萄酒愛好者如何談論、描述葡萄酒。

所謂「獨樂樂不如眾樂樂」；如果一款葡萄酒好喝，那不妨試著用自己的方式把這個感覺說出來。

這個世界上很難找到能跟飲酒相比的娛樂消遣，葡萄酒既帶來品酌之樂，又讓人滔滔不絕。

您將不難發現，在葡萄酒的浸淫下，一個人很容易變得博學多聞、辯才無礙。

對於葡萄酒釀者而言，除了實用的建議教導您如何進行品飲外，希望能讓您愛上自己釀的酒。

一個人釀的葡萄酒是好是壞，與他的品飲技術、品味息息相關，懂得品酒的釀酒人，絕對會釀出更好的葡萄酒。

德塞赫（Olivier de Serres）說過，「觀其酒美，知其人善。」

但是好的葡萄酒會替自己說話，不需他人錦上添花。

如果釀造那些品質低劣葡萄酒的人學會品飲的話，不難想像，從此在市面上消失的劣質葡萄酒數量將會多麼可觀！

《葡萄酒的風味》一書裡關於實務操作的部分，包括釀造、品飲與籌辦國際葡萄酒競賽活動的相關內容撰寫，皆有賴布魯昂先生多年以來，在波爾多以及全球各地葡萄酒產區累積的寶貴經驗。



<<葡萄酒的風味>>

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:<http://www.tushu007.com>