

<<法國波爾多頂級酒莊巡禮>>

图书基本信息

## <<法國波爾多頂級酒莊巡禮>>

### 前言

作者序 從事酒類事業及國際貿易近三十年，因工作上需要，自己也喜愛旅遊，也為了多了解有關於酒的資訊，足跡跑遍世界各地的酒類生產著名的國家，參訪過無數的酒莊及酒展。這期間，也從事酒類的進口，也曾在許多的大專院校／高職觀光科系教授有關於酒類的課程，不斷地研完、充實酒的知識，並推廣品味之飲酒文化，希望借由自己小小的力量，能帶動國人飲酒文化的提升，讓飲酒文化是健康的、歡悅的、正面的。

多年來心中有著許多的「為什麼」？

為什麼世界上只有一個波爾多？

為什麼波爾多聞名於世？

為什麼波爾多可以釀造如此佳釀？

為什麼波爾多頂級酒莊的酒可以賣到如此高價？

這些年來，我開始收集並研讀有關波爾多頂級酒莊的資料，並且親自拜訪各酒莊，試飲其釀造的葡萄酒。

在多次與莊園主人或經理人或釀酒師交談中，以及與國內外從事酒類人士及葡萄酒愛好者、收藏者相互交換意見之後，得到了許多相當好的解答。

為了讓這個解答能分享給更多人，因此便開始著手編寫此書。

雖然坊間書局也有許多有關波爾多頂級酒莊介紹的書籍，但大多數都是英文版或法文版，且有些資料也已過時，即便可以找到中文版，也大多是片斷，不盡完整。

況且，翻開所有的酒類雜誌、酒書、酒評書，幾乎千遍一律都是歐美的書籍，而且均以歐美人的眼光、品味及論點來對葡萄酒的品質做評論，其至連食物的搭配也以歐美菜餚及烹飪過程為主軸，如烤肉、牛排、羊排、駝鳥排或焗烤海鮮，即便是甜酒，也是搭配西式乳酪等，完全沒有中式糕點，熟不知葡萄酒已進入亞洲／華人市場及日常生活超過三十年，其間卻沒有一位亞洲人或華人，以自己的觀點、品味及食物的搭配來做比較及詮譯，何況，亞洲人的食物與飲食習慣與歐美人有天壤之別，而大中華圈裡的美食佳餚更是令人讚賞，地大物博，東西南北之菜餚大相逕庭，各具特色，煎、炒、煮、炸、燉、悶、燴、蒸等做法，加上酸、甜、苦、辣、鹹等各種味道，色、香、味、覺樣樣皆有，而這些千變萬化的飲食文化，不是一般歐美人士可以理解的。

其實，飲酒本來就很主觀，每個人的口感及味覺均不同，喜好也不同，不能一言以蔽之。

何況喝的時機、場合、氣氛、時間以及酒在陳年幾年後開瓶，開瓶以後多久儲存的环境、溫度等，都會影響酒的品質。

基於這個理念，我想該是時候，用我們自己的論點分析、探討、研究這些世界著名、有著幾百年歷史的波爾多頂級酒莊，而不再一味跟著歐美人士的腳步，毫無主見地追隨。

也因此，相當希望透過本書的出版，能帶給讀者下列幾點收穫： 1.對世界著名之波爾多頂級列級酒莊有概括的認識。

2.對葡萄酒歷史文化的認識與欣賞。

3.對葡萄酒頂級釀造工藝的了解。

4.作為頂級葡萄酒之購買指南（價格、品質、特色）。

5.作為葡萄酒愛好者、收藏者、進口代理者、從事餐飲服務人員、觀光科老師、學生之工具書。

6.去除對波爾多頂級酒莊盲目追求的迷思。

前言 波爾多頂級分級酒莊 波爾多頂級分級酒莊，是葡萄酒的典範。

波爾多的指標及象徵，更是法國葡萄酒文化最重要的一環，已經不能以一般的葡萄酒來看待。

它是一個歷史，蘊含了豐富的文化內涵、必須從更深遠的角度去探索其遺留下來的珍貴資產，包括人文、地理、建築、藝術等更深層的意義，而不是一味吹毛求疵地研究、解讀其品質。

其實，品質只是象徵性的意義，全世界各個生產葡萄的國家，如新世界的南非、澳洲、智利等，也有很多的高級佳釀，品質也臻完美，不亞於這些波爾多的知名酒莊，但偏離了這些歷史主題，恐怕只會造成更多的迷失與加洲膜拜酒（CULT WINE）的出現。

此外，若要以酒質作為判定優劣的主因，那麼波爾多有許多「準特別級」（CRU BOURGEOIS）的酒

## <<法國波爾多頂級酒莊巡禮>>

莊，所生產的酒質遠遠超越部分頂級分級酒莊。

也許有人會問，為何在頂級酒莊中，獨漏波美候產區（POMEROL），波美候產區不是也有幾家世界知名的酒莊嗎？

但是筆者認為，那些近年來著名的天價酒，其實不屬於法國人於一八五五年所創造的葡萄酒歷史，而是靠著這些年來所謂歐美知名的酒評雜誌、酒評書籍，刻意且極盡所能地推捧而造成的風潮，感覺反而像是美國人的酒莊了。

許多富豪心滿意足地以超高價格購下這些酒莊生產的酒，並將之當成奇珍異寶；也為了一償夙願，帶著歡喜的心情搭機前往法國波爾多，參觀心目中嚮往的天價酒莊。

卻在抵達現場時，差點沒有當場氣結，失望之情，溢於言表，之前花天價買來的酒，產地的酒莊不但看不到華麗、雄偉的古堡，也沒有特別的歷史意義，更誇張的是建築物只有農舍般大，如車庫般的釀酒地方，葡萄園面積也小得可憐，充其量只能稱為車庫酒窖；而這些酒莊竭盡所能地改變傳統釀酒方式，只為迎合所謂主流酒評家的品味，挑戰與顛覆波爾多的歷史與傳統。

筆者當然肯定波美侯各個酒莊的努力，它們也釀造出某部分人喜愛的傑出酒質，但如果依照這個邏輯，當這些所謂威權酒評書、酒評雜誌及酒評專家厭倦了這些產區，或是他們的口味改變了，是不是可以另結新歡，尋找另一個地區，再舌燦蓮花地吹捧，再造傳奇？

少了歷史傳統與文化的價值，它代表的是何種意義；不就是現代神話與富人之間的金錢遊戲吧！

部分波爾多知名酒莊與智利、美國合作生產，並頂著知名酒莊的光環行銷，若依此論點，是否也可以將中國寶貴歷史遺產——故宮及長城複製在法國的土地上，或將法國珍貴的葡萄酒文化搬到中國來，亦或將埃及的金字塔在美國重塑呢？

那麼，歷史文化的價值何在？

葡萄酒業的一句名言：「a winery without history is like a wine without character.」波爾多的頂級分級酒莊在經歷了上一世紀的第一次、第二次世界大戰及許多不確定年代的種種因素，已式微了好長一段時間，而能夠再度起死回生，再見昔日光芒，最主要的是戰後安定的生活，人們開始追求富裕生活以後的奢華。

幾十年來，在所謂的歐、美主流酒評雜誌及酒評書籍等的推捧、大作文章，且極盡能事地歌頌讚美下，讓它們水漲船高；再者，二次世界大戰後，拜日本經濟快速發展及亞洲四小龍的掘起，加上近年來世界四國金磚發威，尤其是中國大陸經濟的突飛猛進，創造了許許多多的財富新貴，他們不但追求時尚、名牌，也享受奢華。

葡萄酒亦不例外，尤其是波爾多的頂級酒莊酒，更是許多這些新貴及權貴富豪的最愛及追求的目標，是在社交場合中炫耀身分、地位、金錢、權勢的工具。

有些人是為了滿足擁有的虛榮心，有些人是為了個人嗜好而收藏，但也有大部分的人是基於較現實面，購買作為投資賺錢的工具，不管他的目的是什麼，但就是這些種種因素，造就了這些頂級酒再現光芒。

對於波爾多頂級酒莊，其實並沒有太多人真正知道它的歷史，應該也沒有多少人在乎它的歷史，為什麼一八五五年的美多克產區（MEDOC）及梭甸與巴沙克產區（SAUTERNES & BARSAC）、一九三二年的聖愛美濃產區（SAINT-EMILION）、一九五三年的葛拉芙產區（GRAVES），會被評為頂級分級酒莊，而有多少人曾經質疑過，為何一百五十年後的今天，特別是美多克及梭甸、巴沙克產區，這些酒莊均已人事全非，完全不是當初的面貌，但卻仍然頂著當年的榮耀與光環，如神話般的無法撼動，為何不曾對它們再重新評價呢？

雖然如此，但人們仍在不斷盲目地瘋狂追求，特別是對特定酒莊、年份、品質、價格的迷失，令人啼笑皆非，對於有些真正喜愛葡萄酒的人，對這種超高的單價，只能望而不可及，而無緣一親芳澤或欣賞到葡萄佳釀，真是令人扼腕。

我們面對這些法國歷史文化遺留下來重要資產時，是不是應該以更理性地省思價格與價值之間所呈現的意義，而不再是盲目地追逐，才不至於貽笑大方。

## <<法國波爾多頂級酒莊巡禮>>

### 內容概要

波爾多位於法國西南部，典型的夏乾冬雨的地中海型氣候，讓她成為最適合葡萄生長的地區。常年充足的陽光，更讓波爾多擁有廣大的葡萄莊園。

許多人追逐著波爾多著名的五大酒莊及分級數酒，卻很少人知道，頗負盛名的波爾多分級酒莊制度其實是源自於1855年的世界博覽會，並與路易拿破崙有著一段密不可分的歷史淵源。

此外，多數的波爾多酒莊均擁有上百年的歷史，你知道這些酒莊如何經歷戰亂卻仍然能保存下來；經營權不斷在各家族及企業中轉移，至今卻依然能屹立不搖。

本書收錄一百餘家的法國頂級酒莊，搭配精彩的圖片，帶領你一同領略古老酒莊的神祕風采。

2011年最新修訂版，不僅將錯誤修正，更新添最新葡萄酒預售價格，提供收藏及投資者第一手訊息。

**書籍重點** 1.國內第一本波爾多酒莊專業鑑賞，上千禎彩圖精采導覽。

2.波爾多158家頂級酒莊評鑑，依頂級分級酒莊制度，詳述頂級酒莊制度由來及排名。

3.三百餘種頂級葡萄酒購買指南，詳述評分、價格、鑑賞標準等。

4.推薦年份、儲存潛力等專業賞析，為作者累積數十年經驗所得。

5.波爾多四大產區詳盡地圖指南，快速指引。

6.細說百年莊園嬗遞、經營權移轉……等珍貴歷史文化。

7.附最新各類葡萄酒預購價，提供讀者收藏、投資最新訊息。

8.本書作者榮獲法國騎士勳章

<<法國波爾多頂級酒莊巡禮>>

作者簡介

鍾茂楨 (DANNY CHUNG) 現職 開普洋酒(股)公司總經理 台北市調酒協會名譽理事長 高雄市酒類商同業公會名譽理事長 法國波爾多BONTEMPS葡萄酒協會榮譽會長 學歷 國立台北商專銀行保險科肄業 美國調酒、西餐、西點班結業 美國堪州州立大學商業管理碩士研究班 經歷 曾任國際觀光飯店之主任、副理、經理 大專院校、高中商職之觀光科教師 台北市政府職訓中心觀光餐旅科講師 台北市調酒協會理事長、第六七八屆名譽理事長 中華民國旅館事業協會調酒委員會委員 法國食品協會(SOPEXA)講師

<<法國波爾多頂級酒莊巡禮>>

書籍目錄

．推薦序1 法國在台協會經貿組農業食品部門主管 鞏得珣．推薦序2 法國食品協會台灣區總經理 童雪筠．自序 / 閱讀本書附加說明．前言PART1 波爾多葡萄酒概論 波爾多 BORDEAUX1. 歷史背景 HISTORICAL BACKGROUND2. 地理環境與土質 GEOGRAPHY & SOIL3. 法定產區 APPELLATIONS4. 葡萄品種 GRAPE VARIETIES5. 分級制度 CLASSIFICATION6. 分級酒莊之組織與預購型態 ORGANIZATIONS & FUTURE BUYING ( EN PRIMEUR ) PART 2 美多克 MEDOC . 波爾多美多克產區 頂級分級酒莊 1855年評鑑1. 上美多克產區 HAUT-MEDOC2. 瑪鈞產區 MARGAUX2. 波雅克產區 PAUILLAC5. 聖艾斯特芙產區 SAINT ESTEPHE4. 聖茱莉產區 SAINT-JULIENPART 3 梭甸與巴沙克 SAUTERNE & BARSAC . 波爾多梭甸頂級分級酒莊 1855年評鑑PART 4 葛拉芙 裴沙克 . 雷歐儂 PESSAC LEOGNAN GRAVESPART 5 聖愛美濃 SAINT EMILION . 波爾聖艾美濃頂級分級酒莊 2006年評鑑．附錄1.波爾多頂級酒莊出口商(NEGOCIANT) 資料2.台灣波爾多頂級酒莊進口商(IMPORTER) 資料3.波爾多自行評鑑資料-1900 ~ 2009

<<法國波爾多頂級酒莊巡禮>>

媒体关注与评论

熱情推薦  
灣區總經理 童雪筠

法國在台協會經貿組農業食品部門主管 鞏得珣

法國食品協會台

<<法國波爾多頂級酒莊巡禮>>

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>